

パパッとおいしい スマートミキサー

# マジックブレット デラックス

取扱説明書 & レシピ **保証書付**



2016年4月発行(1)

このたびは、「マジックブレット  
デラックス」をお買い上げいただき、  
誠にありがとうございます。

- 本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前に必ずP.4「安全にお使いいただくために」をお読みください。
- 取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。



## 手間のかかる下ごしらえも 手早くカンタンに！

お料理の下ごしらえに必要な「きざむ」「おろす」「する」「まぜる」「くだく」「ひく」「あわだてる」が、  
カップを押すだけでカンタン！ 調理時間を短縮でき、忙しいときも手早くお料理できます。



きざむ



おろす



する



まぜる



くだく



ひく



あわだてる



調理レシピ ▶ P.18

## 1台でレパートリーがさらに広がる



自家製無添加ふりかけ



ピシソワーズ



海老しんじょ



いちごバナナスムージー

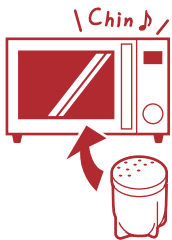


## カップを押すだけ。 カンタン調理！

材料をカップに入れてブレードを付けたら、本体にセットして、あとは押すだけ。

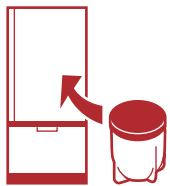
便利機能が  
いっぱい

専用のカップとキャップを使えば、  
電子レンジで加熱も OK



電子レンジ用カップ(白)と  
穴あきキャップ(白)を使えば、  
カップに入れたまま食材を  
電子レンジで加熱できます。  
(詳しくは、P.15)

保存用キャップに付け替えて、  
そのまま冷蔵庫へ



専用キャップがあるから  
保存も便利です。

食器洗浄機で片付けもラクラク



カップとブレードを外して、カンタンに洗えます。  
食器洗浄機を使用することもできます。

※食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

# もくじ

## ご使用前に

安全にお使いいただくために …	4
本体・付属品について ……	6

## ご使用方法

基本的な使い方 ……	8
調理のポイント〈7役〉	
▶ きざむ ……	10
▶ おろす ……	11
▶ する ……	11
▶ まぜる ……	12
▶ くたく ……	13
▶ ひく ……	14
▶ あわだてる ……	14
電子レンジで加熱する ……	15
ジューサーキットの使い方 …	16

## ご使用後に

お手入れの仕方 ……	26
故障かな?と思ったら ……	28
仕様 ……	29
保証とアフターサービス ……	30
別売品 ……	31

調理レシピ ……	18
----------	----

# 安全にお使いいただくために

お客様や他の人への危害や財産の損害を防ぎ、安全にお使いいただくために重要な内容を記載しています。次の内容をよく理解した上で本文をお読みいただき、必ず記載事項をお守りください。

表示内容を守らず誤ったご使用をされたときに生じる危害や、損害の程度を以下のような表示で区分して、説明しています。



## 警告

「死亡または重症など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が想定される」内容



してはいけない内容



実行しなければならない内容



## 警告

### 電源コードや電源プラグは次のことを守り正しく扱う



- 電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
  - ・傷つけたり、加工したり、熱具や火気に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、束ねたり、カウンターの端から垂れ下げるようなことはしないでください。

(火災、ケガ、故障の原因)

- 交流 100 V 以外のコンセントには使用しない。

- タコ足配線はしない。  
(定格を超えると、発熱して火災の原因)

- 傷んだ電源プラグや、緩いコンセントは使用しない。  
(感電やショートによる発火の原因)

- 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。  
(感電の原因)



- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
(感電や発熱による火災の原因)

- 電源プラグのほこりなどは、定期的に乾いた布で拭き取る。  
(湿気などで絶縁不良となり、火災の原因)



## 警告

### ブレードは次のことを守り正しく扱う



- ブレードの刃に直接触れない。
- 髪や衣服、へらやはしなどをブレードに近づけない。
- ブレードを露出したまま作動させない。
- 分解・修理・改造をしない。  
(ケガ、故障の原因)



## 注意

### 電源コードや電源プラグは次のことを守り正しく扱う



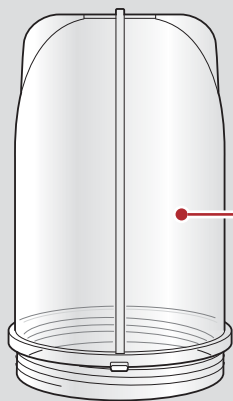
- 作動中に電源プラグの抜き差しをしない。  
(ケガ、故障の原因)



- 電源コードを持たずに、電源プラグを持って抜く。  
(感電やショートによる発火の原因)



- 使用後、部品の取り付けや取り外し、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。  
(ケガ・絶縁不良による感電や漏電火災の原因)



**警告**

**カップは次のことを守り正しく扱う**

- 食品以外の材料を入れない。  
(ケガ、故障の原因)

**注意**

**カップは次のことを守り正しく扱う**

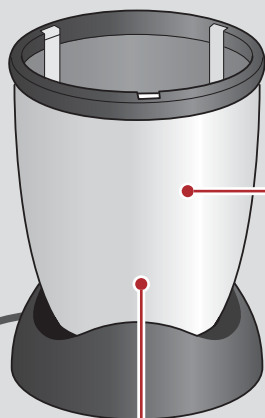
- 60℃以上に加熱した材料を入れない。  
(やけどや破損の原因)
- 材料を取り出すときは、へらなどを使う。  
(ケガの原因)



**警告**

**本体は次のことを守り正しく扱う**

- 以下の場合はただちに使用を中止し、カスタマーサービスセンターに点検・修理をご依頼ください。
  - ・製品に不調が見られる／製品を落とした／製品に損傷が見られる／本体が水に濡れた。  
(感電、火災、ケガ、故障の原因)
- 正しく組み立てた状態で使用する。  
(ケガや故障の原因)
- お子様やペットの手の届かない場所に保管する。  
(ケガの原因)



**注意**

**本体は次のことを守り正しく扱う**

- 不安定な場所で使用しない。  
(転倒や落下などによるケガの原因)
- 高温の場所や火気の近くで使用しない。  
(変形や故障の原因)



- お子様など取り扱いに不慣れな方だけで使用させない。
- 乳幼児の手の届く所やペットのそばで使用しない。  
(感電やケガの原因)

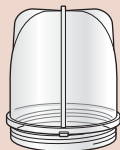
- 水に浸けたり、水をかけたりしない。  
(感電や故障の原因)

- 分解・修理・改造をしない。  
(発火や異常動作によるケガの原因)

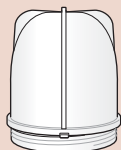
# 本体・付属品について

用途に合わせて、本体と各付属品を組み合わせるご使用ください。

## カップ

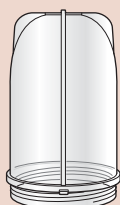


カップ(小) … 1個



電子レンジ  
OK!

