

感動をデザインします

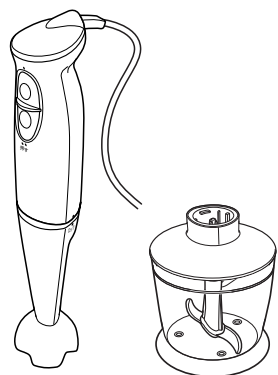
**TWINBIRD**

pd版

家庭用

チョッパー付  
ハンディーブレンダー

# KC-4817 取扱説明書



このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、ご使用ください。

不適切な取扱いは事故につながります。この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。

この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

RX0710A

## もくじ

安全上のご注意 ..... 1・2

各部の名称 ..... 3

### ブレンダー

使いかた ..... 4・5

調理の目安と材料について ..... 6

調理例 ..... 7

お手入れ ..... 8

### チョッパー

使いかた ..... 9・10

材料の目安と下準備 ..... 11

調理例

お手入れ ..... 12

こんなときは ..... 13

アフターサービス ..... 14

仕様

## ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件を一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものであります。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しく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(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明



**警告** 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



**注意** 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

図記号の説明



は、してはいけない「禁止」の内容です。



は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

## 警告



**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・カッターに、手・ヘラ・スプーンなどで触れないでください。



あぶない!

けがをする恐れがあります。



**禁止** 熱湯や煮え立った調理物には使用しないでください。

加熱した材料は30-40℃に冷ましてから調理してください。やけどの恐れがあります。



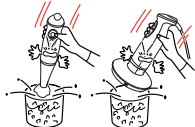
**禁止** 子供の手の届くところで使わないでください。



けがをする恐れがあります。



**禁止** ブレンダー・カッターやチョッパー・カッターの回転が止まるまでは、容器から取り出さないでください。



けがをする恐れがあります。



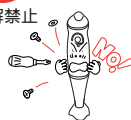
**水ぬれ禁止** 本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。



感電やショートして発火の原因になります。



**分解禁止** 絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作によるけがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。



**ぬれ手禁止** ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。



**接触禁止** ブレンダー・カッターやチョッパー・カッター刃は鋭利なので直接手をふれないでください。けがの原因になります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

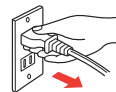
プラグを抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

