



取扱説明書

保証書

17-09-04

日本国内専用

一般家庭用

MULTI STICK BLENDER

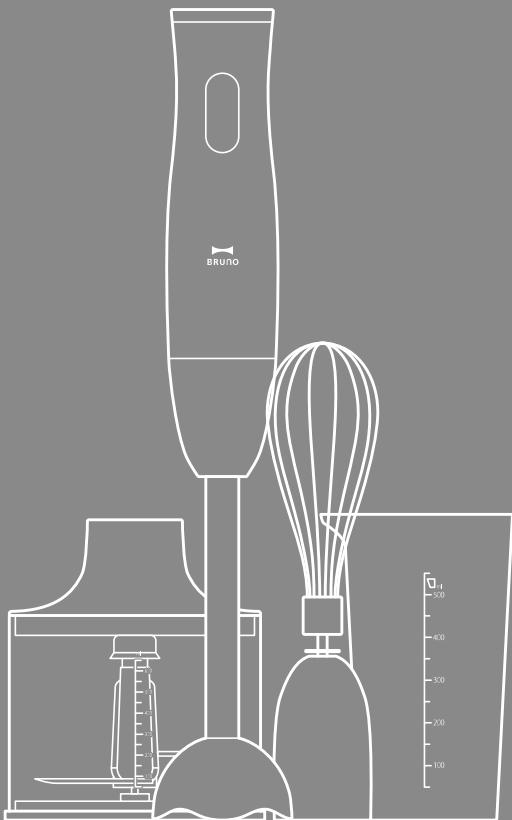
マルチスティックブレンダー

BOE034

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前に必ず本書をお読みになり十分ご理解ください。本書には保証書が付いていますので大切に保管してください。本製品は一般家庭用です。業務用などに使用しないでください。

もくじ

ご使用前に必ずお読みください…	1
各部の名称…	4
ご使用方法…	6
お手入れ方法…	11
故障かなと思ったら…	13
仕様…	14
保証書…	裏表紙



ご使用前に必ずお読みください

1

安全上のご注意

ここに示している注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき危害や損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

表示の区分 誤った取り扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示に区分しています。

 **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

 **注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容。

記号の意味 記号は次の意味をあらわしています。

 必ずすること(強制事項)  してはいけないこと(禁止事項)

使用環境について

- | | |
|---|---|
|  | 乳幼児の手の届くところで使用しない。
けがの原因になります。 |
|  | 犬や猫など室内でペットを飼っている場合は、ペットが本体や電源コードを傷めないようにご注意ください。
火災・故障の原因になります。 |
|  | 次のような場所では使用しない。
濡れた台の上 / 不安定な場所 / 傾いた場所 / 屋外 / 水のかかる場所 / 火気の近く |
|  | 直射日光のある場所、湿度の高い場所では使用しない。
外装や部品の変色・故障の原因になります。 |

電源について

- | | |
|---|---|
|  | 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
正しく差し込まないと感電・火災の原因になります。 |
|  | AC100V電源のコンセントを単独で使う。
延長コード・ふたまたソケットなどを使って他の器具と併用すると、火災・感電の原因になります。 |
|  | 電源コードが傷ついている場合は使用しない。
断線・感電の原因になります。 |
|  | 電源プラグ・電源ケーブルを傷つけない。
発火したり異常動作して、けがをするおそれがあります。破損・加工・熱器具に近づける・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・重い物を載せるなどの行為をしてください。感電・ショート・火災の原因になります。 |
|  | 電源プラグは濡れた手で抜き差ししない。
感電の原因になります。 |
|  | ゆるんだり傷ついているコンセントは使用しない
感電・火災の原因になります。 |
|  | 海外では使用しない。
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電・火災の原因になります。
Please use it by the AC 100V only in Japan. Using a different voltage may result in electric shock or fire. |


注意

- コンセントから抜くときは電源ケーブルを持たずに電源プラグを持って抜く。
感電・ショート・発火の原因になります。
- 材料投入やお手入れのときは電源プラグを抜く。
感電の原因になります。

