

## <無料修理規定>

- 取扱説明書、注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合は、お買い上げ販売店が無料修理いたします。  
尚、お買い上げ販売店または当社修理センターにご持参（送付）いただくに際しての諸費用は、お客様にご負担いただきます。
- 保証期間内に故障して修理を受ける場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げ販売店に依頼してください。
- 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。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理依頼ができない場合には、弊社までお問い合わせください。
- 保証期間中でも次の場合には有料修理となります。  
(イ)本書のご提示がない場合。  
(ロ)本書のお買い上げ年月日やお客名、販売店名欄の記入または押印がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
- (ハ)使用上の誤りや不当な修理、改造による故障および損傷。  
(ニ)お買い上げ後の落下等による故障および損傷。  
(ホ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。  
(ヘ)一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.  
※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、お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

## 保証書（持込修理）

品名	ミキサー / ミル&ミキサー
品番	NB-550L / NB-552L
お買い上げ日	年 月 日
保証期間	お買い上げ日より1年間(本体)
お客様	〒□□□-□□□□ ご住所
	お名前 様
	TEL ( )
販売店	TEL ( )

本書は本書記載内容により無料修理を行なうことをお約束するものです。  
左記保証期間中に故障が発生した場合は、お買い上げ販売店に修理をご依頼ください。修理の際は本書をご提示ください。  
●所定記載欄が空欄のままですと本書は有効となりませんから、もし未記入の場合は、すぐお買い上げ販売店へお申し出ください。  
●本書は再発行いたしませんので、大切に保存してください。

修理メモ

株式会社 仲佐 中国製  
〒574-0043 大阪府大東市灰塚3丁目8-22  
PHONE(072)871-6801(代) FAX.(072)873-7673

# NAKASA

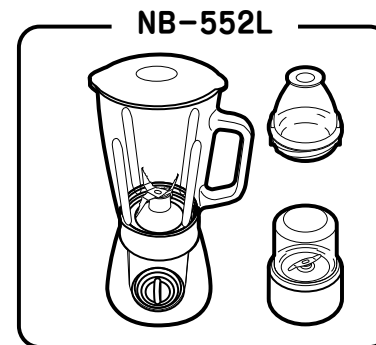
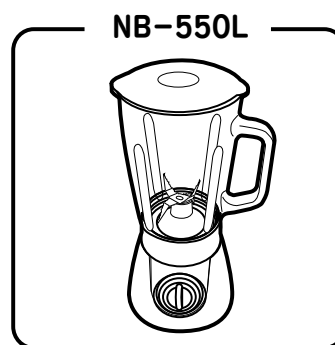
## 取扱説明書（保証書付）

ミキサー	品番	NB-550L
ミル&ミキサー	品番	NB-552L

一般家庭用

業務用としては使わない  
で下さい

このたびはミキサーをお買い上げいただき、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いただき、正しくお使いください。とくに『安全上のご注意』は必ずお読みください。  
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所に必ず保管してください。  
正しい使用をされなかった場合の製品の故障および事故について、弊社は責任を負いませんのであらかじめご了承ください。



## もくじ

安全上のご注意.....1	お料理ノートミル編.....11
各部のなまえ.....3	故障かなと思ったら.....13
ミキサーの使いかたとお手入れ.....5	アフターサービス.....14
ミルの使いかたとお手入れ.....7	保証書.....15
お料理ノートミキサー編.....9	

# 安全上のご注意

ご使用前に、この『安全上のご注意』をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、安全上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** 取り扱いを誤った場合に、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
- ⚠ 注意** 取り扱いを誤った場合に、使用者が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される場合。
- ⊘ このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。
- ❗ このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。

