

## 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理または交換をさせていただきます。  
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、製品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。  
(ロ) お買い上げの販売店で無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。  
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。  
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。  
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。  
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。  
(ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。  
(ヘ) 本書の添付がない場合。  
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。  
(チ) 持込修理の対象製品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様のご負担となります。  
(リ) 個人または事業者などから個人間売買やオークションや転売、その他類似する方法で取得された場合。

5. 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。

6. 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。

●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※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、保証書を発行しているもの(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

## récolte® レコルト ハンディブレンダー フルセット 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間	お買い上げ日より	本体1年間	お買い上げ日	年	月	日
お客様			販売店			
ご住所 〒	—		住所・店名			
お名前		様				
電話 ( )	—		電話 ( )	—		

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時~12時/13時~16時(土日祝日を除く)

住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

This product is for use in Japan only. Do not use outside Japan.

BA-RHB3F-02-2601

This warranty is valid only in Japan.

JPN

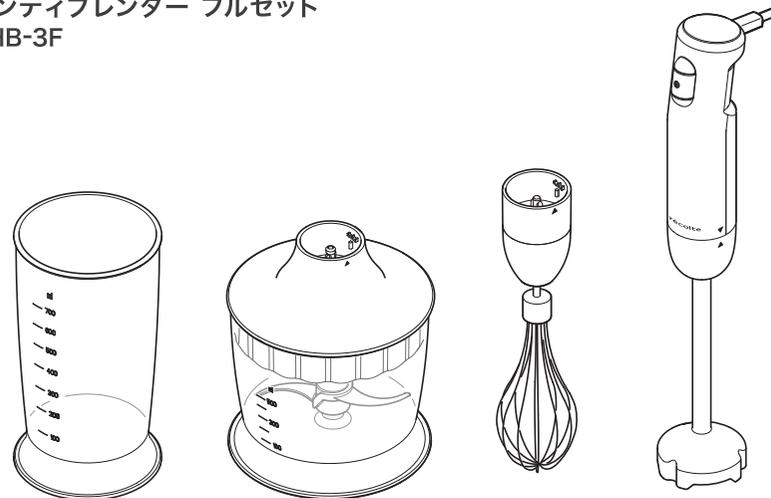
récolte®

# Handy Blender Full Set

レコルト

ハンディブレンダー フルセット

RHB-3F



## 取扱説明書

この度はレコルト ハンディブレンダー フルセットをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。お読みになった後も、大切に保管してください。

This product is for use in Japan only. Do not use outside Japan.

## INDEX

安全上のご注意	1-5	ブレンダーの使いかた	10-13
初めてご使用になる際、		ホイッパーの使いかた	14
またはしばらく使わなかったときに	6	チョッパーの使いかた	15-19
各部(パーツ)の名称	7-8	お手入れのしかた	20-23
操作部の説明	8	故障かな?と思ったら	24
調理できない食材	9	仕様	25
知っていただきたいこと	9	無料修理規定/保証書	裏表紙

JPN

## 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りください。  
内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

**警告** この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

**注意** この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 この表示は、禁止(してはいけないこと)を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 この表示は、注意を示します。  
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

## 警告

### 電源プラグ・電源コード

 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。  
感電・けがの原因。

 電源コードを本体に巻き付けたまま使用しない。  
発煙・発火・火災の原因。

 電源コードは破損したまま使用しない。傷つけない(無理に曲げる。引っ張る。ねじる。束ねる。高温部に近づける。重いものをのせる。挟み込む。加工するなど)。  
電源コードが破損し、火災・感電の原因。  
電源コードが破損した場合は、カスタマーセンターに相談してください。

交流100V以外では使用しない。  
火災・感電・故障の原因。

 乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。  
必ず行う 感電・けがの原因。

 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。  
電源プラグを抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

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・発火の原因。

電源プラグにピンなどの金属片やゴミを付着させない。  
感電・ショート・火災・発火の原因。



電源プラグを抜く

電源プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。  
感電・ショート・発火の原因。



電源プラグを抜く

異常時(焦げ臭い、発煙など)は、すぐに電源プラグを抜き、使用しない。  
火災・感電の原因。

### 本体・パーツ



分解禁止

改造・分解・修理をしない。  
火災・感電・けがの原因。  
修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターに相談してください。



必ず行う

ブレード・ホイッパーは回転が完全に止まってから、カップまたは調理器具から取り出す。  
感電・けが・やけどの原因。



水濡れ禁止

本体を水に浸けたり、水をかけたりしない。  
火災・感電・ショート・故障の原因。

変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。  
火災・感電・けがの原因。



禁止

子供など、取り扱いに不慣れた人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない、触れさせない、保管しない。  
感電・けが・故障の原因。

使用前・使用後は必ず各部品の点検を行う。  
以下の場合は使用を止め、当社の点検・修理を必ず受ける。  
・製品に不具合、損傷がある。  
・製品を床に落とした。  
・製品が焦げ臭い、発煙する。

倒す、落とす、ぶつけるなど製品に強い衝撃を与えない。  
故障・破損の原因。

電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で、ブレードやホイッパーに手・へら・スプーン・箸などで触れない。  
けがの原因。

