

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

家庭用

Power Blender  
パワーブレンダー  
SPB-650J

## 取扱説明書



## 保証書付

※ 写真はイメージです

- このたびはパワーブレンダー SPB-650Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。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、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 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
使用上のご注意	4
各部のなまえ	5～6
はじめてお使いになる前に	7～8
禁止食材	9
ご使用時のお願い	10
使い方	11～13
レシピ	14～17
お手入れ	18～19
故障かなと思ったら	20
追加部品購入	21
保証とアフターサービス	22
仕様	23

## 安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前にこの「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、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。



### 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。



### 注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害\*の発生が想定される内容を示します。

### 本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。



△は、注意（警告を含む）を示します。



⊘は、してはいけない「禁止」の内容です。



●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

\* 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。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## 警告



**絶対に分解・修理・改造は行わない。**

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。



**ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。**

感電の恐れがあります。



**電源コード・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、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりして使用しない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

**タコ足配線はしない。**

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、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・火災の原因になります。

**交流100Vの電源以外では使用しない。**

火災・感電の原因になります。



**異常・故障時には、直ちに使用を中止する。**

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれがあります。

**電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る。**

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

● プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



**電源プラグは根元まで確実に差し込む。**

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。



**本体を水につけたり、水をかけたりしない。**

ショート・感電の恐れがあります。



**当社が推奨または販売していないアタッチメントを使用しない。**

火災・感電・けがの原因になります。

**子どもなど取り扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったり、置いたりしない。**

感電・けがの原因になります。

**ブレードユニットのブレードは鋭利なため、直接手を触れない。**

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れする際にブレードを持ったリ、運転中にブレンダージャーの中に手を入れたり、電源プラグをコンセントに差し込んでいる状態でブレンダージャーの中に手を入れたりしないでください。

