

# スティックブレンダー

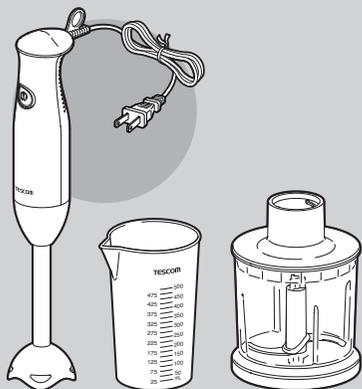
品番：THM311/321

## 取扱説明書

### 保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。  
販売店にて必ず記入を受け、大切に  
保管してください。

ご購入ありがとうございます。  
ご使用になる前に、この取扱  
説明書を必ずお読みいただき、  
正しくご使用ください。  
お読みになった後は、お使い  
になる方がいつでも見られる  
ところに必ず保管してください。



※チョッパー・ボトル・ボトルフタは  
THM321のみ付属です。

## もくじ



安全上のご注意 …………… 1～4  
各部のなまえとはたらき …………… 5



お使いになる前に …………… 6  
ブレンダーの使いかた …………… 7  
チョッパーの使いかた …………… 9  
調理例 …………… 11



お手入れのしかた …………… 15



故障かな?と思ったら …………… 17  
仕様 …………… 17



アフターサービス …………… 18  
保証書 …………… 裏表紙



# 安全上のご注意

# 安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
- 注意事項は次のように区分しています。

## ⚠ 危険

誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性があり、かつその切迫度合いが高いと想定される内容を示します。

## ⚠ 警告

誤った扱いをすると、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

誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

### 絵表示の例



記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。



(左図の場合は分解禁止)



記号は、「しなければならないこと(強制)」の内容をお知らせするものです。



(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)

## ⚠ 警告



交流100V以外で使わない。  
(日本国内専用)

禁止 発火する恐れがあります。

長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線する恐れがあるため、次の状態が確認されたときは使わない。

- 使用中、動いたり止まったりする
- 電源コードがねじれて戻らなくなった
- 電源コードの根元部分に変形・傷んでいる
- コンセントの差し込みがゆるい



火災・感電・やけど・ショートのおそれがあります。



電源コードは下記のように扱わない。

禁止

- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない
- はさみ込まない
- 加工しない
- 束ねたまま使用しない

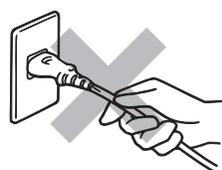
火災・感電の恐れがあります。



コンセントから電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。

必ず守る

電源プラグを傷める恐れがあります。



禁止

電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で、チョッパー・ブレンダー刃に手・ヘラ・スプーンなどで触れない。

けがをする恐れがあります。



調理時には、ボトル・ブレンダーカップなどの容器の中に指・スプーン・箸など調理材料以外のものは入れない。

けがや本製品が破損する恐れがあります。



子供には使わせない。  
幼児の手の届く所で使わない。  
子供や幼児の手の届く場所には保管しない。

けがをする恐れがあります。



梱包のポリ袋は乳幼児の手が届く場所に置かない。

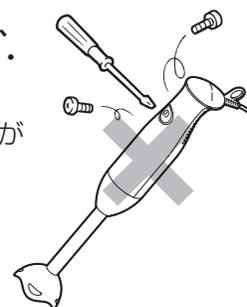
頭からかぶるなどをすると口や鼻をふさぎ、窒息する恐れがあります。



分解禁止

修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

発火・感電の恐れがあります。



水ぬれ禁止

本体や各接続部を水につけない。  
水で洗わない。

感電の恐れがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

感電の恐れがあります。



必ず守る

電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
火災・感電・発火の恐れがあります。

電源プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災・感電の恐れがあります。

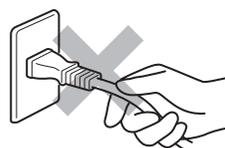
**⚠ 注意**



電源プラグを抜く

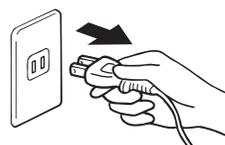
コンセントから電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。

電源プラグを傷める恐れがあります。



使用後・部品の取り付け・取り外しおよびお手入れをするときは、電源プラグをコンセントから抜いておく。

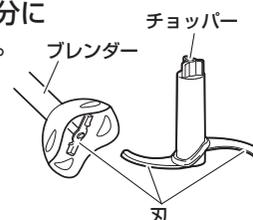
火災・感電・けがの恐れがあります。



禁止

カッターの刃の部分に直接手を触れない。

けがをする恐れがあります。



電源コードを本体に巻きつけない。

火災・感電の恐れがあります。

本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

使用中に移動させない。

けがをする恐れがあります。



禁止

製品を落としたり強い衝撃を与えない。けが・故障の原因になります。

下記のような場所では使わない。

- 不安定な所
- 湿気の多い所
- 火気の近く
- 水や油のかかりやすい所
- 直射日光が長時間当たる所
- カーペット・ビニール袋などの上
- 人工大理石のテーブルなどの上

