

# BelleLife

ベルライフ

# 取扱説明書

保証書付

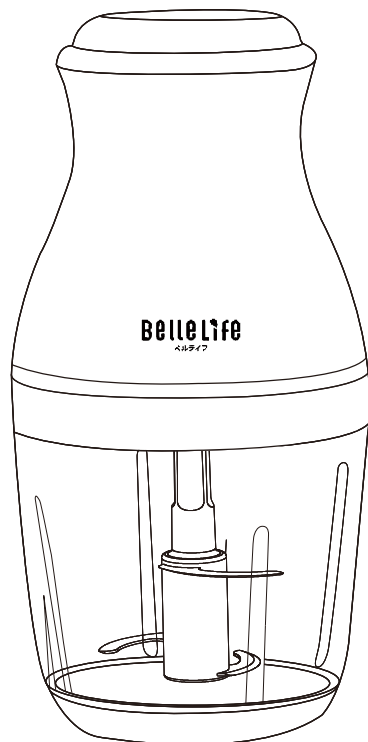
家庭用

- 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。

## フードプロセッサー BLF-B02U2

### もくじ

■ 安全上の注意	1～5
■ 各部の名称	6
初めてご使用になる際の注意、またはしばらく使わなかったときは	7
■ 必ずお守りください	8
■ 使いかた	9～14
おろしプレートの使い方	13
泡立てプレートの使い方	14
■ 調理容量と運転時間の目安	15
■ お手入れと保管	16
■ 故障かな? と思ったら	17
■ 仕様	18
■ 別売り部品	19
■ 保証とアフターサービスについて	20～21




- このたびは、弊社フードプロセッサ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。


# ① 安全上のご注意


お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りください。内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。


 **警告** この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 **注意** この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 この表示は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、注意を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

## 警告

- ◆ 子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。  
感電、けがをすおそれがあります。
- ◆ カップの中に調理材料以外のものを入れない。  
怪我や故障の原因になります。
- ◆ 電源コードは破損したまま使用しない。電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。  
電源コードが破損し、火災・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・火災・発火の原因になります。
- ◆ 電源プラグにピンやゴミを付着させない。  
感電・ショート・火災・発火の原因になります。
- ◆ 使用時に回転が止まった場合は直ちに使用を中止する。
- ◆ 使用時に本体が熱くなった場合は直ちに使用を中止する。
- ◆ この取扱説明書に記載のない目的・方法での使用しない。  
ケガや事故の原因になります。
- ◆ 割れたり、ヒビが入ったカップは絶対に使用しない。  
使用中に割れてケガや故障の原因になります。



禁止

# ① 安全上のご注意

- ◆ ブレードの回転が止まる前に本体を取り外さない。
- ◆ 本製品は電子レンジには対応していないので、絶対に電子レンジに入れない。



分解禁止

- ◆ 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。  
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げのショップまたは、カスタマーサポートセンターにご相談ください。



ぬれ手禁止

- ◆ ぬれ手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。  
感電やけがをすることがあります。



水ぬれ禁止

- ◆ 本体を水につけたり、水をかけたりしない。  
感電・ショート・故障のおそれがあります。



電源プラグ  
を抜く

- ◆ 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。  
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- ◆ 電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。  
感電やショートして発火することがあります。

- ◆ 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。タコ足配線はしない。  
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常過熱して、発火することがあります。

- ◆ 電源プラグはコンセントの奥までしっかりと差し込む。  
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

- ◆ 乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。  
感電や怪我の原因になります。



必ず行う

- ◆ 電源プラグは、交流100Vで「15A125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む。(日本国内専用)  
火災・感電の原因になります。

- ◆ 変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。  
火災、感電、けがの原因となります。

- ◆ 塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。  
塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、ブレードなどの金属の破損、ヒビ割れの原因になります。

# ① 安全上のご注意



必ず守る

- ◆使用前・使用後は必ず各部品の点検を行う。
  - ・長期間ご使用いただきますと、ブレードに刃こぼれなどが発生することがあります。
  - ・破損、ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因になります。
  - ・ブレードの損傷に気が付いたときは使用を中止し、新しいものと交換してください。
  - ・破損は、故障・事故の要因となります。
- ブレードの破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？
- シャフトが変形していたり、シャフト内部に異物が混入していませんか？
- ◆異常・故障時には直ちに使用を中止し電源プラグを抜く。  
発煙・発火・感電・けがの原因になります。  
(異常・故障例)
  - ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる
  - ・コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする
  - ・本体が変形したり、異常に熱くなったりする
  - ・使用中に異常な回転音がする
  - ・カップにひび割れができた
- ▶すぐにカスタマセンターに点検・修理を依頼してください。
- ◆当社が販売している付属品・別売品以外は使用しない。  
故障やケガの原因になります。
- ◆以下の場合には使用を止め、当社の点検・修理を必ず受ける。
  - 製品に不具合、損傷がある。
  - 製品を床に落とした。修理は巻末のカスタマーセンターにご相談ください。