けがの原因になります。

**調理以外の用途で使用しない。**

事故の原因になります。

**戸棚の中などで本機を操作しない。**

保管するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

火災の原因になります。

# 安全上のご注意 **必ずお守りください**

## 注意



使用前に、ブレンダージャーとブレードユニットが本体にしっかりと固定されていることを確認する。

けがの原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電・火災の原因になります。



製品を使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く。

火災・感電・けがの原因になります。

以下の場合、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。

- ・ブレンダージャーを本体に取り付け／取り外すとき
  - ・お手入れをするとき
- けがの原因になります。



電源プラグを抜き差しする際は、本体の電源ボタンに触れない。

けがの原因になります。

使用中にブレンダージャーの中に指・スプーン・はしなどを入れない。

けがの原因になります。

運転中にブレンダージャーやふた、透明キャップなどを取り付け／取り外ししない。

けがの原因になります。



運転中は製品にむやみに顔を近づけない。

けがの原因になります。

本体のランプが点滅しているときに、ブレンダージャーのふたを取り外さない。

ランプが点滅しているときに誤って他のボタンに触れると、ブレードが回転して、けがの原因になります。

ブレードユニット単体で直接本体に取り付けない。

けがの原因になります。

運転中は製品のそばを離れない。

けがや事故の原因になります。

使用中は製品を移動させない。

けがの原因になります。

机の端など不安定な場所で使用しない。

落下してけがの原因になります。

60℃以上の食材や液体を入れない。

やけどの原因になります。

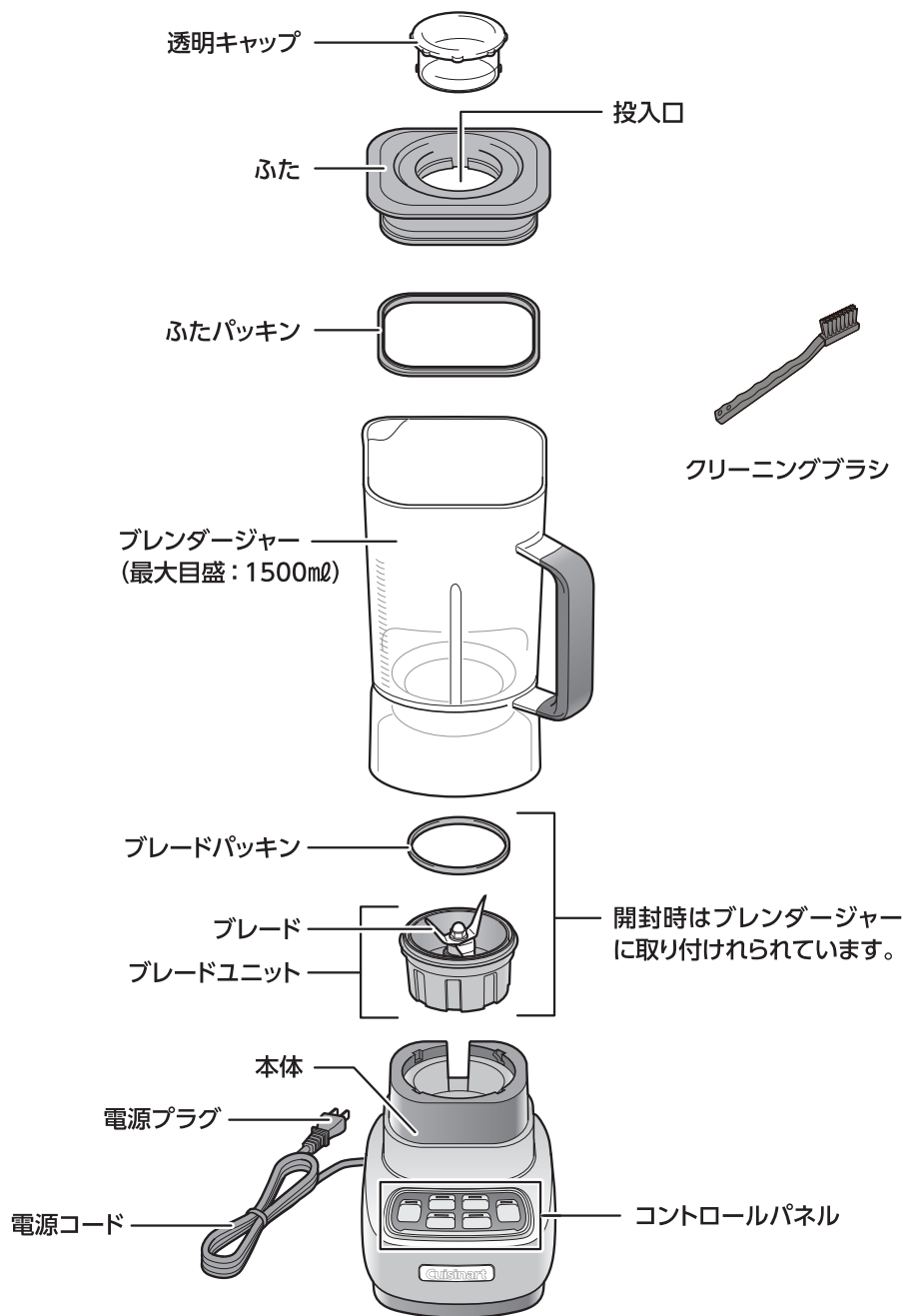
ふたや透明キャップを取り外した状態で運転しない。

けがの原因になります。

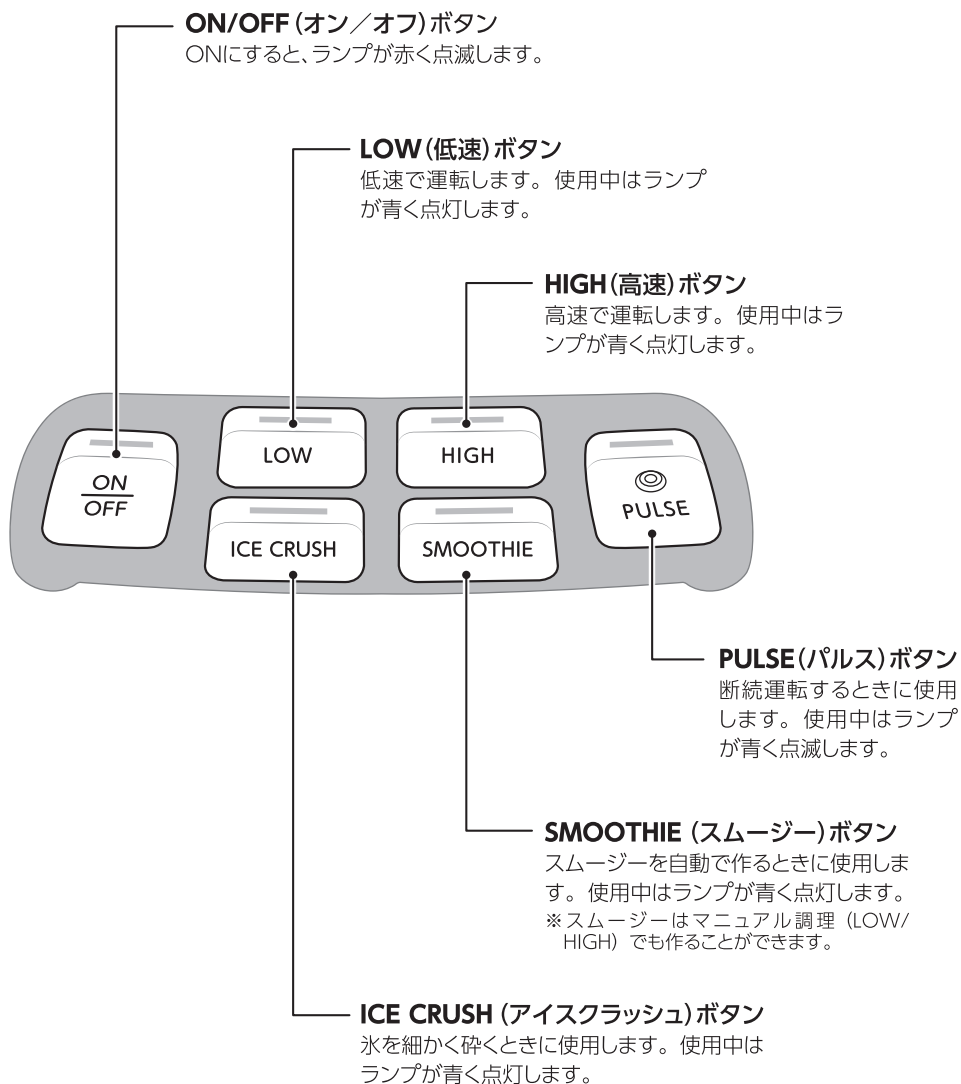
# 使用上のご注意

- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 使用後は毎回お手入れをしてください。
- 本体や各部品を落としたり、強い衝撃を与えないでください。(けがや故障の原因)
