

Cuisinart®

家庭用

コードレス充電式ハンドブレンダー
RHB-100J

取扱説明書



※ イラストはイメージです

保証書付

- このたびはクイジナート コードレス充電式ハンドブレンダー RHB-100Jを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のうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1～4
故障を防ぐために	4
各部のなまえ	5～6
お使いになる前に	7
調理・加工できない食材	7
充電の仕方	8
ブレンダーの使い方	9～11
ウィスクの使い方	12～14
チョッパー（別売）の使い方	15～17
部品購入について	18
レシピ	19～20
お手入れ	21～22
リチウムイオン電池のリサイクルについて	23～24
故障かなと思ったら	25
保証とアフターサービス	26
仕様	裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前にこの「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、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害※の発生が想定される内容を示します。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。



注意（警告を含む）を示します。



してはいけない「禁止」の内容です。



実行しなければならない「強制」の内容です。

※ 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。
発火したり、異常作動をしてけがを
するおそれがあります。



ぬれた手で、電源アダプターの
抜き差しはしない。
感電の恐れがあります。



充電コード・電源アダプターを
破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具に
近づけたり、無理に曲げたり、ねじつ
たり、引っ張ったり、重い物を載せ
たり、束ねたりしない。
傷んだまま使うと、感電・ショート・
火災の原因になります。

充電コードや電源アダプターが
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・火災の原因になります。

交流100-240Vの電源以外では
使用しない。

火災・感電の原因になります。

火気や熱源、加熱したものの表
面に充電コードを近づけない。

感電・ショート・火災の原因になります。



異常・故障時には、直ちに使用
を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・
けがのおそれがあります。



当社が推奨または販売していな
い付属アタッチメントを使用し
ない。

火災・感電・けがの原因になります。



電源アダプターのほこりなどは
定期的に取り取る。

アダプターにほこりなどがたまる
と、湿気などで絶縁不良となり、火
災の原因になります。

● アダプターを抜き、乾いた布で
ふいてください。

電源アダプターは根元まで確実
に差し込む。

差し込みが不完全な場合、感電・
発熱による火災の原因になります。

● 傷んだアダプター・緩んだコン
セントは使わないでください。

電池から液体が出た場合、直ち
に使用を中止する。

万が一口にぶくんだり、目に入つ
たりした場合は流水でよくすすぎ、直
ぐにお近くの病院に受診してくださ
い。けがの原因になります。



本体を水につけたり、水をかけ
たりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



子どもなど取り扱いに不慣れな
方だけに使わせたり、乳幼児の
手の届くところで使ったり、置
いたりしない。

感電・けがの原因になります。

刃が回転している間は、調理中
の容器を移動させたり、刃を容
器の外に出したりしない。

また回転中の刃に、指・ヘラ・
スプーン・はしなどで触らない。

けがの原因になります。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

警告



調理以外の用途で使用しない。

火災・故障の原因になります。

刃は鋭利なので、絶対に手で触れない。

けがの原因になります。



充電残量が空の状態でも長期間放置し、充電できなくなった場合(過放電状態)は、使用しない。

この状態で充電をすると、発熱・発火・故障の原因になります。

本製品は充電式電池を内蔵しています。火中に投げたり、熱のこもる場所や高温な場所で充電・使用・放置しない。

発火・破裂の原因になります。



取り外した電池は以下の点に注意する。

- **乳幼児のそばに放置しない**
思わぬ事故の原因になります。
- **ペットのそばに放置しない**
噛む等によって電池が破損し、発熱、破裂、発火の原因になります。
- **液もれしたら火気から遠ざける**
電池が液もれしたり、異臭がするときは、直ちに火気から遠ざけてください。もれた電解液に引火し、破裂、発火する原因になります。
- **ショート（短絡）させない**
電池をネックレスやヘアピン、コイン、鍵などの金属製品と一緒に持ち運んだり保管しないでください。発熱、破裂、発火の原因になります。
- **釘を刺したり、踏みつけたりしない**
電池に釘を刺したり、ハンマーで叩いたり、踏みつけたりしないでください。発熱、破裂、発火の原因になります。
- **充電したり、直接電源コンセントやシガレットライターに接続しない**
感電したり、液もれ、発熱、破裂、発火する原因になります。
- **分解、改造はしない**
破裂、発火の原因になります。
- **火中に投入したり、電子レンジなどに入れない**
加熱すると、液もれ、破裂、発火の原因になります。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

注意



使用前にアタッチメントに破損や異常がないか確認する。

けがの原因になります。

電源アダプターを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源アダプターを持って引き抜く。

感電・火災の原因になります。



電池を充電しない場合は、電源アダプターをコンセントから抜く。

火災・感電・けがの原因になります。

部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは、電源アダプターを抜く。

けがの原因になります。



電源アダプターを抜き差しする際は、本体のスイッチに触れない。

けがの原因になります。

不安定な場所に置かない。

けがの原因になります。

専用カップとチョッパーボウルは電子レンジで使わない。

けが・破損の原因になります。

規定の連続使用時間（定格時間）以上使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

60℃以上の熱い食材を調理しない。

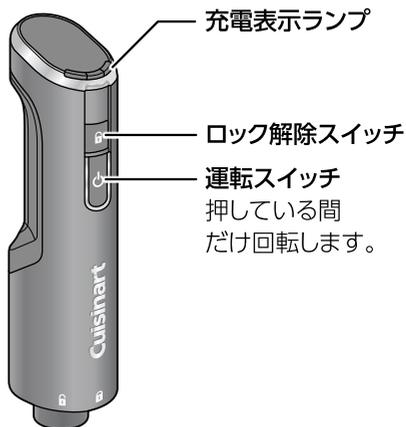
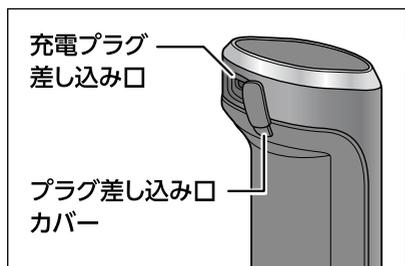
吹きこぼれによるやけどなどの原因になります。

