TESCOM

家庭用

スティックブレンダー

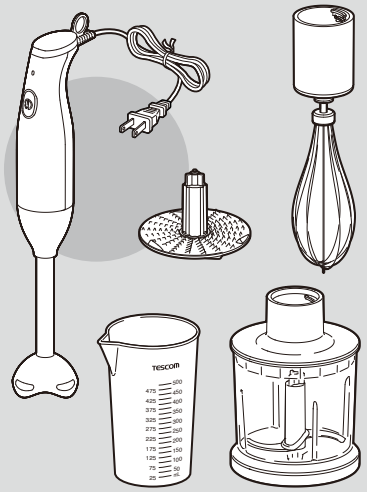
品番：THM332

取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



もくじ

安全上のご注意 …… 1〜4
各部のなまえとはたらき … 5〜6

お使いになる前に …… 7〜8
ブレンダーの使いかた …… 9〜10
ビーターの使いかた ……11〜12
チョッパーの使いかた ……13〜14
両面おろし刃の使いかた …15〜16
調理例 ……17〜22

お手入れのしかた ……23〜24

故障かな?と思ったら …… 25
仕様……25

アフターサービス……26
保証書…… 裏表紙

安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
●注意事項は次のように区分しています。

⚠警告
誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

⚠注意
誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。
（左図の場合は分解禁止）

記号は、「しなければならないこと（強制）」の内容をお知らせするものです。
（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）

⚠警告

禁 止
交流100V以外で使わない。（日本国内専用）

発火する恐れがあります。

電源コードは下記のように扱わない。
- 無理に曲げない　● ねじらない
- 引っ張らない　● 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない
- 挟み込まない　● 加工しない
- 束ねたまま使用しない
- 本体に巻き付けない

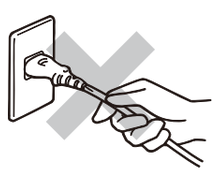
火災・感電の恐れがあります。

必ず守る
電源プラグは根元まで確実に差し込む。
火災・感電・発火の恐れがあります。

電源プラグにホコリが付着しないように、定期的に掃除をする。
火災・感電の恐れがあります。

必ず守る
異常・故障時には、すぐに使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜く。
- 使用中、動いたり止まったりする
- 電源コードがねじれて戻らなくなった
- 電源コードの根元部分が変形・痛んでいる
- コンセントの差し込みがゆるい
- 電源コードが異常に熱い

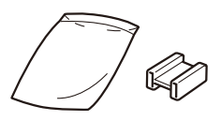
火災・感電の恐れがあります。

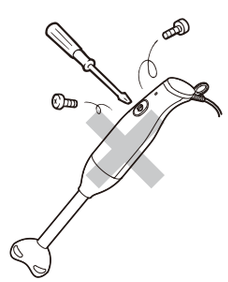
コンセントから電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。
電源プラグを傷める恐れがあります。


禁 止
電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で、ブレンダーの刃・ビーターに手・ヘラ・スプーンなどで触れない。
けがをする恐れがあります。

調理時には、ボトル・ブレンドカップなどの容器の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外のものは入れない。
けがや本製品が破損する恐れがあります。

子供には使わせない。
幼児の手の届く所で使わない。子供や幼児の手の届く場所には保管しない。
けがをする恐れがあります。

梱包材（ポリ袋・電源プラグのカバーなど）を、子供の手の届く場所に置かない。
口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして、窒息や誤飲する恐れがあります。


分解禁止
修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。
発火・感電の恐れがあります。
修理は販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。


水ぬれ禁止
本体や各接続部を水につけない。水で洗わない。
感電の恐れがあります。

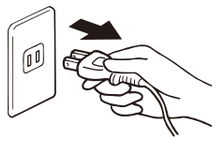
ぬれ手禁止
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
感電の恐れがあります。

⚠注意

電源プラグを抜く

使用後・部品の取り付け・取り外しおよびお手入れをするときは、電源プラグをコンセントから抜いておく。

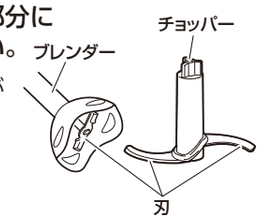
火災・感電・けがの恐れがあります。



禁 止

カッターの刃の部分に直接手を触れない。

けがをする恐れがあります。



本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

使用中に移動させない。

けがをする恐れがあります。

製品を落としたり強い衝撃を与えない。

けが・故障の原因になります。

下記のような場所では使わない。

- **不安定な所**
- **湿気の多い所**
- **火気の近く**
- **水や油のかかりやすい所**
- **直射日光が長時間当たる所**
- **カーペット・ビニール袋などの上**
- **人工大理石のテーブルなどの上**

火災・けが・本製品が破損する恐れがあります。

禁 止

本体・各接続部のすき間や穴に、ピンや針金などの異物を入れない。

感電・けが・事故の恐れがあります。

割れる恐れがある容器の中で、ブレンダー・ビーターを使わない。

容器の破損・けが・事故の恐れがあります。

ブレンドカップ・ボトルを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。

変形や破損する原因になります。

40℃以上の材料をブレンドカップ・ボトルに入れない。

けが・破損の原因になります。

変形や破損など、異常があるときは使わない。

けが・事故の恐れがあります。

空回ししない。

本製品が破損する恐れがあります。

調理以外の目的で使わない。

本製品が破損する恐れがあります。

刃に材料がはさまるなどの原因で運転が止まったときは、すぐに使用を中断し、電源プラグを抜く。

けがや本製品が破損する恐れがあります。

禁 止

使えない材料を入れない。

本製品が破損する恐れがあります。

刃が完全に停止するまでは絶対にボトルフタを開けない。

けがをする恐れがあります。

食器洗浄機や食器乾燥機は使わない。

本製品が破損する恐れがあります。

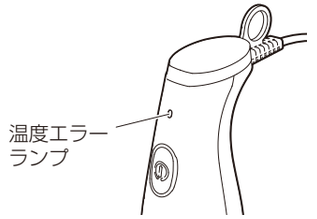
必ず守る

定格時間（25ページ参照）まで使用したら、30分以上休ませる。

本製品が故障する恐れがあります。

! 温度エラーランプが点灯したときは

本製品は、定格時間（25ページ参照）を超えて使用したり、負荷がかかりすぎるなどしてモーターが高温になると、温度エラーランプが点灯して停止します。



その場合は、下記の手順で処置をしてください。

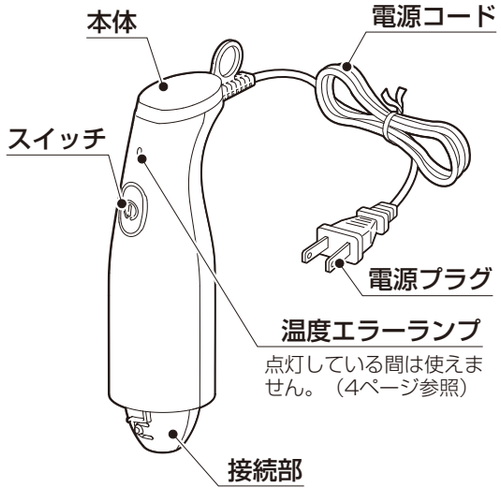
①電源プラグをコンセントから抜く。
②材料を減らす、液体を足す。
　禁止材料を入れているときは取り除く。
　刃に材料がはさまっていたら、はしなどで取り除く。
　※刃に直接触れないでください
③30分以上休ませる。

