

スリム&ライト ハンドブレンダーシリーズ

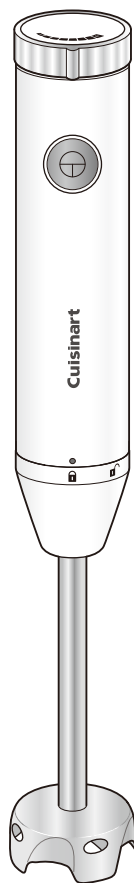
スリム&ライト ハンドブレンダー (HB-204WJ)

スリム&ライト マルチハンドブレンダー (HB-304WJ)

スリム&ライト マルチハンドブレンダー (HB-504WJ/KJ)

スリム&ライト マルチハンドブレンダー おろしディスク付 (HB-704WJ)

取扱説明書



保証書付

※ イラストはイメージです

- このたびは「スリム&ライト ハンドブレンダーシリーズ」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、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	3
各部のなまえ	4～5
お使いになる前に	6
アタッチメントの使い分け	7
調理・加工できない食材	8
ブレンダーの使い方	9～10
ビーターの使い方	11～12
チョッパーの使い方	13～16
おろしディスクの使い方	17～20
レシピ	21
部品購入について	22
お手入れ	23～24
故障かなと思ったら	25
保証とアフターサービス	26
仕様	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。



注意（警告を含む）を示します。



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行しなければならない「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。

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。



当社が推奨または販売していない付属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。



電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

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。



子どもを含む補助が必要な人および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。

刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、刃を容器の外に出したりしない。

また回転中の刃に、指・ヘラ・スプーン・はしなどで触らない。けがの原因になります。

調理以外の用途で使用しない。

故障・火災の原因になります。

刃は鋭利なので、絶対に手で触れない。

けがの原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



使用前にアタッチメントに破損や異常・異音がないか確認する。
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



製品を使用しない場合は、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。

部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは、電源プラグを抜く。

けがの原因になります。



電源プラグを抜き差しする際は、本体のスイッチに触れない。
けがの原因になります。

不安定な場所に置かない。

けがの原因になります。

専用カップ・チョッパーボウルは電子レンジで使わない。

破損やけがの原因になります。

規定の連続使用時間（定格時間）以上使用しない。

火災・感電・けがの原因

60℃以上の熱い食材を調理しない。

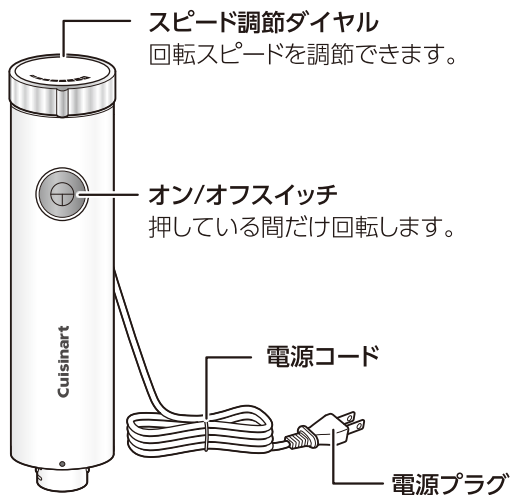
吹きこぼれによるやけどなどの原因になります。

使用上のご注意

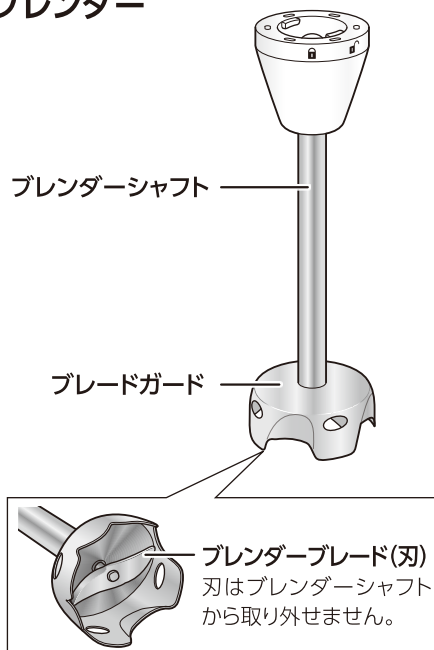
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。（健康を害する原因）
- 定格時間を超えて連続運転しないでください。（故障の原因）
- 空運転をしないでください。（故障の原因）
- 使った後は毎回お手入れをしてください。
- ガラス製（耐熱性・強化ガラスを含む）、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。（容器が破損し、けがの原因）
- 本体や各アタッチメントを落とさないでください。（故障の原因）
- 定格時間以内であっても本体が熱いと感じたら、すぐに運転を中止して本体が十分に冷めたことを確認してから運転を再開してください。
- 樹脂加工された鍋や容器、やわらかい素材でできたものに食材を入れてブレンダーを使用すると、ブレードガードの振動でキズがつくことがあります。それぞれの鍋や容器の取扱説明書をご参照のうえ、ご使用ください。