- 禁止食材は使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 業務用途で使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 屋外で使用しないでください。(故障の原因)
- ブレンダージャーを電子レンジやオーブンに入れしないでください。(故障の原因)
- ブレンダージャーに食材を入れたまま保存しないでください。(劣化や故障の原因)
- 食材の分量は本書のレシピを参考にして、適量を入れてください。(故障の原因)
- 使用中は本体周囲に物を置いたりして、底面の吸排気口をふさがないでください。  
(故障の原因)

# 各部のなまえ



## コントロールパネルについて



# はじめてお使いになる前に

## ブレードユニットの取り付け／取り外し

### 取り付け方法

- 1 ブレンダージャーを逆さにして、水平で安定する場所に置きます。
- 2 ブレードパッキンがブレードユニットの溝にしっかりはまっていることを確認します。

ブレードパッキンが切れたり、傷がついていないか確認してください。液漏れの原因になります。

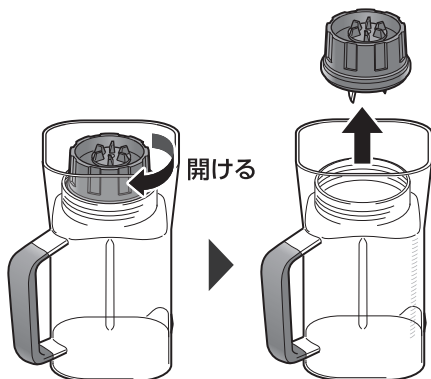


- 3 ブレードユニットをブレンダージャーに差し込みます。
- 4 ブレードユニットを反時計回りに回してしっかりと固定します。

- ブレードユニットは通常と逆回しになっています。
- ブレードユニットは確実に締め付けてください。

### 取り外し方法

ブレンダージャーを逆さにして置き、ブレードユニットを時計回りに回して取り外します。



ブレードは鋭利ですので、直接手を触れないようご注意ください。



**お願い**

- はじめて使用するときには各部品を洗ってください。( P18・19 参照)
- お手入れ後はよく乾かしてから、各部品を取り付けてください。

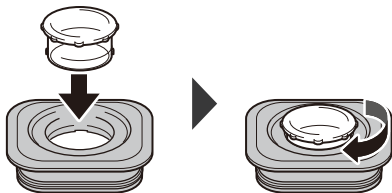
## ブレンダージャーの取り付け／取り外し

### 取り付け方法

ブレンダージャーを本体にのせます。

#### 透明キャップの取り付け方法

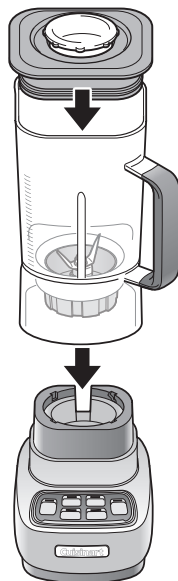
ふたに差し込み、時計回りに回して取り付けます。



#### ふたの取り付け方法

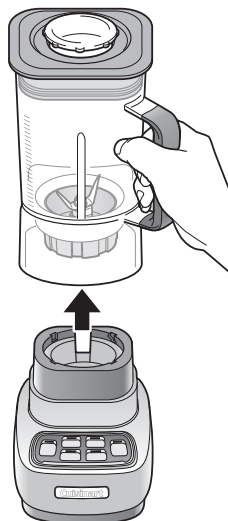
ブレンダージャーにのせ、止まるまで下に押し込みます。

- ふたパッキンがふたの溝にはまっていない場合は、溝にしっかりとめ込みます。
- ふたパッキンをつけ忘れていないか、切れたり、傷がついていないか確認してください。液漏れの原因になります。