取り扱いについて

警告

- ブレンダースティック・チョッパー用ブレードの刃にはさわらない。
けがの原因になります。
- ブレンダースティック・ホイッパーが完全に止まるまで本体を取りはずさない。
けがの原因になります。
- 刃こぼれしたブレードは使用しない。
ブレードの刃が変形したり、刃こぼれ、破損した場合やホイッパーが破損した場合は使用を中止してください。
破損・けがの原因になります。
- 分解・修理・改造をしない。
発火・感電・けがの原因になります。
- 火気の近くやストーブやガスコンロなどの熱源のそばで使用しない。
変形・破損の原因になります。
- 他製品のアタッチメントなどは使用しない。
故障・けがの原因になります。


注意

- 内部は常に清掃して清潔を保つ。
雑菌やカビの繁殖・異臭などの原因になります。
- 各部品は電子レンジ・オーブン・食器乾燥機・食器洗い機・冷凍庫で使用しない。
破損の原因になります。
- 50°C以上の材料をブレンダーカップ・チョッパーボトルに入れない。
破損・けが・やけどの原因になります。
- 本体を濡らしたり、水に沈めない。
故障の原因になります。
- 運転中はチョッパーボトル・ブレンダーカップを移動させない。
けがの原因になります。
- 落下させたり強い衝撃を与えない。
けが・故障の原因になります。
- 調理以外の目的で使用しない。
けが・故障の原因になります。
- 最大量を超えて材料を入れない。材料が多すぎるなどで止まった場合は中身を取り出す。
破損の原因になります。
- 1回の運転は3分を超えて運転しない。(繰り返し運転するときは30分以上休ませる。)
故障・発火・破損の原因になります。
- ブレンダーカップ・チョッパーボトルの中が空の状態やアタッチメントをセットしない状態で運転しない。
故障・破損の原因になります。

**注意**

次の材料は調理しない。
固い材料・乾物類(かつおぶし・乾燥大豆・コーヒー豆・朝鮮人参・乾燥昆布・穀物類等) / 冷凍食品 / 粘り気の強いもの
(やまと芋・とろろ等)

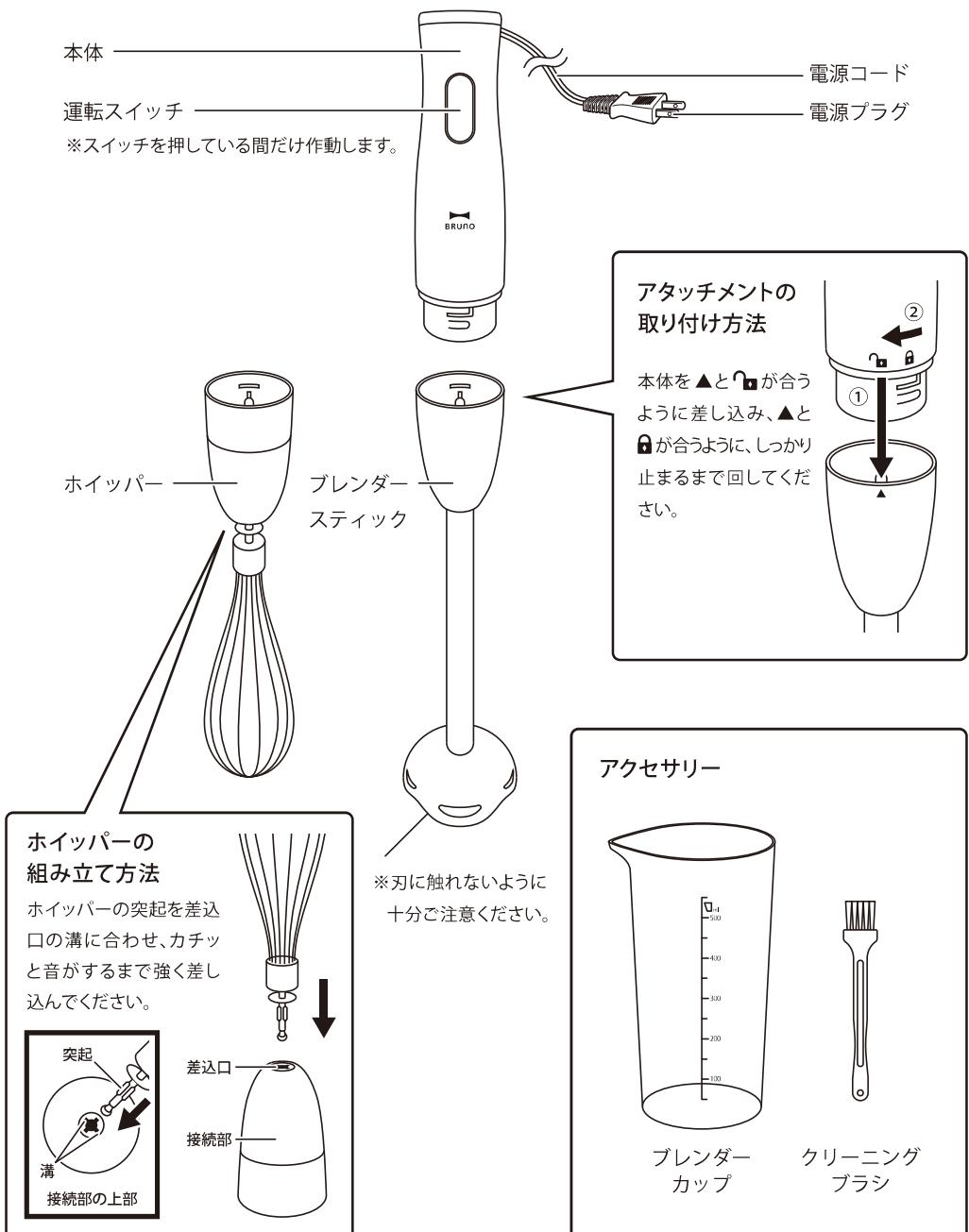
ガラス製・陶器製の容器でブレンダーを使用しない。
容器の破損・けがの原因になります。