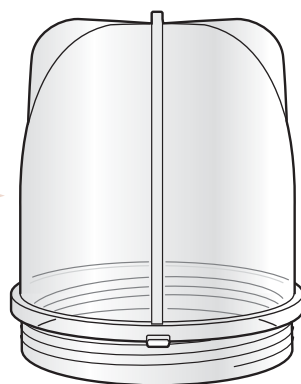
電子レンジ用カップ(白) … 1個



カップ(大) … 1個



ドリンクカップ … 4個



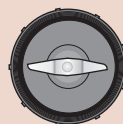
## ブレード



クロスブレード … 1個

野菜や肉、フルーツや氷など、大きめの材料を細かくするときや、パン生地などを混ぜるときに使用します。

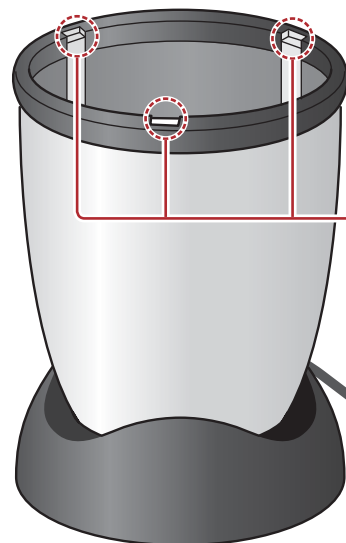
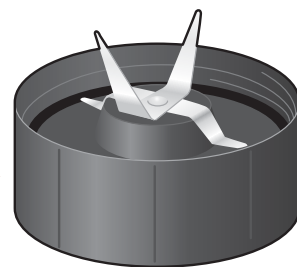
きざむ おろす まぜる くだく



フラットブレード … 1個

コーヒー豆やごまなど小さめの材料を細かくするときや、生クリームなどを泡立てるときに使用します。

する ひく あわだてる



## 本体

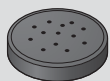
### お願い

- 家庭用ですので、業務用としてご使用にならないでください。(故障の原因)
- 屋外ではご使用にならないでください。(故障の原因)
- 当社が販売している付属品・別売品以外はご使用にならないでください。(ケガ・故障の原因)
- 割れたり、ヒビが入ったりするなど容器が損傷した場合は、ご使用にならないでください。(使用中に割れて、ケガ・故障の原因)

## ふたなど



**保存用キャップ** … 2個  
材料を保存する際にカップに取り付けて使用します。

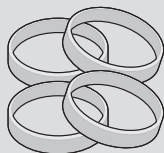


**穴あきキャップ** … 1個  
ふりかけやスパイスなどを振りかけるときに使用します。

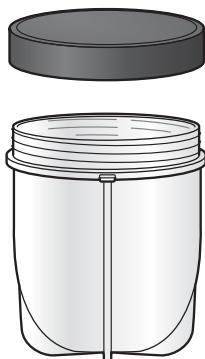
電子レンジ  
OK!



**穴あきキャップ(白)** … 1個  
電子レンジで材料を加熱するときを使用します。

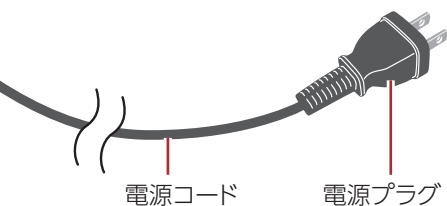


**カラーリング(4色)** … 4個  
ドリンクカップの口に取付けければ、コップとしても使用できます。



### スイッチ

スイッチに合わせてカップを置き、上から手で力を加えることで、電源が入り、作動します。



電源コード

電源プラグ

## ジューサーキット

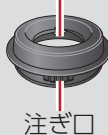


**ふた(投入口用)** … 1個  
投入口をふさぐときに使用します。



**押し込み棒** … 1本  
材料を押し込むときに使用します。

投入口



**ふた** … 1個  
投入口：材料を入れます。  
注ぎ口：ジュースを注ぎます。

注ぎ口



**フィルター** … 1本  
材料をこして、ジュースを抽出するときに使用します。



**ブレンダーカップ** … 1個  
分量の多い材料を混ぜるときや、ジュースをつくるときに使用します。

## ■初めてご使用になるときは

ご使用前に全ての付属品を水で薄めた中性洗剤で洗浄してください。

- **ブレード(クロスブレード・フラットブレード)を洗浄するとき：**水で薄めた中性洗剤をカップに入れ、ブレードを取り付けます。ブレードを取り付けたカップを本体にセットして、10秒ほど押します。その後、すすいでご使用ください。

※ブレードの回転部分には油が使用されていますが、人体に影響はありません。

# 基本的な使い方

## STEP 1

カップに  
材料を入れる

下準備した材料をカップに入れます。



カップにブレードを取り付けます。

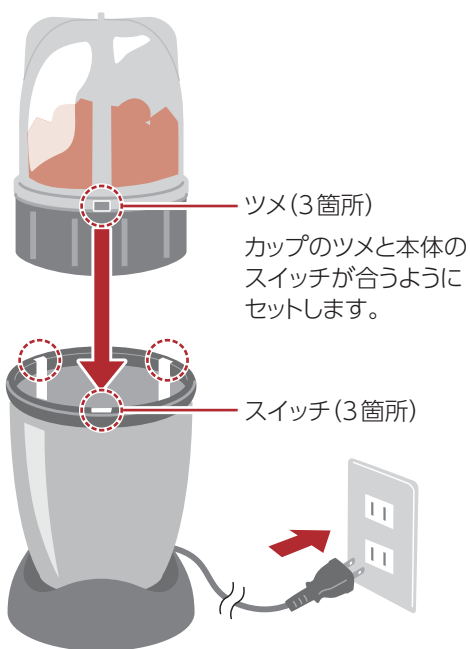
しっかりと  
締める



## STEP 2

本体に  
セットする

本体にカップをセットし、電源プラグをコンセントに差し込みます。



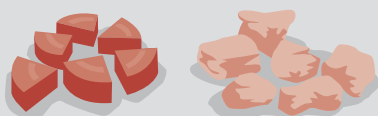
お願い

- 火を通した材料は 60℃以下まで、十分に冷ましてください。
- ブレードはしっかりと締めてください。(液漏れなどによる故障の原因となります)