## 警告



**強制**

部品の取付け、取りはずしおよびお手入れをするときは回転が止まってから、必ず電源プラグを抜いてください。



誤ってスイッチを押すとけがをする恐れがあります。



**禁止**

容器に箸やスプーンを入れたままで、本品を使わないでください。



巻き込むとけがや故障の原因になります。



**禁止**

食器洗浄器・食器乾燥機は使用しないでください。

火災・故障の原因になります。



**禁止**

チョッパー容器や計量カップで材料保存・電子レンジの使用はしないでください。

## 注意



**禁止**

連続して1分間以上使用しないでください。



連続は1分以内です。モーターが過熱し故障の原因になります。



**禁止**

材料を入れずに空回しをしないでください。



空回しが。モーター故障の原因になります。



**禁止**

交流100V以外では使用しないでください。

火災・故障の原因になります。



**ぬれ手禁止**

濡れた手でスイッチを押さないでください。

感電の恐れがあります。



**禁止**

本体を落としたり、強い衝撃を与えないでください。

故障や感電の原因になります。



**禁止**

調理以外の目的で使用しないでください。



**禁止**

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でください。

感電やショートして発火の原因になります。



**強制**

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火の原因になります。



**禁止**

不安定なところでは使用しないでください。

けがの原因になります。



**強制**

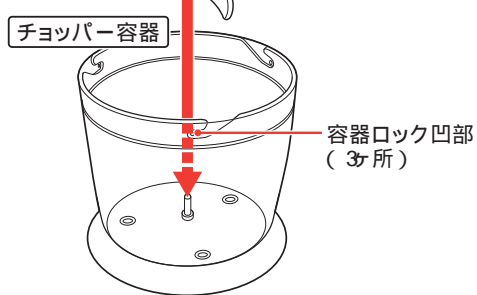
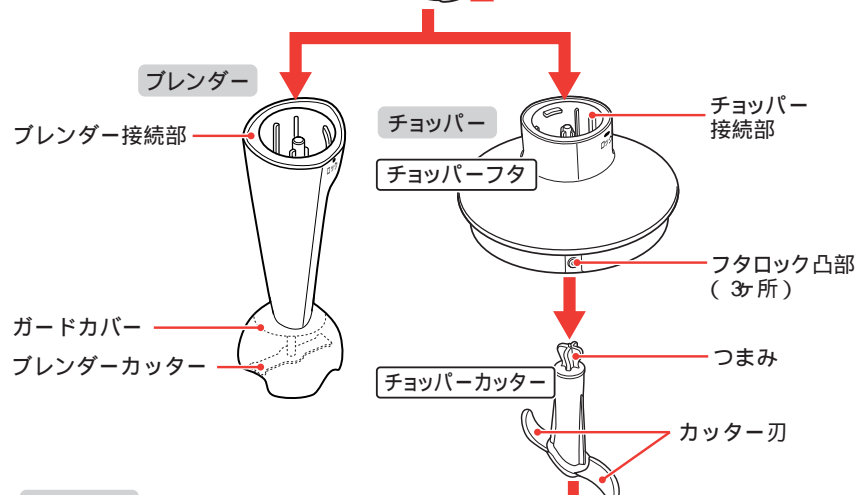
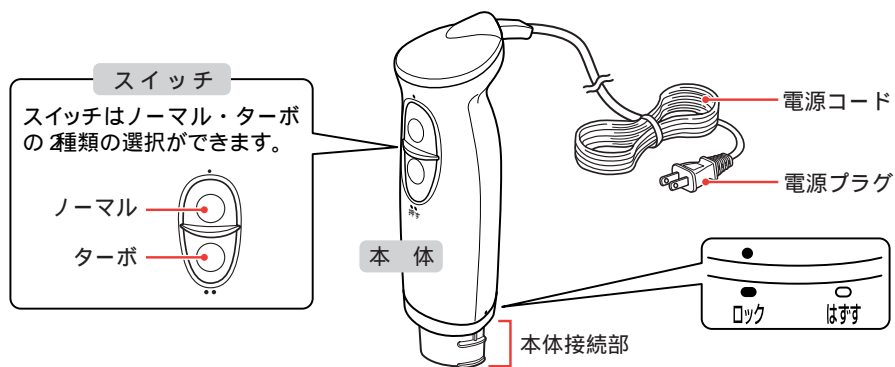
動作音や振動が大きいときは材料を減らしてください。



**禁止**

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだりすると、火災・感電の原因になります。

# 各部の名称



# ブレンダーの使いかた

初めてお使いになるときは、ブレンダーと付属品をお手入れしてからご使用ください。(8ページをご覧ください。)

## 1. 材料を容器に入れます。

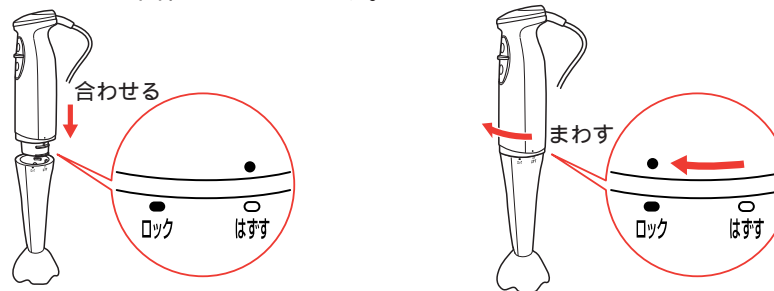
~専用計量カップを使う場合~  
・生ジュース、マヨネーズ、ドレッシングなど液体の調理・材料が少ない場合  
これらは付属の専用計量カップをお使いください。  
できあがり量が500mlを超えないようにしてください。

~鍋の中で使う場合~  
深鍋をご用意ください。浅い鍋の場合、材料が飛び散る恐れがあります。  
必ず火を止め、30~40程度まで冷ましてからお使いください。  
熱いままだとやけどや製品の変形の原因になります。

### ご注意

ブレンダーをご使用の際、チョッパー容器は使わないでください。  
破損する恐れがあります。

## 2. ブレンダーに本体をセットします。

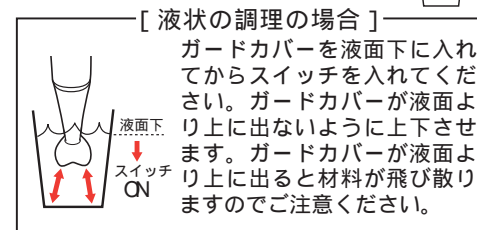
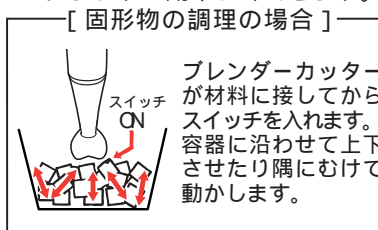