ホーロー製・テフロン加工等の表面コーティング加工されている鍋でブレンダーを使用しない。
鍋の傷・破損の原因になります。

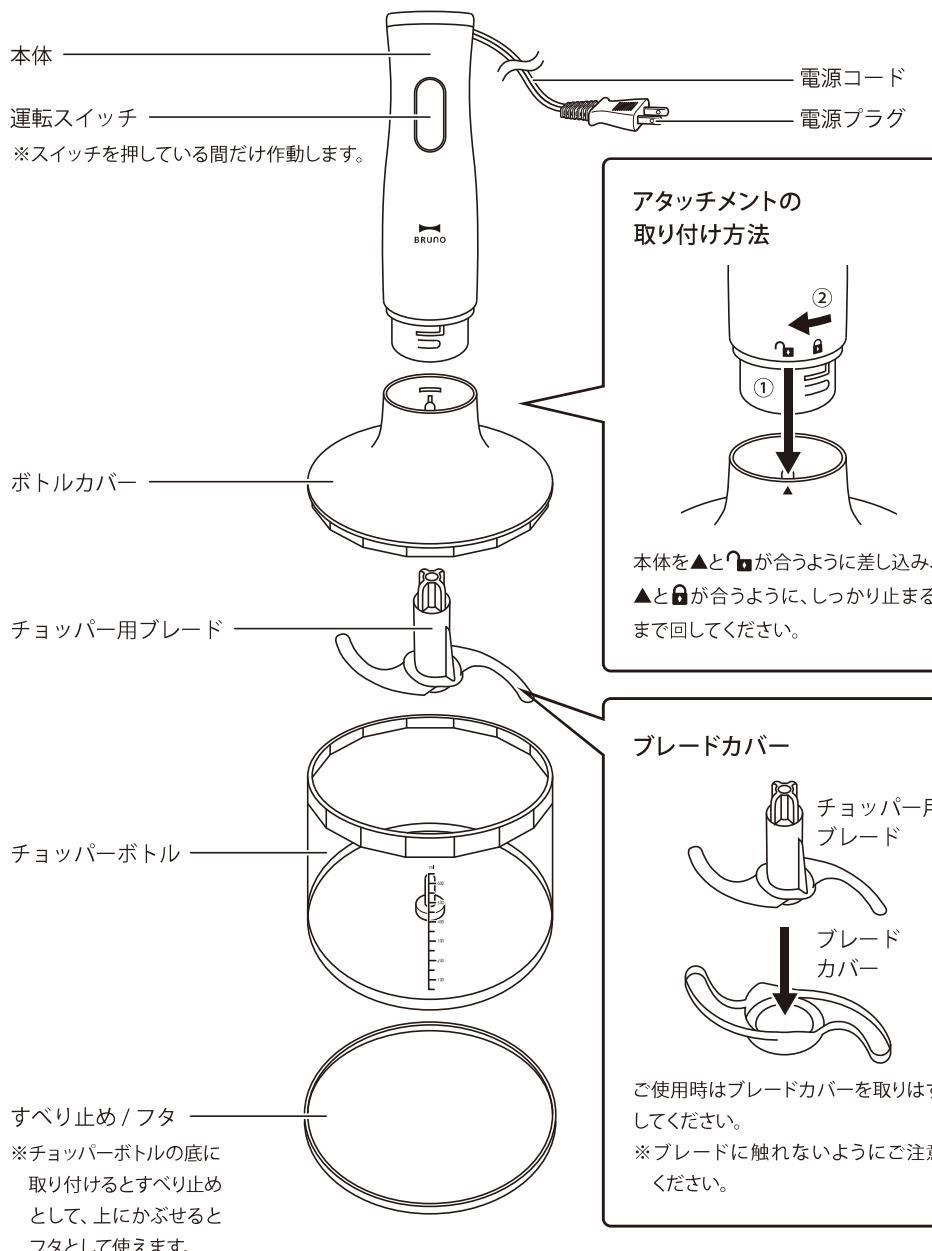
下記のような場所での使用・保管は避ける

- 直射日光の当たる場所。
- 衣類・カーテン・ふとん・壁・紙類・熱に弱いもののそば。
- 高温多湿になる場所。(車内・浴室など)
- 振動のある場所、不安定な場所、棚の上など高所。
- 火気の近く・熱源のそば。(ストーブ・ガスコンロなど)
- 水のかかる場所。

ブレンダースティック / ホイッパーで使用する場合

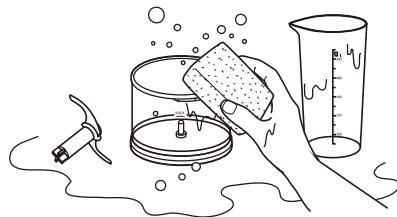


チョッパーで使用する場合



お使いになる前に

初めてお使いになるときは、本体以外の一式(4~5ページを参照)を中性洗剤などでよく洗って、水気を拭きとつてからお使いください。



- ブレードを洗うときは、刃に触れないように十分ご注意ください。
- 本体は濡らしたり、水に沈めたりしないでください。

調理材料についてご注意

●ブレンダースティック、ホイッパー、チョッパー

- 材料は2~3cm角に切ってください。
- 野菜、果物は材料によって芯を取り除いたり、皮をむいたりしてください。
- 熱い材料は50°C以下にしてお使いください。
- ブレンダースティック使用時は水分を加えてください。
- チョッパー以外は氷の調理はできません。
- 固い材料、乾物(かつおぶし、乾燥大豆、コーヒー豆、穀物など)、冷凍食品、粘り気の強い食材(やまいもなど)は調理できません。
- ブレンダースティックで卵白や生クリームの泡立てをしないでください。(ホイッパーをお使いください。)

●チョッパー

- 家庭用の製氷皿で作った氷を使用してください。
- 一度に調理する氷は100gまで(8個程度)としてください。
- 肉、魚類は骨、すじ、皮を取り除いてください。
- 脂身の多い肉はチョッパー用ブレードの切れ味が悪くなるのでご注意ください。
- ジュースやスープは作らないでください。