Point 1

材料は 2 cm ほどの大きさに切りましょう。



Point 2

カップに材料を入れすぎないように  
しましょう。

入れすぎると、モーターの保護装置が  
働き、運転が止まることがあります。

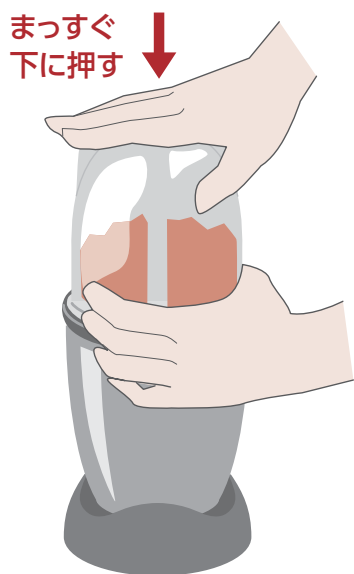


## STEP 3

# カップを押す

(調理する)

1回につき、カップを**1~2秒**ほど押します。  
(カップを本体に押し込んでいる間、運転します)



### お願い

- 連続使用時間は1分以内にしてください。  
(モーターやブレードの回転部が過熱し故障の原因となります)
- 本体が熱くなっている際は冷却時間をおいてから使用してください。
- 水分の少ない食材は運転時間を10秒以内に、中の様子を見ながらご使用ください。



**1分以内**

▼用途に合わせて押し方を変えましょう。

### 仕上がりをこまめに調整するとき

みじん切りなどに

カップをポンポンと小刻みに押します。



### 連続で運転するとき

ジュースなどに

押したまま右へひねると、カップがロックされて連続運転します。  
(左に回して、手を離すとロックが解除されます)



## ■材料を取り出すときは

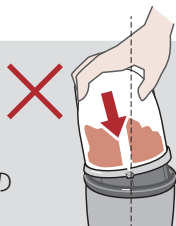
- ① ブレードの回転が止まったら、本体からカップを外します。
  - ② ブレードを外し、カップの中身をへらなどで取り出します。
- ご使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。
  - ご使用後はすぐにカップからブレードを外してください。  
(中のものが漏れたり、カップが外れる恐れがあります)



Point 3

カップはまっすぐ下に押してください。

カップを斜めに押すと、接続部が摩耗し、故障の原因となります。



Point 4

押す回数を調整してお好みの粗さに仕上げましょう。



粗め



細かめ



きめ細かめ

# 調理のポイント 〈7役〉

## きざむ

- [用途例] ●野菜のみじん切り ●肉のミンチ・魚のすり身  
●生姜やにんにくなどの薬味

### 使用する付属品



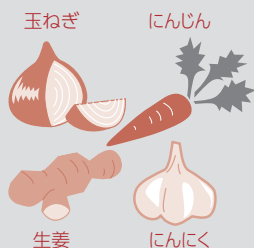
クロスブレード



カップ(大)または、カップ(小)



### 野菜のみじん切り



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ1/3



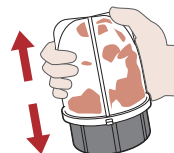
### 調理のポイント

**下ごしらえ** 皮をむいて約2~3 cm角に切ります。

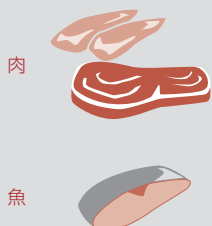
様子を見ながらお好みの仕上がりになるまでポンポンと小刻みに押しします。

※連続で回すと食材がペースト状になることがあります。

- 食材がかたよっているときは、カップを本体から外して軽く振ってから、再び運転します。



### 肉のミンチ・魚のすり身



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ1/3



### 調理のポイント

**下ごしらえ**

- 肉 … 骨・すじ・皮を取り除き、約2~3 cm角に切ります。
- 魚 … 骨・わた・皮・頭を取り除き、約2~3 cm角に切ります。

固まりがなくなるくらいまでポンポンと小刻みに押しします。  
細かくなってきたら、仕上がりを見ながら連続で押しします。

- 食材がかたよっているときは、カップを本体から外し、ゴムべらなどで食材をひと混ぜした後、再び運転します。



### パン粉



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ半分~8分目

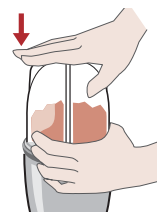


### 調理のポイント

**下ごしらえ** 食パンは焼かずに、6~8つにちぎります。

約5~10秒間押しします。

- 押す時間が短いと粗めに、長いと細かいパン粉になります。



### お願い

食材がかたより、ブレードで攪拌されていない状態が続く場合は運転を止め、材料を均等にしてください。かたよったまま使用すると、空転状態となりブレードの回転部を破損させる場合があります。

# おろす

[用途例] ●大根おろし ●山芋おろし

使用する付属品



クロスブレード



カップ(大)または、カップ(小)

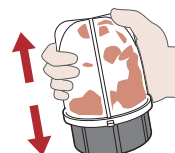


## 調理のポイント

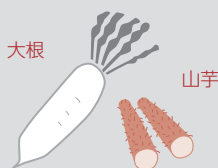
**下ごしらえ** 皮をむいて約2～3 cm角に切ります。

固まりがなくなるくらいまでポンポンと小刻みに押しします。  
細かくなってきたら、仕上がりを見ながら連続で押しします。

- カップを本体から外して、振り混ぜてから再び運転すると、均一に仕上がります。



## 大根・山芋のおろし



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ1/3

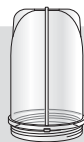
# する

[用途例] ●すりごま ●煮干しだし

使用する付属品



フラットブレード

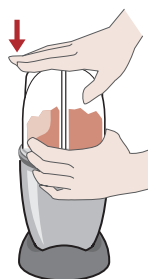


カップ(大)または、カップ(小)



## 調理のポイント

約5～10秒間押しします。



## すりごま・煮干しだし



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ半分～8分目

# 調理のポイント 〈7役〉

## まぜる

[用途例] ● ジュース、スムージー ● スープ

### 使用する付属品



クロスブレード



カップ(大) または、ドリンクカップ



### 調理のポイント

#### ジュース・スムージー



果物・野菜

〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ8分目

カラーリングを  
付ければ、  
そのまま飲める!