再度使用するときは、温度エラーランプが消えていることを確認してから使ってください。
（③の休止時間が短いと、再度ランプが点灯して製品が動作しません。）

各部のなまえとはたらき

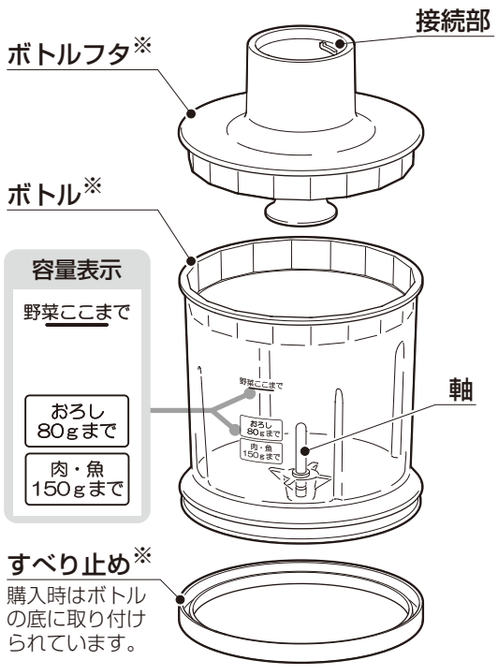
はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることをお確かめください。
「※」の付いた部品・付属品は、テスコム製品取扱店でご購入いただけます。
製品の品番と必要な部品名をご確認の上、お取扱店へご注文ください。
(ホームページからのご購入については26ページ参照)

本　体



ブレンダー

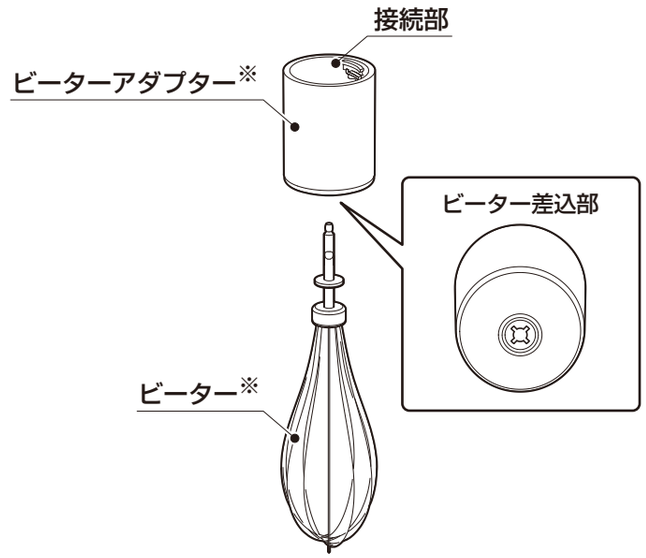
ボトル



チョッパー

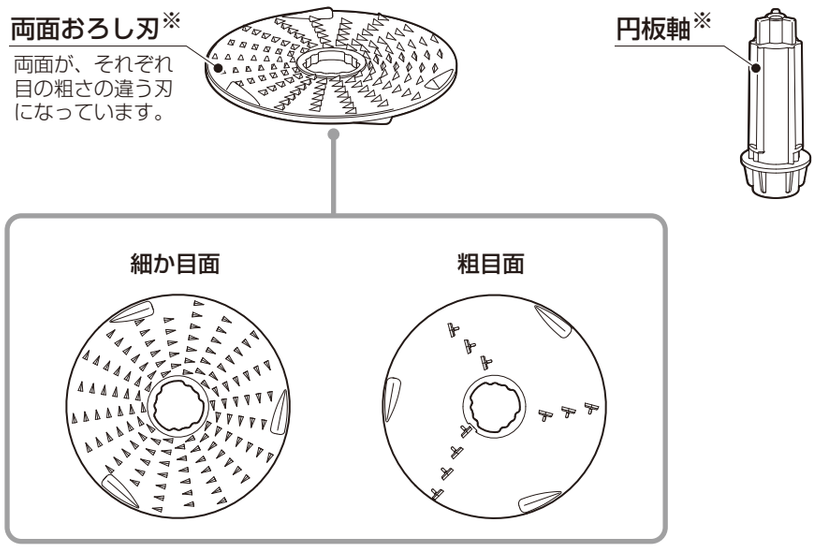
ボトルに取り付けて使います。

ビーター



両面おろし刃

ボトルに取り付けて使います。



製品および部品の仕様は、
予告なく変更する場合があります。

お使いになる前に

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください（23･24ページ参照）

スイッチの使いかた

スイッチを押している間だけ回転します。

●連続運転
スイッチを押し続け、連続で回転させることです。

●間欠運転
1回1秒くらいで、スイッチを「押す−はなす」を繰り返し、断続的に回転させることです。

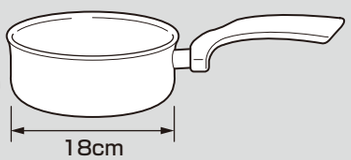
機能と調理の目安

●ブレンダー
液体ややわらかい材料をまぜるときに使います。煮た野菜･果物などをつぶしながらまぜて、ポタージュスープ･スムージー（くだものや野菜を絞らずに撹拌（かくはん）して作るもの）･離乳食などを作れます。
（水分の少ない、いも類･かぼちゃなどのマッシュには使えません。詳細は9ページ参照。）

金属製なので、材料を煮てあら熱を取ったなべの中に入れ、そのままポタージュスープを作ることもできます。（9･10ページ参照）

〈使いやすいなべのサイズ〉

材料の深さ3cm程度が調理しやすい量です。



スムージー･マヨネーズ･小量のペースト（離乳食）作りには、付属のブレンドカップが便利です。

※ガラス（耐熱性・強化ガラスを含む）や陶器などの割れる恐れがある容器、付属のボトルは使えません。
また、なべに入れて使用する場合は、なべに傷が付く場合があります。

●ビーター
生クリームの泡立てや、ドレッシングやソースなどの液体を混ぜるときに使います。
（メレンゲ作りや上記以外の用途には使えません。また、乳脂肪分の低い生クリームは泡立ちません。）

泡立てやすい量：生クリーム　200ml

材料が飛び散ることがありますので、深めのボウルを使ってください。
ステンレス製のボウルをおすすめします。

※ガラス（耐熱性･強化ガラスを含む）･アルミ製･プラスチック製のボウルは、欠けたり削れる恐れがあるので使わないでください。
付属のブレンドカップ･ボトルは使えません。