火災・けが・本製品が破損する恐れがあります。

本体・各接続部のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電・けが・事故の恐れがあります。

割れる恐れがある容器の中で、ブレンダーを使わない。

容器の破損・けが・事故の恐れがあります。

ブレンドカップ・ボトルを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。

変形や破損する原因になります。

40℃以上の材料をブレンドカップ・ボトルに入れない。

けが・破損の原因になります。

変形や破損など、異常があるときは使わない。

けが・事故の恐れがあります。



禁止

空回ししない。

本製品が破損する恐れがあります。

調理以外の目的で使わない。

本製品が破損する恐れがあります。

刃に材料がはさまるなどの原因で運転が止まったときは、すぐに使用を中断し、電源プラグを抜く。

けがや本製品が破損する恐れがあります。

使えない材料を入れない。(7・9ページ参照)。

本製品が破損する恐れがあります。

水分の多いもの(液体・果物など)を使うときはチョッパーを使用しない。

ボトルとボトルフタの間から材料が漏れる恐れがあります。

刃が完全に停止するまでは絶対にボトルフタを開けない。

けがをする恐れがあります。

連続または合計1分使用したら、30分以上休ませる。

本製品が故障する恐れがあります。



禁止

ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・化学ぞうきん・漂白剤をよこれ落としとして使わない。

本製品に傷がつく恐れがあります。

食器洗浄機や食器乾燥機は使わない。

本製品が破損する恐れがあります。

※安全上のご注意のイラストは実際の商品とは異なります。

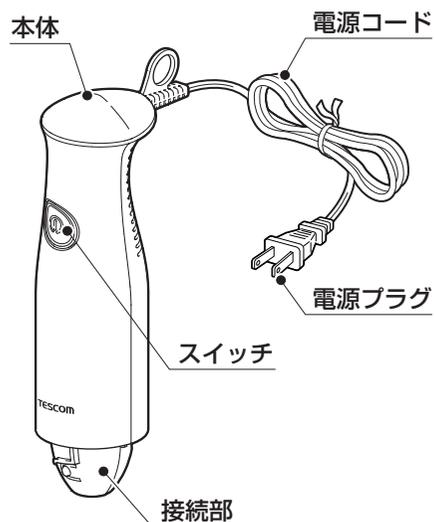


# 各部のなまえとはたらき

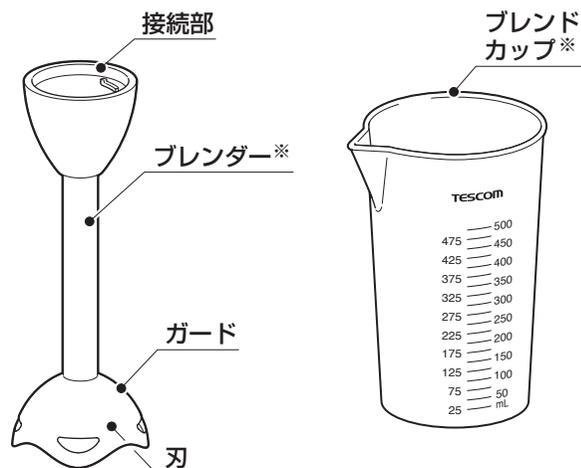
はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることをお確かめください。「※」の付いた部品・付属品はお取り寄せできます。お買い上げ販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」へお問い合わせください。(18ページ参照) ホームページでもお問い合わせいただけます。