〔下ごしらえ〕 皮や種を取り除き、約2～3 cm角に切ります。

約10～30秒間押します。  
(押したまま右へひねるとロックがかかり、  
連続運転します)

- リンゴや葉物野菜など水気の少ない食材を使う際は、水分の多い果物や水分を入れてください。



### お願い

- 柑橘類(特に皮)を使用された後は、すぐに洗ってください。  
(カップに入れたままにしていると、柑橘類の酸により、変色・割れなどの原因)
- 氷を入れる場合は、家庭用でつくった約2.5 cm角以下のよく凍った角氷をご使用ください。市販のロックアイスはご使用いただけません。(破損の原因)
- 冷凍フルーツは半解凍してからご使用ください。(ブレードが破損する恐れがあります)ブレードを外したときに破損がないことを確認してください。破損がある場合は食べないでください。

#### スープ



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ半分～8分目

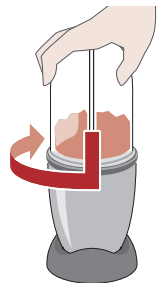


### 調理のポイント

〔下ごしらえ〕 スープの具材は約2～3 cmの大きさに切ります。

約10～30秒間押します。  
(押したまま右へひねるとロックがかかり、  
連続運転します)

- 火を通した具材は60℃以下まで冷ましてから入れてください。
- 電子レンジ用カップ(白)を使えば、そのまま温められます。



[用途例] ●ホットケーキ、パン生地

使用する付属品



クロスブレード



ブレンダーカップ



ふた



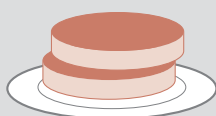
ふた(投入口用)

※パン生地など膨張する食材を混ぜるときは、必ずブレンダーカップをご使用ください。

ホットケーキ・パン生地



調理のポイント



〈1回で調理できる量の目安〉  
ブレンダーカップ  
「MAX」の線まで

約10～30秒間押しします。

固まりがなくなるまで、押しします。(押ししたまま右へひねるとロックがかかり、連続運転します)



お願い

- 必ずブレンダーカップをご使用ください。(材料が漏れたり、カップの破損の原因)
- ご使用前に、ブレードやふたがしっかりとめ込まれていることをご確認ください。(ケガ・故障の原因)



警告

ブレンダーカップをご使用中は次のことを守る



- 運転中にふたを開けない。(ケガ・故障の原因)

くたく

[用途例] ●ナッツ ●氷

使用する付属品



クロスブレード



カップ(大)または、カップ(小)



調理のポイント

ナッツ・氷

ナッツ



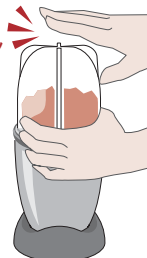
氷



〈1回で調理できる量の目安〉  
ナッツ：カップ半分  
氷：カップ1/3

お好みの粗さになるまで、ポンポンと短く押しします。

ポン  
ポン



お願い

- 氷は、家庭用でつくった約2.5 cm角以下のよく凍った角氷をご使用ください。市販のロックアイスはご使用いただけません。(破損の原因)

# 調理のポイント 〈7役〉

## ひく

[用途例] ●コーヒー ●粒こしょう

使用する付属品



フラットブレード



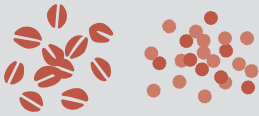
カップ(大)または、カップ(小)



### 調理のポイント

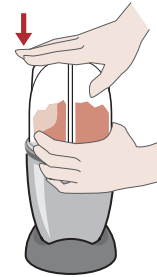
#### コーヒー・粒こしょう

コーヒー豆 粒こしょう



〈1回で調理できる量の目安〉  
カップ半分

お好みの粗さになるまで押しします。



## あわだてる

[用途例] ●ホイップクリーム

使用する付属品



フラットブレード



カップ(大)



### 調理のポイント

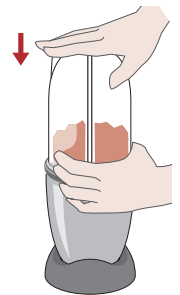
#### ホイップクリーム



〈1回で調理できる量の目安〉  
200 ml

約5～10秒間押しします。  
中を確認しながら、お好みの固さになるまで泡立てます。

●生クリームは冷蔵庫で冷やしておいてください。



## ■ 電子レンジで加熱する

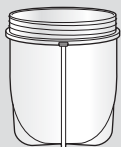
電子レンジ用カップ(白)を使えば、料理の準備はもちろん、調理も可能です。

- 電子レンジで加熱する際には、必ずお使いの電子レンジの取扱説明書もよくお読みになってからご使用ください。

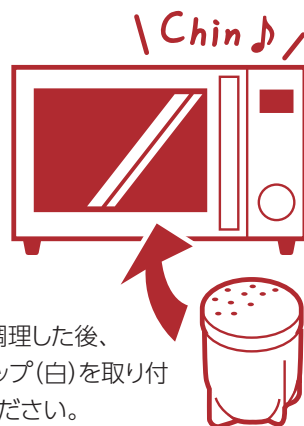
### 使用する付属品



穴あきキャップ(白)



電子レンジ用  
カップ(白)



電子レンジ用カップ(白)で調理した後、ブレードを外し、穴あきキャップ(白)を取り付けて、電子レンジに入れてください。

### 電子レンジをご使用の際は次のことを守り正しく扱う



- ブレードを取り付けたまま電子レンジに絶対に入れない。  
(密封容器のため、爆発の恐れがあります)

- 電子レンジで加熱する際は加熱しすぎない。  
飲み物(牛乳、お酒、コーヒー、水など)や生クリームなどは、加熱中や加熱後に食品を取り出すときに突然飛び散り、やけどの恐れがあります。  
レシピには電子レンジ使用時間は600 Wで記載されています。  
500 Wタイプの電子レンジをご使用の場合は[使用時間×1.2]を目安にしてください。

- 油脂や糖分の多い食品は加熱しないでください。  
(容器が溶ける恐れがあります)



- 電子レンジで加熱する際には、必ず電子レンジ用カップ(白)、穴あきキャップ(白)を使用する。それ以外のカップ(ブレンダーカップ、ドリンクカップなど)は加熱しない。  
(容器が溶け、やけどや故障の原因)

- 電子レンジで加熱した後、カップからキャップを外す際は、やけどをしないように少し待って、ゆっくりと外す。  
(急に開けるとカップの中身が飛び出てやけどの恐れがあります)



注意

# ジューサーキットの使い方



皮や種を取り除き、  
約2～3 cm角に切ります。

ジューサーキットを使えば、押し込み棒で新鮮なジュースをしぼり出すことができます。しぼりカスはフィルターでこし取るので、舌ざわり滑らかなジュースに仕上げることができます。