故障を防ぐために

- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、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（3分）を超えて連続運転しないでください。（故障の原因）
- 定格時間以内であっても本体が熱いと感じたら、すぐに運転を中止して10分以上休ませて本体が十分に冷めたことを確認してから運転を再開してください。
- 空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をしてください。
- ガラス製（耐熱性・強化ガラスを含む）、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。（容器が破損し、けがの原因）
- 本体や各アタッチメントを落とさないでください。（故障の原因）
- 充電コードを差したまま収納したり、持ち運びしないでください。本製品やコード接続部の破損の原因になります。
- 充電コードを本体に接続する際は、プラグの向きを確認し、正しい向きで接続してください。誤った向きで接続すると、故障や破損の原因になります。

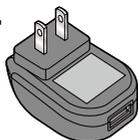
各部のなまえ

■ 本体

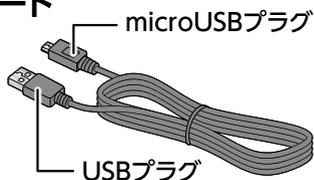


付属品

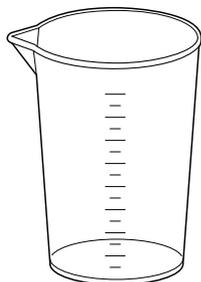
● 電源アダプター



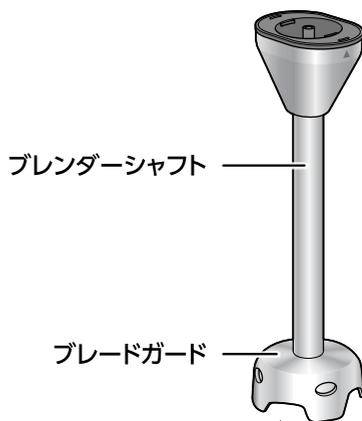
● 充電コード



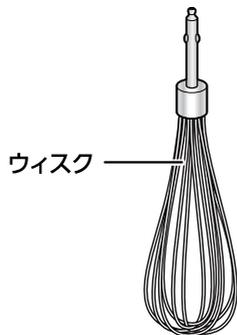
● 専用カップ



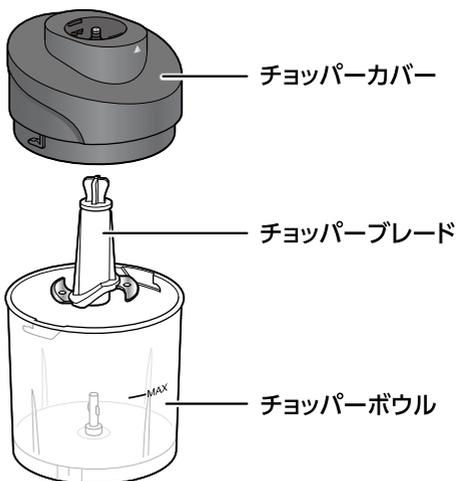
ブレンダー



ウィスク



チョッパー (別売)



お使いになる前に

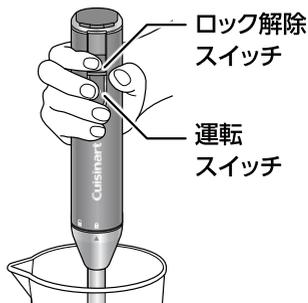
運転の仕方

ロック解除スイッチを押したまま、運転スイッチを押すと、回転します。

回転し始めたら、ロック解除スイッチから指を離しても、運転スイッチを押している間は回転します。

- 運転スイッチを押したり離したりすることで「パルス断続運転」をすることができます。

連続運転	スイッチを押し続け、連続で回転させます。
パルス断続運転	ロック解除スイッチを押したまま、1回1秒くらいで、運転スイッチを「押すー離す」を繰り返して、断続的に回転させます。



調理・加工できない食材 (故障、破損の原因)

食材	理由	ブレンダー	ウイスク	チョッパー(別売)			
コーヒー豆	固い			×			
棒だら							
乾燥したパン							
するめ							
干ししいたけ							
固い乾物類 (乾燥大豆・だし昆布)							
冷凍した食品・氷							
生のじゃがいも・ さつまいも・かぼちゃ					×	×	○
ターメリック (ウコン)							
ゆでたじゃがいも・ さつまいも・かぼちゃ ^{※1 ※2}					水分が 少ない		
パン生地・パスタ生地	粘り気が 強い			×			
納豆							
じねんじょ・つくねいも・ やまといも							
肉・魚	モーター に負荷が かかる			○			

※1 ブレンダーの場合、スープ・ポタージュなど、水分を十分に加えた状態では使えます。

※2 チョッパーの場合、パルス断続運転に限り使用できます。連続運転はしないでください。

充電の仕方

はじめて使用するときは、1～2時間充電してください。

- この製品の充電時間は通常約2時間です。(2時間以上かかる場合もあります)
- 満充電時の稼動時間は約12分です。食材の種類や分量など使用条件によって、稼動時間が短くなる場合があります。
- はじめてお使いのときや、半年以上使われていなかったときは、充電開始後の数分間、充電表示ランプが点滅しないことがあります。そのまま充電すると点滅し始めます。
- 本製品はご使用のたびに充電をしても充電電池の寿命には影響ありません。
- 充電中は本体が多少あたたかくなりますが、異常ではありません。
- 使用期間の経過による充電電池の劣化に伴い、充電後の使用時間は減少する場合があります。

