



## ご使用方法 ①

### ブレンダー

つぶす

混ぜる

スムージー、離乳食、ドレッシング作りに

#### ブレンダーで調理できない材料

- ・ねばりけがある材料：やまいも・もち・納豆・クリームチーズ・おくらなど
- ・水分の少ない材料：ゆでたじゃがいも・さつまいも・かぼちゃなど(水分を足して柔らかくすると調理可能)
- ・固い材料、乾燥した材料：冷凍食品・冷凍した食材・氷・乾物(乾燥大豆・煮干し・干し椎茸 など)  
米・コーヒー豆・乾燥野菜・ドライフルーツ・乾燥したパンなど
- ・肉、魚、いか、えび など
- ・繊維質の材料 ・温度の高い材料：40℃を超えるもの(※容器が変形する恐れがあります。)

#### ① 材料の下ごしらえをする

- ・固い皮、種、へた、芯などを取り除いてください。
- ・2cm角以下の大きさにカットしてください。
- ・調理中の材料に使用するときには、火からおろし、粗熱を取ってください。

#### ② 材料を容器に入れる

- ・付属のブレンダー容器に材料を入れてください。

#### ③ 本体にブレンダーを取り付ける

- ・本体の接続部に、図のようにブレンダーの接続部を押し込み回してください。(図1)

#### ④ 電源プラグをコンセントに挿し込む

- ・電源ボタンには触れないでください。
- ・ブレンダー刃に触れないでください。

#### ⑤ 容器の中の材料にブレンダー刃を押し当て、ブレンダー容器を手で支えながら電源ボタンを押す

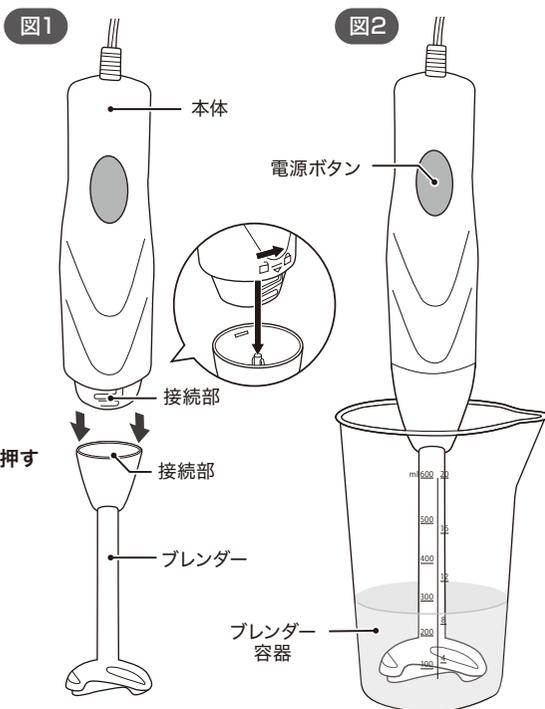
- ・電源ボタンを押している間は作動します。
- ・電源ボタンから指を離すと停止します。(図2)

#### ⑥ 出来上がったら、電源ボタンから指を離し、電源プラグを抜く

- ・ブレンダーを持ち上げるときはブレンダー刃の回転が完全に止まっていることを確認してください。

#### ⑦ 材料を取り出す

- ・材料を移す場合は、ゴムべらやプラスチック製のスプーンなどで取り出してください。



※作動中はブレンダーガード部分を液面から出さないでください。



注意

- ・部品の取り付けは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
- ・ブレンダー刃に直接触れないでください。
- ・一度の使用時間の合計は1分までにしてください。1分以上使用する場合は、10分以上休ませてから再度ご使用ください。
- ・ブレンダー容器に材料を入れすぎないでください。材料が多いと作動中に溢れる場合があります。
- ・調理の際は、ブレンダー容器の底を傷つけないように注意してください。
- ・作動中にブレンダーを大きく動かすと、材料が飛び散る場合があります。
- ・必要に応じて、まんべんなくつぶしたり混ぜるように、途中でブレンダーを停止させてかき混ぜてください。
- ・ブレンダーが容器の底に吸い付いた場合は、停止すると離れます。
- ・作動中に回転が止まった場合はすぐに運転を中止し、材料を減らしてください。
- ・ブレンダー刃にはさまったものを取り除く場合は、必ず電源プラグを抜いてから行ってください。

## ご使用方法 ②

### チョッパー

きざむ

砕く

材料を細かくきざんだり、砕くことができます

#### チョッパーで調理できない材料

- ・ねばりけがある材料：やまいも・もち・納豆・クリームチーズ・おくらなど
- ・水分の多い材料：水分の多い果物など(※水分の多い材料を入れると漏れることがあります。)
- ・固い材料、乾燥した材料：冷凍食品・冷凍した食材・氷・乾物(乾燥大豆・煮干し・干し椎茸 など)  
米・コーヒー豆・乾燥野菜・ドライフルーツ・乾燥したパンなど
- ・繊維質の材料：すじ肉・ごぼうなど
- ・肉、魚、いか、えび など
- ・温度の高い材料：40℃を超えるもの(※容器が変形する恐れがあります。)