各部のなまえ

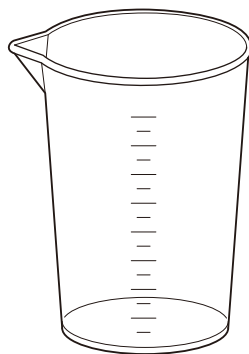
本体



ブレンダー

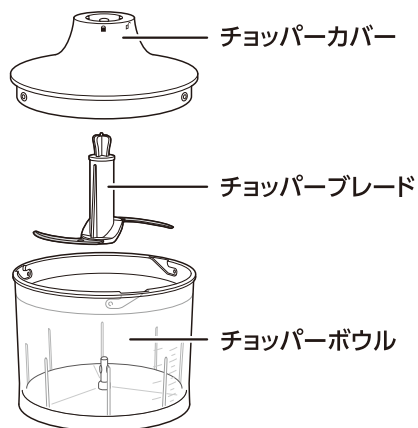


専用カップ

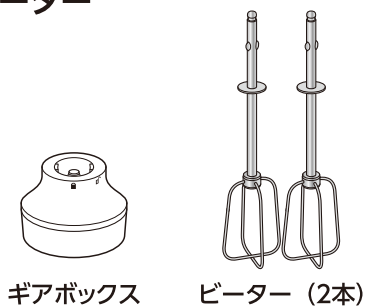


各部のなまえ (続き)

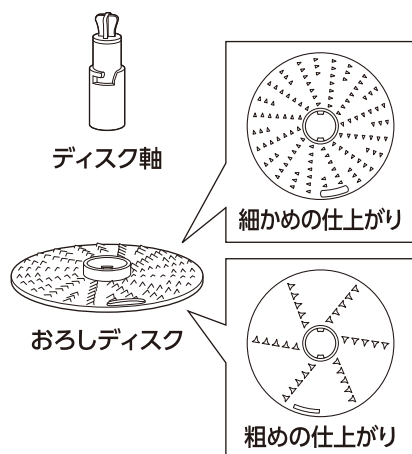
チョッパー



ビーター



おろしディスク



■セット内容について

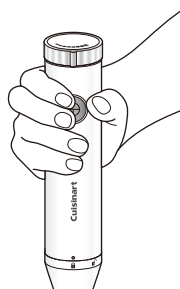
	HB-204	HB-304	HB-504	HB-704
ブレンダー	●	●	●	●
チョッパー		●	●	●
ビーター			●	●
おろしディスク				●
専用カップ	●	●	●	●

お使いになる前に

オン／オフスイッチの使い方

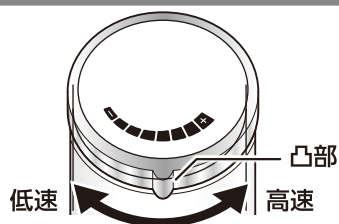
オン／オフスイッチを押している間だけ、回転します。
オン／オフスイッチを押したり離したりすることで「パルス断続運転」をすることができます。

連続運転	スイッチを押し続け、連続で回転させます。
パルス断続運転	1回1秒くらいで、「押す—離す」を繰り返し、断続的に回転させます。



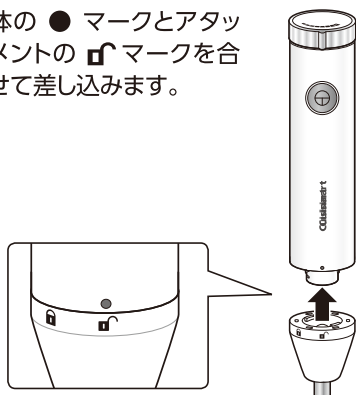
スピード調節の仕方

スピード調節ダイヤルの凸部を目盛りに合わせて回し、回転速度を調節します。



アタッチメントの取り付け / 取り外しについて

- ① 本体の ● マークとアタッチメントの □ マークを合わせて差し込みます。

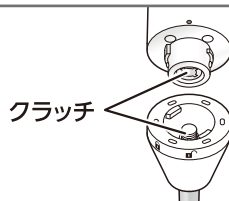


- ② アタッチメントを ❷ マークまで回してロックします。

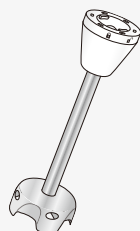
取り外しは逆の手順でおこないます。



本体とアタッチメントのクラッチ部は樹脂で作られています。
取り付けが不十分な場合、クラッチ部が損傷する原因になりますので、アタッチメントは確実に ❷ マークに合わせて固定してください。

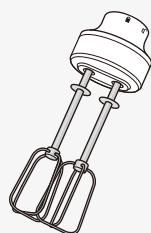


アタッチメントの使い分け



ブレンダーの使い方（つぶす・混ぜる）

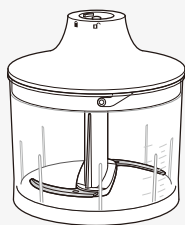
スムージーやジュース、シェイク、スープ、ソース、マヨネーズ、離乳食、おかゆ、ミキサー食などにご活用いただけます。



ビーターの使い方（泡立てる・かき混ぜる）

生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるのにご活用いただけます。

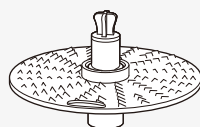
● ビーターはHB-504、HB-704に付属しています。



チョッパーの使い方（刻む・ミンチ）

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉、ナッツやハーブを細かくするのにご活用いただけます。

● チョッパーはHB-304、HB-504、HB-704に付属しています。



おろしディスクの使い方（おろす）

大根・しょうが・にんじんなどのすりおろしにご活用いただけます。ディスクの裏表を変えることで、細かめ・粗めと2通りのおろしをお楽しみいただけます。

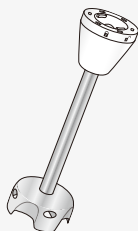
● おろしディスクはHB-704に付属しています。

調理・加工できない食材（故障、破損の原因）

食材	理由	ブレンダー	チョッパー	ビーター	おろしディスク
コーヒー豆	固い	×	×	×	×
棒だら					
乾燥したパン					
するめ					
干しいたけ			○		○
固い乾物類 (乾燥大豆・だし昆布)					
冷凍した食品・氷					
生のじゃがいも			×		×
生のさつまいも・かぼちゃ					
ターメリック (ウコン)	水分が 少ない	×	×	×	
ゆでたじゃがいも・ さつまいも・かぼちゃ※1※2					
パン生地・パスタ生地					
納豆	粘り気が 強い	○			
じねんじょ・つくねいも・ やまといも					
肉・魚	負荷が 高い		○		

