

Kai (house  
S E L E C T

# クイックブレンダー

## 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
モーター回転数	HI(高速) 約12,000回転/分 LOW(低速) 約6,000回転/分
定格時間 (連続使用可能時間)	3分
本体重量	約960g
本体サイズ	高さ約35cm×直径約6cm
コード長さ	約1.7m

### ■品質表示

ハンドル	ポリプロピレン
スイッチ	オレフィン系エラストマー樹脂
ガード	アルミニウム合金
Dリング	シリコン樹脂
その他樹脂部(スタッド等)	ABS樹脂
その他金属部(シャフト等)	ステンレススチール
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: シリコン樹脂

このたびは、KAIクイックブレンダーをお買い上げいただき、ありがとうございました。  
お求めのクイックブレンダーについてののたらし、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。



# 各部のなまえ

## 本体・ブレンダー・スタンド



### 本体

乾いた柔らかな布でふきます。

#### ⚠ 注意

水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。

### ブレンダー

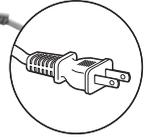
水洗いできますが、水につけ込まないでください。

#### ⚠ 注意

ブレンダーの刃は鋭利です。注意して洗ってください。

回転軸

電源コード  
電源プラグ



## アタッチメント



### ミンサー

生の肉や魚をつぶす・きざむ



### ビーター

生クリームを泡立てる



### ジュースー

野菜や果物をかき混ぜてジュースを作る



## 付属品

ガードカバー



ブラシ



クリーナー

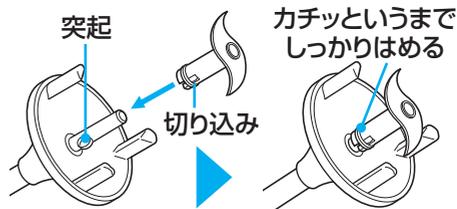
# 基本的な使いかた①

## ブレンダー・アタッチメント・付属品の着脱

**ご注意** ブレンダー・アタッチメント・付属品の着脱は、必ず電源プラグを抜いた状態で行い、刃先端部に十分注意して取り扱いください。

### ■アタッチメントの取り付け

- 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カチッというまでしっかりはめてあることを、確認してください。



**ご注意** しっかり取り付けていないと、けがをしたり容器を傷つける原因となります。

### ■アタッチメントの取り外し

- 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。

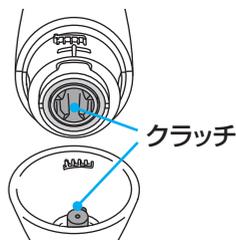
**ご注意** ガードを上に向けないでください。アタッチメントが飛ぶことがあります。



### ■ブレンダー部の着脱

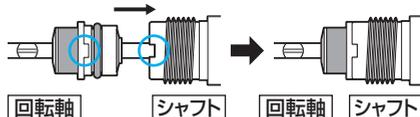
- 本体をブレンダーにしっかりと取り付けます。

**ご注意** 本体とブレンダー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恐れがありますので、クラッチ部がしっかりとハマったことを確認してから使用してください。



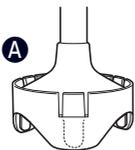
### ■ブレンダー部の分解

- 本体からブレンダーを外します。
- ガードはシャフトを持って矢印方向に回転させ外し、回転軸を下から抜き取ります。
- 取り付けるときは、シャフトの凹部と回転軸の凸部を同じ向きにあわせてください。

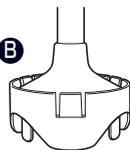


## ■ ガードカバーは用途に合わせて2種類の使い方ができます。

**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。



**ご注意** ガードカバーを使用するときは、材料に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。

## 基本的な使いかた②

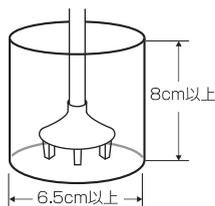
### 材料の下ごしらえ

- アタッチメントのミンサー、ジューサーを使用するときは、材料を約2cm角に切ってください。  
※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。



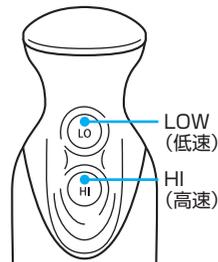
### 操作

- 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

- コードの下のく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6,000回転)スイッチ、下の高速(毎分12,000回転)スイッチを使ってください。
- スイッチ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



