

nikome


多機能ハンドブレンダー

取扱説明書 兼 保証書

この度は、本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
本製品を正しくお使いいただくために本取扱説明書をよくお読みください。
また、お読みになられた後は大切に保管してください。
※本製品の仕様および外観は改良のため予告なく変更する場合があります。
あらかじめご了承ください。
※画像・イラストはイメージです。

記載されている会社名・製品名・規格名などは各社の商標または登録商標です。

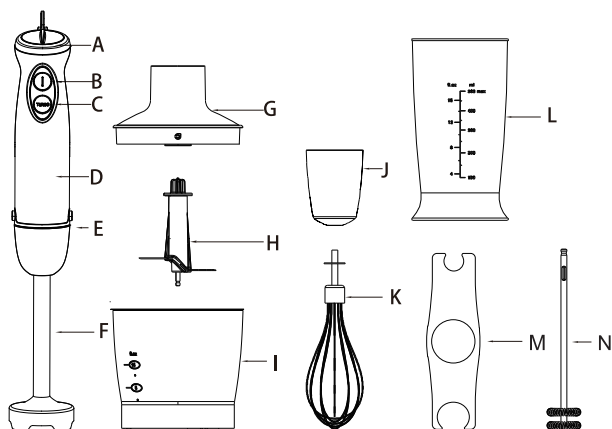




各部の名称	02
安全上のご注意	02
使う前にお読みください	06
スイッチの入れかた	06
スピード調節	07
ブレンダーの使いかた	07
泡立て器の使いかた	08
フードプロセッサの使いかた	09
ミルク泡立て器の使いかた	12
お手入れ	13
故障かな?	14
保証とアフターケア	15

各部の名称

- A. スピード調節ダイヤル
- B. Iスイッチ
- C. ターボスイッチ
- D. 本体
- E. サイドボタン
- F. ブレンダーシャフト
- G. カバー
- H. カッター
- I. チョッパーボウル
- J. 泡立て器接続部
- K. 泡立て器ワイヤー部
- L. 専用カップ
- M. 収納スタンド
- N. ミルク泡立て器



安全上のご注意

人への危害、財産の損傷を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。ご使用前に、必ず「安全上のご注意」を最後までお読みください。



警告

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



注意

「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。必ずしていただく「指示」の内容です。



必ずしていただく「指示」の内容です。



してはいけない「禁止」の内容です。

製品の特性上、ブレンダー、フードプロセッサ一部分に鋭利な刃物を使用しています。

スイッチを入れると刃が高速回転します。予期せぬ事故を防ぐため、指示、禁止事項を順守し、お取り扱いには十分ご注意ください。

警告

指示

- 電源プラグは、交流100Vのコンセントに根元まで確実に差し込む
(火災、感電の原因)
- ・ゆるんだコンセントは使用しない。
- ・コンセントや配線器具の定格を超えた使いかたをしない。
- ・海外など、異なる電源電圧の地域で使用しない。(日本国内専用)
- 電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的に取り除く
(火災の原因)
- 異常・故障時には直ちに使用を中止する
(火災、感電、やけどの原因)

<異常・故障例>

- ・電源プラグ・コード、本体が異常に熱くなる。
- ・通電しない。
- ・異常な音やにおいがする。
- ・本体やカッターに破損や変形がある。

スイッチを切り、回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止してください。

❗ 指示

- 以下のときはスイッチを切り、カッターなどの回転が止まってから電源プラグを抜く
(感電、けがの原因)
- その場を離れるとき。
- アタッチメントを取り替えるとき。
- ボウルからカッターを取り出すとき。
- 食材を取り出すとき。
- お手入れをするとき。

⊘ 禁止

- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。
(感電の原因)
- 本体や電源プラグ・コードに水をかけない。
(火災、感電の原因)
- 水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない。

誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店へ点検、修理またはを依頼してください。

⊘ 禁止

- 電源プラグ・コードを破損させない
(火災、感電の原因)
- 傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない。
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない。
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない。
- 火に近づけたり、高温部に近づけたりしない。

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店へ点検・交換を依頼してください。

⊘ 禁止

- 刃は鋭利なため、直接手で触れない
(けがの原因)
- 食材を取り出すときは、必ずカッターを取りはずす。

⊘ 禁止

- 子供、取扱に不慣れな人、介助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない
(火災、感電、やけど、けがの原因)
- 子供が機器(電源コード含む)で遊ばないように監視する。
- ブレンダーの刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、ブレンダーシャフト部を容器の外に出したりしない
(やけど、けがの原因)
- 分解、修理、改造をしない
(火災、感電、やけどの原因)

⚠ 注意

❗ 指示

- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く
(火災、感電の原因)
- 電源コードを無理に引っ張らない。
- 使用時以外は必ず電源プラグを抜く
(火災、感電、けがの原因)

