

KitchenAid®

キッチンエイド・ブレンダー

型式 **9KSB5556** シリーズ

取扱説明書



お客様用

保証書付

このたびは、当社のキッチンエイド・ブレンダー（9KSB5556シリーズ）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。特に「安全上のご注意」（1～4ページ）はご使用前に必ずお読みいただき安全にお使いください。

お読みになったあとは、大切に保管し、必要なときにお読みください。

保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買い上げ日・お買い上げ店名」等の記入をお確かめください。

よくある疑問

使用してはいけない食材について

➡ P.8 をお読みください。

上手に攪拌するには

➡ P.7 をお読みください。

食材を上手に攪拌するための
量の目安

➡ P.8 をお読みください。



運転中の振動が大きい

➡ P.9 をお読みください。

目次

《安全上のご注意》

必ずお守りください……………	1
各部の名称とはたらき……………	5
操作パネル……………	6
操作のしかた……………	7
お手入れ……………	11
ブレンダー レシピ……………	13
故障かな?と思ったら……………	17
仕様……………	18
エフ・エム・アイ商品保証書……………	20

本体が熱くなり
止まった

➡ P.17を
お読みください。

クラッシュアイスを作るに
あたり気をつけること

➡ P.8をお読みください。

お手入れのしかた

➡ P.11をお読みください。



《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ご使用ください。

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。

【注意喚起シンボルとシグナル表示の例】

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う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。

*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。

【図記号の例】

 感電注意	△は、注意(警告を含む)を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊙は、禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な禁止内容は、⊙の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令(強制)を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

警告



タコ足配線はしないこと

タコ足配線などでコンセントや配線の定格を超えると、感電、火災の原因になります。



必ずアースを接続すること

故障や漏電のときに感電の恐れがあります。コンセントの近くにアース端子がない場合は、お買上げ店か電気工事に相談し、アース工事（D種接地工事）をおこなってください。（アース工事費は本製品の価格には含まれておりません）アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話線に接続しないでください。



電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



電源コードやプラグが破損した場合、または容器や本体を落としたり破損させた場合は使用しないこと

感電、火災の原因になります。



電源プラグにほこりが付着していないか定期的に確認し、使用の際はガタつきのないように根元まで確実に差し込むこと
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、操作パネルのスイッチに触らないこと

感電の原因になります。



本機を移動させるときは、両手でしっかりと持つこと

誤って落とすと、ケガや故障の原因になります。



屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。



湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。



本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。



機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。



ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

安全上のご注意

警告



修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。



改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、感電、火災の原因になります。



異常時は、電源プラグを抜いてすぐにお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



食材の攪拌以外に使用しないこと

ケガや故障の原因になります。



カッターの回転中は、容器の中に絶対に手を入れないこと

ケガの原因になります。



カッターの回転中は、投入口から絶対に指、はし、スプーンなどを入れないこと

ケガおよび故障の原因になります。



カッターの回転中は、のぞき蓋や容器蓋を開けないこと

ケガおよび故障の原因になります。



子供に使用させないこと、また幼児の手の届く場所で使用しないこと

ケガや感電の恐れがあります。



容器の取り付け、取り外しのときは、必ず OFF スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

ケガや故障の原因になります。

注意



丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。



熱器具の近くに置かないこと

熱で本体が損傷したり、故障の原因になります。



可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になります。

⚠ 注意



本機にもたれたり、乗ったりしないこと
本機の転倒によるケガや故障の原因になります。



無理な姿勢で本機を持ち上げないこと
本機は重いので、ケガの原因になります。



本機の運転中は持ち運びしないこと
ケガの原因になります。



使用するときには、容器を本体に確実に
セットすること
カッターの回転中に容器が本体から外れると、ケガや故障の原因になります。



容器を冷蔵庫や冷凍庫に入れないこと
容器が破損し、ケガの原因になります。



40℃を超える熱い食材は、使用しないこと
ふきこぼれによるやけどや、容器が破損し、ケガの原因になります。



下記の食材は使用しないこと
容器が破損し、漏電や感電の原因になります。
・市販の氷（大きくかたいため）
・2cm 角より大きい氷
・山羊やゆでたジャガイモなど粘り気強いもの
・乾燥大豆や冷凍された食材など極端にかたいもの
・肉類や魚類