## ⚠ 注意



禁止

- ◆不安定なところ、滑りやすい場所では使用しない。  
転倒、落下などによる破損・故障やけがの原因となります。
- ◆使用時間は30s以内にする。短時間使用または連続作動でご使用になる場合でも、使用時間は30s以内にする。  
(泡立て・おろしプレート使用時は2分以内)  
30sを超えて使用すると、モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。次の使用までに10分以上の十分な冷却時間をとってください。また、水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
- ◆材料(または水などの液体)を入れない状態での空回しはしない。  
故障の原因になります。
- ◆フローズンデザートを作る時や、氷を砕く時は、4cm角以下の氷を使用する。  
1回に入れる氷の数は、カップのMAX表示以下にし、パルスプッシュを断続的に繰り返す。  
かたい材料(氷なども含む)を入れた時は、ブレードが破損することがあります。ブレードを外した時に破損がないことを確認し、もし破損が見つかった場合は調理した物を食べないでください。

# ① 安全上のご注意

- ◆調理以外の用途に使用しない。  
故障、破損の原因になります。
- ◆使用前に必ずブレードカバーを外す。  
ブレードカバーを付けたまま作動すると、ブレードカバーがカットされて食材に混入する恐れがあります。
- ◆熱い材料を入れない。  
破損、やけどの原因になる恐れがあります。火を通した材料は、40℃以下まで十分に冷ましてください。
- ◆電子レンジや食器乾燥機、食器洗い乾燥機に入れない。  
変形、故障の原因になります。
- ◆動作中は移動させない。  
変形、故障の原因になります。
- ◆材料の入れすぎ、少なすぎに注意する。  
故障、破損、事故の原因になります。
- ◆材料はカップのMAX表示を超えないように注意する。
- ◆屋外で使用しない。  
故障の原因になります。
- ◆材料が多すぎたり、ブレードやカップ内側に貼り着く等によりシャフトの動作が止まった時または空転状態になったら、そのままの状態では使わない。  
破損する恐れがあります。
- ◆刃が曲がったり、破損した場合は使用しない。刃は研がない。
- ◆本体や各接続部の隙間にピンや金属物などの異物を入れない。  
感電、けが、事故の原因になります。
- ◆ねじれが戻らなくなった電源コードは使わない。  
感電、ショートの原因になります。



禁止



禁止

- ◆部品の取付け、取外しはシャフトの回転が完全に止まり、電源プラグを抜いてから行う。  
けが、やけど、感電、火災の原因になります



必ず守る

- ◆動作していない事を確認してから電源プラグを抜き差しする。  
感電・ショート・火災・発火の原因になります。
- ◆動作させる際、カップ、本体をしっかり固定する。  
思わぬ事故、ケガをするおそれがあります。
- ◆調理材料を取り出すときには、ヘラなどで取り出す(素手で行わない)。
- ◆シャフトの先端の穴に付着物がある状態で使わない。  
故障する恐れがあります。