### 取り外し方法

取っ手を持ち、そのまま持ち上げて外します。



### 注意

運転中は、ブレンダージャーを取り外さないでください。  
ブレンダージャーを取り外すと、運転が止まります。

# 禁止食材

下記の食材は、本体やブレードユニットなどの故障や破損・液漏れの原因になりますので使用しないでください。

## 固いもの

故障の原因

- 市販の氷
- 乾燥大豆・生大豆
- うこんなどの漢方薬
- 穀類
- 乾物類（じゃこ、干しえび など）
- 冷凍した食材（かたまり）
- 固い種（桃、柿、プラム など）
- 昆布
- 氷砂糖
- 黒砂糖（かたまり）
- 魚の骨・皮・頭

## 粘り気の強いもの、 水分の少ないもの

故障の原因

- 粘り気の強い食材（とろろいも など）
- ドライフルーツ（レーズン など）
- 肉や魚のすり身 など

## 海藻類

故障の原因

- わかめ・めかぶ など

## ペースト状の食事

故障の原因

- 介護用・離乳食・水分を加えない野菜ペースト など

## 油分の出るもの※ うまく粉碎できません

- ピーナッツ・くるみ など

※液体と一緒になら使用できます

## 繊維や 筋の多いもの

ブレードに食材が  
引っ掛かって回りません

- 肉・魚類・たくあん など

## 膨張するもの

あふれ出るおそれ

- 炭酸水
- 60℃以上の熱い食材 など
- 牛乳（単品）  
※ 牛乳は他の食材と合わせてご使用ください。

## みじん切りを 目的としたもの

均一にできません

- ゆで卵・野菜 など

### お願い

- 食器洗浄乾燥機から出したばかりで熱い状態のブレンダージャーに、氷や冷凍食材、冷たい液体などを入れないでください。（割れの原因）
- 冷えているブレンダージャーに、熱い液体や食材を入れないでください。加熱した液体は、60℃以下まで冷ましてください。（割れの原因）
- 空運転をしないでください。
- 業務用として使用しないでください。

# ご使用時のお願い

## 下ごしらえ

- やわらかい食材は2～3cm角に切る  
かんきつ類…皮をむいて小房に分ける  
りんご…芯を取り、お好みにより皮をむく
- 固い食材は1cm角に切る  
にんじん など…皮をむく  
大きいとうまくかくはんできないことがあります。
- 葉野菜類はよく洗い、2～3cm角に切る
- 凍った食材を使う場合は、あらかじめ2cm角程度に切ってから凍らせるか、切られたものを使う  
かたまりになっている場合はバラバラにする。  
生の果物・野菜類や、液体と一緒に使用し、単体でかくはんしない。
- アイスクリームはスプーンですくえるやわらかさにして、小さく分ける



**注意**

桃、柿、プラムなどは固い種を取り除く。

## ブレンダージャーに食材を入れる

必ず液体、水分の多いものから入れてください。

固いものを先に入れると、ブレードに引っ掛かって運転が止まりやすくなります。

### 食材を入れる順番

- ① 液体 (水・牛乳 など)
- ② やわらかい果物・野菜類
- ③ 固い野菜類 (にんじん など)
- ④ 角氷



**注意**

- 葉野菜類を入れるときは、ふたに挟み込まないようにする。
- 食材の量は、液体も含めて最少500ml以上、最大1,500ml以下にする。(加熱した液体の場合は最大1,000ml以下)

## お願い

- 調理ごとに1分以上休ませてください。(故障の原因)
- 連続運転は4分経つと自動的に止まります。
- 使用中に回転が止まったときは、本体の保護装置が働いていますので、そのまま使用を続けしないでください。(発煙・異臭、故障の原因)  
食材が多すぎると止まりやすくなります。P20「お願い」をご参照の上、ブレードに引っ掛かった食材を取り除き、食材を減らしたり小さくしてください。

# 使い方

## お願い

- ふたパッキン、ブレードパッキンを付け忘れていないか、パッキンが切れたり、傷がついていないか確認してください。
- ブレードユニットはブレンダージャーに差し込み、反時計回りに回してしっかりと固定し、確実に締まっていることを確認してください。

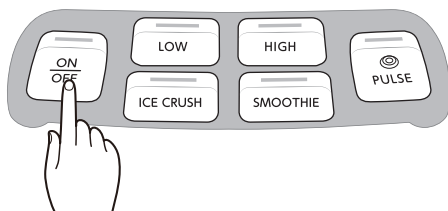
**1** 本体を水平で安定する場所に置き、ブレンダージャーを取り付けます。  
ブレンダージャーを取り付けないと、電源が入りません。