<http://www.tescom-japan.co.jp/support/>

## 本体

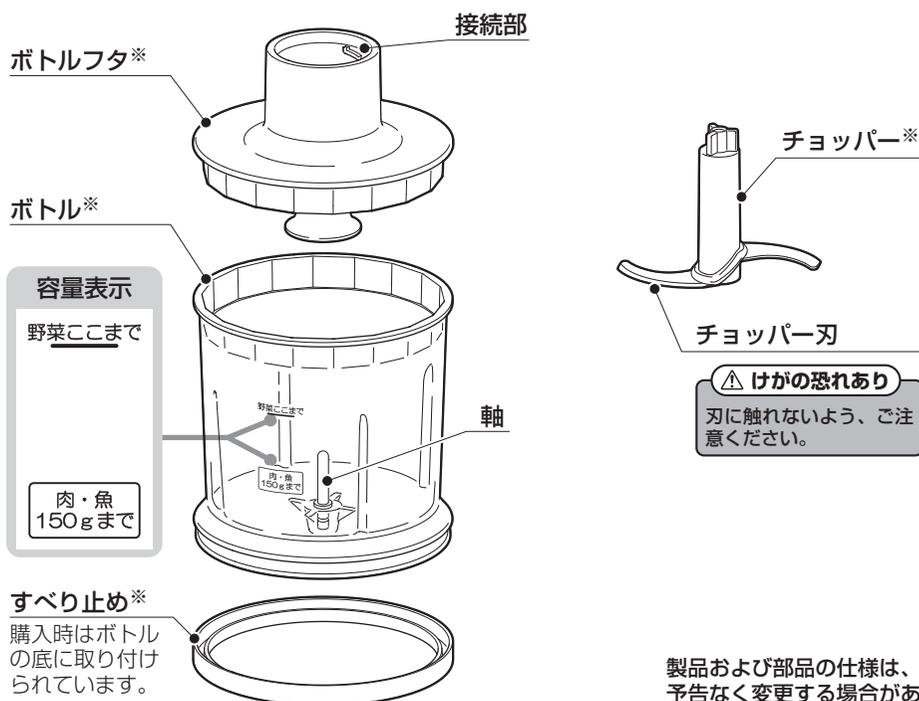


## ブレンダー



△ けがの恐れあり  
刃に触れないよう、ご注意ください。

## ボトル・ボトルフタ・チョッパー (THM321のみ)



製品および部品の仕様は、予告なく変更する場合があります。



# お使いになる前に

## スイッチの使いかた

スイッチを押している間だけ、ブレンダーの刃/チョッパーが回転します。

### ●連続運転

スイッチを押し続け、連続で回転させることです。

### ●間欠運転

1回1秒くらいで、スイッチを「押し-はなす」を繰り返し、断続的に回転させることです。

## 機能と調理の目安

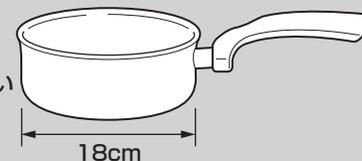
### ●ブレンダー

液体ややわらかい材料をまぜるときに使用します。煮た野菜・果物などをつぶしながらまぜて、ポタージュスープ・スムージー(くだものや野菜を絞らずに攪拌(かくはん)して作るもの)・離乳食などを作れます。(水分の少ない、いも類・かぼちゃなどのマッシュには使えません。詳細は7ページ参照。)

金属製なので、材料を煮てあら熱を取ったなべの中に入れ、そのままポタージュスープを作することもできます。(7・8ページ参照)

### ＜使いやすいなべのサイズ＞

材料の深さ3cm程度が調理しやすい量です。



スムージー・マヨネーズ・少量のペースト(離乳食)作りには、付属のブレンドカップが便利です。

※ガラス(耐熱性・強化ガラスを含む)や陶器などの割れる恐れがある容器、チョッパー用のボトル(THM321)は使えません。また、なべに入れて使用する場合は、なべにキズが付く場合があります。

### ●チョッパー (THM321)

材料をきざむときに使います。肉や魚のミンチ、野菜のみじん切りなどができます。(液体を加えての使用や生地こね、固すぎる材料には使えません。詳細は9ページ参照。)

材料	最大量	時間	下ごしらえ	
みじん切り	キャベツ	70g	間欠 5~10回	芯を取り、2cm角に切る。
	玉ねぎ	200g	間欠 5~15回	皮をむき、2cm角に切る。
	にんじん		間欠 5~20回	皮をむき、1cm幅に切る。
	しょうが	間欠 5~10回	皮をむき、1片ずつに分ける。	
	にんにく	150g	間欠 10~20回	皮・骨・軟骨・スジを取り除き、2cm角に切る。
ミンチ	肉	100g	連続 10~20秒	頭・皮・ヒレ・内臓・固い骨を取り、2cm角に切る。
	魚	150g	連続 5~10秒	皮をむいてわたを取り、2cm角に切る。
	いか			殻・頭・尾・背わたを取る。
エビ			みみを取り、2~3cm角にちぎる。(冷凍・乾燥していないパンを使う。)	
パン粉	食パン	6枚切り 1枚	連続 5~10秒	

※最大量は目安です。材料がボトルの容量表示を越えないようにしてください。



# ブレンダーの使いかた

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください（15・16ページ参照）

## ご注意

- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いておく。不意にスイッチを押してしまったときに刃が回転し、大変危険です。
- ブレンダーの刃はとても鋭利なので、直接手で触れない。けがの恐れがあります。
- 連続1分、または合計1分間（例：休止をはさみながら20秒+10秒+30秒）使用したら、30分以上休ませる。



## ブレンダーで使えない材料

肉／魚／パンなどの生地／食材以外のもの  
 固いもの：氷／冷凍した食材／コーヒー豆／乾物（乾燥大豆・煮干しやかつお節）など  
 ねばりけの強いもの：じねんじょ・いちょういもなど  
 水分の少ないもの：ゆでたいも類（じゃがいも・さつまいもなど）  
 かぼちゃのマッシュやペースト

## 下ごしらえ

- 固い皮・種・へた・芯などを取り除く。
- 2cm角以下に切る。
- なべの中で使うときは、なべを火からおろしてあら熱を取る。

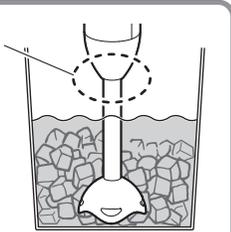
## 使いかた

### 1 下ごしらえした材料をブレンドカップに入れる。

- ブレンドカップに入れる材料は40℃程度まで冷ましてください。



※この部分を液体に浸けないようにしてください。



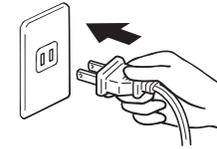
### 2 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、ブレンダーを本体に取り付ける。

