

保証書

持込修理

D&S
DESIGN AND STYLE

ハンドブレンダー

品番	DS.7796		
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒.....	
お買い上げ日	年	月	日
保証期間	お買い上げ日より1年間		

お買い上げ販売店名印

〈本製品に関するお問い合わせは〉

日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949

TEL : 0256(92)3145

http://www.nihon-yoshokki.co.jp/

本書はお買い上げ日より、上記期間内において正常な使用状態で故障が発生した場合には、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。詳細は、下記をご参照ください。

- 保証期間中、取り扱いについての説明書等の注意に従った正常な使用状態で故障した場合は、当社、又はお買い上げ販売店に修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。お買い上げの販売店が無料修理をいたします。
- 保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、当社、又はお買い上げ販売店へ直接お問い合わせください。
- 次のような場合には、保証期間中でも有料修理になります。
 - a: 本書のご提示がない場合。
 - b: 本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ販売店名の記載がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
 - c: ご使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - d: お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
 - e: 火災、地震、風水害、雷、その他天災地変、塩害、公害や異常電圧による故障及び損傷。
 - f: 本製品以外の他の機器によって生じた故障及び損傷。
- ブレンダーシャフト・泡立て・泡立て接続部品・チョッパーカバー・チョッパーブレード・チョッパーボール・カップは消耗品です。保証期間内でも有料になります。
- 本機は持込修理の対象商品ですので、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はお客様の負担となります。
- この保証書は、本書に明示した期間の、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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は当社に直接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。 This warranty is valid only in Japan.

お客様へのお願い

- 本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ販売店名が記載されているかお確かめください。万一記入がない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。
- ご贈答等で、本書記載のお買い上げ販売店に修理が依頼になれない場合は、当社へ直接お問い合わせください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。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。
- 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、当社に直接お問い合わせください。

MADE IN CHINA

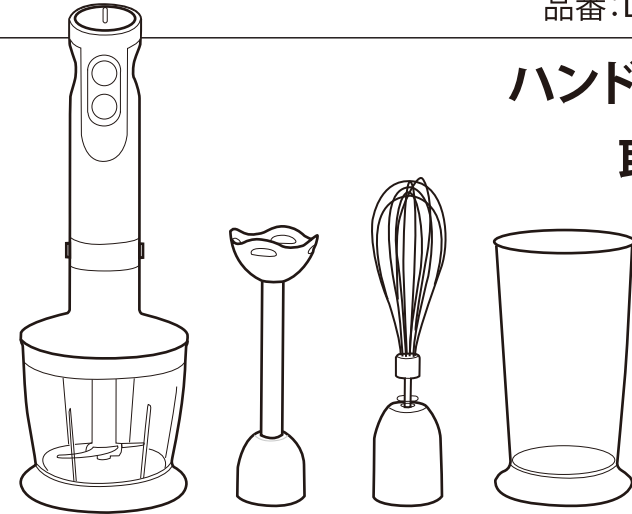
2011

家庭用

D&S
DESIGN AND STYLE

品番: DS.7796(レッド)

ハンドブレンダー 取扱説明書



目次

・安全上のご注意	1～2
・使用上のご注意	3
・各部の名称	4
・正しい使い方 ブレンダーシャフト	5～6
・正しい使い方 泡立て	7～8
・正しい使い方 チョッパー	9～10
・正しい使い方 食材の準備・容器選び	11～12
・お手入れの方法	13～14
・故障かな…	15
・仕様	16
・保証とアフターサービス／廃棄するときは	17
・交換用部品の販売	18
・保証書	裏表紙

保証書 付

このたびは「D&S ハンドブレンダー」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。製品の機能を十分に生かして正しくご使用ください。『ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みいただき、お読みいただいた後は必ず保管し、わからないことや不具合が生じたときにお役立てください。』

■ 品質には万全を期しておりますが、万一不都合な点がございましたら当社へお問い合わせください。

安全上のご注意

必ずお守りください。

※ご使用の前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂く、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ものです。また、注意事項は、危害や損害の大きさと、切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」、「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が損害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示 の例



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が描かれています。



警告



絶対に分解したり、修理・改造したりしない。

分解禁止

※感電・火災・けが・故障のおそれがあります。



危険ですので、乳幼児や子供の近くでの使用、また子供だけで絶対使用させない。

禁止

※感電・やけど・けがのおそれがあります。



本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

禁止

※感電・けが・破損・故障のおそれがあります。



ガスレンジ・オーブンなどの熱源のそば、湿気や埃の多いところには置かない。

禁止

※火災・けが・故障のおそれがあります。



回転中の刃に、指・へら・はし・スプーンなどで触らない。

禁止

※けがのおそれがあります。



刃物の取扱は注意する。ブレンダーシャフトの刃・チョッパーブレードは鋭利です。

強制

※けがのおそれがあります。



電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。また、お手入れの際は必ず電源コードを抜いてから行う。

