

C O O K I N G B L E N D E R

Cuisinart®

クッキングブレンダー
SBC-1000J

家庭用

Cooking Blender

取扱説明書



保証書付

このたびはクイジナート クッキングブレンダー SBC-1000J をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元においてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

もくじ

安全上のご注意	1～3
各部のなまえ	4
ヒーターコントロールパネルについて	5
使い方	6～8
お手入れ	9
故障かな？と思ったら	9
保証とアフターサービス	10
無償修理規定	10
仕様	裏表紙
保証書	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

物的損害*とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

- お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「 禁止 」内容です。
	実行しなければならない「 強制 」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

警告

 絶対に自分で分解、修理、改造をしない。
(火災・感電・発火の原因)
●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。

 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
(ショート・感電の原因)

 お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
乳幼児の手の届く所で使わない。
(やけど・感電・けがの原因)

電源プラグ・コードは正しくお取り扱いください。

 ●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、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、引っぱりたり、重い物を乗せたり、束ねたり、挟み込んだりしない。

(感電・ショートによる発火・火災の原因)

●電源コードが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
(感電・ショートによる発火の原因)
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

 ●電源プラグは根元まで確実に差し込む
(感電・発熱による火災の原因)
●電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。
(特に刃の部分にほこりがたまると、湿気などで、絶縁不良になり火災の原因)

 調理以外の目的で使用しない。
(火災の原因)

 ヒーター付き 6 枚刃の刃部分に直接触れない。
●部品の取り付け、取り外し、およびお手入れをするとき・部品を手で持つ場合は刃を持たない。
●スタンバイモード時や運転中にガラス容器の中に手を入れない。
●電源プラグをコンセントに差し込んでいる状態でガラス容器の中に手を入れない。
(けがの原因)



指のケガに注意

 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、感電のおそれあり)

異常・故障例

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常音がする。

⇒すぐにお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。

⚠️ 注意



液体や食材を入れないで運転しない。
(故障の原因)



長時間の連続運転はしない。
(故障の原因)



使用中や使用後しばらくは高温部 (ガラス容器、ヒーター付き6枚刃) に触れない。
(やけどの原因)



電源プラグ・電源コードは正しくお使いください。

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
(けが・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)

●電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。
(感電・ショートによる発火の原因)

●運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。
(けがの原因)

●部品の取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。
(けがの原因)

●電源コードに足をひっかけない。
(製品が落下し、けがや故障の原因)



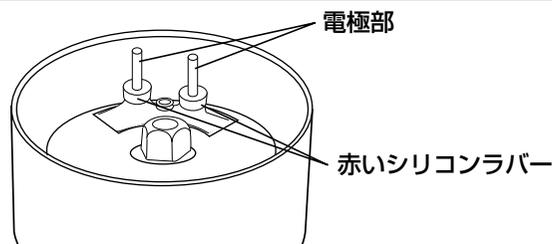
業務用で使用しない。
(故障の原因)

