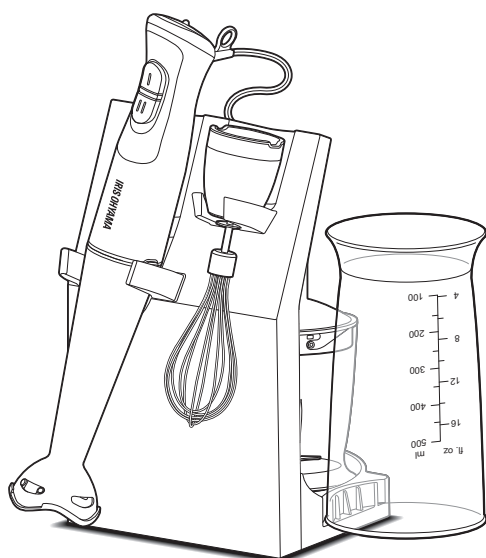


ハンドブレンダー

IHB-SC502

取扱説明書



この商品は海外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みにになり、正しくお使いください。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	4
各部の名称	5

取り扱いかた

使いかた	6
調理例	12
お手入れ	15
収納のしかた	16

こんなときには

故障かな？と思ったら	17
仕様	19
保証とアフターサービス	19
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号です。



禁止を示す記号です。



必ず行うことを示す記号です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。



- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
- 子どもなどや取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
火災・感電・やけど・けがの原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで
確実に差し込む
ショートによる発火・感電の原因になります。



プラグを抜く

- 使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
- ブレンダー・泡立て器・チョッパーの取り付け・取り外しおよびお手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行う
感電やけがの原因になります。

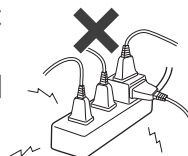


ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- 電源コードを傷つけない
- 電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。





プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

発煙・火災・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕

- 異常な音やにおいがする
 - 変形したりひび割れしたりしている
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 運転中、時々電源が切れる
 - 触れるとピリピリ電気を感じる
- ➔ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



接触禁止

- ブレンダー刃・チョッパー刃に直接手を触れない
けがをするおそれがあります。



- チョッパー運転中にふたを開けない
- 運転中に部品の取り付け・取り外しをしない

けがをするおそれがあります。取り付け・取り外しは、必ず運転を停止して、電源プラグを抜いてから行ってください。

- 容器の中にスプーン・はしなどを入れない

機器が破損して、けがの原因になるおそれがあります。



水ぬれ禁止

- 水まわり、風呂場など湿気のある場所では絶対に使用しない

- 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない

火災・感電の原因になります。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 調理以外の用途に使用しない
けが・火災の原因になります。
- 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



- 倒したり、ぶつかけたり、落としたり、強い衝撃をあたえない
破損すると、けが・感電・火災の原因になります。

- 運転中に持ち運びしない
けがの原因になります。



- 屋外で使用しない
故障してショートや火災の原因になります。

- 火気の近くで使用しない
火災・感電・けがの原因になります。



- 他の製品の部品を組み合わせて使用しない
 - 本製品の部品を他の製品に使用しない
- 火災やけがの原因になります。

安全上の注意 つづき



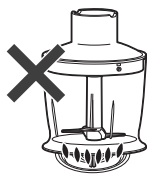
注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

ブレンダー容器・チョッパー容器について



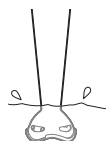
- 最大分量以上に材料を入れない
- 40℃以上のお湯や、熱い材料は入れない
破損やふきこぼれにより、けが・やけどの原因になります。
- 水分の多い材料はチョッパーで調理しない
容器とふたのすき間から材料がもれることがあります。
- 急冷・急熱しない
破損してけがの原因になります。
- 火にかけない
- 電子レンジやオーブンに入れない
火災の原因になります。



- ブレンダー・泡立て器を加熱調理中のなべの中で使用しない
- 熱い材料に使用しない
飛び散ったときにやけどをするおそれがあります。
- ブレンダー・泡立て器は、破損しやすい容器やなべでは使用しない
事故の原因になります。
- 家具やカーテンなどの近くで使用しない
材料が飛び散ると周囲の汚損の原因になります。



- ブレンダー・泡立て器使用時は、材料が飛び散らないように注意する
液体が多いときは、勢いよくかき混ぜたり、液面より上で使用したりすると、飛び散ることがあります。



- ブレンダー・泡立て器・チョッパーと本体の間にものをはさまない
異常動作したり、過熱したりして、けが・感電・火災の原因になります。
- 製品のすき間や穴に異物を入れない
火災・感電・けがの原因になります。



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に必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