# ① 安全上のご注意



必ず守る

- ◆食材がかたより、ブレードで攪拌されていない状態が続く場合は使用を中止し、食材が均等にブレードにあたるように動かす。

かたよったまま使用すると、空転状態となり、故障の原因になります。

- ◆金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使わない。

傷がつく恐れがあります。

- ◆シャフトまたは泡立てプレートは、必ず食材を入れる前にシャフトピンに取り付けてください。

- ◆異常音がある場合は、ブレードとカップの間に残留物がないかご確認ください。

故障の原因になります。



必ず守る

- ◆ブレードを外す時は、ゆっくり行ってください。

カップの内容物がとび出すことがあります。

- ◆シリコンパッキン・軸受けは正しく取り付けてください。

液漏れ、パッキン類の破損の原因になります。

## お願い



禁止

- ◆倒したり落したり、ぶついたり強い衝撃を与えないでください。

破損や故障の原因となります。

- ◆火気の近くでは使用しないでください。

変形や故障のおそれがあります。

- ◆業務用として使用しないでください。

故障の原因となります。



注意

- ◆柑橘類(特に皮)に含まれる成分によって変色、変質の恐れがありますのでご注意ください。



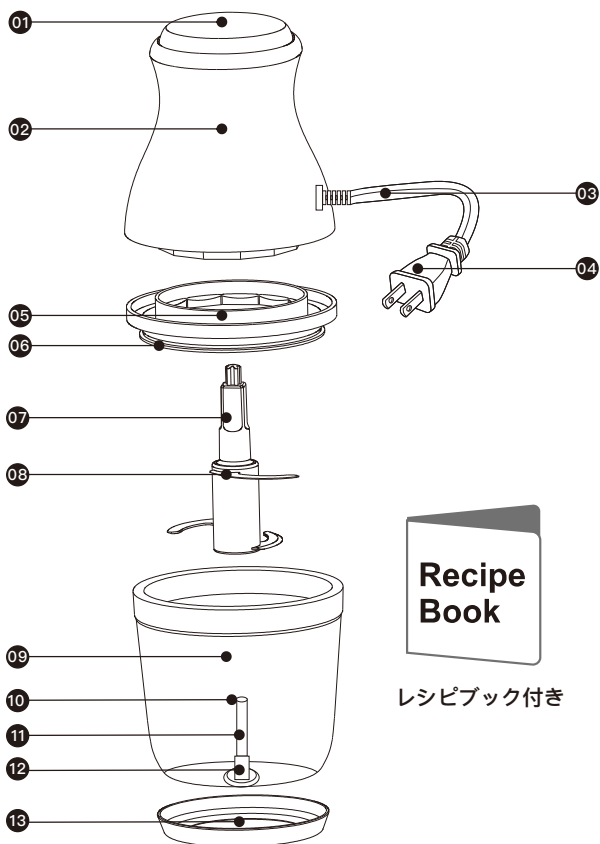
必ず守る

- ◆使用後は必ずお手入れをし、常に清潔な状態に保ってください。

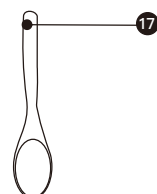
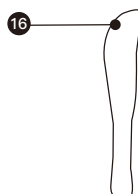
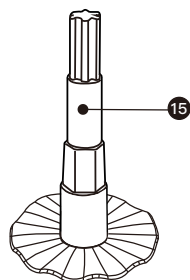
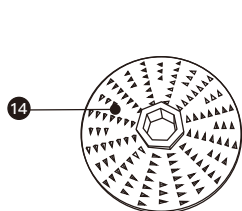
汚れは故障の原因になります。

## ② 各部の名称

- 1、プッシュボタン (スイッチ)
- 2、本体
- 3、電源コード
- 4、電源プラグ
- 5、カバー
- 6、シリコンパッキン
- 7、ブレードシャフト
- 8、ブレード
- 9、カップ
- 10、MAX: 最大容量目安
- 11、シャフトピン
- 12、シャフト
- 13、シート
- 14、おろしプレート
- 15、泡立てプレート
- 16、バターナイフ
- 17、スプーン



レシピブック付き



- ブレード及びカップなどは消耗品です。
- ブレードに傷、損傷を見つけた際は使用するのを止め、新しいものと交換してください。  
※別売り部品はP19をご参照ください。
- 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。

## 初めてご使用になる際の注意、またはしばらく使わなかったときは

### ■梱包材を取り除き、本体以外の部品をよく洗ってください。

水洗い、台所用中性洗剤で洗えます。よくすすいで乾かしてください。

### ■ご使用前に必ずブレードのカバー、また刃のプラスチックのカバーを外してください。

ブレードカバー、刃のプラスチックのカバーを付けたまま作動すると、ブレードカバーまたは刃のプラスチックのカバーがカットされて食材に混入する恐れがあります。

### ■この製品は、コンパクトなサイズですが、非常にパワフルです。

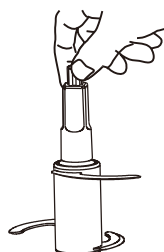
使用時にかなりの振動を感じますのでご注意ください。慌てずに、しっかりと押さえて操作してください。危険を感じた場合は、プッシュボタンから手を離し、停止させてください。

### ■使用する場所は、滑りにくい水平な場所、濡れていない場所でご使用ください。

### ■使用前・使用後は必ず各部品の点検を行う。

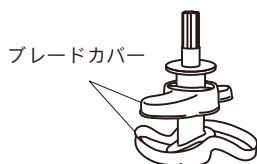
- ・長期間ご使用いただきますと、ブレードに刃こぼれが発生することがあります。
- ・破損、ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると事故の原因になります。
- ・ブレードに損傷がある場合は使用を中止し、新しいものと交換してください。
- ・また、本体やカバーなどの破損は、故障・事故の要因となります。

- ブレードの破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？
- シャフト、シャフトの底穴が変形していたり、底穴に異物が混入していませんか？
- カップにヒビ割れや大きなキズはありませんか？

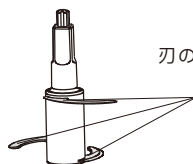


#### ⚠ 注意

ブレードを取り扱う際は十分注意してください。必ずブレードシャフトを持って取扱い、ブレードに直接手を触れないようにしてください。



ブレードカバー



刃のプラスチックのカバー

#### ⚠ 注意

ブレードカバーを外す際はケガにご注意ください。



### ③ 必ずお守りください

※本製品は、ブレードとおろしプレートと泡立てプレートを使い分けて、食材を下ごしらえするフードプロセッサーです。

ブレードで、食材をきざんだり、まぜる、砕くなどのことができます。




おろしプレートで、食材をおろすことができます。

泡立てプレートがお菓子づくりのときに活躍しています。材料をいれて、プッシュするだけで、ふわふわのメレンゲが完成!