使いかた

●ハンディーブレンダーの使いかた

①本体にブレンダースティックを取り付けます。

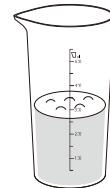
取り付け方は4ページを参照してください。

※電源プラグをコンセントから抜いてください。

②材料をブレンダーカップに入れます。

液体の調理をする場合は水流が高くなり、あふれる事がありますので、材料の量を調整してください。

※熱い材料は50°C以下に冷ましてからブレンダーカップに入れてください。

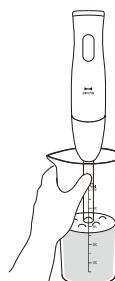


③電源プラグをコンセントに差し込みます。

④ブレンダーカップをしっかりと手で押さえ、ブレンダーをブレンダーカップの底面に当てた状態で、運転スイッチを押して作動させます。

⑤材料がお好みの状態になったら、スイッチを切り、刃の動きが止まってからブレンダーを取り出します。

⑥使用後は電源プラグをコンセントから抜き、取り付けと逆の手順で取りはずします。



【アドバイス】

< 固形物の場合 >

1. 上下に小刻みに動かします。

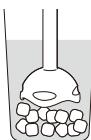


2. 前後左右に動かして、すみずみまでつぶしてまぜます。



< 液体の場合 >

- 先端部分が、液面より上に出ないように動かしてください。材料が飛び散る事があります。



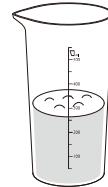
- 果物の粉碎など水分の少ないものにご使用になる場合、運転時間は20秒以内としてください。
- ブレンダーの刃はとても鋭利なので、直接手で触れないでください。けがのおそれがあります。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いてください。使用時以外に電源プラグがコンセントに差し込まれていると、不意にスイッチを押してしまった場合、大変危険です。
- 鍋の中では使う場合は、火からおろしてあら熱をとってから使ってください。食材が飛び散ってやけどの原因になります。
- 刃の動きが止まる前にブレンダーを取り出さないでください。けがをしたり、食材が飛び散るおそれがあります。
- ブレンダーの中につまつた調理物を落とすときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから、竹串などで取り除いてください。叩いたり、ショックを与えるとブレンダースティックがはずれたり、刃に触れてけがをするおそれがあります。
- 3分以上動作させる場合は、3分動作した後30分以上休ませてから使用してください。
(例: 1分動作→停止→1分動作→停止→1分動作→30分以上休ませる)

●ホイッパーの使いかた

①本体にホイッパーを取り付けます。

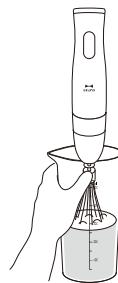
取り付け方は4ページを参照してください。

※電源プラグをコンセントから抜いてください。



②材料をブレンダーカップに入れます。

材料が多いときは、何回かに分けて泡立てます。



③電源プラグをコンセントに差し込みます。

④ブレンダーカップをしっかりと手で押さえ、ホイッパーを ブレンダーカップの底面に当てた状態で、運転スイッチ を押して作動させます。

⑤材料がお好みの状態になったら、スイッチを切り、動き が止まってからホイッパーを取り出します。

⑥使用後は電源プラグをコンセントから抜き、取り付け と逆の手順では取りはずします。

○付属のブレンダーカップ以外の容器を使う時は材料が飛び散るおそれがありますので、深型の容器(ボウルなど)をお使いください。

○停止する前にホイッパーを取り出さないでください。けがをしたり、材料が飛び散るおそれがあります。

○ホイッパーの中につまつた調理物を落とす時は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから、竹串などで取り除いてください。叩いたり、ショックを与えるとホイッパーがはずれたり、破損してけがをするおそれがあります。

○泡立ては、材料の種類や量、材料の温度などの条件により、出来上がり時間が変わります。

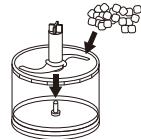
○3分以上動作させる場合は、3分動作した後30分以上休ませてから使用してください。

(例：1分動作→停止→1分動作→停止→1分動作→30分以上休ませる)