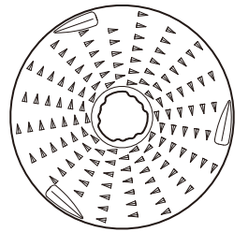
●チョッパー
材料をきざむときに使います。
肉や魚のミンチ、野菜のみじん切りなどができます。
（液体を加えての使用や生地こね、固すぎる材料には使えません。詳細は13ページ参照。）

	材料	最大量	時間	下ごしらえ
みじん切り	キャベツ	70g	**間欠** 5~10回	芯を取り、2cm角に切る。
みじん切り	玉ねぎ	200g	**間欠** 5~15回	皮をむき、2cm角に切る。
みじん切り	にんじん	200g	**間欠** 5~15回	皮をむき、2cm角に切る。
みじん切り	しょうが	200g	**間欠** 5~20回	皮をむき、1cm幅に切る。
みじん切り	にんにく	200g	**間欠** 5~10回	皮をむき、1片ずつに分ける。
ミンチ	肉	150g	**間欠** 10~20回	皮･骨･軟骨･スジを取り除き、2cm角に切る。
ミンチ	魚	100g	**連続** 10~20秒	頭･皮･ヒレ･内臓･固い骨を取り、2cm角に切る。
ミンチ	いか	150g	**連続** 10~20秒	皮をむいてわたを取り、2cm角に切る。
ミンチ	エビ	150g	**連続** 10~20秒	殻･頭･尾･背わたを取る。
パン粉	食パン	6枚切り1枚	**連続** 5~10秒	みみを取り、2~3cm角にちぎる。（冷凍･乾燥していないパンを使う。）

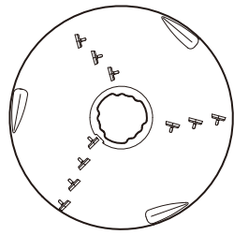
※最大量は目安です。材料がボトルの容量表示を越えないようにしてください。

●両面おろし刃
大根おろしや、とろろが作れます。
用途に応じて、「細かめ面」と「粗目面」を使い分けてください。

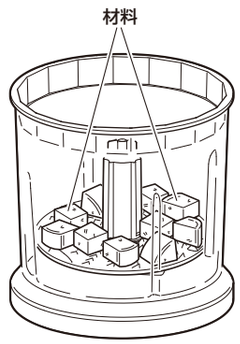
一度におろせる量：約80g
時間：連続運転で60秒



細か目面
普通の大根おろしや、とろろいも作りに使います。



粗目面
鬼おろしに使います。



刃の上に材料をのせるので、使いたい面を上にして取り付けます。

ブレンダーの使いかた

ご注意

- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いておく。不意にスイッチを押してしまったときに刃が回転し、大変危険です。
- ブレンダーの刃はとても鋭利なので、直接手で触れない。けがの恐れがあります。
- 動作時間の合計が1分に達したら、30分以上休ませる。
- 温度エラーランプが点灯して停止したら、4ページの手順で対処する。

ブレンダーで使えない材料

肉／魚／パンなどの生地／食材以外のもの

固いもの：氷／冷凍した食材／コーヒー豆／乾物(乾燥大豆･煮干しやかつお節)など

ねばりけの強いもの：じねんじょ･いちょういも　など

水分の少ないもの：いも類(じゃがいも･さつまいも　など)
やかぼちゃのマッシュ　など
※ペーストにするときは、分量(重さ)の2/3以上の液体と混ぜてください。(「調理例」参照)

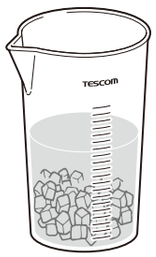
下ごしらえ

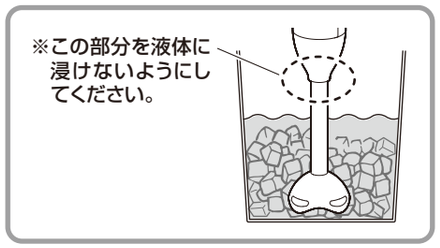
- 固い皮･種･へた･芯などを取り除く。
- 2cm角以下に切る。
- なべの中で使うときは、なべを火からおろしてあら熱を取る。

使いかた

1 下ごしらえした材料をブレンドカップに入れる。

- ブレンドカップに入れる材料は40℃程度まで冷ましてください。

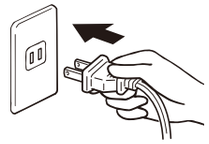




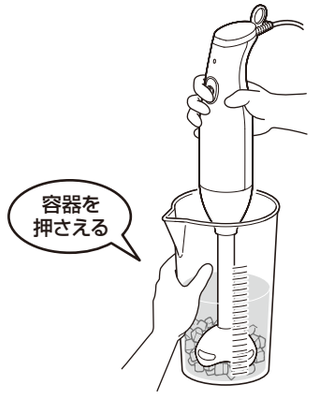
2 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、ブレンダーを本体に取り付ける。

※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。

3 電源プラグをコンセントに差し込む。



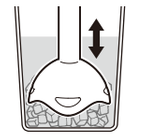
4 ブレンダーを容器の中の材料にしっかり押し当てながらスイッチを押す。



材料のつぶしかた

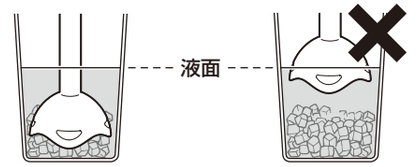
①上下に小刻みに動かす。

②前後左右にまんべんなく動かす。

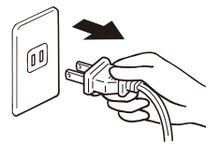


※ブレンダーが容器の底に吸い付いたときは、運転を止めると離れます。

- 液体が多い場合、ブレンダーのガード部分が液面より上に出ないように動かす。材料が飛び散り、材料が熱いとやけどの原因となります。

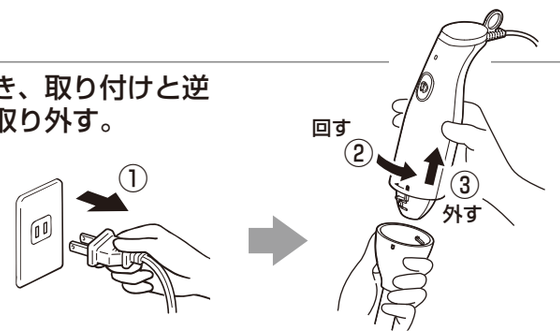


- 刃に材料がはさまって止まったときや、刃に付いた材料を取るときは、必ず電源プラグを抜いてから、はしなどを使って材料を取り除く。
けがの恐れがあります。



5 スイッチから指を離し、刃の回転が止まってから本体を持ち上げる。

6 電源プラグをコンセントから抜き、取り付けと逆の手順でブレンダーを本体から取り外す。



ビーターの使いかた

ご注意

- 回転中のビーターに手・ヘラ・スプーン・はしなどで絶対に触れない。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いておく。
- 動作時間の合計が3分に達したら、30分以上休ませる。
- 温度エラーランプが点灯して停止したら、4ページの手順で対処する。

