

Edel テーブルミキサー

この度は本製品をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。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。
お読みになった後は、大切に保管してください。

安全上のご注意

	誤った取扱をすると、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。
	誤った取扱をすると、人が傷害（※1）を負ったり、物的傷害（※2）の発生が想定される内容を示します。
	禁止（してはいけないこと）を示します。
	強制（必ずすること）を示します。

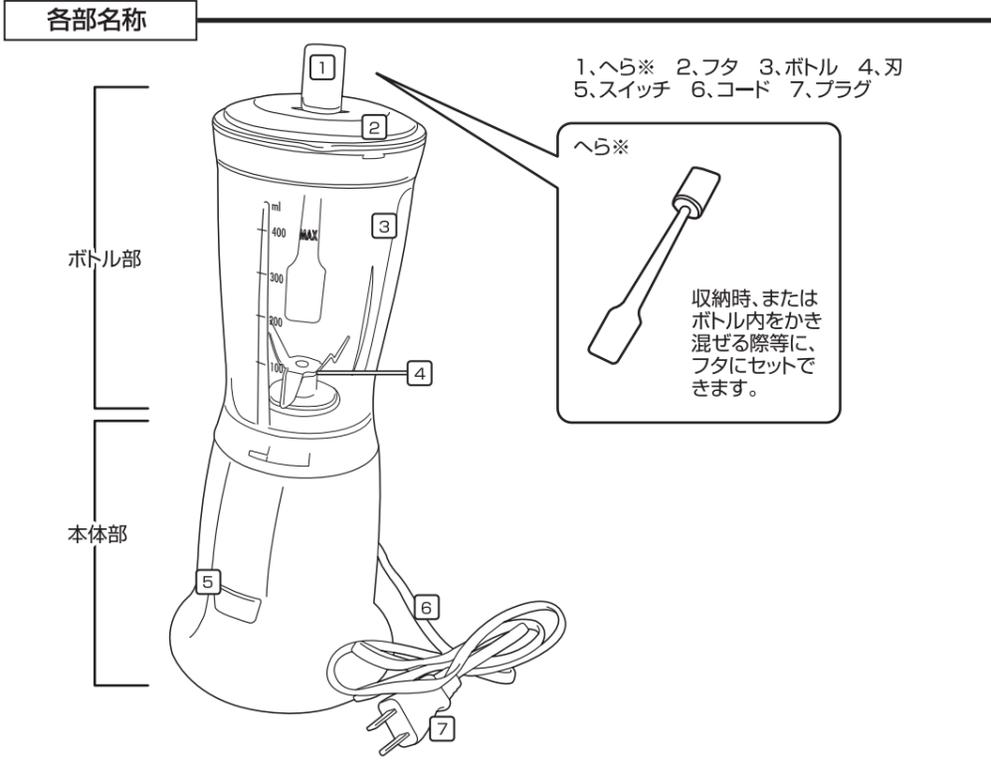
※1 傷害とは、治療に入院や長期の通院等を要しない、ケガや火傷、感電等を示します。
※2 物的傷害とは、家屋や家財及び家畜やペットにかかわる拡大損害を示します。

警告	
	・絶対に分解・修理・改造は行わない。※製品の故障、感電や思わぬケガに繋がる恐れがあります。
	・子供等取扱に不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。 ※ケガや感電の原因となります。 ・コードやプラグを破損するようなことはしない。※感電・ショート・火災の原因となります。 ・コードやプラグが痛んだり、コンセントの挿し込みが緩い時は使用しない。 ※感電・ショート・火災の原因となります。 ・稼働中はフタをあげない。※思わぬケガや火傷の原因となります。
	・プラグは根元まで確実に挿し込む。 ・必ず交流 100V で使用する。 ・プラグのホコリ等は定期的にとる。
	・濡れた手でプラグや本体の取扱はしない。※感電の原因となります。
	・水場での使用、また、放置はしない。※感電ショート・火災の原因となります。

注意	
	・本製品を本来の目的以外には使用しない。 ・子供の手の届く所に保管しない。 ・タコ足配線はしない。 ・破損したら使用しない。
	・使用中に製品の動作が止まった場合は、スイッチを切る。 ・安定した場所で使用する。 ・必ずボトルに食材が入った状態で使用する。
	・プラグを抜く時はコードを引っ張らない。必ず先端のプラグを持って抜いてください。 ・使用時以外はプラグをコンセントから抜く。

■使用上のご注意■	
・連続使用時間は約 1 分です。 ※製品の故障や劣化に繋がる恐れがあります。連続約 1 分を超えて使用する場合は、一度プラグをコンセントから抜き、約 20 秒休ませてからご使用ください。	
・この製品は、一般家庭用です。業務用または他の用途でのご使用はご遠慮ください。	
・ご使用前に、へらとボトル、刃をきれいに洗浄してください。	
・お手入れの際は、プラグをコンセントから抜いて行ってください。	
・初めて使用する場合や長期間の使用がなかった場合等、稼働時ににおいが発生することがありますが、製品に問題はありません。使用を重ねることで解消されます。	
・全てのセットが終わるまで、プラグをコンセントに挿し込まないでください。	
・高温になる場所、湿気が多い場所、直射日光の当たる場所への保管・放置はしないでください。 ※製品の故障・劣化の原因となります。	
・落とす・ぶつける等、製品本体に強い衝撃を与えないでください。	
・お手入れの際に、シンナー・ベンジン等の揮発性有機溶剤は使用しないでください。 ※製品の変色・劣化の原因となります。	