強制

※火災・感電のおそれがあります。



濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。

禁止

※感電・けが・やけどのおそれがあります。



電源プラグは根元まできちんと差し込む。

強制

※火災・感電のおそれがあります。



部品の取り付けや取り外しは、電源プラグをコンセントから抜いてから行う。

コンセントから抜く

※けが・感電・火災のおそれがあります。



電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、加工したり、ねじったり、束ねたり、重い物を載せたり、加熱したりしない。

禁止

※感電・ショート・火災のおそれがあります。



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

禁止

※感電・ショート・火災のおそれがあります。



交流100V以外では使用せず、コンセントや配線器具の定格を超える使用もしない。

禁止

※火災・感電のおそれがあります。



調理以外の目的や業務用(一般家庭用以外)として使用しない。

禁止

※故障のおそれがあります。



本体の穴やすき間に、指やピン、針金などの金属物など、異物を入れない。

禁止

※感電・故障のおそれがあります。



警告



必ず実施

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・けがの原因になります。

＜異常・故障例＞

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
- 電源コードに深い傷や変形がある
- 焦げくさいにおいがする
- 発煙・発火する
- 製品の一部分に割れ・がたつき・緩みがある
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ビリビリと電気を感じる
- ブレンダーシャフトの刃、チョッパーブレードが折れたり、欠けた

このような場合には、すぐに電源プラグを抜いて、当社(裏表紙)または販売店に必ず点検・修理を依頼する



注意



電子レンジ・オーブンレンジなどで使用しない。

禁止

※火災・故障・変形のおそれがあります。



食器洗浄機・食器乾燥機などで使用しない。

禁止

※故障・変形のおそれがあります。



不安定な場所やビニールや合成繊維など、熱に弱いものの近くでは使用しない。

禁止

※火災・けがのおそれがあります。



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。

強制

※感電・ショート・火災のおそれがあります。



お手入れの時など、使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。

コンセントから抜く

※絶縁劣化による感電・漏電火災のおそれがあります。



タコ足配線はしない

禁止

※火災のおそれがあります。



運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。

強制

※けがのおそれがあります。



本体とアタッチメントはカチッとロックするまで差し込み、しっかり取り付ける。

強制

※けが・故障のおそれがあります。



連続動作は各アタッチメントの定格時間(連続使用可能時間)以上行わない。

禁止

※故障のおそれがあります。



60℃以上の熱い材料を調理しない。

禁止

※やけどのおそれがあります。



ドライアイスやロックアイスの粉碎、水分の少ない固形物だけの粉碎はしない。

禁止

※破損・故障のおそれがあります。



チョッパーボールにチョッパーブレードを取り付けた状態で食材を入れて保存しない。

禁止

※けがや腐食のおそれがあります。

使用上のご注意

禁止食材（極端に硬い食材・粘りの強い食材等）

ブレンダーシャフト	極端に硬い食材： 生葉、鰹節、乾物、乾燥昆布、種、乾燥大豆、穀物、 コーヒー豆、魚の骨など。	水分が少ない食材、肉。
泡立て	粘りのある食材： やまいも、もち、納豆など。	水分が少ない食材。
チョッパー	重たい食材： パン生地、クリームチーズ、バターなど。 氷や冷凍フルーツのみでの使用。	※肉のミンチ：骨、皮、筋を取り除いてください。 ※魚のミンチ：骨、頭を取り除いてください。 ※熱い食材（60℃以上）は入れないでください。

定格時間（連続使用可能時間）を超えての連続使用をしない。

		定格時間	休止時間	繰り返し回数	休止時間
ブレンダーシャフト	軟らかい食材	1分	1分	5	30分
	硬い食材	30秒		3	
泡立て		1分		5	
チョッパー		30秒		5	