#### ① 材料の下ごしらえをする

- ・固い皮、種、へた、芯などを取り除いてください。
- ・2cm角以下のサイズにカットしてください。
- ・水気をよく切ってください。
- ・調理中の材料に使用するときには、火からおろし、粗熱を取ってください。

#### ② チョッパー刃をチョッパー容器に取り付ける

- ・チョッパー容器のシャフトにチョッパー刃を挿し込んでください。
- ・刃を下にして挿し込んでください。(図1)

#### ③ 材料を入れ、ふたをする

- ・チョッパー容器ふたをチョッパー容器にはめず。
- ・チョッパー容器ふたのくぼみとチョッパー容器の突起が重なっていることをご確認ください。(図2)

#### ④ 本体をチョッパー容器ふたに取り付ける

- ・チョッパー容器ふたの接続部に本体の接続部を挿し込んでください。(図3)

#### ⑤ 電源プラグをコンセントに挿し込む

- ・電源ボタンには触れないでください。
- ・チョッパー刃に触れないでください。

#### ⑥ チョッパー容器を手で支えながら電源ボタンを押して材料をカットする

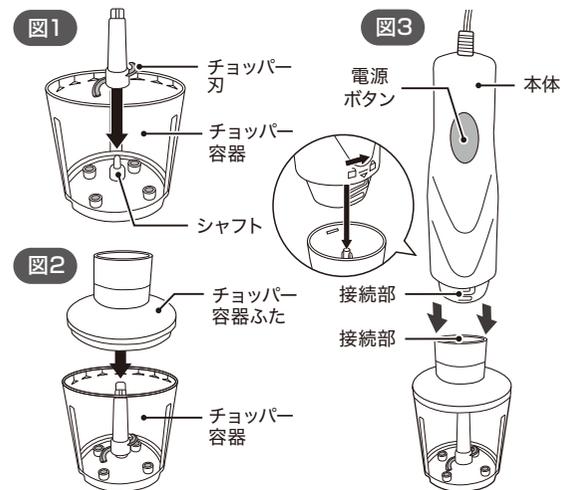
- ・電源ボタンを押している間は作動します。
- ・電源ボタンから指を離すと停止します。

#### ⑦ 出来上がったら、電源ボタンから指を離し、電源プラグを抜く

- ・チョッパー刃の回転が完全に止まっていることを確認してください。

#### ⑧ 材料を取り出す

- ・材料を移す場合は、ゴムべらやプラスチック製のスプーンなどで取り出してください。



注意

- ・部品の取り付けは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
- ・チョッパー刃に直接触れないでください。
- ・一度の使用時間の合計は1分までにしてください。
- ・1分以上使用する場合は、10分以上休ませてから再度ご使用ください。
- ・チョッパー容器に材料を入れすぎないでください。
- ・作動中に回転が止まった場合はすぐに運転を中止し、材料を減らすまたは大きさを小さくするなど調節してください。
- ・容器の内側に材料が張り付いた場合や、まんべんなくきざめていないまたは砕けていない場合は、チョッパーを停止させてから電源プラグを抜き、ふたを外してゴムべらなどで張り付いた材料を落としてください。
- ・ふたを開けたり、はさまったものを取り除く場合は、必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
- ・中に入れる材料によっては、チョッパー容器にキズが付く場合があります。

## ご使用方法 ③

### 泡立て器

泡立てる

生クリームや卵白などの泡立てに便利です

#### 泡立て器で調理できる材料

- 生クリームの泡立て** 一度に泡立てられる量は200mLまでです。  
 ・脂肪分30%以上の生クリームを冷蔵庫でよく冷やしてから使用してください。  
 ・泡立てすぎにご注意ください。

- 卵白の泡立て(メレンゲ)** 一度に泡立てられる量は卵4個分です。  
 ・ブレンダー容器、泡立て器に汚れ・油分・水分がついていないことを確認してください。

#### 1 材料を容器に入れる

・付属のブレンダー容器に入れてください。

#### 2 本体に泡立て器を取り付ける

・本体の接続部に、図のように泡立て器の接続部を押し込み回してください。(図1)

#### 3 電源プラグをコンセントに挿し込む

・電源ボタンには触れないでください。  
 ・泡立て器に触れないでください。

#### 4 容器の中の材料に泡立て器を入れ、ブレンダー容器を手で支えながら電源ボタンを押す

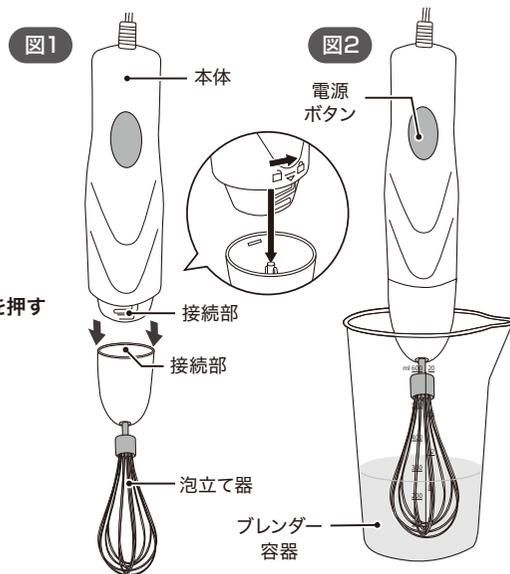
・電源ボタンを押している間は作動します。  
 電源ボタンから指を離すと停止します。(図2)