**2** ふたを開け、ブレンダージャーに食材を順番（P10 参照）に入れた後、再度ふたを閉めます。

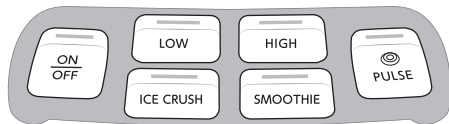
- ブレンダージャーのふたは、ふたの端を持ち上げて取り外します。  
透明キャップを持ち上げてもふたは外れません。
- ふたと透明キャップは必ず取り付けてご使用ください。  
取り付けないと調理物が飛び散ったり、あふれ出る恐れがあります。

**3** 電源プラグをコンセントに差し込み、ON / OFF ボタンを押します。

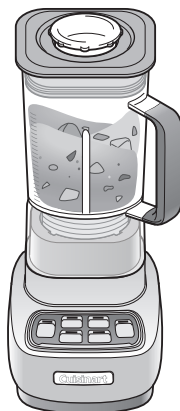
ONにすると、ランプが赤く点滅します。



**4** ふたを押さえながらボタンを押して調理を開始します。



- 運転中は使用しているボタンのランプが青く点灯します。
- 運転を停止するときは、使用中のボタン（ランプが点灯しているボタン）を再度押します。
- 運転中はふたを押さえないと、液漏れする場合があります。



## 各ボタンの使い方

### ■ マニュアル調理

<b>LOW (低速)</b>	低速で運転します。再度押すと停止します。
<b>HIGH (高速)</b>	高速で運転します。再度押すと停止します。



### ポイント

レシピによってLOWとHIGHを使い分けると、仕上がりに差が出ます。

<b>LOW (低速)</b>	シェイク、フラッペ、スープなどに適しています。
<b>HIGH (高速)</b>	スムージー、ジュースなどに適しています。

### ■ オートプログラム調理

<b>ICE CRUSH</b> (アイスクラッシュ)	氷を細かく砕くときに使用します。 約15秒後、調理が終了すると自動的に停止します。 ● 1回の使用量…角氷250g (17個程度) ● 家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角 (約15g) 以下の角氷をご使用ください。 市販の氷や大きすぎる氷を使うと、故障の原因になったりブレンダージャーが割れる恐れがあります。また、氷が小さすぎると、うまく砕けません。 ● 溶けかけた氷は使用しないでください。 うまく砕けません。 ● ブレンダージャー、ブレード、ブレードユニット、ふたは乾いた状態でご使用ください。
<b>SMOOTHIE</b> (スムージー)	スムージーを自動で作るときに使用します。 約1分後、調理が終了すると自動的に停止します。

※オートプログラムで使用中のボタンを押すと、調理の途中で停止しますが、再度ボタンを押した場合はプログラムの最初から始まります。

### ■ 断続運転

<b>PULSE</b> (パルス)	LOW (低速) /HIGH (高速) ボタンを押している間だけ運転する機能です。 PULSEボタンを押すとランプが青く点滅しますので、その状態で、LOW (低速) またはHIGH (高速) ボタンを押したり、離したりすることで、断続的に運転します。再度PULSEボタンを押すとランプが消え、断続運転を停止します。
-----------------------	--

# 使い方 (続き)

## 食材や液体の追加投入

マニュアル調理の途中で食材を入れたり、液体を加えて調理物のなめらかさを調節することができます。

- ① 使用中のボタン (ランプが点灯しているボタン) を押して運転を止めます。
- ② 回転が止まったことを確認してから、透明キャップを取り外し、投入口から食材や液体を入れます。



- ③ 透明キャップを再度取り付け、ふたを押さえないがボタンを押して調理を再開します。



### 注意

追加投入は必ず投入口から行い、ふたは外さないでください。

### お願い

調理を再開するときは、必ず透明キャップを取り付けてください。調理物が飛び散ったり、あふれ出る恐れがあります。

## 5 お好みの状態になったら、使用中のボタン (ランプが点灯しているボタン) を押して運転を止めます。

- オートプログラム調理 (ICE CRUSH または SMOOTHIE) の場合、自動的に運転が停止します。
- 断続運転の後にマニュアル調理をする場合は、PULSEボタンを押してランプを消してからLOW (低速) またはHIGH (高速) ボタンを押してください。

## 6 ON/OFF ボタンを押して電源を OFF にした後、電源プラグをコンセントから抜きます。

## 7 ブレンダージャーを持ち上げて取り外し、グラスなどに注ぎます。

ブレードユニットの周囲に残っている食材は、ゴム製またはプラスチック製のヘラを使って取り除きます。

- 使用後は必ずお手入れをしてください。

# レシピ

## ベリーベリースムージー

### 材料(4人分)

- ① オレンジジュース  
…250ml
- ② いちご…200g
- ③ バナナ…2本(200g)
- ④ 冷凍ミックスベリー  
…70g
- ⑤ 冷凍いちご…200g

### 下準備

- ◆ いちごはヘタを取り  
大きいものは半分に  
切る。
- ◆ バナナは皮をむき2  
～3cm幅に切る。

### 作り方

- 1 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2 SMOOTHIEボタンを押す。

## ケールのヘルシースムージー

### 材料(4人分)

- ① 水…200ml
- ② キウイ…2個(200g)
- ③ りんご  
…1個(300g)
- ④ 冷凍バナナ  
…2本(200g)
- ⑤ ケール  
…2～3枚(100g)