● チョッパーの使いかた

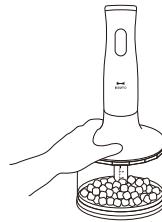
① チョッパー用ブレードを取り付け、
材料を入れます。

- ・ボトル底の軸にブレードの穴を合わせます。
- ・材料が多い時は何回かに分けてください。
- ・一度に調理できる目安量は300mlです。



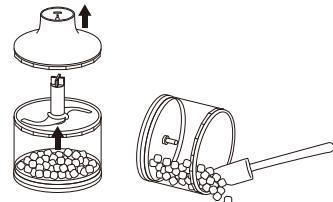
② ボトルカバーを取り付け、ボトル
カバーに本体を取り付けます。

それぞれの取り付け方は5ページを参照してください。
※電源プラグをコンセントから抜いてください。



③ 電源プラグをコンセントに差し込みます。

④ チョッパーをしっかりと手で押さえ、運転スイッチ
を押して作動させます。



⑤ 材料がお好みの状態になったら、スイッチを切り、刃の
動きが止まってから電源プラグをコンセントから抜き、
取り付けと逆の手順で取りはずします。

⑥ ボトルカバー、チョッパー用ブレードを取りはずして
から、ヘラなどで材料を取り出します。

○水分の多いもの(液体・果実など)を使う時はチョッパーを使わないでください。チョッパー
ボトルとボトルカバーの間から材料が漏れるおそれがあります。

○チョッパー用ブレードの刃はとても鋭利なので、直接手で触れないでください。けがのおそれが
あります。

○使用時以外は、必ず電源プラグを抜いてください。使用時以外に電源プラグがコンセントに差し
込まれていると、不意にスイッチを押してしまった場合が、大変危険です。

○刃の動きが止まる前にボトルカバーをはずさないでください。けがをしたり、材料が飛び散る
おそれがあります。

○50°C以上の材料は入れないでください。

○3分以上動作させる場合は、3分動作した後30分以上休ませてから使用してください。
(例: 1分動作→停止→1分動作→停止→1分動作→30分以上休ませる)

●マヨネーズ

材料

全卵	1個
酢	大さじ1
塩	小さじ1/4
サラダ油	200ml

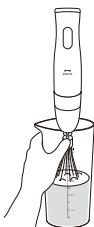


- ①ブレンダーカップに全卵、酢、塩、サラダ油の順に入れます。
※材料を入れる順番は守ってください。卵黄を崩さないようにご注意ください。(攪拌前に卵黄が崩れないと、分離しやすくなります。)
- ②ブレンダーカップをしっかりと支えて、卵黄を包み込むようにブレンダースティックを入れてカップ底に固定して押し付けるようになります。
※ブレンダースティックは動かさないでください。
- ③底側から徐々に乳化し始め、上面まで乳化したら(目安として5-10秒間程度)全体を混ぜ合わせてください。
※ブレンダースティックが液面から上に出ると、食材が飛び散る事がありますのでご注意ください。

●生クリームの泡立て

材料

生クリーム	200ml
-------	-------



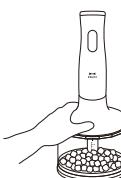
- ①ブレンダーカップ生クリームを入れます。
- ②ブレンダーカップをしっかりと支えてスイッチを押し、ホイッパーを全体にまんべんなく回しながら攪拌してください。(目安として2分-2分30秒間程度)
※お使いになる材料(動物性/植物性)や温度の違いなどの条件で仕上がりに差があります。泡立ての状態を確認しながら間欠運転をしてください。
- ※攪拌する際に空気を巻き込むようにホイッパーを動かすと、きれいに仕上がります。

●生肉のミンチ

材料

牛(豚)肉	200g
-------	------

※1.5-2cm程度に切り分けてから投入してください。



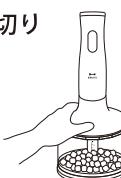
- ①チョッパー専用ボトルにチョッパー用ブレードをセットします。
- ②材料を入れ、ボトルカバーをしっかりと取り付けます。
- ③本体をセットしてチョッパー専用ボトルをしっかりと支えてスイッチを押してください。
※材料の状態を確認しながら、時間の調整をしてください。

●タマネギのみじん切り

材料

たまねぎ	200g (中1個程度)
------	-----------------

※2cm程度に切り分けてから投入してください。



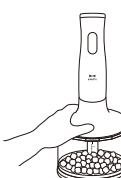
- ①チョッパー専用ボトルにチョッパー用ブレードをセットします。
- ②材料を入れ、ボトルカバーをしっかりと取り付けます。
- ③本体をセットしてチョッパー専用ボトルをしっかりと支えてスイッチを押してください。
※タマネギのように水分の多い食材の場合は間欠運転を繰り返して、材料の状態を確認しながら調理してください。