※1 ブレンダーの場合、スープ・ポタージュなど、水分を十分に加えた状態では使えます。

※2 チョッパーの場合、パルス断続運転に限り使用できます。連続運転はしないでください。



ブレンダーの使い方

スムージーやジュース、シェイク、スープ、ソース、マヨネーズ、離乳食、おかゆ、ミキサー食などにご活用いただけます。

お願い

- 過負荷や長時間の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、調理・加工できない食材や粘り気の強い食材には使用しないでください。(故障の原因)
- 加熱調理中の鍋の中では使わないでください。火にかけた食材(60℃以上)は、あら熱がとれるまで冷ましてください。(やけどの原因)
- 刃を回転させたまま、専用カップや鍋に出し入れしないでください。(けが・やけどのおそれ)
- 禁止食材以外でもバナナなど粘りが出やすい食材は、攪拌時にモーターに過剰な負荷がかかり、事故や故障の原因となる場合があります。そのような食材を調理する場合は、食材の分量に対して目安として2倍以上の水分(例えばバナナ50gに対して100ml以上の水やジュースなど)を加えて調理してください。モーターが熱くなった場合は、長時間の使用を避け、電源プラグをコンセントから抜き、休ませてください。

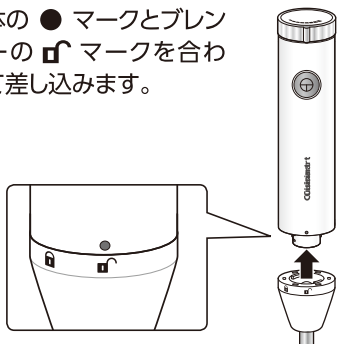
食材の下準備

- 食材は2～3cm角程度に切る。(固い食材の場合は1cm角程度に切る)
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 凍った食材は、半解凍または解凍する。
- 火にかけた食材(60℃以上)は、あら熱がとれるまで冷ます。(やけどの防止)

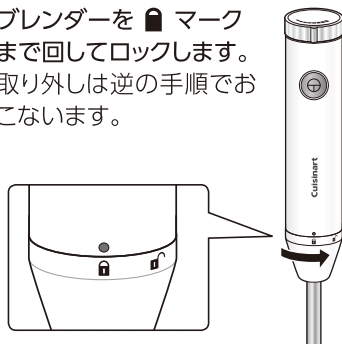
1 専用カップなどの容器に下準備した食材を入れます。

2 本体にブレンダーを取り付けます。

- ① 本体の ● マークとブレンダーの  マークを合わせて差し込みます。



- ② ブレンダーを  マークまで回してロックします。取り外しは逆の手順でおこないます。



注意

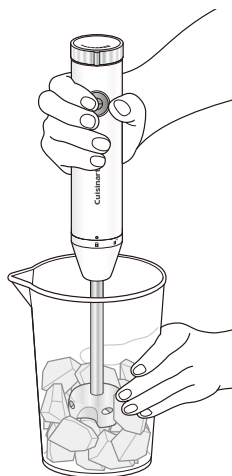
ブレンダーを本体に取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

ブレンダーの使い方 (続き)

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

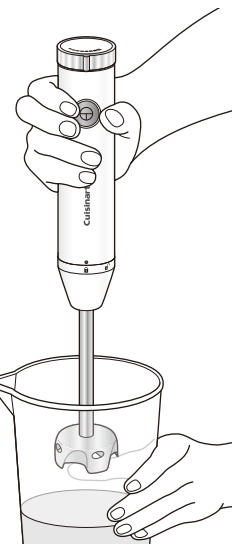
4 ブレンダーを食材に押し当て、オン／オフスイッチを押します。

- ブレンダーの定格時間は1分です。1分以上連続で使わないでください。
- ブレンダーは容器に対してまっすぐに入れてください。
- 容器が持ち上がらないようにしっかりと支えてください。
- 運転中に刃を液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散ります。
- スピード調節ダイヤルを動かすことで回転スピードを調節できます (6ページ参照)。



5 調理が終わったら、オン／オフスイッチから指を離して、回転を止めます。

- 液面からブレンダーを上げる場合は、必ず回転を止めてください。(調理物が飛び散る恐れ)



6 回転が止まったら、ブレンダーを容器から出します。

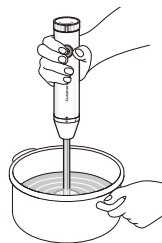
使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、ブレンダーを本体から取り外してお手入れします。

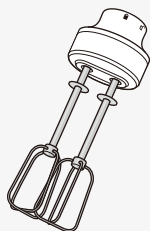
(23ページ参照)