※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。



# ブレンダーの使いかた

### 3 電源プラグをコンセントに差し込む。



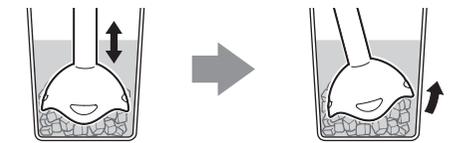
### 4 ブレンダーを容器の中の材料にしっかり押し当てながらスイッチを押す。

※合計1分使用したら30分以上休ませてください。



#### 材料のつぶしかた

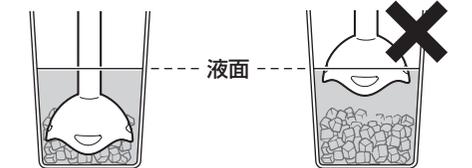
- ① 上下に小刻みに動かす。
- ② 前後左右にまんべんなく動かす。



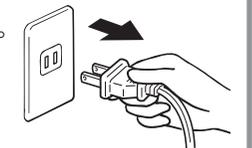
※ブレンダーが容器の底に吸い付いたときは、運転を止めると離れます。



- 液体が多い場合、ブレンダーのガード部分が液面より上に出ないように動かす。材料が飛び散り、材料が熱いとやけどの原因となります。ブレンダーが容器の底に吸い付いたときは、運転を止めると離れます。

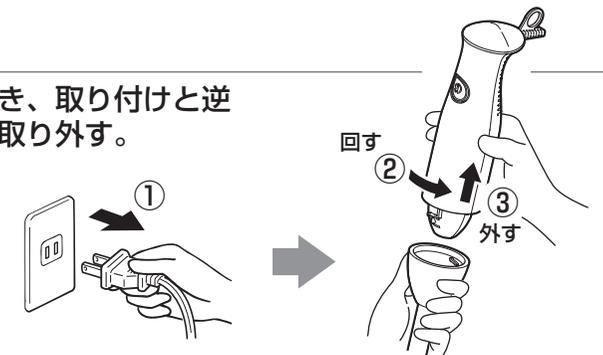


- 使用中ブレンダーが止まったときは、まず電源プラグを抜く。刃を確認して、材料がはさまっていたらはしなどを使って取り除いてください。刃についた材料を取るときも、必ず電源プラグを抜いてから、はしなどを使って取ってください。



### 5 スイッチから指を離し、刃の回転が止まってから本体を持ち上げる。

### 6 電源プラグをコンセントから抜き、取り付けと逆の手順でブレンダーを本体から取り外す。





# チョッパーの使いかた

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください（15・16ページ参照）

## ご注意

- チョッパー刃はとても鋭利なので、直接手で触れない。けがの恐れがあります。
- 材料をボトルに表示されている最大量より多く入れない。
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜いておく。
- 連続1分、または合計1分間（例：休止をはさみながら20秒+10秒+30秒）使用したら、30分以上休ませる。



## チョッパーで使えない材料

スジ肉／水分の多いもの（果物など）／液体／パンなどの生地／食材以外のもの／  
固いもの：氷／冷凍した食材／コーヒー豆／乾物（乾燥大豆・煮干しやかつお節）など  
ねばりけの強いもの：煮たイモ類（じゃがいも・さつまいもなど）・じねんじょ・いちよういもなど

## 下ごしらえ

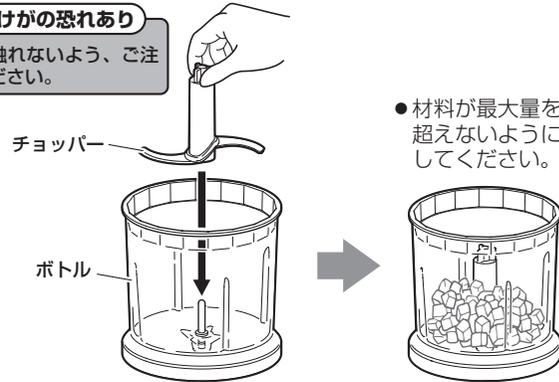
- 2cm 角以下に切る。
  - 葉ものは、キッチンペーパーなどで水気をよくふき取る。
- ※その他、6ページを参照。