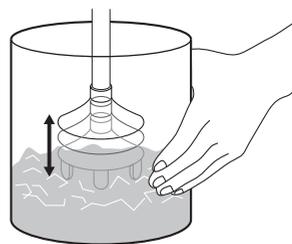
スイッチ

# 基本的な使いかた③

## 操作(つづき)

### ■ ミンサー、ジュースャー、ビーターでの調理

- 材料の表面にアタッチメントを軽く当て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。
- スイッチは、クイックブレンダーの回転速度になれるために、まず低速から使用してください。
- 容器を片手で軽く押さえながら材料を押しように小刻みに上下させます。  
材料がつぶれたら、容器の隅までクイックブレンダーを動かし、隅々までよく混ぜてください。



- ご注意**
- 3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、3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。
  - 本体に食材や水がかからないようにしてください。故障の原因になります。
  - 必ず調理に適したアタッチメントを使用してください。

# アタッチメント別の調理例①

## ■食材をつぶす → ミンサー

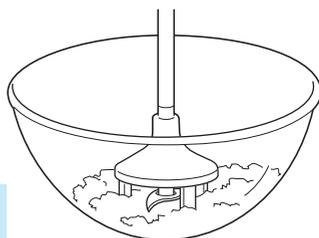
### ① ミンサー

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



- ①アタッチメントを付けて、ガードを食材に軽く当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、クイック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食材が砕けてきたら、スイッチを押したままクイックブレンダーを動かし、よくつぶし混ぜます。



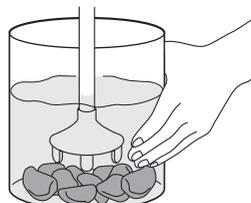
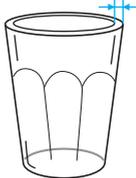
**ご注意** ミンサーに食材がからんだときは、食材を取り除いてください。そのとき、必ず電源プラグを抜いてください。

## ■液体を含む食材を攪拌する → ジューサー

ガラス製のコップを使用するときは厚みが **厚さ2mm** 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、沈めた状態でクイック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時

- 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、少しずつ氷を砕きます。  
氷が少しずつ小さくなり、果物と混ぜってシャーベット状になります。

※スイッチを押したまま、食材からクイック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。

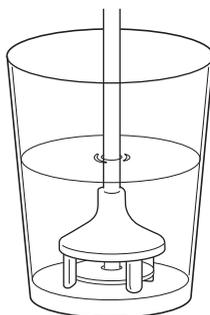
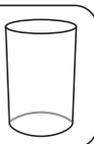
※大きな氷は使用しないでください。モーターに負担がかかり破損する原因になります。

# アタッチメント別の調理例②

## ■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。
- 時々クイック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。

## お手入れのしかた

クイックブレンダーは食品に直接接触する調理器具です。いつも清潔な状態に保つため、ご使用のたびにお手入れをしてください。

**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

- 水洗いできませんので、本体についた汚れは、絞った濡れ布巾などで拭いてください。汚れがひどい場合は、水で薄めた台所用中性洗剤を少量含ませたやわらかい布で汚れをふき取り、さらに乾いた布できれいに拭き取ります。
- 食器洗浄機、食器乾燥器には使用できません。損傷、変色の原因となります。

### ブレンダー

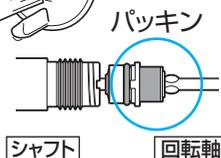
- ブレンダー部分は本体から外してお手入れしてください。
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませて拭き取り、次に水を流しながら洗剤を洗い流します。
- 特に汚れがひどい時は、容器に水かお湯を入れ、本体とアタッチメントを付けた状態で、その中で空回転させておおよその汚れを落としてください。
- ブレンダーの中に食材のカスが、残っているときは、シャフト内の回転軸を取り出し洗浄してください。(部品の紛失に注意してください。)
- 乾いた布巾でしっかり水分を拭き取り、風通しの良い場所で乾燥させてください。汚れたままですとサビの原因となります。
- ガードの裏側や、アタッチメントについた汚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。



- ガードはシャフトをもって矢印方向に回転させると外れます。



- 3か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。



- ご注意**
- 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。
  - パッキンは回転軸から外さないでください。またパッキンが劣化してきたら使用をやめてください。故障の原因になります。