お願い

充電が完了してランプが点灯すると、動作可能になりますので、充電中はアタッチメントを取り外してください。



注意

充電コード・電源アダプターは、必ず付属のものをご使用ください。発火・感電の原因になります。

1

充電コードの USB プラグを電源アダプターに差し込みます。

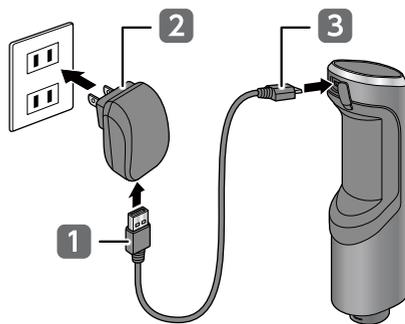
2

電源アダプターをコンセントに差し込みます。

3

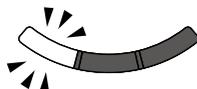
充電コードの microUSB プラグを本体に差し込みます。

本体のプラグ差し込み口カバーをずらし、充電コードのプラグを差し込んでください。プラグは正しい向きで接続してください。



- 充電残量により充電表示ランプが点灯または点滅し、充電が開始されます。
- 充電表示ランプが3つとも青色に点灯したら、充電完了です。

1つ点滅



充電中

1つ点灯



充電量
40～70%

2つ点灯

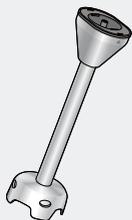


充電量
70～95%

3つ点灯



95%以上
充電完了



ブレンダーの使い方

スムージーやジュース、シェイク、スープ、ソース、マヨネーズ、離乳食などにご活用いただけます。

お願い

- 過負荷や長時間（3分以上）の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、調理・加工できない食材や粘り気の強い食材には使用しないでください。（故障の原因）
- 加熱調理中の鍋の中では使わないでください。（やけどの原因）
- 刃を回転させたまま、容器や鍋に出し入れしないでください。（けが・やけどのおそれ）
- 禁止食材以外でもバナナなど粘りが出やすい食材は、攪拌時にモーターに過剰な負荷がかかり、故障や事故の原因となる場合があります。そのような食材を調理する場合は、食材の分量に対して目安として2倍以上の水分（例えばバナナ50gに対して100ml以上の水やジュースなど）を加えて調理してください。

食材の下準備

- 食材は2～3cm角程度に切る。（固い食材の場合は1cm角程度に切る）
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 凍った食材は、半解凍または解凍する。
- 火にかけた食材（60℃以上）は、あら熱がとれるまで冷ます。（やけどの防止）

1 専用カップなどの容器に下準備した食材を入れます。

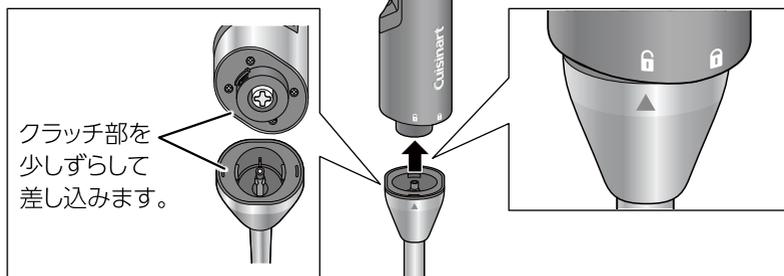
2 本体にブレンダーを取り付けます。



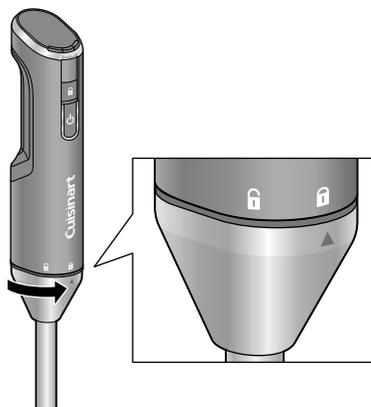
注意

本体にブレンダーを取り付けるときは、運転スイッチから手が離れた状態でおこなってください。

- ① ブレンダーの▲と本体の🔒を合わせて差し込みます。



- ② ブレンダーの▲を本体の🔒まで回してロックします。



取り付けが不十分な場合、クラッチ部が損傷する原因になりますので、ブレンダーは確実に🔒に合わせて固定してください。

- 取り外しは逆の手順でおこないます。

3

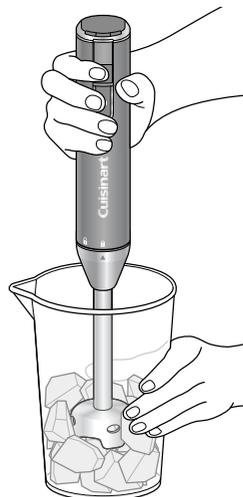
ブレンダーを食材に押し当て、ロック解除スイッチを押しながら、運転スイッチを押します。

回転し始めたら、ロック解除スイッチから指を離しても、運転スイッチを押している間は回転します。

- ブレンダーは容器に対してまっすぐに入れてください。
- 容器が持ち上がらないようにしっかりと支えてください。
- 運転中に刃を液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散ります。

お願い

- 定格時間（3分）を超えて連続運転しないでください。（故障の原因）
- 定格時間以内であっても本体が熱いと感じたら、すぐに運転を中止して10分以上休ませて本体が十分に冷めたことを確認してから運転を再開してください。



ブレンダーの使い方 (続き)