使用上の注意

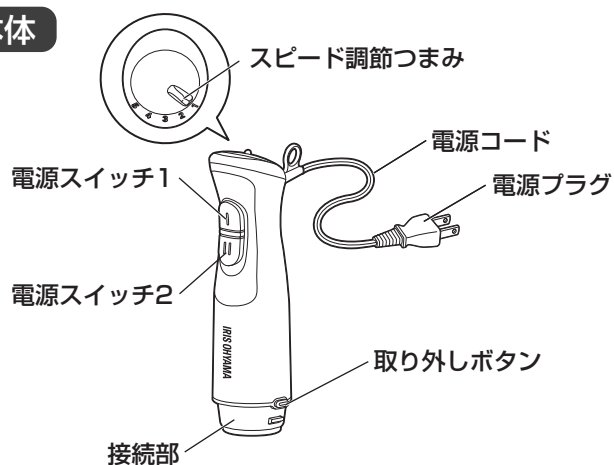
- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ブレンダー・泡立て器・チョッパーともに、使用できる材料を確認して使用してください。
故障や破損の原因になります。
- チョッパー容器が空の状態で運転しないでください。
故障の原因になります。
- 定格時間を超えて連続運転しないでください。
故障・性能低下の原因になります。1回の運転時間の合計は1分までにして（泡立て器使用時は2分まで）、10分以上停止してから再度運転してください。

廃棄について

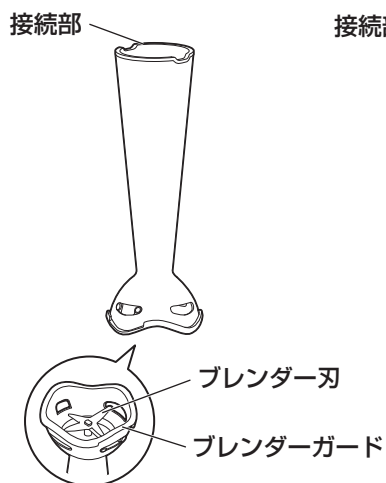
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください

各部の名称

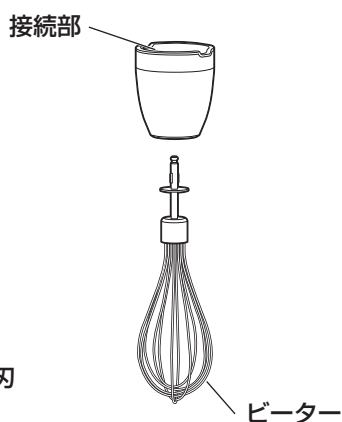
本体



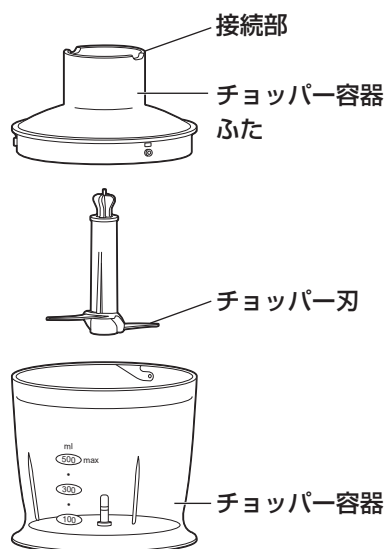
ブレンダー



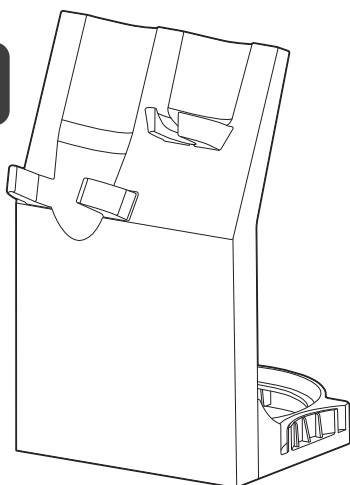
泡立て器



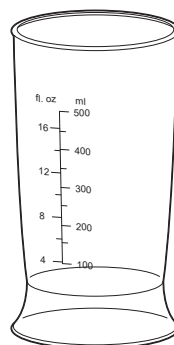
チョッパー



ブレンダー スタンド



ブレンダー容器



使いかた

■初めて使うとき

以下の部品を台所用洗剤でよく洗い、よく乾かしてください。

ブレンダー、チョッパー刃、ビーター
チョッパー容器、ブレンダー容器

- 以下のものは水にぬらさないでください。

本体、泡立て器の接続部
チョッパー容器ふたの接続部

■ブレンダーの使いかた

容器に入れた材料をつぶしながら混ぜます。

- ・ なべに入れたままでも調理できるので、ミキサーなどを使う手間が省けます。
- ・ ブレンダー容器は少量のスムージーやドレッシング、離乳食などを作るのに便利です。

