TESCOM

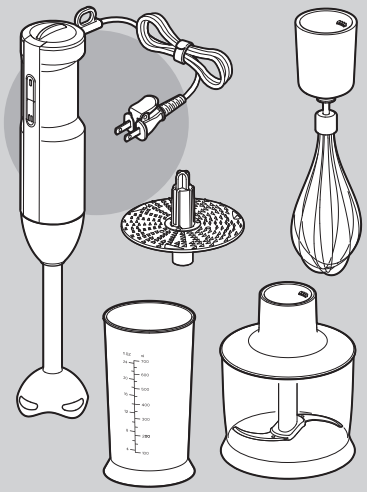
家庭用

ハンドブレンダー

型番：TBL50A

Web取扱説明書

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。



もくじ



安全上のご注意 …… 1
各部のなまえとはたらき …… 5



お使いになる前に …… 7
ブレンダーの使いかた …… 11
チョッパーの使いかた …… 13
両面おろし刃の使いかた …… 15
ビーターの使いかた …… 17
調理例 …… 19



お手入れのしかた …… 21



故障かな?と思ったら …… 23



仕様 …… 24
アフターサービス …… 25
無料修理規定 …… 26



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、人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。

図記号の例

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）

火災・感電の恐れがあります。

電源コードを傷つけない。

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・はさみ込まない・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。

発煙・発火・感電の恐れがあります。

必ず守る

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。

次の状態が確認されたときは使わない。

- **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・ショート・感電の恐れがあります。
電源コードや電源プラグが破損している場合は、販売店またはお客様ご相談窓口に修理を依頼してください。

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。

電源プラグが傷んで、感電・ショート・発火の恐れがあります。

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・ビーターには、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。

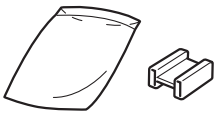


補助を必要とする人（子どもを含む）は、単独でこの製品を使わない。

感電・けが・やけどの恐れがあります。使用する際は、安全に責任を負える人の監督・指示のもとで使うようにしてください。また、子どもが本製品で遊ばないように注意してください。

梱包材（ポリ袋・電源プラグのカバーなど）を、子ども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

改造はしない。分解・修理しない。

火災・感電・けがの恐れがあります。修理は販売店またはお客様ご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

ぬれた手で使わない。

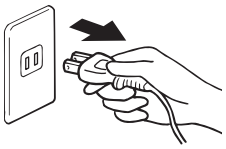
ショート・感電の恐れがあります。

⚠注意



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く。

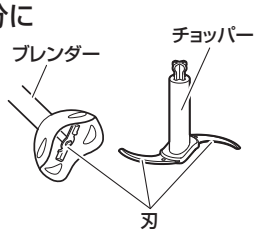
火災・感電・けがの恐れがあります。





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。

家庭内以外の厨房や、不特定多数の人が使う場所（店舗、オフィス、宿泊施設など）では使用しないでください。

使用中に移動させない。

けがをする恐れがあります。

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。



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℃以上の材料を調理しない。

ふきこぼれによるやけどや、変形の恐れがあります。熱い液体を注ぐと、突然蒸気が噴出する恐れがあるので注意してください。

落としたり、ぶつけたりしない。破損したら使用しない。

感電・発火・けがの恐れがあります。

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。

使えない材料を調理しない。

本製品が破損する恐れがあります。

禁 止

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。

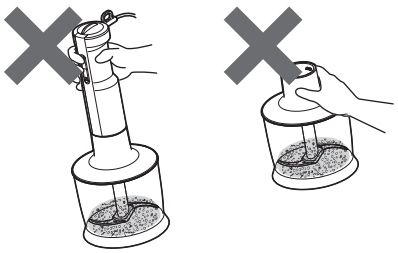
けがをする恐れがあります。

外部のタイマーや遠隔操作用の器具を接続しない。

必ず守る

ボトルを持ち運ぶときは、本体およびボトルフタのみを持って持ち運ばないでください。

ボトルフタが外れ、けがをする恐れがあります。



必ず守る

刃に材料がはさまるなどの原因で動作が止まったときは、すぐに使用を中断し、電源プラグをコンセントから抜く。

けがや本製品が破損する恐れがあります。

定格時間まで使用したら、30分以上休ませる。

<定格時間>
ブレンダー　：1分
チョッパー　：1分
両面おろし刃：2分
ビーター　　：3分

本製品が故障する恐れがあります。

※安全上のご注意のイラストは実際の製品とは異なる場合があります。

エラー音がなったときは

本製品は、定格時間（4ページ参照）を超えて使用しモーターが高温になったり、負荷が高いものを調理すると、モーター保護が働きエラー音がなり停止します。

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。
※処置の最中にエラーが解除され、動作する場合があるので、必ずコンセントから抜いてください。

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、電源プラグをコンセントに差し込みエラー音がしないことを確認してから使ってください。