ポイント

ブレンダーは、金属やプラスチック製のボウル・鍋などの中に直接入れてご使用いただけます。

- 60℃以上の熱い材料の中には入れないでください。(やけどの原因)
- ガラス製の容器 (耐熱性・強化ガラスを含む) や陶器、磁器製などの割れやすい容器、銅、チョッパーボウルなどでは使用できません。
- 固形物や粘りが出やすい食材、量が多いものを調理する場合は、パルス断続運転をおこない、ある程度食材が細かくなってから連続運転に切り替えてください。
- 樹脂加工された鍋や容器、やわらかい素材でできたものに食材を入れてブレンダーを使用すると、ブレードガードの振動でキズがつくことがあります。それぞれの鍋や容器の取扱説明書をご参照のうえ、ご使用ください。





ビーターの使い方

生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるのに
ご利用いただけます。

- ビーターはHB-504、HB-704に付属しています。

お願い

- お米とぎには使用しないでください。
- 過負荷や長時間の連続使用は、故障の原因になります。
定格時間を守り、調理・加工できない食材には使用しないでください。（故障の原因）
- ビーターや専用カップ、容器は完全に乾いた状態でご使用ください。

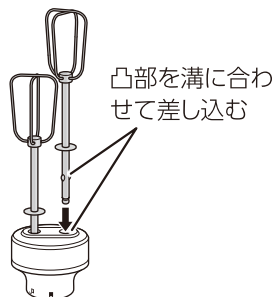
調理の目安（専用カップを使用する場合）

材料	下準備	1回の最大量	回転速度	運転時間の目安	使い方のポイント
卵白		4個分	低速～高速	1 ～ 2分	始めは低速で、徐々に高速へ切り替える
生クリーム（植物性）	脂肪分	300ml			
生クリーム（動物性）	30%以上				

1

専用カップまたはボウルの中に食材を入れます。

- ※ 付属の専用カップのご使用をお勧めします。
ボウルを使用した場合は食材が飛び跳ねることがあります。
ボウルを使用する際は、深めのものをご使用ください。



2

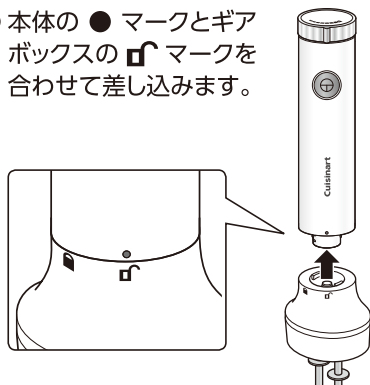
ビーターをギアボックスに取り付けます。

ビーター接続部に差し込みます。カチッと音がするまで
確実に奥まで差し込んでください。

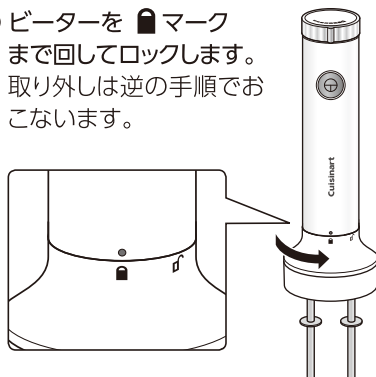
3

本体にビーターを取り付けます。

- ① 本体の ● マークとギアボックスの ◻ マークを
合わせて差し込みます。



- ② ビーターを ㊦ マーク
まで回してロックします。
取り外しは逆の手順でお
こないます。



注意

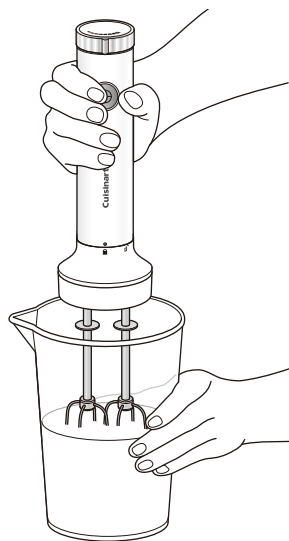
本体にビーターを取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でこなってください。

ビーターの使い方 (続き)

4 電源プラグをコンセントに差し込みます。

5 専用カップやボウルに入れた材料に、
ビーターの先端をつけた状態で、
オン／オフスイッチを押します。

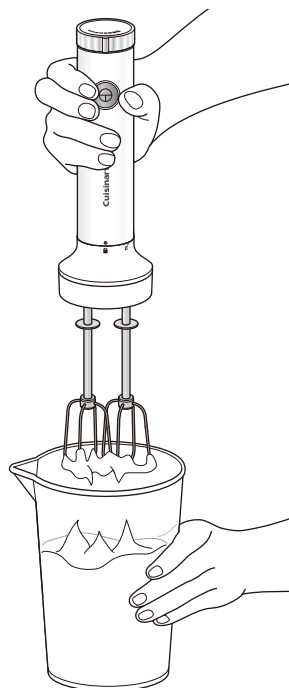
- ビーターの定格時間は3分です。3分以上連続で使用しないでください。
- スピードは、スピード調節ダイヤルを回して調節してください。(6ページ参照)



6 調理が終わったら、
オン／オフスイッチから指を離して、
回転を止めます。

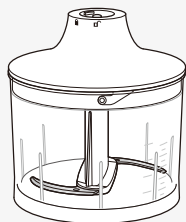
- 回転中にビーターの先端を液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散ります。
- ビーターを横にすると食材が飛び散ることがあります。ビーターは立てて使用してください。
- 運転中はビーターが左右に細かくゆれながら回転しますが、故障ではありません。