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、お買い上げの販売店または弊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	対処のしかた	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。	・電源プラグをコンセントへ差し込んでください。	5
回転が遅い	①アタッチメントや回転軸周辺に食材が固まっていますか。	①固まった食材を取り除いてください。	7
	②食材の量が多すぎませんか。	②食材の量を減らしてください。	
振動が大きい	①食材の切りかたが大きすぎませんか。	①食材を小さく切り直してください。	5
	②食材の量が多すぎませんか。	②食材の量を減らしてください。	
調理中に止まった	・過度の負担をかけていませんか。	・モーターに過度の負担がかかったとき、安全装置が働いて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1時間以上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、過度の負荷がかかっています。粘り気の強い食材を使っていないか、調理中の食材は多くないか、食材が大きくないか確認してください。	6
本体が熱くなる	①3分以上の連続使用をしていませんか。	①連続して定格時間3分以上の運転はしないでください。調理によってモーターが過熱し、ハンドルが熱を持つことがあります。その時は運転を止め、モーターが冷めるまで1時間以上使用しないでください。	6
	②粘り気の強い食材等を使用していませんか。	②定格時間内でも粘り気の強い食材等に使用するとモーターが熱くなる場合がありますので、製品に合った材料を使用してください。	
思うように調理ができない	①本体にブレンダーがしっかり取り付けられていますか。	①本体にブレンダーがしっかり取り付けられているのを確認してください。	4
	②アタッチメントは取り付けられていますか。	②アタッチメントがしっかり奥まで取り付けられているか確認してください。	
	③アタッチメントや取り付け部分が傷んでいませんか。	③アタッチメント部分が損傷していないか確認してください。	
アタッチメントが外れにくい	・回転軸とアタッチメントのすき間に、細かい食材がたまっていませんか。	・付属のブラシなどで、汚れを取り除いてください。	8
煙が出る		・ただちに使用を中止し弊社お客様相談室へご相談ください。	
音大きい		・食用油をつける・本体とガード部分の確認をする・シャフトの凹部と回転軸の凸部がみ合っているかを確認する。	4

※全ての対処を行うときは電源プラグをコンセントから抜いてください。けがの原因となります。

# クイックブレンダーで作る 簡単お料理レシピ

## クイックブレンダーを上手に使うコツ

クイックブレンダーを上手に使うには『容器選び』が一番のポイントです。

基本は口径7~8cm・高さ12cm以上の筒型で底が平らなものをお勧めします。

また、クイックブレンダーには、3つのアタッチメントがあります。これらを使い分ければ色々なお料理で活躍します。

スムーズにお料理をするには機能・効果的な材料の切り方、容器の大きさなどを頭に入れておく事がポイントです!

ご使用時には、最初は押しつぶす感覚で、つぶれてきたら上下に動かしながらご使用ください。

また、うすいグラス(厚みが2mm以上あるものをお使いください)やビニール袋の中でご使用するときには付属の安全カバーをご使用ください。

## クイックブレンダーを使いこなすコツのまとめ

- 材料をまんべんなくつぶしたりするには、クイックブレンダーを上下に動かしてください。  
また、飛び散りを防ぐためには、容器にある程度の深さのある容器を推奨します。
- 量に適した容器でご使用ください。(少量の時は小さな底の平らな容器、量の多い時は大きな容器で)  
※入れる材料が容器の半分以下を目安に形は筒型の容器をお勧めします。
- 生クリームなどを作るときは、口径の狭いものがお勧めです。
- つぶしやすい大きさに切ってから使用すると、手早く、きれいに仕上がります。

## きのこのみぞれ和え



ジューサー

2人分

材料	大根	200g
	水	50ml
	しめじ	50g
	しいたけ	2枚
	ポン酢	大さじ1
	三つ葉	4本

### 下ごしらえ

- しめじは小房に分け、しいたけはスライスする。
- 三つ葉はゆがいて3cmの長さに切る。

### 手順

- ①しめじとしいたけを沸騰している湯に入れて、もう一度沸騰したら湯を切り、冷みにさらす。
- ②皮をむいて2cmの角切りにした大根と水をボウルに入れ、ジューサーをつけたクイックブレンダーでみぞれの状態にする。
- ③ザルに上げて水気を切った①と②を合わせ、ポン酢と三つ葉を加えて混ぜ合わせる。

## トマトソース



ジューサー

約300ml

材料	トマト	大2個
	にんにく	1かけ
	たまねぎ	1/4個
	オリーブオイル	大さじ1
	塩	小さじ1/2~1

### バリエーション

- ◆魚介と炒めてパスタソースに。
- ◆そのままピザソースとして。
- ◆魚やチキンソテーのソースなどに。

### 下ごしらえ

- トマトはヘタを取り八つ切りに、たまねぎは皮をむき、2~3等分に切る。  
にんにくは半分に切り、芯を抜いて包丁の腹でつぶす。

### 手順

- ①トマトをボウルに入れ、ジューサーをつけたクイックブレンダーでジュース状に、たまねぎも加えつぶし混ぜる。
- ②オリーブオイルとにんにくをフライパンに入れて熱し、①を加えて15分弱火で煮て、塩で味を整える。