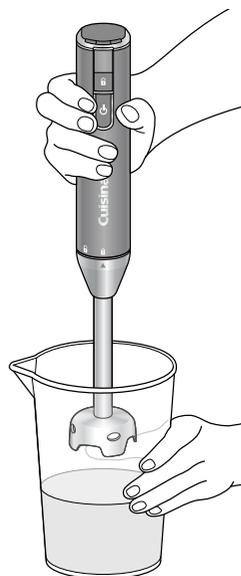
4 調理が終わったら、運転スイッチから指を離して、回転を止めます。

- 液面からブレンダーを上げる場合は、必ず回転を止めてください。(調理物が飛び散る恐れ)

5 回転が止まったら、ブレンダーを容器から出します。

使用後は、ブレンダーを本体から取り外してお手入れします。

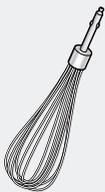
(21 ~ 22ページ参照)



ポイント

- ブレンダーは、金属やプラスチック製のボウル・鍋などの中に直接入れてご使用いただけます。
 - ・ 60℃以上の熱い材料の中には入れないでください。
 - ・ ガラス製の容器 (耐熱性・強化ガラスを含む) や陶器、磁器製などの割れやすい容器、銅、チョッパーボウルなどでは使用できません。
- 固形物や粘りが出やすい食材、量が多いものを調理する場合は、パルス断続運転をおこない、ある程度食材が細くなってから連続運転に切り替えてください。





ウィスクの使い方

生クリームや卵白の泡立てにご活用いただけます。

お願い

- お米とぎには使用しないでください。
- 過負荷や長時間（3分以上）の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、調理・加工できない食材には使用しないでください。（故障の原因）
- ウィスクや専用カップ、容器は完全に乾いた状態でご使用ください。

調理の目安（専用カップを使用する場合）

食材	下準備	1回の最大量	運転時間の目安
卵白	—	3個分	2分30秒～3分
生クリーム（植物性）	脂肪分 30%以上	200ml	1分30秒～2分
生クリーム（動物性）			

1

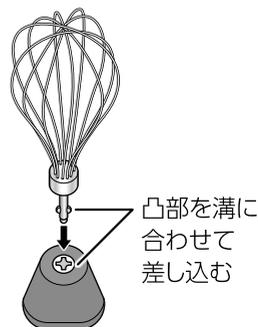
専用カップまたはボウルの中に食材を入れます。

- ※ 付属の専用カップのご使用をお勧めします。
ボウルを使用した場合は食材が飛び跳ねることがあります。
ボウルを使用する際は、深めのものをご使用ください。

2

ウィスクをギアボックスに取り付けます。

ウィスク接続部に差し込みます。カチッと音がするまで確実に奥まで差し込んでください。

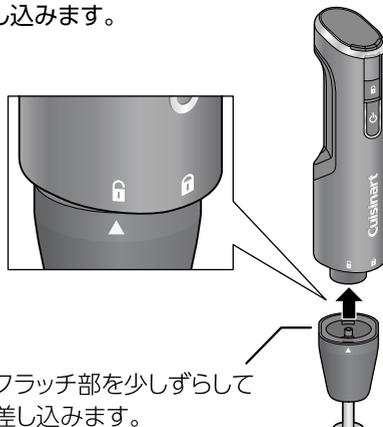


ウィスクの使い方(続き)

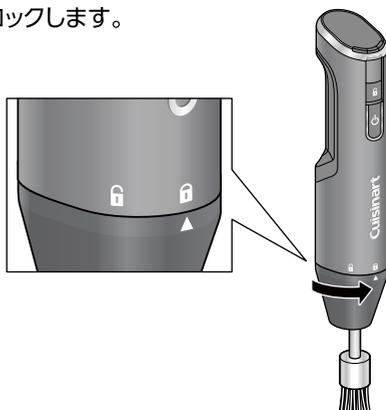
3 本体にウィスクを取り付けます。

注意 本体にウィスクを取り付けるときは、運転スイッチから手が離れた状態でおこなってください。

- ① ギアボックスの▲と本体の🔒を合わせて差し込みます。



- ② ギアボックスの▲を本体の🔒まで回してロックします。



取り付けが不十分な場合、クラッチ部が損傷する原因になりますので、ギアボックスは確実に🔒に合わせて固定してください。

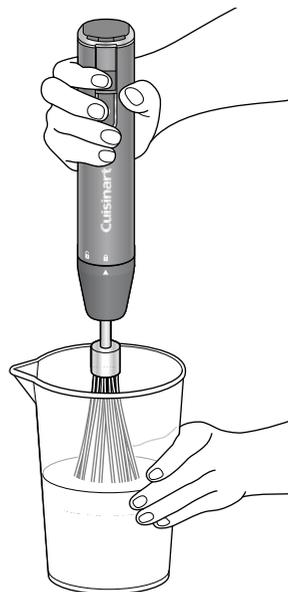
- 取り外しは逆の手順でおこないます。

4 容器に入れた材料に、ウィスクの先端をつけます。

5 ロック解除スイッチを押しながら、運転スイッチを押します。

回転し始めたら、ロック解除スイッチから指を離しても、運転スイッチを押している間は回転します。

● 上下にかき混ぜるように動かしてください。



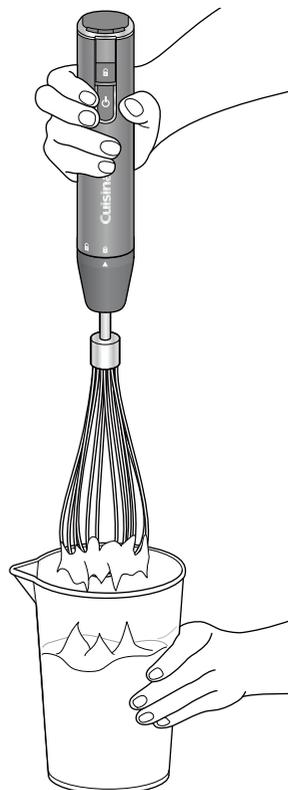
6 調理が終わったら、運転スイッチから指を離して、回転を止めます。

- 回転中にウィスクの先端を液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散ります。
- ウィスクを横にすると食材が飛び散ることがあります。ウィスクは立てて使用してください。
- 運転中はウィスクが左右に細かくゆれながら回転しますが、故障ではありません。