●クラッシュアイス

材料

氷	100g (8個程度)
---	----------------

※2cm程度のものをお使いください。



- ①チョッパー専用ボトルにチョッパー用ブレードをセットします。
- ②材料を入れ、ボトルカバーをしっかりと取り付けます。
- ③本体をセットしてチョッパー専用ボトルをしっかりと支えてスイッチを押してください。
※市販の氷は使用しないでください。

- 手などが直接刃に触れないように十分ご注意ください。
- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから取りはずしてください。
- 本体は防水ではありません。水をかけたり水に沈めたりしないでください。
- 漂白剤、塩素系洗剤、アルコール、シンナーなどは使わないでください。
- 食器洗い機、食器乾燥機は使用しないでください。
- 長期間使わないときは、各部を清掃して十分に乾かしてから保管してください。
- にんじんなどの色の濃い材料を使用した場合は、材料の色が各部品に色移りすることがあります。
- 煮沸消毒はご遠慮ください。

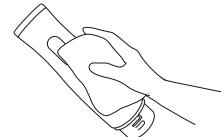
洗浄と乾燥

- チョッパー、ブレンダーカップは、研磨剤を含まない台所用洗剤を使いスポンジなどで汚れを落としてから、よく水洗いします。
- 水洗後はよく水気を拭き取って乾かしてください。



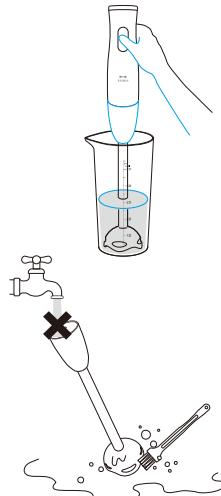
本体の清掃

- 濡らしてよく絞った柔らかい布で汚れを拭き取ります。
- 電源プラグの電極部にはこりがたまっていないか、コードにねじれや傷がないか確認してください。



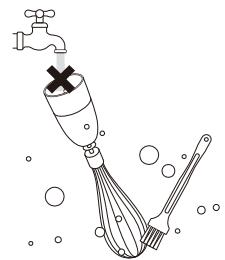
ブレンダースティックの洗浄

- ご使用後、ブレンダースティックはぬるま湯に数分つけてください。
- ブレンダーカップにぬるま湯と台所中性洗剤を数滴垂らしてください。
※ブレンダースティックは、ブレンダーカップの中に立てかけないでください。
- ブレンダーカップへ本体にセットしたブレンダースティックを入れてください。
- 電源プラグにコンセントを差し込み、スイッチを数秒～十数秒入れてください。
※汚れが落ちない場合、本体から取りはずし、クリーニングブラシでこすってください。
- お手入れが終わりましたら、電源プラグをコンセントから抜き、流水ですすいでください。
- よく水切りをして、十分に乾燥させてください。
※刃の部分に直接触れないようにご注意ください。
※万が一、接続部に水が入った場合は、よく水切りをして乾燥させてください。



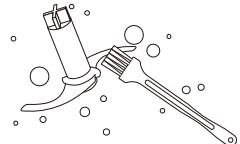
ホイッパーの洗浄

- 付属のクリーニングブラシに中性洗剤をつけて洗い、すすぎ洗いをして、よく水切りをして乾燥させてください。
- 水またはぬるま湯に中性洗剤を少量入れて、ホイッパーを動作すると汚れが落ちやすくなります。
※万が一、接続部に水が入った場合は、よく水切りをして乾燥させてください。



チョッパー用ブレードとボトルカバーの洗浄

- ・チョッパー用ブレード
- 水またはぬるま湯を流しながら洗います。
- 付属のクリーニングブラシに中性洗剤をつけて洗い、すすぎ洗いをして、よく水切りをして乾燥させてください。サビが出るおそれがあります。
- 調理後はできるだけ早くチョッパーボトルから取り出して洗ってください。
そのまま放置するとサビが出るおそれがあります。
※刃の部分に直接触れないように注意してください。
- ・ボトルカバー
- 本体との接続部に水をかけないでください。
※万が一、接続部に水が入った場合は、よく水切りをして乾燥させてください。



