

Multiblender

マルチブレンダー

取扱説明書/保証書



■製品仕様

定 格 電 圧	100V
定格消費電力	120W
定 格 周 波 数	50/60Hz
回 転 数	HI-毎分17,000回転、LO-毎分12,000回転
連続使用時間の目安	5分
本 体 重 量	約740g
コード長さ	約1.7m
本体サイズ	高さ34cm×直径6cm

このたびは、KAIマルチブレンダーをお買い上げいただき、ありがとうございます。お求めのマルチブレンダーについては、注意事項を知っていただくために、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、お読みになったあとは見やすいところへ大切に保管してください。

安全上のご注意 必ずお守りください。

- ※ ご使用の前に、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、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は次のように区分しています。

 **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みの発生が想定される内容。

絵表示の例



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
 (左図の場合は分解禁止)



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
 (左図の場合は必ず守る)

※ お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告



- 電源プラグは、確実に最後まで差し込む
ショートや発火のおそれがあります。



- 交流100V以外では使用しない
火災や感電の原因になります。
- 濡れた手で電源プラグを持たない
感電のおそれがあります。
- 電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない
火災や感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。
- 高温・多湿な場所で使用・保管しない
感電および故障の原因になります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをするおそれがあります。



- 修理・改造は絶対にしない
発火したり、異常動作してけがをするおそれがあります。



- 本体は水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電のおそれがあります。

注意



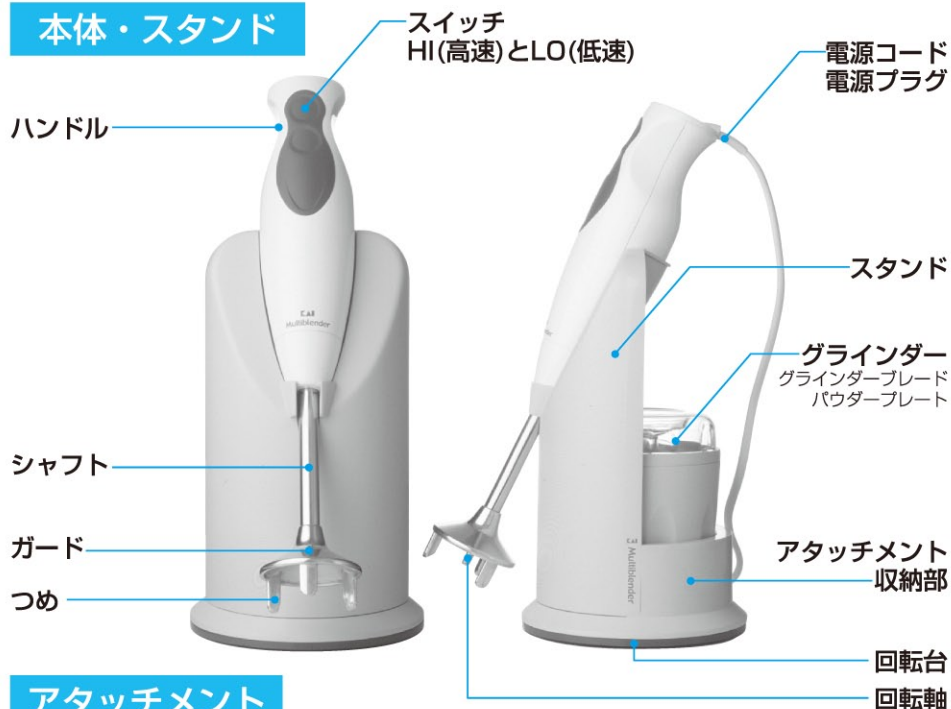
- 調理以外の目的に使用しない
けがをするおそれがあります。



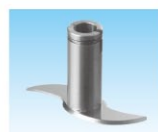
- お手入れやアタッチメントの交換の際は必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電ややけどのおそれがあります。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- 電源プラグをコンセントから抜くときは電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って引き抜く
感電やショート、発火のおそれがあります。