7 回転が止まったら、ウィスクを容器から出します。

使用後は、ウィスクを本体から取り外してお手入れします。

(21 ~ 22ページ参照)





チョッパー(別売)の使い方

野菜のみじん切り、肉のミンチ、魚のすり身、ナッツやハーブを細かくするのにもご活用いただけます。

お願い

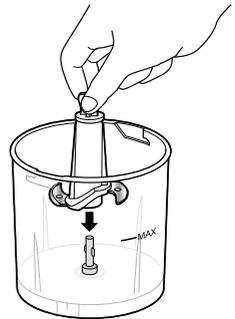
- 過負荷や長時間（3分以上）の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、調理・加工できない食材には使用しないでください。（故障の原因）
- チョッパーボウルやチョッパーブレードは完全に乾いた状態でご使用ください。
- 1回に作る最大量を必ず守ってください。量が多いときは何回かに分けてください。
- チョッパーカバーとチョッパーボウルはしっかり固定してください。

食材の下準備

- 食材は2～3cm角程度に切る。（固い食材は1cm角程度に切る）
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。 ● 凍った食材は、半解凍または解凍する。
- 火にかけた食材（60℃以上）は、あら熱が取れるまで冷ます。

1 チョッパーボウルにチョッパーブレードを取り付けます。

チョッパーブレードは鋭利ですので、軸の上部を持つようにしてください。



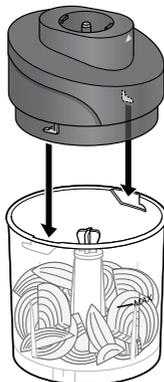
2 チョッパーボウルに食材を入れます。

MAXライン以上は食材を入れないでください。

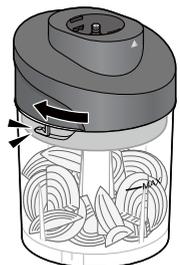
- MAXラインの食材目安量は約100gです。

3 チョッパーボウルにチョッパーカバーを取り付けます。

- ① チョッパーカバーの2箇所の凸部とチョッパーボウルの凹部を合わせて上からかぶせます。



- ② カチッと音がするまでチョッパーカバーを時計回りに回して固定します。チョッパーカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。破損の恐れがあります。

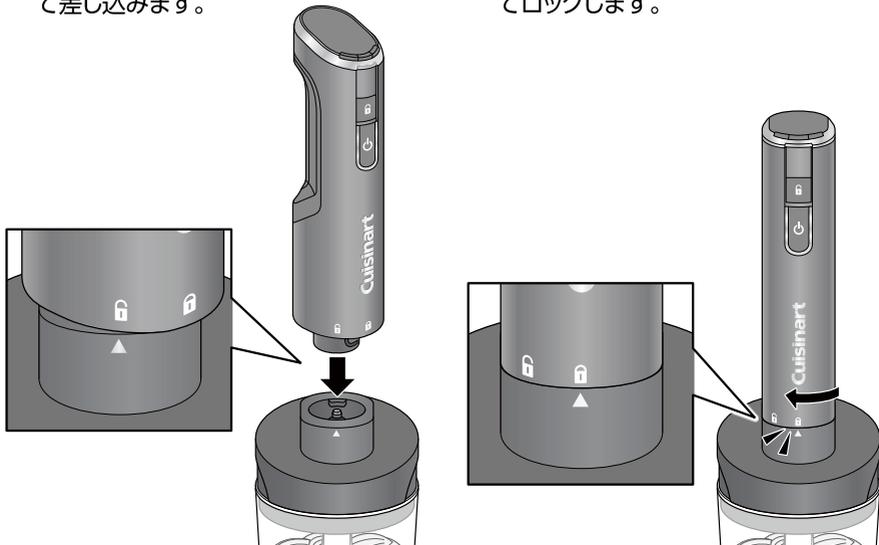


4

チョッパーに本体を取り付けます。

① チョッパーの▲と本体の🔒を合わせて差し込みます。

② 本体の🔒をチョッパーの▲まで回してロックします。



注意

本体にチョッパーを取り付けるときは、運転スイッチから手が離れた状態でおこなってください。

5

ロック解除スイッチを押した後に運転スイッチを押して回転させます。

- 野菜をみじん切りするときには、パルス断続運転をすると、刻み具合が調節できるので効果的です。
- 食材がチョッパーボウルの内側に貼り付いた場合は、途中で箸やヘラなどを使って下に落とすと調理がしやすくなります。