## 調理のポイント

- 水分の多い果物がおすすです。リンゴなど水気の少ない食材を使う際は、水分の多い果物や水分を入れてください。

### 使用する付属品

#### ■ジューサーキット

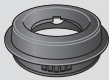
ふた  
(投入口用)



押し込み棒



ふた



フィルター



ブレンダー  
カップ



クロス  
ブレード



※フラットブレードは  
使わないでください。

#### ■ジューサーキットの組み立て方

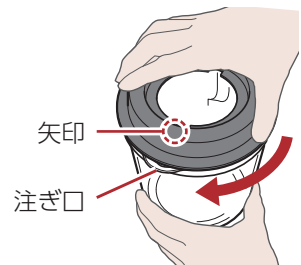
- 1 ブレンダーカップに  
クロスブレードを取り付けます。



- 2 フィルターのくぼみ(4箇所)を  
カップ内側の突起(4箇所)に  
かみ合わせて挿入します。



- 3 ふたの矢印と、  
カップの注ぎ口を合わせます。







## 警告

### ジュースキットをご使用の際は次のことを守り正しく使う

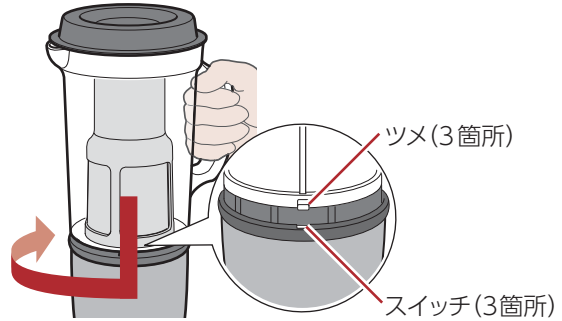


- 材料を手で押し込まない。(必ず押し込み棒をご使用ください)  
(ケガの原因)

## ■ジュースキットの使い方

連続使用は1分以内

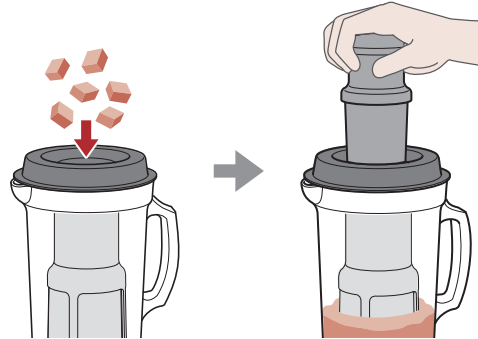
- 1 電源プラグをコンセントに差し込み、ブレンダーカップを本体にセットします。
  - カップのツメとスイッチが合うように本体の上に置き、右へひねるとロックがかかります。(「連続」で運転を開始します)



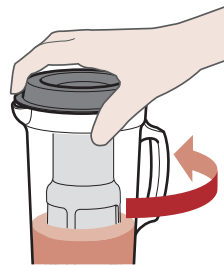
- 2 材料を投入口に入れます。
  - ペースト状になってきたら、投入口から押し込み棒を挿入し、軽く押し込んでください。

### お願い

投入口に材料が詰まったときは、押し込み棒が別の材料を入れて押し下げてください。それでもまだ詰まっている場合は、電源プラグをコンセントから抜き、ブレードの回転が止まっていることを確認してからふたを外し、詰まっている材料を取り除いてください。

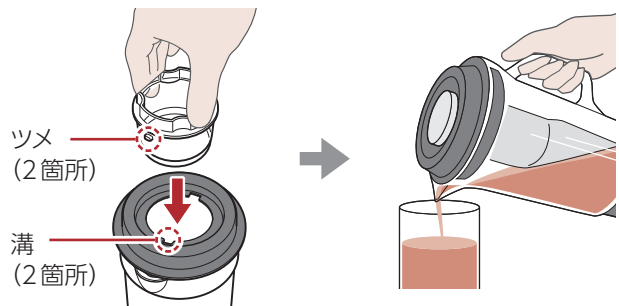


- 3 しぼりきった後は、押し込み棒を引き上げ、ブレンダーカップを左に回し、運転を解除します。



## ■ジュースを注ぐときは

- 1 ふた (投入口用) のツメとふたの溝を合わせ、ふた (投入口用) をはめ込みます。
- 2 グラスなどの容器に、注ぎ口からジュースを注ぎます。
  - ふたを外すときは、ふたを左に回してから、引き上げます。



つくる前に「基本的な使い方」(P.8、9)、および「調理のポイントく7役」(P.10～14)をよくお読みください。

## 手づくり調味料

---

自家製無添加ふりかけ .....	19
胡麻だれ .....	19
自家製マヨネーズ .....	20
サルサディップ .....	20

## スープ

---

ビシソワーズ .....	21
--------------	----

## 魚介

---

いわしのつみれ .....	22
海老しんじょ .....	22

## お肉

---

自家製生パン粉 & 豆腐ハンバーグ .....	23
-------------------------	----

## デザート

---

黒ごまババロア .....	24
---------------	----

## ドリンク

---

いちごバナナスムージー .....	25
グリーンフルーツスムージー .....	25



# 手づくり調味料

料理の決め手は調味料。カンタンにつくれて、料理の幅も広がりそう。油や塩分をコントロールできるのも、自家製ならではです。



手づくりふりかけは香りも格別

## 自家製無添加ふりかけ

### ■材料<2人分>

桜海老 : 6~8尾

味付けのり : 2枚

ごま : 小さじ1

煮干し : 2~3匹

#### 使用する付属品



フラットブレード



カップ(小)



穴あきキャップ

### ■つくり方

- 1 全ての材料をカップ(小)に入れて、フラットブレードを取り付けます。
- 2 全体が粗い粉末状になるまで、カップの中の様子を確認しながら押します。
- 3 穴あきキャップを取り付け、温かいご飯にふりかけていただきます。



Point

ご飯にふりかけ、お茶を注げば「ヘルシーお茶漬け」のできあがりです。



手づくりの味で満足度アップ!