ブレンダーで使用する容器について

- ・ 材料の深さが3cm程度になるのが調理しやすいサイズです。

※ ガラスや陶器など、割れるおそれがある容器は使用しないでください。



※ 調理中のなべで使用するときは、火からおろし、粗熱を取ってから使用してください。

※ なべに傷が付くおそれがあるので、コーティングされたものなどは使用しないでください。

ブレンダーで調理できない材料

ねばりけのある材料

やまいも、もち、納豆、クリームチーズ（常温まで温めれば使えます）、おくらなど

水分の少ない材料

ゆでたじゃがいも・さつまいも・かぼちゃなど（水分を足して柔らかくすれば使えます）

固い材料・乾燥した材料

冷凍食品、冷凍した材料、氷、乾物（乾燥大豆、煮干し、干しいたけなど）、米、コーヒー豆、乾燥野菜、ドライフルーツ、乾燥したパン、パンや麺の生地など

肉、魚、いか、えびなど

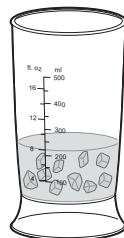
繊維質の材料

1 材料の下ごしらえをする

- ・ 固い皮・種・へた・芯などを取り除いてください。
- ・ 2cm角以下の大きさにカットしてください。
- ・ 調理中の材料に使用するとき、火からおろし、粗熱を取ってください。

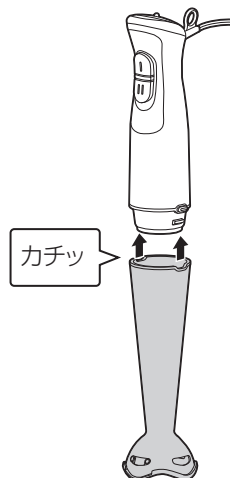
2 材料を容器に入れる

- ・ 付属のブレンダー容器、または適切な大きさの容器に入れてください。



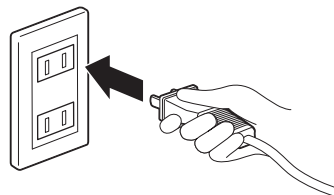
3 本体にブレンダーを取り付ける

本体の接続部に図のようにブレンダーの接続部を差し込んで、カチッというまで押し付けてください。



- 部品の取り付けは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
- ブレンダー刃に直接触れないようにしてください。

4 電源プラグをコンセントに差し込む



5 スピード調節つまみで速さを調節する

数字が大きいほどスピードが速くなります。



低速 (1)

やわらかい材料を混ぜるとき

高速 (5)

スムージー、ポタージュ、ペースト (離乳食など) などを作るとき

※かたい固形物や粘度の高いもの、量が多いものを調理する場合は、運転開始時はブレンダー刃の回転スピードを低速にして、徐々に回転スピードを上げてください。

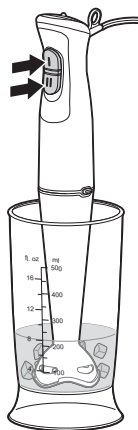
6 容器の中の材料にブレンダー刃を押し当て、電源スイッチ1と電源スイッチ2を押す

・押す順番に関係なく、電源スイッチ1と2を押し続けているときだけ運転します。どちらか1つのスイッチだけを押したり、電源スイッチ1と2を押している状態からどちらかのスイッチを離したりすると運転を停止します。

※一度の使用での運転時間の合計は1分までにし、それ以上使用する場合は、10分以上休ませてから再度運転してください。

※ブレンダーが容器の底に吸いついたときは、運転を止めると離れます。

※運転中に回転が止まったときは、すぐに運転を中止して、材料を減らしてください。

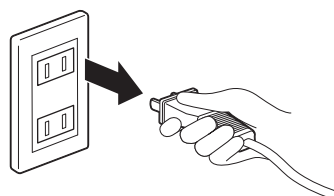


注意

●液体が多いときは、勢いよくかき混ぜたり、液面より上で使用したりすると、飛び散ることがあります。

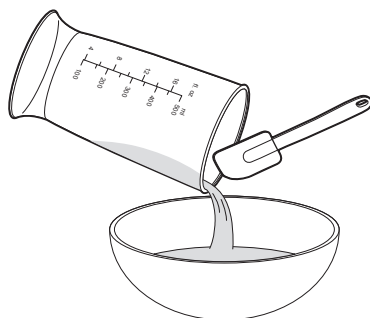
7 でき上がったら、電源スイッチ1と電源スイッチ2から指を離し、電源プラグを抜く