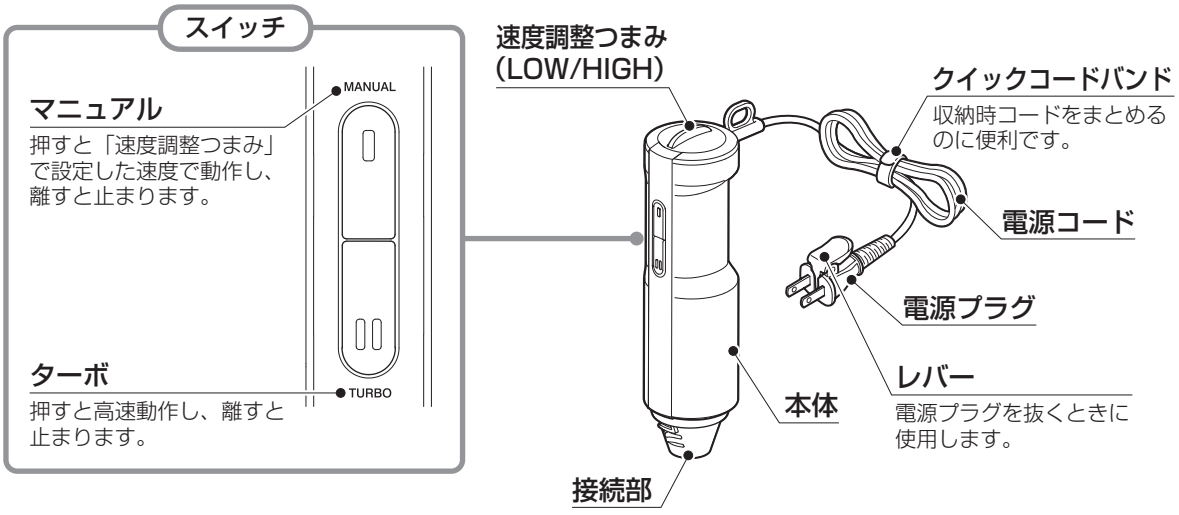


各部のなまえとはたらき

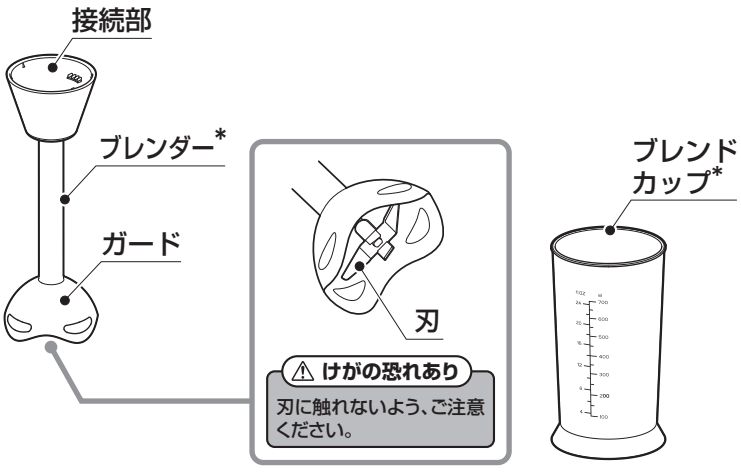
はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることをお確かめください。
「*」の付いた部品・付属品は、テスコム製品取扱店でご購入いただけます。
製品の型番と必要な部品名をご確認の上、お取扱店へご注文ください。
(ホームページからのご購入については25ページ参照)
製品および部品の仕様は、予告なく変更する場合があります。

「*」のついた部品は追加でご購入いただけます。

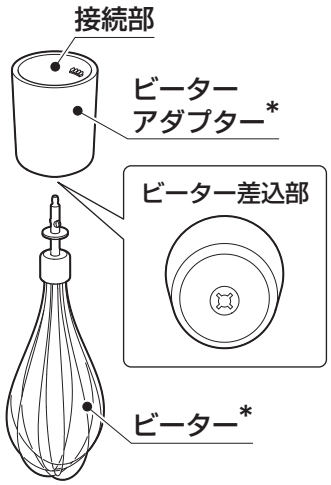
本　体



ブレンダー

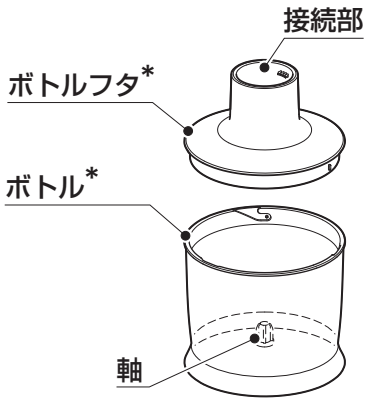


ビーター

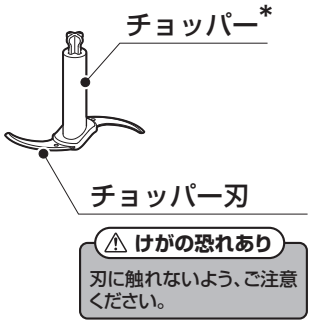


「*」のついた部品は追加でご購入いただけます。

ボトル・チョッパー



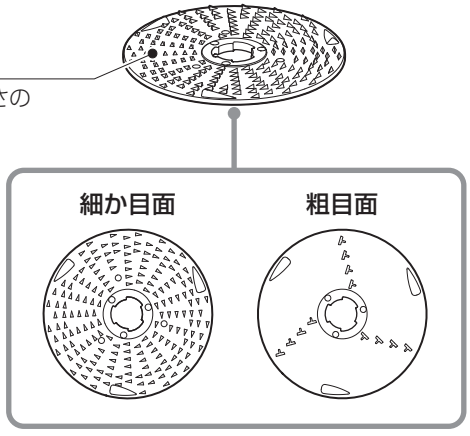
ボトルに取り付けて使います。

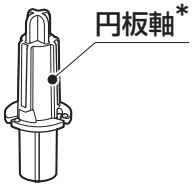


両面おろし刃

ボトルに取り付けて使います。

両面おろし刃*
両面が、それぞれ目の粗さの違う刃になっています。





ブレンダー*
型番:TA035660
JAN:4975302035660

ブレンドカップ*
型番:501753
JAN:4975302020390

ビーターアダプター*
型番:TA035684
JAN:4975302035684

ビーター*
型番:501762
JAN:4975302020383

ボトルフタ*
型番:TA035677
JAN:4975302035677

ボトル*
型番:501757
JAN:4975302020475

チョッパー*
型番:501758
JAN:4975302020482

両面おろし刃*
型番:501760
JAN:4975302020505

円板軸*
型番:501761
JAN:4975302020512



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・ビーターアダプター以外の部品を洗ってからお使いください。（21・22ページ参照）