食材は液体といっしょに攪拌すること
容器が破損し、漏電や感電の原因になります。



容器を火にかけたり、電子レンジやオーブンで使わないこと
容器が破損し、ケガの原因になります。



容器内部のカッターは非常に鋭利ですので、直接触らないこと
ケガをする恐れがあります。



容器、容器蓋、のぞき蓋など食材が接する部品は、使用后、必ずお手入れすること
お手入れしないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



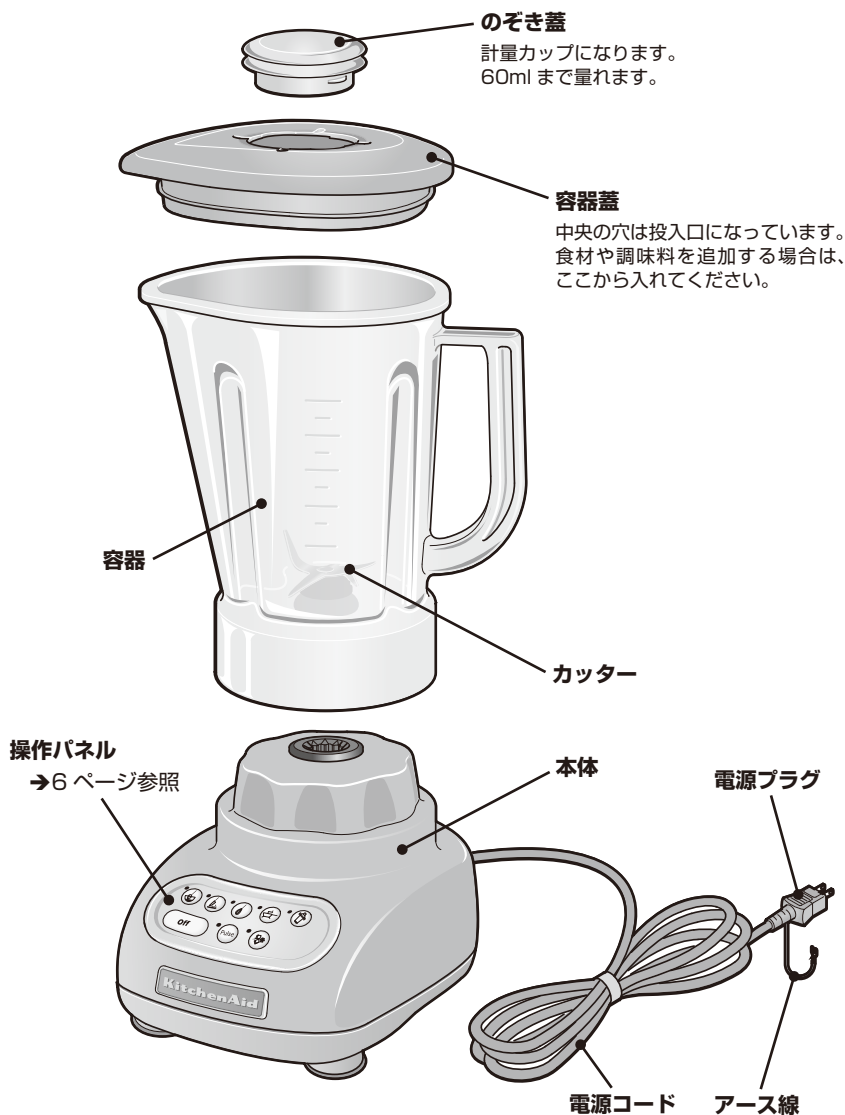
お手入れのときは、必ず OFF スイッチを押し
て機械を止め、電源プラグを抜くこと
感電したり、ケガの原因になります。