各部のなまえ

本体・スタンド



アタッチメント



ミンサー

生の肉や魚をつぶす・きざむ



マッシャー

煮た野菜、茹でた野菜をつぶして混ぜる



ジューサー

野菜や果物をかき混ぜてジュースを作る



ウィスク

とろみのある材料を混ぜ合わせる



ビーター

卵白や生クリームを泡立てる



グラインダー

- グラインダーブレード
- パウダープレート

煮干や茶葉などの乾燥物を砕く

付属品

ガードカバー
ポリプロピレン



ブラシ
(ハンドル) ポリプロピレン
(毛) ナイロン



クリーナー
(ハンドル) ポリプロピレン
(ヘラ部) シリコン

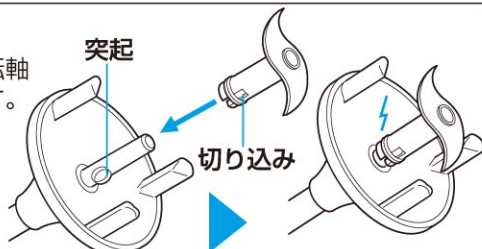
基本的な使いかた①

アタッチメントの着脱

ご注意 アタッチメントの着脱は、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。

■取り付け

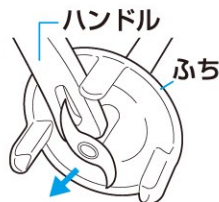
- アタッチメントの切り込みが、回転軸の突起にはまるように差し込みます。
- 回転軸の突起が、切り込みの根元までしっかりはめてあることを、確認してください。



■取り外し

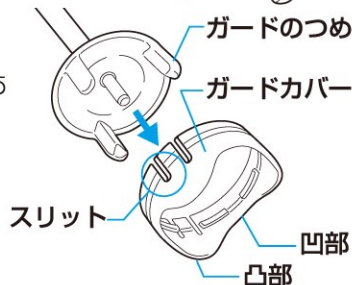
- 付属のブラシやクリーナーのハンドルの後端を使って、アタッチメントを簡単にはずすことができます。
- ブラシやクリーナーのハンドルの後端をアタッチメントにひっかけ、ハンドルをガードのふちに当て、アタッチメントを押し上げます。

※このとき、ガードを上に向けないでください。
アタッチメントが飛ぶことがあります。



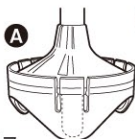
■ガードカバーの取り付け

- 使用するボウルや鍋の容器に、ガードのつめが当たる衝撃を和らげ、安心してマルチブレンダーを使用できます。
- ガードカバーはスリットのある方をガードに向けて垂直にはめ、押し付けて取り付けます。
- 取り外すときは、本体を手で持ち、ガードカバーをガードからゆっくり引き抜いてください。

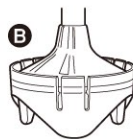


●用途に合わせて2種類の使い方ができます。

- A** ガードのつめをガードカバーの凸部の位置に合わせて取り付けます。ガードの下に固形材料が入りやすいため、ポタージュやジュースなどを効率良く安全に調理できます。また、市販の袋の中で食パンのパン粉をつくるとき袋がからむことを防ぎます。



- B** ガードのつめをガードカバーの凹部の位置に合わせて取り付けます。ガードカバーの凸部がかべとなり、少量の液体や材料も安全にかき混ぜることができます。



お願い ● ガードカバーを使用するときは、材料を火にかけた状態で使用しないでください。変形の原因となります。

■グラインダーへの取り付け

- グラインダーの透明ふたの3つの穴にガードの3本のつめを垂直にはめ込みます。

基本的な使いかた②

材料の下ごしらえ

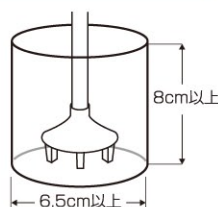
- アタッチメントのミンサー、ジューサー、グラインダーを使用するときは、材料を約2cm角に切ってください。
- マッシャーを使用するときは、果物や葉野菜（小松菜、ほうれん草など）は2～3cm幅に切ってください。ゆでた野菜をつぶすときは、火の通りやすい野菜（カボチャ、じゃがいもなど）は約3cm角、火の通りにくい野菜（にんじんなど）は約5mmの厚さに切ってください。