スイッチの使いかた

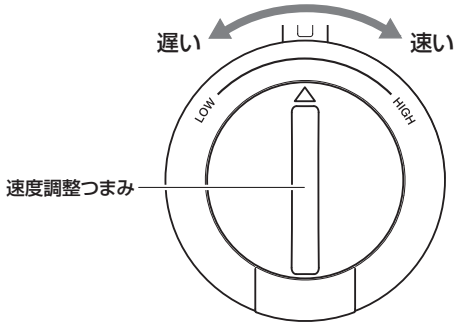
スイッチを押している間だけ回転します。

●連続動作
スイッチを押し続け、連続で回転させることです。

●間欠動作
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。

速度調整のしかた

速度調整つまみを動かして回転速度を調節できます。
※速度を変更する際は、必ずスイッチから指を離して本体の動作を停止させてから、速度調整つまみを操作してください。



【速度調整の例】

LOW ｜ HIGH	低速	ブレンダー：スムージーの氷のシャリシャリ感や素材のつぶつぶ感を残したい時 チョッパー：野菜や肉、魚の粗みじん切り
	中速	ブレンダー：マヨネーズ、ドレッシング作り チョッパー：パン粉作り
	高速	ブレンダー：なめらかで口当たりの良いスムージーやスープ作り チョッパー：野菜や肉、魚の細かいみじん切りやペースト作り

●生クリームの泡立て
最初30秒程度低速→8分立てになるまで中速→きめを整えるため完成まで低速

機能と調理の目安

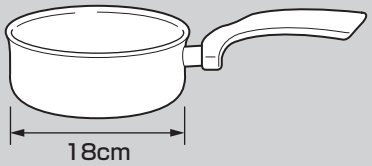
●ブレンダー
（使いかた→11・12ページ）

液体と一緒に食材をまぜたり、つぶしたりするときに使います。
（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10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。（11･12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、なべに傷が付くことがあります。



●ビーター
（使いかた→17・18ページ）

生クリームのホイップとメレンゲ作り、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。
（全卵は完全には泡立ちません。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>

材料	分量	使用する容器
生クリーム（乳脂肪分35%以上）	200ml	付属のブレンドカップが便利です。
卵白	M玉 4個分	深いボウルを使ってください。

※生クリームはホイップしすぎると粘度が高くなり、製品にかかる負荷が高くなりますのでご注意ください。

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。
付属のボトルは使えません。

●チョッパー
（使いかた→13・14ページ）

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。
（液体や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。※30ml以下の調味料は使用できます。詳細は10ページ参照。）

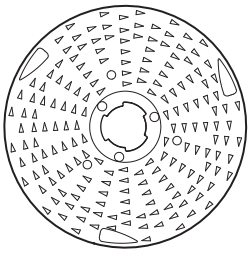
材料		最大量	時間	下ごしらえ
みじん切り	キャベツ	100g	**間欠** 15回	芯を取り、2cm角に切る。
	玉ねぎ	300g	**間欠** 10回	皮をむき、2cm角に切る。
	にんじん	240g	**間欠** 15回	
	しょうが	200g		皮をむき、1cm幅に切る。
	にんにく	300g		皮をむき、1片ずつに分ける。
ミンチ	肉	250g	**間欠** 20回	皮・骨・軟骨・スジを取り除き、2cm角に切る。
	魚	250g	**連続** 20秒	頭・皮・ヒレ・内臓・固い骨を取り、2cm角に切る。
	いか	250g		皮をむいてわたを取り、2cm角に切る。
	エビ	300g	**間欠** 15回	殻・頭・尾・背わたを取る。
パン粉	食パン	6枚切り 3枚	**連続** 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。）

※時間は目安です。できあがり具合を見ながら調整してください。

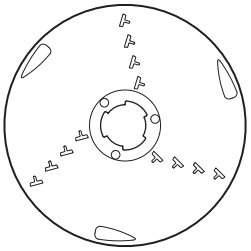
●両面おろし刃
（使いかた→15・16ページ）

大根おろしや、長いものとろろが作れます。
用途に応じて、「細か目面」と「粗目面」を使い分けてください。

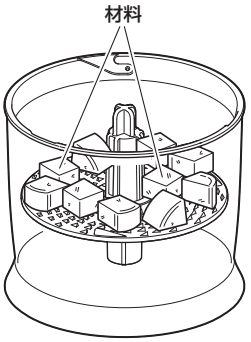
一度におろせる量：約120g



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。

使えない材料について

使えない材料を調理すると、各アタッチメントやブレンドカップ、ボトルの破損、本体故障の原因になります。
また、食材以外のものを使用しないでください。

禁止の理由	材　料	ブレンダー	チョッパー	両面おろし刃	ビーター
負荷が高い	肉・魚	×	○※1	ー	ー
固い	市販の氷・コーヒー豆・乾物（乾燥大豆・煮干し・かつお節）	×	×	×	ー
	クリームチーズ・バター	×※2	×※2	ー	×
	冷凍した食材（冷凍果実は2.5cm角以下のものを10個以下で使用し、100ml以上の液体を入れブレンドカップを使用する）	×※3	×	×	ー
	家庭用冷蔵庫の製氷機能で作った2.5cm角以下の角氷（氷は100g以下で使用し氷の分量（重さ)より多い分量の液体を入れブレンドカップを使用する）	○	×	×	ー
ねばりけが強い	パン・ホットケーキなどの生地 じねんじょ・いちょういも・山いも・つくねいも・やまといも	×	×	×	×
ねばりけが強い･水分が少ない	ゆでたいも類（じゃがいも・さつまいもなど）・かぼちゃのマッシュ	×※4	×	ー	ー
うまくおろせない	玉ねぎ	ー	ー	×	ー
十分に泡立てられない	全卵・乳脂肪分30%以下の生クリーム	ー	ー	ー	×