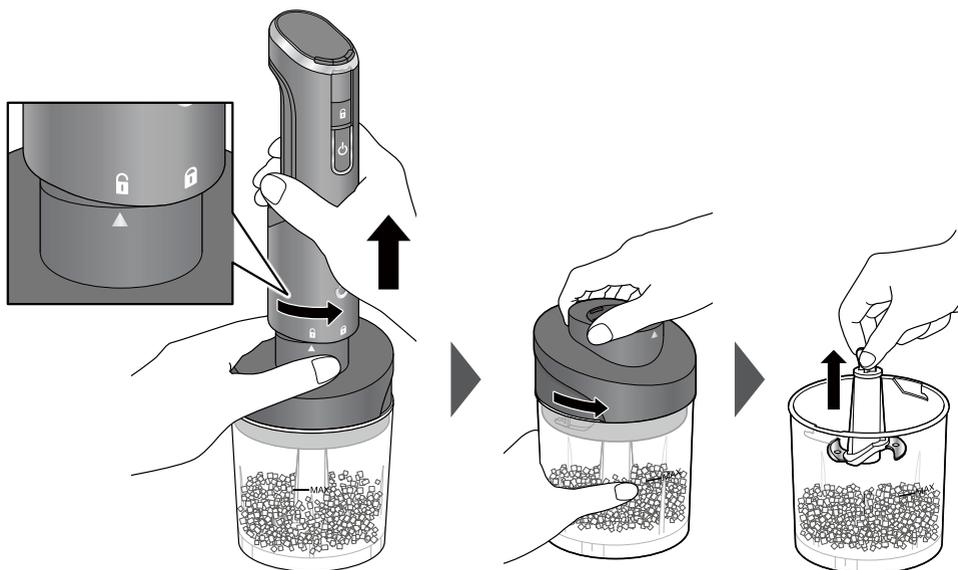
6

調理が終わったら、運転スイッチから指を離して、回転を止めます。



チョッパー(別売)の使い方(続き)

- 7** チョッパーボウルから本体、チョッパーカバー、チョッパーブレードの順番で外します。



⚠ 注意

- 運転スイッチから手を離し、回転が完全に止まったことを確かめてから外してください。
- チョッパーブレードを付けたままのボウルの中に手を入れないでください。
- チョッパーブレードの刃に直接触れないでください。

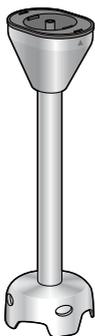
使用後は、お手入れします。
(21～22ページ参照)

部品購入について

※ 部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください。(26ページ参照)

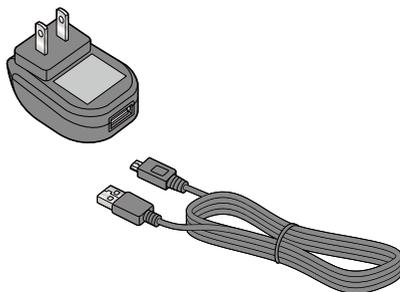
ブレンダー

品番：RHB-100JBS



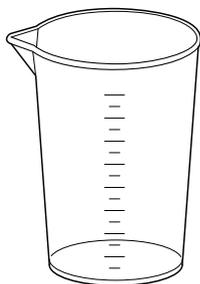
電源アダプター・充電コード

品番：RH-DJC



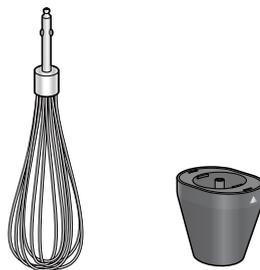
専用カップ

品番：HB-502JC



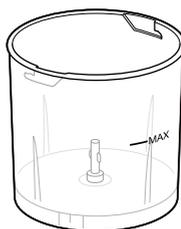
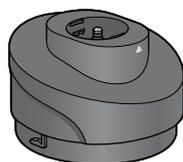
ウイスク

品番：RHB-100JWSK



チョッパー(別売)

品番：RHB-100JCH



レシピ

にんじんりんごジュース

材料 (2人分)

- にんじん…1/2本 (1cm角に切る)
- りんご…1/4個 (芯をとり1.5cm角に切る)
- オレンジジュース…200ml

作り方

- ① 容器に材料をすべて入れ、ブレンダーで、上から軽く押すよう上下に細かく動かしながらつぶす。全体的につぶれてきたら、なめらかになるまで混ぜる。
- ② グラスに注ぎ、お好みでカットした野菜やフルーツを飾る。



グリーンスムージー

材料 (2人分)

- グレープフルーツ・キウイ…各1/2個 (皮をむき2cm角に切る)
- バナナ…1/2本 (皮をむき2cm幅に切る)
- 水菜…1/4束 (50g、2～3cm幅に切る)
- 水…100ml

作り方

- ① 容器に材料をすべて入れ、ブレンダーで、上から軽く押すよう上下に細かく動かしながらつぶす。全体的につぶれてきたら、なめらかになるまで混ぜる。
- ② グラスに注ぎ、お好みでカットしたフルーツを飾る。



ごまドレッシング

材料 (作りやすい分量)

- 白ごま…60g
- 三温糖…大さじ4
- 酢…大さじ3
- しょうゆ…大さじ1
- 塩…小さじ2
- サラダオイル…50ml
- ごま油…大さじ1
- 水…50ml

作り方

- ① 容器に材料をすべて入れ、ブレンダーで上から軽く押すよう上下に細かく動かしながらつぶす。ごまの粒がなくなってきたら、なめらかになるまで混ぜる。



バジルソース

材料 (作りやすい分量)

- バジル…50g (葉を茎からはずしておく)
- オリーブオイル…120ml ● 松の実…25g
- にんにく…1片 (芽を取る)
- パルミジャーノ・レッジャーノ…大さじ2 (すりおろしたもの)
- 塩・こしょう…適量

作り方

- ① 容器に材料をすべて入れ、ブレンダーで上から軽く押すようにして、上下に細かく動かしながらかつぶす。全体的につぶれてきたら、なめらかになるまで混ぜる。

お好みの、肉や魚、パスタなどにあわせてお召し上がりください。



離乳食 基本のペースト

材料 (作りやすい分量)

【にんじんペースト】

- にんじん…1本 (約130g・皮をむき2cm角に切る)
- 和風だしまたは野菜スープ…大さじ3

【じゃがいもペースト】

- じゃがいも…1個 (約150g・皮をむき薄切り)
- 和風だしまたは野菜スープ…大さじ5

【ほうれん草ペースト】

- ほうれん草…1束 (200g・2cm幅に切る)
- 和風だしまたは野菜スープ…大さじ3

作り方

【にんじんペースト】

- ① にんじんは柔らかくなるまでゆでる。
- ② 容器に①と和風だしまたは野菜スープを入れ、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。