1回使用したら、必ず1分ほど止めてください。規定の回数を繰り返した時は、30分以上休ませてください。

注意 モーターに負荷がかかり過ぎると保護装置が働き故障します。

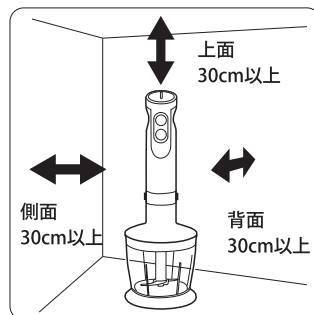
ご使用になる前に

次のように製品を洗ってください。

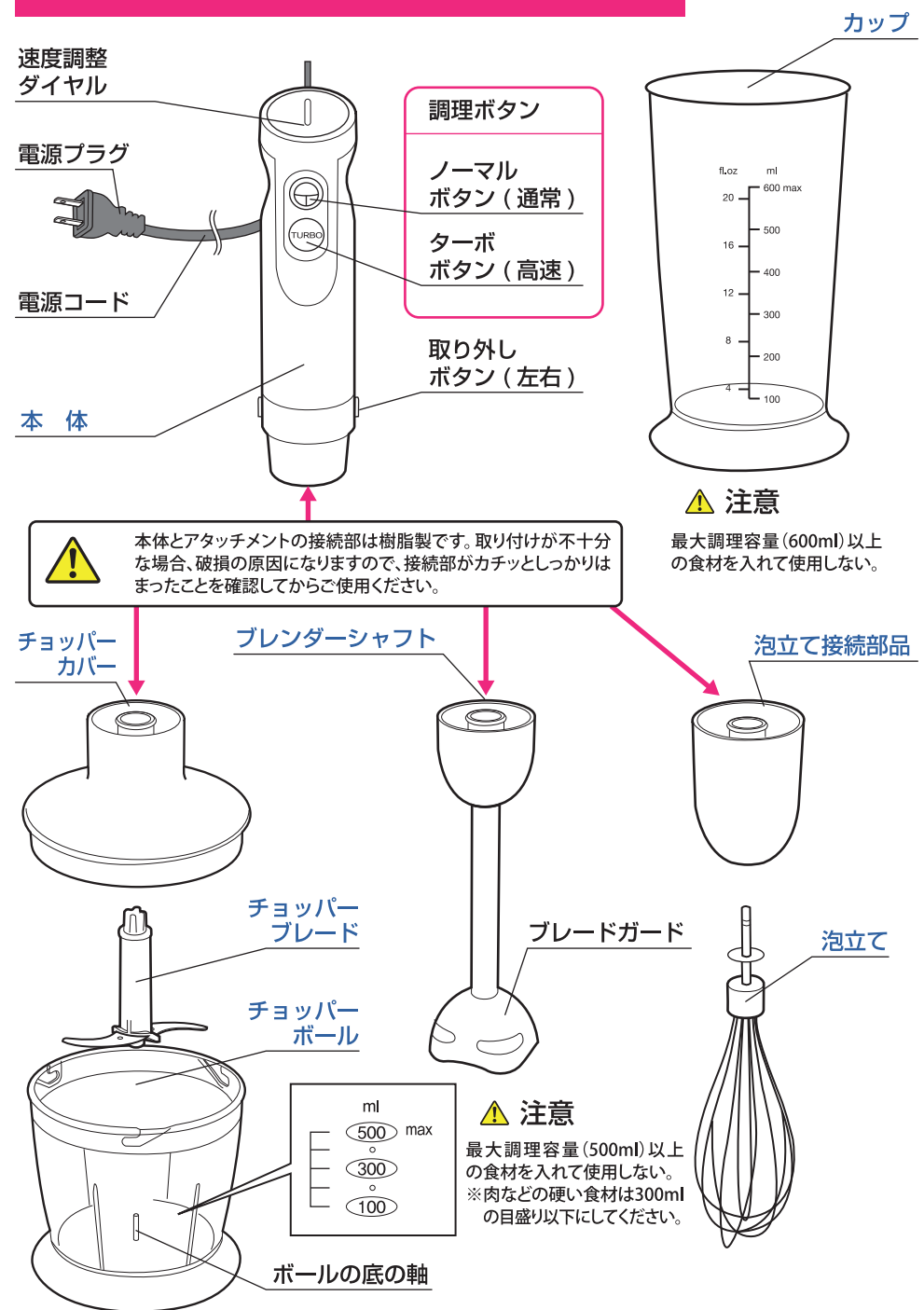
- 本体（※水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。）
乾いた柔らかい布でふいてください。
- ブレンダーシャフト・チョッパーカバー・泡立て接続部品（浸け置き洗いはしないでください。）
スポンジに食器用洗剤をつけて洗い、水気を良くふきとって乾かしてください。
- 泡立て・チョッパーブレード・カップ・チョッパーボール
スポンジに食器用洗剤をつけて洗い、水気を良くふきとって乾かしてください。
- ▲ブレンダーシャフトの刃・チョッパーブレードは鋭利です。注意して洗ってください。