<b>⚠ 警告</b>	
<p>フタをはずしたままや、本体だけの運転、カッター(刃)が露出した運転は絶対しない</p> <p>●感電やけがをすることがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>	<p>本体の水洗いは絶対にしない また、濡れた台の上や、水のかかる場所では使用しない</p> <p>●感電することがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 水場禁止 </p>
<p>運転中、ボトル内に指やスプーン・はしなどを絶対に入れない</p> <p>●けがをすることがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 接触禁止 </p>	<p>運転中に容器やフタの取り付け、取り外しはしない</p> <p>●けがをすることがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>
<p>カッター(刃)は鋭利で危険なので指などを触れない</p> <p>●けがの原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 接触禁止 </p>	<p>子どもだけの使用や、幼児の手の届くところでの使用はしない</p> <p>●感電やけがをすることがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>
<p>お手入れは必ず電源プラグを抜いてから。また、ぬれた手で抜き差ししない</p> <p>●感電やけがをすることがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 電源プラグを抜く </p>	<p>修理技術者以外の人は絶対に分解や修理をしない 改造を行わない</p> <p>●発火したり、異常動作してけがをすることがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 分解禁止 </p>
<p>運転が途中で止まった時は、電源プラグをコンセントから抜いて、3ページの『入れすぎストップ機能について』の手順でやりなおしてください</p> <p>●けがをすることがあります。</p>	

<b>⚠ 注意</b>	
<p>交流100V以外では使用しない</p> <p>●火災や感電の原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>	<p>電源プラグを抜くときはコードを引っ張らず、必ず電源プラグを持って引き抜く</p> <p>●感電やショートして発火することがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 強制 </p>
<p>傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない</p> <p>●感電や発火の原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>	<p>電源は必ずコンセントを単独で使用する</p> <p>●タコ足配線すると、配線が異常発熱し発火することがあります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 強制 </p>
<p>カーペットや布の上で使用しない</p> <p>●通風口がふさがれ、過熱による本体の変形・発火の原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>	<p>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く</p> <p>●けがや絶縁劣化による感電・漏電・発火の原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 電源プラグを抜く </p>
<p>40℃以上の熱い材料は容器に入れない</p> <p>●ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>	<p>ご使用は安定した場所で ミキサーは安定した安全な場所でご使用ください。</p> <p>●転倒による故障やけがの原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 強制 </p>
<p>火気に近づけたり、高温のところに置かない</p> <p>●本体の変形によるショートや発火の原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 火気禁止 </p>	<p>空運転はしない 容器に材料を入れずに運転しないでください。</p> <p>●水もれなど故障の原因になります。</p> <p style="text-align: center;">❗ 禁止 </p>

※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所に必ず保管してください。

# 各部のなまえ

## ミキサー

NB-550L / NB-552L



ミキサー容器(ミキサー専用)

**フタ**  
●運転中はふたを開けないでください。

**ガラスボトル**  
●40℃以上の熱い材料を入れないでください。  
最大目盛(約1000ml)  
●必ず最大目盛と最小目盛の間で使用してください。  
最小目盛(約400ml)

**ゴムパッキン**  
●お手入れの後は必ず取りつけてください。

**カッター(刃)**  
●刃は鋭利で危険ですので指などでさわらないでください。

**ボトル台**

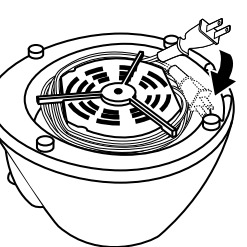
**スイッチ**  
●『入』  
●『切』  
●『フラッシュ』  
フラッシュスイッチはひねっている間だけ運転し、はなすと停止します。

フタのはずしかた



フタはずすときは、ガラスボトルの持ち手を持って親指で強く押し上げてください。

コードの収納について



本体底の溝に電源コードをはめ込みながら、右廻りに巻き付けてください。電源プラグは後部スペースに納めてください。

## 入れすぎストップ機能について

容器内の材料が多いか、調理できない材料が入っていると、モーターを保護するために保護装置がはたらき、運転を停止させます。そのときは、次の手順でやりなおしてください。  
**必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。**