ご使用になる前に

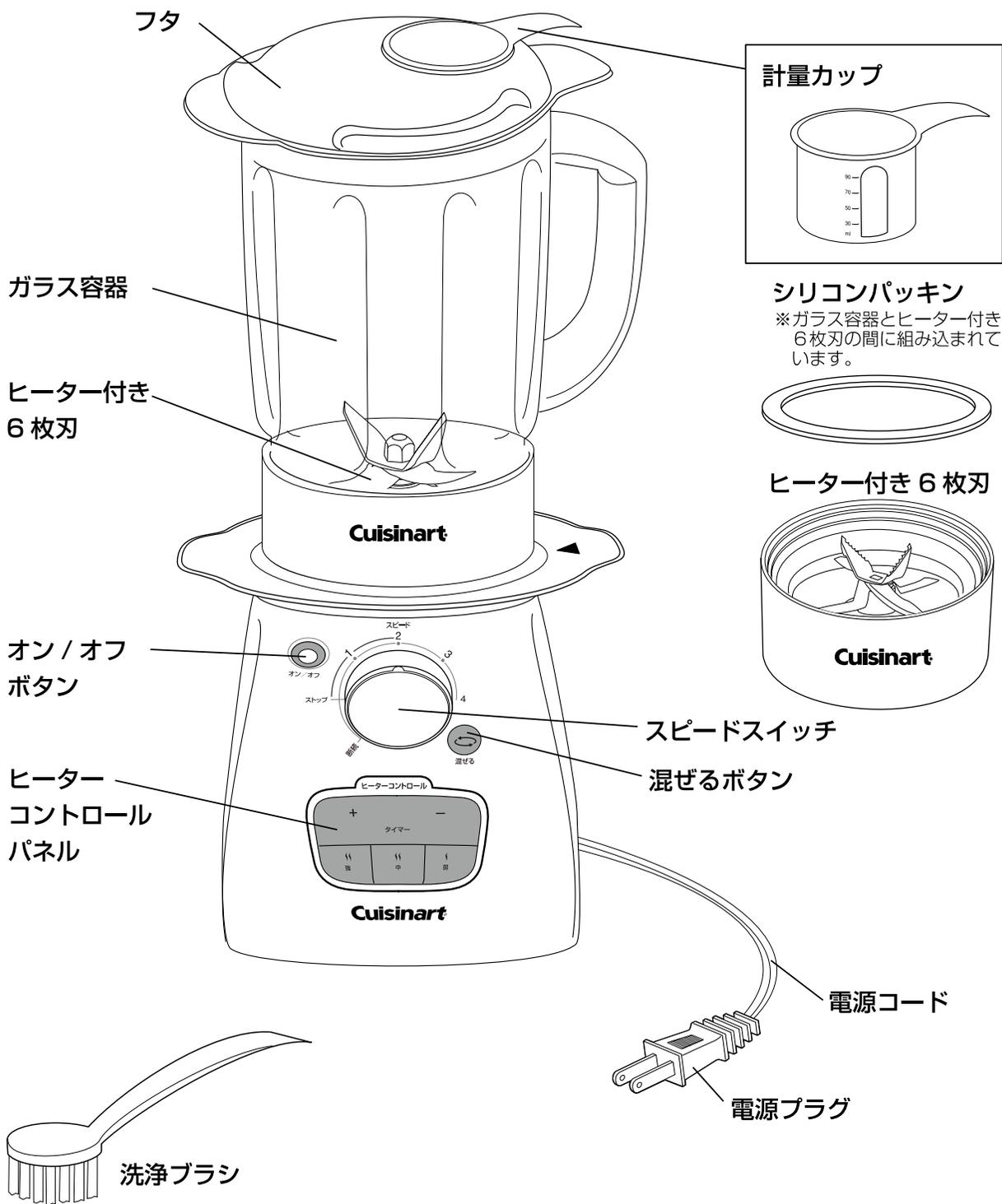
- 部品がそろっているか確認してください。
- 布に食器用中性洗剤を薄めたお湯を含ませ、よく絞ってから本体をふいてください。
- ガラス容器・ヒーター付き6枚刃・シリコンパッキン・フタ・計量カップを台所用中性洗剤で洗い、よく乾燥させてください。
- ヒーター付き6枚刃は付属の洗浄ブラシを使用し、刃に手が直接触れないよう十分注意して洗ってください。

⚠️ 注意

ヒーター付き6枚刃の裏部分にある電極部の赤いシリコンラバーを傷めないよう、お手入れをしてください。
(感電・故障の原因)



各部のなまえ



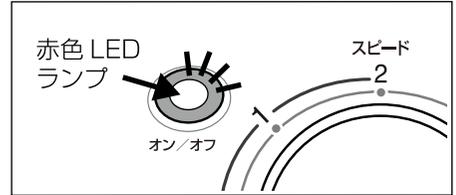
ヒーターコントロールパネルについて

1. オン/オフボタン

電源プラグをコンセントに差し込むと、赤色 LED ランプが点滅します。(オフモード)。

オン/オフボタンを押すと、LED ランプ点滅が止まり、ランプが点灯したままになり、スタンバイモードとなります。もう 1 度オン/オフボタンを押すと赤色 LED ランプが点滅します(オフモード)。