### 下準備

- ◆ バナナは皮をむき2  
～3cm幅に切り、冷凍  
する。
- ◆ キウイは皮をむき2  
～3cm角に切る。
- ◆ りんごは皮つきのま  
ま芯を取り、2cm角に  
切る。
- ◆ ケールは2～3cm角  
に切る。

### 作り方

- 1 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2 SMOOTHIEボタンを押す。  
ケールの代わりに小松菜(100g)でも代  
用できます。

## ジンジャーパインスムージー

### 材料(4人分)

- ① 水…450ml
- ② しょうが…8g
- ③ はちみつ  
…大さじ3.5
- ④ レモン汁  
…大さじ1.5
- ⑤ 冷凍パイナップル  
…400g

### 下準備

- ◆ しょうがは皮をむき、  
2cm角に切る。

### 作り方

- 1 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2 SMOOTHIEボタンを押す。

## ブルーベリースムージーボウル

### 材料(4人分)

- ① 豆乳…400ml
- ② プレーンヨーグルト  
…100g
- ③ はちみつ  
…大さじ1.5
- ④ バナナ  
…1本(100g)
- ⑤ 冷凍ブルーベリー  
…200g
- ⑥ 冷凍ミックスベリー  
…100g

### トッピング

- 冷凍ブルーベリー  
…適量
- グラノーラ…適量
- ドライフルーツ…適量

### 下準備

- ◆ バナナは皮をむき2  
～3cm幅に切る。

### 作り方

- 1 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2 SMOOTHIEボタンを押す。
- 3 器に注ぎ、トッピングをする。

## ラズベリーヨーグルトフラッペ

### 材料(4人分)

- ①牛乳…100ml
- ②プレーンヨーグルト…400g
- ③コンデンスミルク…大さじ3
- ④氷…300g
- ⑤ラズベリージャムまたはソース…大さじ2

### トッピング

- ホイップクリーム…適量
- ラズベリージャムまたはソース…適量

### 作り方

- 1** 材料の①から④を番号順に入れてふたをする。
- 2** 断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒なめらかになるまでかくはんする。
- 3** 透明キャップを開け、材料⑤のラズベリージャムを入れる。断続運転(PULSE)のLOWを2回押して混ぜる。
- 4** 器に注ぎ、トッピングをする。

## マンゴーオレンジシェイク

### 材料(4人分)

- ①オレンジジュース…500ml
- ②コンデンスミルク…大さじ3
- ③牛乳…100ml
- ④冷凍マンゴー…300g
- ⑤レモン汁…小さじ1

### 作り方

- 1** 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2** 断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒なめらかになるまでかくはんする。

## モカチョコレートフラッペ

### 材料(4人分)

- ①コーヒー…200ml  
(通常より3倍濃く淹れたものに砂糖55gを溶かす)
- ②牛乳…100ml
- ③キャラメルソースまたはチョコレートソース…60ml
- ④氷…300g

### トッピング

- ホイップクリーム…適量
- キャラメルソースまたはチョコレートソース…適量
- チョコチップ…適量

### 下準備

- ◆コーヒーに砂糖を入れて溶かし、常温になるまで冷ます。

### 作り方

- 1** 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2** 断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒なめらかになるまでかくはんする。
- 3** 器に注ぎ、トッピングをする。

## 抹茶シェイク

### 材料(4人分)

- ①抹茶シロップ  
(抹茶8g、砂糖40g、お湯60ml)…100ml
- ②牛乳…250ml
- ③バニラアイスクリーム…450g
- ④氷…100g

### 下準備

- ◆抹茶シロップを作る。抹茶と砂糖を混ぜてからお湯を加え、だまが出来ないように良く混ぜ、常温になるまで冷ます。
- ◆バニラアイスクリームはスプーンですくえる程度にやわらかくする。

### 作り方

- 1** 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2** 断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒なめらかになるまでかくはんする。

※断続運転(PULSE)の回数や運転時間は目安です。食材の状態やお好みによって加減してください  
※空回りする場合は水分を足してください



## いちごとトマトのレッドジュース

### 材料(4人分)

- ①水…150ml
- ②いちご…300g
- ③トマト…250g
- ④はちみつ…大さじ3
- ⑤氷…150g

### トッピング

いちご…適量

### 下準備

- ◆いちごはヘタを取り大きいものは半分に切る。
- ◆トマトはヘタを取り3cm角に切る。

### 作り方

- 1** 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2** マニュアル調理のHIGHで約30秒なめらかになるまでかくはんする。
- 3** 器に注ぎ、トッピングをする。