【じゃがいもペースト】

- ① じゃがいもは水にさらし、柔らかくなるまでゆでる。
- ② 容器に①と和風だしまたは野菜スープを入れ、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。

【ほうれん草ペースト】

- ① ほうれん草は軸と葉に分け、軸から入れて柔らかくなるまでゆでる。流水にさらし、水気を絞る。
- ② 容器に①と和風だしまたは野菜スープを入れ、ブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。
成長時期によって、スープやおかゆ、パンケーキなどに混ぜて、様々なバリエーションのレシピを作ることができます。



お手入れ

お願い 故障・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。

本体・ギアボックス（ウィスク用）

湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

汚れがひどい場合は、うすめた台所用洗剤を少量含ませて拭いてください。

- 水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗淨乾燥機は使用しないでください。



水洗いできない



◀ 本体

▲ ギアボックス

ブレンダー

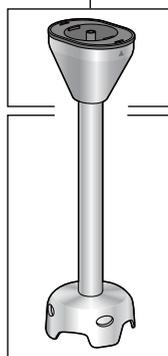
接続部分は湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

先端部分（食材に触れる部分）は、下記手順でお手入れしてください。

- ① 容器にぬるま湯を400ml入れ、台所用洗剤を1～2滴入れます。
 - ② ブレンダーの先端を容器の底に当て、ロック解除スイッチを押しながら運転スイッチを押します。このとき、本体に水がかからないように注意してください。
 - ③ 運転スイッチから指を離し、ブレンダーを容器から出します。
 - ④ ブレンダーを本体から外し、先端部分を流水で洗い流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。ブレンダーブレードには直接触れないようご注意ください。
- ブレンダーブレードは鋭利なのでご注意ください。食材のカスが残っている場合は、柄のついたブラシ等を使って取り除いてください。
 - 接続部分を水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
 - 水につけ置きしないでください。
 - 食器洗淨乾燥機は使用しないでください。

水洗いできない

接続部分



先端部分
（食材に触れる部分）

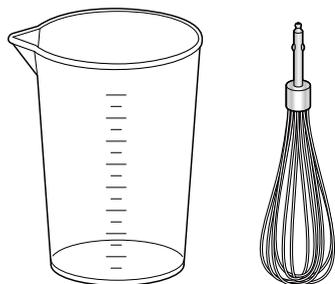
水洗いできる

専用カップ・ウイスク

水洗い、または食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。
柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

- 耐熱温度は80℃です。食器洗浄乾燥機を使う場合は、食器洗浄乾燥機の取扱説明書に従い、耐熱温度に合ったコースをご利用ください。

水洗いできる



▲専用カップ

▲ウイスク

チョッパーブレード*・チョッパーボウル*

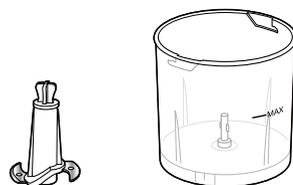
※別売

水洗い、または食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。
チョッパーブレードは、軸の上部を持ってチョッパーボウルから外してください。

柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

- チョッパーブレードは鋭利なので注意してください。
- 耐熱温度は80℃です。食器洗浄乾燥機を使う場合は、食器洗浄乾燥機の取扱説明書に従い、耐熱温度に合ったコースをご利用ください。

水洗いできる



▲ チョッパーブレード

▲ チョッパーボウル

チョッパーカバー*

※別売

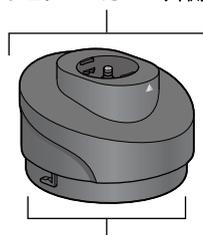
チョッパーカバーの外側は、湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

チョッパーカバーの内側（食材に触れる部分）は柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

- チョッパーカバーの外側を水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。

水洗いできない

チョッパーカバー外側



チョッパーカバー内側
（食材に触れる部分）

水洗いできる

リチウムイオン電池のリサイクルについて

この製品はリチウムイオン電池を使用しています。リチウムイオン電池はリサイクル可能な貴重な資源です。ご使用済みの製品の廃棄に際しては、下記の手順でリチウムイオン電池を取り出し、各自治体の処理方法に従い、リサイクルにご協力ください。



Li-ion



注意

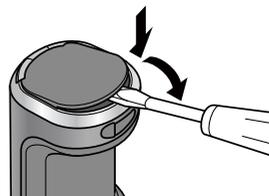
- 本製品を廃棄するとき以外は、絶対に本体を分解しないでください。
- 一度分解した製品は絶対に再使用しないでください。
- 必ず手順に従って分解してください。
- 作業を行う際は目・手・指など、けがをしないよう十分に注意してください。

用意する物

- プラスドライバー ● マイナスドライバー ● ピンセット ● はさみ 等

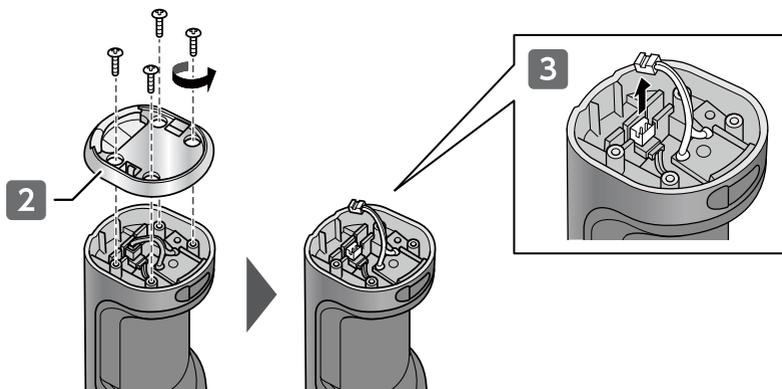
- 1** 上ぶたのすき間にマイナスドライバーを差し込み、上ぶたを外します。

充電プラグ差し込み口を手前にして持ち、正面のすき間、または両側のすき間からマイナスドライバーを差し込んでください。



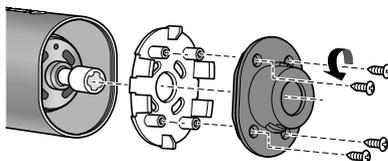
- 2** プラスドライバーを使ってネジを4本外し、銀色のパーツを取り外します。