図のように本体側面にある●印とブレンダーの罫印を合わせて取付けます。

本体の●印がブレンダーの罫印と合うまで、矢印の方向にしっかりとまわします。

## 3. 電源プラグをコンセントに差し込み、容器の中の材料にブレンダーカッターを当て、スイッチを入れます。

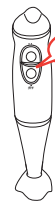
調理状態を見て、スイッチをノーマル・ターボに切替えてください。  
スイッチを押しているあいだだけブレンダーカッターが回転します。  
材料をつぶす時は大きめの材料をねらい、上から押し付けるようにまわすと効率よくできます。



**ご注意**

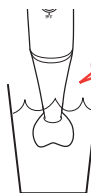
ブレンダーカッターに手を近づけたり、容器の中に箸やスプーンを入れたまま使わないでください。  
 スイッチのON/OFFは必ずブレンダーカッターと材料が接してからおこなってください。  
 加熱した材料を調理する場合は、必ず30~40分に冷ましてからお使いください。  
 安定した台の上で、容器をしっかりと押さえながらお使いください。  
 続けて使える時間の合計は1分以内です。  
 (連続、または1秒間の回転を1秒おきに繰り返して使う場合なども含まれます。)  
 1分間を超える場合は30分以上休ませて本体が冷めてから再びスイッチを入れてください。

**4. スイッチから指を離して、ブレンダーカッターが止まってから本体を取り出します。**



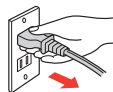
指をはなす

スイッチから指を離します。



取り出す

容器から本体を取り出します。



電源プラグをコンセントから抜きます。

**ご注意**

ブレンダーカッターの回転が完全に止まってから取り出してください。材料が飛び散る恐れがあります。  
 ブレンダーカッターについては必ず電源プラグを抜いてから、ブラシや竹ぐしなどを使って取り除いてください。

**お願い**

ご使用後は必ずブレンダーを洗ってから保管してください。  
 (8ページ「ブレンダーのお手入れ」の項をご覧ください。)

**ブレンダーの調理の目安と材料について**

|     |                              |
|-----|------------------------------|
| 混ぜる | 生ジュース・シェイク・マヨネーズ・ドレッシング・たれ   |
| つぶす | トマトピューレ・ポタージュスープ・離乳食・コーンクリーム |
| 練る  | 白身魚のすり身団子・イワシのつみれ・エビ団子       |

材料や分量により、飛び散ることがありますので、容器は底が深めのものご用意ください。

調理方法や材料に応じて適切な大きさ(1~2m)に切りそろえてください。

材料が多い場合は、少しずつ入れながらお使いください。

水分の少ない生野菜をペースト状にする場合は必ず水を少量加えてください。

魚をすり身にする場合は必ず頭・骨や皮を取り除いた切り身をご使用ください。

液体の調理の場合、専用計量カップのMAX(500ml)目盛より多く入れないでください。鍋や他の容器を使う場合は、本体とブレンダーの接続部に液体が浸らないようにしてください。故障の原因になります。



次の材料はうまく調理できません。

玉ねぎのみじん切り.....細かなペースト(すりおろしたような状態)になります。  
 大根・にんじんのおろし...ムラになり材料のかたまりが残ります。



故障の原因になりますので以下の材料にはご使用できません。

| 禁止材料        |  | 禁止理由                           |
|-------------|--|--------------------------------|
| 固い材料<br>乾物類 | アーモンド・にぼし・干し椎茸・昆布・<br>氷砂糖・コーヒー豆・冷凍食品・氷など | ブレンダーカッターの刃を傷めたり、モーターの負担になります。 |
| 粘りの強い材料...  | 肉類・イカ・納豆など                               | 粘り気が強く、故障の原因になります。             |

# ブレンダーの調理例

## トマト&フルーツジュース (1人分)

- トマト..... 1/2個(約70g)
- りんご..... 1/2個(約120g)
- パイナップル(缶詰)・・・切れ(約40g)
- 砂糖..... 適量
- 水..... 200ml

