



SELECT 100™

SELECT 100
コードレスブレンダー専用

チョッパー

< DK-5211 >

取扱説明書／保証書

家庭用

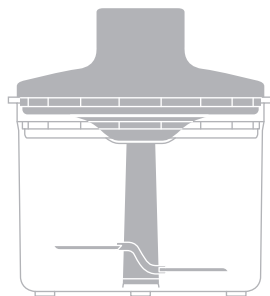
はじめに

本製品の機能を十分にご理解いただき、安全にご使用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みください。お読みになった後も大切に保管してください。

最新の取扱説明書は
こちらよりご確認ください。



[https://www.kai-group.com/
support/manual/](https://www.kai-group.com/support/manual/)



もくじ





安全上のご注意	2
各部の名称	4
使い方	5
お手入れの方法	8
仕様	9
レシピ	9
保証書	裏表紙

- SELECT100 コードレスブレンダー (DK-5210) 専用のチョッパーです。
- SELECT100 コードレスブレンダー (DK-5210) の取扱説明書を読んでからご使用ください。貝印のホームページからもご覧いただけます。
<<https://www.kai-group.com/support/manual/>>




安全上のご注意 (必ずお守りください。)

- ※ご使用前に、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、人への危害や損害を未然に防止するためのものです。

図記号の意味

 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です。
 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です。
 禁止	禁止を示す記号です。
 必ず行うこと	必ず行うことを示す記号です。

- ※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも参照できるところに必ず保管してください。

 警告	
 禁止	<ul style="list-style-type: none"> ●子供だけで使わせたり、子供の手の届くところで使用したりしない。 →誤飲、事故、けがの原因になります。 ●別売りのブレンダー本体 (DK-5210) 以外は使用しない。 →けがや故障の原因になります。
 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"> ●刃の部分には直接手を触れず、取扱いには注意する。 →刃は鋭利です。けがの原因になります。

⚠注意



禁止

- 改造や分解をしない。
→けがや故障の原因になります。
- 調理以外に使用しない。
→故障の原因になります。
- 火のそばに置かない。
→変形の原因になります。
- 電子レンジには使用しない。
→事故やけがの原因になります。