使用場所について

本体は、左図の様に距離を空け、安定した場所に設置してください。コンロなど火気の近く・燃えやすいものの近く・水のかかる場所には絶対に設置しないでください。



各部の名称



正しい使い方

ブレンダーシャフト

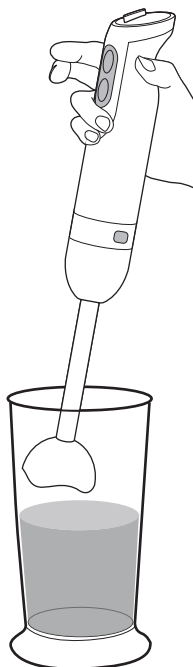
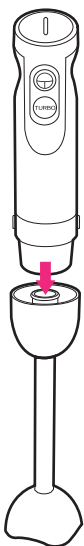
1 電源プラグはコンセントから抜いておきます。本体をブレンダーシャフトにカチッとロックするまで差し込みます。うまく差し込めない場合は本体を左右に回転させて調整してみてください。

2 電源プラグをコンセントに差し込みます。調理ボタンに指がかかるようにして本体を握ります。↓

4 作業後は調理ボタンから必ず指を放し、回転が止まったことを確かめてから上に持ち上げます。

⚠ 注意

●ブレンダーシャフトを回転中に持ち上げると、食材が飛び散ります。



3 容器の中の食材にブレンダーシャフトを押し当て、ノーマルボタン、またはターボボタンを押します。ノーマルボタン使用時は速度調整ダイヤルで速度の微調整ができます。飛び散りを防ぐため、水分の多い食材を調理する際は低速から始めることをおすすめします。

⚠ 注意

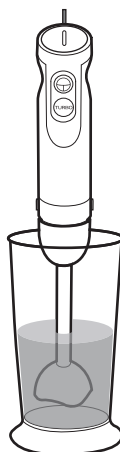
- 回転中の刃には絶対に指や身体を触れないでください。
- 熱い食材を調理するときは、飛び散りなどによるやけどに注意してください。
- 加熱調理中の鍋の中で使用しないでください。冷ましてから作業してください。

⚠ 注意

- ブレンダーシャフトは鍋の中でも直接使用できますが、ブレードガードが鍋を傷つける可能性があるため、ご注意ください。

お願い

過負荷や定格時間以上の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材は使用しないでください。(3ページ参照)



アドバイス

ブレンダーシャフトは調理ボタンを押しながら手で動かして行います。手でブレンダーシャフトを上下に動かすことによってつぶし加減など仕上がりを調節できます。効率よく操作するためにも、以下の操作のコツを確認してください。

●固形物をつぶす場合

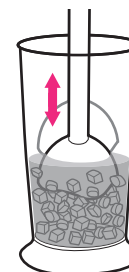
調理ボタンを押すタイミング

食材の表面にブレンダーシャフトの先端が触れたところで調理ボタンを押します。



つぶしはじめ

最初は食材表面を叩くように小刻みに上下に動かします。

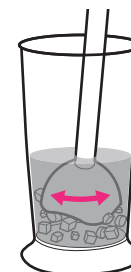


※食材を押さえつけたままだと固形物がつぶれません。食材の状態をみながらブレンダーシャフトを手で動かしてつぶします。

※上下に大きく動かすすぎると食材が飛び散りやすくなります。ご注意ください。

仕上げ

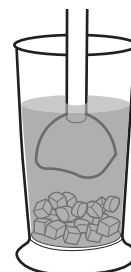
底の食材まで一通りつぶれたらブレンダーシャフトをすみずみまで動かしてつぶしてまぜます。



●液体の中の固形物をつぶす場合

調理ボタンを押すタイミング

水面下にブレードガードが沈んだところで調理ボタンを押します。



注意

常にブレードガードが水面下に沈んだ状態で動かします。



※回転している刃が水面より上に出る(水面に触れる)と液体が飛び散ります。ご注意ください。

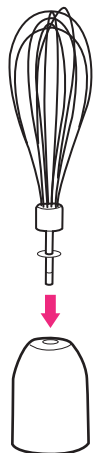
調理ボタンから指を放すタイミング

終了時は調理ボタンから指を放しブレンダーシャフトが止まってから引き上げます。刃が回転しているときに取り出すと、食材が飛び散ります。

正しい使い方

泡立て

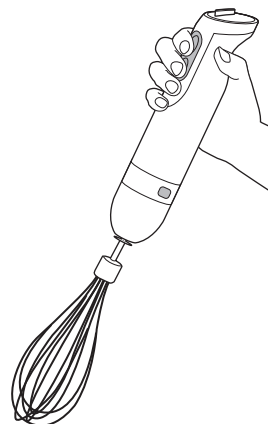
- 1 泡立てを泡立て接続部にカチッと音がするまで差し込みます。



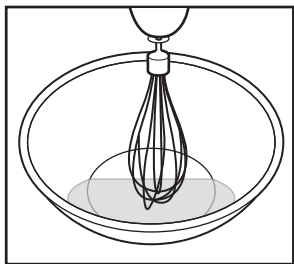
- 2 電源プラグはコンセントから抜いておきます。本体と泡立て接続部品がカチッとロックするまで差し込みます。うまく差し込めない場合は本体を左右に回転させて調整してみてください。