トマト、りんごは皮をむき、パイナップルも合わせて1cm角くらいに切ります。専用計量カップに材料を全部入れ、ブレンダーを差し込んで、全体をまぜるようにして上下に動かします。

～水かわりに缶詰のシロップを使って結構です。そのときは砂糖は必要ありません。～

## 残り野菜のポタージュ (4人分)

- 野菜 (じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツなど)..... 400g 程度
- バター..... 適量
- 固形ブイヨン..... 2 個
- 塩・こしょう..... 少々
- 生クリーム..... 適量
- 刻みパセリ..... 少々
- 水..... 適量

野菜を1～2cm角に切ります。深鍋に火をかけ、バターを溶かし、野菜を炒めます。浅い鍋の場合、ブレンダーを使用する際に材料が飛び散る恐れがあります。上記の がひたひたになる程度に水を加え、固形ブイヨンを入れて、沸騰してきたらアクをていねいに取り除きます。アクがなくなったら弱火にし、野菜が柔らかくなるまで煮込んで火を止めます。上記の が30～40 程度にまで冷めたら、ブレンダーを差し込んで全体をすりつぶすように動かします。水を加えて好みの濃度にし、温めて塩・こしょうで味をととのえます。器に盛りつけるときに生クリームを浮かべ、刻んだパセリを散らします。

## 変わり揚げ (4人分)

- 豆腐(木綿)..... 1丁
- ツナの缶詰..... 缶(80g程度)
- マヨネーズ..... 大さじ3
- 片栗粉..... 小さじ1
- 塩・こしょう..... 適量

豆腐は水洗いし、ほぐしてから電子レンジであたため、ざるに上げて十分に水気をきります。ツナはざるに上げて十分に缶詰の汁をきります。専用計量カップに材料を全部入れ、ブレンダーを差し込んで、全体をまぜるようにして上下に動かします。出来た具をスプーンですくい、熱した油で揚げます。

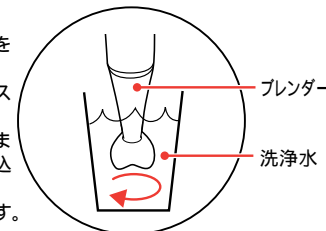
# ブレンダーのお手入れ

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。シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類は使わないでください。

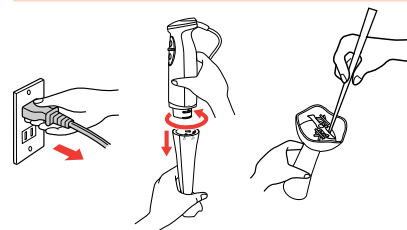
## ブレンダーの洗いかた

使用後はできるだけすぐに汚れをおとしてください。時間をおくとこびり付いて取りにくくなります。

ご使用後は、専用計量カップに水またはぬるま湯(40 以下)を300ml程入れ、中性洗剤を少量加えます。ブレンダーを差し込み、汚れの落ち具合を確認しながら、スイッチのON/OFFを数回繰り返します。洗浄水をすて、専用計量カップを洗い流した後、新たに水またはぬるま湯(40 以下)を300ml程入れ、ブレンダーを差し込み、スイッチのON/OFFを数回繰り返すすぎます。すすいだ後は、電源プラグを抜いて水気を十分に拭き取ります。



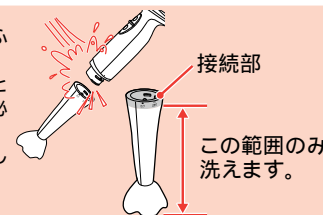
## ブレンダーの洗いかた (汚れが落ちにくい場合)



電源プラグをコンセントから抜きます。ブレンダーをひねって本体から取りはずします。中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。ブレンダーカッターに付いた繊維などは竹ぐしやブラシなどで取り除いてください。危険ですので、直接手をふれないでください。水気を十分にふきとり、清潔なところに保管してください。

### ご注意

危険ですのでブレンダーカッターには直接手をふれないでください。ブレンダーカッターに汚れや水分が残っているとサビの発生原因になります。サビを防ぐため、必ずお手入れをしてください。接続部の内側は、水につけたり、水をかけたりしないでください。故障の原因になります。



## 本体



丸洗いはしないでください。乾いたやわらかい布でふいてください。汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