## トロピカルミックスジュース

### 材料(4人分)

- ①水…200ml
- ②オレンジジュース…350ml
- ③パイナップル…200g
- ④冷凍マンゴー…250g
- ⑤レモン汁…小さじ1
- ⑥はちみつ…大さじ1

### トッピング

パイナップル…適量

### 下準備

- ◆パイナップルは皮をむき3cm角に切る。

### 作り方

- 1** 材料を番号順に入れてふたをする。
- 2** マニュアル調理のHIGHで約30秒なめらかになるまでかくはんする。
- 3** 器に注ぎ、トッピングをする。



※運転時間は目安です。食材の状態やお好みによって加減してください  
※空回りする場合は水分を足してください  
※写真はイメージです

## コーンスープ

### 材料(4人分)

- ホールコーン缶…1缶(400g)
- 玉ねぎ…½個(100g)
- バター…15g
- 野菜スープまたはチキンスープ…550ml
- 牛乳…150ml
- 生クリーム…50ml
- 塩、こしょう…適量

### 下準備

- ◆玉ねぎは薄切りにする。

### 作り方

- 1 鍋にバターを溶かし、玉ねぎを入れ、しんなりするまで弱火で炒める。
- 2 1にホールコーンとスープを入れて約15分煮る。
- 3 あら熱をとった2をブレンダージャーに入れ、断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約1分なめらかになるまでかくはんする。
- 4 3を鍋に戻し、牛乳と生クリームを入れて温め、塩、こしょうで味を調える。

## アスパラのスープ

### 材料(4人分)

- アスパラ…400g
- じゃがいも…50g
- 玉ねぎ…¼個(50g)
- バター…15g
- 野菜スープまたはチキンスープ…550ml
- 牛乳…150ml
- 生クリーム…50ml
- 塩、こしょう…適量

### 下準備

- ◆アスパラは固い部分を切り落とし、斜め薄切りにする。
- ◆じゃがいもは皮をむき薄切りにする。
- ◆玉ねぎは薄切りにする。

### 作り方

- 1 鍋にバターを溶かし、玉ねぎを入れ、しんなりするまで弱火で炒める。
- 2 1にアスパラとじゃがいもを加えて炒め、スープを入れて約15分煮る。
- 3 あら熱をとった2をブレンダージャーに入れ、断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒~1分なめらかになるまでかくはんする。
- 4 3を鍋に戻し、牛乳と生クリームを入れて温め、塩、こしょうで味を調える。

## かぶのジンジャースープ

### 材料(4人分)

- かぶ…400g
- 玉ねぎ…½個(100g)
- サラダ油…大さじ1
- しょうが…10g
- 野菜スープまたはチキンスープ…500ml
- 豆乳…100ml
- 生クリーム…50ml
- 塩、こしょう…適量

### 下準備

- ◆かぶは葉の部分を切り落とし、よく洗い、皮つきのまま薄切りにする。
- ◆玉ねぎは薄切りにする。
- ◆しょうがは皮をむき薄切りにする。

### 作り方

- 1 鍋にサラダ油を入れ、玉ねぎをしんなりするまで弱火で炒める。
- 2 1にかぶとしょうがを加えて炒め、スープを入れて約15分煮る。
- 3 あら熱をとった2をブレンダージャーに入れ、断続運転(PULSE)でLOWを4~5回押した後、マニュアル調理のLOWで約30秒~1分なめらかになるまでかくはんする。
- 4 3を鍋に戻し、豆乳と生クリームを入れて温め、塩、こしょうで味を調える。

※断続運転(PULSE)の回数や運転時間は目安です。食材の状態やお好みによって加減してください

※空回りする場合は水分を足してください

# お手入れ

## ⚠ 注意

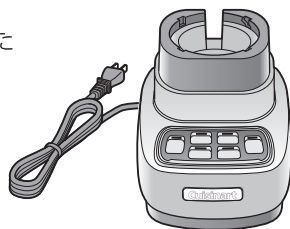
- お手入れ時は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 本体は水洗いしないでください。
- ブレードユニットのブレードに直接手を触れないでください。

## お願い 故障・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。

## 本体

- 湿らせた布で本体の外面を拭き、よく乾かします。
- 汚れがひどい場合は、台所用洗剤をうすめた水を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いてください。

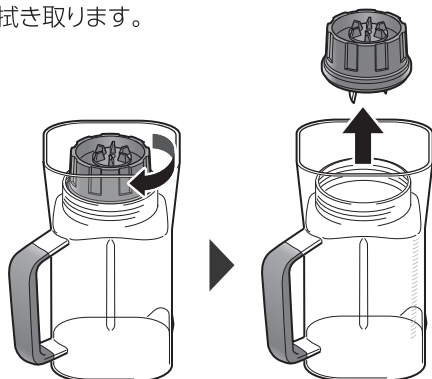


## 本体以外の部品

各部品を取り外した後、やわらかいスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗います。食器洗浄乾燥機もお使いいただけます。流水で洗剤を洗い流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