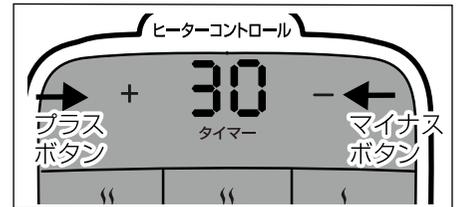
※ガラス容器・ヒーター付き6枚刃をセットしないと通電しません。



2. 調理時間設定

スタンバイモードのときに、タイマーをプラス又はマイナスボタンでお好みの調理時間が設定できます。

調理時間は 1 分単位で 30 分までセット可能です。

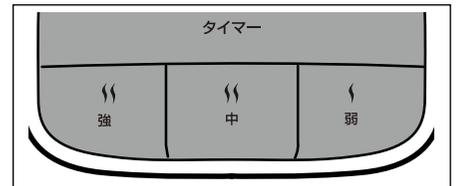


3. 調理温度設定

スタンバイモードのときに、調理時間を設定をした後、お好みに合わせて強・中・弱の温度が設定できます。

設定をするとヒーターが加熱し始めます。設定した加熱調理が終わると報知音が鳴りスタンバイモードとなります。

加熱途中で、温度設定ボタンまたはオン/オフボタンを押すとヒーター加熱が止まります。



4. 混ぜるボタン

スタンバイモードや加熱途中にいつでも低速でゆっくりと攪拌することができます。

※食材の量が多く、水分が少ない場合には、うまく混ぜられないことがあります。



5. スピードスイッチ

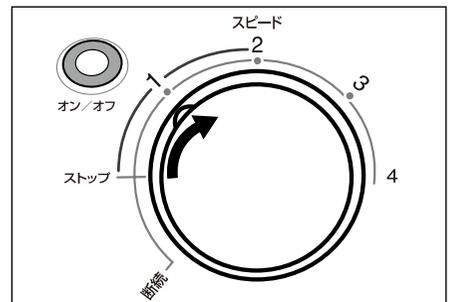
1-4 まで攪拌速度が設定できます。

加熱調理中は使用できません。

スタンバイモード時に使用できます。



スープやソースなどの熱い食材を調理する際は、スピード 1~2 までをご使用ください。スピード 3・4 を使用すると、食材が飛び散る場合があります。(やけどの原因)

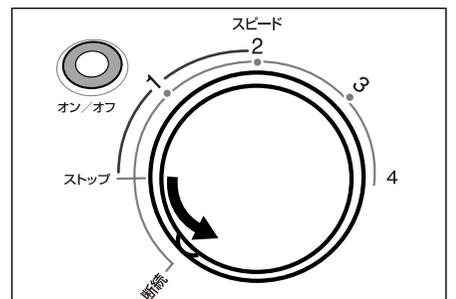


6. 断続

スタンバイモードのときに、断続運転ができます。



冷たい食材調理または、加熱調理中の「刻む」場合にのみご使用ください。熱い食材を調理すると、食材が飛び散る場合があります。(やけどの原因)



使い方

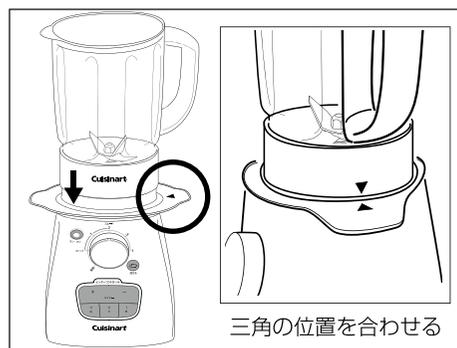
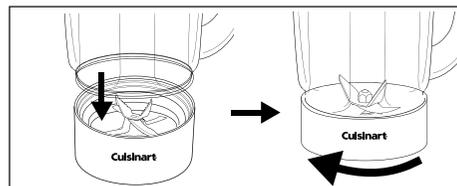
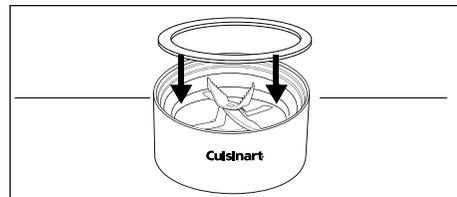
【熱い食材を調理する】