## 使いかた

### 1 チョッパーをボトルの軸に差し込み、下ごしらえした材料を入れる。

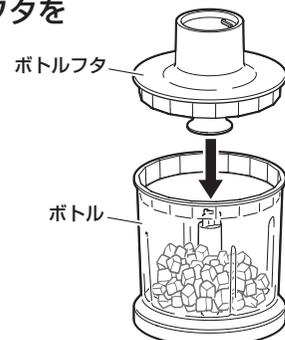
- ボトル内側はよくふいてください。ぬれていると材料がはり付きやすくなります。

△ けがの恐れあり  
刃に触れないよう、ご注意ください。

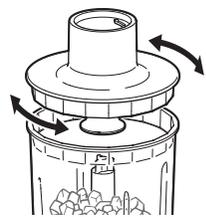


- 材料が最大量を超えないようにしてください。

### 2 ボトルにボトルフタを取り付ける。

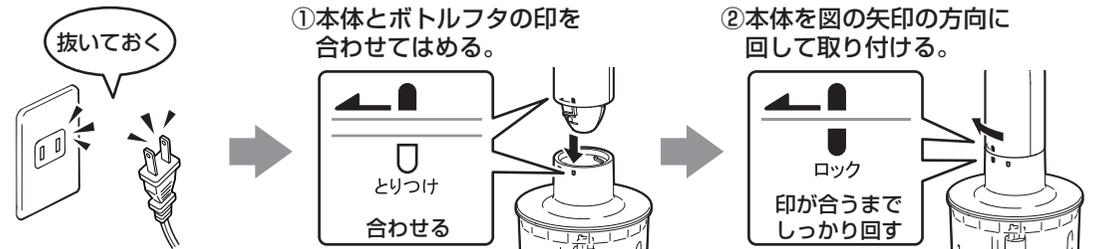


ボトルフタが浮いてしまうときは、ボトルフタを少し回して角度を変え、すき間ができないように取り付け直してください。



### 3 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認して、本体をボトルフタに取り付ける。

※取り付けが不十分な場合、破損する恐れがあります。

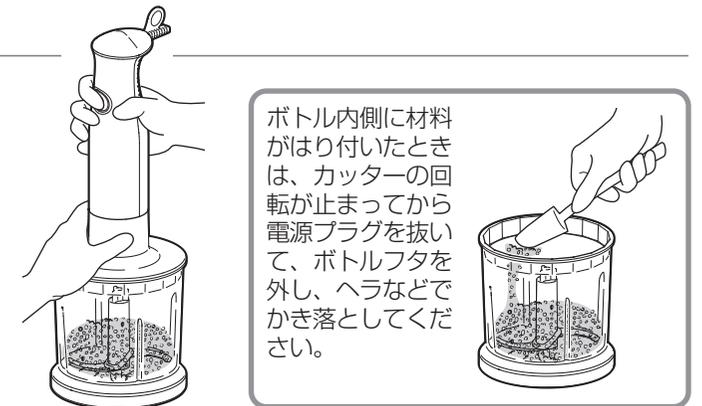


### 4 電源プラグをコンセントに差し込む。

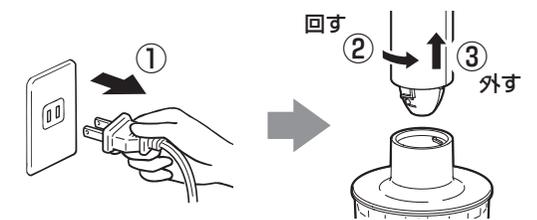
### 5 ボトルフタを押さえながらスイッチを押す。

※合計1分使用したら30分以上休ませてください。

△ けがの恐れあり  
運転中はボトルフタを開けない。

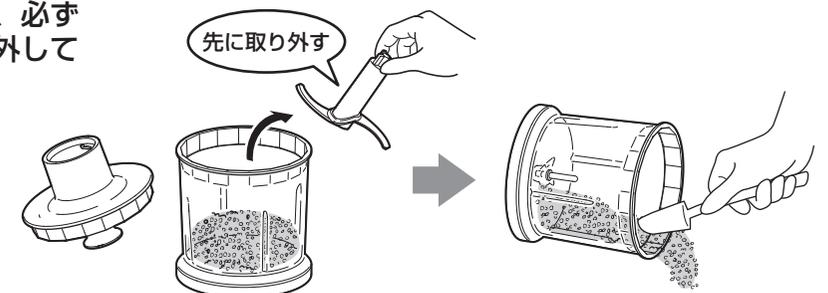


### 6 スイッチから指を離し、刃の回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜く。取り付けと逆の手順で本体をボトルフタから取り外す。



### 7 ボトルフタを外し、必ずチョッパーを取り外してから材料を出す。

△ けがの恐れあり  
刃に触れないよう、ご注意ください。





# 調理例

材料の下ごしらえ、使いかたについては6～10ページを参照してください。  
できあがりの量の目安は2人分（マヨネーズ・離乳食以外）です。

ブレンダーを使ったメニュー

## マヨネーズ

### 材料

- ①卵（L サイズ）…………… 1個  
※室温に戻した新鮮な卵を使う
- ②酢…………… 大さじ1
- ③塩…………… 小さじ1/3
- ④砂糖・こしょう…………… 各少々
- ⑤サラダ油…………… 200ml

### 作りかた

- ①ブレンダーカップに①～⑤の順で材料を入れ、卵黄をつぶさないようにゆっくりとブレンダーを入れてカップの底に当てたまま連続運転させる。  
※白く乳化するまでは、ブレンダーを固定したまま動かさないこと。
- ②ほぼ乳化したらブレンダーを上下に動かし、全体を混ぜ合わせる。

ブレンダーを使ったメニュー

## マンゴーヨーグルトスムージー



### 下ごしらえ

マンゴーは皮をむいて種を取り、2cm角に切る。

### 作りかた

ブレンダーカップに材料をすべて入れ、ブレンダーでマンゴーを押しつぶすように上下に動かしながら約15秒混ぜる。  
（お好みで時間を調整してください。）

### 材料

- マンゴー…………… 果肉100g（約1個分）
- プレーンヨーグルト…………… 150g
- 牛乳…………… 100ml
- 砂糖…………… 大さじ1と1/2