## 胡麻だれ

### ■材料<2人分>

白ごま : 大さじ3

酢 : 大さじ2

しょうゆ : 大さじ2

酒・みそ : 各大さじ1/2

#### 使用する付属品



フラットブレード



カップ(小)

### ■つくり方

- 1 カップ(小)に全ての材料を入れて、フラットブレードを取り付けます。
- 2 全体が滑らかに混ざるまで押します。



Point

お好みに材料にマヨネーズを加えると、味がまろやかになります。



手づくりならではのヘルシーな味わい

## 自家製マヨネーズ

### ■材料(2人分)

卵	: 1個	酢	: 大さじ2
サラダ油	: 180 ml	練りからし	: 小さじ1
塩	: 小さじ1	砂糖	: 少々

#### 使用する付属品



フラットブレード



カップ(小)

### ■つくり方

- ① カップ(小)に卵を入れて、フラットブレードを取り付け、白身と黄身がまんべんなく混ざるまで押しします。
- ② ①のカップにサラダ油以外の材料を加え、全体が混ざるまで押しします。
- ③ ②にサラダ油を少量ずつ6~7回に分けて加え、その都度数秒ずつ押しします。  
※一度にサラダ油を入れると分離してしまうので、少しずつ入れてください。
- ④ 全体がもったりとしてきたら、できあがりです。



サラダ油の代わりに紅花油や植物油を使えば、コレステロール控えめでヘルシーなマヨネーズができます。



陽気なピリ辛味

## サルサディップ

### ■材料(4人分)

玉ねぎ	: 1/4個	塩・こしょう	: 各少々
青唐辛子	: 少々	ミニトマト	: 8~10個
にんにく	: 1片	※トマトの場合	: 1個(150g)

#### 使用する付属品



クロスブレード



カップ(大)

### ■つくり方

- ① 全ての材料を2 cm角以下に切り、カップ(大)に入れます。  
※ミニトマト(または普通のトマト)はあらかじめ種を除いておきます。
- ② クロスブレードを取り付け、好みの食感になるまで、カップの中の様子を確認しながら、ポンポンと小刻みに押しします。
- ③ お好みでチップスなどにつけてお召し上がりください。

# スープ

マジックプレートならポタージュスープもお手のもの。裏ごしの手間がなくびっくりするほど早くできます。お好みの野菜をたっぷり入れたヘルシースープをぜひお試しください。



初夏のおもてなしにぴったり

## ビシソワーズ (冷たいじゃがいものスープ)

### ■材料(2人分)

じゃがいも : 1/2 個	生クリーム : 50 ml
玉ねぎ : 1/8 個	牛乳 : 50 ml
コンソメの素 : 少々	塩 : 小さじ 1/2
水 : 50 ml	こしょう : 少々

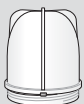
### ■つくり方

- 1 じゃがいもは皮をむいて 5 mm 幅の半月に切り、玉ねぎは薄切りにします。
  - 2 電子レンジ用カップ(白)に①のじゃがいも・玉ねぎと、コンソメの素・水を入れます。
  - 3 穴あきキャップ(白)を取り付け、電子レンジ 600 W で約 1 分加熱し、電子レンジ用カップから一度取り出して、十分に冷まします。
  - 4 再び電子レンジ用カップに、取り出した③と生クリーム・牛乳を入れて、クロスブレードを取り付けます。
  - 5 滑らかになるまで押し、塩・こしょうで味を調え、冷蔵庫で冷やします。
- P.15 の電子レンジご使用の際の注意をよくお読みください。

### 使用する付属品



クロスブレード



電子レンジ用カップ(白)



穴あきキャップ(白)

# 魚介

手間のかかる魚介類のすり身を使ったレシピも、マジックプレートならカンタン。旬のお魚をアレンジして、料理の幅がぐっと広がります。



DHAが豊富な

## いわしのつみれ

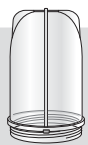
### ■材料(2人分)

いわし	: 2尾	みそ	: 小さじ1
生姜	: 小1/2片	片栗粉	: 小さじ1と1/2
ねぎ	: 1本	卵黄	: 1/2個

#### 使用する付属品



クロスブレード



カップ(大)

### ■作り方

- 1 皮・骨を取り除いたいわしをカップ(大)に入れ、クロスブレードを取り付けます。
- 2 ペースト状になるまで、カップの中の様子を確認しながら押します。
- 3 2のカップに皮をむき、薄切りにした生姜と、2 cm角以下に切ったねぎを順に加えます。クロスブレードを取り付け、押し、混ぜ合わせます。
- 4 3をボウルに移し、みそ・片栗粉・卵黄を加え、混ぜます。
- 5 お好みの大きさに丸め、鍋物やお吸い物などに加えていただきます。



ふわふわ食感でおいしい

## 海老しんじょ

### ■材料(4人分)

海老	: 250 g	おろし生姜	: 1片分
はんぺん	: 100 g	塩	: 少々
卵白	: 1個分	揚げ油	: 適量
片栗粉	: 適量		

#### 使用する付属品



クロスブレード



カップ(大)

### ■作り方

- 1 海老は殻をむいて背わたを取り、塩水で洗って水気を切り、2 cm角以下に切ります。
- 2 1の海老をカップ(大)に入れて、クロスブレードを取り付けます。プチプチした歯ごたえが残る程度に押し、ボウルに移しておきます。
- 3 カップ(大)にはんぺんと残りの材料を入れて押し、2のボウルに入れ、混ぜ合わせます。
- 4 3を直径4 cmぐらいに丸め、周りに片栗粉を付けて、180℃の油でキツネ色になるまで揚げます。
- 5 お皿に盛り、お好みで塩を添えます。



さっぱりとしたおいしさでローカロリー

## 自家製生パン粉 & 豆腐ハンバーグ

### ■材料(2人分)

合挽き肉 : 100 g

豆腐 : 1/4丁

玉ねぎ : 1/2個

自家製 : 10 g

生パン粉

塩・こしょう : 各少々

サラダ油 : 適量

### ■自家製生パン粉のつくり方

- 1 カップ(大)に適当な大きさにちぎったパンを入れて、クロスブレードを取り付けます。
- 2 お好みの粗さになるまで押してできあがりです。

### ■豆腐ハンバーグのつくり方

- 1 豆腐はよく水切りしておきます。
- 2 玉ねぎは2 cm角以下に切り、カップ(大)に入れ、クロスブレードを取り付け、ポンポンと小刻みに押し、みじん切りにします。
- 3 合挽き肉、自家製生パン粉、1の豆腐を2に加え、塩・こしょうを加え、さらに数秒間押しします。
- 4 フライパンにサラダ油を熱し、スプーンなどで3を小判形に落とし入れて、両面をこんがり焼きます。つけ合わせとともに皿に盛り、お好みで大根おろしを添え、しょうゆをかけていただいてもおいしいです。

#### 使用する付属品



クロスブレード



カップ(大)

