

品番 MJ-0699

型番 MJ-0699

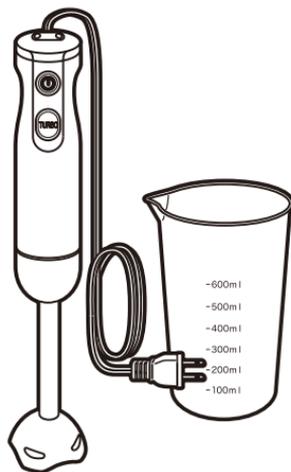
# ラノー ステンレスハンディブレンダー (専用カップ付)

一般家庭用(業務用として使用しないでください。)

## 取扱説明書

**保証書付** 裏表紙に  
あります

この度はお買い求め頂きまして  
誠にありがとうございました。  
ご使用前に取扱説明書をよく  
お読みの上、正しくご使用ください。  
お読みになった後は使用者が  
いつでも見られる所に必ず  
保管してください。



### 仕 様

品 番	MJ-0699	
型 番	MJ-0699	
品 名	ラノー ステンレスハンディブレンダー(専用カップ付)	
定 格	AC100V - 100W (50/60Hz)	
定格時間	連続使用時間 1分 (1分作動後、15分停止)	
回 転 数	ノーマル	約10,000回/分(無負荷時)
	ターボ	約12,000回/分(無負荷時)
コードの長さ	約1.4m	
外形寸法	約(幅) 60×(奥行) 60×(高さ) 350mm	
総重量	約530g	
付 属 品	専用カップ	

# 安全上のご注意 必ずお守りください

本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。

- ご使用になる前に、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、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

**警告** 誤った取り扱いをすると、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。

**注意** 誤った取り扱いをすると、人が\*傷害を負ったり、\*物的損害の発生が想定される内容を示します。

図記号の 説明		<p>⊘は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。</p>
		<p>●は、強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。</p>
		<p>△は、警告や注意を促す内容を示します。(本体に表示)具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。</p>

\*傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。

\*物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害を示します。

## 警告

回転中の刃には十分に注意し、指で触れたり、スプーンなどの調理器具で触れたりしないでください。  
※けがの原因になります。

刃は鋭利なので、直接触れないでください。  
※けがの原因になります。

刃に食材がからんだり、詰まったりした場合は、必ず電源プラグを抜き、竹串やブラシを使って取り除いてください。  
※電源プラグを抜かないと、詰まった食材を取り除いた際に不意に刃が回転し、けがをする恐れがあります。

アタッチメントの取り付け、取り外しの際は、必ず電源プラグを抜いてください。  
※けがの原因になります。

異常・故障時にはすぐに使用を中止してください。

※火災、感電、けがの恐れがあります。  
お買い上げの販売店または、当社に点検・修理を依頼してください。

### 《異常・故障例》

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- いつもより異常に熱い、こげ臭い。
- 触れるとビリビリ電気を感ずる。

取り扱いに不馴れな方だけで使わせたり、子供だけで使わせたりしないでください。

幼児の手の届くところで使用・保管しないでください。  
※感電・けが・やけどをする恐れがあります。

## ⚠️ 注意



修理技術者以外の人は、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、異常動作しけがをすることがあります。



電源コードを破損させたり、加工(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟みこむなど)しないでください。

※電源コードが破損し、感電や火災の原因になります。



傷んだ電源コードや電源プラグ、差込みがゆるいコンセントは使用しない。

※感電・ショート・発火の原因になります。



電源プラグにほこりや汚れが付着している場合はよく拭き取ってください。

※火災の原因になります。



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引き抜いてください。

※感電やショートして発火することがあります。



刃の回転が止まるまでは、アタッチメントを液面(食材)から上に持ち上げないでください。

刃を回転させたままで食材に出し入れしないでください。

加熱調理中の鍋に直接入れて使用しないでください。

※熱い食材の場合、身体や衣服に熱い調理物が飛び散り、やけどをする恐れがあります。



本体は水洗いしないでください。食器乾燥器、食器洗い機を使用しないでください。

※故障の原因になります。



塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しないでください。

※カッターなどの金属部にサビが発生し、破損やひび割れの原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