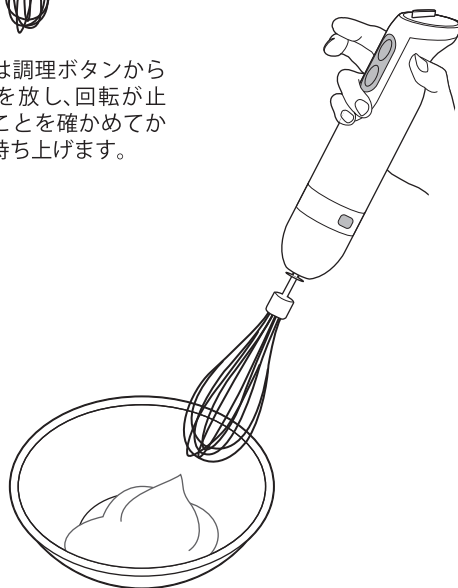
- 3 電源プラグをコンセントに差し込みます。調理ボタンに指がかかるようにして本体を握ります。



- 4 ボールの中の食材に泡立ての先端が入ってから、ノーマルボタン、またはターボボタンを押します。ノーマルボタン使用時は速度調整ダイヤルで速度の微調整ができます。飛び散りを防ぐため、水分の多い食材を調理する際は低速から始めることをおすすめします。



- 5 作業後は調理ボタンから必ず指を放し、回転が止まったことを確かめてから上に持ち上げます。



⚠ 注意

- 回転中の泡立てには絶対に指や衣類などを触れないでください。
- 回転中に泡立てを持ち上げないでください。食材が飛び散ります。
- 泡立てを横にすると食材が飛び散ることがあります。立てて使用してください。
- 運転中は泡立てが左右に細かくゆれながら回転しますが故障ではありません。

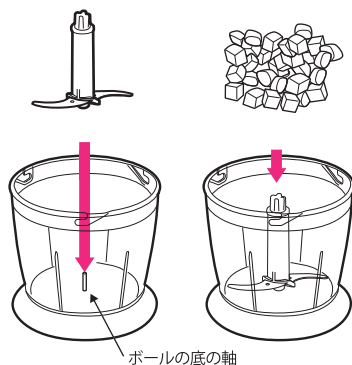
お願い

過負荷や定格時間以上の連続使用は、故障の原因になります。
定格時間を守り、禁止食材には使用しないでください。(3ページ参照)

正しい使い方

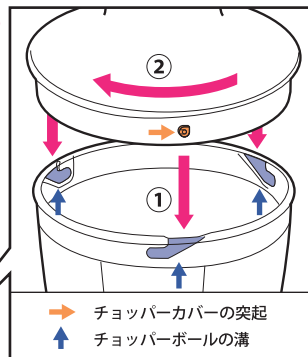
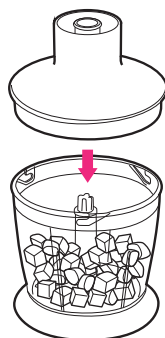
チョッパー

- 1** チョッパーブレードをボールの底の軸に差し込み、食材を入れます。食材の入れすぎにご注意ください。



ボールの底の軸

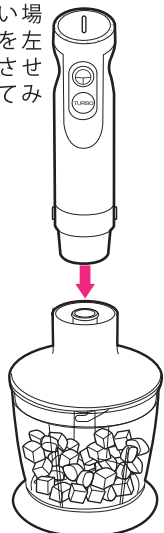
- 2** チョッパーカバーの突起(右図→)とチョッパーボールの溝(右図↓)を合わせてチョッパーカバーをはめます。チョッパーカバーを時計回りに力チツと音がするまで回します。



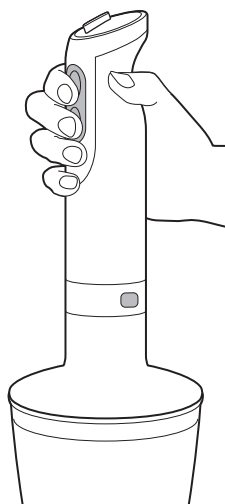
注意

- チョッパーブレードは鋭利です。軸の上部を持つようにしてください。
- チョッパーボールとチョッパーカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。破損のおそれがあります。