ビーターで使えない材料

固いもの：クリームチーズ／バター　など
ねばりけの強いもの：パン生地　など

★十分に泡立てられないもの：卵白／乳脂肪分30%以下の生クリーム

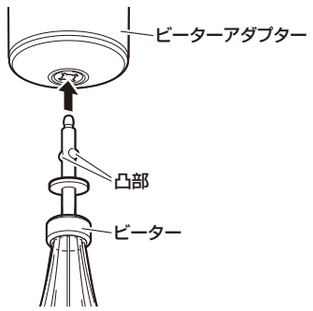
下ごしらえ

生クリームはよく冷やしておく。

使いかた

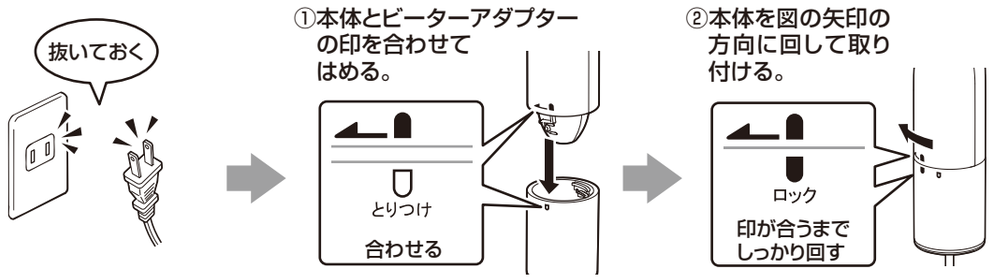
1 容器に材料を入れる。

2 ビーターアダプターの溝と、ビーターの凸部を合わせて、カチッと止まるまで差し込む。

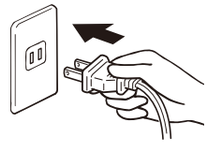


3 電源プラブがコンセントから抜かれていることを確認して、ビーターアダプターを本体に取り付ける。

※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。

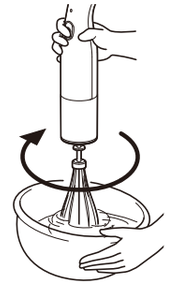


4 電源プラグをコンセントに差し込む。



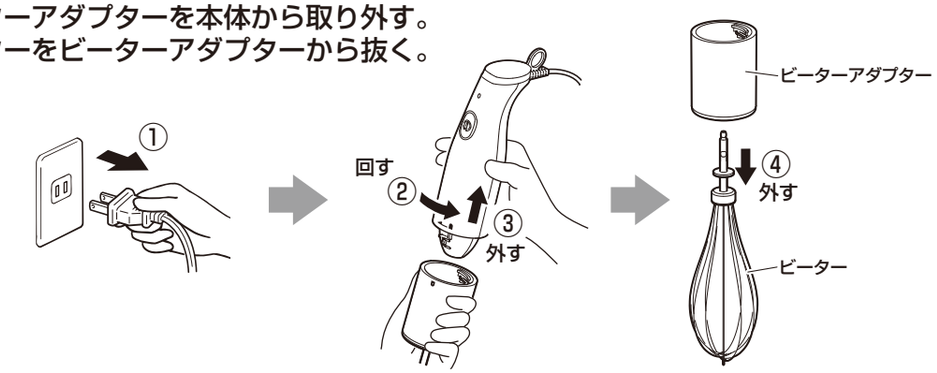
5 ビーターを容器の中に入れ、スイッチを押す。

- 材料が少ないときは、容器を少し傾けてください。
- 泡立てるときは、大きな円を描くように、ゆっくり動かしてください。



6 スイッチから指を離し、ビーターの回転が止まってから本体を持ち上げる。

7 電源プラグをコンセントから抜き、取り付けと逆の手順でビーターアダプターを本体から取り外す。
ビーターをビーターアダプターから抜く。



チョッパーの使いかた

ご注意

- チョッパー刃はとても鋭利なので、直接手で触れない。けがの恐れがあります。
- 材料をボトルに表示されている最大量より多く入れない。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いておく。
- 動作時間の合計が1分に達したら、30分以上休ませる。
- 温度エラーランプが点灯して停止したら、4ページの手順で対処する。

チョッパーで使えない材料

スジ肉／水分の多いもの（果物など）／液体／パンなどの生地／食材以外のもの／

固いもの：氷／冷凍した食材／コーヒー豆／乾物（乾燥大豆・煮干しやかつお節）など

ねばりけの強いもの：煮たイモ類（じゃがいも・さつまいもなど）・じねんじょ・いちょういも　など

下ごしらえ

- 2cm角以下に切る。
- 葉ものは、キッチンペーパーなどで水気をよくふき取る。

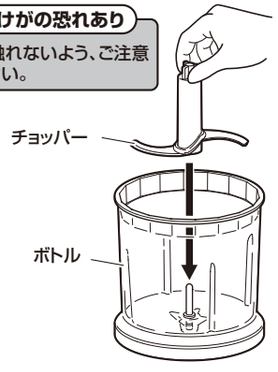
※その他、8ページを参照。

使いかた

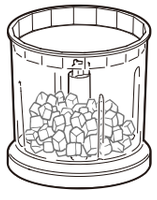
1 チョッパーをボトルの軸に差し込み、下ごしらえした材料を入れる。

- ボトル内側はよくふいてください。ぬれていると材料がはり付きやすくなります。

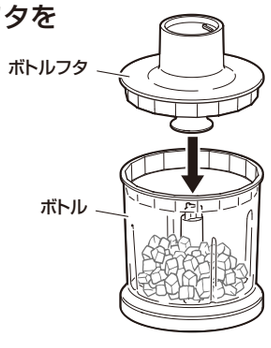
⚠ けがの恐れあり
刃に触れないよう、ご注意ください。



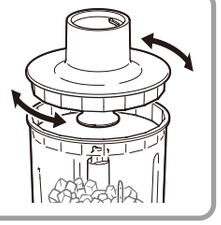
- 材料が最大量を超えないようにしてください。



2 ボトルにボトルフタを取り付ける。

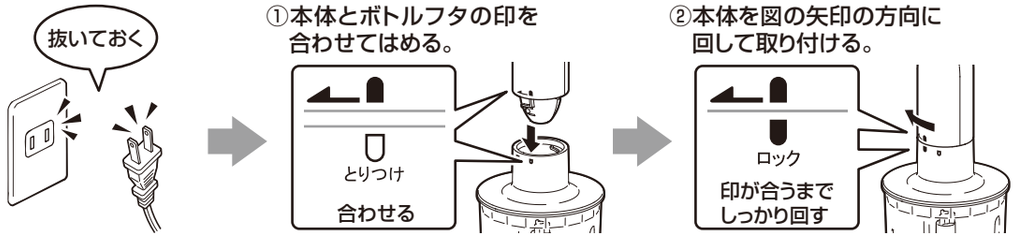


ボトルフタが浮いてしまうときは、ボトルフタを少し回して角度を変え、すき間ができないように取り付け直してください。



3 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、本体をボトルフタに取り付ける。

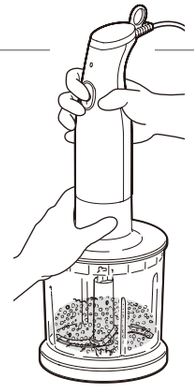
※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。