#### 5 出来上がったら、電源ボタンから指を離し、電源プラグを抜く

・泡立て器を持ち上げるときは泡立て器の回転が完全に止まっていることを確認してください。

#### 6 材料を取り出す

・材料を移す場合は、ゴムべらやプラスチック製のスプーンなどで取り出してください。



注意

- ・部品の取り付けは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
- ・一度の使用時間の合計は1分までにしてください。
- ・1分以上使用する場合は、10分以上休ませてから再度ご使用ください。
- ・固い食材や粘り気の強い材料には使用しないでください。ワイヤー部が破損する恐れがあります。
- ・勢いよくかき混ぜたり液面より上で使用すると、飛び散る恐れがあります。

#### 製品仕様

|        |   |
|--------|---|
| 本体サイズ  | 約W6xD6xH35cm(ブレンダー使用時)                                    |
| 重量     | 約465g(ブレンダー使用時)、約870g(総重量)                                |
| 主材質    | ABS、ステンレス鋼、PP、PC、POM、PVC、TPR                              |
| 電源     | AC100V 50/60Hz  |
| 消費電力   | 250W  |
| 連続使用時間 | 約1分(1回の使用時間の目安)   |
| 付属品    | 本体、チョッパー容器、チョッパー容器ふた、チョッパー刃、ブレンダー容器(600ml)、泡立て器、保証書、取扱説明書 |

発売元:株式会社アクセル  
 〒541-0058  
 大阪市中央区南久宝寺町2-5-1  
 ☎0120-412-917  
 【お問い合わせ】  
 月～金(祝日除く)10:00～17:00

## レシピ

### 小松菜バナナスムージー



#### 材料 (1~2杯分)

- ◆ 小松菜 …………… 1/3 (70g) 束
- ◆ バナナ …………… 1本
- ◆ 砂糖 …………… 小さじ2
- ◆ 牛乳 …………… 200 cc

#### 作り方

- ①小松菜とバナナを2cm角以下の大きさにカットする。
- ②ブレンダー容器に全ての材料を上から順に入れる。
- ③ブレンダー容器を手で支えながらブレンダーを材料に押し当て、電源ボタンを押す。
- ④約1~2分攪拌する。

### ハンバーグ



#### 材料 (2人分)

- ◆ 玉ねぎ(1~2cm角切り) …… 1/2個
- ◆ バン粉 …………… 1/3カップ
- ◆ ひき肉 …………… 200g
- ◆ 卵 …………… 1個
- ◆ 牛乳 …………… 大さじ1
- ◆ 塩こしょう …………… 少々
- ◆ ナツメグ …………… 少々
- ◆ サラダ油 …………… 少々

#### 作り方

- ①チョッパー容器に角切りにした玉ねぎを入れる。
- ②チョッパー容器を手で支えながら電源ボタンを押し、お好みの細かさになるまで約1分攪拌する。
- ③②の玉ねぎと材料をすべてボウルなどに入れ、練り混ぜてハンバーグのタネを作る。
- ④2等分して形を整え、中央を少しくぼませる。
- ⑤熱したフライパンに油をしき、④を入れる。
- ⑥焼き目が付いたら裏返してふたをし、弱火で中に火が通るまで焼く。

### 生クリーム



#### 材料

- ◆ 生クリーム …………… 200mL
- ◆ 砂糖 …………… 15g

#### 作り方

- ①ブレンダー容器に生クリームと砂糖を入れる。
- ②ブレンダー容器を支えながらブレンダーを液面より下に入れて電源ボタンを押す。
- ③生クリームのツノが立つまで混ぜる。

## お手入れ方法



お手入れの際は必ず電源を切り、電源プラグを抜いた状態で行ってください。

#### 本体・ブレンダー・泡立て器・チョッパー容器ふた

- 本体は固くしぼった布等で汚れを拭き取ってください。
- ブレンダー・泡立て器・チョッパー容器ふたは接続部以外を台所用洗剤をつけたスポンジなどで洗い、水で流してください。  
※接続部は水で濡らさないようにしてください。
- 洗った後は水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

#### ブレンダー刃・チョッパー刃

- スポンジに台所用洗剤をつけたブラシなどで洗い、水で洗い流してください。
- 洗った後は水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

#### チョッパー容器・ブレンダー容器

- 台所用洗剤をつけたスポンジなどで洗い、水で流してください。
- 洗った後は水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

#### 注意

- ・接続部は、水で濡らさないようにしてください。
- ・本体の丸洗いは絶対にしないでください。故障の原因になります。
- ・刃を洗う際に手を切らないよう十分ご注意ください。
- ・本体を水や液体に浸けないでください。
- ・食洗機、食器乾燥機は使用しないでください。
- ・たわしや堅いブラシ、アルコール、ガソリン、ベンジンなどの揮発性有機溶剤は使用しないでください。