・ブレンダーを持ち上げるときはブレンダー刃の回転が止まっていることを確認してください。



8 材料を取り出す

※材料を移す場合は、ゴムべらやプラスチック製のスプーンなどで取り出してください。



警告

●ブレンダー刃にはさまったものを取り除くときは、必ず電源プラグを抜いてから行ってください。

使いかた つづき

■ チョッパーの使いかた

材料を細かくきざみ、みじん切りやミンチにします。

チョッパーで調理できない材料

ねばりけがある材料

やまいも、もち、納豆、クリームチーズ、
ゆでたじゃがいも・さつまいも・かぼちゃなど

水分の多い材料

水分の多い果物など

※水分の多い材料を入れると、もれることがあります。

固い材料・乾燥した材料

冷凍食品、氷、
乾物（乾燥大豆、煮干し、干ししいたけなど）、
米、コーヒー豆、乾燥野菜、ドライフルーツ、
乾燥したパン、パンや麺の生地など

繊維質の材料

すじ肉、ごぼうなど

温度の高い材料

40℃を超えるもの

※容器が変形することがあります。

1 材料の下ごしらえをする

- ・ 固い皮・種・へた・芯などは取り除いてください。
- ・ 水気をよく切ってください。
- ・ 調理中の材料を使用するときは、火からおろし、粗熱を取ってから調理してください。

野菜のみじん切り

キャベツ	芯を取り、2～3cm角に切る
たまねぎ にんじん	皮をむき、2cm角に切る
しょうが	皮をむき、1cm厚さに切る
にんにく	皮をむき、1片ずつにする

肉魚類のミンチ

肉	皮・骨・軟骨・すじを取り、2cm角に切る
魚	頭・皮・ひれ・内臓・固い骨を取り、2cm角に切る
いか	皮をむいてわたを取り、2cm角に切る
えび	殻・頭・尾・背わたを取る

パン粉作り

食パン	みみを取り、2cm角にちぎる (乾燥・冷凍していないものを使用)
-----	-------------------------------------

2 チョッパー刃をチョッパー容器に取り付ける

チョッパー容器のシャフトにチョッパー刃を差し込んでください。

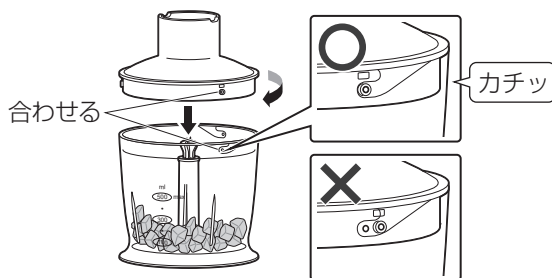
- ・ 刃を下側にして差し込んでください。



- 部品の取り付けは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
- チョッパー刃に直接触れないようにしてください。

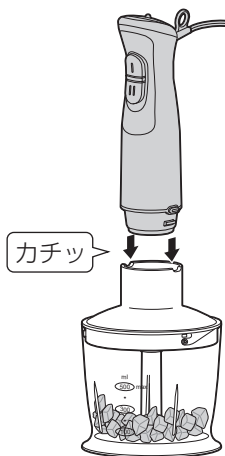
3 材料を入れ、ふたをする

- ・ チョッパー容器ふたをチョッパー容器に図のように合わせてはめ、回して固定します。
 - ・ チョッパー容器ふたの丸い突起とチョッパー容器の丸い突起が図のように重なっていることを確認してください。
- ※最大分量(500mL)を超えて材料を入れないでください。

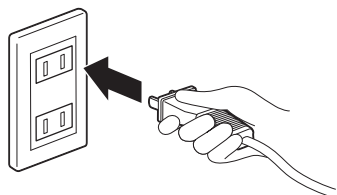


4 本体をチョッパー容器ふたに取り付ける

チョッパー容器ふたの接続部に本体の接続部を差し込み、カチッというまで押し込んでください。



5 電源プラグをコンセントに差し込む



6 スピード調節つまみで速さを調節する

数字が大きいほどスピードが速くなります。



低速 (1)

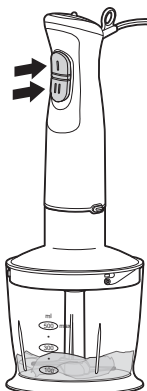
ミンチ、パン粉作りなど

高速 (5)

野菜のみじん切り、肉・魚などのミンチ作りなど
※かたい固形物や粘度の高いもの、量が多いものを調理する場合は、運転開始時はブレンダー刃の回転スピードを低速にして、徐々に回転スピードを上げてください。

7 電源スイッチ1と電源スイッチ2を押す

・押す順番に関係なく、電源スイッチ1と2を押し続けているときだけ運転します。どちらか1つのスイッチだけを押したり、電源スイッチ1と2を押している状態からどちらかのスイッチを離したりすると運転を停止します。