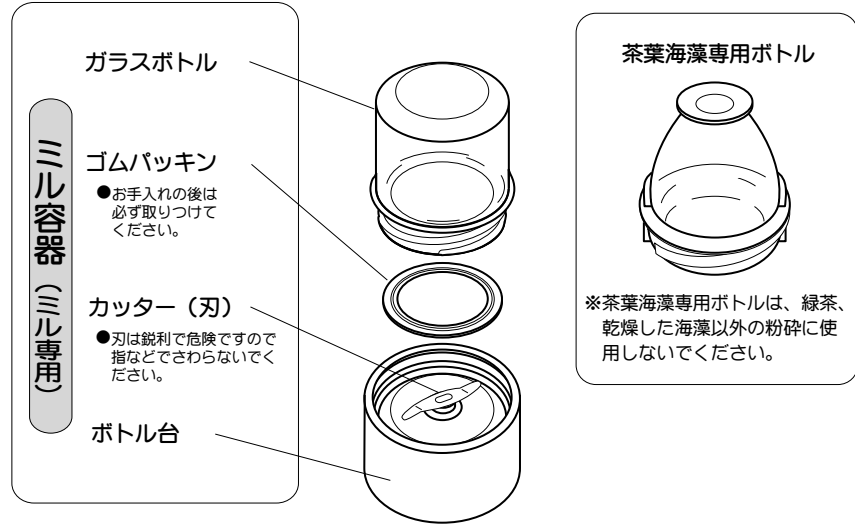
1. スイッチを『切』の位置にもどします。(作動した保護装置が復帰状態にもどります)
2. ミキサー容器またはミル容器をはずし、材料を減らします。
3. ミキサー容器またはミル容器を本体にのせ、スイッチを『入』にすると再び運転します。  
※強い衝撃をあてると、勝手に保護装置が復帰し、再運転することがあります。

『切』位置で復帰する



## ミル

NB-552L



ミル容器(ミル専用)

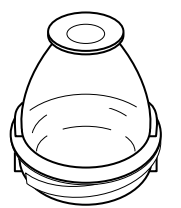
**ガラスボトル**

**ゴムパッキン**  
●お手入れの後は必ず取りつけてください。

**カッター(刃)**  
●刃は鋭利で危険ですので指などでさわらないでください。

**ボトル台**

茶葉海藻専用ボトル



※茶葉海藻専用ボトルは、緑茶、乾燥した海藻以外の粉碎に使用しないでください。

## お願いとご注意

- ミキサー容器および、ミル容器は必ず専用のガラスボトルとボトル台を取り付けてご使用ください。
- 空運転はしないでください。(異常過熱による故障の原因になります。)
- ミルでみじん切り、スライス、おろし、ひき肉、つみれなどの調理はしないでください。(うまく調理できず、故障の原因になります。このような調理はフードプロセッサーをご使用ください。)
- 調理物を容器内に残さないでください。

# ミキサーの使い方

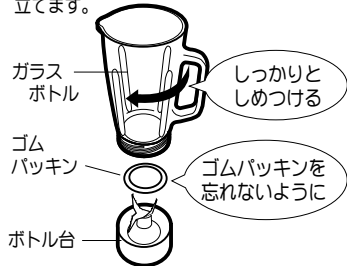
## 分解

ご使用前にミキサー容器を分解し、お手入れ（6ページ）の要領できれいに洗ってください。



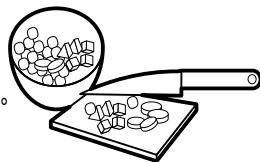
## 組み立て

各部品を洗ったあと、もとどおりに組み立てます。



## 1. 材料の下ごしらえ

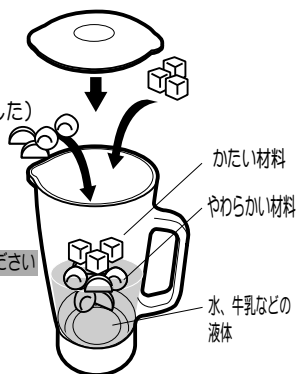
- 材料はへたや皮、芯がある場合は取り除きます。
- かたい材料（にんじん、セロリなど）は1cm角に切ります。
- やわらかい材料（バナナ、りんごなど）は2cm角に切ります。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。