## 専用計量カップ・カップ用フタ



中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。水気を十分にふきとり、清潔なところで保管してください。

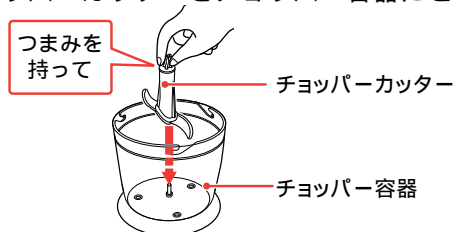
### ご注意

食器洗浄器・食器乾燥機などは使わないでください。

# チョッパーの使いかた

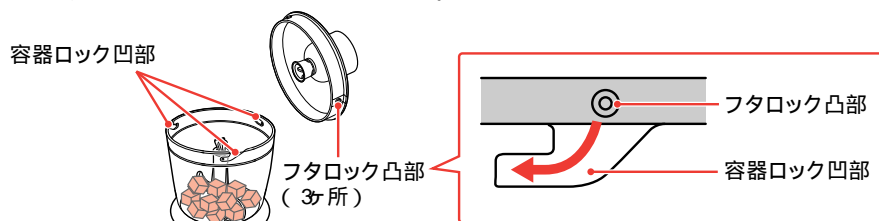
初めてお使いになるときは、チョッパー（チョッパーフタ、チョッパーカッター、チョッパー容器）をお手入れしてからご使用ください。（12ページ「チョッパーのお手入れ」の項をご覧ください。）

## 1. チョッパーカッターをチョッパー容器にセットします。



## 2. 材料を入れて、チョッパーフタをセットします。

材料の下準備は1ページをご覧ください。



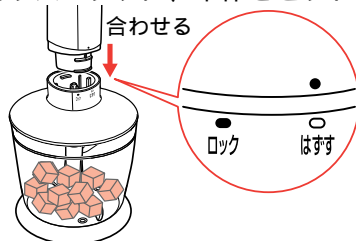
フタロック部の凸部を容器ロック部の凹部に合わせます。

チョッパーフタを「カチッ」と音がするまで矢印の方向へまわします。

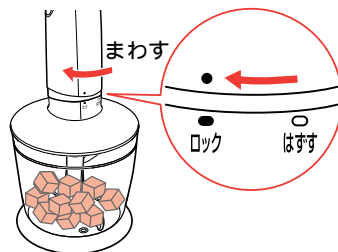
### ご注意

材料が多すぎたり少なすぎるとうまくきざめません。容器の深さ約半分をめやすに材料を入れてください。（最大量については1ページをご覧ください。）

## 3. チョッパーフタに、本体をセットします。



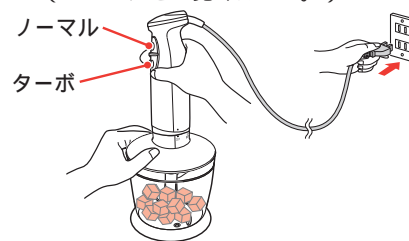
本体側面の●印とチョッパーフタの○印を合わせて取付けます。



本体の●印がチョッパー容器の○印と合うまで、矢印の方向にしっかりとまわします。

## 4. 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを押します。

材料に合わせて、ノーマル・ターボを使い分けてください。（1ページをご覧ください。）



スイッチを押している間だけチョッパーカッターがまわります。

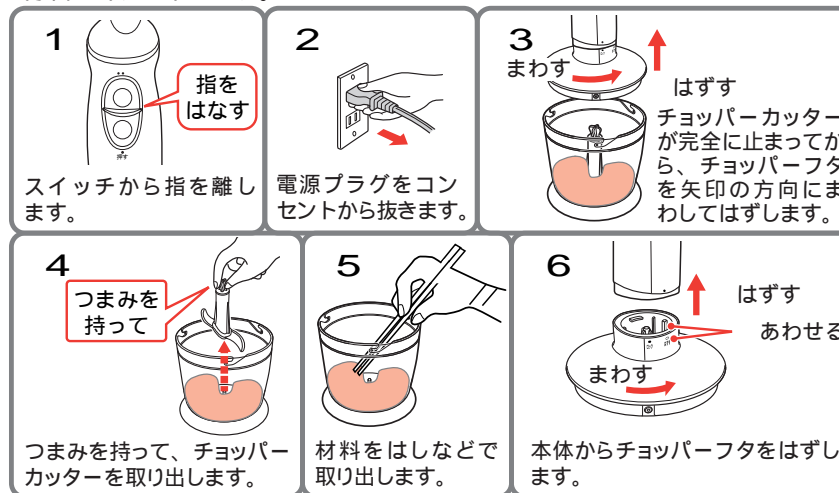
材料が容器についたら、はしなどでかきおとして、再びスイッチを入れ直してください。