#### ■ 調理禁止食材

※下記に記載した食材を調理すると、故障・破損・けがの原因になります。

##### ブレードの調理禁止食材





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水分に浸してある食材は、水分をきってから調理してください。

水分を一緒に調理すると、ブレードの回転によって水分が飛び散り、本体の接続部に付着して内部に入り込み、故障の原因になることがありますので、付着したときは必ずすぐにふき取ってください。

##### おろしプレートの調理禁止食材

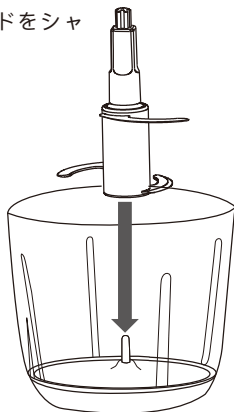
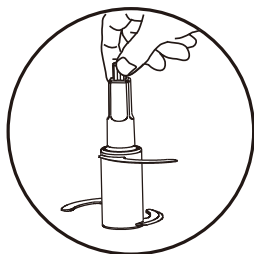
粘りけの強い食材		じねんじょ、つくねいも、いちょういも など		長いも
繊維質が多くかたい食材		ショウガ、ウコン、セロリ など		
柑橘類の皮		みかんやレモンなどの皮（リモネン成分を含むもの）		

## ご使用の手順

※使用前・使用後は必ず各部品の点検を行ってください。

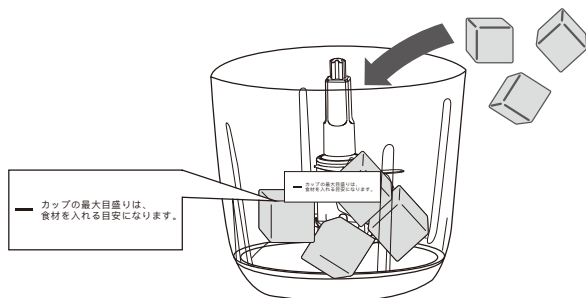
### 01 カップを清潔で乾燥した平らな場所に置きます。

ブレードシャフトを持ちブレードをシャフトピンにセットします。



### 02 カップに材料を入れます。

材料によって適切な分量が異なりますので14ページの表を参考にしてください。最大量を超えると動作不良や故障の原因となります。カップのMAX表示を超えないようにご注意ください。



◆材料の状態や種類による多少の違いがあります。P15に表記の分量は目安とし、お使いの食材や調理器具によって調整してください。

◆材料の切り方や大きさによって、ブレードが回りにくくなる場合があります。パルスッシュ(※P11参照)で確認しながら操作してください。それでも回りにくい場合は、一旦カバーを外して、大きな材料がブレードにはさまっていないか確認してください。

◆カップの壁面に材料がついた時は、一旦カバーを外して付属のスプーンなどで中に落として操作してください。

#### ⚠ 注意

使用する場所は、滑りにくい水平な場所、濡れていない場所でご使用ください。

#### ⚠ 注意

ブレードを取り扱う際は必ずブレードシャフトを持ってください。ブレードは鋭利なためケガの原因になります。

#### ⚠ 注意

カバーに軸受け、シリコンパッキングを確実にセットしてご使用ください。破損の原因になります。

#### ⚠ 注意

水分を含まないかたい材料、4cm角以上の大きさの材料、40°C以上の熱い材料は入れないでください。

#### ⚠ 注意

材料を入れる際、ブレードに直接手が触れぬよう、ご注意ください。

#### ⚠ 注意

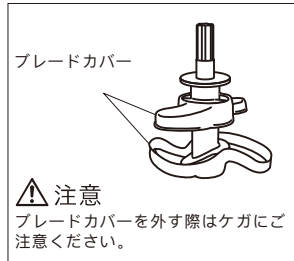
フローズンデザートを作る時や、氷を砕く時は、4cm角以下の氷をご使用ください。1回に入れる氷の数は、カップのMAX表示以下にし、パルスッシュ(※P11参照)を断続的に繰り返してください。

#### ⚠ 注意

かたい材料(氷なども含む)を入れた時は、ブレードが破損することがあります。ブレードを外した時に破損がないことを確認し、もし破損が見つかった場合は調理した物を食べないでください。

