YAMADA

保 証 書

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

持込修理

スティックブレンダー	品　番　YM-S10D1・YM-S10D2
★お客様お名前　　様	
★ご住所　〒　　★電話番号（　　）　　－	
保証期間 ★お買上げ日　　年　　月　　日から **本体……1年間**	★取扱販売店名, 住所, 電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店が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うえ、お買上げの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。
　イ．使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
　ロ．お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
　ハ．火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
　ニ．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。
　ホ．本書の提示がない場合。
　ヘ．本書にお買上げ年月日、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。
　ト．消耗部品の交換
　　仕様変更　} など
2．保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。
3．ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
4．ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「ハーブリラックスお客様相談室」にお問い合わせください。
5．本書は日本国内においてのみ有効です。　Effective only in Japan.
6．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存してください。

●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保証書を発行している者（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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダ電機「ハーブリラックスお客様相談室」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、14 ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

見本

株式会社ヤマダ電機

【ハーブリラックスお客様相談室】TEL 0120-258-260（無料）

〒370-0841　群馬県高崎市栄町1番1号

受付け時間：午前10時～午後9時（元日のみ休日）

Y11

YAMADA

取扱説明書

保証書付（裏表紙）

一般家庭用

（業務用としては使用しないでください）

スティックブレンダー

品番：YM-S10D1
YM-S10D2

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書（保証書付）」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、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。特に 1～3 ページの**「安全上のご注意」**を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

もくじ

安全上のご注意……1~3
各部のなまえとはたらき……4
ご使用前の準備……5
使いかた……6~8
レシピ……9~10
お手入れ……11~12
仕 様……12
故障かな？と思ったら……13
愛情点検……13
修理サービスについて……14
保証書……裏表紙

取扱説明書（保証書付）·本体には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　）内の記号が色記号です。

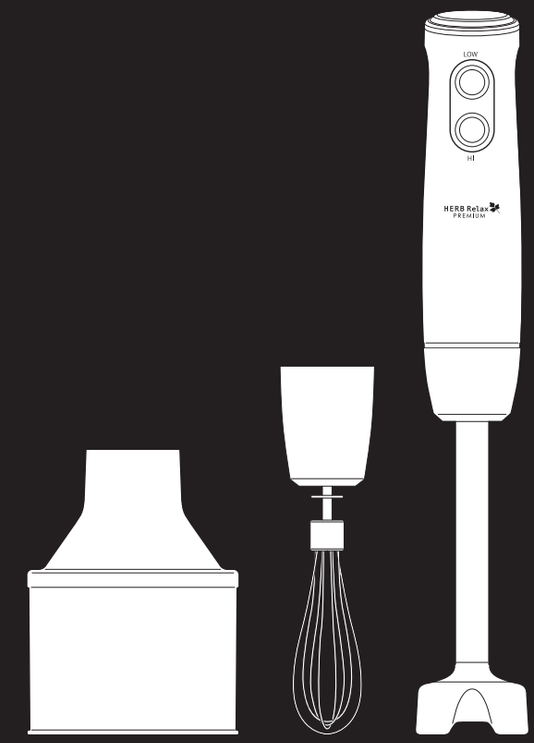
HERB Relax PREMIUM

特長

ブレンダーアタッチメント
果物や野菜の繊維質まで細かくかくはん

チョッパーアタッチメント（YM-S10D2のみ）
野菜のカットや肉のミンチなど簡単下ごしらえ

泡立て器アタッチメント（YM-S10D2のみ）
メレンゲやクリームもふわっと泡立て



YM-S10D2のみ　　YM-S10D2のみ

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

禁止	⃠は、してはいけない「 禁止 」の内容です。
強制	❗は、必ず実行していただく「 強制 」の内容です。

一般的な禁止　分解禁止　ぬれ手禁止　水ぬれ禁止　接触禁止　必ず行う　電源プラグを抜く

⚠ 警　告

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
（無理に曲げる･引っ張る･ねじる･束ねる･重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなどしない）電源コードが傷付いて、火災・感電・故障の原因となります。

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない
感電・ショート・発火の原因となります。

接触禁止

電源プラグをコンセントにさし込んだ状態でブレンダーカッター、チョッパーカッター、泡立て器に手・ヘラ・スプーンなどで触れない
けがの原因となります。

水ぬれ禁止

本体や接続部を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因となります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜きさしをしない
感電やけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
また、子供や幼児の手の届く場所には保管しない
やけど・感電・けがのおそれがあります。

カッターや本体の回転部を露出したままで使わない
けがの原因となります。

運転中やチョッパーカッターが完全に停止するまでは、絶対にチョッパーボウルフタを取り外さない
けが・故障の原因となります。

接触禁止

カッターは鋭利なため、直接手を触れない
カッターの取り外し、取り付け、お手入れ、保管は特にご注意ください。

分解禁止

改造はしない
また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。
修理はお買上げの販売店、または当社「ハーブリラックスお客様相談室」にご相談ください。