○：調理可　×：調理不可　ー：非該当

※1　スジ肉は使えません。
※2　常温まで温めれば使えます。
※3　冷凍果実は使えます。
※4　分量(重さ)の2/3以上の液体を加えれば使えます。



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。
- エラー音がなり停止したら、4ページの手順で対処する。



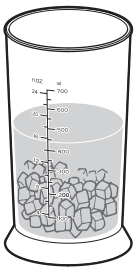
下ごしらえ

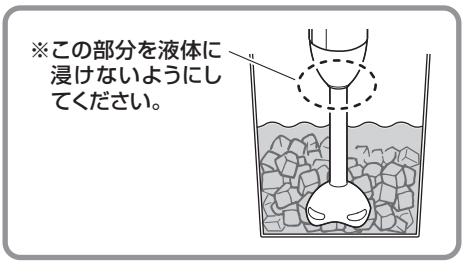
- 固い皮·種·へた·芯などを取り除く。
- 2cm角以下に切る。
- 氷は家庭用冷蔵庫の製氷機能で作った2.5cm角以下の角氷を100g以下で使用し、氷の分量（重さ）より多い分量の液体を入れブレンドカップを使用する。
- 冷凍果実は2.5cm角以下のものを10個以下で使用し、100ml以上の液体を入れブレンドカップを使用する。

使いかた

1 下ごしらえした材料を容器やブレンドカップに入れる。

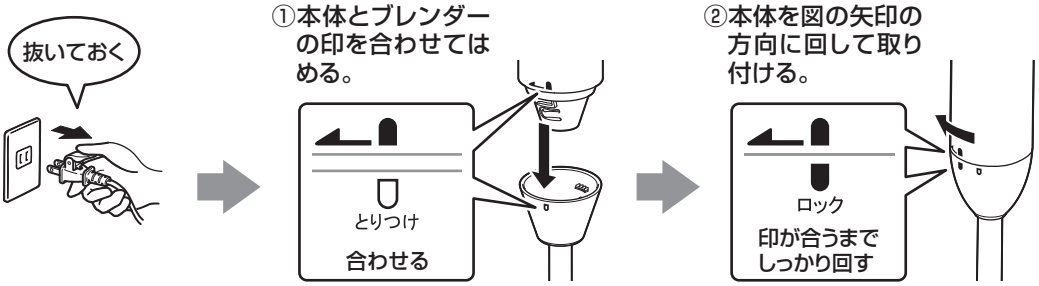
なべの中で使うときは、なべを火からおろしてあら熱を取る。



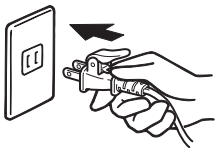


2 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、ブレンダーを本体に取り付ける。

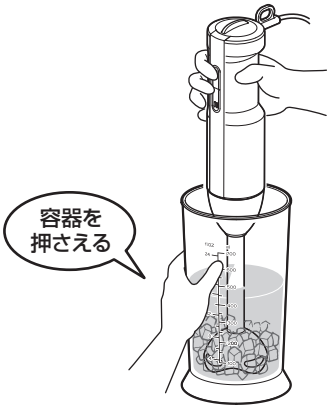
※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。



3 電源プラグをコンセントに差し込む。



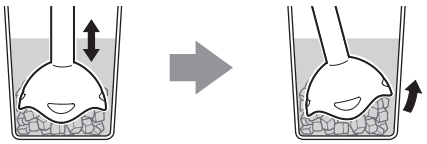
4 ブレンダーを容器の中の材料にしっかり押し当てながらスイッチを押す。



材料のつぶしかた

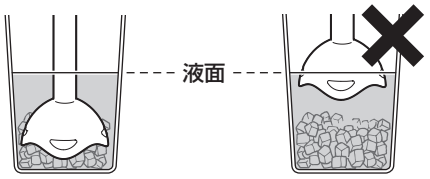
①上下に小刻みに動かす。

②前後左右にまんべんなく動かす。

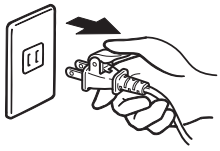


※ブレンダーが容器の底に吸い付いたときは、運転を止めると離れます。

- 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。

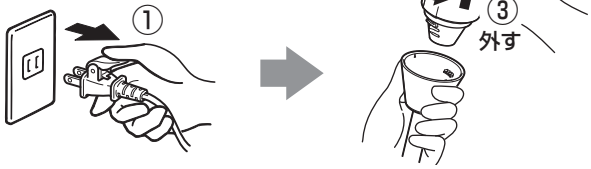


- 刃に材料がはさまって止まったときや、刃に付いた材料を取るときは、必ず電源プラグを抜いてから、はしなどを使って材料を取り除く。
  けがの恐れがあります。



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。





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。
- 材料を最大量より多く入れない。(→9ページ)
- 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。
- エラー音がなり停止したら、4ページの手順で対処する。