## ⚠ 注意

### ■ 電源プラグ・電源コード



必ず行う

動作していないことを確認してから電源プラグを抜き差しする。

感電・ショート・火災・発火・けがの原因。

### ■ 本体・パーツ



禁止

業務用として使用しない。

変形・故障の原因。

使用中に本体の移動・持ち運びはしない。

けが・故障の原因。

この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。

けが・事故の原因。

使用中に子供やペットをそばに近づけない。

けが・転倒・故障の原因。

酸性やアルカリ性の洗剤を使用しない。

破損・故障の原因。

金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使用しない。

破損・故障の原因。

各接続部の隙間にピンや金属物などの異物を入れない。

感電・けがの原因。

外部タイマーや個別の遠隔操作システムと一緒に使用しない。

けが・故障の原因。

高温となる場所や、湿気の多い場所では使用しない。

火災の原因。



禁止

調理以外の用途に使用しない。

火災の原因。

調理できる食材以外入れない。

けが・故障の原因。

空運転しない。

必ず材料を入れて動作させる。

本体のみで使用しない。必ず専用のパーツを本体に取り付けて使用する。

けが・故障の原因。

本体側の接続部を触らない。

けが・故障の原因。

加熱調理中の鍋の中で使用しない。

やけど・故障の原因。

ブレードが曲がったり、破損した場合は使用しない。ブレードは研がない。

けが・故障の原因。

ブレードに直接手を触れない。

けがの原因。

定格容量(MAXライン)を超える食材を入れない。

故障の原因。



禁止

割れたり、ヒビが入ったカップ・調理器具に本製品を使用しない。破損・けが・事故の原因。

カップ以外を電子レンジに使用しない。

変形・変色・故障の原因。

カップ、ホイッパー、スパチュラ、すべり止めマット/フタ以外を食器洗い乾燥機、食器乾燥機に使用しない。

変形・変色・故障の原因。

オープンに使用しない。

変形・変色・故障の原因。

ホーロー、フッ素樹脂コーティングなどの加工がされている調理器具にブレンダーを使用しない。

表面の傷、破損の原因。



必ず行う

電源コードを持って、本体を移動させない。必ず本体を持って移動させる。

故障の原因。

部品の取り付け・取り外しは、ブレード・ホイッパーの回転が完全に止まってから行う。

けが・やけど・感電・火災の原因。

調理可能容量内で動作させる。

故障の原因。

食材が多すぎたり、ブレードやカップ内側に張り付くなどで、動作が止まった、空転する、本体が熱くなった場合は直ちに使用を中止する。

故障の原因。



必ず行う

食材は、冷ましてから調理する(ブレンダー使用時は60℃以下、ホイッパー、チョッパー使用時は40℃以下)。

やけど・破損の原因。

使用前に、必ずチョッパーブレードカバーを外す。

ブレードカバーが食材に混入する原因。

ブレードシャフトは、必ず食材を入れる前にシャフトピンに取り付ける。

破損の原因。

ブレードを取り外してから、調理物を取り出す。

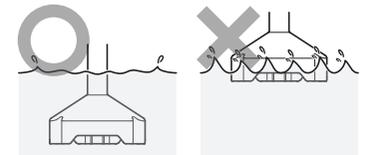
けがの原因。

氷を砕くときは、2.5cm角以下の氷を使用し、パルスプッシュを断続的に繰り返す。

ブレードを外したときにブレードに破損がないことを確認し、破損が見つかった場合は調理した物を食べない。

ブレンダー・ホイッパー使用時に食材が飛び散らないように注意する。

液面より上で使用すると飛び散ることがあります。



食材の入れすぎ、少なすぎに注意する。

故障・破損・事故の原因。



必ず行う

食材がかたより攪拌されない場合は、動作を停止し、均等にブレードがあたるように食材を動かす。

故障の原因。

異常音がある場合は、食材の大きさ・量、本体とアタッチメントが正しくセットされているか確認する。

故障の原因。



必ず行う

1回の動作は定格時間以内にする。短時間連続で使用する場合でも、合計の使用時間は定格時間以内にする。次の使用までに30分以上休ませる。

モーターの回転部が加熱し、故障の原因。

<各アタッチメントの定格時間>

ブレンダー、チョッパー：1分

ホイッパー：10分

使用後は必ずお手入れをする。

故障の原因。

## ⚠ 注意

### ■ 設置・保管



禁止

不安定な場所、滑りやすい場所、濡れている場所などの上では使用しない。

転倒、落下などによる破損・故障・けが・火災の原因。

屋外で使用しない。

故障の原因。

水のかかりやすい場所では使用・保管しない。

感電・故障の原因。

直射日光・雨が当たる場所に置かない。

故障・変色の原因。



禁止

物を本体の上のせたり、落下しやすき場所に置かない。

発熱・発火・感電・けがの原因。

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わない。

変形・破損の原因。

火気のそばで使わない。

変形・故障の原因。

## 初めてご使用になる際、またはしばらく使わなかったときに

■ 本体と各パーツの接続部以外は、台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいでください。

■ 初めてご使用になる際、煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。ご使用とともになくなります。