7 回転が止まったら、
ビーターを容器から出します。



使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、
ビーターを本体から取り外してお手入れします。

(23～24ページ参照)



チョッパーの使い方

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉、ナッツやハーブを細かくするのにご活用いただけます。

● チョッパーはHB-304、HB-504、HB-704に付属しています。

お願い

- 過負荷や長時間の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、調理・加工できない食材には使用しないでください。(故障の原因)
- チョッパーボウルやチョッパーブレードは完全に乾いた状態でご使用ください。
- 1回に作る最大量を必ず守ってください。量が多いときは何回かに分けてください。
- チョッパーカバーとチョッパーボウルはしっかり固定してください。
- 定格時間内でも粘り気の強い食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。
その場合は、長時間の使用を避け、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めるまで休ませてください。

食材の下準備

- 食材は2 ～ 3cm角程度に切る。(固い食材の場合は1cm角程度に切る)
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。
- 凍った食材は、半解凍または解凍する。
- 火にかけた食材(60℃以上)は、あら熱が取れるまで冷めます。(やけどの防止)

チョッパーの使い方 (続き)

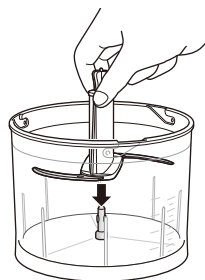
調理の目安

材料	下準備	1回の最大量	回転速度	運転時間の目安	使い方のポイント
肉 (牛肉・豚肉・ささみなど)	筋を取り2cm角に切る	250g	高速	10 ～ 20秒	パルス断続運転を3～5回した後、連続運転
魚 (いわし・さんまなど)	頭、骨を取り除き2cm幅に切る			5 ～ 10秒	
いか・海老	殻、皮、わたなどを取り除く			10 ～ 20秒	
玉ねぎ	2cm角に切る	300g		パルス断続運転 5～10回	
にんじん	2cm角に切る	250g		10秒	パルス断続運転を3～5回した後、連続運転
ハーブ類	茎を取る	30g		10秒	
ナッツ類 (ピーナッツ、アーモンド、くるみなど)	殻を取る	250g		10秒	パルス断続運転を3～5回した後、連続運転
食パン (6枚切り)	1枚を16等分に切る	1.5枚		10秒	
パルメザンチーズ	1cm角に切る	100g		20 ～ 30秒	室温に戻し、パルス断続運転を3～5回した後、連続運転

チョッパーの使い方 (続き)

1 チョッパーボウルにチョッパーブレードを取り付けます。

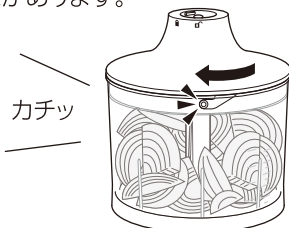
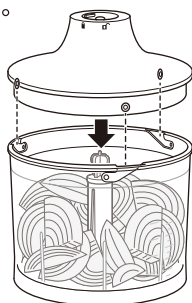
- チョッパーブレードは鋭利ですので、軸の上部を持つようにしてください。
- 刃に直接触れないようにしてください。



2 チョッパーボウルに食材を入れます。

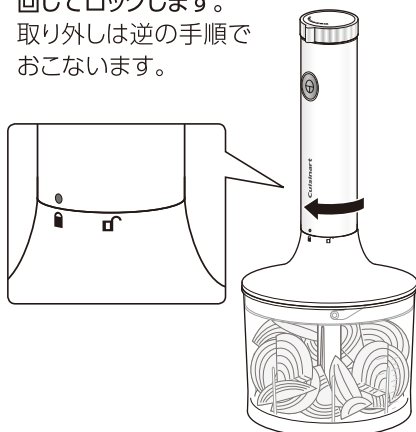
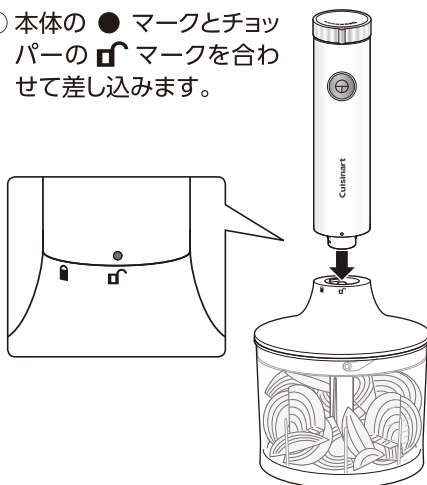
3 チョッパーボウルにチョッパーカバーを取り付けます。

- ① チョッパーカバーの3箇所の凸部とチョッパーボウルの凹部を合わせて上からかぶせます。
- ② カチッと音がするまでチョッパーカバーを時計回りに回して固定します。チョッパーカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。破損の恐れがあります。



4 チョッパーに本体を取り付けます。

- ① 本体の ● マークとチョッパーの □ マークを合わせて差し込みます。
- ② 本体を ● マークまで回してロックします。取り外しは逆の手順でおこないます。



注意

本体にチョッパーを取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

チョッパーの使い方 (続き)

5 電源プラグをコンセントに差し込みます。

6 オン／オフスイッチを押して回転させます。

- チョッパーの定格時間は1分です。1分以上連続で使用しないでください。
- 野菜をみじん切りするときは、パルス断続運転をすると、刻み具合が調節できるので効果的です。スピードは、スピード調節ダイヤルを回して調節してください。(6ページ参照)