#### ⚠ 注意

ご使用前に必ずブレードカバーを外してください。ブレードカバーを付けたまま作動すると、ブレードカバーがカットされて食材に混入する恐れがあります。



## 4 使いかた

### 03 カバーを図のように、カップにすき間のないようにセットします。

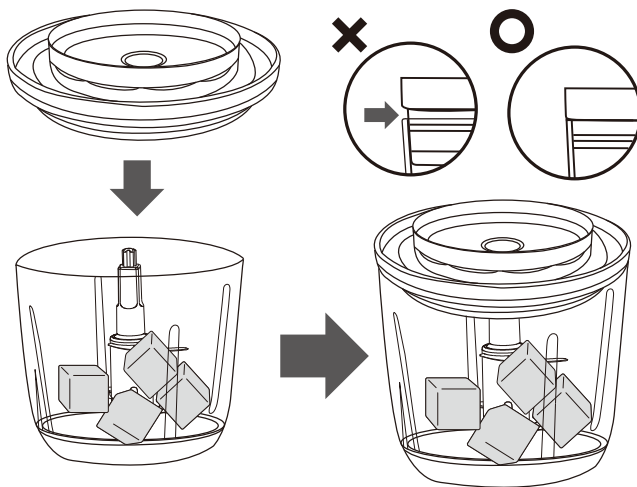
フタにはかならずシリコンパッキン、  
軸受けを取り付けてください。

#### ⚠ 注意

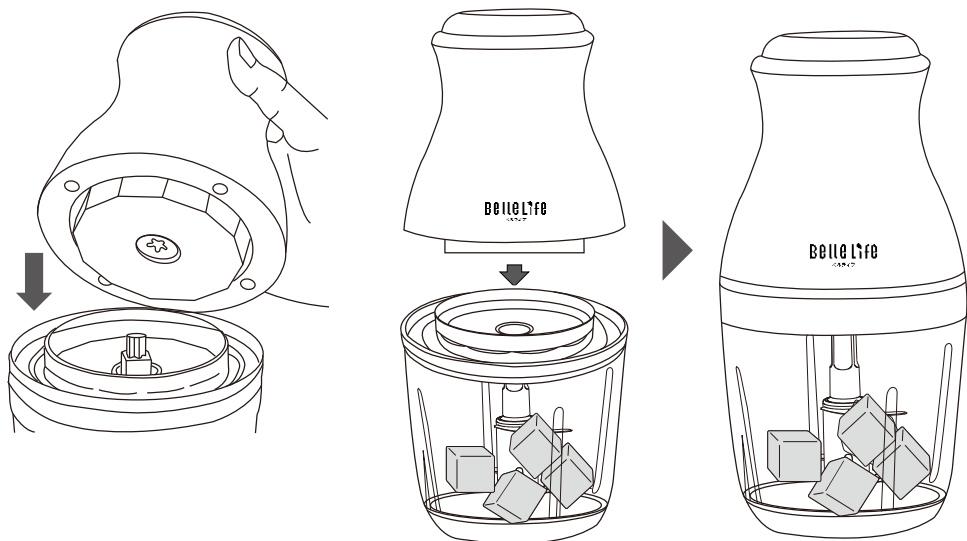
このカバーは保存用のカバーではありませんのでご注意ください。

#### ⚠ 注意

ブレードが装着された状態の時は、  
カップに直接手を入れないでください。



### 04 本体をカバーの上にセットします。



## 4 使いかた

05 電源プラグをコンセントに差し込みます。

06 本体とカップを図のようにしっかり押さえ  
プッシュボタンを押して調理します。



- プッシュボタンを押している時のみ作動します。ボタンから手を離すと停止します。
- 手の平でプッシュボタンを包み込むように、真上から中央部を押してください。
- 本体からの振動で、カップが前後左右に動いてしまわないよう、図のようにもう一方の手をカップ側面に添えてください。
- 必ず滑りにくい水平な場所、濡れていない場所でご使用ください。

### ● プッシュボタンの操作のしかた

パルスプッシュ	1回1秒程度を目安に、押す/離すを繰り返します。 硬い材料を加工する時の操作方法です。
連続プッシュ	材料がお望みの状態になるまで、プッシュボタンを押し続けます。 材料をなめらかにする時の操作方法です。

※1回の動作は連続1分以上おこなわない。(連続30s間動作した時は10分以上休ませる)  
(泡立て・おろしプレート使用時は2分まで)

- 食材が偏ったり、ブレードやカップに材料がこびりつくなどした場合は、プッシュボタンから手を離し停止させ、カップを動かすか、カバーを取り外し、付属のスプーンなどで中央に寄せ、再度作動させてください。
- 材料の入れすぎ、からまりなどにより、使用中動かなくなった時は、ただちに一旦停止させ材料の量を減らしてから再度作動させてください。

### ⚠ 注意

必ず、本体をセットしてからコンセントに差し込んでください。

### ⚠ 注意

プッシュボタンを押した状態でコンセントに差し込むと通電し、作動しますので、ご注意ください。

### ⚠ 注意

この製品は、コンパクトなサイズですが、非常にパワフルです。使用時にかなりの振動を感じますのでご注意ください。慌てずに、しっかりと押さえて操作してください。危険を感じた場合は、プッシュボタンから手を離し停止させてください。

### ⚠ 注意

氷など比較のかたいものを加工する時に振動はより強く感じられます。プッシュボタンを押すときに、上から押さえつけるようにすると、カップの振動を軽減できます。

### ⚠ 注意

本体のプッシュボタン(スイッチ)を押しても、ブレードが回らず、モーターが空回りや動作しないなどの異常がある場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。故障やけがの原因となります。