### ポイント

マンゴーを、メロン・バナナ・いちごなど季節の果物に変えてお楽しみいただけます。果物は2cm角に切り、水気の少ない果物を使うときは牛乳などの液体を増やしてください。

ブレンダーを使ったメニュー

## 基本の離乳食 ～にんじんペースト～



### 下ごしらえ

にんじんは皮をむいて2cm角に切る。

### 作りかた

- ①にんじんを、竹串がスッと入るまでやわらかくゆでる。
- ②ゆでたにんじんと湯冷ましをブレンダーカップに入れ、なめらかなペーストになるまでブレンダーで約40秒混ぜる。

### 材料

- にんじん…………… 1本
- 湯冷まし…………… 200ml

# 調理例

ブレンダーを使ったメニュー

## 基本の離乳食 ～10倍がゆ～



### 材料

- 米…………… 20g
- 水…………… 200ml
- 湯冷まし（調節用）…………… 適量
- ※とろみが強いときは、湯冷ましを足して調節してください。

### 下ごしらえ

米は洗って小さい鍋に入れ、分量の水に30分以上浸けておく。

### 作りかた

- ①米と水の入った鍋に少しずらしてフタをし、中火にかけて沸騰したらできるだけ弱火にして50分煮る。  
※煮ている間にこげないように、様子を見て水を足してください。
- ②フタを閉めて火を止め、10分蒸らす。
- ③あら熱をとってから鍋の中身をすべてブレンダーカップに移し、なめらかなペーストになるまでブレンダーで約30秒混ぜる。

ブレンダーを使ったメニュー

## ブロッコリーのポタージュ



### 下ごしらえ

- ブロッコリーは小房に分け、茎は皮を厚めにむいて薄切りにし、塩少々（分量外）を入れた熱湯でゆでる。
- 玉ねぎは薄切りにする。
- じゃがいもは皮をむき、2cm角に切る。

### 作りかた

（浮き身用に、ブロッコリーの小房を少量取り分けておく。）

### 材料

- ブロッコリー…………… 150g（約1個）
- 玉ねぎ…………… 50g（約1/4個）
- じゃがいも…………… 70g（約1/2個）
- バター…………… 15g
- 固形スープの素…………… 1/2個
- 水…………… 200ml
- 牛乳…………… 200ml
- 塩・こしょう…………… 各少々
- 生クリーム…………… 大さじ2

- ①鍋にバターを熱し、中火で玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ってきたら、じゃがいも・ブロッコリーを入れ、全体に油がまわる程度に炒める。
- ②固形スープの素・水を加え、沸騰したらフタをして弱火にし、野菜がやわらかくなるまでこがさないように約15分煮る。
- ③鍋を火から下ろして牛乳を加え、ブレンダーでなめらかなるまで、野菜を押しつぶすようにかき混ぜる。
- ④鍋を再び火にかけ、木ベラで混ぜながら沸騰する直前まで温める。
- ⑤塩・こしょうで味を整え、器に盛って浮き身用のブロッコリーを入れ、生クリームを流し入れる。

ブレンダーを使ったメニュー

タルタルソース



下ごしらえ

- ゆで卵は4つ割りにする。
- きゅうりのピクルスはタテ半分に切ってから1cm幅に切る。
- 玉ねぎとにんにくは2cm角に切る。
- パセリは1枝を2つくらいずつにちぎっておく。

作りかた

ブレンドカップに材料をすべて入れ、ブレンダーで押しつぶすように25～30秒混ぜる。

材料

- マヨネーズ…………… 大さじ4
- ゆで卵…………… 30g (約1/2個分)
- きゅうりのピクルス…………… 1本
- 玉ねぎ…………… 10g
- パセリ…………… 2g
- にんにく…………… 2g
- レモン汁…………… 小さじ1/2

チョッパーを使ったメニュー

じゃがいもとサーモンのミニ春巻き ～タルタルソース添え～



下ごしらえ

- じゃがいもは皮をむき、2cm角に切る。
- 春巻きの皮は4等分に切り、12枚にする。

作りかた

- ① ボトルにチョッパーをセットし、じゃがいもを入れて約6秒連続運転させる。
- ② ①をボールに移し、小麦粉を混ぜる。
- ③ 春巻きの皮をひし形に置き、図の位置に②・12等分したスモークサーモン・カマンベールチーズをのせ、①～④の順に皮を折り具を包む。
- ④ フライパンに、油を底から1cmほど入れて熱し③の閉じた面を下にして入れ揚げ焼きにする。
- ⑤ お皿に盛り、タルタルソースとレモンを添える。



材料 (12個分)

- じゃがいも……………100g (約2/3個分)
- 小麦粉…………… 大さじ1
- スモークサーモン…………… 20g
- カマンベールチーズ…………… 50g
- 春巻きの皮…………… 3枚
- サラダ油…………… 適量
- タルタルソース…………… 適量 (上記参照)
- レモン…………… 適量