・仕上がりを確認しながら、でき上がったら停止してください。

※一度の使用での運転時間の合計は1分までにし、それ以上使用する場合は、10分以上休ませてから再度運転してください。

※容器の内側に材料が張り付いたときは、チョッパーの回転が止まってから電源プラグを抜き、ふたを外して、ゴムべらなどで落としてください。

※運転中に回転が止まったときは、すぐに運転を中止して、材料を減らしてください。

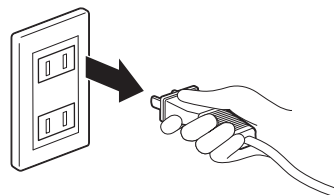


警告

● ふたを開けるときのやほさまったものを取り除くときは、必ず電源プラグを抜いてください。

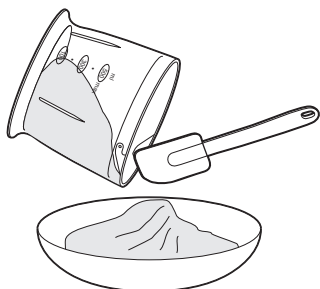
8 でき上がったら、電源スイッチ1と電源スイッチ2から指を離し、電源プラグを抜く

※チョッパー刃が止まってから電源プラグを抜いてください。



使いかた つづき

9 本体・チョッパー容器ふた・チョッパー刃を外し、材料を取り出す



警告

- チョッパー刃に直接触れないようにしてください。

- ※ チョッパーに材料の油分・水分が付いて滑ることがあります。取り扱いに注意してください。
- ※ チョッパー刃がチョッパー容器に触れると傷が付きます。取り外すときは容器に触れないように注意してください。
- ※ ふた裏側やチョッパー容器、チョッパー刃に張り付いた材料は、ゴムべらなどで落としてください。

■ 泡立て器の使いかた

生クリームなどを泡立てたり、ドレッシングやソースなどの液体を混ぜたりするときに使います。



注意

- かたいものやねばりけの強い材料には使用しないでください。ワイヤー部分が破損することがあります。

生クリームの泡立て

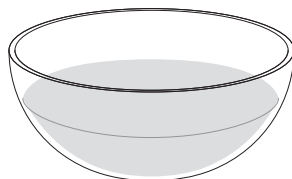
- ・ 一度に泡立てられる量は200mLまでです。
- ・ 脂肪分30%以上の生クリームを冷蔵庫でよく冷やしてから使用してください。
- ・ スピードは低速(1)から開始し、とろみがついたら高速(4～5)に切り替えてください。
- ・ 泡立て過ぎに注意してください。

卵白の泡立て(メレンゲ)

- ・ 一度に泡立てられる量は卵4個分です。
- ・ 使用する容器・ビーターに汚れ・油分・水分が付いていないことを確認してください。付いていると泡立たないことがあります。
- ・ スピードは低速(1)から開始し、卵白のかたまりがなくなり白っぽくなった後、高速(5)に切り替えてください。

1 材料を容器に入れる

- ・ 大きめの容器に入れてください。

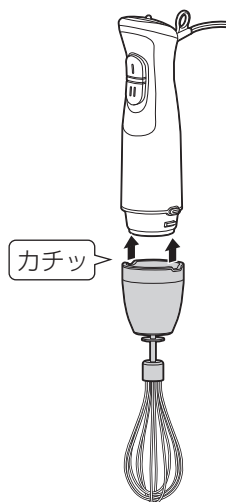


2 泡立て器を組み立てる



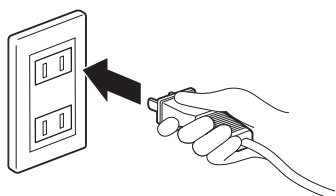
3 本体に泡立て器を取り付ける

本体の接続部に図のように泡立て器の接続部を差し込み、カチッというまで押し付けてください。



● 部品の取り付けは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。

4 電源プラグをコンセントに差し込む



5 スピード調節つまみで速さを調節する

数字が大きいほどスピードが速くなります。

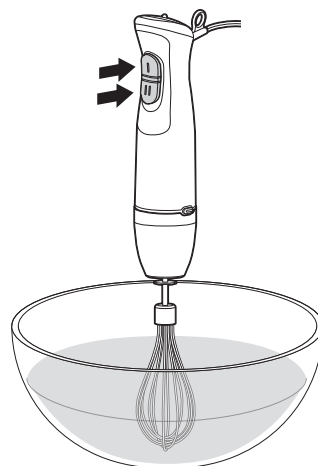


※ かいいた固形物や粘度の高いもの、量が多いものを調理する場合は、運転開始時はブレンダー刃の回転スピードを低速にして、徐々に回転スピードを上げてください。

6 容器の中の材料に泡立て器を入れ、電源スイッチ1と電源スイッチ2を押す

- ・ 押す順番に関係なく、電源スイッチ1と2を押し続けているときだけ運転します。どちらか1つのスイッチだけを押したり、電源スイッチ1と2を押している状態からどちらかのスイッチを離したりすると運転を停止します。