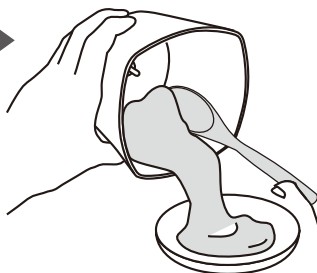
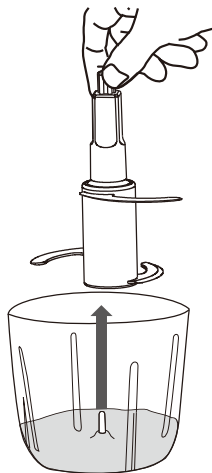
### ⚠ 注意

材料の入れすぎ、からまりなどにより動作しなくなった際、プッシュボタンを押し続けると本体が非常に熱くなり危険です。ただちに操作をストップしてください。

## 4 使いかた

07 加工調理が終わったら、ブレードが完全に停止した事を確認して、本体をはずします。

08 カバー、ブレード(泡立てプレート)を取り出し、調理材料を取り出します。



### ⚠ 注意

ブレードが中にある状態で、調理材料を取り出さないでください。ブレードがカップにセットされたままで放置しないでください。

### ⚠ 注意

加工後、ブレードを取り出した際に、ブレードに傷、刃こぼれなどを発見された場合は破片が調理材料に混入している可能性があり、危険です。食材・材料は使わずに廃棄してください。

● 必ずブレード(泡立てプレート)を先に取り出してしてから、調理材料を取り出してください。

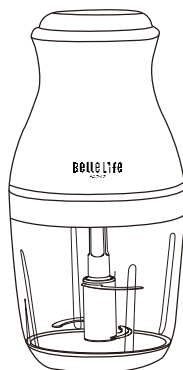
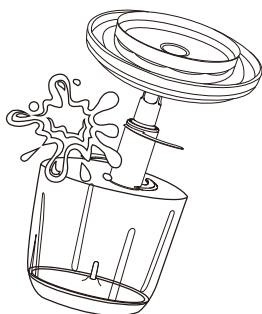
### ⚠ 注意

ブレードを取り扱う際は十分注意してください。  
必ずブレードシャフトを持って取扱い、ブレードに直接手を触れないようにしてください。

08 使用後、電源プラグをコンセントから抜いてください。

※使用後は毎回必ず、お手入れをし、清潔に保ってください。

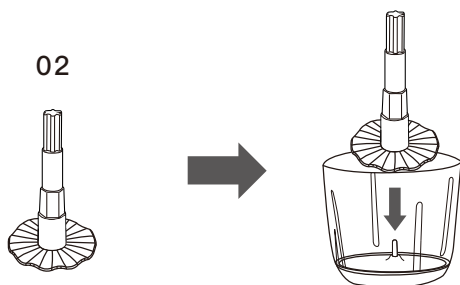
※使用前・使用後は必ず各部件の点検を行う。



## 5 使いかた

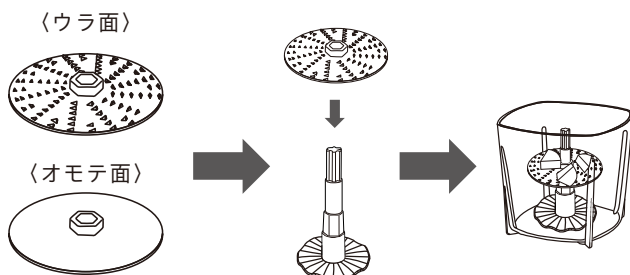
### おろしプレートを使用する

01 シャフトに下図02の部分をシャフトピンに止まるまで押し下げます。



最後までしっかりはめ込む

02 おろしプレートを図の向き（オモテ面を上）にはめます。最後、準備した食材を、おろしプレートの上に乗せます。



※食材は、できるだけバランスよくおろしプレートにのせてください。

※ご注意: おろしプレートには、尖った突起が複数あります。  
おろしプレートを持つときは、突起のない部分を持ち、けがをしないように十分注意してください。

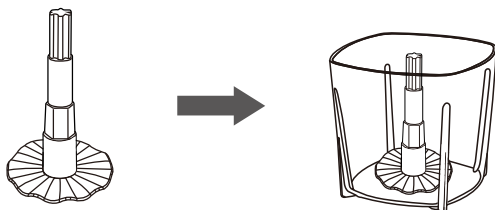
03 P10の③からの手順と同様にします。

- ◆構造上おろしきれない食材が粒状になって、残ることがあります。食材をできるだけ小さく切って調理することで、残りにくくなります。
- ◆調理物を取り出すときは、おろしプレートを取りはずしてからおこなってください。けがの原因になります。
- ◆食材が偏ったり、カップに材料がこびりつくなどした場合は、プッシュボタンから手を離し停止させ、カップを動かすか、カバーを取り出し、付属のスプーンなどで中央に寄せて、再度動作させてください。