■ 使用前・使用後は必ず各パーツの点検を行ってください。

● ブレードの破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？

● ブレードシャフトの底穴が変形していたり、底穴に異物が混入していませんか？

● 本体やカップにヒビ割れや大きなキズはありませんか？

● ブレード、シャフト、シャフトピンなどに変形、破損はありませんか？

※ 長期間ご使用いただきますと、ブレードに刃こぼれが発生することがあります。

※ 製品上、ブレードに細かいスジやザラつきがありますが、性能上問題ありません。

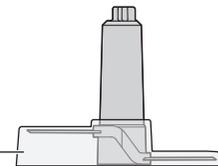
■ 使用前に必ずブレードカバーを外してください。

※ 取り外したブレードカバーは廃棄してください。

### ⚠ 注意

- ブレードカバーを外すときはチョッパーブレードに直接手を触れないように注意する。
- けがの原因。

ブレードカバー

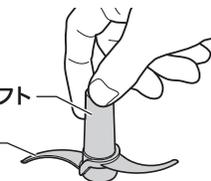


### ⚠ 注意

- チョッパーブレードは必ずブレードシャフトを持って取り扱い、チョッパーブレードに直接手を触れない。
- けがの原因。

ブレードシャフト

チョッパーブレード



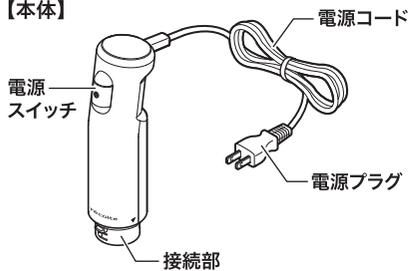
### ⚠ 注意 モーターの保護装置について

- モーターに負荷がかかりすぎると保護装置が働き、一時停止します。
- 食材の入れすぎ、からまりなどにより、使用中に動かなくなったときは、直ちに食材の量を減らしてから再度動作させてください。それでも動作しない場合は本体を30分以上休ませてください。
- ブレンダーブレードに食材がはさまっていた場合、ブレンダーブレードの回転が完全に止まったのを確認してから、コンセントから電源プラグを抜き、箸などを使って取り除いてください。

## 各部(パーツ)の名称

パーツ、付属品をご確認ください。

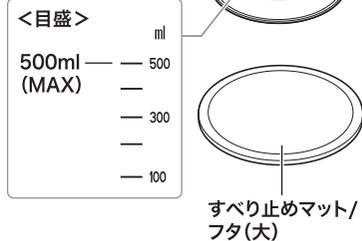
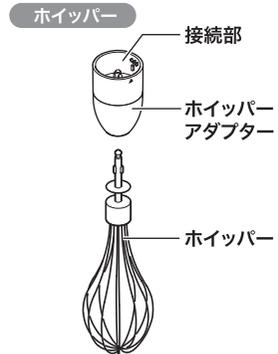
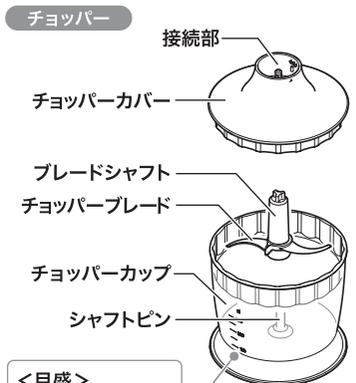
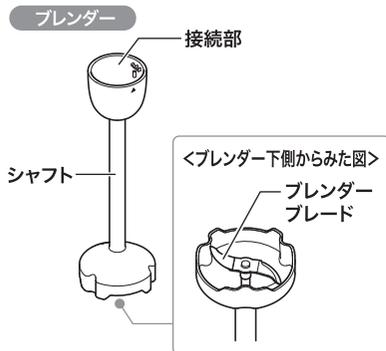
### 【本体】



### 付属品

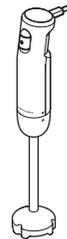


### 【アタッチメント】

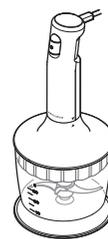


### <アタッチメント装着時>

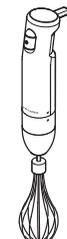
#### ブレンダー



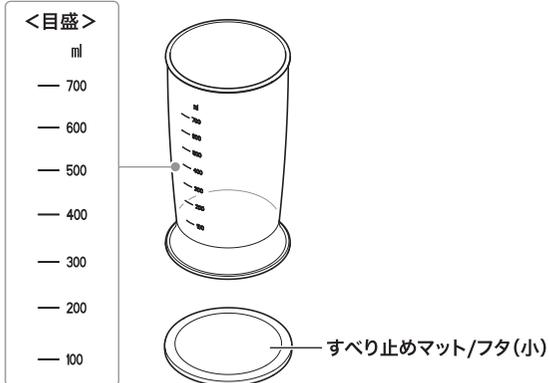
#### チョッパー



#### ホイッパー



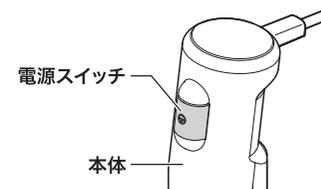
### 【カップ】



※カップでの調理可能容量は500mlまでです。

## 操作部の説明

電源スイッチを押している間だけ動作します。



パルスプッシュ	1回1秒程度を目安に、押す/離すを繰り返してください。 かたい材料を攪拌するときに使用します。
連続プッシュ	材料がお好みの状態になるまで、電源スイッチを押し続けます。 材料をなめらかにするときに使用します。

※1回の動作は定格時間を超えて行わない。  
短時間連続で使用する場合でも、合計の使用時間は定格時間以内にする。

## 調理できない食材

理由	食材	ブレンダー	チョッパー	ホイッパー
	生の肉、魚	×	○	×
	加熱した肉、魚	△※ <sup>1</sup>	○	
かたい	コーヒード	×	×	
	クラッシュアイス、市販のかたい氷	×	×	
	乾物(乾燥大豆・煮干し・干しいたけなど)	×	×	
	冷凍した食材	△※ <sup>2</sup>	△※ <sup>2</sup>	
	家庭用製氷器で作った氷	○※ <sup>3</sup>	○※ <sup>4</sup>	
	生のじゃがいも/かぼちゃ/さつまいもなど	×	○	
	ゆでる、または蒸したじゃがいも/かぼちゃのみ	△※ <sup>5</sup>	○	
ごま・ナッツ類(くるみ・アーモンドなど)	△※ <sup>6</sup>	○※ <sup>7</sup>		
粘りが強い	パン生地/ピザ生地/麺の生地など	×	×	
	じねんじょ/やまいも/もち/納豆/おくらなど			