※材料はかたさに応じて小さめに切ってください。  
大きいうまくかくはんできません。また、カッター破損や本体故障の原因になります。

## 2. 液体、材料をミキサー容器に入れ、フタをする

- 液体、水分を含んだやわらかい材料、かたい材料、の順番にミキサー容器に入れます。
  - 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷(家庭用冷蔵庫で製氷した)を使い、他の材料をかくはんしたあとで入れてください。(大きな氷や市販の氷を使うと故障の原因になります。)
- ※材料は一度にできる最大量以下にしてください。  
(液体、材料を含めて1000ml以下、粘りのあるものはできるだけ少量ずつ小分けしてかくはんしてください。) お料理ノート9, 10ページを参照ください



## 3. ミキサー容器を本体にのせる

- スイッチ『切』を確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。

### 調理できない材料

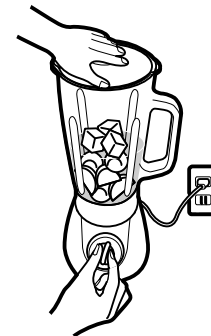
- かたい材料、乾燥物（冷凍食品、乾燥大豆、かつおぶし、乾燥朝鮮にんじんなど）
- 肉、魚類
- ねばり気の強い材料（とろろいも、納豆、こんにやくいもなど）

## 4. フタを押さえながら、スイッチを入れる

※フタを押さえながらかくはんしてください。(押さえていないと、容器がゆれたり、材料や氷が飛び出すことがあります。)

※連続運転は4分以内にし、くり返し使用するときは、2分以上休ませてからご使用ください。この場合も3回以内の運転としてください。(モーターが過熱し、故障の原因となります。)

※振動や異常音が大きいときは、すぐにスイッチを切り、材料を減らしてください。また、カッター（刃）が空回りしたり、回りにくいときは、水分を追加してください。(十分な水分がないとうまくかくはんできません。)



### フラッシュスイッチについて

フラッシュスイッチはひねっている間だけ運転し、はなすと停止します。クラッシュ氷をつくり、作ったジュースが分離したときなど短時間の運転にご使用ください。

## 5. スwitchを切り、調理物を取り出す

- スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、容器を本体からはずします。
- 容器のフタをはずし、調理物を取り出す。

※とろ味のあるものや、調理物を取り出しにくいときは、ヘラやスプーンなどをご使用ください。



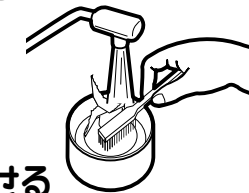
# お手入れのしかた

## 1. ミキサー容器のクリーニング

- ミキサー容器に水または40℃以下のぬるま湯を1000ml入れ、2~3滴の台所用洗剤を加えます。
- フタをして、手で押さえながら、約30秒~2分程度（汚れの程度で時間は調整してください）運転し、スイッチを切り水（ぬるま湯）をすてる。

## 2. ミキサー容器を分解し、水洗いする

- ミキサー容器を分解（5ページ参照）し、フタ・ガラスボトル・ゴムパッキン・ボトル台をそれぞれ水（ぬるま湯）で流し洗います。
- ※ボトル台はカッター（刃）で手を切らないように注意し、えの付いたブラシなどで洗います。



## 3. 乾いたふきんでふき取り、乾燥させる

※必ず、自然乾燥させてください。  
※食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは、ご使用しないでください。  
変形（ゴム・プラスチック）や割れ（ガラスボトル）の原因になります。

# ミルの使い方

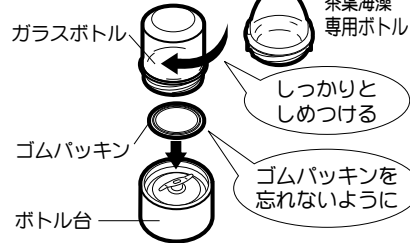
## 分解

ご使用前にミル容器を分解し、お手入れ（8ページ）の要領できれいに洗ってください。



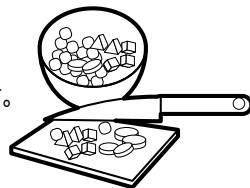
## 組み立て

各部品を洗ったあと、もとどおりに組み立てます。



## 1. 材料の下ごしらえ

- 材料はへたや皮、芯がある場合は取り除きます。
- かたい材料（乾燥こんぶ、干しいたけなど）は1cm程に切ります。
- やわらかい材料（煮干し、焼きたらこなど）は2cm程に切ります。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。