7 調理が終わったら、オン／オフスイッチから指を離して、回転を止めます。

8 電源プラグをコンセントから抜きます。

9 チョッパーボウルから本体、チョッパーカバー、チョッパーブレードの順番で外します。

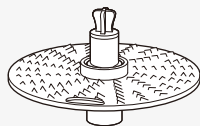


⚠ 注意

- 本体は、電源プラグをコンセントから抜き、回転が完全に止まったことを確かめてから外してください。
- チョッパーブレードを付けたままのボウルの中に手を入れないでください。
- チョッパーブレードの刃に直接触れないでください。

使用後は、お手入れします。

(23 ～ 24ページ参照)



おろしディスクの使い方

大根・しょうが・にんじんなどのすりおろしにご活用いただけます。

● おろしディスクはHB-704に付属しています。

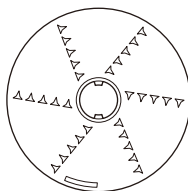
お願い

- 過負荷や長時間の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、調理・加工できない食材や粘り気の強い食材には使用しないでください。(故障の原因)
- チョッパーボウルやおろしディスクは完全に乾いた状態でご使用ください。
- 1回に作る最大量を必ず守ってください。量が多いときは何回かに分けてください。
- チョッパーカバーとチョッパーボウルはしっかり固定してください。
- 平らな場所で使用してください。
- 火にかけた食材を細かくしたい場合は、おろしディスクではなくブレンダーかチョッパーを使用してください。

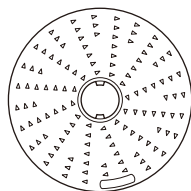
食材の下準備

- 食材は2cm角程度に切る。
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。

- おろしディスクはお好みの仕上がりの面を上にして取り付けます。



粗めの仕上がり



細かめの仕上がり

仕上がり	材料	下準備	1回の最大量	回転速度	運転時間の目安
細かめ	大根	2cm角に切る	150g	高速	60秒
粗め					15秒
細かめ	しょうが		50g		40秒
細かめ	にんにく	皮をむいて一片ずつに分ける	50g		50秒
細かめ	にんじん	2cm角に切る	150g		60秒
細かめ	じゃがいも		120g		

※ 上記は目安になります。食材の状態により上手く調理できない場合がありますので、その際は分量を減らすか、より小さく切ってから調理してください。

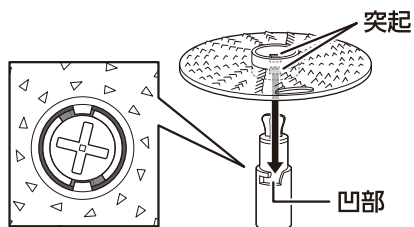
※ にんじんなどの色の濃い食材を調理すると、おろしディスクに色素がつくことがありますが、異常ではありません。

おろしディスクの使い方 (続き)

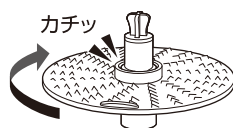
1

お好みの仕上りの面を上にして
おろしディスクをディスク軸に取り付けます。

- ① おろしディスクの2箇所の突起を
ディスク軸の凹部に差し込みます。

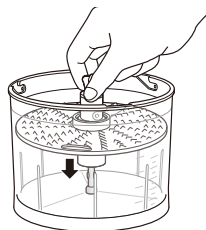


- ② おろしディスクを時計回りに回して固定します。



2

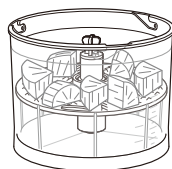
チョッパーボウルにおろしディスクを取り付けます。



3

チョッパーボウルに食材を入れます。

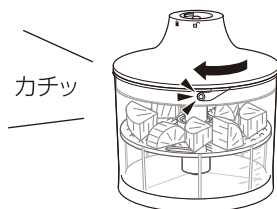
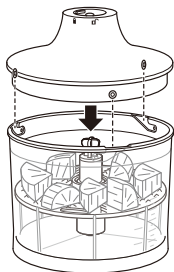
食材をおろしディスクの上に均等に並べてください。



おろしディスクの使い方 (続き)

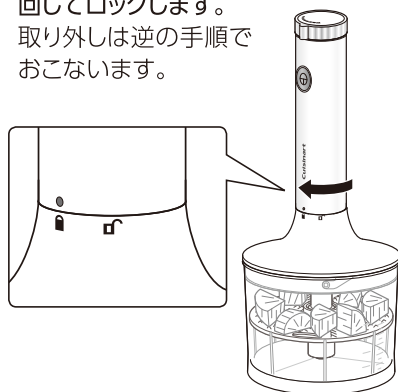
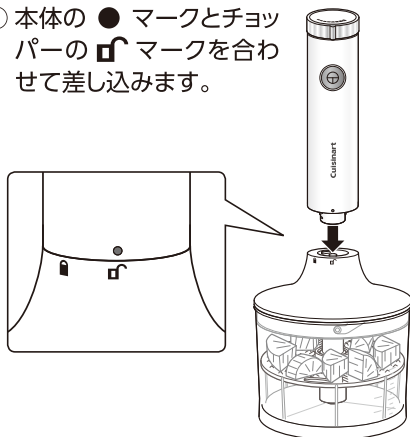
4 チョッパーボウルにチョッパーカバーを取り付けます。

- ① チョッパーカバーの3箇所の凸部とチョッパーボウルの凹部を合わせて上からかぶせます。
- ② カチッと音がするまでチョッパーカバーを時計回りに回して固定します。チョッパーカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。破損の恐れがあります。