- 3** コネクタを引き抜きます。

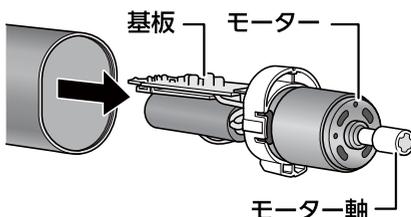


4 本体下部を分解します。

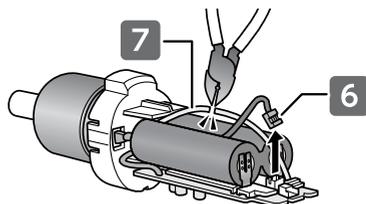
プラスドライバーを使って、本体下部のネジを4本外し、黒色のパーツとクリーム色のパーツを取り外します。



5 クリーム色のモーター軸を持って、本体内部からモーターと基板を引き出します。

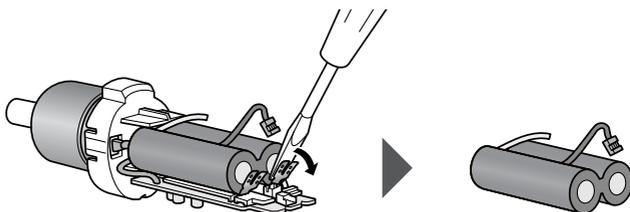


6 基板の赤いコネクタを引き抜きます。



7 はさみ等で、黄色の配線を切ります。

8 2つの電池の電極についている金属板を、マイナスドライバーなどを差し込んで1枚ずつ剥がし、電池を取り外します。



警告

金属板は必ず1枚ずつ剥がしてください。
ドライバーなどの金属で2枚の金属板に同時に触れると、電気回路が短絡して、発火する場合があります。

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ときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社修理センター（26ページ参照）にご相談ください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原因	対処方法
ブレンダー・チョッパー	回転が遅い	<p>ブレードに食材がからまっている。</p> <p>※ 必ずブレンダーを本体から取り外しておこなってください。</p>
	食材が大きい、または多すぎる。	食材を減らすか、食材を小さく切ってください。
	食材の粘り気が強い、または、食材が固い。	粘り気が強い食材や固い食材には使用できません。（7ページ参照）
本体が熱い	食材の粘り気が強い、または、食材が固い。	粘り気が強い食材や固い食材には使用できません。（7ページ参照） 定格時間内でも粘り気の強い食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。その場合は、長時間の使用を避け、休ませてください。
	定格時間を超えて使用している。	定格時間（3分）を超えて使用しないでください。
においがする	長時間使用している。	においや煙のようなものを感じる場合があります。これは、モーターのコイル巻線の補強材（ワニス）がモーター自体の発熱により蒸発したためで故障ではありません。
	負荷がかかりすぎている。	
ウィスク	回転が遅い	負荷がかかると、回転が遅くなります。粘り気の強い食材には使用しないでください。
	時間が長くなる	「ウィスクの使い方」の「調理の目安」に記載している最大量をご参照ください。（12ページ参照）
チョッパー	音が異常に大きい	チョッパーカバーを取り付け直してください。（15ページ参照）
	ブレードが空回りする	
運転が止まり、充電表示ランプが点滅している	長時間使用している。	運転を停止し、本体が冷めるまで休ませてください。
	負荷がかかりすぎている。	
充電表示ランプが高速で点滅している	電池残量が少ない。	充電してください。

お願い

- 定格時間内（3分）の運転でも、モーターへ高い負荷を与えたり、繰り返し長時間運転したり、休止時間が不十分であったりしてモーターが熱くなった場合は、モーター過熱保護機能が働いて運転が止まることがあります。その場合は電源をオフにして、本体が冷めるまで休ませてからご使用ください。
- 禁止食材は使用しないでください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのと保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	コードレス充電式ハンドブレンダー
品番	RHB-100J
お買い上げ日	年 月 日
故障の原因	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

故障・修理などのご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター



0120-137-240

受付時間: 9:30~18:00

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

使い方・部品・保証などの製品に関するご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間: 9:00~17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕様

品名：コードレス充電式ハンドブレンダー

品番：RHB-100J

アタッチメント	ブレンダー使用時	ウィスク使用時	チョッパー(別売)使用時
電源	AC/DC アダプター 100-240V 50/60Hz		
出力	DC5V 2A		
電池種類	リチウムイオン電池		
充電時間	約 2 時間		
定格時間	3 分		
回転数 (約)	13,500 回/分	1,150 回/分	3,500 回/分
外形寸法 (約) 幅×奥行×高さ (mm)	55 × 60 × 415	55 × 60 × 435	100 × 100 × 350
質量 (約)	620g	560g	720g
充電コードの長さ (約)	1.8m (有効長)		

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



長年ご使用のハンドブレンダーの点検を!

こんな症状はありませんか？

- ご使用中に本体が異常に熱くなる。
- 充電中にコード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると充電したりしなかったりする。
- ご使用中や充電中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。

使用中停止

ご使用または充電を中止して、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-RHB100J-02-2112