チョッパーを使ったメニュー

ボロネーゼ ～ボローニャ風ミートソース～



下ごしらえ

- 牛肉を2cm角に切る。
- にんにく以外の野菜を2cm各に切る。

作りかた

- ① ボトルにチョッパーをセットし、玉ねぎを入れて8回間欠運転させ、一旦取り出す。
- ② にんじん・セロリ・にんにくをボトルに入れて15回間欠運転させ、取り出す。
- ③ ボトルとチョッパーを洗って水気をよくふき取り、再度セットして牛肉を入れ、15回間欠運転させる。
- ④ 鍋にオリーブオイルを入れて、①②③を加えてしんなりするまで炒める。
- ⑤ ④に赤ワインとホールトマト缶を加えて弱火で煮る。
- ⑥ 煮立ってきたら塩・こしょうで味を整え、あくを取りながらとろりとするまで弱火で煮詰める。
- ⑦ Aを入れ、さらに塩・こしょうで味を整える。

材料

- 牛もも肉 (ブロック)…………… 150g
- 玉ねぎ…………… 100g (約1/2個)
- にんじん…………… 40g (約1/2本)
- セロリ…………… 35g (約1/2本)
- にんにく…………… 1/2片
- オリーブオイル…………… 大さじ1
- 赤ワイン…………… 50ml
- ホールトマト缶…………… 300g
- 塩・こしょう…………… 適量
- A { バジル…………… 小さじ1/4
- ローズマリー…………… 小さじ1/4
- タイム…………… 小さじ1/4
- オレガノ…………… 小さじ1/4

ポイント

間欠運転させることで、野菜がバラバラとたたみじん切りになります。連続で運転させると、水分やねばりけが出てしまいますので、ご注意ください。



# お手入れのしかた

必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。

## ご注意

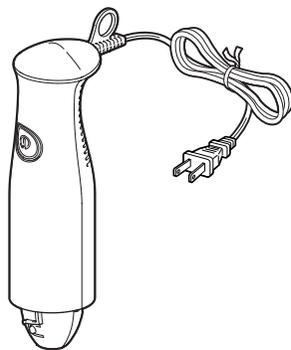
- ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・化学ぞうきん・漂白剤をよごれ落としとして使わない。
- 刃の部分には直接触れない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器は使わない。

## 本体

「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。

### ⚠ 水濡注意

本体は水洗いできないのでぬらさないよう注意する。故障の原因となります。



## ブレンダー・ブレンダーカップ

### ● ブレンダー

外側はスポンジに中性洗剤をつけて洗う。  
 ガードの内側は、刃に触れないよう、やわらかいブラシなどを使って洗う。  
 水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすいで水分をふき取り、十分に乾燥させる。  
 接続部は「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。

接続部  
水ぬれ禁止  
故障の原因となります。

### ⚠ 水濡注意

接続部は水洗いできないのでぬらさないよう注意する。故障の原因となります。

金属部のみ  
水洗い可。

### ⚠ けがの恐れあり

刃に触れないよう、ご注意ください。

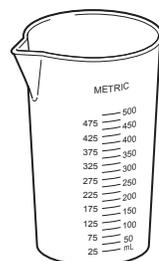
### 〈汚れが落ちにくいときは〉

ブレンダーカップなどに水またはぬるま湯（40℃以下）と中性洗剤を少量入れて10回ほど間欠運転させると、汚れが落ちやすくなります。



### ● ブレンダーカップ

スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすぐ。  
水分をふき取り、十分に乾燥させる。

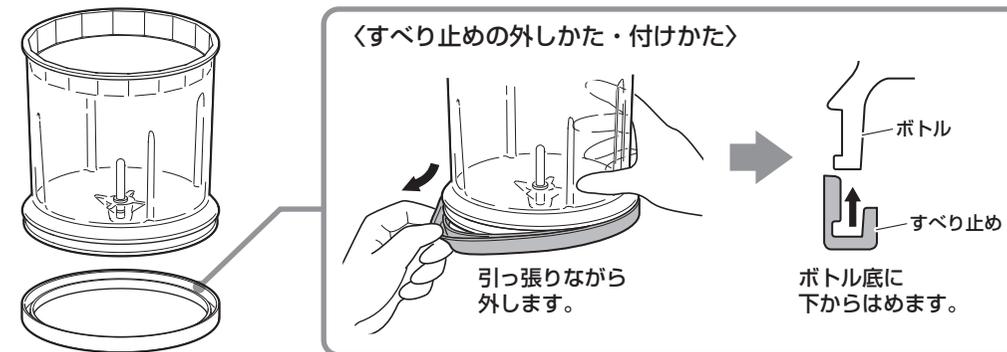


# お手入れのしかた

## ボトル・ボトルフタ (THM321)

### ● ボトル

スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすぐ。水分をふき取り、十分に乾燥させる。



### ● ボトルフタ

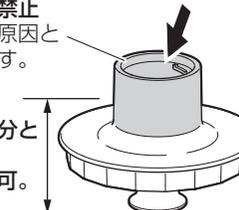
接続部以外はスポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよくすすぐ。水分をふき取り、十分に乾燥させる。  
 接続部は「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。

接続部  
水ぬれ禁止  
故障の原因となります。

### ⚠ 水濡注意

接続部は水洗いできないのでぬらさないよう注意する。故障の原因となります。

この部分と裏面は水洗い可。



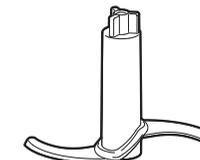
## チョッパー (THM321)