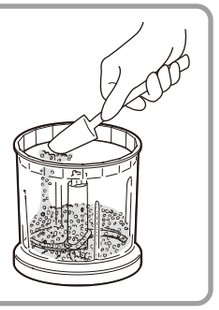
4 電源プラグをコンセントに差し込む。

5 ボトルフタを押さえながらスイッチを押す。

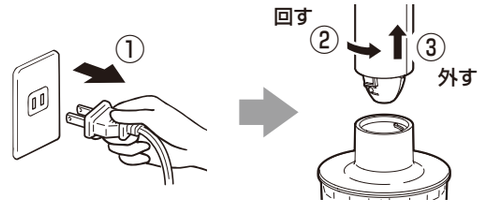
⚠ けがの恐れあり
運転中はボトルフタを開けない。



ボトル内側に材料がはり付いたときは、電源プラグを抜いてから、ヘラなどでかき落としてください。

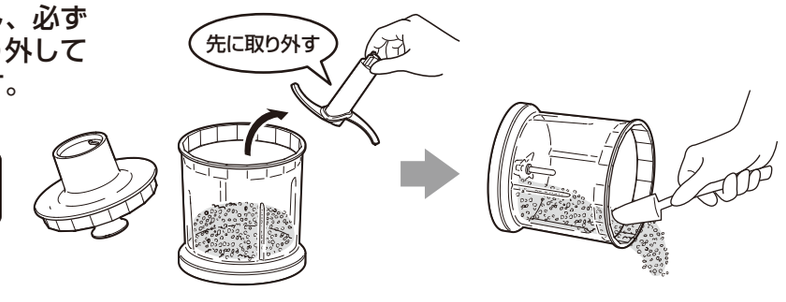


6 スイッチから指を離し、刃の回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜く。
取り付けと逆の手順で本体をボトルフタから取り外す。



7 ボトルフタを外し、必ずチョッパーを取り外してから調理物を出す。

⚠ けがの恐れあり
刃に触れないよう、ご注意ください。



両面おろし刃の使いかた

ご注意

- 刃の着脱時に、両面にある刃に触れないよう注意する。けがの恐れがあります。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いておく。
- 動作時間の合計が2分に達したら、30分以上休ませる。
- 温度エラーランプが点灯して停止したら、4ページの手順で対処する。

両面おろし刃で使えない材料

固いもの
ねばりけの強いもの
（山いも･つくねいも･やまといも　など）

★うまくおろせないもの：玉ねぎ

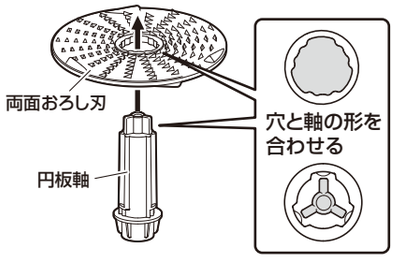
下ごしらえ

皮をむいて2～3cm角に切る。

使いかた

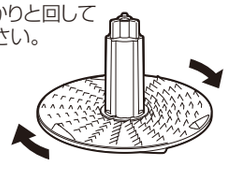
1 両面おろし刃を取り付ける。

①両面おろし刃の穴と円板軸の形を合わせて、下まで差し込む。

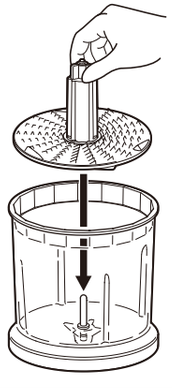


②両面おろし刃を時計回りに回して取り付ける。

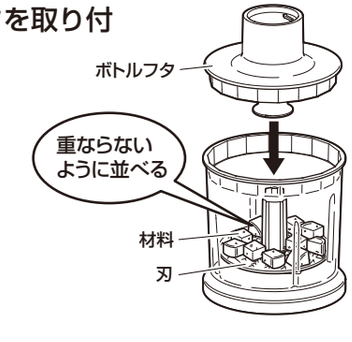
- 止まる位置まで、しっかりと回してください。



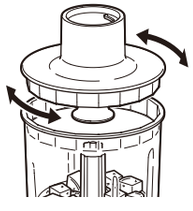
③ボトルの軸に差し込む。



2 刃の上に材料をのせ、ボトルフタを取り付ける。

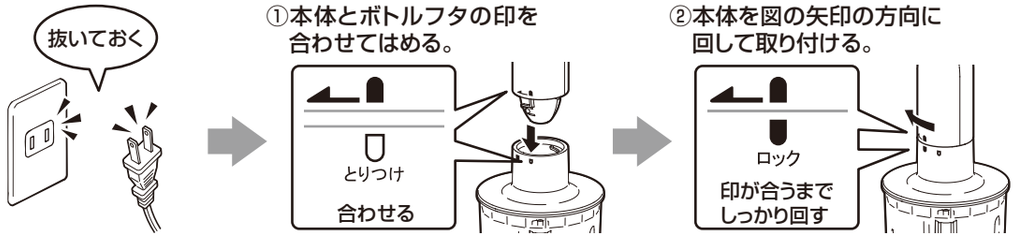


ボトルフタが浮いてしまうときは、ボトルフタを少し回して角度を変え、すき間ができないように取り付け直してください。



3 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、本体をボトルフタに取り付ける。

※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。

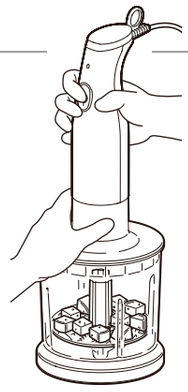


4 電源プラグをコンセントに差し込む。

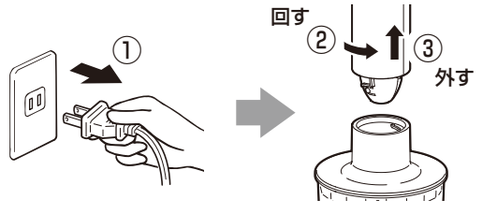
5 ボトルフタを押さえながらスイッチを押す。

- 構造上、すりおろし切れない材料が粒になって残ります。気になる場合は、取り除いてください。
- 続けておろすときは、調理物を取り出してから、次の材料を入れてください。