※みじん切りのように細かく切ると、アタッチメントにあたりにくくなります。

容器

■使用できる容器のサイズ

- 内径6.5cm以上
これより小さいとガードが入りません。
- 深さ8cm以上
これより浅いと材料が飛び散ることがあります。



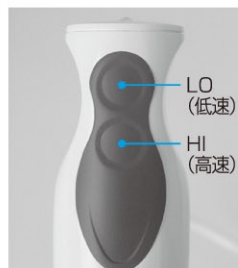
操作

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む
- ② アタッチメントの付いたガードを、材料の入った容器に入れる
- ③ ハンドルを持ち、スイッチを押す

- コードの下のかぼみに手の平をそえ人さし指を上スイッチ、中指を下スイッチに当てるようにハンドルをにぎります。
- 調理に合わせて、上の低速（毎分12,000回転）スイッチ、下の高速（毎分17,000回転）スイッチを使ってください。
- スwitchを押し込んだ状態で回転し、はなすと止まります。



持ちかた



スイッチ

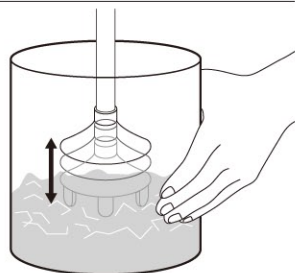
基本的な使いかた③

操作 (つづき)

■ ミンサー、マッシャー、ジューサー、ウィスク、ビーターでの調理

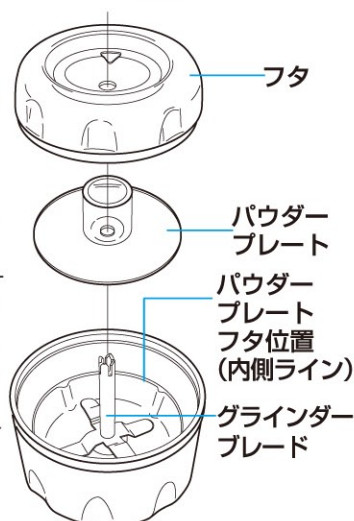
お願い

- スイッチは、マルチブレンダーの回転速度になれるために、まず低速から使用するようにしてください。
- 5分以上の連続運転はしないでください。何度か続けて操作する場合、5分以内で一度操作を中止し、本体の温度が下がってから再び操作をしてください。
- 材料の表面にアタッチメントを軽く付けてからスイッチを入れてください。
液体を混ぜる場合は、ガードを液面下まで沈めてから、スイッチを入れてください。
- 容器を片手で軽く押さえながら材料の表面をたたくように小刻みに上下運動させます。
材料がつぶれたら、容器の隅までマルチブレンダーを自由に動かし、隅々までよく混ぜてください。



■ グライNDERでの調理

- グライNDERを使用するときは、台の上でグライNDERを軽く手で押さえながら使用してください。時折、粉碎の効率を上げるために本体とグライNDERを両手でしっかり持ち、軽く振りながら動かしてください。
- 材料をあらく粉碎するときは、パウダープレートは使用しないでください。
- 材料をより細かく仕上げるには、パウダープレートを使用してください。茶葉などを細かく粉碎するときは、材料を容器の内側ラインの半分以下まで入れて、その上にパウダープレートのをせ、フタをして粉碎してください。
また、煮干しや昆布など大きめの食材はパウダープレートを使用しないで一度粗く粉碎してからパウダープレートを取り付けて細かく粉碎することができます。



ご注意

- グライNDERをはずす時はスイッチから指をはなして必ずグライNDERブレードが止まったことを確認してからガードのつめを透明フタからはずしてください。
- グライNDERでの調理時は、必ず食材の分量を守ってください。
多すぎると安全装置が働いてモーターが止まりますが、繰り返すと故障の原因になります。