⚠ 警　告

定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

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抜く
感電･ショートによる発火のおそれがあります。

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、発煙･発火、感電、けがのおそれがあります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。
- 電源コードや電源プラグが変形･変色･損傷している。
- その他の異常や故障がある。

※すぐに電源プラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を　依頼してください。

電源プラグに付着したほこりなどよく拭き取る
ほこりが付着すると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因となります。

電源プラグは根元までしっかりさし込む
感電･ショートによる発火のおそれがあります。

本製品は必ず屋内で使用する

プラグを抜く

使用後、アタッチメントの取り付け･取り外し、お手入れをするときは、運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて行う
火災・感電・けがの原因となります。

チョッパーボウルやブレンダーカップの中に手･スプーン･はし･ブラシなどの異物を入れて運転しない
- **チョッパーボウルやブレンダーカップの中に材料以外の異物を入れない**

故障・けがの原因となります。

⚠ 注　意

変形・破損など異常があるときは使用しない
感電・けが・故障の原因となります。

使用中は、本体から離れない
必ず、本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。

運転中に移動させない
転倒により､けが､故障の原因となります。

業務用として使わない。また、不特定多数の人が使うところに置かない
連続過負荷による故障のおそれがあります。

本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない
感電･けが･故障･破損の原因となります。

次のような場所では使わない
- 不安定なところ
- 水や油のかかりやすいところ
- 湿気の多いところ
- 火気の近く
- 壁や家具の近く
- 直射日光が長時間あたるところ
- カーペット･ビニール袋･紙･おぼんなどの上
- 人工大理石のテーブルなどの上

ショート・感電・火災・けが・変色・故障・破損の原因となります。

倒したり、落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない
感電、けが、故障の原因となります。

安全上のご注意（つづき）

⚠ 注　意

チョッパーボウル・ブレンダーカップの最大目盛以上に材料を入れて使用しない
破損して、けがの原因となります。

チョッパーボウル・ブレンダーカップは降下、上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加熱をしない
破損して、けがの原因となります。

チョッパーボウル・ブレンダーカップを冷凍庫に入れない
けが・故障の原因となります。

40℃以上の熱い食材を使用しない
食材のふきこぼれや飛び散りにより
やけど・けがの原因となります。

チョッパーボウル・ブレンダーカップは電子レンジ、オーブン、食器乾燥機など高温になるものに入れない
けが、故障の原因となります。

電源プラグを抜きさしするときは、必ず停止している状態で行う
けがの原因となります。

移動するときは、電源プラグを抜き、本体からアタッチメントを取り外し、分けて持つ
部品が外れて、けが、故障の原因となります。

ブレンダー・泡立て器で使用する容器に注意する
- **使用できる容器**
  付属のブレンダーカップ
  金属・プラスチック製の容器
- **使用できない容器**
  付属のチョッパーボウル
  ガラス製の容器
  陶器・磁器製などの割れやすい容器

カラ運転しない
故障・破損の原因となります。

固い材料や氷・冷凍された材料を調理しない
また、ねばり気の強い材料にも使用しない
カッターの刃が欠けたり、故障の原因となります。
- **硬いもの**
  ナッツ類・コーヒー豆・穀類・果物の種など
- **粘り気の強いもの**
  いも類（山芋・つくね芋・里芋など）・納豆・ゴマのみ・飴など

連続運転は定格時間以下にし、くり返し使うときは15分以上間隔をあけて使う
故障の原因となります。
アタッチメントの定格時間
- ブレンダー　1分
- チョッパー　1分
- 泡立て器　2分

電源コードが破損した場合には、危険が生じないようにするために、お買上げの販売店または、当社の「ハーブリラックスお客様相談室」にご相談ください。

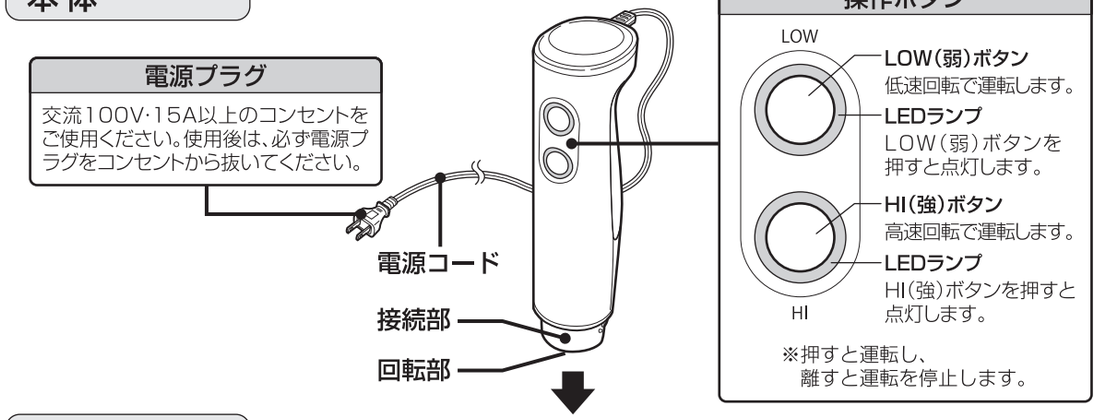
調理した材料や、カッターに詰まった材料は、ヘラなどで取り出す
手を触れるとけがの原因となります。