1. ヒーター付き 6 枚刃を平らな場所に置いてください。

2. ヒーター付き 6 枚刃にシリコンパッキンを注意してセットしてください。

3. ガラス容器を、ヒーター付き 6 枚刃に乗せて時計回りにしっかりとしめてください。

4. ガラス容器を右記イラストに従って本体にセットしてください。



5. お好みの食材を入れ、フタと計量カップをガラス容器にセットします。

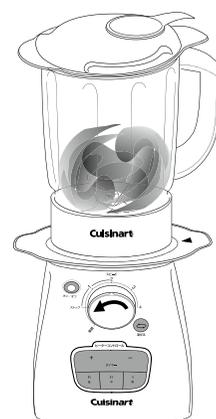
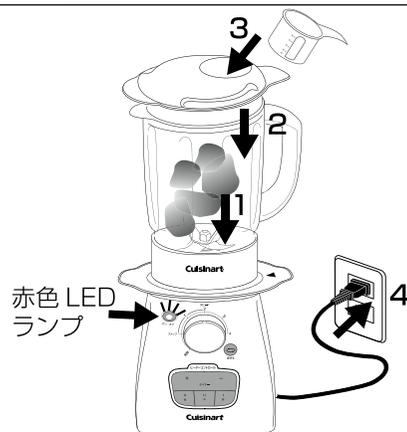
6. 電源プラグをコンセントに入れます。

7. オン / オフボタンを押してスタンバイモードとします。
(赤色 LED ランプ点灯の状態)

8. レシピ・お好みに合わせて、調理時間・調理温度を設定し調理を開始します。

※加熱調理中、「スピードスイッチ」は作動しません。
「混ぜるボタン」は加熱調理中でも作動します。

9. 加熱調理後、スピードスイッチを回し、レシピ・お好みに合わせたスピードで攪拌します。



注意

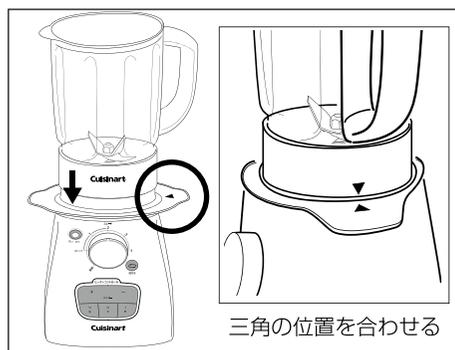
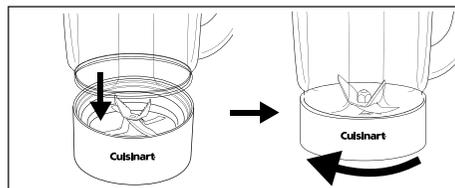
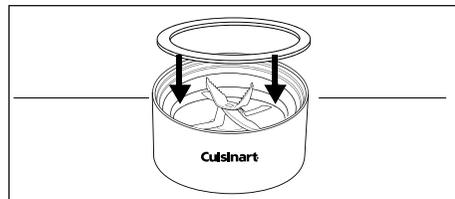
●スープやソースなどの熱い食材を調理する際は、スピード 1～2 までをご使用ください。スピード 3・4 を使用すると、食材が飛び散る場合があります。
(やけどの原因)

●食材・水分量が多い、アクが強い食材を煮ている時に計量カップの隙間等から吹きこぼれる場合があります。分量を守って調理してください。

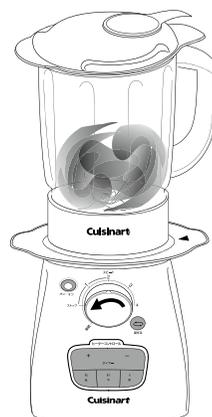
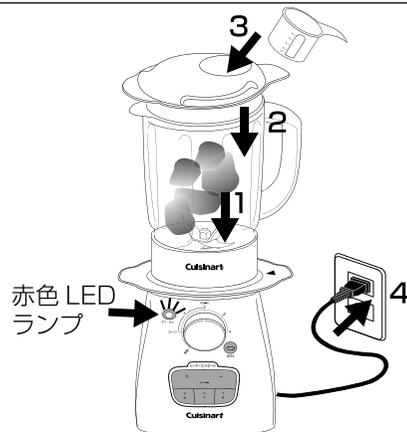
使い方

【冷たい食材を調理する】

1. ヒーター付き 6 枚刃を平らな場所に置いてください。
2. ヒーター付き 6 枚刃にシリコンパッキンを注意してセットしてください。
3. ガラス容器を、ヒーター付き 6 枚刃に乗せて時計回りにしっかりとしめて下さい。
4. ガラス容器を右記イラストに従って本体にセットしてください。



5. お好みの食材を入れ、フタと計量カップをガラス容器にセットします。
6. 電源プラグをコンセントに入れます。
7. オン / オフボタンを押してスタンバイモードとします。(赤色 LED ランプ点灯の状態)
8. スピードスイッチを回し、レシピ・お好みに合わせたスピードで攪拌します。
※数回断続運転をして頂いた後、スピードを 1 から順に上げてください。