- 3** 電源プラグはコンセントから抜いておきます。本体をチョッパーカバーに力チツとロックするまで差し込みます。うまく差し込めない場合は本体を左右に回転させて調整してみてください。



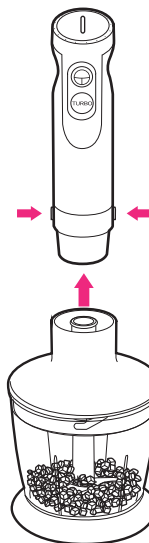
- 4** 電源プラグをコンセントに差し込みます。調理ボタンに指がかかるようにして本体を握ります。



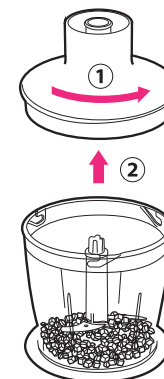
- 5** ノーマルボタンまたはターボボタンを押し食材を切り刻みます。ノーマルボタン使用時は速度調整ダイヤルで速度の微調整ができます。断続運転させると野菜などをみじん切りする時に効果的です。

断続運転とは、調理ボタンから指を放したあと、再度調理ボタンを押す動作のこと。

- 6** 出来上がったら左右の取り外しボタンを押しながら本体を外します。



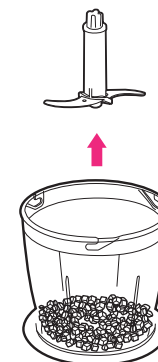
- 7** チョッパーカバーを反時計回りに回して外します。



注意

- 本体は、チョッパーブレードの回転が完全に止まったことを確かめてから外してください。
- チョッパーブレードを付けたままチョッパーボールの中に手をいれないでください。

- 8** チョッパーボールからチョッパーブレードを取り外してから食材を取り出します。



お願い

※過負荷や定格時間以上の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材には使用しないでください。(3ページ参照)

※肉などの硬い食材は300mlの目盛り以下にしてください。

※チョッパーカバーは浸け置き洗いはしないでください。(流水のすすぎ洗いはできます。)

※汚れはぬるま湯に食器用中性洗剤を入れ、柔らかいスポンジにつけて洗った後、洗剤を洗い流し、乾いた布で水分をふき取ります。

※本体は水洗いできません。

正しい使い方

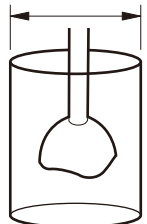
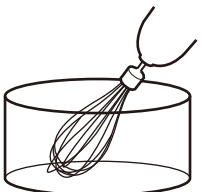
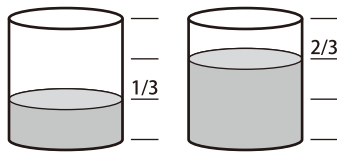
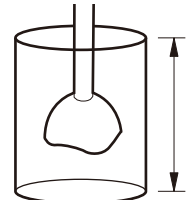
食材の準備

- 適切な大きさ、形状に食材を切る。
- にんじんを各種調理するときの例

1. ブレンダーシャフトでポターージュにする場合は火がとおりやすいように5mm厚に切る。大きく切り過ぎると煮えるのに時間がかかったり、なめらかにつぶれなかったりします。また小さく切り過ぎるとブレンダーシャフトの刃に当たりにくいので時間がかかったり、まんべんなくつぶれなかったりします。
2. チョッパーでみじん切りにするときは約4cm角に切る。

容器選び

用途や食材の量に対して、ふさわしい容器を選ぶことは快適に効率よく操作するための重要なポイントです。

口径	大きさ	深さ
ブレードガードの直径は約6.5cmです。これより大きな口径の容器を選んでください。 【口径の目安】9cm以上  泡立てを使用する場合は口径にゆとりのある容器を選んでください。傾けたり前後左右に動かしやすくなります。 	食材の量に応じて、適切なサイズの容器を選んでください。容器に対して量が多すぎても少なすぎても効率よく作業できません。 【食材の量の目安】 容器の容量の1/3 ~ 2/3  量が多すぎて適切な容器がないときは、何回かに分けて操作してください。一度に詰め込んで操作するより、効率がよくなります。 	ブレンダーシャフト・泡立てを動かしたときに、中の食材が飛び散らない深さの容器を選んでください。 【深さの目安】10cm以上 