必ず
守る

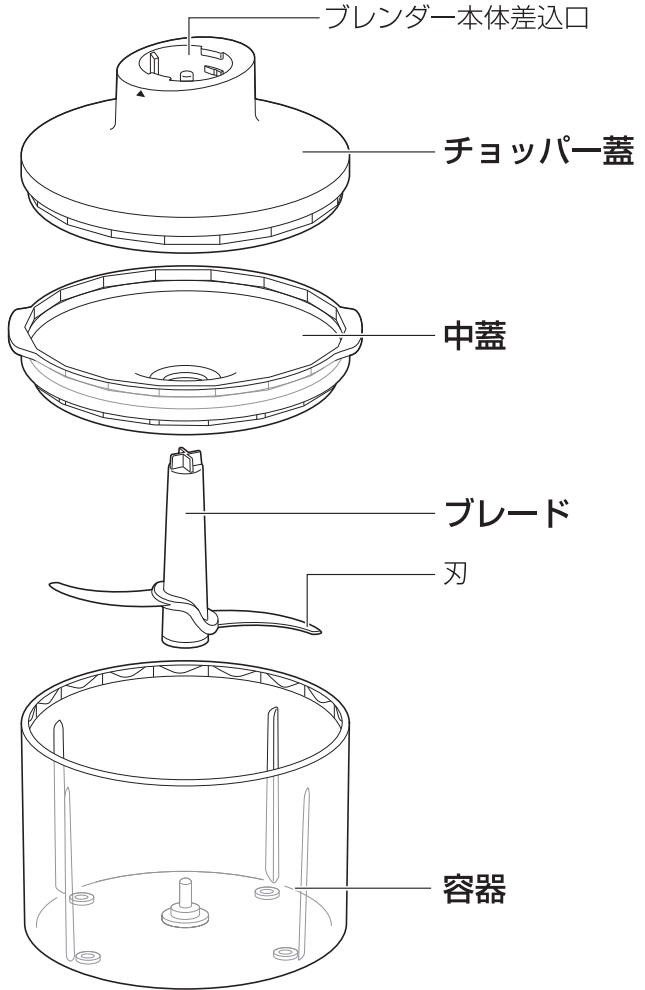
- 使用前に刃に破損や異常がないか確認する。
→けがの原因になります。

各部の名称

別売り



ブレンダー本体
< DK-5210 >



⚠警告

- 刃に触れない。
→けがの原因になります。

⚠注意

- 各部品は大切に使用、保管する
→部品の破損、紛失の原因になります。

- 初めて使用する時は、食器用洗剤でよく洗ってください（チョッパー蓋を除く）。チョッパー蓋は内部に水分が侵入すると乾きにくいので、布巾などで拭き上げてください。

使い方

みじん切りをする前に

■調理・加工できない食材（故障、破損の原因）

【硬い食材・乾燥した食材】

氷、冷凍食品、冷凍した食材、米、コーヒー豆、乾燥野菜、ドライフルーツ、乾物などの硬いもの（乾燥大豆、昆布、煮干し、干ししいたけなど）

【粘りけのある食材】

納豆、パン・クッキー・ケーキ・麵の生地、チーズなど

■食材の下準備

- ・食材は「調理の目安」（下記）を参照して下準備する。
- ・肉の筋、骨は取り除く。鶏肉の皮ははがす。
- ・ナッツ類の殻、にんにくの皮は取り除く。
- ・熱い食材（60℃以上）は、あら熱がとれるまで冷ます。
- ・凍った食材は、半解凍または解凍する。

※食材が少なすぎると攪拌、みじん切りができない場合があります。

※途中で蓋を開けてスパチュラなどでまぜると、より均一に仕上がります。

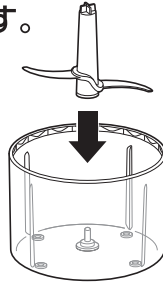
■調理の目安

食材	玉ねぎ	にんじん	きゃべつ	大根	生姜	にんにく
下準備	2cm 角に切る					1 片ずつに分けて、皮をむく
最大量	400g 中サイズ 2 個程度	200g 中サイズ 1 本程度	200g 4-5 枚程度	300g	150g	100g 2 株程度
運転時間	5-10 秒	10-15 秒	5-10 秒	10-20 秒	5-10 秒	5-10 秒
備考				おろし状ではなく、みじん切りになります		

食材	長ネギ	やまいも	肉	いわし・さんま	食パン
下準備	2cm 程度に切る	2cm 角に切る	皮、筋、骨を取って2-3cm 角に切る	3cm 程度に切る	1/4 に切る
最大量	100g 約 1 本	250g	300g	300g 3 尾程度	6 枚切り 1 枚
運転時間	10 秒	10 秒	20 秒	10 秒	10-30 秒
備考					みみは少し粗く残るので、お好みで先に切り落としてください

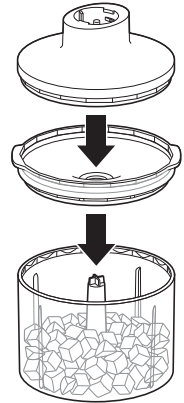
使い方 つづき

1 ブレードを容器にセットします。



2 食材を容器に入れ、中蓋とチョッパー蓋を閉めます。

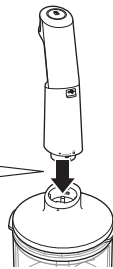
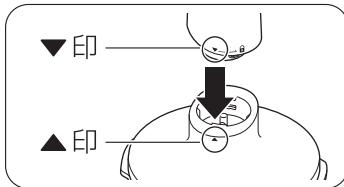
- 容器、中蓋、チョッパー蓋が上下に隙間なくセットされていることを確認してください。



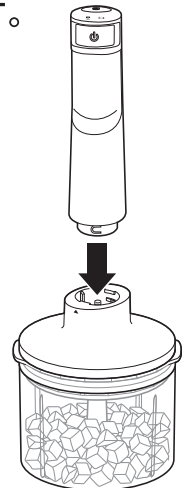
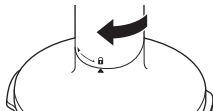
3 ロック解除ランプが消えていることを確認してから、ブレンダー本体を取り付けます。