下ごしらえ

- 2cm角以下に切る。
- 肉･魚は骨･皮などを取り除く。
- 葉ものは、キッチンペーパーなどで水気をよくふき取る。

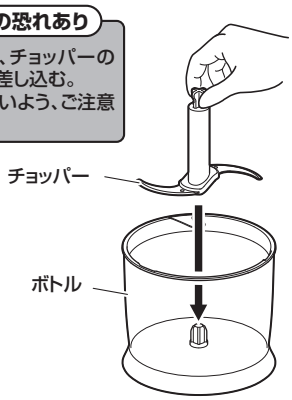
※その他、9ページを参照。

使いかた

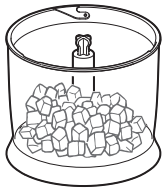
1 チョッパーをボトルの軸に差し込み、下ごしらえした材料を入れる。

- 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。

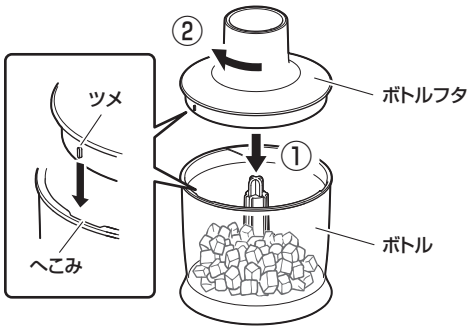
⚠ けがの恐れあり
図のように、チョッパーの頭を持って差し込む。
刃に触れないよう、ご注意ください。



- 材料が最大量を超えないようにしてください。

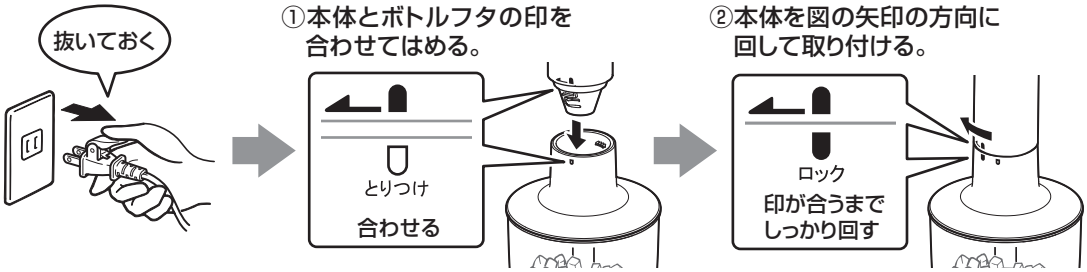


2 ボトルフタのツメをボトルのへこみに合わせてはめ、時計回りに回してボトルフタを取り付ける。



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、ボトルフタを押さえながら本体をボトルフタに取り付ける。

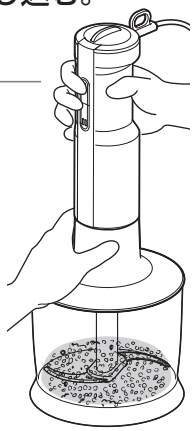
※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。



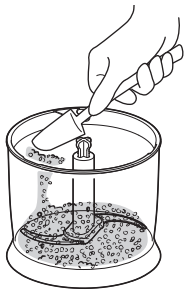
4 電源プラグをコンセントに差し込む。

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
動作中はボトルフタを開けない。

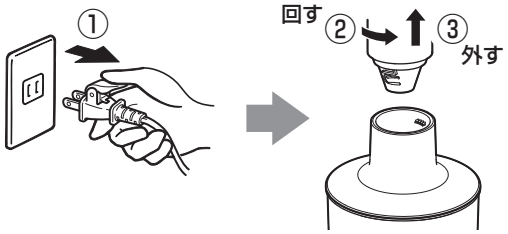


ボトル内側に材料がはり付いたときは、電源プラグを抜いてから、ヘラなどでかき落としてください。



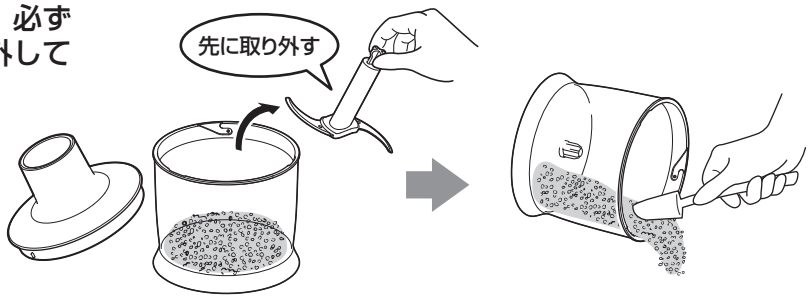
※ボトルを持ち運ぶときは、必ずボトル本体を持って持ち運ぶ。(詳しくは4ページ参照)

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。ボトルフタを押さえながら、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。
- エラー音がなり停止したら、4ページの手順で対処する。