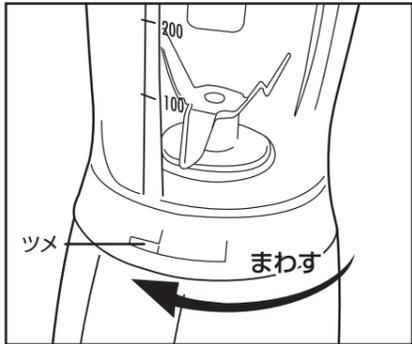
■仕様■			
種類	ミキサー		
寸法	約φ12xH32cm コードの長さ:約1m	重量	約750g
材質	ABS、PA、POM、PP、PS、PVC(非フタル酸) ステンレス、ゴム	定格電圧	100V
		定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	200W	定格時間	1分
連続使用時間	約1分	定格容量	400ml
耐熱温度	約40℃	回転数	20000回/分



使用方法	
	・連続使用時間は約 1 分です。※製品の故障や劣化に繋がる恐れがあります。連続約 1 分を超えて使用する場合は、一度プラグをコンセントから抜き、約 20 秒休ませてからご使用ください。 ・ご使用前にへらとボトル、刃をきれいに洗浄してください。 ・稼働中は本体を支え、フタは開けないでください。※思わぬケガの原因となります。 ・全てのセットが終わるまで、プラグをコンセントに挿し込まないでください。

1:ボトルを本体にセットする
 ご使用前にへらとボトル、刃をきれいに洗浄してください。初めて使用する場合や長期間の使用がなかった場合等、稼働時ににおいが発生することがありますが、製品に問題はありません。使用を重ねることで解消されます。

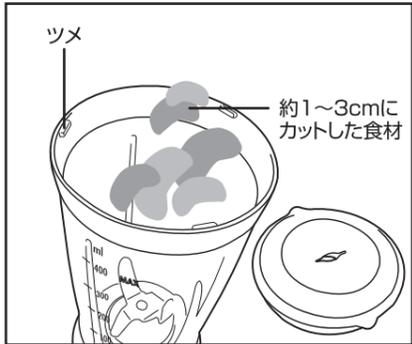
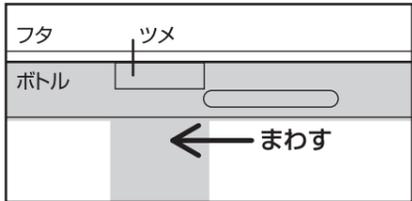
- ①本体を安定した場所に置きます。
- ②ボトルのツメを本体の接続部にある溝にはめ、回転させてしっかりとセットします。
※ボトルが本体にきちんとはまっていないと本体は稼働しません。



2:食材を入れる
 ①ボトルに約 1~3cm 大にカットした食材を入れ、しっかりとフタをします。
 ※ボトルには約 400ml 以上入れないでください。
 ※フタをする際は、ボトルのツメをフタの溝にはめ、回転させてしっかりとセットします。

- 食材を入れる際の注意
- ふさ等に包まれた柑橘系: かたいふさの場合は、身をふさから出してボトルに入れてください。
 - 表面に薄い皮がついている物(トマト等): 皮をむいてください。
 - 水分の多い食材を冷凍した物: 半解凍してから約 1~3cm 大にカットしてください。

※氷など、かたい物には使用できません。
 ※色の濃いものを使用した場合、色がボトルやフタ内側に付着することがあります。
 ※食品のかたさに応じてカットする大きさは変えてください。



- 3:ミキサーにかける**
- ①プラグをコンセントにつなぎます。
 - ②本体を支えながらスイッチを押して食材をミキサーにかけます。
 ※本体連続使用時間は約 1 分です。約 1 分稼働させたらスイッチから手を離し、約 20 秒休ませてください。
 ※食材の状態を見ながら行ってください。
 - ③できた物を容器にあげます。
 ※ボトルの底にたまった食材はへらを使って出してください。

レシピ

フルーツジュース(桃ベース)
 桃 1個(皮をむき、身を種からとって、2cm角に切る) ヨーグルト 150ml
 牛乳 50ml

- ①材料をボトルに入れ、ミキサーにかけます。
- ②全体が液状になったらできあがりです。

バナナシェイク
 バナナ 2本(1.5cm幅の輪切りにする) 牛乳 200ml

- ①材料をボトルに入れ、ミキサーにかけます。
- ②全体が液状になったらできあがりです。

粒コーンスープ
 缶詰のコーン 80g(缶の水をきる) 牛乳 300ml 塩胡椒 少々

- ①材料をボトルに入れ、ミキサーにかけます。
 - ②全体が液状になったらできあがりです。
- 好みに応じて冷やす・温める等をしてください。

お手入れ方法	
	・お手入れの際は、刃の取り扱いに十分ご注意ください。 ・お手入れは、プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。

ボトル、へら、フタ、刃は水洗いしてください。
 本体は水を含ませてよくしぼった布巾等で汚れを拭き取ってください。