⊘ 禁止

- 不安定な場所や敷物などの上で使わない
(けがの原因)

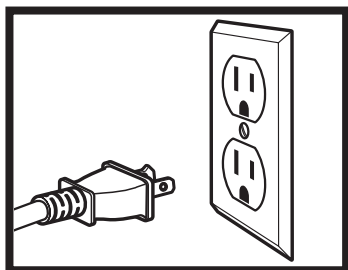
⊘ 禁止

- 電源プラグを抜き差しする際は、本体のスイッチに触れない
(けがの原因)
- 規定の連続使用時間(定格時間)以上使用しない
(火災、感電、けがの原因)
- 調理以外に使用しない
(火災、感電、けがの原因)
- 専用計量カップおよびボウルは電子レンジに入れない
(けがの原因)

使う前にお読みください

- ・業務用として使わないでください。(故障の原因)
- ・乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、各アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。(健康を害する原因)
- ・定格時間を超えて連続運転をしないでください。また、続けて運転するときは1分以上間隔をあけてください。(故障の原因)
- ・カラ運転をしないでください。(故障の原因)
- ・使った後は毎回お手入れしてください。
- ・ガラス製(耐熱性・強化製のものを含む)、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。(けがの原因)
- ・本体やアタッチメントをIHヒータの上や、直射日光の強い場所、高温の場所に放置しないでください。(故障の原因)

スイッチの入れかた



- ① 電源プラグをコンセントに差し込む
- ② I スイッチ、またはターボスイッチを押す
 - 安全のため、Iスイッチまたはターボスイッチを押している間だけ作動します。

I スイッチとターボスイッチについて

本製品には、刃の回転スピードが異なる「I スイッチ」と「ターボスイッチ」の2種類のスイッチがあります。

- I スイッチ (通常回転)
 - ・刃の回転スピードを調節しながら運転するときに使います。
- ターボスイッチ (高速回転)
 - ・瞬間的に回転数を上げたいときなどに使います。

スピード調節

I スイッチを押したときの刃の回転スピードを調節できます。
刃の回転スピードは、スピード調節ダイヤル(目盛1~12)を回して調節します。
ダイヤルの数値を上げると回転スピードが速くなり、数値を下げると回転スピードが遅くなります。
お使いになるレシピや食材に合わせて回転スピードを調節してください。
※運転中に親指や人差し指でダイヤルを調節できます。

- スピード調節ダイヤルで、ターボスイッチの回転スピードを調節することはできません。
- スピード調節ダイヤルを最速に調節しても、ターボスイッチの方が高速回転で動作します。回転スピードを最速にしたい場合は、ターボスイッチをお使いください。

ブレンダーの使いかた

スムージー、ポタージュ、ディップ、ソース、マヨネーズ、氷

●ブレンダーシャフト部は耐熱素材なので、食材を加熱した鍋に直接入れて手早く調理できますが、鍋の表面に傷がつく恐れがあります。

ブレンダーを使う前に

調理・加工できない食材(故障・破損の原因)

- 肉、魚、パン生地、ご飯、やまといもなど粘り気の強い食材
- コーヒー豆、凍った食材、香辛料、固形のチョコレートなどのかたい食材

食材の下準備

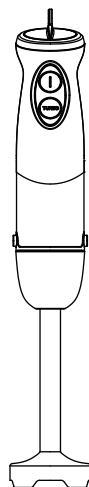
- 1~2cm角程度に切る。
- 野菜・果物は、中に固い種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 凍った食材は半解凍する。
- 火にかけた食材(80℃以上)は、あら熱が取れるまで冷ます。

①本体をブレンダーにカチッとロックするまで差し込む

- ・ブレンダーをひねったり、引っ張ったりして、本体から外れないことを確認してください。

②専用カップに食材を入れ、ブレンダーシャフト部を入れる

- ・専用カップ以外の容器もお使いいただけます。
- ・ガラス製、陶器、磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。
- ・鍋に直接ブレンダーシャフト部を入れる場合は、必ず鍋を火からおろし、あら熱を取ってください。



③電源プラグをコンセントに差し込み、Iスイッチ、またはターボスイッチを入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6ページ)を参照してください。
- ・Iスイッチを入れる場合は、刃の回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」を参照してください。
- ・液体を混ぜるときは、食材の飛び散りを防ぐためにブレンダーシャフト部を液面から出さないでください。
- ・かたい固形物や、粘度の高い物、量が多い物を調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



- ・食材が刃に詰まったときは、ブラシなどで取り除く(けがの原因)
- ・刃に直接触れない(けがの原因)
- ・60秒(定格時間)を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは1~3分以上間隔をあける(故障の原因)