※コンセントを他の器具と同時に使ったり、容量不足の延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。



AC100V以外では使用しないでください。

※やけど・感電・けがをすることがあります。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

※感電やけがをすることがあります。



電源プラグは、コンセントの奥までしっかり差込んでください。

※感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



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。

※けがや、やけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。



刃を回転させたまま移動しない。アタッチメントの先端を人に向けないでください。

※けがの原因になります。



容器の中に調理器具などが入った状態で使用しないでください。

※けが、故障の原因になります。



耐熱ガラス・強化ガラスの容器で使用しないでください。

※破損する恐れがあります。



空回ししないでください。

※けが、故障の原因になります。



不安定な場所で使わないでください。

※本製品の落下により、故障や破損、けがの原因になります。



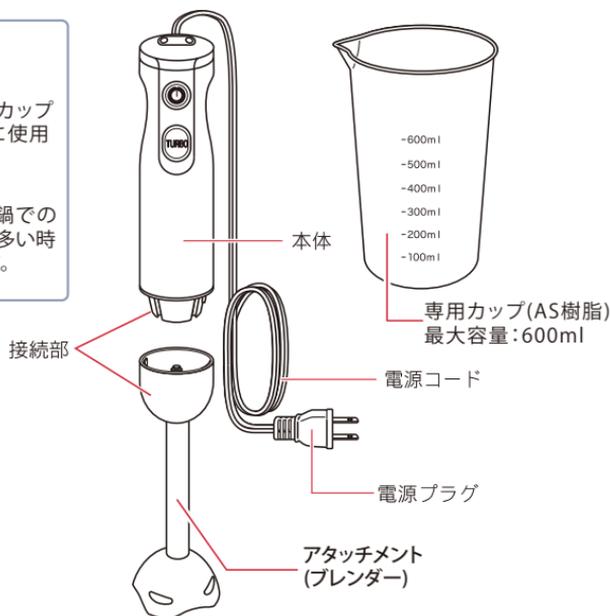
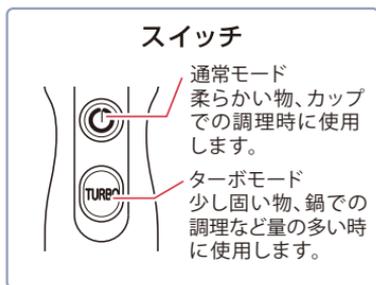
定格時間(1分)以上使用しないでください。

※モーターが過熱して故障の原因になります。(4ページ使用時間について)

# お願い

- 調理以外には使わないでください。  
故障の原因になります。
- 禁止している食材(氷や干物などのかたい食材や粘りの強い食材)に使わないでください。  
刃が欠けたり、故障の原因になります。
- 落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。  
破損して感電やけが、やけどの原因になります。
- 熱い食材に使用しないでください。  
やけどや故障の原因になります。食材の温度を下げってから使用してください。
- 食材を入れて使う容器は深めのものを使用してください。  
浅い容器などは調理物が飛び散り、やけどをする恐れがあります。
- 初めてお使いになるときは、各部品をきれいに拭いてください。

# 各部の名称



# 正しい使い方

## 使用時間について 定格時間(連続使用時間)1分

- 定格時間(連続使用時間)以上に連続して使用(スイッチを押し続ける)すると、モーターが過熱して故障の原因になります。定格時間を超えての連続使用をしないようお願いいたします。
- 連続してお使いになりたい場合は、定格時間内で一旦止め、最低15分程度間隔をあけ、本体が常温にもどったのを確認し、スイッチを押してください。

## 連続使用する場合:1分使用⇒15分停止⇒1分使用⇒15分停止⇒1分使用

- 食材が大き過ぎたり、量が多過ぎたりすると、モーターに負荷がかかるため、定格時間内でも本体が過熱する場合があります。本体が過熱した場合は一旦使用を中止して、本体が常温にもどるまで使用しないでください。
- 連続して使用したい場合は、間欠押しをしてください。間欠押しは、1~2秒間隔でスイッチを押す/離すをします。

## 調理の目安と食材について

混ぜる	ジュース・シェイク・マヨネーズ・ドレッシング・たれ など
つぶす	トマトピューレ・ポテトサラダ・離乳食・介護食 など
練る	魚のすり身団子・つまみれ など

- 調理方法や食材に応じて、適切な大きさに切りそろえてください。(1~2cm)
- 量が多い場合は、小分けにしてください。
- 水分の少ない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、皮を取り除いた切り身を使用してください。
- 液体に使用する場合は、本体とアタッチメントの取り付け部が浸らないように使用してください。

次の食材による調理はうまくできません。

食 材	調 理	理 由
玉ねぎ	みじん切り	みじん切りにはなりません。細かいペースト状になります。
大根・にんじん	おろし	ムラになり食材のかたまりが残ります。

次の食材は調理しないでください。(故障の原因になるため、使用しないでください。)

	禁止している食材	理 由
かたいもの (乾物類)	アーモンド・煮干し・干し椎茸・昆布・氷砂糖 ・コーヒード・冷凍食品・氷など	カッター刃の損傷や、モーターの故障の原因になります。
粘りの強いもの	肉類・イカ・納豆など	粘りが強いので、モーターに負荷がかかり、故障の原因になります。