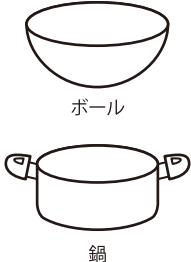
調理の目安

ブレンダーシャフト

食材	大きさ
肉	使用しない
葉物野菜	2cm角
その他野菜・果物	2cm角

チョッパー

食材	大きさ	食材量	目安時間
肉	2cm角	250g	30秒
葉物野菜	4cm角	100g	10秒
その他野菜・果物	4cm角	200g	10秒

容器の形状	容器の形状に適した用途	食材の分量と目安
縦長の容器  計量カップ コップ	●ジュース 縦長の容器はアタッチメントに食材が当たりやすく、効率よく操作出来ます。 ●野菜・果物をつぶす、すりおろす 食材が飛び散りにくい縦長の容器が最適です。口径が小さければ、片手で容器の開閉部をおおって飛び散りを防止しながらつぶすこともできます。	ブレンダーシャフト使用時 食材が少ないとつぶしたり、混ぜにくくなります。少なくともブレードガードをおおくらいの量、容器の底から約4cmくらいの食材を入れてください。 ●水分の多い食材をつぶす、混ぜる（ポターージュなど） 『容器の7分目まで』 ※水流が起きても大丈夫なように容器に余裕を持たせてください。
広いボール状の容器  ボール 鍋 ※ふっ素樹脂塗膜加工など内側に塗装をほどこした鍋は、ブレードガードで強くこすると傷がつくことがあります。ご使用時は特にご注意ください。	●ゆでた野菜をつぶす (ポターージュ、マッシュポテトなど) 調理した鍋でそのままつぶせます。他の容器に移し替える手間がいりません。 ●マヨネーズ 泡立てが使いやすいボール型の容器が適しています。 ●卵白・生クリームの泡立て 泡立てが使いやすいボール型の容器が適しています。 ●ケーキ生地 バター、卵、粉など食材を次々に加え混ぜるのでボール型の容器が適しています。	●野菜や果物をつぶす (ジュースなど) 『容器の8分目まで』 ※飛び散りそうなときは片手で容器の開閉部をおおってつぶしてください。 ●卵白・生クリームを泡立てる 『容器の2分目まで』 ※泡立ってかさが増しても大丈夫なように容器に余裕を持たせてください。

お手入れの方法



注意

怠ると故障・劣化の原因となります

本体のお手入れ

- 汚れは乾いた柔らかい布でふいてください。
- 汚れがひどいときは、柔らかい布をぬるま湯で薄めた食器用洗剤に浸してよくしぼってふき、その後乾いた布でふきとってください。

ブレンダーシャフトのお手入れ

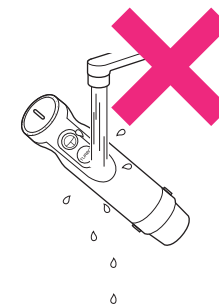
- ① ブレンダーシャフトを本体から外します。
 - ② スポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。
 - ③ 水気をよくふきとって乾かしてください。
 - ④ ブレードガードの中の食材のカスがまだ残っているときは、柄のついたブラシできれいに取り除き、再度水洗いします。刃は鋭利です。注意して洗ってください。
- ブレンダーシャフトは浸け置き洗いはしないでください。
 - 油分の多い調理に使用した後は、次のようにお手入れすることもできます。
 1. 調理カップにぬるま湯を入れ、食器用中性洗剤を2～3滴入れます。
 2. ブレンダーシャフトの先端をカップの底にあて、電源プラグをコンセントに差し込みます。連続運転でぬるま湯の中で洗います。
※本体に水がかからないように注意してください。
 3. 本体を外し、ブレンダーシャフトに付いている洗剤を洗い流し、水気をよくふきとって乾かしてください。

泡立て・チョッパー・カップのお手入れ

- 水洗いできます。
- スポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。
- 泡立て接続部品、チョッパーカバーは水洗いできますが浸け置き洗いはしないでください。

お手入れに関してのお願い

- ブレンダーシャフトの刃、チョッパーブレードは鋭利です。注意して洗ってください。
- **本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。故障や損傷、感電のおそれがあります。**
- お手入れには、シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー・みがき粉・クレンザーなどは使用しないでください。
- 化学ぞうきん、ナイロンたわし、金属たわし等は使用しないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使用しないでください。
- 使用後はすぐに洗い、いつも清潔に保ってください。
- お手入れの後は、必ず、各部品が乾いていることを確認してからご使用ください。



故障かな

ブレンダーシャフト・チョッパー

こんなとき	原因	対処の仕方
回転が遅い。	刃に食材が絡まっていますか。	柄のついたブラシ等で食材を取り除いてください。 ※必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
	食材が大きすぎませんか。 食材が多すぎませんか。	食材を減らしたり、食材を小さく切り直してください。(11、12ページ参照)
	粘り気の強い食材に使用していませんか。	禁止食材には使用しないでください。(3ページ参照)
本体が熱い。	粘り気の強い食材に使用していませんか。 定格時間を超えて使用していませんか。	定格時間内でも禁止食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。 自然冷却してください。
においがする。	長時間の使用をしていませんか。 過負荷の使用をしていませんか。	においや煙のようなものを感じることがあります。これはモーターのコイル巻線の補強材(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発したためで故障ではありません。