※材料はかたさに応じて小さめに切ってください。  
大ききとうまく粉碎（かくはん）できません。また、カッター破損や本体故障の原因になります。

## 2. 材料をひっくり返したガラスボトル(茶葉海藻専用ボトル) に入れ、ボトル台に取り付ける

- ※材料は一度にできる最大容量以下にしてください。
- 液体、材料を含めて200ml（ガラスボトルの $\frac{2}{3}$ ）以下でご使用ください。
- ※茶葉海藻専用ボトルは、緑茶、乾燥した海藻以外の粉碎には使用しないでください。

詳しくは、お料理ノート11.12ページを参照ください

## 3. ミル容器を本体にのせる

- スイッチ『切』を確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。

### 調理できない材料

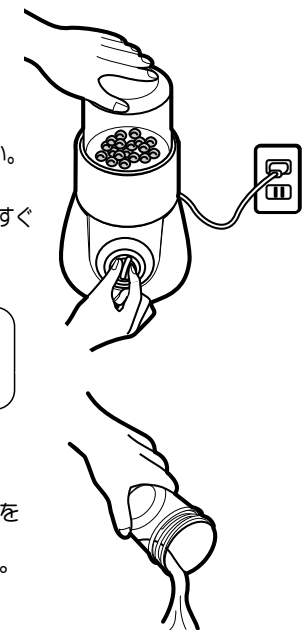
- たくあんなどの繊維質の多いもの
- レーズンなどの水分を抜いた果物類
- 玉ねぎ、ピーナツなど水分や油分が出るもの
- 根こんぶや靈芝、朝鮮にんじんなどの漢方薬
- かつおぶし、氷砂糖、黒砂糖、冷凍食品などの固いもの

## 4. 容器を押さえながらスイッチを入れる

- ※ミル容器を押さえながら粉碎・かくはんしてください。（押さえていないと、容器がゆれることがあります。）
- ※連続運転は1分以内にし、くり返し使用するときは、3分以上休ませてからご使用ください。この場合も3回以内の運転としてください。（カッターの軸受けが過熱し、故障の原因となります。）
- ※振動や異常音が大きいときやカッター（刃）が回りにくいときは、すぐにスイッチを切り、材料を減らしてください。

### フラッシュスイッチについて

フラッシュスイッチはひねっている間だけ運転し、はなすと停止します。短時間の粉碎やかくはんのときなどにご使用ください。



## 5. スイッチを切り、調理物を取り出す

- スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、容器を本体からはずします。
- 容器を逆さまにし、ボトル台をはずし、調理物を取り出す。
- ※とろ味のあるものや、調理物を取り出しにくいときは、ヘラやスプーンなどをご使用ください。

## お手入れのしかた

### 1. ミル容器のクリーニング

- ミル容器に水または40℃以下のぬるま湯を200ml入れ、1滴の台所用洗剤を加えます。
- ボトル台に取り付けて、手で押さえながら、約20秒～1分程度（汚れの程度で時間は調整してください）運転し、スイッチを切り水（ぬるま湯）をすてる。

### 2. ミル容器を分解し、水洗いする

- ミル容器を分解（7ページ参照）し、ガラスボトル・ゴムパッキン・ボトル台をそれぞれ水（ぬるま湯）で流し洗います。
- ※ボトル台はカッター（刃）で手を切らないように注意し、えの付いたブラシなどで洗います。



### 3. 乾いたふきんでふき取り、乾燥させる

- ※必ず、自然乾燥させてください。
- ※食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは、ご使用しないでください。変形（ゴム・プラスチック）や割れ（ガラスボトル）の原因になります。