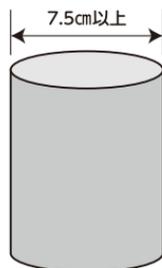
# 正しい使い方(つづき)

## 1.容器を用意、食材を入れます。

### 容器サイズの目安

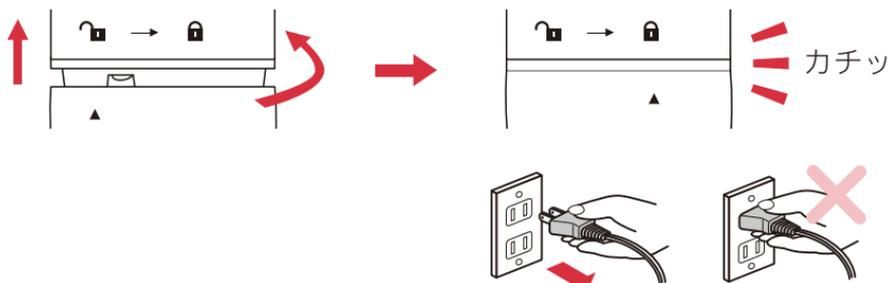
食材の量が、容器の $\frac{2}{3}$ 以上にならないようにしてください。

- ジュースやドレッシング類を作るときは、カップ状の容器が便利です。
- 鍋の中で直接使用することもできます。
- ※ 鍋の中で使用する場合は、いったん火からおろし、あら熱をとってください。
- 魚をすり身にする場合は、ボウル状の容器が適しています。
- ガラス製の容器は使用しないでください。



## 2.アタッチメントを取り付けます。

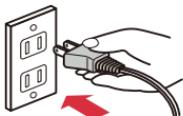
- スイッチに触れないように両手で行います。
- 本体にアタッチメントを差込みます。
- アタッチメントを右にカチッというまで回し固定します。外すときは、左に回します。



**警告**

- アタッチメントの取り付け、取り外しの際は、必ず電源プラグを抜いてください。
- ※ スイッチに触れると刃が回転し、けがをする恐れがあります。

### 3. 電源プラグをコンセントに差込みます。



- AC100Vで、定格15A以上のコンセントを使ってください。
- ※AC100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使うと、火災や感電の原因になります。

### 4. 調理します。

①容器に入った食材に、カッター部を押しあてた状態で、スイッチを押します。

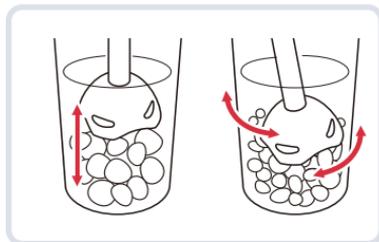
**スイッチから指を離すとカッターが停止します。**

※安全のためスイッチを押している間のみ作動します。

- 容器が倒れないように押さえてください。

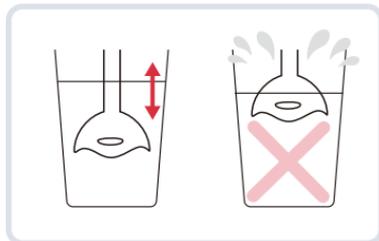
#### 固形物

- (1) 食材をつぶす際は、大きめのものをねらい上から押し付けるように回します。
- (2) 上下に小刻みに動かし、前後左右すみずみまでつぶします。



#### 液体

- 液体をかきまぜる際は、カッター部が液面から出ないように容器の中で上下に動かします。



- 回転中の刃には十分に注意し、指で触れたり、スプーンなどの調理器具で触れないでください。
- 刃は鋭利なので、直接触れないでください。
- ※けがの原因になります。

## 正しい使い方(つづき)

②食材がお好みの状態になったら、スイッチから指を離します。

- カッターが回転した状態で食材から持ち上げると、刃についた食材が飛び散ります。必ずスイッチから指を離し、カッターが停止してから持ち上げてください。

### ⚠注意

- 刃を回転させたままで食材に出し入れしないでください。
  - 加熱調理中の鍋に直接入れて使用しないでください。
  - 刃の回転が止まるまでは、アタッチメントを液面(食材)から上に持ち上げないでください。
- ※ 熱い食材の場合、身体や衣服に熱い調理物が飛び散り、やけどをする恐れがあります

③容器の中に水やぬるま湯を入れ、ブレンダーの先端を浸し、スイッチを押して刃を回転させ、刃の周りに付着した食材や汚れを落とします。

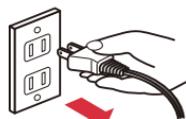
- あらかじめカッター周辺の調理くずを落としておくと、お手入れがしやすくなります。
- 塩分の強い汚れは早めにお手入れをしてください。