アタッチメント別の調理例①

■食材をつぶす → ミンサー ・ マッシャー

ミンサー

肉や魚をつぶすときは底面積の広いボウル状の容器を使用してください。

●分量の目安：容器の4分目まで



マッシャー

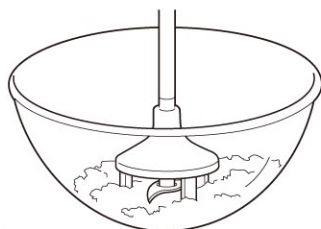
ゆでた野菜をつぶすときは、調理した鍋でそのままつぶします。

●分量の目安：容器の7分目まで



- ①アタッチメントを付けて、ガードを食材に押しあててからスイッチを押します。
- ②つぶす食材の位置を変えながら、マルチブレンダーを上下に動かし、固形物をつぶしていきます。
- ③食材が碎けてきたら、スイッチを押したままマルチブレンダーを動かし、よくつぶし混ぜます。

ご注意 ミンサー、マッシャーに食材がからんだときは、食材を取り除いてください。そのとき、必ず電源プラグを抜いてください。



■液体を含む食材を攪拌する → ジューサー ・ マッシャー

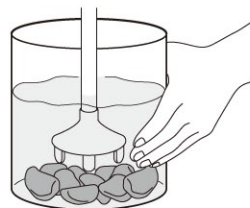
厚みが2mm以上あるものを使用してください。

※これより薄いと割れることがありますので使用しないでください。

●分量の目安：容器の5分目まで。



- 液体にガードを沈めてからスイッチを押し、沈めた状態でマルチブレンダーを動かし、攪拌します。
- 氷を使用するときは下記の方法で使用してください。



●市販のロックアイスを使用してシャーベットをつくるとき

- ①約3～4cm角以下の大きさの氷を、4個ほどカップに入れます。
(それ以上大きいロックアイスは、小さく砕いてから使用してください。)
 - ②カップには、先に氷を入れ、それから果物を入れます。
 - ③果物の上からジューサーを軽く押しあて、スイッチを押します。
 - ④数秒ごとに砕く氷の場所を変えて、スイッチのOn-Offを繰り返し、少しずつ氷を碎きます。
氷が少しずつ小さくなり、果物と混ざってシャーベット状になります。
- ※スイッチを押したまま、食材からマルチブレンダーをはなさないでください。
食材が飛び散ることがあります。
- ※大きな氷は使用しないでください。モーターに負担がかかり破損する原因になります。

アタッチメント別の調理例②

■ マヨネーズをつくる ➡ ウィスク

内径6.5cm～9cm、底が平らな縦長の容器を使用してください。

- 分量の目安：
ガードが沈むぐらいが最小量。



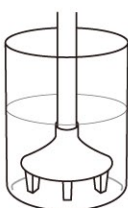
レシピ

全卵 …………… 1個 コショウ …………… 少々
 サラダ油 …… 200ml マスタード …… 小さじ2
 塩 …… 小さじ1/4 酢またはレモン汁 …… 小さじ2