④終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のサイドボタンを押しながらブレンダーを取りはずす

泡立て器の使いかた

- 生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるときに
- 泡立て器を使う前に
- ・粘り気の強い食材には使わないでください。ワイヤー部が破損するおそれがあります。

①容器に食材を用意する

- ・大きめのボウルなどをお使いください。

② 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部に差し込む

③ 本体を泡立て器接続部にカチッとロックするまで差し込む

・泡立て器接続部をひねったり、引っ張ったりして、本体から外れないことを確認してください。

④ 電源プラグをコンセントに差し込み、食材の中に泡立て器を入れて I スイッチを入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」を参照してください。
- ・下記に示す「生クリームを泡立てるとき」、「卵白を泡立てるとき」を参考に回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」を参照してください。
- ・泡立て器を少し傾け、時計回りに動かしてください。



60秒(定格時間)を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは1~3分以上間隔をあける(故障の原因)

⑤ 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のサイドボタンを押しながら泡立て器接続部を取りはずす

⑥ 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部から引き抜く

生クリームを泡立てるとき

- ・一度に泡立てる量は400mL まで。
- ・脂肪分 30%以上のものを冷蔵庫でよく冷やす。
- ・低めの速度から運転を開始し、徐々に回転スピードを上げていく。

卵白を泡立てるとき

- ・一度に泡立てる量は卵4個分まで。
- ・中程度の速度から運転を開始し、徐々に回転スピードを上げていく。

フードプロセッサーの使いかた

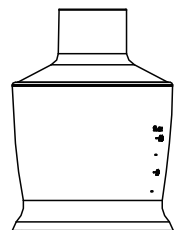
みじん切り、混ぜる

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉などに

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)

- ・コーヒー豆、凍った食材、香辛料、穀物などのかたい食材



食材の下準備

- ・肉、チーズ、大きな野菜などは、下表を目安に下準備する。
- ・肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。
- ・ハーブの茎、ナッツ類の殻、にんにくの皮は取り除く。
- ・調理済みの食材は、あらかじめ熱を取ってから入れる。
- ・凍った食材は半解凍する。
- ・ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

食 材	下準備	最大量	運転時間※	スイッチ/スピード 調節ダイヤル (目盛)
肉	1cm 角に切る	250g	15～20秒	TURBO
人参	1本を6等分にする	200g	15秒	1～5
にんにく	1片ずつに分ける	30片	20秒	1～5
パセリ/ハーブ	水気をとる	30g	20秒	TURBO
玉ねぎ	1個を6等分にする	200g	20秒	1～3
ナッツ/アーモンド	-	200g	30秒	TURBO
くるみ	-	200g	25秒	3～4
バルメザンチーズ	1cm角に切る	250g	30秒	TURBO
リンゴ	1個を10等分にする	200g	15秒	2～3

※ 様子を見ながら連続運転してください。

連続運転するときは、スイッチを断続的に押します。途中でカバーを開けて専用スパチュラなどで食材を混ぜると、より均一な仕上がりになります。

刃に触れないよう注意して、ビニール袋からカッターを取り出してください。

①カッターをチョッパーボウル中央のピン部分に差し込む



刃に直接触れない(けがの原因)

② チョッパーボウルに食材を入れ、カバーを取り付ける

③ カバーをロックされるまで時計回りに回す

④ 本体を接続部にカチッとロックされるまで差し込む

・本体をひねったり、引っ張ったりして、接続部から外れないことを確認してください。

⑤電源プラグをコンセントに差し込み、I スイッチ、またはターボスイッチを入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」を参照してください。
- ・I スイッチを入れる場合は、刃の回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」を参照してください。
- ・片手でボウルを支えてください。
- ・かたい固形物や、粘度の高い物、量が多い物を調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



・60秒(定格時間)を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは3分以上間隔をあける(故障の原因)

⑥ 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のサイドボタンを押しながら接続部から本体を取りはずす

- ・カッターの回転が止まっていることを確認してください。

⑦ カバーを反時計回りに回してはずす

⑧ カッターを取りはずし、食材を取り出す

- ・カッターがはずしにくい場合は、プラスチック部分を持って、回しながら上に引いてください。



・食材を取り出すときは、必ずカッターを取りはずす(けがの原因)
・刃に直接触れない(けがの原因)

生地を混ぜる

パンケーキ生地やケーキ生地など、軽めの生地を混ぜるときに(カッターを使います)

パンケーキ生地

材料

牛乳…………… 375mL
小麦粉…………… 250 g
卵…………… 2 個

「みじん切り」の手順で生地を混ぜる

- ・手順2で材料を記載された順に入れてください。
- ・ターボスイッチで、生地が滑らかになるまで運転してください。

※粉類は 250g以上入れないでください。



・60秒を超えて連続運転しない
・60秒間運転した後は、3分以上休ませてから再開する

ミルク泡立て器の使いかた

◆飲み物だけでなく、様々なシーンでご利用頂けます◆

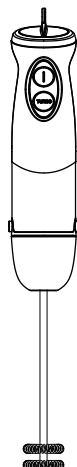
カフェラテ、生クリーム、たまご、離乳食、ドレッシングなど、用途は様々ですので使用したいシーンに合わせてご使用ください。