故障かなと思ったら

13

症状	▶ チェック内容	▶ 対処方法
運転スイッチを押しても動かない	▶ 電源プラグはAC100Vコンセントに正しく差し込まれていますか? ▶ 材料が多すぎたり、使用できない材料を使っていませんか?	▶ 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。 ▶ P6を参照して対処してください。
振動が大きい	▶ 材料を2~3cm角に切って入れていますか? ▶ 材料が多すぎませんか? ▶ 安定した台の上で使用していますか?	▶ P6-9を参照して対処してください。
材料が漏れ出す	▶ チョッパー刃とボトルカバーが正しくセットされていますか? ▶ 材料が多すぎませんか?	▶ P9を参照して対処してください。 ▶ P7-9を参照して対処してください。
本体が過熱して熱くなる 焦げくさい臭いがする	▶ 1回に3分以上連続運転していませんか? ▶ (間欠運転の場合はトータルの運転時間が3分を超えていませんか?) ▶ 脂身の多い肉やすじの多い肉を加工していますか?	▶ 3分間運転した場合は30分以上休止してください。 ▶ 本体に負担がかかりやすいので運転時間は20秒程度に控えてください。

※上記に従って対処しても改善しない場合はお客様相談窓口にお問い合わせください。

●長期ご使用製品の定期点検を！



- 運転スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
- コードが傷ついていたり、電源プラグやコードを動かすと運転が止まる事がある。
- 運転中、異常な音がする。
- 本体が変形していたり、異常に熱い。
- こげくさい臭いがする。
- その他の異常、故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため使用を中止して、販売店またはお客様相談窓口に点検・修理をご相談ください。
点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

仕様

14

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	ハンディーブレンダー・チョッパー：200W
回転数	ハンディーブレンダー：約 15500 回 / 分 ホイッパー：約 1200 回 / 分 チョッパー：約 2800 回 / 分
連続運転時間	3 分 (連続運転後の休止時間：30 分)
ケーブル長	1.5m
サイズ	W63×H365×D68(mm)
重量	約 570g
材質	本体：ポリプロピレン ブレンダースティック：ポリプロピレン / ステンレス鋼 ホイッパー：ABS樹脂 / ステンレス鋼 チョッパー：ABS樹脂 / ステンレス鋼(チタニウムコーティング) チョッパーボトル / ブレンダーカップ：AS樹脂
生産国	中国

※製品の仕様・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

交換部品のご案内

※本製品の各部品は下表の交換用部品名で別売りしています。

交換用部品名	色	型番	商品コード
BOE034用ブレンダースティック	アイボリー	BOE034-STICK-IV	09991248
	ピンク	BOE034-STICK-PK	09991249
	グリーン	BOE034-STICK-GR	09991250
	ブルーグレー	BOE034-STICK-BGY	09991251
	レッド	BOE034-STICK-RD	09991252
BOE034用チョッパー用ブレード	-	BOE034-BLADE	09991253

保証書

修理のご依頼にあたって

修理を依頼される前に「故障かなと思ったら」をご参照ください。それでも症状が改善しない場合は保証書に必要事項をご記入のうえ、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。取扱説明書・本体表示などの注意書きにしたがった状態で、保証期間内に故障した場合は無料修理いたします。ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合にはお客様相談窓口にご相談ください。

修理規定

- 使用方法の誤り・乱用・不当な修理・改造・分解掃除による故障・天災・火災・保存上の不備による故障および損傷の修理・修復につきましては保証期間内でも有料となります。
 - 保証対象外の修理品の運賃など諸掛かり費用はお客様にてご負担願います。
 - お買上げ年月日の記入またはレシート・配送伝票がない場合、またはお買上げの日から1年以上経過している場合は有料で修理させていただきます。
 - 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については保証の対象とはなりません。
 - 本保証は日本国内のみにおいて有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
 - 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。したがいましてこの保証書によって保証書を発行する者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対する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ご不明な場合は、お買上げの販売店またはお客様相談窓口にお問い合わせください。
-
- 保証書は再発行できませんので、大切に保管してください。
○ご記入いただいた保証書(個人情報)は、本製品の修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

株式会社イデインターナショナル

お客様相談窓口：03-5446-9511

受付時間 10:00～17:00 (土日、祝日は除く)