※<sup>1</sup>: 肉や魚は骨、皮、筋は取り除いて加熱し、ほぐして1~2cm角程度に切ってから使用してください。

※<sup>2</sup>: 冷凍フルーツなどの冷凍した食材は半解凍、または解凍してから使用してください。

※<sup>3</sup>: 家庭用製氷器で作った氷(2.5cm角以下)を4粒(約50g)以下で使用できます。

必ず液体と一緒に使用してください。

※<sup>4</sup>: 家庭用製氷器で作った氷(2.5cm角以下)を12粒(約150g)以下で使用できます。

※<sup>5</sup>: 液体を入れると使用できます。

※<sup>6</sup>: 水分を多めに入れる場合は使用できます。

30g以下で水分を加え、定格時間内(1分)で使用してください。

※<sup>7</sup>: ナッツ類は200g以下で定格時間内(1分)で使用してください(ペースト状にはなりません)。

## 知っておいていただきたいこと

■ブレンダーを使用するときは必ず液体を入れて使用してください。

■チョッパーでは液体や水分の多いものは使用しないでください。

■接続部またはホイッパー取り付け部を水に濡らさないでください。  
接続部内部に水が入ったときは、よく水をきり、水分を拭き取ってください。

■カップについて(耐熱温度: 140℃、耐冷温度: -20℃)

本製品の**カップ**のみ電子レンジで使用できます。

※チョッパーカップは電子レンジでは使用できません。

・ すべり止めマット/フタは電子レンジで使用しないでください。

・ 少量での使用や、食材を入れずに電子レンジで加熱しないでください。

・ 5分以上の加熱をしないでください。

・ 油分や糖分が多量に含まれるものは電子レンジで使用しないでください。

・ 電子レンジの取扱説明書をよく読んで使用してください。

・ 火のそばに置かないでください。

・ 冷凍庫に入れて使用しないでください。



## ブレンダーの使いかた

定格時間: 1分

食材を細かく刻みながら攪拌します。

○ 使用できるもの	×
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カップ</li> <li>・ 金属、プラスチック製の調理器具</li> </ul> <p>おすすめの鍋サイズ 16~18cm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ガラス、陶磁器など割れやすい調理器具</li> <li>・ ホーローやフッ素樹脂コーティング加工がされている調理器具</li> </ul> <p>傷、破損の原因</p>

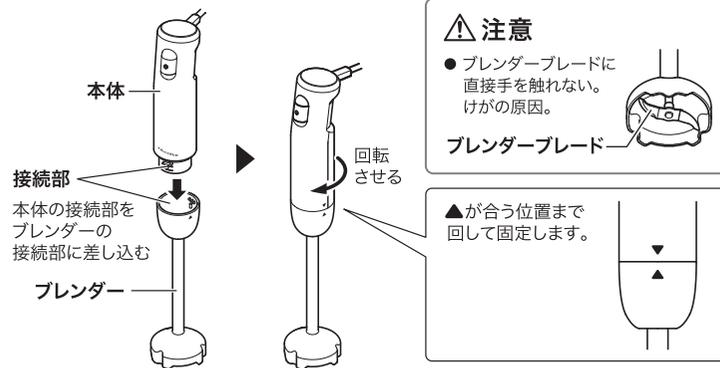
### ⚠ 注意

- ガラス、陶器、やわらかいシリコン製の調理器具にブレンダーを使用しない。  
傷、破損の原因。
- ホーロー、フッ素樹脂コーティングなどの加工がされている調理器具にブレンダーを使用しない。  
表面の傷、破損の原因。

### 準備 食材の下ごしらえをする

- ・ かたい皮・種・へた・芯などを取り除く。
- ・ 肉や魚は骨、皮、筋は取り除いて加熱し、ほぐして1~2cm角程度に切る。
- ・ 食材は2~3cm角以下に切る(かたい食材の場合は1cm角程度に切る)。
- ・ 鍋の中で使うときは、鍋を火からおろして粗熱を取る。
- ・ 加熱した食材は必ず60℃以下に冷ます。
- ・ 家庭用製氷器で作った氷(2.5cm角以下)は4粒(約50g)以下で使用する。
- ・ 凍った食材は、半解凍または解凍する。

## 1 ブレンダーを本体に取り付ける



## 2 下ごしらえした食材をカップなどの調理器具に入れる

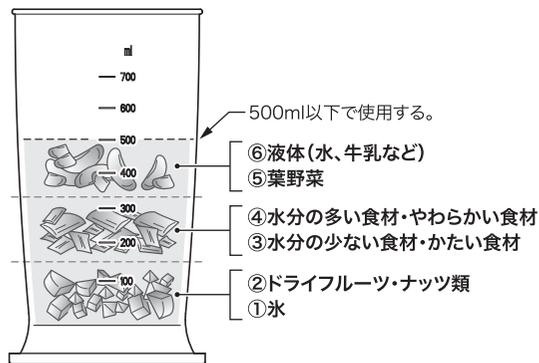
必ず液体を入れて使用してください。

カップを使用するときは必ず止めマット/フタ(小)を取り付けてください。

カップのみ電子レンジで使用できます。

- ・すべり止めマット/フタ(小)は電子レンジで使用しないでください。
- ・少量での使用や、食材を入れずに電子レンジで加熱しないでください。
- ・5分以上の加熱をしないでください。
- ・油分や糖分が多量に含まれるものは電子レンジで使用しないでください。
- ・電子レンジの取扱説明書をよく読んで使用してください。
- ・火のそばに置かないでください。
- ・冷凍庫に入れて使用しないでください。