# デザート

甘いおやつとおいしいコーヒーでちょっとひと休み。  
手づくりの素朴な味わいに、心がほっと和みます。



鉄分たっぷり

## 黒ごまババロア

### ■材料〈2人分〉

黒ごま	: 20 g	A	牛乳	: 75 ml
粉ゼラチン	: 2.5 g		生クリーム	: 大さじ 1
水	: 大さじ 1		グラニュー糖	: 大さじ 1
生クリーム	: 大さじ 1			
クコの実	: 適量			

### ■つくり方

- ① 粉ゼラチンは水でふやかしておきます。
- ② 生クリームは7分立てにしておきます。
- ③ 黒ごまは弱火で煎り、十分に冷まし、電子レンジ用カップ(白)に入れます。フラットブレードを取り付け、細くなるまで押します。
  - 加熱した熱い材料は十分に冷ましてから、カップに入れてください。材料の熱でカップが外れ中の材料が飛び散り、やけどや故障の原因となります。
- ④ ③のカップに A を入れ、穴あきキャップ(白)を取り付け、電子レンジ600 Wで約1分温めます。
- ⑤ ④をボウルに移し、底を氷水で冷やします。人肌ほどの温度になったらゼラチンを加え混ぜ、そのまま②の生クリームと同じぐらいの固さ・とろみになるまでかき混ぜます。②と混ぜ合わせ、器に入れて約2~3時間冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑥ 仕上げにクコの実をのせたら、できあがりです。
  - P.15の電子レンジご使用の際の注意をよくお読みください。

### 使用する付属品



フラットブレード



電子レンジ用カップ(白)



穴あきキャップ(白)





甘い香りに誘われる

## いちごバナナスムージー

### ■材料<2人分>

バナナ	: 1本	氷	: 適量
いちご	: 5~10個	オレンジ ジュース	: 50 ml

※冷凍いちごは半解凍する。

#### 使用する付属品



クロスブレード



ドリンクカップまたは、カップ(大)

### ■つくり方

- バナナは皮をむいて1 cmに切ります。いちごはへたを取ります。カップに全ての材料を入れ、クロスブレードを取り付けます。
- 滑らかになるまで押ししたら、できあがりです。



Point

- 氷は家庭用冷蔵庫でつくった約2.5 cm以下の角氷をご使用ください。



おいしく健康に

## グリーンフルーツスムージー

### ■材料<2人分>

バナナ	: 1/2本	キウイ	: 1/2個
みかん (オレンジの場合1/2個)	: 1個	ほうれん草	: 1~2株
		水	: 100 cc

#### 使用する付属品



クロスブレード



ドリンクカップまたは、カップ(大)

### ■つくり方

- バナナ、みかん、キウイは皮をむいて2 cm以下の大きさに切ります。ほうれん草は根元を切り、2 cmの長さに切ります。
- カップに①を入れ、クロスブレードを取り付け、滑らかになるまで押ししたら、できあがりです。

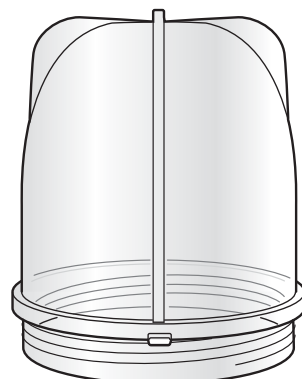
# お手入れの仕方

## 付属品のお手入れ

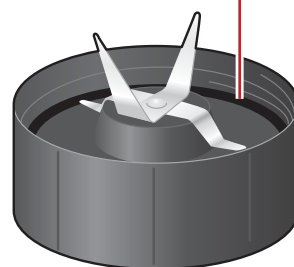
カップやブレードなどの付属品は、そのまま食器洗浄機で洗うか、中性洗剤で洗った後十分にすすいでから、よく乾かします。

- 食器洗浄機をご使用の際は、耐熱温度（「仕様」P.29）と、食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。
- ブレードを洗った後は、ブレードの底のゴムパッキングがしっかりと付いているか確認してください。食器洗浄機の熱で、ゆるくなる場合があります。

食器洗浄機でも洗える!

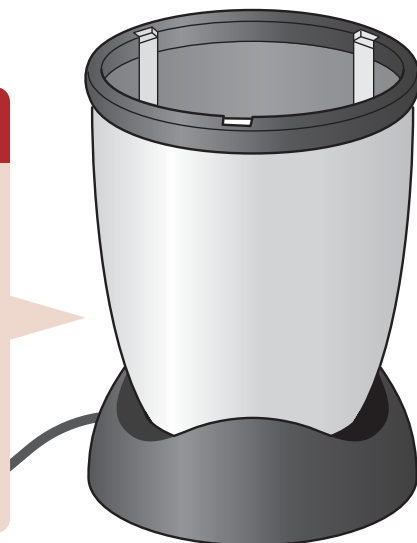
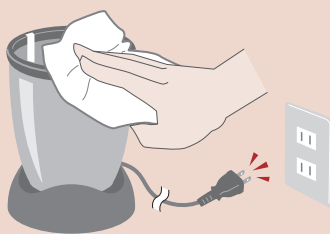


ゴムパッキング



## 本体のお手入れ

- 1 電源プラグをコンセントから抜きます。
  - 2 水で湿らせた布で、本体の内側と外側を拭きます。
- スイッチ周りの汚れを取り除いた際は、スイッチを押して上下に動くことを確認してください。



### お願い

本体や付属品が汚れていると故障の原因になりますので、清潔に保ってください。また、電源コードが損傷していないかを定期的に点検してください。

## 保管と廃棄について

- 本製品は安全で乾燥した場所に保管し、次のような場所には保管しないでください。
  - ・ 極端に高温、低温になる場所
  - ・ ほこりの多い場所や多湿の場所
  - ・ お子様の手の届く場所
  - ・ 野外、直射日光の当たる場所
  - ・ 油煙や湯気の当たる場所
- 保管の際は、清潔に保ち、有害物質から遠ざけてください。
- 保管の際は、必ず平らで安定した場所に保管してください。
- 本製品を廃棄するときは、地域の行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

## 保守と点検について

- 事故防止のため、当社が推奨、または販売している部品のみご使用ください。
- 部品が破損、または紛失した場合は、当社にて修理をしてからご使用ください。
- 故障、劣化、または火や化学物質で腐食した場合は、ご使用にならないでください。