**2** けがの恐れがあります。  
禁止 回転中は、チョッパーフタを絶対にはずさないでください。

### ご注意

続けて使える時間の合計は 1/2 分以内です。（連続、または 10秒間の回転を 10秒おきに繰り返して使う場合なども含まれます。）  
1/2 分間を超える場合は 30分以上休ませて本体が冷めてから再びスイッチを入れてください。

## 5. スイッチから指をはなして、チョッパーカッターの回転が止まってから材料を取り出します。



### ご注意

チョッパーカッターについては、はしやヘラなどで落としてください。直接、手で落としたり、金属製のもの（スプーンやフォーク）を使ったりしないでください。

### お願い

ご使用後は必ずチョッパーを洗ってから保管してください。（12ページ「チョッパーのお手入れ」の項をご覧ください。）

## チョッパーの材料の目安と下準備

容器の深さの約半分を目安に材料を入れてください。  
 ・下記をご参照のうえ、材料に合わせてスイッチをノーマルまたはターボに切り替えてください。

| 材 料   | 時 間     | スイッチ | 最大量  | 下準備                     |
|-------|---------|------|------|-------------------------|
| 玉 ね ぎ | 5~ 10秒  | ノーマル | 200g | 皮をむき、1~ 2cm角に切る。        |
| キャベツ  | 5~ 10秒  | ノーマル | 100g | 芯を取りのぞき、1~ 2cm角に切る。     |
| にんじん  | 5~ 10秒  | ターボ  | 200g | 皮をむき、1~ 2cm角に切る。        |
| しょうが  | 5~ 10秒  | ターボ  | 150g | 皮をむき、1~ 2cm角に切る。        |
| アーモンド | 10~ 15秒 | ターボ  | 200g | そのまま容器に入れます。            |
| 肉     | 15~ 20秒 | ターボ  | 200g | うす切りや小間切れを使い1~ 2cm幅に切る。 |

**禁止** 故障の原因になりますので以下の材料にはご使用できません。

| 禁止材料  | 禁止理由                                   |
|---|--|
| 固いもの<br>乾物類 …………… 大豆・コーヒード・にぼし・<br>冷凍食品・スジ肉など     | チョッパーカッターの刃を傷めたり、<br>モーターの故障の原因になります。  |
| 粘りの強いもの… 納豆・オクラ・長いもなど                             | 粘り気が強く、故障の原因になります。                     |
| 水分の多いもの… 液体のもの・果物など                               | チョッパーフタとチョッパー容器の<br>間から、液体がもれる恐れがあります。 |
| ペースト状に<br>なりやすいもの …… じゃがいも・さつまいも・<br>かぼちゃ（煮たもの）など | 使用後、チョッパーカッターが取り<br>出しにくく、けがの原因になります。  |

## チョッパーの調理例

トマトソース（約 300g スパゲティ - の場合 2人前）

ホールトマト缶… 400g  
 玉ねぎ… 1/ 2個（約 100g）  
 にんにく… 1かけ  
 オリーブオイル… 30ml  
 塩、胡椒… 適量  
 乾燥バジル… お好みで

玉ねぎは皮をむいて、1~ 2cm角程度に切ります。 にんにくは皮をむきます。  
 玉ねぎ、にんにくをチョッパー容器に入れ、様子を見ながらノーマルで10秒程度刻みます。  
 弱火のフライパンでオリーブオイルと をキツネ色になるまで炒めます。  
 ホールトマト缶をジュースごと専用計量カップに入れ、ブレンダーでつぶします。  
 鍋に と を入れてアクをていねいに取りながら 30分程煮込みます。  
 塩・胡椒、乾燥バジルで味を整えます。

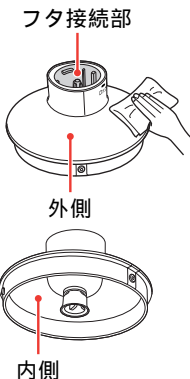
できあがったソースは冷ましてから容器に入れ冷蔵庫で保存し、なるべく早く使い切ってください。