使用後は必ずお手入れをする
雑菌が繁殖したり、材料が固まって使えなくなるおそれがあります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
プラグを抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。

各部のなまえとはたらき

本体



アタッチメント

アタッチメントを取り付けます。

ブレンダー
野菜や果物の繊維質を細かくかくはんします。

チョッパー（YM-S10D2のみ）
野菜を細かく刻んだり、肉をミンチにします。

泡立て器（YM-S10D2のみ）
卵白や生クリームを泡立てます。

付属品

＊… チョッパーボウルカバー、ブレンダーカップカバーはフタとしてもご使用できます。

ご使用前の準備

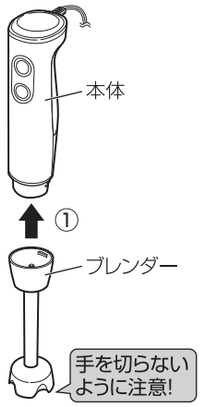
アタッチメントは下記の手順に従って、確実に取り付け、取り外しを行ってください。

⚠注 意

- はじめてお使いになるときや長時間使用しなかったときは、本体、チョッパーボウルフタ、泡立て器ジョイント以外の部品を「**お手入れ**（11～12 ページ）」に従ってよく洗ってからお使いください。
- 組み立てを開始する前に、電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。

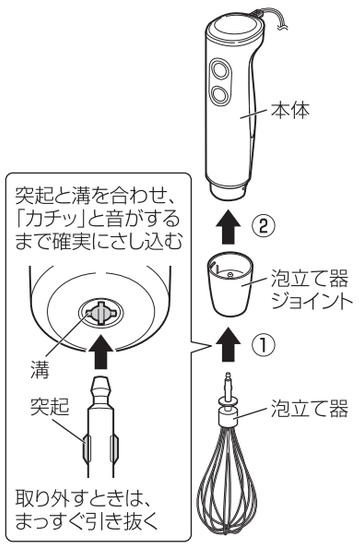
ブレンダー ☞6ページ

①ブレンダーを本体に取り付ける
➡右記「**アタッチメントについて**」参照



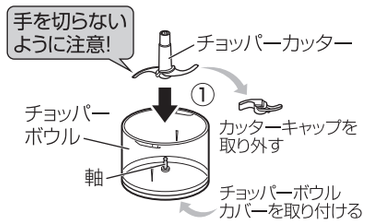
泡立て器 ☞8ページ

①泡立て器を泡立て器ジョイントに取り付け、
②泡立て器ジョイントを本体に取り付ける
➡右記「**アタッチメントについて**」参照



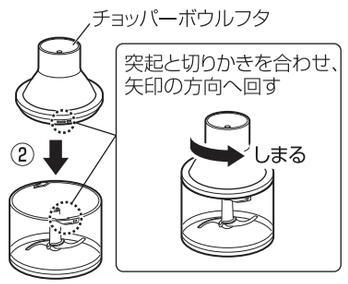
チョッパー ☞7ページ

①チョッパーカッターをチョッパーボウルの軸にさし込む

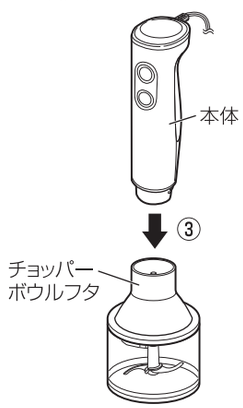


※カッターキャップ、チョッパーボウルカバーの取り付け、取り外しかたは、「**お手入れ**（12ページ）」をご参照ください。

②チョッパーボウルフタをチョッパーボウルに取り付ける



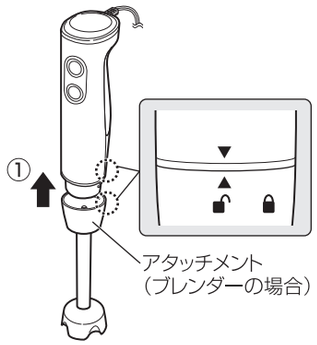
③本体をチョッパーボウルフタに取り付ける
➡右記「**アタッチメントについて**」参照