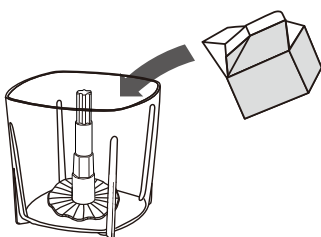
## 5 使いかた

### 泡立てプレートを使用する

01 下図の部分をシャフトピンに止まるまで押し下げます。



02 カップに材料（卵白、生クリーム、牛乳など）を入れます。



03 P10の③からの手順と同様にします。

◆卵白を泡立てたものを『メレンゲ』と呼び、多彩なお菓子に使われています。

BelleLifeフードプロセッサーを使って、卵白を泡立てる際、以下のことを注意してください。

- ・砂糖には、気泡の安定性を良くする効果があるため、卵白を泡立てて、メレンゲをつくるときは、砂糖を何回かに分けて加えます。
- ・油脂は、卵白の気泡を壊す性質がありますので、カップに入れる前に、油がついていないか、洗剤カスが残っていないか良く確認しましょう。
- ・一度に最大8個の卵白を泡立てることができます。ご注意ください。ちなみに、1個の卵白を泡立てるまで、大体30sかかります。
- ・卵白の中に酢やレモン汁を少量入れておくと、泡が立ちやすくなります。全体にツヤがでて、きめ細やかになり、すくえばツノが立つようでしたら完成です。

◆それ以外に、BelleLifeフードプロセッサーを使って、カフェでよく見る“ふわふわミルク”も作れます。

- ・牛乳で泡を作るには乳脂肪分が高いものほど脂肪球がつながり、泡がしやすいです。そのため、乳脂肪分3.0%以上で比較的スーパーで手に入りやすい成分無調整牛乳を選ぶと、泡が作りやすくなるのでおすすめです。
- ・一度に最大250mlの泡立てたミルクが作れます。ちなみに、この“ふわふわミルク”を作るポイントは、牛乳を約60℃に温めることです（電子レンジで少し加熱するほうがいい）。温めることで牛乳に含まれているタンパク質に熱変性が起こり、ふわふわの泡が安定です。

## ⑥ 調理容量と運転時間の目安

### 1回に入れる材料の目安

※材料の入れすぎ、少なすぎ、にご注意ください。製品の故障や事故の原因となります。  
※詳しくは付属のレシピブックをご参照ください。

#### ● ブレードを使用する場合

食材	量の目安	補足
氷(クラッシュアイス)	約250g	粗くしたいときは数回パルスプッシュします。
肉(牛・豚・鶏・魚介類など)	約250g	ひとくち大にカットします。
野菜・フルーツ	約200~250g	皮をむき、ひとくち大にカットします。
冷凍フルーツ (ジェラート)	約200~250g	フルーツを凍らせて使用する場合は、ひとくち大にカットして冷凍します。

#### ● おろしプレートを使用する場合

食材	量の目安	補足
大根・その他の野菜	3.0cm角以下の大きさのもの (200gまで)	多く作りたいときは、少しずつ追加してください。おろした食材がMAX表示を超えてきたら、一度食材を取り出してください。

#### ● 泡立てプレートを使用する場合

食材	量の目安	補足
生クリーム	約50ml ~ 250ml	
メレンゲ	卵白1個~ 8個分まで	少量お砂糖を加えて頂くとつややかなメレンゲになります。
牛乳	最大250ml	乳脂肪分3.0%以上の成分無調整牛乳がおおすすめです。

### 調理できない材料

※以下のような材料は調理できません。

- ◆かたく乾いた材料(かつお節、朝鮮人参、コーヒー豆など)
- ◆粘度が高くこびりつく材料(飴・キャラメルなど)



## 7 お手入れと保管

### お手入れのしかた

#### ■水洗いできるもの

カップ、カバー、シリコンパッキン、軸受け、おろしプレート、泡立てプレート、シャフト  
台所用中性洗剤を含ませたスポンジ等で洗い、よくすすいだ後、乾いた布で水気をとってください。

#### ブレード

ブレードシャフトを持って、ブラシなどで洗います。サビのおそれもありますので、よく水切りをし、充分に乾燥させてください。

#### ■水洗いできないもの

本体(含む電源プラグ、コード)






台所用中性洗剤を含ませたスポンジや、乾いた布で拭いてください。

#### ■使用前・使用後は必ず各部品の点検を行う。

- ・長期間ご使用いただきますと、ブレードに刃こぼれが発生することがあります。
- ・破損、ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因になります。
- ・ブレードに損傷がある場合は使用を中止し、新しいものと交換してください。
- ・また、本体やカバーなどの破損は、故障事故の要因となります。