食材は下記の順番で、かたいものから入れてください。



カップの調理可能容量は500mlです。

### ⚠ 注意

- 必ず液体を入れて使用する。
- 加熱した食材は60°C以下に冷ます。
- 調理できない食材を使用しない。(p.9)
- 500mlラインを超える量で使用しない。故障の原因。

## 3 電源プラグをコンセントに差し込む

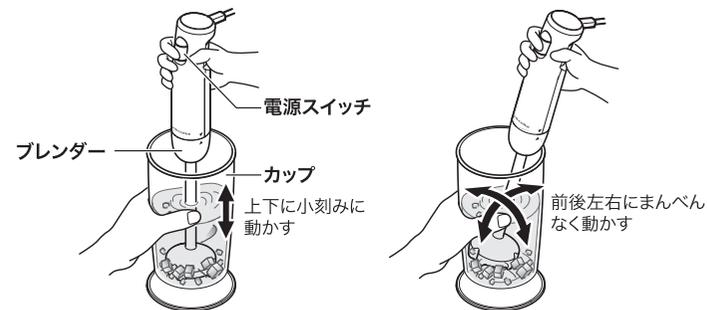
## 4 ブレンダーを調理器具の中に戻すように入れ、食材に押し当て電源スイッチを押す

電源スイッチを押している間だけ動作します。

固形物や粘り気のある食材や、量が多い場合はパルスブッシュ(1~2秒電源スイッチを押して、離す動作)を行い、ある程度食材を細かくしてから連続動作をしてください。

※調理器具が動いたり、持ち上がったりしないように、しっかりと押さえてください。

※ブレンダーブレードが空転しないよう、食材にしっかりと押し当ててください。

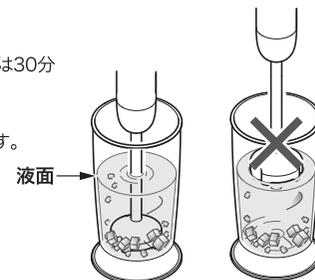


### ポイント

- ・最初は上下に小刻みに動かし、細くなってきたら前後左右にまんべんなく動かすと細くなります。

### ⚠ 注意

- 1回の動作は定格時間(1分)を超えて行わない。連続1分間動作、または合計1分間動作させたときは30分以上休ませる。モーターの回転部が加熱し、故障の原因。
- 液体が多い場合、液面より上に出ないように動かす。飛び散り・やけどの原因。

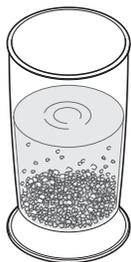


- ブレンダーと本体の接続部は液体に浸けないようにする。故障の原因。



- 食材が多すぎたり、ブレードやカップ内側に張り付くなどで、動作が止まった、空転する、本体が熱くなった場合は直ちに使用を中止する。故障の原因。

- 5 調理が終わったら、ブレンダーブレードの回転が完全に止まったことを確認し、ブレンダーを調理器具から取り出す



- 6 コンセントから電源プラグを抜き、取り付け時と逆の手順でブレンダーを本体から取り外す

- 7 お手入れのしかた(p.20~23)を参照し、お手入れをする

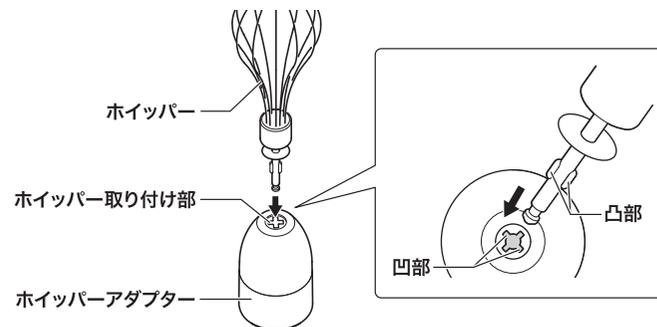
## ホイッパーの使いかた

定格時間:10分

生クリームの泡立てやメレンゲづくりなどに使います。

- 1 ホイッパー(金属部)をホイッパーアダプターに取り付ける

凹凸を合わせ、カチッというまでしっかりとめ込んでください。



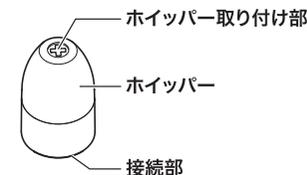
- 2 ホイッパーアダプターを本体に取り付ける

本体との接続のしかたはブレンダーと同じです。(p.10参照)

- 3 ブレンダーの使い方の 2 ~ 7 (p.11~13)を参照して調理する

### ⚠ 注意

- 1回の動作は定格時間(10分)を超えて行わない。  
連続10分間動作、または合計10分間動作させたときは30分以上休ませる。  
モーターの回転部が加熱し、故障の原因。
- 粘りが強いものやかたいものなど、調理できない食材を使用しない。(p.9)  
故障の原因。
- カップまたは大きくて深めのボウルを使用する。  
食材が飛び散る原因。
- ホイッパー取り付け部、ホイッパーと本体の接続部は液体に浸けないようにする。  
故障の原因。
- 加熱した食材は40°C以下に冷ます。  
故障の原因。



食材のみじん切り、粉碎などに使います。

## 準備 食材の下ごしらえをする

- ・かたい皮・種・へた・芯などを取り除く。
- ・肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。
- ・食材は2～3cm角以下に切る(かたい食材の場合は1cm角程度に切る)。
- ・加熱した食材は必ず40℃以下に冷ます。
- ・凍った食材は、半解凍または解凍する。