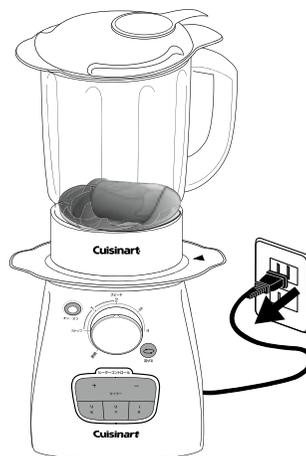
ブレンダーでは以下の材料の攪拌、粉碎は出来ません。

- 肉・魚類
- 粘り気の強いもの・水分の少ないもの
流動食作り、とろろいも、茹でたじゃがいもなど。
- 固いもの
乾燥大豆、乾物類、穀類、ロックアイスのような固い氷の粉碎
※氷は製氷機の氷をご使用ください。
- パン生地

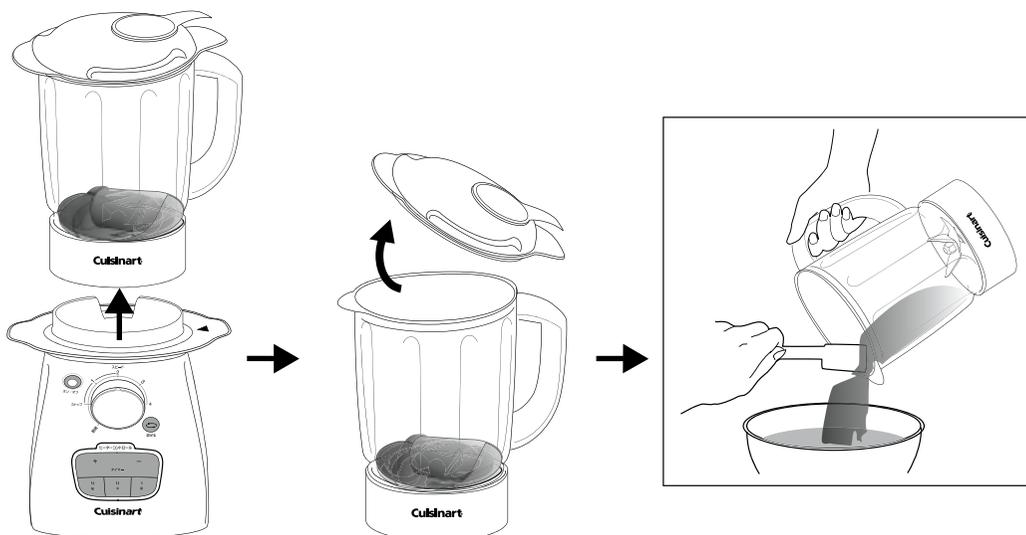
使い方

【ご使用後は・・・】

1. ご使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。



2. ガラス容器を本体から外し、フタを開けて食材を取りだします。

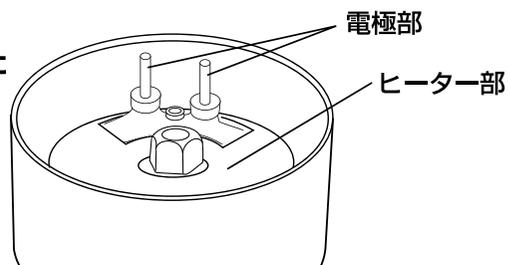


3. ガラス容器・ヒーター付き6枚刃本体が十分に冷えてからお手入れします。



注意

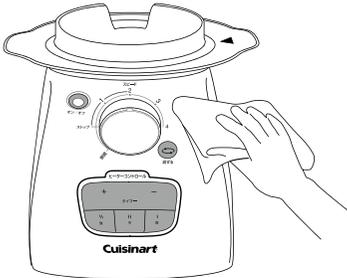
ヒーター付き6枚刃の裏部分にある電極部、ヒーター部は非常に熱くなりますので十分にご注意ください。
(やけどの原因)



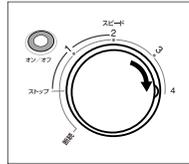
お手入れ

●必ず電源プラグをコンセントから抜き、ガラス容器・ヒーター付き6枚刃・本体が十分に冷めてからお手入れしてください。

1 布に食器用中性洗剤を薄めてたお湯を含ませ、よく絞ってから本体をふいてください。



2 ガラス容器にぬるま湯を入れ、フタ・計量カップをはめて、スピードスイッチをスピード4に合わせ30秒ほど運転します。運転を終了し、ガラス容器を本体から外し、ぬるま湯を捨てます。