5 チョッパーに本体を取り付けます。

- ① 本体の ● マークとチョッパーの ◻ マークを合わせて差し込みます。
- ② 本体を ㊦ マークまで回してロックします。取り外しは逆の手順でおこないます。



注意

本体にチョッパーを取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

おろしディスクの使い方 (続き)

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

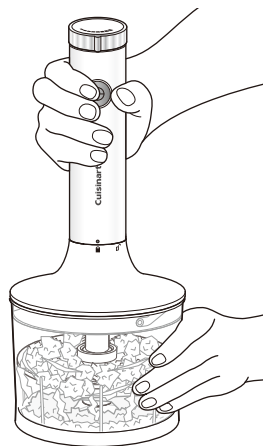
7 オン／オフスイッチを押して回転させます。

- おろしディスクの定格時間は2分です。2分以上連続で使用しないでください。
- 食材がチョッパーボウルの内側に貼りついた場合は、途中で箸やヘラなどを使って下に落とすと調理がしやすくなります。
- 最後にディスクの上に残った食材は、それ以上おろせませんので、スイッチを押し続けしないでください。

8 調理が終わったら、オン／オフスイッチから指を離して、回転を止めます。

9 電源プラグをコンセントから抜きます。

10 チョッパーボウルから本体、チョッパーカバー、おろしディスクの順番で外します。



⚠ 注意

- 本体は、電源プラグをコンセントから抜き、回転が完全に止まったことを確かめてから外してください。
- おろしディスクを付けたままのボウルの中に手を入れないでください。

使用後は、お手入れします。

(23 ～ 24ページ参照)

レシピ

本製品を使用したレシピはクイジナート公式HPにて更新しています。
右の2次元バーコードからもご覧いただけます。



にんじんりんごジュース

材料 (2人分)

- にんじん…1/2本 (1cm角に切る)
- りんご…1/4個 (芯をとり1.5cm角に切る)
- オレンジジュース…200ml

作り方

- ① 容器に材料をすべて入れ、ブレンダーで、上から軽く押すよう上下に細かく動かしながらつぶす。全体的につぶれてきたら、なめらかになるまで混ぜる。
- ② グラスに注ぎ、お好みでカットした野菜やフルーツを飾る。



離乳食 基本のペースト

材料 (作りやすい分量)

【にんじんペースト】

- にんじん…1本 (約130g・皮をむき2cm角に切る)
- 和風だしまたは野菜スープ…大さじ3

【じゃがいもペースト】

- じゃがいも…1個 (約150g・皮をむき薄切り)
- 和風だしまたは野菜スープ…大さじ5

【ほうれん草ペースト】

- ほうれん草…1束 (200g・2cm幅に切る)
- 和風だしまたは野菜スープ…大さじ3

作り方

【にんじんペースト】

- ① にんじんは柔らかくなるまでゆでる。
- ② 容器に①と和風だしまたは野菜スープを入れ、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。

【じゃがいもペースト】

- ① じゃがいもは水にさらし、柔らかくなるまでゆでる。
- ② 容器に①と和風だしまたは野菜スープを入れ、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。

【ほうれん草ペースト】

- ① ほうれん草は軸と葉に分け、軸から入れて柔らかくなるまでゆでる。流水にさらし、水気を絞る。
- ② 容器に①と和風だしまたは野菜スープを入れ、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。
成長時期によって、スープやおかゆ、パンケーキなどに混ぜて、様々なバリエーションのレシピを作ることができます。

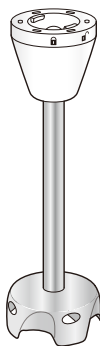


部品購入について

※ 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。(26ページ参照)

ブレンダー

品番：HB-504WJBS (ホワイト)
HB-504KJBS (ブラック)



専用カップ

品番：HB-502JC



チョッパー

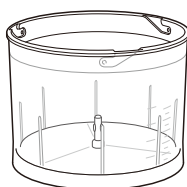
チョッパーカバー

品番：HB-502WJCC (ホワイト)
HB-502BKJCC (ブラック)



チョッパーボウル

品番：HB-500JCB



チョッパーブレード

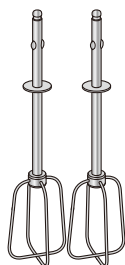
品番：HB-500WJCB (ホワイト)
HB-500BKJCB (ブラック)



ビーター

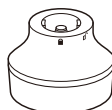
ビーター (2本)

品番：HB-500JDB



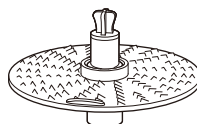
ギアボックス

品番：HB-502WJDB (ホワイト)
HB-502BKJDB (ブラック)



おろしディスク

品番：HB-704JRD



お手入れ

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・ギアボックス

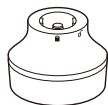
湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

汚れがひどい場合は、うすめた台所用洗剤を少量含ませて拭いてください。

- 水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。



水洗いできない



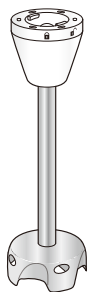
▲ギアボックス

◀本体

ブレンダー

- ① 柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。
 - ② 洗浄後は逆さにして振り、接続部分の水をよく切ってから接続部分を必ず下にして立てて置き、完全に乾かしてください。
- ブレンダーブレード（刃）は鋭利なので直接触れないように注意してください。食材のカスが残っている場合は、柄のついたブラシ等を使って取り除いてください。
 - 水につけ置きしないでください。
 - 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。
 - 収納時や次回のご使用前に、接続部に水が残っていないことを確認してください。