## 1回に入れる食材の目安

食材	量の目安	下ごしらえ	作り方	ポイント
肉(牛肉、豚肉、鶏肉など)	250g	筋や皮をとり、2～3cm角に切る	3～5回パルスブッシュし、連続ブッシュ10秒	壁面についた食材は、途中でチョッパーカバーを外してスパチュラなどで落とす
魚(いわし、さんまなど)		頭、骨をとり、2～3cm幅に切る		
イカ、エビなど		殻、皮、わたなどを取り除く		
玉ねぎ、にんじん		2～3cm角に切る		
家庭用の製氷皿で作った氷	150g(12個以内)	1粒が2.5cm角以下の製氷皿	5～6回パルスブッシュし、連続ブッシュ10～15秒	
ゴマ	100g	—	2～3回パルスブッシュし、連続ブッシュ30秒	
ナッツ類(くるみ・アーモンドなど)	200g	—	お好みのサイズになるまで4～5回パルスブッシュしてください ※ペースト状にはなりません。	

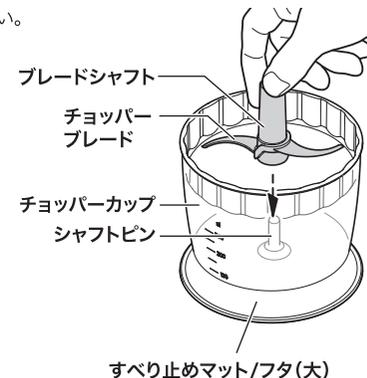
## 1 チョッパー用のすべり止めマット(大)を取り付けたチョッパーカップを平らな場所に置く

## 2 ブレードシャフトを持ってチョッパーカップのシャフトピンにセットする

必ずブレードカバーを取り外して使用してください。

### ⚠ 注意

- 滑りにくい平らな場所、濡れていない場所で使用する。  
破損・故障・けがの原因。
- チョッパーブレードを取り扱うときは必ずブレードシャフトを持って取り扱い、チョッパーブレードに直接手を触れない。  
けがの原因。
- チョッパーカップを電子レンジに使用しない。  
破損の原因。

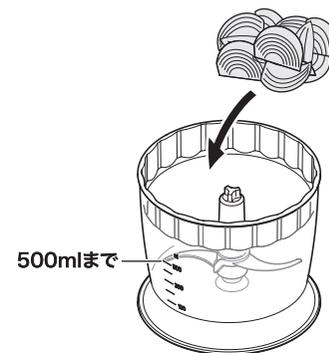


## 3 チョッパーカップに下ごしらえした食材を入れる

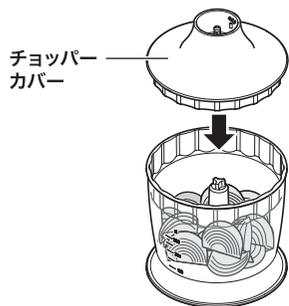
食材によって調理可能容量が異なります。  
p.15を参考にしてください。

### ⚠ 注意

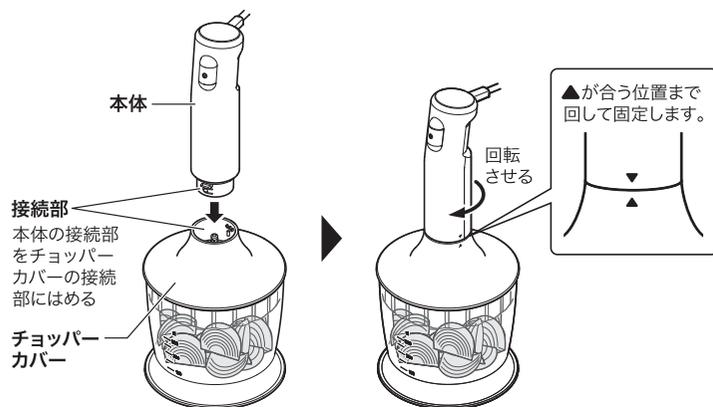
- 調理できない食材を使用しない。(p.9) 故障の原因。
- 500mlラインを超える量で使用しない。  
故障の原因。
- チョッパーでは液体や水分の多いものは使用しない。  
液漏れの原因。
- 水分を含まないかたい食材、3cm角より大きい食材、40℃を超えた熱い食材は入れない。  
破損・故障の原因。
- 食材を入れる際、チョッパーブレードに直接手を触れない。  
けがの原因。



#### 4 チョッパーカップにチョッパーカバーを取り付ける



#### 5 本体をチョッパーカバーに取り付ける



#### 6 電源プラグをコンセントに差し込む

#### 7 チョッパーカップをしっかりと押さえ、電源スイッチを押す

電源スイッチを押している間だけ動作します。

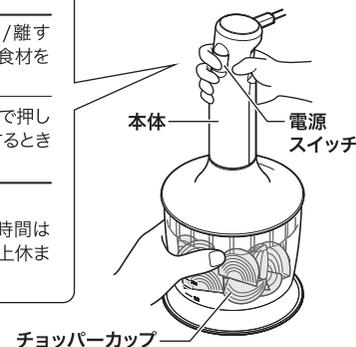
- ・ 冷たい食材を調理するときは、はじめに2~4回パルスプッシュしてから、連続プッシュしてください。
- ・ 食材の切り方や大きさによって、チョッパーブレードが回りにくくなる場合があります。パルスプッシュで確認しながら操作してください。それでも回りにくい場合は、一旦本体を外して、大きな食材がチョッパーブレードにはさまっていないか確認してください。
- ・ 食材がかたより、チョッパーカバーやチョッパーカップに食材が張り付くなどした場合は、電源スイッチから手を離して停止させ、食材をスパチュラなどで中央に寄せてください。