● ブレードの破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？

● シャフト、シャフトの底穴が変形していたり、底穴に異物が混入していませんか？

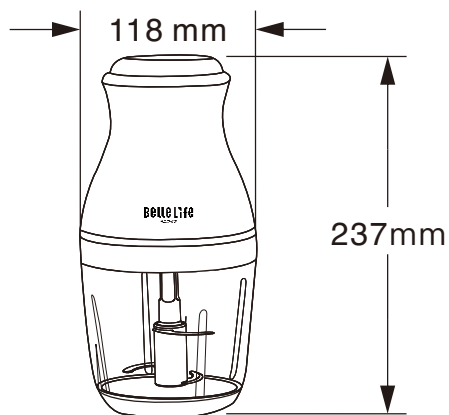
 注意	食器洗い乾燥機、食器乾燥機の使用は避けてください。
 注意	洗う時はスポンジなどの柔らかいものを使用してください。硬いタワシや磨き粉、塩素系漂白剤などは使用しないでください。
 注意	ブレードを取り扱う際は十分注意してください。必ずブレードシャフトを持って取扱い、ブレードに直接手を触れぬようにしてください。
 注意	ブレードは研磨しないでください。
 注意	本体、電源コードの水洗いは絶対にしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。

## ⑧ 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
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?	●電源プラグを根元まで、確実にコンセントに差し込んでください。
	●本体が確実に取り付けられていますか?	●安全スイッチが働いています。本体を確実に取り付けてください。
	●30秒以上（泡立て・おろしプレートの場合は2分）の連続運転や休止時間を守らないで運転していませんか?	●モーターに負荷がかかり、安全装置（温度ヒューズが切れる）が働いて運転できなくなっていることが考えられます。お買い上げのショップに、点検・修理を依頼してください。
回転が遅く モーターがうなる ような音がしたり 運転中に停止する	●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?	●P.8ページの「必ずお守りください（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	●ブレード、シャフト、シャフトピンが変形していませんか?	●お買い上げのショップに、点検・修理を依頼してください。
調理物が漏れる	●ふたパッキンが正しく取り付けられていますか?	●ふたパッキンを正しく取り付けなおしてください。
	●ふたが確実に取り付けられていますか?	●ふたを確実に取り付けてください。
	●ふたやふたパッキンの周辺に異物が付着していませんか?	●ふたやふたパッキンをお手入れしてください。
ふたなどの 樹脂部品が変色 したり、ひび割れ がある	●食材や調理物が、ふたなどの樹脂部品に付着したまま、長時間放置していませんか?	●調理後は、できるだけ早くお手入れをしてください。 長時間放置すると、樹脂部品が変色する原因になります。
	●柑橘類の皮を、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）を調理すると、樹脂部品の変色やひび割れの原因になります。ひび割れたときは、樹脂部品を交換してください。

## 9 仕様



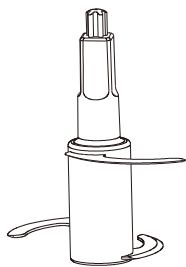
### 仕様

電源	AC100V~50/60Hz
消費電力	200W
定格時間	・ブレード使用時30s ・泡立て・おろしプレート使用時2分
回転数	3500回/分~4800回/分
最大調理容量	600ml
製品寸法 (約)	幅118*高237*奥行118 (mm)
製品質量 (約)	1.4kg
コード長 (約)	1m
セット内容	本体、フタ、カップ、カバー、ブレード、おろしプレート、泡立てプレート、レシピブック、スプーン、バターナイフ、取扱説明書

●製品の仕様や外観などは、改善などのため予告なく変更することがあります。

## 別売り部品

※お買い上げのショップに連絡して、お求めください。



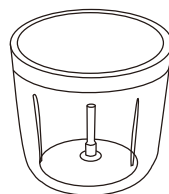
ブレード



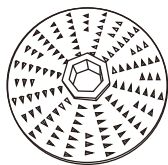
シート



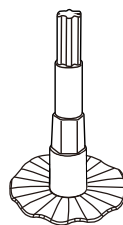
フタ



カップ



おろしプレート



泡立てプレート

※上記の希望小売価格は、価格改正に伴い変更する場合があります。

## アフターサービス

- 1、保証書の内容のご確認と保管のお願い；
- 2、保証期間はお買い上げ日より1年間；  
購入日から1年以内に規格内の正常な使用状態で故障した場合、無償修理&交換をいたします。  
注文番号のご提供が必要です。製品本体の修理または同等品の交換に限らせていただきます。  
中古品、個人転売品、誤操作による破損などは、保証対象となります。よろしくご了承ください。

### カスタマーサポートセンター

TEL：044-201-1689

bellelife@godone.co.jp

受付時間：平日 10：00—12：00  
(土・日・祝日除く) 13：00—17：00

※お問い合わせの際は、製品名・品番・注文番号をご提供の上、ご連絡ください。

※電話通話がつながりにくくなった場合に、メールにてご連絡ください。

休日でも24時間以内に返信させていただきます。

# BelleLife

ベルライフ

## 製品保証書

購入日から1年以内に規格内の正常な使用状態で故障した場合、無償修理&交換をいたします。

注文日が判る注文番号の提示が必要です。

製品本体の修理または同等品の交換に限らせていただきます。中古品、個人転売品、誤操作による破損は、保証対象外となります。

「注文番号」メモ欄:

### 果動株式会社

BelleLife商品部

〒210-0001神奈川県川崎市川崎区本町2-11-24グレイス川崎102室