ブレンダー本体の取り付け方

- ①ブレンダー本体の▼印と、チョッパー蓋の▲印が合うように差し込みます。



- ②ブレンダー本体の🔒印と、チョッパー蓋の▲印が合うように図の向きに回して固定します。



4

ロック解除ボタンでロックを解除してから、運転ボタンを押します。

- 運転中は容器をチョッパー蓋ごと押さえてください。
- 運転中はチョッパー蓋を開けないでください。

ロック解除ボタン

運転ボタン



5

調理が終わったら、運転ボタンから指を離して、回転を止めます。

- ブレードの回転が止まったことを確認してください。
- 5秒以内に運転ボタンを押すと再び回転します。

6

中蓋を押さえながらチョッパー蓋を開けます。



7

中蓋を開け、ブレードを取り出してから食材をヘラなどで取り出します。

- ブレードについた食材はゴムベラなどで取ってください。
- 手で直接刃に触れないでください。



お手入れの方法

お手入れの時は

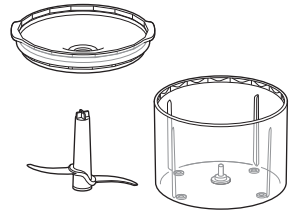
- ブレンダー本体を取り外してください。
- 必ずロック解除ランプが消えていることを確認してから行ってください。
- いつも清潔な状態を保つため、使用のたびにお手入れを行ってください。

- 手で直接刃に触れない。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・スポンジのナイロン面・金属たわし・磨き粉を使わない。
→表面を傷付ける原因になります。
- 洗浄後は必ず水をきり、よく乾かす。
→サビの原因になります。
※ブレードは刃を下に向けた状態で乾かしてください。

■中蓋、容器、ブレード

食器洗浄機や食器乾燥機に対応しています（家庭用）。

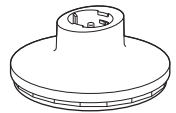
- 食器洗浄機用洗剤をご使用ください。
 - ・食器洗浄機、食器乾燥機の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。



- ・手洗いする場合は、薄めた食器用洗剤とやわらかいスポンジをご使用ください。

■チョッパー蓋

- ・水またはぬるま湯で濡らした柔らかい布をよく絞り、汚れを拭き取ってください。
- ・チョッパー蓋は水洗いできません。水につけたり水をかけたりしないでください。



【洗浄方法一覧】

部品名	食器洗浄機 食器乾燥器	食器用洗剤 で水洗い	備考
チョッパー蓋	×	×	よく絞ったやわらかい布で汚れを拭き取ってください。
中蓋	○	○	
ブレード	○	○	
容器	○	○	

■保管

- 刃はよく乾かしてから保管してください。濡れたまま保管するとサビる可能性があります。
- 高温多湿な場所、直射日光の当たる場所を避け、子供の手の届かない場所に保管してください。

仕様

【品質表示】

チョッパー蓋	ABS 樹脂（耐熱温度90℃）、ポリアセタール（耐熱温度90℃）、ステンレススチール	
中蓋	AS 樹脂（耐熱温度 90℃）	
ブレード	刃体	ステンレススチール
	刃軸	ポリアセタール（耐熱温度 90℃）
容器	AS 樹脂（耐熱温度 90℃、耐冷温度 -20℃）、ステンレススチール、満水容量 1.3 L	
すべり止め	シリコーンゴム（耐熱温度 90℃）	

レシピ


本製品を使用したレシピを掲載しています。二次元バーコードを読み取りください。二次元バーコードが読み取れない場合は、以下の URL にアクセスしてください。



https://www.kai-group.com/fun/recipe/item/blender_recipe/

保証書

SELECT100 コードレスブレンダー専用チョッパー保証書 DK-5211

お客さま	ご住所	〒□□□ - □□□□	
	お名前	TEL	
保証期間	本体	お買上げ日より 1年間	※お買上げ日 年 月 日
販売店様	住所・店名	※  または サイン TEL	

■ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しく下さい。

本保証書は、本記載内容で、無料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、商品と本書を添え、弊社まで申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客さまの個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
- 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。
- 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輸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。
 - 本書にお客さま名・お買い上げ日・販売店名の記入のない場合、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。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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さま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せください。

※本品の仕様は改良のため予告なく変更される場合があります。



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 03-3862-6410

<https://www.kai-group.com>

MADE IN CHINA