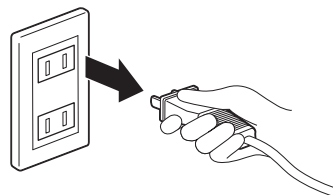
※ 一度の使用での運転時間の合計は2分までにし、それ以上使用する場合は、10分以上休ませてから再度運転してください。



● 勢いよくかき混ぜたり、液面より上で使用したりすると、飛び散ることがあります。

7 でき上がったら、電源スイッチ1と電源スイッチ2から指を離し、電源プラグを抜く

- ・ 泡立て器を持ち上げるときは泡立て器の回転が止まっていることを確認してください。



調理例

※ 写真はイメージです。

にんじんのスムージー



材 料 (2人分)

にんじん(皮をむき、1cm角切り) 60g
バナナ(皮をむき、3cm長さに切る) 1本
レモン汁 小さじ2
オレンジジュース(果汁100%) 150mL

作りかた

- 1 ブレンダー容器にすべての材料を上から順に入れる。
- 2 スピード調節つまみで「5」を選び、1分攪拌する。

ブルーベリーヨーグルト



材 料 (2人分)

ブルーベリー 100g
ヨーグルト 200g
ブルーベリー、ミント(飾り用) お好みで

作りかた

- 1 ブレンダー容器にすべての材料を上から順に入れる。
- 2 スピード調節つまみで「5」を選び、30秒～1分攪拌する。

コーンスープ



材 料 (4人分)

コーン(缶詰) 1缶(300g)
水 700mL
固形コンソメ 1個
バター 20g
薄力粉 大さじ2
牛乳 60mL
塩・こしょう 少々
パセリ(飾り用) お好みで

作りかた

- 1 なべでバターを溶かし、薄力粉を入れ弱火で焦がさないように炒める。
- 2 1のなべに水(500mL)を少しずつ入れながらダマにならないようにへらなどでかき混ぜる。水をすべて入れたら火を止める。
- 3 ブレンダー容器に水気を切ったコーンと残りの水(200mL)を入れ、スピード調節つまみで「5」を選び、1分攪拌する。
- 4 2に3のコーンと水、固形コンソメを入れ、へらなどでかき混ぜながら煮立たせる。
- 5 牛乳を入れ、塩・こしょうで味を調える。

離乳食（にんじん・かぼちゃ・小松菜）



材 料 作りやすい分量

<にんじん>

にんじん（皮をむき、1cm厚の輪切り）…… 大1本（200g）
ゆで汁 …………… 大さじ4

<かぼちゃ>

かぼちゃ（皮とわたを除き、3cm角切り）… 1/6個（200g）
ゆで汁 …………… 大さじ4

<小松菜>

小松菜（葉の部分）…………… 2わ分（200g）
ゆで汁 …………… 大さじ4

作りかた

<にんじん>

- 1 にんじんと水（分量外）をなべに入れて中火にかけ、煮立ったら弱火にして約15分ゆでる。
- 2 にんじんがへらでつぶせるぐらいまでやわらかくなったら取り出す。（ゆで汁は捨てないでください。）
- 3 ブレンダー容器に、にんじんとゆで汁を入れる。
- 4 スピード調節つまみで「5」を選び、なめらかになるまで攪拌する。

<かぼちゃ>

- 1 かぼちゃと水（分量外）をなべに入れて中火にかけ、煮立ったら弱火にして約15分ゆでる。
- 2 かぼちゃがへらでつぶせるぐらいまでやわらかくなったら取り出す。（ゆで汁は捨てないでください。）
- 3 ブレンダー容器に、かぼちゃとゆで汁を入れる。
- 4 スピード調節つまみで「5」を選び、なめらかになるまで攪拌する。

<小松菜>

- 1 小松菜はよく洗い、たっぷりのお湯でやわらかくなるまでゆでて取り出す。（ゆで汁は捨てないでください。）
- 2 ブレンダー容器に、小松菜とゆで汁を入れる。
- 3 スピード調節つまみで「5」を選び、なめらかになるまで攪拌する。

※でき上がりがかたいときは、ゆで汁や湯冷ましを足して調節してください。

あらびきハンバーグ



材 料 (2人分)

玉ねぎ (1 ～ 2cm角切り)	30g
食パン (8つにちぎる)	1/4枚
牛かたまり肉 (2 ～ 3cm角切り)	150g
卵	M玉1/2個
牛乳	小さじ1
塩	小さじ1/8
こしょう・ナツメグ	少々
焼き上げ用	
サラダ油	少々