### ■ ブレードユニットの取り外し方

ブレンダージャーを逆さにして置き、ブレードユニットを時計回りに回して取り外します。



# お手入れ (続き)

## ■ ブレードパッキンの取り外し方

パッキンをピンセットなどでつまんで取り外します。



### ポイント

取り付けるときは、ブレードユニットの溝にしっかりとめ込んでください（裏表の区別はありません）。



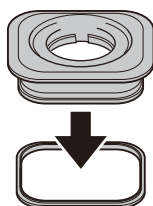
### お願い

パッキンの取り付け、取り外しの際には、ブレードユニットのブレードでパッキンを傷つけないようご注意ください。

パッキンが傷つくと、液漏れの原因になります。

## ■ ふたパッキンの取り外し方

ふた部分を持ってパッキンを引っぱり、溝から取り外します。

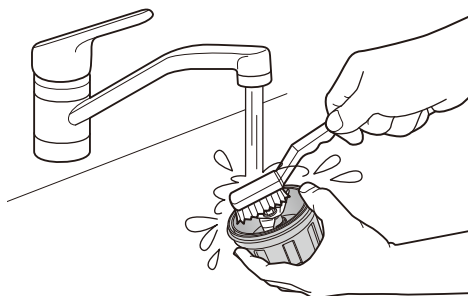


### ポイント

取り付けるときは、パッキンの平らな面が内側になるように、ふたの溝にしっかりとめ込んでください。

## ■ ブレードユニットの洗い方

ブレードユニットを洗うときは、クリーニングブラシなどを使用し、ブレードに直接手が触れないよう十分にご注意ください。



# 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、または当社修理センター（P22参照）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	次の点をお調べください。	対処方法
運転 できない	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。
	ブレンダージャーが本体にしっかりセットされていない。	ブレンダージャーを本体にしっかりセットしてください。
	ブレードユニットがブレンダージャーにしっかりはまっていない。	ブレードユニットをブレンダージャーにしっかり取り付けてください。
	長時間連続使用している。 高負荷のレシピをかくはんした。	温度検知装置がモーターの温度上昇を感知し保護している状態です。 電源プラグをコンセントから抜き、15分以上休ませてから使用してください。
液体が 漏れる	ブレードユニットの締め付けがゆるんでいる。	ブレードユニットをブレンダージャーにしっかり取り付けてください。
	パッキンが劣化している。	新しいパッキンに交換してください。
	パッキンが取り付けられていない。	ふたパッキンとブレードパッキンをしっかり取り付けてください。
うまく調理 できない	食材が大きすぎる。固すぎる。	適切な大きさ、固さの食材以外は入れないでください。 禁止食材（P9参照）は入れないでください。

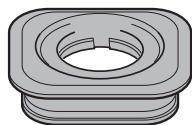
## お願い

- 定格時間内（4分）の運転でも、モーターへ高い負荷を与えたり、繰り返し長時間運転したり、休止時間が不十分であったりしてモーターが熱くなった場合は、モーター過熱保護機能が働いて運転が止まることがあります。その場合は電源プラグをコンセントから抜き、15分以上休ませてからご使用ください。
- 禁止食材は使用しないでください。

# 追加部品購入

ふた

品番：SPB-650JC



ブレードユニット

品番：SPB-650JBU



ブレンダージャー

品番：SPB-650JBJ



透明キャップ

品番：SPB-650JML



ふたパッキン

品番：SPB-650JCG



ブレードパッキン

品番：SPB-650JBG



※ 部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください。(P22参照)

# 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…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品のご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」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け取りください。よくお読みのとおり保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

**本体1年間** ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(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年間保有しています。

修理を依頼される時

## ●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、直接当社修理センター、当社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。確認のため、修理内容を事前に当社修理センター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

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	パワーブレンダー
品番	SPB-650J
お買い上げ日	年 月 日
故障の原因	できるだけ具体的に

## コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

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、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

### 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・年末年始などの長期連休をのぞく)

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。

### 使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン 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・年末年始などの長期連休をのぞく)

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱い

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。

# 仕様

品名: パワーブレンダー

形名: SPB-650J

電 源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	500W
定格時間	4分
定格容器容量	1,500ml
回転数(約)	高速 15,000回/分、低速 9,000回/分 ※水負荷時
外形寸法(約)*	幅174 × 奥行218 × 高さ391 (mm)
質 量(約)*	3.2kg
電源コードの長さ(約)	1.5m(有効長)

※ 本体にブレードユニット、ブレンダージャーなどをすべてセットした状態

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります
- 製品の色は印刷物と比較して実際の色と少し異なる場合があります
- イラストは簡略化して表現してあるため製品と多少異なります

## 愛情点検



## 長年ご使用のブレンダーの点検を!

### こんな症状はありませんか?

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- 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る。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-SPB650J-02-1806