ご使用にならない場合は、機械が止まっていることを確認し、電源プラグをコンセントから抜くこと
誤って操作パネルのスイッチに触れた場合、ケガや故障の原因になります。

各部の名称とはたらき

本機は、食材を攪拌する機械です。
食材の攪拌以外には使用しないでください。


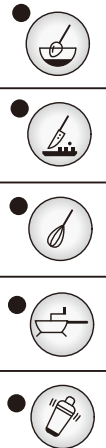
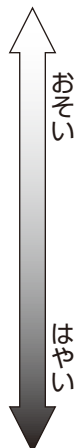




お願い

本機は、一般家庭用です。業務用として使わないでください。

操作パネル



	<p>「OFF」スイッチ 運転を止めます</p>
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">おろし</p>  <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">はやい</p> </div> </div>	<p>「Stir」スイッチ</p> <p>「Chop」スイッチ</p> <p>「Mix」スイッチ</p> <p>「Puree」スイッチ</p> <p>「Liquefy」スイッチ</p> <p style="text-align: right;">食材に合った速度のスイッチ を押してください</p>
	<p>「パルス」スイッチ</p> <p>最初にこのスイッチを押してランプを点灯させます その後、食材に合った速度のスイッチを押してください スイッチを押している間、攪拌します</p>
	<p>「クラッシュアイス」スイッチ</p> <p>クラッシュアイスを作るのにお使いください</p>

操作のしかた

お願い

本機をはじめて使うとき、またはしばらく使わなかったときは、ご使用前に容器、容器蓋、のぞき蓋を食器用中性洗剤で洗ってください。

→12ページ参照

警告



容器の取り付け、取り外しのときは、必ずOFFスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

ケガや故障の原因になります。

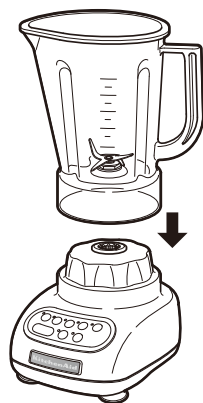
1

容器を本体にセットしてください

注意



容器を本体に確実にセットすること
カッターの回転中に容器が本体から外れると、ケガや故障の原因になります。



2

食材を容器に入れて、容器蓋（のぞき蓋取り付け済み）を取り付けてください

各食材は、あらかじめ2cm角に切っておいてください。

野菜や果物は芯や種を取り除き、柑橘類は房の袋を取り除くと短時間でなめらかに仕上がります。

液体→やわらかい食材→かたい食材の順に入れてください。

必ず液体を入れてください。



△注意



40℃を超える熱い食材は、使用しないこと

ふきこぼれによるやけどや、容器が破損し、ケガの原因になります。



食材は液体といっしょに攪拌すること

容器が破損し、漏電や感電の原因になります。



下記の食材は使用しないこと

容器が破損し、漏電や感電の原因になります。

- ・市販の氷(大きくかたいため)
- ・2cm角より大きい氷
- ・山芋やゆでたジャガイモなど粘り気が強いもの
- ・乾燥大豆や冷凍された食材など極端にかたいもの
- ・肉類や魚類

攪拌する食材の量の目安(液体を加えた量)

冷やしたスープやドレッシング	最大	1.3L	最小	150ml
果物を使用したジュース	最大	1.0L	最小	150ml
ピューレ・スムージー	最大	600ml	最小	150ml
クラッシュアイス	最大	300g(約20個)	最小	100g