水洗いできる



— 接続部分

— 金属部分



ポイント

ブレンダーブレード（刃）は、以下の方法でも洗浄できます。

- ① 専用カップにぬるま湯を400ml入れ、台所用洗剤を1～2滴入れます。
- ② 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- ③ ブレンダーの先端を専用カップの底に当て、オン/オフスイッチを押し、低速で連続運転させます。このとき、本体に水がかからないように注意してください。
- ④ オン/オフスイッチから指を離し、ブレンダーを専用カップから出します。
- ⑤ 電源プラグをコンセントから抜きます。
- ⑥ ブレンダーを本体から外し、流水で洗い流します。

お手入れ (続き)

専用カップ・チョッパーブレード・チョッパーボウル・ビーター・おろしディスク・ディスク軸

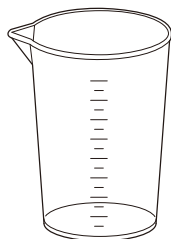
水洗い、または食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。

チョッパーブレードは、軸の上部を持ってチョッパーボウルから外してください。

柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

- チョッパーブレードとおろしディスクは鋭利なので注意してください。
- 耐熱温度は80℃です。食器洗浄乾燥機を使う場合は、食器洗浄乾燥機の取扱説明書に従い、耐熱温度に合ったコースをご利用ください。

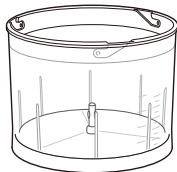
水洗いできる



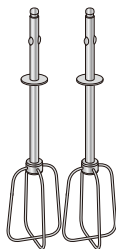
▲専用カップ



▲チョッパーブレード



▲チョッパーボウル



▲ビーター



▲おろしディスク



▲ディスク軸

チョッパーカバー

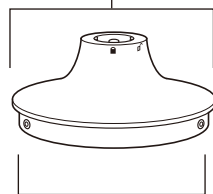
チョッパーカバーの外側は、湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

チョッパーカバーの内側（食材に触れる部分）は、柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

- チョッパーカバーの外側を水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。

水洗いできない

チョッパーカバー外側



チョッパーカバー内側
(食材に触れる部分)

水洗いできる

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（26ページ参照）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	原因	対処方法
ブレンダー・チョッパー	回転が遅い	ブレードに食材がからまっている。	柄のついたブラシ等で食材を取り除いてください。 ※ 必ず電源プラグをコンセントから抜いておこなってください。
		食材が大きい、または多すぎる。	食材を減らすか、食材を小さく切ってください。
		食材の粘り気が強い、または、食材が固い。	粘り気が強い食材や固い食材には使用できません。 (8ページ参照)
	本体が熱い	食材の粘り気が強い、または、食材が固い。	粘り気が強い食材や固い食材には使用できません。 (8ページ参照) 定格時間内でも粘り気の強い食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。 その場合は、長時間の使用を避け、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めるまで休ませてください。
		定格時間を超過して使用している。	定格時間を超過して使用しないでください。
	においがする	長時間使用している。	においや煙のようなものを感じることがあります。これは、モーターのコイル巻線の補強材(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発したためで故障ではありません。
負荷がかかりすぎている。			
チョッパー	音が異常に大きい	チョッパーカバーが正しく取り付けられていない。	チョッパーカバーを取り付け直してください。 (15ページ参照)
	ブレードが空回りする		
ビーター	回転が遅い	食材の粘り気が強い。	負荷がかかると、回転が遅くなります。 粘り気の強い食材には使用しないでください。
	時間が長くなる	食材が多すぎる。	「ビーターの使い方」の「調理の目安」に記載している最大量をご参照ください。(11ページ参照)
おろしディスク	回転しない	おろしディスクが正しく取り付けられていない。	正しく取り付け直してください。 (18ページ参照)
	時間が長くなる	食材が大きい、または多すぎる。	食材を減らすか、食材を小さく切ってください。
		食材が固い。	固い食材には使用できません。(8ページ参照)

お願い

- 定格時間内の運転でも、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、本体が冷めるまで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。

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お困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・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
と保管してください。

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	スリム & ライト ハンドブレンダーシリーズ
品番	HB-204WJ、HB-304WJ、HB-504WJ/KJ、HB-704WJ
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お困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

故障・修理などのご相談窓口

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・保証などの製品に関するご相談窓口

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：9:00～17:30

(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。

仕様

品名：スリム&ライト ハンドブレンダーシリーズ
品番：HB-204WJ、HB-304WJ、HB-504WJ/KJ、HB-704WJ

アタッチメント	ブレンダー使用時	ビーター使用時	チョッパー使用時	おろしディスク使用時
電源	AC100V 50/60Hz			
消費電力	200W			
定格時間	1分	3分	1分	2分
回転数（約）	16,000 回／分	1,550 回／分	3,750 回／分	3,750 回／分
外形寸法（約） 幅×奥行×高さ（mm）	60 × 60 × 360	73 × 60 × 380	130 × 130 × 320	130 × 130 × 320
質量（約）	550g	610g	795g	820g
コードの長さ（約）	1.5m（有効長）			

※ 回転速度「高速」（スピード調節ダイヤル「+」位置）で無負荷時。

- 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。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



長年ご使用のハンド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できる。
- 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-HB304WJ-01-2411