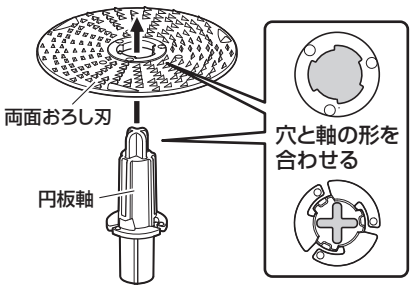
下ごしらえ

●皮をむいて2cm角に切る。

使いかた

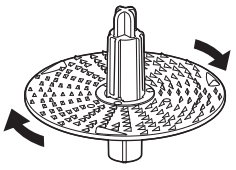
1 両面おろし刃を取り付ける。

①両面おろし刃の穴と円板軸の形を合わせて、使いたい面を上にして下まで差し込む。



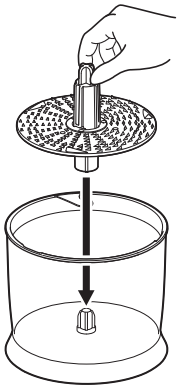
②円板軸をしっかり持ち、両面おろし刃を時計回りに回して取り付ける。

●止まる位置まで、しっかりと回してください。

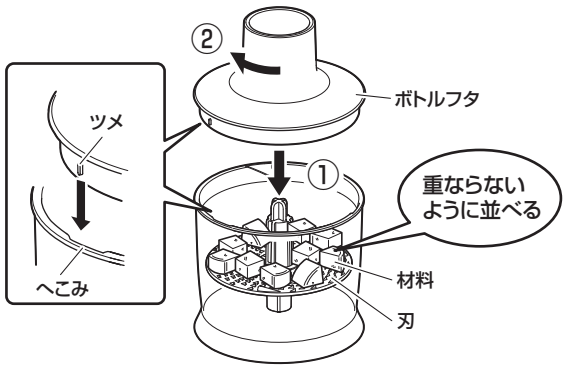


③ボトルの軸に差し込む。

●軸の頭を持って差し込む。

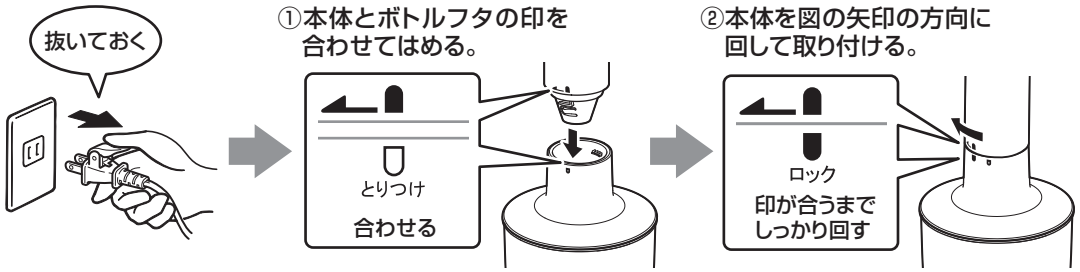


2 刃の上に下ごしらえした材料をのせ、ボトルフタのツメをボトルのへこみに合わせてはめ、時計回りに回してボトルフタを取り付ける。



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、ボトルフタを押さえながら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。

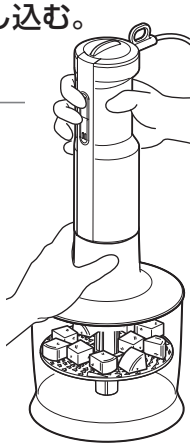


4 電源プラグをコンセントに差し込む。

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
動作中はボトルフタを開けない。

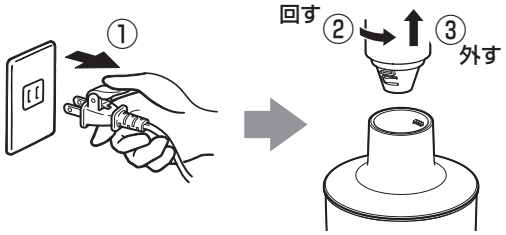


ボトル内側に材料がはり付いたときは、電源プラグを抜いてから、ヘラなどで両面おろし刃の上に重ならないようにかき落としてください。

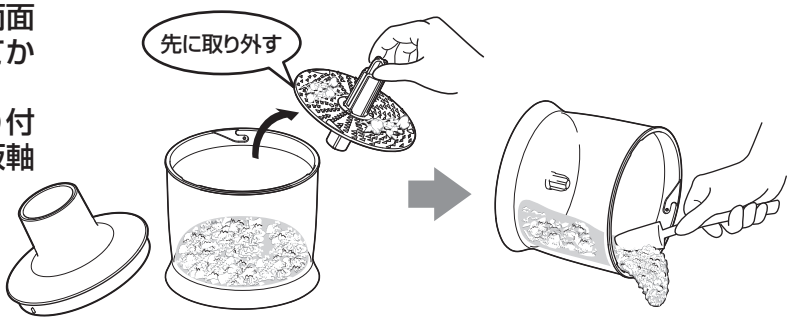


※ボトルを持ち運ぶときは、必ずボトル本体を持って持ち運ぶ。(詳しくは4ページ参照)

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。ボトルフタを押さえながら、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。





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。
- エラー音がなり停止したら、4ページの手順で対処する。