#### 電源スイッチの操作

調理に合わせて操作してください。

パルスプッシュ	1回1秒程度を目安に、押す/離すを繰り返してください。冷たい食材を攪拌するときに使用します。
連続プッシュ	食材がお好みの状態になるまで押し続けます。食材をなめらかにするとき使用します。

※1回の動作は定格時間(1分)以内にする。  
短時間連続で使用する場合でも、合計の使用時間は定格時間以内にする。次の使用までに30分以上休ませる。

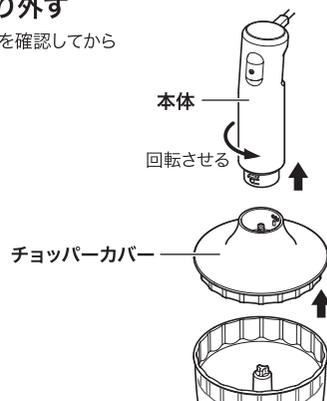


#### ⚠ 注意

- チョッパーカップをしっかりと押さえて操作する。  
けがの原因。
- 異常を感じた場合は電源スイッチから手を離し、使用を停止する。  
故障・けがの原因。
- チョッパーブレードが回らない、空転するなど正常に動作しない場合は、すぐに使用を中止する。  
故障・けがの原因。

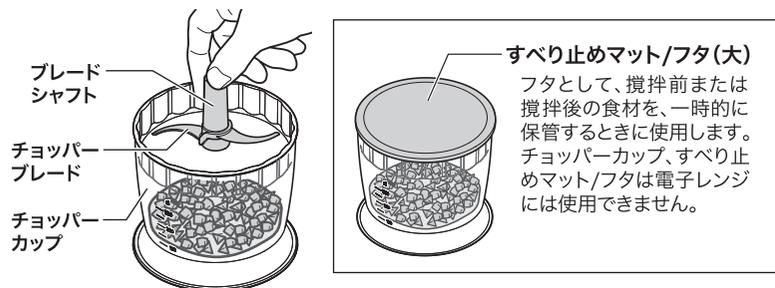
## 8 調理を終えたら、本体をチョッパーカバーから取り外し、チョッパーカバーをチョッパーカップから取り外す

チョッパーブレードの回転が、完全に止まったことを確認してから取り外してください。



## 9 コンセントから電源プラグを抜き、チョッパーブレードを取り外し、調理物を取り出す

必ずチョッパーブレードを先に取り外してから、調理物を取り出してください。



### ⚠ 注意

- チョッパーブレードを取り扱う際は必ずブレードシャフトを持って取り扱い、チョッパーブレードに直接手を触れない。  
けがの原因。
- チョッパーブレードがチョッパーカップの中にある状態で、調理物を取り出さない。  
故障・けがの原因。
- 調理後、チョッパーブレードを取り外した際にブレードに傷や刃こぼれなどがあった場合は、調理物は使わずに廃棄する。  
けがの原因。
- 残った調理物や水を入れたまま放置しない。  
劣化の原因。

## お手入れのしかた

お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。

### ⚠ 注意

- 金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しない。  
変形・変色・表面に傷がついたり、故障の原因。
- シンナー・ベンジン・アルコール・化学洗剤などは使用しない。  
変形・変色・表面に傷がついたり、故障の原因。
- 本体を丸洗いしたり、電源プラグに水分を付着させない。  
ショート・感電・故障の原因。
- ブレードに直接手を触れない。  
けがの原因。
- しっかりと乾燥させてから使用する。  
錆びやカビの原因。

### 〈ブレンダー、ホイッパーの基本のお手入れ〉

- ① カップなどに水またはぬるま湯を約300mlと、台所用中性洗剤を1～2滴入れ、数回パルスブッシュしたあと、約20秒動作させる。



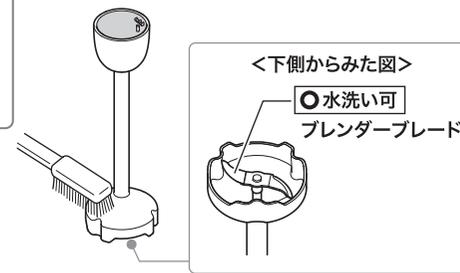
- ② 水またはぬるま湯を入れ替えて再度①を行う。

- ③ ①～②で汚れが取れないときは、本体からブレンダーまたはホイッパーを取り外し、台所用中性洗剤を含ませたスポンジやブラシなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布などで水気を取る。

※接続部またはホイッパー取り付け部を水に濡らさないでください。  
接続部内部に水が入ったときは、よく水をきり、水分を拭き取ってください。

### ⚠ 注意

- ブレンダーブレードに直接手を触れない。  
けがの原因。

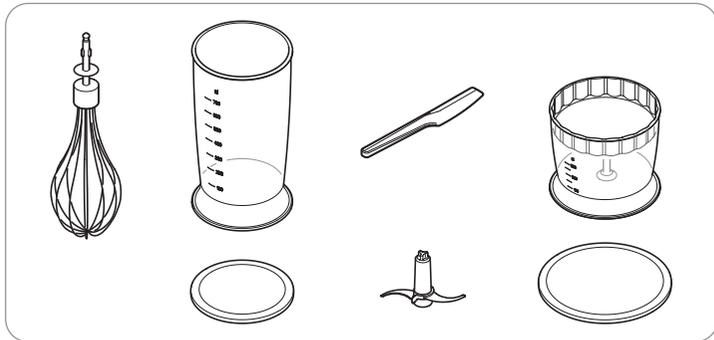


## ■水洗いできるパーツについて

### ○水洗いできるもの

ホイッパー、カップ、すべり止めマット/フタ(小)、スパチュラ、チョッパーブレード、チョッパーカップ、すべり止めマット/フタ(大)