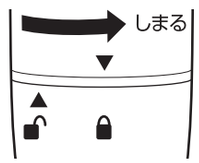
アタッチメントの取り付け・取り外しかた

＜取り付けかた＞

①本体背面の「▼」と、アタッチメントの「🔓」を合わせてはめる



②本体背面の「▼」をアタッチメントの「🔒」の位置まで矢印の方向へまわす
「カチッ」と音がするまで確実に回してください。



**アタッチメントは確実に取り付けてください。
アタッチメントが外れて故障やけがの原因となります。**

＜取り外しかた＞

取り付けかたと反対の手順で取り外す

使いかた

使用中は本体から離れないでください。

ブレンダーを使う

定格時間：1分

1 下ごしらえした材料をブレンダーカップに入れる

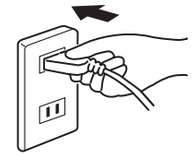
- **ブレンダーカップカバー**を必ず取り付けてください。（➡4 ページ）
- 材料に皮や芯、へたがある場合は取り除いてください。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷ましてください。
- 柔らかい材料は 2 ～ 3cm 角に切り、かたい材料は 1cm 角に切ります。
- 材料が多い場合は何回かに分けてかくはんしてください。
- 材料は最大容量（800mL）以上に入れないでください。

※次の容器は使用できません。
（付属のチョッパーボウル、ガラス製の容器、陶器・磁器製などの割れやすい容器・なべなど）

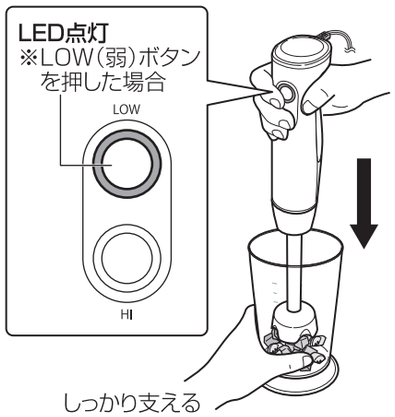
2 ブレンダーを本体に取り付ける（➡5ページ）

- 取り付けるときは、電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください

3 電源プラグをコンセントの奥まで確実にさし込む



4 ブレンダーカップを手でしっかり支えた状態でブレンダーを入れ、操作ボタンを押す

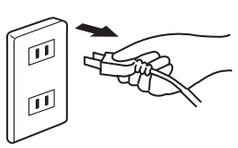


- LED ランプが点灯し、運転を開始します。
- ブレンダーはまっすぐ入れてください。
- ブレンダーカップの中の材料に、ブレンダーカッターを押し当ててください。
- 1分以上の連続運転はしないでください。
  （合計1分間連続で使用したら、15分以上休ませる）
- 運転中にブレンダーカッターを材料の液面より上に持ち上げないでください。
- 材料が引っかかった場合は運転を停止し、必ず電源プラグをコンセントから抜き、ゴムベラなどで取り除いてください。

5 でき上がったら運転を停止し、ブレンダーカップからブレンダーを取り出す

- 回転が完全に停止してから取り出してください。

6 使用後は電源プラグをコンセントから抜く



- 使用後はお手入れを行ってください。（➡11～12 ページ）

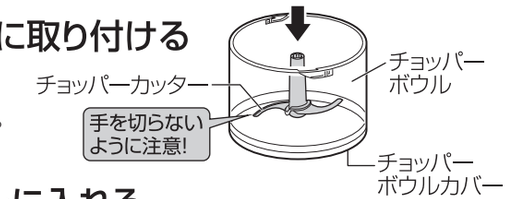
使いかた（つづき）

チョッパーを使う（YM-S10D2 のみ）

定格時間：1分

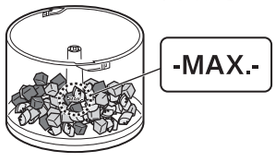
1 チョッパーカッターをチョッパーボウルに取り付ける（➡5ページ）

- **チョッパーボウルカバー**を必ず取り付けてください。（➡4 ページ）

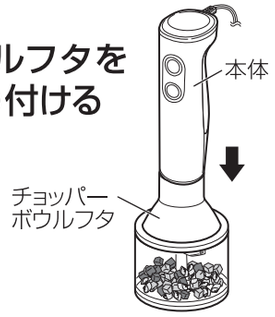


2 下ごしらえした材料をチョッパーボウルに入れる

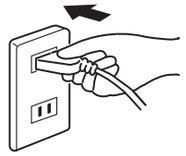
- 材料に皮や芯、へた、種がある場合は取り除いてください。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷ましてください。
- 柔らかい材料は2～3cm 角に切り、かたい材料は1cm 角に切ります。
- 材料が多い場合は何回かに分けてかくはんしてください。
- 材料は合計250g以上入れないでください。また最大容量（**-MAX.-**）以上に入れないでください。