下ごしらえ

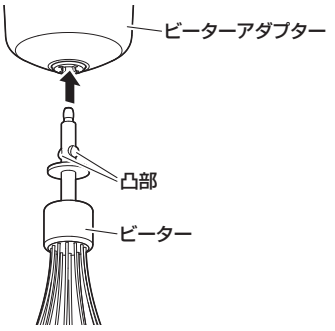
●生クリーム・卵白はよく冷やしておく。

使いかた

1 材料を深いボウルやブレンドカップに入れる。

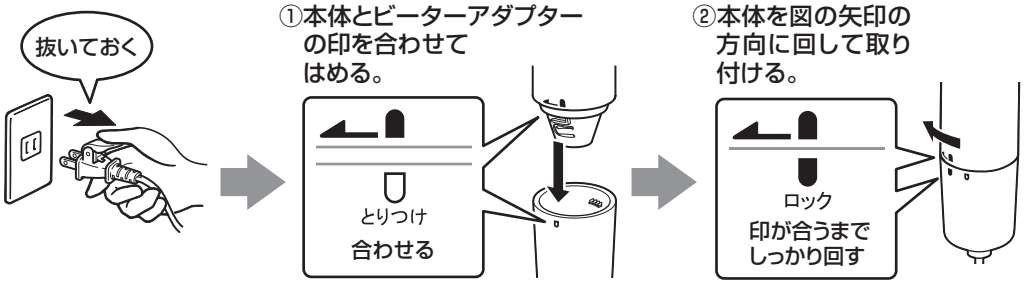
生クリームの泡立ては、付属のブレンドカップが便利です。

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。

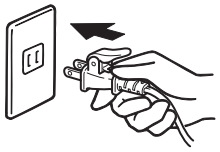


3 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、ビーターアダプターを本体に取り付ける。

※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。



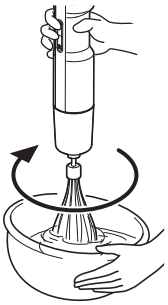
4 電源プラグをコンセントに差し込む。



5 ビーターを容器の中に入れ、スイッチを押す。



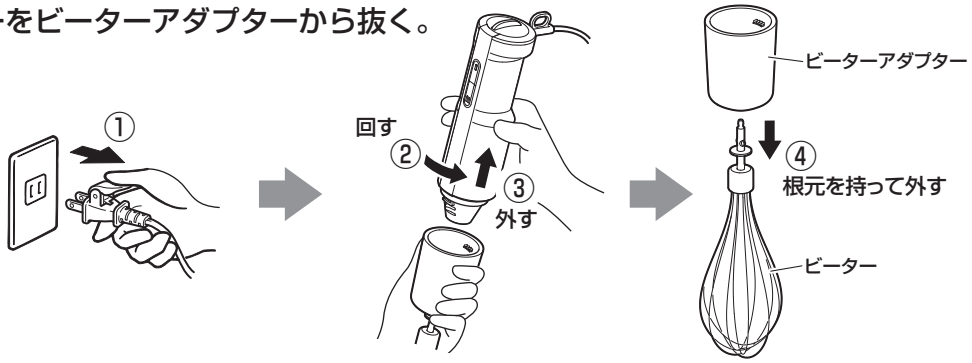
- 材料が少ないときは、容器を少し傾けてください。
- 泡立てるときは、大きな円を描くように、ゆっくり動かしてください。



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。





調理例

材料の下ごしらえ、使いかたについては7〜17ページを参照してください。
できあがりの量の目安は2人分です。

ブレンダーを使ったメニュー

マンゴーシェイク

材料

- 冷凍マンゴー …… 120g
- ヨーグルト …… 120g
- 牛乳 …… 100ml
- はちみつ …… 25g

作りかた

❶ブレンドカップに材料をすべて入れ、ブレンダーで滑らかになるまで連続動作（約30秒）させる。

ブレンダーを使ったメニュー

アサイースムージー

材料

- 牛乳 …… 100ml
- 冷凍いちご …… 60g
- バナナ …… 50g
- はちみつ …… 30g
- アサイー（解凍）…… 100g
- ヨーグルト …… 50g

作りかた

❶ブレンドカップに材料をすべて入れ、ブレンダーで滑らかになるまで連続動作（約30秒）させる。

ブレンダーを使ったメニュー

カフェバナナミルク

材料

- バナナ …… 1本（可食部100g）
- 牛乳 …… 180ml
- 氷 …… 60g
- インスタントコーヒー …… 1杯分

作りかた

❶ブレンドカップに材料をすべて入れ、ブレンダーで滑らかになるまで連続動作（約30秒）させる。

ブレンダーを使ったメニュー

じゃがいもの濃厚クリームチーズポタージュ

材料

じゃがいも …… 300ｇ(2個)
たまねぎ …… 100ｇ(1/2個)
水 …… 300ml
牛乳 …… 250ml
クリームチーズ …… 80g
粉チーズ …… 20g
塩 …… 小さじ1
ブラックペッパー …… 適量

下ごしらえ

・じゃがいもは皮をむいて半分にしたあと、スライスにする
・たまねぎは皮をむいてスライスにする

作りかた

❶手鍋にサラダ油(分量外)を引き、中火でたまねぎがしんなりするまで炒める。
❷❶にじゃがいもを入れて1分程度炒める。
❸水を入れ、沸騰したら弱火にする。アクをとって、フタを少しずらしてのせ、じゃがいもが柔らかくなるまで20分程度煮る。
❹一度火から下ろし、牛乳を加えてブレンダーで滑らかになるまで連続動作させる。
❺再び弱火にかけ、クリームチーズ、粉チーズを入れる。クリームチーズが溶けて温まるまで木べらなどで混ぜる。
❻塩、ブラックペッパーで味を調える。

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回間欠動作させる。
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。

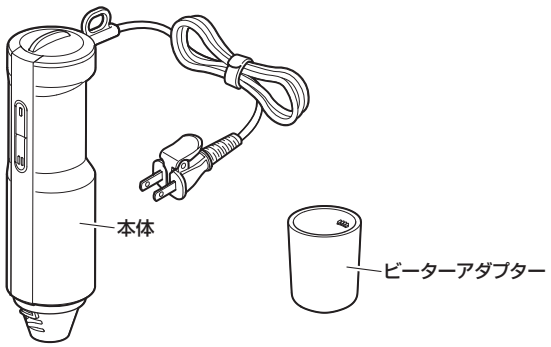
ご注意

- 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。
- ブレンドカップ・ビーター・ボトル・チョッパー・両面おろし刃・円板軸以外は食器洗い乾燥機を使わない。40℃以上のお湯では洗わない。
- ブレンドカップ・ビーター・ボトル・チョッパー・両面おろし刃・円板軸は70℃以上のお湯では洗わない。