### ● チョッパー

やわらかいブラシなどに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯（40℃以下）でよく洗い流す。  
 水分をふき取り、十分に乾燥させる。

### ⚠ けがの恐れあり

刃に触れないよう、ご注意ください。



お手入れのあとは、十分に乾燥させてから直射日光の当たらない通気性の良い場所で保管する。  
※水分が残っていると、さびやカビが発生する原因となります。



## 故障かな？と思ったら

ご使用中に異常を感じたときは、すぐにご使用を中止し、次の点をお調べください。  
「お客様ご相談窓口」へのお問い合わせは、18ページをご覧ください。

こんなときは	考えられる原因	処置の方法
音・振動が大きい。 いつもより回転が遅い。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料の切りかたが大きすぎる。</li> <li>● 材料が多すぎる。</li> <li>● 材料が引っ掛かっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料を小さく切り直す。</li> <li>● 材料を減らす。</li> <li>● 引っ掛かっている材料を取り除く。</li> </ul>
刃がまわらない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 刃に材料がはさまっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源プラグを抜き、はしなどを使って材料を取り除く。</li> </ul>
ボトルから食材があふれる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ボトルフタが正しく取り付けられていない。(THM321)</li> <li>● 電源プラグが抜けている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ボトルフタを正しく取り付ける。</li> <li>● 電源プラグをコンセントに差し込む。</li> </ul>
本体が異常に熱い。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料が多すぎる。</li> <li>● ねばり気の強い材料を使用している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 材料を減らす。</li> <li>● ねばり気の強い材料は使用しない。</li> </ul>
電源プラグが異常に熱い。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 連続運転時間（1分）を超えて使用している。</li> <li>● 禁止材料を使用している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 連続運転時間内でご使用ください。連続して使用する場合は、30分以上の間隔をあけてからご使用ください。</li> <li>● 製品に合った材料を使用する。</li> </ul>
各アタッチメントより異臭がする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンセントの差し込みがゆるい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コンセントに原因がある場合があります。最寄の電器店にご相談ください。</li> </ul>
煙が出る。 電源コードがねじれて戻らなくなった。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 連続運転時間を超えて使用している。</li> <li>● 確実に取り付けられていない。</li> <li>● 材料が多すぎる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 連続運転時間内でご使用ください。連続して使用する場合は、30分以上の間隔をあけてからご使用ください。</li> <li>● ボトルフタを正しく取り付ける。</li> <li>● 材料を減らす。</li> </ul>
		ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

仕様	品名	スティックブレンダー	本体寸法	高さ336×幅52×奥行60mm (本体+ブレンダー)
	品番	THM311/321	質量	約550g (本体+ブレンダー)
	定格	1分(1分動作後は30分休止)	回転数	ブレンダー使用時: 12,500回転/分 チョッパー使用時: 2,800回転/分
	電源	AC100V 50/60Hz		
	消費電力	150W		
	電源コード長さ	1.7m		



## アフターサービス

### 1.保証書について ————— 保証期間はご購入日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はご購入販売店で「販売店名・ご購入日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

### 2.修理を依頼される時

- 保証期間中は商品に保証書を添えてご購入販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはご購入販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

### 3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

### 4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、ご購入販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身の分解修理は危険です。(修理には特殊な技術が必要です。)

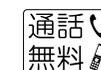
### 5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

- ご購入販売店にお問い合わせください。
- ご転居により、ご購入販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
  - ご贈答品などで、ご購入販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

## テスコムお客様ご相談窓口

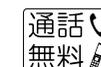
受付時間: 平日 9時~17時

- 部品・修理についてのお問い合わせ



**0120-343-122**

- 商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ



**0120-106-018**

〒390-1242 長野県松本市和田4217-1 FAX 0263-40-3840

株式会社 **テスコム**

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

<p><b>愛情点検</b></p> 	<p><b>●長年ご使用のスティックブレンダーの点検を！</b></p>	<p><b>ご使用 中止</b></p>
<p>こんな症状は ありませんか</p>	<p>症状</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。</li> <li>●こげくさい臭いがする。</li> <li>●製品の一部に割れ・ゆるみ等がある。</li> <li>●その他、異常や故障がある。</li> </ul>	<p>事故防止のため、電源プラグ を抜き、販売店に点検・修理 をご相談ください。</p>

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参・ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
  - ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
  - ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
  - ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
  - ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
  - ⑤本書の提示がない場合。
  - ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 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。

●修理メモ

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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

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「アフターサービス」の項をご覧ください。

当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保 証 書						持込修理
品 番	THM311/321	保証期間	お買い上げ年月日より <b>1年間</b>	保証対象	本体	
★お客様	ご芳名		様	★お買い上げ年月日		年 月 日
	ご住所 (〒 )			★販売店		
	お電話			住所・店名		

株式会社 テスコム [www.tescom-japan.co.jp](http://www.tescom-japan.co.jp)

本社／東京都品川区西五反田5-5-7 工場／長野県松本市和田4217-1