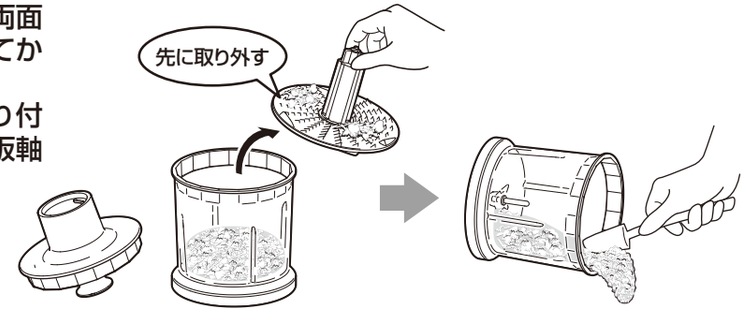
⚠ けがの恐れあり
運転中はボトルフタを開けない。



6 スイッチから指を離し、刃の回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜く。取り付けと逆の手順で本体をボトルフタから取り外す。



7 ボトルフタを外し、両面おろし刃を取り外してから調理物を出す。両面おろし刃を、取り付けと逆の手順で、円板軸から取り外す。



調理例

材料の下ごしらえ、使いかたについては7〜16ページを参照してください。
できあがりの量の目安は2人分（マヨネーズ・離乳食以外）です。

ブレンダーを使ったメニュー

マンゴーヨーグルトスムージー

材料

- マンゴー …… 果肉100g（約1個分）
- プレーンヨーグルト …… 150g
- 牛乳 …… 100ml
- 砂糖 …… 大さじ1と1/2

下ごしらえ

マンゴーの皮をむいて種を取り、2cm角に切る。

作りかた

ブレンドカップに全ての材料を入れ、お好みの状態になるまでブレンダーで混ぜる。

ポイント

マンゴーを、メロン・バナナ・いちごなど季節の果物に変えて楽しめます。

水気の少ない果物を使うときは、牛乳などの液体を増やしてください。

ブレンダーを使ったメニュー

ブロッコリーのポタージュ

材料

- ブロッコリー …… 150g
- 玉ねぎ …… 50g
- じゃがいも …… 70g
- バター …… 15g
- 固形スープの素 …… 1/2個
- 水 …… 200ml
- 牛乳 …… 200ml
- 塩・こしょう …… 少々
- 生クリーム …… 大さじ2

下ごしらえ

玉ねぎを薄切りにする。

じゃがいもの皮をむいて、2cm角に切る。

ブロッコリーを小房に分け、茎は皮を厚めにむいて薄切りにする。

作りかた

❶塩少々（分量外）を入れた熱湯でブロッコリーをゆで、ザルに上げて水気を切る。浮き身用に、小房を少量取り分ける。

❷鍋にバターを熱し、中火で玉ねぎを炒める。

❸玉ねぎが透き通ってきたら、じゃがいも・ブロッコリーを入れ、全体に油がまわるまで炒める。

❹ ❸ に固形スープの素・水を加え、沸騰したらフタをして弱火にし、野菜がやわらかくなるまで約15分煮る。

❺鍋を火から下ろして牛乳を加え、あら熱を取ってから全体がなめらかになるまでブレンダーで混ぜる。

❻鍋を再び火にかけ、木ベラで混ぜながら沸騰する直前まで温める。

❼塩・こしょうで味を調え、器に盛って浮き身用のブロッコリーを入れ、生クリームを流し入れる。

ブレンダーを使ったメニュー

マヨネーズ

材料

- ①新鮮な卵（Lサイズ） …… 1個
- ②酢 …… 大さじ1
- ③塩 …… 小さじ1/3
- ④砂糖・こしょう …… 各少々
- ⑤サラダ油 …… 200ml

下ごしらえ

卵を室温に戻しておく。

作りかた

❶ブレンドカップに①〜⑤の順で材料を入れる。

❷卵黄がつぶれないようにゆっくりとブレンダーを入れ、ブレンダーをカップの底に当てたまま連続運転させる。

※ブレンダーを固定したまま動かさない。

❸ほぼ乳化して白くなったらブレンダーを上下に動かし、全体を混ぜ合わせる。

ブレンダーを使ったメニュー

基本の離乳食　〜ほうれん草ペースト〜

材料

- ほうれん草 …… 葉の部分　100g
- 湯冷まし …… 50ml

下ごしらえ

ほうれん草のくきを切り落とし、葉を2cm幅に切る。

作りかた

❶沸騰したお湯にほうれん草を入れ、やわらかくなるまで約15分ゆでる。

❷ゆでたほうれん草を水にさらして、あく抜きをする。

❸ほうれん草と湯冷ましをブレンドカップに入れ、なめらかなペーストになるまでブレンダーで混ぜる（約30秒）。

ほうれん草ペーストを使って　〜ほうれん草のチーズ入りお焼き〜

材料

- 卵 …… 1個
- ほうれん草ペースト …… 50g
- 小麦粉 …… 50g
- ピザ用チーズ …… 50g
- しらす …… 25g
- サラダ油 …… 適量

作りかた

❶ボウルに卵をとき、ほうれん草ペースト・小麦粉を入れて、はしで混ぜる。

❷ ❶ に、ピザ用チーズ・しらすを入れて全体をしっかりと混ぜる。

❸熱したフライパンにサラダ油をひいて生地を流し、フタをして中火で軽く焼き色が付くまで約3分焼く。

❹中央が固まりはじめたら裏返し、フタをして中火で軽く焼き色が付くまで約3分焼く。

お好みで、ソースなどをかけてください。

ブレンダーを使ったメニュー

基本の離乳食　～にんじんペースト～

材料

にんじん …… 140g
湯冷まし …… 200ml

下ごしらえ

にんじんの皮をむいて、2cm角に切る。

作りかた

❶にんじんを、竹串がスッと入るまでやわらかくゆで、あら熱を取る。
❷にんじんと湯冷ましをブレンドカップに入れ、なめらかなペーストになるまでブレンダーで混ぜる（約40秒）。

ブレンダーを使ったメニュー

基本の離乳食　～かぼちゃペースト～

材料

かぼちゃ …… 150g
湯冷まし …… 100ml

※必ずこの分量以上の湯冷ましを入れて作る。液体が少ないと、故障する恐れがあります。

下ごしらえ

かぼちゃの皮をむいて種を取り除き、2cm角に切る。

作りかた

❶かぼちゃを、竹串がスッと入るまでやわらかくゆで、あら熱を取る。
❷かぼちゃと湯冷ましをブレンドカップに入れ、なめらかなペーストになるまでブレンダーで混ぜる（約40秒）。

基本の離乳食（お好みの野菜ペースト）を使って　～野菜のパンケーキ～

材料

野菜のペースト（お好みのもの）…… 100g
・ほうれん草ペーストについては18ページ参照
・にんじん、かぼちゃペーストについては上記参照
卵 …… 1個
牛乳 …… 100ml
ホットケーキミックス …… 200g
メープルシロップ …… 適量

作りかた

❶野菜のペースト･卵･牛乳をボウルに入れて、泡立て器でよく混ぜる。
❷ ❶ にホットケーキミックスを入れ、軽く混ぜ合わせる。
❸フッ素加工のフライパンに生地を流し入れて、弱火で焼く。
❹プツプツと小さな泡が出てきたら、ひっくり返して火が通るまで焼く。