3 チョッパーボウルフタをして、本体を取り付ける（➡5ページ）



4 電源プラグをコンセントの奥まで確実にさし込む

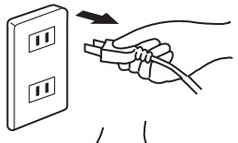


5 チョッパーボウルを手でしっかり支えた状態で操作ボタンを押す

- LED ランプが点灯し、運転を開始します。
- 1分以上の連続運転はしないでください。
  （合計1分間連続で使用したら、15分以上休ませる）
- 運転中はチョッパーボウルフタを開けないでください。
- 材料が引っかかった場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、ゴムベラなどで取り除いてください。

6 でき上がったら電源プラグをコンセントから抜き、本体を取り外す（➡5ページ）

- 回転が完全に停止してから電源プラグを抜いてください。



7 チョッパーボウルフタ・チョッパーカッターを取り外し、ヘラなどで調理物を取り出す（➡5 ページ）

- 使用後はお手入れを行ってください。（➡11～12 ページ）

泡立て器を使う（YM-S10D2 のみ）

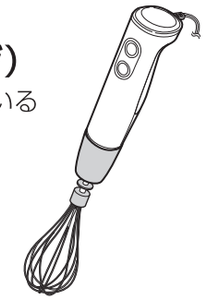
定格時間：2分

1 下ごしらえした材料をブレンダーカップに入れる

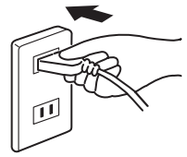
- **ブレンダーカップカバー**を必ず取り付けてください。（➡4 ページ）
- 卵白や生クリームは冷蔵したものをご使用ください。
- ホイップなどは、分量や温度などの条件により、でき上がり時間がかわります。
- 材料は最大容量（800mL）以上に入れないでください。
- 付属のブレンダーカップ以外の容器を使用する場合は、深型の容器をご使用ください。

2 泡立て器を本体に取り付ける（➡5ページ）

- 取り付けるときは、電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください

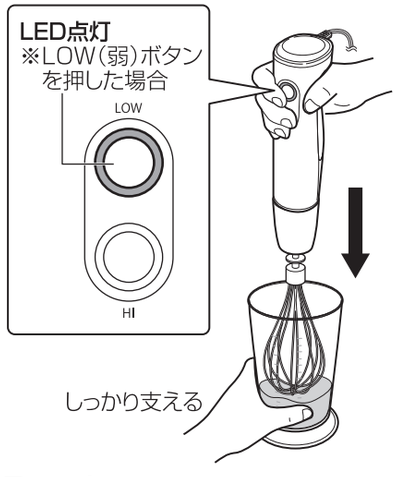


3 電源プラグをコンセントの奥まで確実にさし込む



4 ブレンダーカップを手でしっかり支えた状態でブレンダーを入れ、操作ボタンを押す

- LED ランプが点灯し、運転を開始します。
- 2分以上の連続運転はしないでください。
  （合計2分間連続で使用したら、15分以上休ませる）
- 材料が引っかかった場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、さいばしなどで取り除いてください。

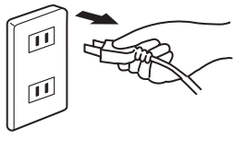


5 でき上がったら運転を停止し、泡立て器を取り出す（➡5ページ）

- 回転が完全に停止してから取り出してください。

6 使用後は電源プラグをコンセントから抜く

- 使用後はお手入れを行ってください。（➡11～12 ページ）



レシピ

チョッパー、泡立て器のレシピはYM-S10D2のみ

⚠注 意

- アタッチメントの取り付け、取り外しは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- 連続運転を行う場合、アタッチメントの定格時間を超えて運転しないでください。くり返し使用する場合は15分以上間隔をあけて運転してください。（➡12ページ「**仕 様**」参照）

使用できない材料

- **硬い材料は調理できません。**
  氷・冷凍された材料・ナッツ類・コーヒー豆・穀類・果物の種など
- **粘り気の強い材料は調理できません。**
  いも類（山芋・里芋・つくね芋など）・納豆・ゴマのみ・飴など

操作ボタンとかくはん時間について

HI（強）	HI（強）ボタンでかくはんしてください。
LOW（弱）	LOW（弱）ボタンでかくはんしてください。
連続	連続運転でかくはんしてください。
間欠	運転➡停止を１秒間隔でくり返してください。

ブレンダーメニュー　材料の分量は目安です。お好みの分量でお作りください。

- 材料はブレンダーカップの最大容量（800mL）以上入れないでください。
- かくはん時間は目安です。連続1分以内でかくはんしてください。（合計1分間連続で使用したら、15分以上休ませる）
- 運転中にブレンダーカッターを材料の液面より上に持ち上げないでください。材料の飛びちりの原因となります。