## チョッパーのお手入れ

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。  
 シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類は使わないでください。

ご使用後はできるだけすぐに汚れをおとしてください。時間をおくとこびりついて取りにくくなります。

### チョッパーフタ

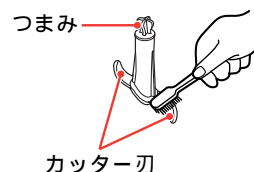


内側 中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。  
 お手入れ後は水気を十分にふき取ってください。  
 外側 乾いたやわらかい布でふいてください。  
 汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

#### ご注意

接続部の内側は水につけたり、水をかけたりしないでください。故障の原因になります。

### チョッパーカッター

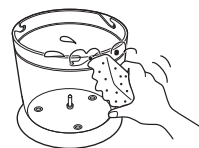


つまみを持ち、中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。  
 内側の軸中心に入り込んだ汚れは、つまようじなどで取り除いてから洗ってください。  
 手を切らないように注意し、お手入れ後は水気を十分にふき取り、清潔なところで保管してください。

#### ご注意

危険ですのでカッター刃には、直接手をふれないでください。

### チョッパー容器



中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。  
 水気を十分にふきとり、清潔なところで保管してください。

#### ご注意

食器用洗剤・食器乾燥機などは使わないでください。

### 本体



丸洗いはしないでください。  
 乾いたやわらかい布でふいてください。  
 汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるときれいになります。

## こんなときは

| こんなときは?                                     | 調べるところ  | 処 置   |
|---|---|---|
| 動かない  | コンセントが抜けていませんか?   | コンセントを差し込んでください。  |
|   | スイッチをしっかりと押していますか? 誤ってスイッチが入らないよう、スイッチはしっかりと奥まで押さえないと動きません。 | スイッチをしっかりと押してください。  |
| 本体が熱くなる                                     | 定格時間を超えて使っていますか?  | 連続使用は 1/2 以内にしてください。1/2 を超えて使用する場合は 30 分以上休ませてから使用してください。 |
| カッターが回らない<br>カラ回りする<br>振動が大きい<br>使用中に回転が止まる | 材料を入れすぎていませんか?  | 量を減らしてください。   |
|   | 材料が大きすぎませんか?  | 小さく切り直してください。   |
|   | 禁止材料が入っていませんか?  | 禁止材料を取り除いてください。   |
|   | ブレンダーやチョッパーが正しく取付けられていますか?                                  | 正しく取付けてください。  |

## アフターサービス

### 1.保証書

裏表紙に添付しています。  
保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。  
保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

### 2.保証期間

お買い上げ日から 1 年間です。

### 3.修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。

商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間がすぎている修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か「お客様サービス係」にご相談ください。

### 4.補修用性能部品の最低保有期間

このチョッパー付ハンディーブレンダー - の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 6 年です。性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

### 5.アフターサービスについてご不明の場合

「お客様サービス係」にお問い合わせください。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

|     |                                |
|-----|--------------------------------|
| 技術料 | 故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。                 |

修理部品について

修理部品は、部品共通化のため、一部仕様や外観色などを変更する場合があります。

お客様サービス係

☎ (フリーダイヤル) 0120- 337- 455

FAX ( 0256) 93- 1077

お電話承り時間: 平日(月曜～金曜)午前時～午後時

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2


お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

## 仕 様

本製品は一般家庭用です。  
業務用にはご使用にならないでください。

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| 電 源         | AC100V 50/60Hz             |
| 定 格 消 費 電 力 | 10.0W                      |
| 定 格 時 間     | 1 分                        |
| コ ー ド 長 さ   | 約 1.8m                     |
| 付 属 品       | 専用計量カップ... 1ヶ・カップ用フタ... 1ヶ |

この製品は、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。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

| 長年ご使用のチョッパー付ハンディーブレンダー - の点検を!   |  |
|--|--|
| <br><b>愛情点検</b> | <p>ご使用の際このようなことはありませんか。</p> <p>電源プラグや電源コードが熱くなる。電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。使用中に異常な回転音がある。本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。製品にふれるとビリビリと電気を感じる。その他の異常・故障がある。</p> |
| <p>ご使用中</p>  | <p>故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。</p>  |