お好みで、メープルシロップをかけてください。

ブレンダーを使ったメニュー

基本の離乳食　～10倍がゆ～

材料

炊いたごはん …… 40g
水 …… 180ml
湯冷まし（調節用） …… 適量

作りかた

❶ごはんと水を鍋に入れ、少しずらしてフタをして中火にかける。
❷沸騰したらできるだけ弱火にして20分煮る。
※おかゆがこげないよう、様子を見て水を足してください。
❸火を止めて、ずらしていたフタを閉じ、10分蒸らす。
❹フタを開けてあら熱を取ってから、鍋の中身をすべてブレンドカップに移す。
❺なめらかなペーストになるまでブレンダーで混ぜる。（約30秒）

とろみが強いときは、湯冷ましを足して調節してください。

チョッパーを使ったメニュー

10倍がゆを使って　～おかゆ入りお好み焼き～

材料

卵 …… 1個
10倍がゆ …… 50g
薄力粉 …… 30g
キャベツ …… 50g
紅しょうが …… お好みで
サラダ油 …… 適量
ソース・マヨネーズ
・青のり・かつお節 …… お好みで

下ごしらえ

キャベツの芯を取り、2cm角に切る。

作りかた

❶ボウルに卵をとき、おかゆ･薄力粉を入れてはしで混ぜる。
❷ボトルにチョッパーをセットし、❶･キャベツ･紅しょうがを入れて20回間欠運転させる。
❸熱したフライパンにサラダ油を引いて生地を流し入れ、フタをして弱火で約3分焼く。
❹生地の周りが固まり、中央も固まりはじめたら裏返し、フタをして弱火で約3分焼く。

お好みで、ソースなどをかけてください。
炒めた豚肉の上に生地を流して焼くと、ボリュームのあるお好み焼きになります。

ブレンダーを使ったメニュー

基本の離乳食　～さつまいもペースト～

材料

- さつまいも …… 150g
- 湯冷まし …… 150ml

※水分を減らして調理するす場合でも、必ず100ml以上の湯冷ましを入れてください。

下ごしらえ

さつまいもの皮をむいて2cm角に切る。

作りかた

❶さつまいもを、竹串がスッと入るまでやわらかくゆで、あら熱を取る。

❷さつまいもと湯冷ましをブレンドカップに入れ、なめらかなペーストになるまでブレンダーで混ぜる（約30秒）。

ビーターを使ったメニュー

さつまいもペーストを使って　～さつまいもアイス～

材料

- 生クリーム …… 200ml
- 砂糖 …… 80g
- さつまいもペースト …… 100g
- 卵黄 …… 1個

作りかた

❶生クリームと砂糖をボウルに入れ、ビーターで8分立てに泡立てる（約1分30秒）。

❷さつまいもペーストと卵黄を別のボウルに入れて、ヘラで混ぜる。

❸❷に❶を少しずつ入れながら、しっかりと混ぜる。

❹容器に移してラップをかけ、冷凍庫に入れる。

❺1時間おきにスプーンで全体をかき混ぜながら、3時間冷やす。

チョッパーを使ったメニュー

ふわふわ豆腐ハンバーグ

材料

[ハンバーグ]

- 豚薄切り肉 …… 80ｇ
- 木綿豆腐 …… 80ｇ
- 戻したひじき …… 5ｇ
- 塩 …… 一つまみ
- 薄力粉 …… 大さじ1

- サラダ油 …… 適量
- ケチャップ・ソース …… 適量

下ごしらえ

豚肉と木綿豆腐を2cm角に切る。

作りかた

❶ボトルにチョッパーをセットし、ハンバーグの材料を全て入れて35回間欠運転させる。

❷❶を2等分し、空気を抜きながら小判型にまとめる。

❸熱したフライパンにサラダ油をひいて❷を並べ、フタをして弱火で約3分焼く。

❹肉が白っぽくなってきたら裏返し、フタをして弱火で約3分焼く。

❺ハンバーグを取り出したフライパンに、ソースとケチャップを1:2の割合で入れて混ぜ、ハンバーグにかける。

チョッパー&おろしを使ったメニュー

豆腐つくねのおろしあんかけ

材料

[つくね]

- 鶏むね肉 …… 80ｇ
- 木綿豆腐 …… 80ｇ
- 塩 …… 一つまみ
- 薄力粉 …… 大さじ1

- サラダ油 …… 適量

[おろしあん]

- 大根 …… 80ｇ
- だし汁 …… 200ml
- 醤油 …… 大さじ1
- みりん …… 大さじ1

- 片栗粉 …… 小さじ1
- 水 …… 小さじ1

下ごしらえ

鶏むね肉の皮をむいて、2cm角に切る。
木綿豆腐を2cm角に切る。
大根の皮をむいて、2cm角に切る。

作りかた

❶ボトルに両面おろし刃（細か目面）をセットし、大根をおろす（約60秒）。大根おろしの水気を切る。

❷ボトルにチョッパーをセットし、つくねの材料を全て入れて15回間欠運転させる。

❸熱したフライパンにサラダ油をひく。❷を8等分してスプーンで落とし、フタをして弱火で約3分焼く。

❹肉が白っぽくなってきたら裏返し、フタをして弱火で約3分焼く。

❺つくねを取り出したフライパンにおろしあんの材料を入れ、加熱する。

❻沸騰したら火を止め、水で溶いた片栗粉を入れてとろみがつくまで混ぜ、つくねにかける。

お手入れのしかた

必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。

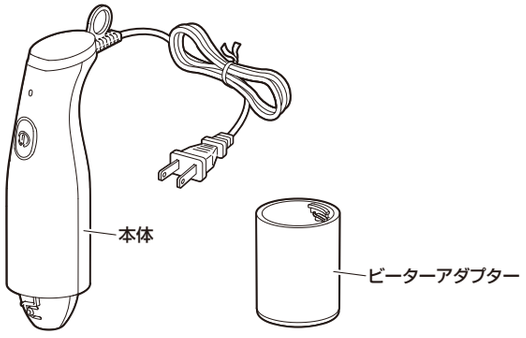
ご注意

- ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・化学ぞうきん・漂白剤をよごれ落としとして使わない。
- 刃の部分には直接触れない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器・熱湯は使わない。

本体・ビーターアダプター

「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。

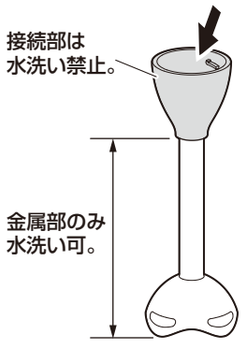
⚠ 水濡注意
本体・ビーターアダプターをぬらさないよう注意する。故障の原因となります。



ブレンダー・ブレンドカップ・ビーター

●ブレンダー

接続部は「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。
外側はスポンジに中性洗剤をつけて洗う。
ガードの内側は、刃に触れないよう、やわらかいブラシなどを使って洗う。
水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすいで水分をふき取り、十分に乾燥させる。