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。

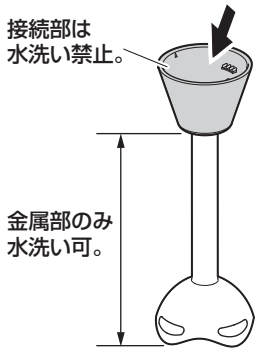
⚠ 水ぬれ注意
本体・ビーターアダプターをぬらさないよう注意する。故障の原因となります。



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。
金属部の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。
水かお湯でよくすすいで水分をふき取り、十分に乾燥させる。



⚠ 水ぬれ注意
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〉
容器に水またはお湯と中性洗剤を少量入れて10回ほど間欠動作させると、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、水かお湯でよくすすぐ。水分をふき取り、十分に乾燥させる。

★ブレンドカップ・ビーターは食器洗い乾燥機に対応しています。食器洗い乾燥機の取扱方法にしたがって洗ってください。仕様が70℃を超える食器洗い乾燥機は使えません。

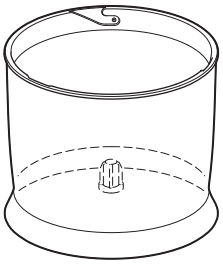
ボトル・ボトルフタ

● **ボトル**

スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かお湯でよくすすぐ。

水分をふき取り、十分に乾燥させる。

★ボトルは食器洗い乾燥機に対応しています。食器洗い乾燥機の取扱方法にしたがって洗ってください。
仕様が70℃を超える食器洗い乾燥機は使えません。

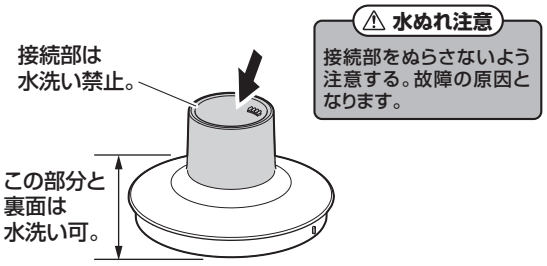


● **ボトルフタ**

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、水かお湯でよくすすぐ。

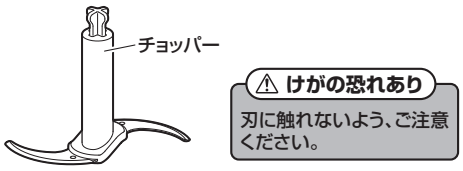
水分をふき取り、十分に乾燥させる。



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、水かお湯でよく洗い流す。

水分をふき取り、十分に乾燥させる。





★チョッパー･両面おろし刃･円板軸は食器洗い乾燥機に対応しています。食器洗い乾燥機の取扱方法にしたがって洗ってください。仕様が70℃を超える食器洗い乾燥機は使えません。

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

下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
（25ページ参照）

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。 （エラー音がする）	●定格時間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「エラー音がなったときは」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。		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。
その他の異常・故障がある。		



仕　様

品　　名	ハンドブレンダー	電源コード長さ	約1.7m
型　　番	TBL50A	寸　　法	幅約63mm×奥行約64mm×高さ約351mm （本体+ブレンダー）
定格時間	ブレンダー・チョッパー：1分 両面おろし刃：2分 ビーター：3分	質　　量	約720g （本体+ブレンダー）
電　　源	AC100V　50/60Hz	回転数 （TURBO）	ブレンダー使用時：12000回転/分 チョッパー使用時：3250回転/分 両面おろし刃使用時：3250回転/分 ビーター使用時：1000回転/分
消費電力	400W（ブレンダー・チョッパー） 90W（ビーター） 70W（おろし刃）		



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。

商品に同梱されている取扱説明書には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」などの記入または販売証明書などの発行をご確認の上、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または販売証明書などご購入日のわかるもの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。万一、何らかの理由で保有期間満了後に無料修理対象期間がある場合は、無料修理規定にそって対応いたします。

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のでおやめください。分解後は当社無料修理が受けられなくなります。

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。

●ご贈答品や譲渡品などで、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

〒 390-1242 長野県松本市和田 4217-1

受付時間：9 時～ 17 時
（土・日・祝日・当社休業日を除く）
FAX 0263-40-3840

●ホームページからのお問い合わせ
ホームページからのお問い合わせが便利です。
URL ▶ https://www.tescom-japan.co.jp/support/

●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**

●部品・消耗品ご購入について
テスコム製品取扱店および右記QRからご購入いただけます。

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



●長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか	症状 ●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。	▶ 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。

〈無料修理規定〉

1. **商品に同梱されている取扱説明書には商品の保証書が付いています。**
   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、商品と保証書または販売証明書などをご持参・ご提示の上、お買い上げ販売店にご相談ください。本書記載内容に基づき無料修理いたします。
2. 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、落雷などの天災もしくは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業務用としてや共有施設での使用、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電源コードやモーターの有寿命部品および、付属品や消耗品の自然摩耗、消耗、経年劣化などによる製品の不具合。
   ⑥お客様のご使用環境や維持・管理方法に起因して生じた故障および損傷の場合。
   （例：電源コードの巻きつけなどによる断線など）
   ⑦保証書の提示がない場合。
   ⑧保証書にお買い上げ日、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。
3. 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。
4. 通信販売やご贈答品・譲渡品などで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。なお、譲渡品や転売品（新品購入を含む）などの場合、最初にご購入されたお客様の保証期間が適用されます。
5. 製品の状態やその他の事情により、修理に代えて製品交換で対応する場合がありますのでご了承ください。
6. 本書に基づき無料修理（製品交換を含む対応）を行った製品の保証期間は、最初のご購入時の保証期間が適用されます。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
8. 保証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。

テスコム電機株式会社 www.tescom-japan.co.jp
工場／長野県松本市和田4217ー1

6053-1