トマトジュース（分量：700mL）

- トマト …… 4個（約600g）
- 塩 …… 少々
- レモン汁 ……小さじ2（約12g）
- 豆乳 ……大さじ3（約54g）

かくはん　HI（強） 連続30秒

◆トマトを3cm角にざく切りにする。◆材料を全てブレンダーカップに入れてかくはんする。◆トロトロになったらでき上がり。

バナナシェイク（分量：700mL）

- バナナ ……2本（約200g）
- 牛乳 …… 300mL
- バニラアイス …… 200g

かくはん　HI（強） 連続30秒

◆バナナは皮をむき3cm角に切る。◆材料を全てブレンダーカップに入れてかくはんする。

小松菜スムージー（分量：800mL）

- 小松菜 ……4株
- りんご …… 1/2個（約100g）
- バナナ ……1本（約100g）
- みかん（缶詰） …… 20粒程度
- 水 …… 300mL

かくはん　HI（強） 連続30秒

◆りんご・バナナは皮をむき3cm角に切る。◆材料を全てブレンダーカップに入れてかくはんする。

※みかんの缶詰のシロップを入れてみかんを減らしても美味しくできます。

人参ポタージュ（分量：700mL）

- 人参（小）…… 2本（約200g）
- 豆乳（無調整）…… 300mL
- 水…… 200mL
- コンソメキューブ …… 1個
- オリーブオイル …… 小さじ2
- 砂糖…… 小さじ1/2

かくはん　HI（強） 連続1分

◆人参は皮をむき5mmに薄切りにし、鍋に入れ弱火で軽く炒める。◆水、コンソメキューブ、砂糖を入れ煮詰める。◆人参が柔らかくなったら、火を止め豆乳を入れ冷ましたあと、かくはんする。◆再び弱火であたため、最後にオリーブオイルを入れる。

マッシュポテト（分量：200g）

- じゃがいも …… 2個
- パセリ ……少々
- 塩・コショウ……お好みで
- バター…… 12g
- ポーションミルク …… 2個

かくはん　LOW（弱） 連続10秒

◆じゃがいもの皮をむき、2cm角に切り、鍋に入れ水から茹でる。お湯をすてる。◆パセリを入れブレンダーで10秒つぶす。◆バターとポーションミルクを入れ、塩・コショウをお好みで入れて混ぜる。

※茹でたじゃがいもは、よく湯きりして、温かいうちに調理してください。

チョッパーメニュー　材料の分量は目安です。お好みの分量でお作りください。

- 材料は合計250g以上入れないでください。また最大容量（**-MAX.-**）以上に入れないでください。
- かくはん時間は目安です。連続1分以内でかくはんしてください。（合計1分間連続で使用したら、15分以上休ませる）
- 材料がチョッパーボウルの上部に貼りついた場合は運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜き、チョッパーボウルフタを開けて下に下ろして、再度かくはんしてください。

イワシのつみれ（分量：250g）

- イワシ …… 正味150g
- 卵白……少々
- 長芋すりおろし ……少々
- 生姜汁…… 小さじ2

かくはん　LOW（弱） 間欠1分

◆イワシを３枚におろし、皮を取る。◆2cmに切りチョッパーボウルに入れて間欠でかくはんする。（間欠で約10秒、粗みじんの状態）◆残りの材料を入れ均等に混ざるまで間欠でかくはんする。◆スープにスプーンで形を作り、なべに入れて火を通す。

ハンバーグ（分量：250g）

- 牛塊肉…… 200g
- 玉ねぎ…… 半個
- 人参…… 1/3カット
- パン粉…… 4.5g
- 卵…… 半個分
- 牛乳…… 大さじ1
- 塩・コショウ・油…… 適量

かくはん　LOW（弱） 間欠1分

◆牛塊肉と玉ねぎを2cm角に切り、人参20gを1cm角、卵、パン粉、牛乳、塩・コショウをチョッパーボウルに入れて間欠でかくはんする。◆中央にくぼみを作り、形を整える。◆熱したフライパンに油をなじませ火が通るまで焼く。

レンコンつくね（分量：250g）

- 鶏胸肉…… 200g
- レンコン …… 50g
- 卵黄…… 半個
- 生姜汁…… 小さじ2
- 醤油…… 小さじ1

たれの材料

- 醤油・みりん…… 各大さじ2
- 酒…… 大さじ1
- 砂糖…… 15g
- 水溶き片栗粉（トロミ用） …… 小さじ1

かくはん　LOW（弱） 間欠1分

◆鳥胸肉の筋を取って2cm角に切る。◆レンコンは皮をむいて半分すりおろし、半分2cm角に切る。◆材料をチョッパーボウルに入れ間欠で10秒かくはんする。（2cm角のレンコンのみ残す。※間欠で約10秒、粗みじんの状態）◆再度チョッパーボウルフタを開け、残りのレンコンを入れ間欠で50秒かくはんする。◆形を整え、フライパンに油をなじませ、じっくり焼き、火が通るまで焼く。◆鍋に「**たれの材料**」を入れ、火にかける。◆水溶き片栗粉を入れてトロミをつけて、つくねにつける。