操作のしかた

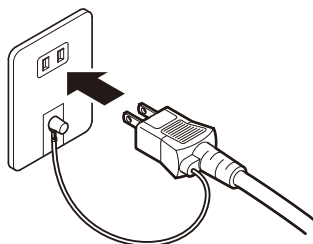
3

電源プラグをコンセントに差し込んでください

警告



必ずアースを接続すること
故障や漏電のときに感電の原因に
なります。



4

容器蓋を押さえながら、スイッチを操作して調理してください



お願い

異音や振動が大きいときは、OFFスイッチを押して機械を止め、食材を減らしたり、小さく刻み直してください。

1回の運転は3分以内にし、くり返し調理する場合、3分以上間隔を空けてからご使用ください。

食材や調味料を加えるときは、OFFスイッチを押して機械を止めてから、のぞき蓋または容器蓋を取り外して入れてください。

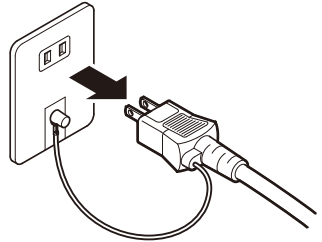
5

攪拌が終わりましたら、OFF スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください

警告



容器の取り付け、取り外しのときは、必ずOFFスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと
ケガや故障の原因になります。



6

容器を取り外して、食材を取り出してください

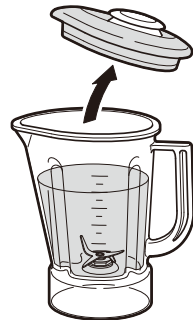
容器蓋を取り外し、食材を別の容器に取り出してください。

取り出しにくい食材はヘラなどを使ってかき出しててください。

注意



容器内部のカッターは非常に鋭利です。直接触らないこと
ケガをする恐れがあります。



お願い

食材を容器内で保存することは絶対にしないでください。

食材を長時間入れたままにしておきますと、カッター部より液が漏れることがあります。

また、容器軸受け内部が損傷し、機械の寿命が著しく短くなります。



注意



容器から液が漏れている場合は直ちに使用を中止し電源プラグを抜くこと
漏電や感電の原因になります。



お手入れ

⚠ 警告



本体に直接水をかけないこと
ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。

⚠ 注意



お手入れのときは、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと
誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをしたり、ショートや感電の恐れがあります。



容器内部のカッターは非常に鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと
ケガをする恐れがあります。

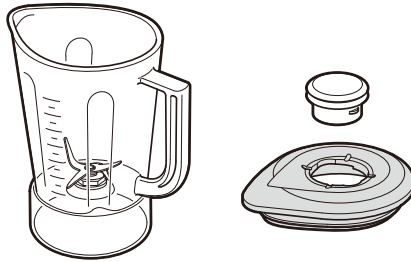
お願い

食器洗浄機や食器乾燥機、40℃以上のお湯などは使わないでください。
機械の故障の原因になります。

クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーや硬いタワシなどは使わないでください。
キズ、変形、腐食の原因になります。

容器と容器蓋、のぞき蓋の洗浄

- 1 食器用中性洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、お手持ちのスポンジなどを使って各部を洗い、水で十分すすぎ洗いしてください。



- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分乾燥させてください。

本体の清掃

- 1 中性洗剤をしみこませた布などを使って、本体の汚れをきれいにふき取ってください。
- 2 きれいな水でしぼった布で、完全に洗剤成分をふき取り、十分乾燥させてください。



ブレンダー レシピ

バナナと黒ごまの和風豆乳ジュース (2人分)

材料

バナナ	1.5 本
豆乳	1 cup
黒ごまペースト	小さじ 2
きな粉	小さじ 2

作りかた

- ① 食材を全て容器に入れ「Mix」で攪拌してください。
- ② できあがりましたら氷の入ったグラスに注いでください。

バナナとしその和風豆乳ジュース (2人分)

材料

バナナ	1 本
豆乳	1 cup
しその葉	2 枚
ヨーグルト	大さじ 6

作りかた

- ① 食材を全て容器に入れ「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ② できあがりましたら氷の入ったグラスに注いでください。

キウイとほうれん草のジュース (2人分)