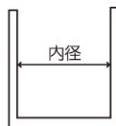
※このレシピには防腐剤が入っていないので早めに食べてください。

- 材料はガードが完全に隠れる分量が必要です。容器の底にガードのつめをつけてから、低速でウィスクを回転させてください。

- 食材の量によって適切な容器のサイズが異なります。卵の数によって右記の容器のサイズを参考にしてください。



全 量	容器の内径
約260ml (卵1個)	約7cm
約520ml (卵2個)	約9cm



※出来るだけ新鮮な卵を使用し、冷蔵庫から出し常温に戻してください。また、卵は全卵を使用してください。

【ご注意】 ● 下記のような場合には、食材に空気が入りマヨネーズが出来ないことがあります。

- ① 食材の深さが足りない場合。
- ② スイッチの高速回転を使用した場合。
- ③ ウィスクを回転させながらガードを食材に入れた場合。

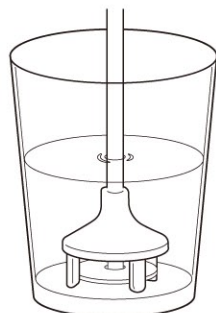
■ 卵白や生クリームを泡立てる ➡ ビーター

内径8cm～10cmの縦長の容器を使用してください。

- 内径が広く大きい容器では泡立てができません。
- 分量の目安：
容器の3分目まで。



- 材料はガードが完全に隠れる分量が必要です。
- 容器の底にガードのつめをつけてから、低速でビーターを回転させてください。
- 時々マルチブレンダーを上下に動かし、空気を混ぜながら回転させると効率よく泡立てができます。

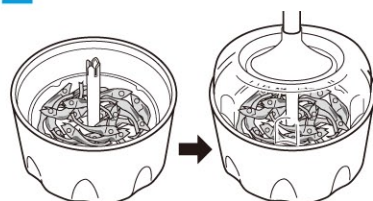


アタッチメント別の調理例③

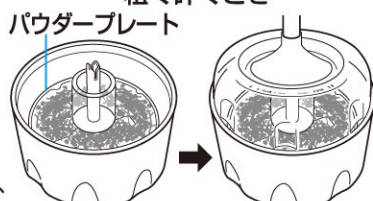
■粉末をつくる → グライNDER

- 大きな食材を粉末にするときは、はじめはパウダープレートを設定しないで粗く砕いてください。
- さらに細かい粉末にするためには、パウダープレートを設定してください。

【ご注意】 食材を粗く砕く前に、パウダープレートを付けて回転させるとモーターに負担がかかり破損する原因になります。



粗く砕くとき



細かい粉末にするとき

グライNDERで一度に調理できる量

- グライNDERを使用して粉末をつくる場合は、はじめに入れる食材の量・形がとても重要なポイントです。食材ごとに下記の量を目安に調理してください。

パウダープレートで調理できる時間

- 続けて使用できる時間は30秒です。さらに細かくしたい場合や繰り返し調理する場合は、本体が冷めるまで約30秒待ってから使用してください。

一度に調理できる食材の目安

食 材	食材の量	食材の形	粗く砕くとき (グライNDER使用)		細かく砕くとき (パウダープレート使用)
煮干し	10 g	1匹を3cmほどに切る	30秒	→	30秒
炒り大豆	20 g	—	30秒	→	30秒
干し椎茸	10 g	約2cm角に切る	30秒	→	30秒
昆 布	15 g	約2cm角に切り、から炒りしてよく乾燥させる	30秒	→	30秒
貝 柱	5 g	1個を3等分に切る	30秒	→	30秒
削りぶし	10 g	—	30秒	→	30秒
桜えび	10 g	—	30秒	→	30秒
粒こしょう	10 g	—	30秒	→	30秒
唐辛子	5 g	1個を半分に切る	30秒	→	30秒
ウコン	6 g	—	30秒	→	30秒
コーヒー豆	35 g	—	30秒	→	コーヒー豆をひくときはパウダープレートを使用しないでください。
お茶葉	8~10 g	—	—	→	30秒

※「キレイレシピ」のふりかけはパウダープレートを使用しません。

お手入れのしかた

マルチブレンダーは、食品に直接触れる調理器具です。
いつも清潔な状態に保つため、ご使用のたびにお手入れしてください。

ご注意 ● お手入れの前には、必ず電源プラグを抜いてください。

本体

使用後は、必ずガードの裏側や回転軸部分をよく洗ってください。洗浄をしないと、細かな汚れが蓄積され、回転しにくくなるなどの故障の原因となることがあります。

アタッチメントを注意して取り外し、アタッチメントと本体のシャフトから先の部分をブラシ・スポンジ等で洗ってください。

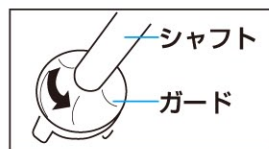
ガードの裏側や回転軸もよく洗ってください。

※このとき、ガードを下に向けて持ち、本体に水がかからないようにしてください。

- 本体についた汚れは、かたく絞った濡れ布巾などで拭いてください。
- 特に汚れがひどい時は、容器に水かお湯を入れ、アタッチメントを付けた状態で、その中で空回転させておおよその汚れを落としてください。
- ガードの裏側や、アタッチメントについた汚れが落としにくい場合は、付属のブラシを使用してください。