泡立て器メニュー　材料の分量は目安です。お好みの分量でお作りください。

- 材料はブレンダーカップの最大容量（800mL）以上入れないでください。
- かくはん時間は目安です。連続2分以内でかくはんしてください。（合計2分間連続で使用したら、15分以上休ませる）

ホイップ（分量：100g）

- 生クリーム …… 100mL
- 砂糖（グラニュー糖） …… 適量
- バニラエッセンス…… お好みで

かくはん　HI（強） 連続1分20秒

◆ブレンダーカップによく冷やした生クリームを入れる。◆砂糖を入れ一気にかくはんする。◆とろみが付いたらお好みでバニラエッセンスを入れ、再度かくはんする。

メレンゲ（分量：100g）

- 冷えた卵白 ……2個分
- 塩 …… 少々
- 砂糖（上白糖） …… 70g

かくはん　HI（強） トータル2分

◆ブレンダーカップに冷やした卵白、塩を入れ1分かくはんする。◆砂糖半量入れ30秒かくはんし、残りの砂糖を入れ30秒かくはんする。つのができる状態ででき上がり。

お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。
(必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください)

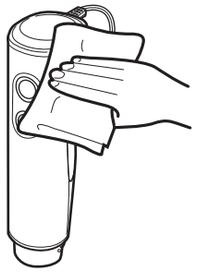
⚠注 意

- 必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- お手入れの際は、金属製のたわしや、みがき粉、ベンジン、シンナー、漂白剤などを使わないでください。
- 使用後は早めにお手入れしてください。付着物が乾燥すると、汚れが落ちにくくなります。
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使用しないでください。
- 40℃以上のお湯は使用しないでください。

アタッチメントは、「**ご使用前の準備**（5ページ）」を参考に取り外し、取り付けを行ってください。

本 体

- 水をふくませた柔らかい布を固くしぼって拭いてから、乾いた布で拭いてください。
- 汚れがひどいときは、水でうすめた台所用中性洗剤をふくませた柔らかい布を固くしぼって拭いたあと、洗剤を拭き取ってください。


本体

⚠注 意

- 本体に水をかけて洗わないでください。ショート、感電、故障の原因となります。

電源プラグ

- 乾いた布でほこり、汚れを拭き取ってください。
（ほこりがたまると、火災の原因となることがあります。）

電源プラグ

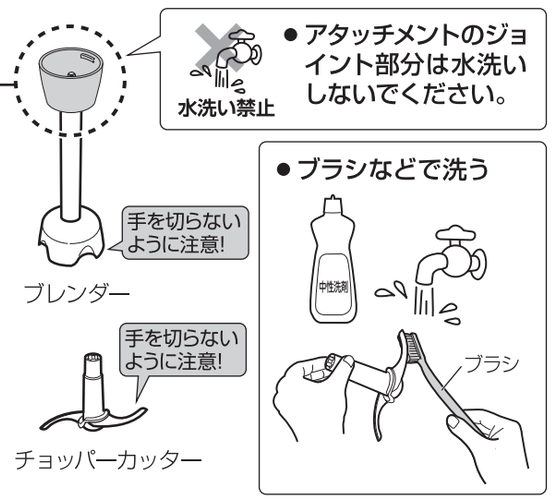
チョッパーボウルフタ、泡立て器ジョイント

- 水をふくませた柔らかい布を固くしぼって拭いてから、乾いた布で拭いてください。
- 汚れがひどいときは、水でうすめた台所用中性洗剤をふくませた柔らかい布を固くしぼって拭いたあと、洗剤を拭き取ってください。

ブレンダー、チョッパーカッター

- 水またはぬるま湯を流しながらブラシなどで汚れを落としてください。
- 汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤を使ってブラシなどで洗い流してください。

※手を切らないようにご注意ください。

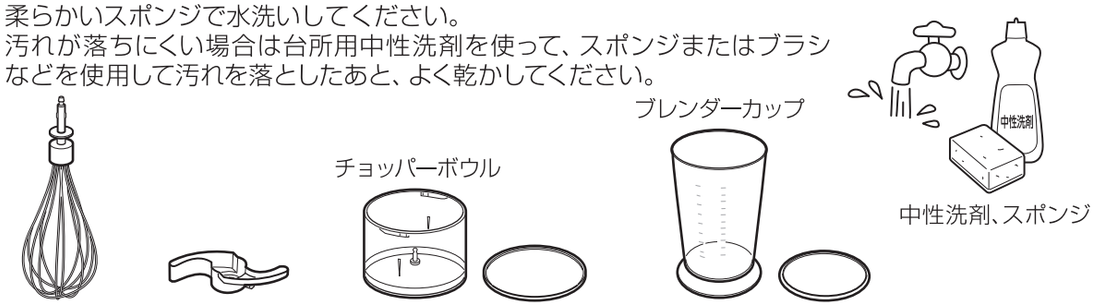


⚠注 意

- **水につけたり、水をかけて洗わないでください。故障の原因となります。**

泡立て器、カッターキャップ
チョッパーボウル、チョッパーボウルカバー、ブレンダーカップ、ブレンダーカップカバー

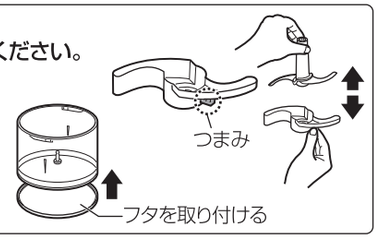
- 柔らかいスポンジで水洗いしてください。
- 汚れが落ちにくい場合は台所用中性洗剤を使って、スポンジまたはブラシなどを使用して汚れを落としたあと、よく乾かしてください。