作りかた

- 1 チョッパー容器に材料を順に全体にまんべんなく入れてふたをする。
- 2 スピード調節つまみで「5」を選び、30秒攪拌する。
- 3 手に油をつけ、1を2等分して形を整え、中央を少しくぼませる。
- 4 熱したフライパンに油をしき、なじんだら3を入れる。焼きめがついたら裏返してふたをし、弱火で中に火が通るまで焼く。

生クリーム



材 料

生クリーム (乳脂肪分30%以上のもの)	200mL
砂糖	大さじ1
ブランデー	お好みで

作りかた

- 1 ボウルなどの容器に生クリームを入れ、砂糖を加える。
- 2 スピード調節つまみで低速「1」を選び、とろみがついたら高速「4 ～ 5」を選んで攪拌し、七～八分立てに仕上げる。
※泡立て過ぎにはご注意ください。

お手入れ

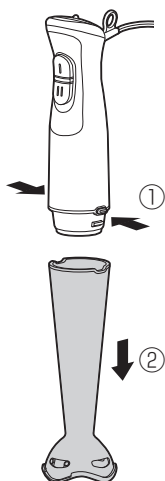


- お手入れは、必ず運転を停止して、電源プラグを抜いてから行ってください。
- ブレンダー刃・チョッパー刃に直接触れないように注意してください。

- 洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤などは使用しないでください。

■ 部品の取り外し

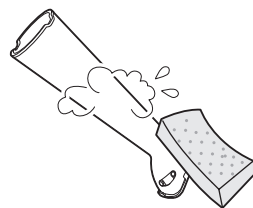
取り外しボタンを押して (①)、部品を取り外してください (②)。



■ お手入れ

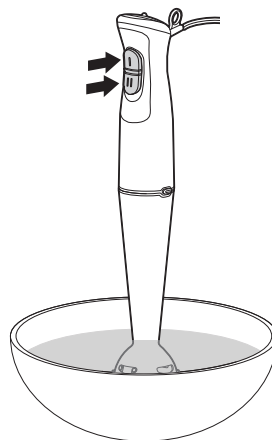
ブレンダー

- ・ スポンジに台所用洗剤をつけて洗い、水で流してください。
- ・ ブレンダー刃は、台所用洗剤をつけてブラシなどで洗い、水で流してください。
- ・ ブレンダーガードは取り外せます。汚れが落ちていないときは外して洗ってください。
- ・ 洗った後、よく乾かしてください。



汚れが落ちにくいときは

容器に水またはぬるま湯 (40℃ 以下) と台所用洗剤を少量入れて、ブレンダーを何回か間欠運転すると、汚れが落ちやすくなります。



- ブレンダーは食器洗い乾燥機には入れないでください。

チョッパー刃、ビーター

- ・ 台所用洗剤をつけてブラシなどで洗い、水で流してください。
- ・ 洗った後、よく乾かしてください。

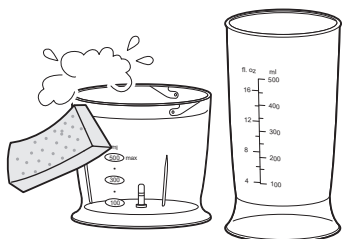


- チョッパー刃は食器洗い乾燥機には入れないでください。

お手入れ つづき

チョッパー容器、ブレンダー容器

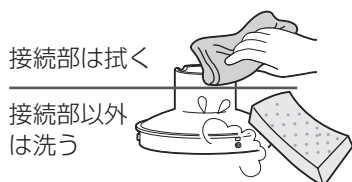
- ・ スポンジに台所用洗剤をつけて洗い、水で流してください。
- ・ 洗った後、よく乾かしてください。



- チョッパー容器は食器洗い乾燥機には入れないでください。

泡立て器、チョッパー容器ふた

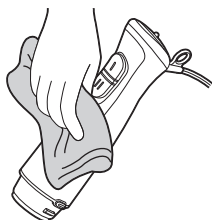
- ・ 接続部以外は、スポンジに台所用洗剤をつけて洗い、水で流してください。
- ・ 接続部は水で薄めた台所用洗剤を含ませた柔らかい布をよく絞って汚れを拭き取った後、かたく絞って布などで洗剤分が残らないように水拭きしてください。