材料

キウイ	2 個
ほうれん草	6 枚
ヨーグルト	大さじ 6
牛乳	1 cup
きび砂糖	大さじ 1

作りかた

- ① 食材を全て容器に入れ「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ② できあがりましたら氷の入ったグラスに注いでください。

アボカドのシェイク (2人分)

材料

バニラアイス	大さじ 8
アボカド	1 個
牛乳	1 cup
すりごま	小さじ 1
蜂蜜	大さじ 1

作りかた

- ① 食材を全て容器に入れ「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ② できあがりでしたらグラスに注いでください。

バナナとマンゴーのスムージー (2人分)

材料

冷凍バナナ	1 本
冷凍マンゴー	100g
のむヨーグルト	1 cup
氷	60g
砂糖	小さじ 2

作りかた

- ① 食材を全て容器に入れ「クラッシュアイス」→「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ② できあがりでしたらグラスに注いでください。

バナナと黒ごまのスムージー (2人分)

材料

冷凍バナナ	2 本
黒ごまペースト	小さじ 2
牛乳	1 cup
黒酢	小さじ 2

作りかた

- ① 食材を全て容器に入れ「クラッシュアイス」→「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ② できあがりでしたらグラスに注いでください。

エリンギのスープ (2人分)

材料

玉ねぎ (千切り)	1/2 個	ごはん (冷凍ご飯でも良い)	大さじ 3
エリンギ (乱切り)	大 4 本	塩	少々
バター	30g	こしょう	少々
水	4cup	エキストラバージンオリーブオイル	大さじ 1
コンソメ	2 個		

作りかた

- ① 火にかけて鍋でバターを溶かしてください。
- ② 玉ねぎ、エリンギを入れ、炒めてください。
- ③ 水とコンソメ、ごはんを加え、柔らかくなるまで煮てください。
- ④ 柔らかくなりましたら、火を止めて冷ましてください。(40℃以下)

⚠️ 注意



40℃を超える熱い食材は、使用しないこと

ふきこぼれによるやけどや、容器が破損し、ケガの原因になります。

- ⑤ 冷めたら ブレンダーの容器に入れ「パルス Mix」で数回攪拌後→「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ⑥ 鍋に戻して再度加熱し、塩こしょうで味を整えてください。(味が濃くなった場合は水で調節してください。)
- ⑦ 最後にオリーブオイルをまわしかけてください。
- ⑧ できあがりましたら火を止めて、器に移してください。

ガスパチョ (冷製) (2人分)

材料

トマト (湯むき・種をとったもの)	3 個	エキストラバージンオリーブオイル	大さじ 1
玉ねぎ (千切りしたもの)	1/6 個	リンゴ酢	大さじ 1
キュウリ (乱切りしたもの)	1/5 本	塩	2g
パプリカ (乱切りしたもの)	1/2 個	パン (食パン 1/4 枚またはバゲット 1 枚)	
にんにく	少量	トマトジュース	1 cup
パセリ	少量		

作りかた

- ① 食材を全てビニール袋に入れて軽くもんでください。
- ② 一晩冷蔵庫で寝かしてください。
- ③ 翌日ブレンダーの容器に入れ「パルス Mix」で数回攪拌後→「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ④ 最後に必要に応じて、塩で味を整えてください。
- ⑤ できあがりましたら、器に移してください。

カボチャとにんじんのポタージュ (2人分)

材料

にんじん (乱切り)	1 本	牛乳	2cup
カボチャ (乱切り)	大 1/4 個	塩	少々
コンソメ	2 個	こしょう	少々
水	2cup	エキストラバージンオリーブオイル	大さじ 2

☆ 低脂肪牛乳を使用の場合、一部を生クリームに変えてコクを出します。

作りかた

- ① にんじんとカボチャ、コンソメ、水を鍋に入れ、柔らかくなるまで煮てください。
- ② 柔らかくなりましたら、火を止めて冷ましてください。(40℃以下)