※生クリームを泡立てるときはコップ1/3程度の分量を目安にしてください。

- ①専用カップに40℃～60℃に温めた牛乳を注ぎます。
- ②専用カップの牛乳の中にミルク泡だて器を入れて、スイッチを押しミルクを泡立てます。
- ③約40秒ほどでふわふわな泡が出来上がります。



•60秒(定格時間)を超えて連続運転をしない。
また、続けて運転するときは
3分以上間隔をあける(故障の原因)



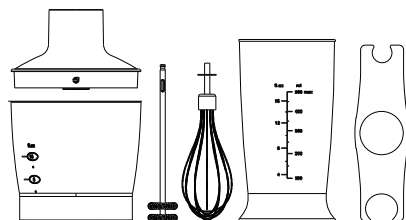
お手入れ

お手入れするときの注意点

- 刃は非常に鋭いため、手や指を切らないようにご注意ください。
- 食材によってはプラスチック部に着色することがありますが、使用上の問題はありません。植物油を含ませた布で拭くと、着色が軽減する場合があります。
- アタッチメントを食器洗い機で洗うときは、上部の棚に置き、70℃以上のコースは使用しないでください。(破損の原因)

泡だて器ワイヤー部、カバーと本体以外は食器洗い機でも洗えます。

※水温が70℃以上では洗えません。食器洗い機の取扱説明書をご確認ください。



・カバーは浸け置きしないでください

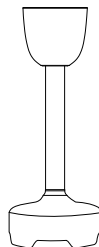
水洗いできます

- ・カバー
- ・泡立て器ワイヤー部
- ・チョッパーボウル
- ・専用カップ
- ・収納スタンド
- ・ミルク泡だて器

1. スポンジと台所用中性洗剤で洗う
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

・ブレンダー水洗いできます

- ① 専用カップに、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を入れる
- ② 1にブレンダーシャフト部を入れ、電源プラグをコンセントに差し込む
- ③ ターボスイッチを10~20秒間押す
 - よごれが落ちない場合は、本体から取りはずした後、ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗ってください。
- ④ 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、流水ですすいだ後、自然乾燥させる



刃に直接触れない(けがの原因)

・カッター水洗いできます

ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすいだ後、自然乾燥させる

カッターの刃に直接触れない(けがの原因)



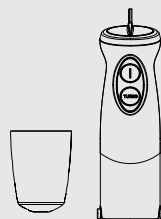
水洗いできません

・本体

・泡立て器接続部

固く絞ったぬれ布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

- ・水に浸けない
- ・研磨剤を使わない
- ・食器洗い機を使わない



故障かな?

症状	考えられる原因	対処のしかた
本体が熱くなる	定格時間を超えて運転している	● 連続使用は、定格時間以内にする ● 繰り返し使う場合は、1分以上間隔を空けてから使う
カッターが回らない	カッターが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける
空回りする 振動が大きい 使用中に回転が止まる 回転が遅く、 いつもより音が大きい	食材を入れすぎている	量を減らす
	食材が大きすぎる	小さく切りなおす
	調理・加工できない食材が入っている	調理・加工できない食材を取り除く
	食材が引っかかっている	引っかかっている食材を取り除く

保証書と保証規定《保証期間：購入日より1年間》

本保証書は、本書記載内容にて無償交換をおこなうことをお約束するものです。

1, 取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合は、弊社またはご購入の販売店にお申し出ください。

2, 保証期間内に無償交換を受ける場合は、製品と本書および購入履歴がわかるレシート、領収書をご提示のうえ弊社またはご購入店にご依頼ください。

3, 保証期間内でも以下の場合には有償修理となります。

(1) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。

(2) 火災・地震・水害・落雷、その他天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。

(3) 一般使用以外（例えば業務用の長時間使用）に使用した場合の故障および損傷。

(4) 本保証書および購入履歴の分かるレシート、領収書のご提示がない場合。

・本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

※本製品の保証および保証書は日本国内のみ有効です。

保証期間	購入日	年	月	日	より1年
お客様	お名前 様				
	ご住所 〒 TEL: ()				
販売店様	印				

製品に関するお問合せ

株式会社ヴァーテックス <https://www.vertex-group.co.jp/>

〒950-0322 新潟市江南区両川2丁目 3927-15

■お問合せ窓口 0120-009-051

10:00～14:00、15:00～18:00

(土・日・祝祭日および年末年始・夏季休業を除く)

MADE IN CHINA