- チョッパー容器ふたは食器洗い乾燥機には入れないでください。
- 接続部は、水でぬらさないようにしてください。

本体

水またはぬるま湯（40℃以下）を含ませた柔らかい布をよく絞って、汚れを拭き取ってください。



- 本体には水をかけないでください。感電・けが・故障の原因になります。
- 化学ぞうきんは使用しないでください。

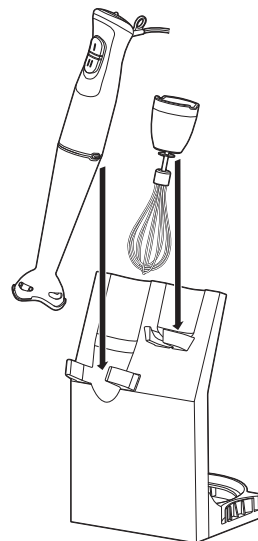
収納のしかた

本体と各部品はブレンダースタンドに立てて収納することができます。

※ お手入れして、よく乾かしてから収納してください。

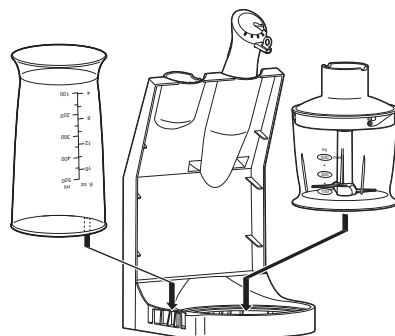
前面

本体とブレンダー、泡立て器を図のようにブレンダースタンドに取り付けます。

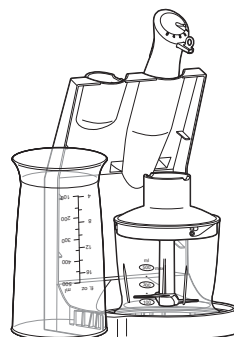


背面

ブレンダー容器とチョッパーを図のようにブレンダースタンドの背面に取り付けます。



- ・ すべての部品を収納すると次の図のようになります。



故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる原因	処 置
運転しない	● 電源プラグが確実に差し込まれていない	● 電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	● ブレンダー・泡立て器・チョッパー容器ふたが本体に確実に取り付けられていない	● 確実に固定してください。 (→P6、8、9、11)
	● 内部部品が高温になり、安全装置が作動した	● しばらく時間をおいてから再度試してください。
使用中に回転が止まる	● 調理できない材料が入っている	● 調理できない材料を入れないでください。 (→P6、8、10)
	● 材料が刃に引っかかった	● 電源プラグを抜き、割りばしなどで引っかかった材料を外してください。
チョッパーの回転が止まる、回転が遅い	● 材料が多すぎる	● 材料を減らしてください。
回転が遅い	● 材料の切り方が大きすぎる	● 材料を小さく切り直してください。
	● 材料に粘りがある	● 粘りのある材料は使用できません。
ブレンダーの使用中に材料が飛び散る	● 液体の多い材料で、刃が液面より上に出ている	● ガード部分が液面から出ないようにして使用してください。(→P7)
	● 刃に、固い材料が引っかかっている	● 電源プラグを抜き、割りばしなどで引っかかった材料を外してください。
泡立て器の使用中に材料が飛び散る	● スイッチを入れてから(回転させながら)材料に入れた	● 材料にビーターが入った状態でスイッチを入れてください。
	● スイッチを入れたまま、本体を持ち上げた	● スイッチを切り、回転が止まってから持ち上げてください。
	● 最初から高速で使用した	● 最初は低速で、とろみがついてきたら速度をあげてください。
	● 本体を傾けて使用している	● 本体が液面に対して垂直になるように入れてください。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる原因	処 置
チョッパーの 使用中に材料が もれる	● チョッパー容器ふたがしっかり 閉まっていない	● チョッパー容器ふたをしっかり閉めてください。
	● 材料が多すぎる	● 最大分量 (500mL) 以下で使用してください。
	● 水分が多い	● 水分の多い材料はチョッパーでは使用できません。勢いよく回転するともれることがあります。
振動する	● 刃に、固い材料が引っかかっている	● 電源プラグを抜き、割りばしなどで、引っかかった材料を外してください。
チョッパーが 振動する	● 不安定な場所に設置してある	● 水平で安定した場所に設置してください。
	● チョッパー容器ふたがしっかり 閉まっていない	● チョッパー容器ふたをしっかり閉めてください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはアイリスコールへお問い合わせください。



警告

● 自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源	AC 100V、50 / 60Hz
定格消費電力	200W
定格時間	ハンドブレンダー、チョッパー：1分（1分運転後は10分休止） 泡立て器：2分（2分運転後は10分休止）
電源コード長さ	約1.7m
寸法	幅70×奥行70×高さ386mm（ブレンダー装着時、電源コード含まず）
質量	0.8kg（ブレンダー装着時）

※ 製品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、5年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！		
愛情点検 	こんな症状はありませんか	● 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる ● 電源コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする ● 本体が変形したり、異常に熱くなったりする ● 使用中に異常な回転音がする ● 専用容器などにひび割れなどができた
		▶ ご使用中止 故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。

ハンドブレンダー IHB-SC502

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

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

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼にできない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
- ⑥ 本書の提示がない場合
- ⑦ 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
- 6 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 7 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0120-311-564

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料)

0800-888-2600

Web からの問い合わせは

<https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールフォームにご記入のうえ送信してください