- ガードはハンドルをもって矢印方向に回転させると外れます。3ヶ月に一度はガードを取り外して、回転軸のパッキン部分の汚れを取り除いてください。



お願い ガードは食器洗浄機には使用できません。
変色の原因になります。食器乾燥器には使用できます。

グラインダー

- 使用後はグラインダーブレードを注意して取り外し、中の食材を取り出してから、スポンジでよく洗ってください。
- グラインダーを洗ったら、乾いた布巾などで水分を拭きとってください。
グラインダーの容器は二重構造になっています。容器の上下を持ち、回転して取り外して裏面内部の汚れを濡れ布巾などで取り除いてください。

お願い ● 水に浸した状態で放置しないでください。金属部のサビの原因になります。
● 食器洗浄器、食器乾燥器には使用できません。故障の原因となります。

長くお使いいただくために

- 使用しない場合でも、月に一度は10秒程度の空運転をしてください。モーターをよい状態に保つことができます。

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時は事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または当社お客様相談室にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですので絶対におやめください。

こんなときは	次の点をお調べください	ページ
電源が入らない	・ コンセントに電源プラグが差し込まれていますか。	5
思ったように調理ができない	・ 適切な材料を使いましたか。 ・ 材料の分量は正しいですか。 ・ アタッチメントは取り付けられていますか。 ・ アタッチメントが傷んでいませんか。	7~9 7~9 4
本体が熱くなる	・ 5分間以上の連続使用をしていませんか。 連続して5分以上の運転はしないでください。また、調理によってモーターが過熱し、ハンドルが熱をもつことがあります。 その時は運転を止め、モーターが冷めるまで30分ほど使用しないでください。	
回転軸が回転しない	・ コンセントに電源プラグが差し込まれていますか。 ・ アタッチメントや回転軸周辺に材料が固まっていますか。 電源プラグを抜き、お手入れしてください。	5 10
調理中に回転が止まった	・ モーターに過度の負担がかかったときや連続運転による加熱により、安全装置が働き、モーターが止まります。 連続運転による場合は、モーターが冷めるまで30分ほど使用しないでください。 ※スイッチを押してから数秒で止まった場合は、モーターはすぐに動きますが、調理中の材料を減らす、あるいは材料を細かく切り直してから使用してください。	
アタッチメントがはずれにくい	・ 回転軸とアタッチメントのすき間に、細かい材料などがたまっていませんか。 電源プラグを抜き、付属のブラシなどで、汚れを取り除いてください。	10
材料がまわりに飛び散る	・ 材料の分量が多すぎませんか。 ・ 最適な容器を使用していますか。	7~9 7~9

保証書

マルチブレンダー保証書

DK-5033

お客様	お名前		
	ご住所	〒 TEL	
保証期間	本体	3 年	お買い上げ日 年 月 日
販売店様	住所・店名	TEL (印)	

本保証書は、本記載内容で、無料修理させていただくことをお約束するものです。

1. 取扱説明書による正常なご使用状態で保証期間中に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社まで申し出ください。
2. なお、保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
3. 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
ご使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。
お買い上げ後の落下や運送上の故障および損傷。
火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。
本書のご提示がない場合。
本書にお客様名・お買い上げ日・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
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。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
5. ご贈答品などで本保証書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※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。
したがって、この保証書によって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は、直接弊社までお問合わせください。

輸入発売元



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話 (03) 3862-6410

受付時間 9:00~12:00・13:00~17:00

(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com/jp>

MADE IN CHINA