## 5.使用後は

①電源プラグをコンセントから抜きます。

②本体からアタッチメントを取り外し、お手入れをします。



### ⚠注意

- 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。
- ※ けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- アタッチメントの取り付け、取り外しの際は、必ず電源プラグを抜いてください。
- ※ けがの原因になります。

# お手入れ方法



**警告**

- 刃は鋭利なので、直接触れないでください。  
※ けがの原因になります。



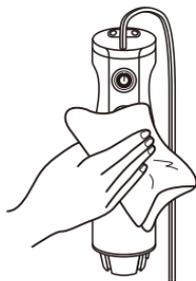
**注意**

- 本体は水洗いしないでください。食器乾燥器、食器洗い機を使用しないでください。  
※ 故障の原因になります。

- 必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 洗剤は必ず台所用洗剤(中性)を使用してください。
- 金属たわしや磨き粉、ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤などは使用しないでください。

## 本体・電源コード

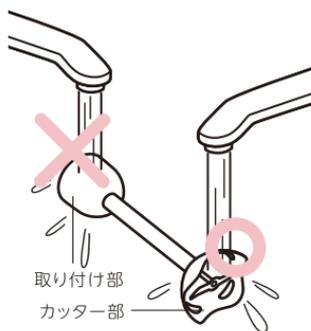
- 柔らかい布に水を含ませよく絞り、汚れを拭き取ります。
- 汚れがひどい場合は、柔らかい布にうすめた台所用洗剤(中性)を含ませ固く絞り汚れを拭き取り、洗剤が残らないように乾いた布で拭きます。
- 電源プラグにほこりや汚れが付着している場合はよく拭き取ってください。



# お手入れ方法(つづき)

## アタッチメント・専用カップ

- 柔らかいスポンジで洗います。
- 水気をよく拭き取り、よく乾燥させて保管してください。
- 取り付け部に水をかけて洗わないでください。ぬれたまま本体に取り付けると、本体に水が入る恐れがあります。
- 塩分の強い汚れを付着したまま放置したり、ぬれたまま放置したりしないでください。カッターの刃にサビが発生する原因になります。
- 食材がカッターにからんで取れにくい場合は、竹串やブラシを使って取り除いてください。



# 修理を依頼される前の点検方法

状 態	調べるところ	処 置
スイッチを押しても カッターが回転しない。	電源プラグがコンセントに確実に差込まれていますか？	電源プラグをコンセントに確実に差込みます。
	アタッチメントが本体に正しく取り付けられていますか？	一旦電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントを取り付け直してください。
使用中にカッターが 止まる。 振動が大きくなる。	食材に強く押しつけ過ぎていませんか？	軽く押しつけます。
	食材の量が多過ぎませんか？	食材を小分けにして量を減らしてください。
	食材が大き過ぎませんか？	食材を小さく切り直してください。
	食材がからんでいませんか？	一旦電源プラグをコンセントから抜き、からんでいる食材を取り除いてください。
	禁止している食材が入っていませんか？	禁止している食材を取り除いてください。
本体が熱くなる。	定格時間を超えて使用していませんか？	連続使用は1分です。4ページの使用時間についてを参照ください。
電源プラグが異常に 熱くなる。	コンセントの差込みがゆるくなっていませんか？	ゆるくないコンセントを使用してください。
電源コードに触れると 動作が不安定になる。	電源コードや電源プラグのプッシングに傷がありませんか？	電源コードが断線しかけています。ただちに使用を中止してください。
使用中に異常な 回転音をする。	⇒	ただちに使用を中止してください。
こげくさいにおいが する。		
本体が部分的に変形 している。		

長年ご使用のハンディブレンダーの点検を！	
 <b>愛情点検</b>	<p>上記の表を参考に処置した後、なお異常がある場合はただちに使用を中止してください。</p> <p>▶ 故障や事故を防止するため、必ず点検修理を販売店にご相談ください。</p>

ラノー ステンレスハンディブレンダー(専用カップ付)

品番 MJ-0699

型番 MJ-0699

# 無料修理保証書

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

保証期間	本体お買い上げ日より1年無料	お買い上げ日 平成 年 月 日	
※お客様	お名前	住所 TEL	様
※販売店	店名	住所 TEL	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。

- (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
- (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
- (ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
- (ニ) 本書にお買い上げ年月日、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。
- (ホ) 本書のご提示がない場合。
- (ヘ) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷。

2. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

3. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

●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。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、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

※補修用性能部品は、製造打切後5年間保有しています。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。

## 保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。

※修理・交換以外の業務や第三者に提供することは一切ございません。

	修理実施日	修理内容	担当者
サービス			
メモ			

## 和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511 [アフターサービス係]

<https://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00 (土日・祝日は除く)