（チョッパーボウルカバー、ブレンダーカップカバーは、外してお手入れできます。）

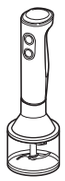
※ カッターキャップの取り付け、取り外しについて
チョッパーカッターを使用しないときは、必ずカッターキャップを取り付けてください。
カッターキャップのつまみを持って取り付け、取り外しを行ってください。
カッターキャップは一方向しか収納できません。
手を切らないようにご注意ください。

＊ チョッパーボウルカバー、ブレンダーカップカバーはすべり止めとして、必ず取り付けてご使用ください。
取り付けるときは、「パチン」と音がするまで確実に取り付けてください。



水滴をきる　お手入のあとは、よく乾かしてください。
水滴が付いたまま保管すると、雑菌が繁殖することがあります。

仕 様

	YM-S10D1	YM-S10D2		
		ブレンダーアタッチメント使用	チョッパーアタッチメント使用 	泡立て器アタッチメント使用
電源	交流100V　50/60Hz			
消費電力	200W	200W		60W
定格時間	1分	1分		2分
電源コードの長さ	約1.5m			
外形寸法 本体+アタッチメント（幅×奥行×高さ）	(約) 60 × 84 × 385 mm	(約) 60 × 84 × 385 mm	(約) 60 × 84 × 347 mm	(約) 60 × 84 × 440 mm
質量(約) 本体+アタッチメント	690g	690g	870g	630g

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

症　状	確認してください	処置の方法	参照ページ
ボタンを押しても運転しない	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグをコンセントにさし込んでください。	6〜8
本体が異常に熱くなる	定格時間を超えて使用していませんか？	連続運転は定格時間以下にし、くり返し使うときは15分以上間隔をあけてください。	6〜8・12
	調理できない材料が入っていませんか？	入れてはいけない材料を全て取り出してください。	9
運転中に止まる カッターが回らない カラ回りする 回転が遅い 振動が大きい 音が大きい	アタッチメントは正しく取り付けられていますか？	アタッチメントを確実に取り付けてください。	5
	材料を入れすぎていませんか?	材料を減らしてください。	6〜8
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さくしてください。	6〜7
	材料が引っかかっていませんか?	アタッチメントについた材料を取り除いてください。	6〜8
	調理できない材料が入っていませんか？	入れてはいけない材料を全て取り出してください。	9
材料がうまく混ざらない 材料がもれる・飛び散る	アタッチメントは正しく取り付けられていますか？	アタッチメントを確実に取り付けてください。	5
	材料を入れすぎていませんか?	材料を減らしてください。	6〜8
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さくしてください。	6〜7
	回転速度が合っていますか?	正しい操作ボタンを押して運転してください。	9〜10

※アタッチメントに引っかかっている材料などを取り除くときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体からアタッチメントを取り外して行う。

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	●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ●電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。	こんなときは	使用を中止してください。 故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買上げの店に点検をご相談ください。
こんなことはありませんか	電源プラグにほこりやごみがたまっている。	→	ほこりやごみを取り除いてください。

修理サービスについて

(1) **保証書**
- この製品には、保証書がついています。
  保証書は、お買上げの販売店で『販売店名・お買上げ日』などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。
  保証期間は、お買上げ日より本体 1 年間です。

(2) **修理を依頼されるとき**
- 保証期間中は
  内部機構をさわらずに（保証期間外の場合でも内部はさわらないでください。）お買上げの販売店に修理をご依頼ください。
  保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
- 保証期間が過ぎているときは
  お買上げの販売店または株式会社ヤマダ電機「ハーブリラックスお客様相談室」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**
このスティックブレンダーの補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後 5 年です。

(4) ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・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) **修理サービスについてご不明な場合**
修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダ電機「ハーブリラックスお客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、株式会社ヤマダ電機「ハーブリラックスお客様相談室」にお問い合わせください。

株式会社ヤマダ電機

お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取扱いについて

- お客様相談室でお受けした個人情報は、修理やご相談への回答などに利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該商品に関する株式会社ヤマダ電機および関係会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。その場合も当社と同等の個人情報保護を行わせますので、ご了承ください。
- 保証書にご記入いただいたお客様の住所･氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動に利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。