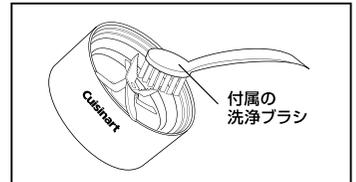
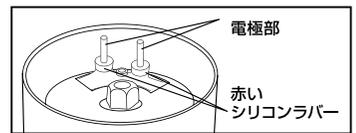


3 ガラス容器・ヒーター付き6枚刃・シリコンパッキン・フタ・計量カップを台所用中性洗剤で洗い、よく乾燥させてください。



注意

- 本体の丸洗いはしないでください。
(感電の原因)
- ヒーター付き6枚刃の裏部分にある電極部の赤いシリコンラバーを傷めないよう、お手入れをしてください。
(感電・故障の原因)
- シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないでください。
(表面が傷つく原因)
- つけおき洗いをしないでください。食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。
- 食材によっては、ヒーター付き6枚刃のヒーター部分がこげつくことがありますが、異常ではありません。ヒーター部分に食材がこびりついてしまった場合は、ぬるま湯を入れて少し時間をおき、付属の洗浄ブラシでお手入れしてください。
- ヒーター付き6枚刃は付属の洗浄ブラシを使用し、刃を手で直接触れないよう十分注意してお手入れしてください。



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、お買い上げの販売店またはカスタマーサービス係にご相談ください。お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原因	対処の仕方
作動しない	電源プラグがコンセントに入っていない。	電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
	ヒーター付き6枚刃がしっかり本体にセットされていない。	ヒーター付き6枚刃をしっかりと本体にセットしてください。
	ガラス容器とヒーター付き6枚刃がしっかり取り付けられていない。	ガラス容器をヒーター付き6枚刃にしっかり取り付けてください。
	高負荷のレシピでかくはんした。	食材の分量を減らしてください。
ディスプレイに“HI”と表示され作動しない	※ 空炊き防止機能が作動した。	電源プラグをコンセントから抜き、ヒーター付き6枚刃のプレート部が冷めるまでお待ちください。
液体がもれる	ガラス容器とヒーター付き6枚刃がしっかり取り付けられていない。	ガラス容器をヒーター付き6枚刃にしっかり取り付けてください。
	シリコンパッキンが取り付けられていない。	シリコンパッキンをしっかり取り付けてください。
	シリコンパッキンが劣化している。	新しいシリコンパッキンに交換してください。

※空炊き防止機能

ヒーター付き6枚刃のプレート部が非常に高温になった時、ディスプレイに“HI”が表示され、作動しなくなります。プレート部の温度が下がれば作動します。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などで困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのと後保存してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体 1年間

補修用性能部品の保有期間

当社では、このクッキングブレンダーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。

修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

製品名	クッキングブレンダー
品番	SBC-1000J
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社 お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などで困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

☎ 0120-191-270

受付時間：9:00～12:00 13:00～17:30(土日・祝日除く)

(夏季休業日・年末年始休業日は、
弊社インターネットサイト上にご案内いたします)
〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

☎ 0120-137-240

受付時間：9:30～18:00(土日・祝日除く)

(夏季休業日・年末年始休業日は、
弊社インターネットサイト上にご案内いたします)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、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、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

COOKING BLENDER

仕様

SBC-1000J

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	900W (加熱 800W+ 攪拌 100W) / 420W (攪拌)
容量	最大約 1.75L (冷たい食材・液体) / 約 1.4L (熱い食材 / 液体)
定格時間	3分 (攪拌)
回転数 回/分 (無負荷時)	[スピード1] 約 7,500~11,500 [スピード2] 約 9,000~13,000 [スピード3] 約 13,000~17,000 [スピード4] 約 17,000~21,000
本体寸法	約 220 (W) x 210 (L) x 465 (H) mm (ガラス容器組立て時)
電源コードの長さ	約 1.5m (有効長)
質量	約 4.7kg

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

愛情点検



ご使用の際
こんな症状は
ありませんか

長年ご使用のクッキングブレンダーの点検を！

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 通電中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。

使用中止



電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。