⚠ 注意



40℃を超える熱い食材は、使用しないこと

ふきこぼれによるやけどや、容器が破損し、ケガの原因になります。

- ③ 冷めたら ブレンダーの容器に入れ「パルス Mix」で数回攪拌後→「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ④ 鍋に戻し牛乳と合わせて加熱し、塩とこしょうで味を整えてください。
- ⑤ 最後にオリーブオイルをまわしかけてください。
- ⑥ できあがりましたら火を止めて、器に移してください。

バジルのピストゥ (ソース)

ソースやドレッシングに！ 使用時にお好みのおろしチーズとあわせても美味しいです。

材料

生バジル	60 g
にんにく	1 片
塩	小さじ 1/2
エキストラバージンオリーブオイル	100cc
クルミ (160℃で 10 分間ローストしたもの)	30g

作りかた

- ① クルミはローストして目の粗いざるでふるい皮をとって冷ましてください。
- ② 食材を全て容器に入れ「Mix」→「Puree」の順で攪拌してください。
- ③ できあがりましたら、器に移してください。

煮沸消毒したビンに入れ、冷蔵庫で保管した場合、約 7 日もちます。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にご確認ください。

こんなとき	原因	直しかた
スイッチを押しても モーターが回らない	電源プラグが抜けていませんか？	抜けているときは、コンセントに差し込んでください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	漏電遮断器が「OFF(切)」になっていませんか？	お買上げ店へ連絡してください。レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
	モーター保護装置が作動している可能性があります。 スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
容器部から異常な音がしている	丈夫なところに設置していますか？	水平で平らな場所、丈夫な所に据え付けてください。
	据え付けが悪く、がた付いていませんか？	
	容器は正しくセットされていますか？	容器を正しくセットしてください。
	モーターのカップリング不良の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
モーターから異常音がする または回転振動が大きい	モーター不良の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
	モーター軸受部の不良の可能性があります。	
正常に作動するスイッチと、作動しないスイッチがある	スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
操作パネルのランプが全て点滅している または交互に点滅している	食材の粘度が高くなっている、または食材の量が多い可能性があります。	容器内の食材の量を減らしてください。
本体が熱くなる	定格時間を超えて使っていませんか？	連続使用は定格時間以内にしてください。定格時間を超えてくり返し使う場合は、30～60分、間隔をあけてから使ってください。
電源コードや電源プラグが異常に熱くなる	—	お買上げ店へ連絡してください。
電源コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則だったり、止まったり、遅かったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。

仕様

品名	キッチンエイド・ブレンダー
型式	9KSB5556
外形寸法	幅 182・奥行 225・高さ 373 mm (突起物を含む幅 213mm)
電源	100 V 50/60 Hz
電流	5.4 A (3分定格)
消費電力	440 W
回転数	4,000rpm ~ 12,000 rpm
容器容量	2.1 L
処理容量	最大 1.5 L 最小 0.15 L
質量	4.6 kg (本体 : 3.6 kg + 容器・容器蓋 : 1.0 kg)
電源コード	コードの長さ 1.2m

※ 上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

エフ・エム・アイ商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

●保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

●保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
- 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。

- ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷
- 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
- 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
- お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
- 本書の提示がない場合。
- 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
- 指定外の使用電源(電圧、周波数)の使用による故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 消耗部品(カッターの刃、パッキン類)は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※ 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。
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店へ連絡してください。

●修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)

当社では、本製品修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)を販売打ち切り後5年とさせていただきます。

修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品 名		ブレンダー		
型 式		9KSB5556	製 造 番 号	
お 客 様	ご芳名			
	ご住所	〒 TEL ()		
お 買 上 げ 店	店名・住所			
お買上げ日	年 月 日	無料修理保証期間	お買上げ日より1年間	

KitchenAid®

株式会社エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入総代理店です。

株式会社エフ・エム・アイ

東京本社：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号

本製品についてのご相談は お客様ご相談窓口



フリーコール

0120-98-4049

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(土・日・祝日を除きます)
キッチンエイド HPアドレス <http://www.KitchenAid.jp>