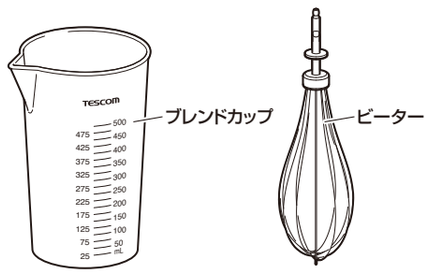
⚠ 水濡注意
接続部をぬらさないよう注意する。故障の原因となります。

⚠ けがの恐れあり
刃に触れないよう、ご注意ください。

〈ブレンダー・ビーターの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）と中性洗剤を少量入れて10回ほど間欠運転させると、汚れが落ちやすくなります。

●ブレンドカップ・ビーター

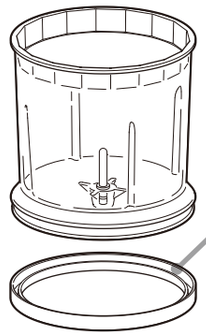
スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすぐ。
水分をふき取り、十分に乾燥させる。



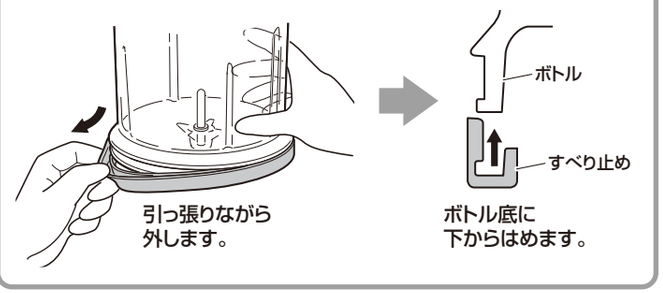
ボトル・ボトルフタ

●ボトル

スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすぐ。
水分をふき取り、十分に乾燥させる。

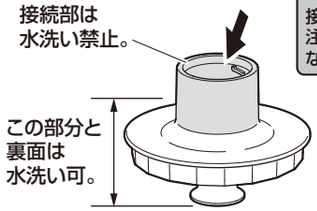


〈すべり止めの外しかた・付けかた〉



●ボトルフタ

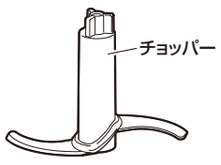
接続部は「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。
接続部以外はスポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすぐ。
水分をふき取り、十分に乾燥させる。



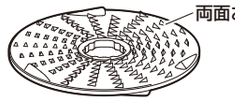
⚠ 水濡注意
接続部をぬらさないよう注意する。故障の原因となります。

チョッパー・両面おろし刃・円板軸

やわらかいブラシなどに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよく洗い流す。
水分をふき取り、十分に乾燥させる。



⚠ けがの恐れあり
刃に触れないよう、ご注意ください。



お手入れのあとは、十分に乾燥させてから直射日光の当たらない通気性の良い場所で保管する。
※水分が残っていると、さびやカビが発生する原因となります。

故障かな？と思ったら

ご使用中に異常を感じたときは、すぐにご使用を中止し、次の点をお調べください。
「お客様ご相談窓口」へのお問い合わせは、26ページをご覧ください。

こんなときは	考えられる原因	処置の方法
音・振動が大きい。 いつもより回転が遅い。	●材料の切りかたが大きすぎる。 ●材料が多すぎる。 ●材料が引っ掛かっている。	●材料を小さく切り直す。 ●材料を減らす。 ●引っ掛かっている材料を取り除く。
刃がまわらない。	●刃に材料がはさまっている。	●電源プラグを抜き、はしなどを使って材料を取り除く。
	●ボトルフタが正しく取り付けられていない。 ●電源プラグが抜けている。	●ボトルフタを正しく取り付ける。 ●電源プラグをコンセントに差し込む。
ボトルから食材があふれる。	●材料が多すぎる。 ●ねばり気の強い材料を使用している。	●材料を減らす。 ●ねばり気の強い材料は使用しない。
スイッチを押しても動かない。 途中で止まった。 （温度エラーランプが点灯している）	●定格時間（下記参照）を超えて使用している。 ●禁止材料を使用している。 ●停止後、30分以上休ませていない。	●4ページ「温度エラーランプが点灯したときは」の手順で対処する。
電源プラグが異常に熱い。	●コンセントの差し込みがゆるい。	●コンセントに原因がある場合があります。最寄の電器店にご相談ください。
各アタッチメントより異臭がする。	●確実に取り付けられていない。	●正しく取り付ける。
煙が出る。 電源コードがねじれて戻らなくなった。		すぐに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

仕様

品　　名	スティックブレンダー	寸　　法	高さ343×幅61×奥行き69mm （本体+ブレンダー）
品　　番	THM332		
定格時間	ブレンダー・チョッパー：1分 ビーター：3分 両面おろし刃：2分	質　　量	540g （本体+ブレンダー）
		回　転　数	ブレンダー使用時：11,800回転/分 ビーター使用時：940回転/分 チョッパー使用時：3,000回転/分 両面おろし刃使用時：3,000回転/分
電　　源	AC100V　50/60Hz		
消費電力	150W		
電源コード長さ	1.7m		

アフターサービス

1.保証書について ―――― 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼されるとき

●保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
●保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商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）の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。
●ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
●ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口

受付時間：9時～17時
（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

●修理についてのお問い合わせ
通話無料 **0120-343-122**

●その他のお問い合わせ
通話無料 **0120-106-018**

ホームページでもお問い合わせいただけます。
URL▶https://www.tescom-japan.co.jp/support/

●部品・消耗品ご購入について
テスコム製品取扱店、または下記専用ページからご購入いただけます。
※ホームページからご購入の場合は、送料等がかかります。
URL▸https://www.tescom-shop.jp/parts/

〒390-1242　長野県松本市和田4217ー1　　FAX　0263-40-3840

この製品には、リサイクル可能な部品が含まれています。
廃棄の際は、お住まいの地域の条例などに従ってください。

愛情点検

●長年ご使用のスティックブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか	症状	ご使用中止	事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。
	●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●こげ臭いにおいがする。 ●製品の一部に割れ・ゆるみ等がある。 ●その他、異常や故障がある。		

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参・ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
   ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
   ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
   ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
   ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
   ⑤本書の提示がない場合。
   ⑥本書にお買い上げ日、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。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
5. 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。従ってこの保証書によってお客様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ご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」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詳しくは「アフターサービス」の項をご覧ください。
当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保　証　書　持込修理

品　番	THM332	保証期間	お買い上げ年月日より**1年間**	保証対象	本体

★お客様		★販売店	
ご芳名　　様		★お買い上げ年月日	年　月　日
ご住所（〒　　）		住所・店名	
お電話		電話	

株式会社 テスコム　www.tescom-japan.co.jp
本社／東京都品川区西五反田5ー5ー7　工場／長野県松本市和田4217ー1