チョッパー

こんなとき	原因	対処の仕方
音が異常に大きい。 刃が空回りする。	チョッパーカバーの取り付けが不完全ではないですか。	チョッパーカバーをしっかりと取り付け直してください。

泡立て

こんなとき	原因	対処の仕方
回転が遅い。	粘り気の強い食材に使用していませんか。	過負荷により、回転が遅くなります。 禁止食材は使用しないでください。 泡立て専用です。
時間が長くなる。	食材が多すぎませんか。	目安として生クリームで200ml、卵白で3個分までが定格時間内でできる分量です。

仕様

電 源	AC100V 50-60Hz
消費電力	700W
定格時間	ブレンダーシャフト・泡立て使用時：1分 チョッパー使用時：30秒
製品重量	約1280g
電源コードの長さ	約1.2m
原産国	中国

- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。
This warranty is valid only in Japan.
- この商品は、屋内専用です。
This warranty is valid only in door.
- この取扱説明書の内容について
本書は製品開発にさきがけて印刷しています。性能や操作性向上のため、製品仕様の一部が変更となることがあります。その場合は、製品自体の仕様が優先されます。

保証とアフターサービス 持込修理

1 この製品には、本書の裏表紙に保証書がついています。

お買い上げ販売店で所定事項の記入をご確認いただき、保証内容をよくお読みになって大切に保管してください。所定事項の記入がないと保証は有効となりませんので、そのときはお買い上げの販売店へ記入をお申し付けください。

2 保証期間中に修理を依頼されるとき

この取扱説明書をよくお読みいただき、異常がある場合はお買い上げの販売店に保証書をご提示の上、修理を依頼してください。保証書の規定により無償で修理、または製品の交換をさせていただきます。

3 保証期間後に修理を依頼されるとき

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理いたします。

4 補修用性能部品について

当社ではこの製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）を製造打切後、最低6年間保有しております。

※お客様ご自身で修理や改造することは危険ですので、絶対におやめください。

5 本製品使用中、万一不具合により調理を行うことができなかった場合

そのことによる損失の補償、または使えなかったことによる付随的損害の補償については、その責任を負いかねますのでご容赦ください。

廃棄するときは

地方自治体のルールに従ってください。

●個人情報のお取り扱いについて

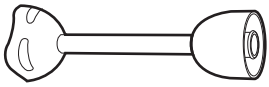
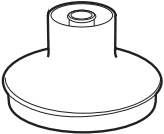
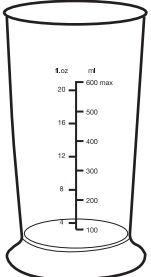
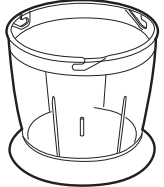
お客様のお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客様がお電話でご相談、ご連絡をいただいた場合には、お客様の申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

〈利用目的〉お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。

〈業務委託の場合〉上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な監理・監督をいたします。

交換用部品の販売

お客様に長くお使いいただけるよう、交換用部品の販売を承っております。

ブレンダーシャフトセット	チョッパーセット	泡立てセット
		
ブレンダーシャフト	チョッパーカバー	泡立て 泡立て接続部品
		
カップ	チョッパーブレード	
		
	チョッパーボール	

部品名	価格	送料
ブレンダーシャフトセット	¥1,000	※1 実費
チョッパーセット	¥1,500	※1 実費
泡立てセット	¥1,000	※1 実費

※税別表示です。
※1 お問い合わせください。

<部品購入までの流れ>

- 1 メール・TEL・FAX いずれかにてご希望の部品名をご連絡ください。
※メールは下記ホームページ上部の「お問い合わせ」よりメールフォームへお進みください。
- 2 当社より部品の在庫状況、および費用詳細ををご連絡申し上げます。
- 3 先に合計金額を下記の振込先へお支払いをお願いいたします。
- 4 ご入金を確認でき次第、ご指定場所（日本国内のみ）へ発送いたします。

※ 部品の発送は、通常ご注文頂いてから2～3日で発送となります。
（在庫が無い場合は別途ご連絡を入れさせていただきます）

●部品代のお支払い（銀行振り込み）について

振込先：第四北越銀行 燕（つばめ）支店 当座 No.106516

名義：日本洋食器株式会社

※ お振込み手数料はお客様でご負担ください。

日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949番地 TEL 0256(92)3145・FAX 0256(92)3240

<http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>