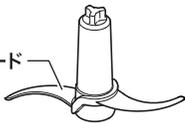
台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布などで水気を取ってください。チョッパーブレードはブレードシャフトを持って、台所用中性洗剤とブラシなどを使って洗ってください。



### ⚠注意

- チョッパーブレードに直接手を触れない。けがの原因。

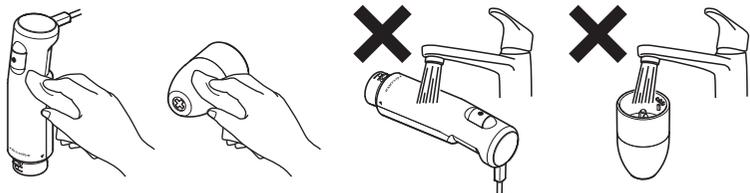
チョッパーブレード



### ×水洗いできないもの

本体、ホイッパーアダプター

やわらかい布などに水を含ませ、かたくしぼってから汚れを拭き取り、乾いた布などで水気を取ってください。汚れがひどい場合は、水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布などで拭き取り、乾いた布などで水気を取ってください。



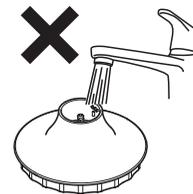
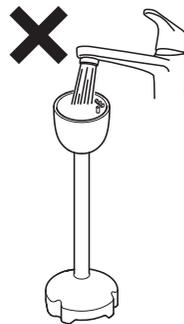
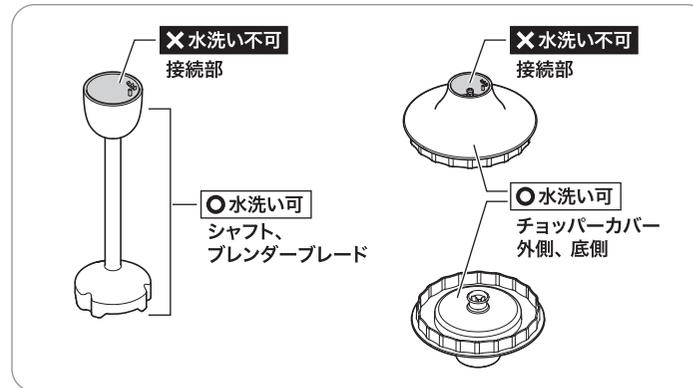
## △一部水洗いができないもの

ブレンダー、チョッパーカバー

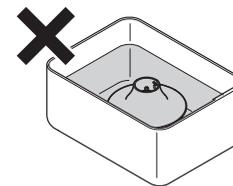
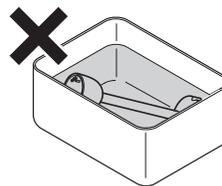
※接続部を水に濡らさないでください。

接続部内部に水が入ったときは、よく水をきり、水分を拭き取ってください。

接続部以外は水洗いできます。

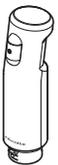


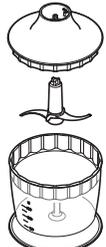
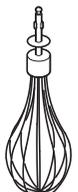
浸け置きなどはしないでください。



## ■ 食器洗い乾燥機・食器乾燥機に使用できるパーツについて

○ 使用できます    × 使用できません

本体	ブレンダー	カップ	
×	×	○	○
			

チョッパー		ホイッパー		スパチュラ
○	×	○	×	○
				

## 故障かな?と思ったら

修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。  
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

症状	主な原因	対処方法
動作しない	電源プラグがコンセントから抜けている	電源プラグをコンセントに差し込んでください
ブレンダーブレード、 チョッパーブレード、 ホイッパーが回転し ない	食材の切り方が大きすぎる	食材を小さく切ってください(p.10、15)
	食材の量が多すぎる	食材の量を減らしてください(p.11、16)
	本体と各アタッチメントが正しくセット されていない	各アタッチメントを正しくセットしてください (p.10、17)
	調理できない食材を使っている	調理できない食材を取り除いてください(p.9)
本体が異常に熱い	定格時間を超えて使用している	30分以上休ませてください
	調理できない食材を使用している	調理できない食材を取り除いてください(p.9)
異臭がする	定格時間を超えて使用している	30分以上休ませてください
	食材の量が多すぎる	食材の量を減らしてください(p.11、16)
	本体と各アタッチメントが正しくセット されていない	各アタッチメントを正しくセットしてください (p.10、17)
煙が出る	内部異常	ただちに使用を中止し、カスタマーセンターまで相談 してください
ホイッパーがセット できない	ホイッパーの取り付け凸部が変形して いる	ただちに使用を中止し、カスタマーセンターまで相談 してください
	ホイッパーアダプターと、ホイッパーが 正しくセットされていない	各アタッチメントを正しくセットしてください (p.14)

※定格時間内の動作でも、過負荷や休止時間が不十分であったりすると保護装置が動き、動作が止まります。  
その場合は30分以上休ませて使用してください。

### 製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター **TEL.03-6662-7100**

受付時間 10時～12時/13時～16時(土日祝日を除く)

〒125-0062

東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

カスタマーセンター

<https://recolte-jp.com/support/>



### 部品・消耗品のご購入

レコルト公式オンラインショップ・カスタマーセンター、  
または製品をお買い上げいただきました販売店にお問  
い合わせください。

カスタマーセンター

<https://recolte-jp.com/support/>