# 故障かな？と思ったら

症状	原因	処置方法
① 押してもブレードが回らない。	ブレードに材料が詰まっている。	電源プラグをコンセントから抜き、カップを本体から外してください。ブレードをカップから外し、(ブレンダーカップの場合はふたを外します。ジューサーの場合は押し込み棒を引き上げてください)詰まった材料を取り除き、正しく組み立て直してください。
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料が大きすぎる。</li> <li>● 材料を入れすぎている。</li> </ul>	材料を小さくする、量を減らすなどの処置をしてください。
② 使用中に運転が止まった。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 粘り気があるなど、モーターに負荷が大きい食材を入れた。</li> <li>● 材料が大きすぎる。</li> <li>● 材料を入れすぎている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● モーターに強い負荷が加わると保護装置が働き、運転が止まる場合があります。モーターの保護装置が働いた場合、①の処置方法により材料を取り除き、30分程度放置した後、再びご使用ください。</li> <li>● 材料を小さくする、量を減らすなどの処置をしてください。</li> </ul>
③ 煙が出てきた。		
④ カップを外した後もモーターが回転し続ける。	本体のスイッチ部が汚れている。	電源プラグをコンセントから抜き、湿らせた布を使ってスイッチの周りに付いた汚れを拭き取ってください。
⑤ 運転中にモーター音がうるさくなった。振動がひどい。	材料がかたよっている。	材料を小さくする、量を減らす、使用時間を短くするなどの処置をしてください。
⑥ カップ内の水分が漏れてきた。	ブレードがしっかり取り付けられていない。	カップにブレードを取り付ける際、水分が漏れないようにしっかりと締めてください。
	ブレードのゴムパッキンが摩耗している。	ブレードをしっかりと締めても水分が漏れる場合は、ゴムパッキンが摩耗しています。新しいブレードをご購入ください。(P.31)
	温かいものを入れたまま放置した。	火を通した材料は60℃以下まで冷ましてから入れてください。 圧力(内圧上昇)により、ブレード軸部より漏れる場合があります。使用後はただちにブレードを外してください。

# 仕様

電源	AC 100 V (50/60 Hz)
消費電力	200 W
定格時間	連続使用 1分以内
定格容量	750 ml(ブレンダーカップ)
回転数	21500回/分
重量(本体のみ)	約1.1 kg
寸法(本体のみ)幅	幅112 mm × 高さ170 mm
コード長さ	約1.3 m

カップ	材質	耐熱温度	耐冷温度	容量
カップ(小)	ABS樹脂	80℃	-20℃	350 ml
電子レンジ用カップ(白)	ポリプロピレン	140℃	-20℃	350 ml
カップ(大)	ABS樹脂	80℃	-20℃	570 ml
ドリンクカップ	AS樹脂	80℃	-20℃	530 ml
ブレンダーカップ	AS樹脂	80℃	—	750 ml (MAX線)

ふたなど	材質	耐熱温度	耐冷温度
ふた	ABS樹脂	80℃	-20℃
ふた(投入口用)	AS樹脂	80℃	-20℃
保存用キャップ	ポリプロピレン	120℃	-20℃
穴あきキャップ	ポリプロピレン	120℃	-20℃
穴あきキャップ(白)	ポリプロピレン	140℃	-20℃
カラーリング	ポリプロピレン	80℃	-20℃

ご使用後に

故障かな?と思ったら/仕様

# 保証とアフターサービス

不具合に関するご相談ならびにご不明な点は、巻末のカスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。

## 保証書

【品名:マジックブレット デラックス】

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

この保証書は、保証期間中に不具合や故障が発生した場合、下記の無料交換・修理規定にしたがって無償にて交換・修理を行うことをお約束するものです。この製品が、万一保証期間内に不具合や故障が発生した場合は、ショップジャパン カスタマーサービスセンターにご連絡願います。保証期間内に限り無料で交換・修理をさせていただきます。

※交換・修理をご希望される場合、本書とお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

お客様ご氏名： \_\_\_\_\_ 様      ご購入日： \_\_\_\_\_ 年      月      日

お客様ご住所： 〒 \_\_\_\_\_      保証期間：ご購入日より 1年間

お客様電話番号 (購入時)： \_\_\_\_\_

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で交換・修理をお約束するものです。したがって、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、保証期間経過後の交換や修理などについてご不明な点がございましたら巻末の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

## 無料交換・修理規定

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で不具合が生じた場合は保証期間内に限り無料交換・修理いたします。
- 保証期間内でも次の場合には有料交換または有料修理となります。
  - (イ) 本書の提示がない場合。
  - (ロ) お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書き替えられた場合。
  - (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
  - (ニ) お引き渡し後の輸送・落下・水ぬれなどによる故障および損傷。
  - (ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
  - (ヘ) 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
  - (ト) 故障の原因が本機以外にある場合。
- 消耗品は保証対象外となります。
- 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
- 保証に関して不明の点がございましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

## アフターサービス

- 保証期間経過後の修理については、ご希望により有料で承ります。
- 当社は、補修用性能部品を製造打ち切り後6年保有しています。  
注) 補修用性能部品とは、その製品を保持するために必要な部品です。

# 別売品

マジックブレットには次のような別売品があります。  
別売品に関するご質問は下記の「ショップジャパン カスタマーサービスセンター」までお問い合わせください。



## マジックブレットが使いこなせる! オリジナルレシピ集

[商品名] **しあわせのキッチンノート 101**

[内 容] マジックブレットを使用した、とっておきの101品のレシピを紹介。  
和洋中、デザートからベビーフードまで、わかりやすく、使いやすいレシピ集です。

クロスブレード



フラットブレード

## 毎日使うための必須アイテム

[商品名] **マジックブレット クロスブレード**  
**マジックブレット フラットブレード**

[内 容] ● 一品目ごとにブレードを洗う手間が省けたり、  
また予備としても重宝します。  
● 万能タイプの「クロスブレード」と、すりつぶしに  
最適な「フラットブレード」の2種類。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター (24時間・365日受付)

 **0120-096-013**

FAX 0120-700-037 E-MAIL [info@shopjapan.co.jp](mailto:info@shopjapan.co.jp)

MAGIC  
BULLET®  
DELUXE

お問い合わせ

24時間・365日受付

ショップジャパン カスタマーサービスセンター

☎ 0120-096-013

FAX 0120-700-037 E-MAIL [info@shopjapan.co.jp](mailto:info@shopjapan.co.jp)



**Shop Japan®**

輸入・販売元 ショップジャパン

株式会社オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F

正規輸入販売元 ショップジャパンはマジックブレット デラックスの正規輸入販売元です。



管理番号:MGT20160408T1-01