- ★皮付きのトマトを使うことで、皮と実の間の旨みも逃さず調理できます。
- ★トマトを先に潰し水分を多くすることで、たまねぎをより細かく砕くことができます。



## つみれ汁

2人分

材 料	A	イワシ …… 2尾(300g)
		長葱 …… 5cm
		すりおろし生姜
		…………… 小さじ2
		味噌 …… 小さじ2
		片栗粉 …… 大さじ1
		大根 …… 1cm
		三つ葉 …… 4本
		だし汁 …… 600ml
		……………
B	酒 …… 大さじ1	
	塩 …… 小さじ1/2	
	みりん …… 大さじ1/2	
	醤油 …… 大さじ1/2	
	七味唐辛子 …… お好みで	

### 下ごしらえ

- イワシは3枚におろして中骨を取り、皮をむいて、3つに切る。
- 葱は4等分、大根は拍子切り、三つ葉は刻む。

### 手順

- ① Aをボウルに入れ、ミンサーをつけたクイックブレンダーでなめらかにする。
- ② 大根とBを鍋に入れて10分加熱し、①をスプーンで一口大にすくって加える。
- ③ つみれが浮いてきたら2、3分煮込み、三つ葉を加える。お好みで七味唐辛子をふる。



## 自家製粗びきハンバーグ

2人分

材 料	牛肉(カレー、シチュー用/ 2~3cm角切り) …… 200g
	たまねぎ …… 1/2個
	パン粉 …… 1/2カップ
	牛乳 …… 50ml
	溶き卵 …… 1/2個
	塩 …… 小さじ1/4
	こしょう …… 少々
	サラダ油 …… 大さじ1
	水 …… 100ml
	固形スープの素 …… 1/2個
	ケチャップ …… 大さじ4
	ソース …… 大さじ2
	……………

### 下ごしらえ

- パン粉を牛乳に浸す。
- 皮をむき、2~3等分したたまねぎを容器に入れ、ミンサーをつけたクイックブレンダーで細かくする。  
フライパンにサラダ油(分量外)を熱して炒める。

### 手順

- ① ボウルに牛肉を入れ、ミンサーをつけたクイックブレンダーで粗く挽き切る。
- ② ①に炒めたたまねぎと浸したパン粉、溶き卵、塩、こしょうを加え、ねばりが出るまでよく混ぜ、2個に分けて楕円形に丸める。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、片面に軽く焦げ目がつくよう中火で焼き、裏返して水と固形スープの素を入れ、蓋をして7~8分弱火で焼く。串を刺して透明の肉汁が出てきたら取り出す。
- ④ フライパンにケチャップとソースを加えてひと煮立ちさせ、ハンバーグにかける。

★クイックブレンダーで牛肉を粗く挽くときはスイッチを押し続けず、2秒くらいずつで区切って使用するときれいに仕上がります。



## ホイップクリーム

約200ml

材 料	生クリーム …… 200ml
	グラニュー糖 …… 20g

### 手順

- ① 生クリームとグラニュー糖を容器に入れる。
- ② ビーターをつけたクイックブレンダーを入れて上下に動かしながら泡立てる。

★混ぜすぎるとバターに変化する場合がありますので、ご注意ください。

# 保証書

Kai (douse)  
S E L E C T

クイックブレンダー保証書

DK-5206

お客様	ご住所	〒 TEL		
	お名前	様		
保証期間	本体	お買い上げ日から <b>1年</b>	※お買い上げ日 年 月 日	
販売店様	※住所・店名	TEL (印)		

ご販売店様へ：※印欄は必ず記入してお渡しください。

本保証書は、本記載内容で、無料交換及び修理をさせていただくことをお約束するものです。

- 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、商品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- 保証期間中のアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社 お客様相談室までご連絡ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料となります。
  - 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・煙害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその天災地変による故障および損傷。
  - 本書のご提示が無い場合。
  - 本書にお客様名・お買い上げ日・販売店名の記載がない場合、あるいは字句を書きかえられたとき。
  - 一般家庭での食品調理以外に使用された場合の故障および損傷。
  - 業務用で使用された場合の故障及び損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご贈答品などで保証書に記入してある販売店欄に記載がない場合は直接弊社 お客様相談室までご連絡ください。

■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。

※本保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料交換及び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、保証期間経過後の交換及び修理などについては、直接弊社 お客様相談室までお問合せください。

※ご記入頂きましたお客様の個人情報は交換及び修理とその発送の目的以外には使用したり第三者に提供することは一切ございません。

※本品の仕様は改良の為予告なく変更される場合があります。

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>

MADE IN CHINA