# お料理ノート ミキサー編

あなたの症状に合わせて必要な栄養素を取りましょう

あなたの症状	必要な栄養素	パセリ	にんじん	ほうれん草	にまご菜	ケール	りんご	オレジン(みか)	トマト	バナナ	いちじ
高血圧 目の疲れ	カロチン(ビタミンA)	●	●	●	●	●					
スタミナ不足 食欲不振	ビタミンB1	●		●				●	●		
口・舌が荒れる	ビタミンB2	●		●	●						
風邪ざみ 疲れが残る	ビタミンC	●		●	●	●		●	●		●
高血圧 二日酔い 貧血 疲れやすい 神経痛 冷え性	カルシウム	●	●	●	●	●					
	カリウム	●		●	●	●	●		●	●	●
	鉄	●		●	●	●					
	ナトリウム	●		●	●	●					

## 材料の下ごしらえ

- 材料はへたや皮、芯がある場合は取り除きます。
- かたい材料(にんじん、セロリなど)は1cm程に切ります。
- やわらかい材料(バナナ、りんごなど)は2cm程に切ります。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。

## 上手な材料の入れ方

- 材料を入れるときは、材料欄の上から順番に入れてください。


## ジュース (2~3人分)

### ミックスジュース

牛乳・・・・・・・・・・150ml  
缶詰シロップ・・・・大さじ2  
バナナ・・・・・・・・100g(中1本)  
みかん果肉(缶詰)・・・・50g  
りんご・・・・・・・・50g(1/4個)  
角氷・・・・・・・・3個(45g)

※かくはん時間：約1分

### 野菜ジュース


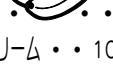
牛乳・・・・・・・・・・200ml  
りんご・・・・・・・・50g(1/4個)  
にんじん・・・・・・30g  
セロリ・・・・・・20g  
ほうれん草 ・・20g  
はちみつ・・・・・・大さじ1  
角氷・・・・・・・・3個(45g)

※かくはん時間：約1分

## NB-550L / NB-552L

## シェイク (2~3人分)

### バナナシェイク

牛乳・・・・・・・・・・100ml  
卵黄 ・・・・1個  
バナナ ・・・・100g(中1本)  
バニラアイスクリーム・・・・100g(約180ml)  
角氷・・・・・・・・4個(約60g)

※かくはん時間：40~60秒

バニラアイスクリームのかわりに、チョコレートアイスクリームを入れると、チョコバナナシェイクも作れます。

## 豆乳づくり

1. 乾燥大豆70g(約1/2カップ)を水450ml(2カップ強)に一晩つけておく。
  2. これをミキサー容器に入れ、約1~2分かかはんする。(この状態を『なまご』と呼ぶ)
  3. なべになまごを入れて過熱し、沸騰したら火を弱め5~6分煮る。(この状態を『ご』と呼ぶ、このとき吹きこぼれないように注意する)
  4. ボールにこし袋または、さらしを掛けてのせ、そこに少し冷ましたごをうつしてしぼる。(しぼり汁が『豆乳』で、残ったものが『おから』です)
- たくさん作るときは、この分量を目安にし何回かに分けてかかはんしてください。

## スープ (2~3人分)

- ※材料は40℃以下に冷ましてから、ミキサー容器に入れてください。
- ※かかはんしにくい場合は、水分を追加してください。
- ※スープの舌ざわりが気になるときは、裏ごしをしてください。

### コーンスープ



スープ(固形スープ1個を湯で溶く)・・・・・・・・300ml  
スイートコーン(缶)・・・・150g  
バター・・・・・・・・大さじ1  
薄力粉・・・・・・・・大さじ1 1/2  
牛乳・・・・・・・・100ml  
塩・コショウ・・・・少々  
クルトン・・・・・・・・適量

1. スープ200mlとスイートコーンをミキサー容器に入れて、2~3分かかはんする。
2. なべにバターを入れて溶かし、薄力粉を加えて弱火で焦がさないようにいためる。
3. スープの残りを少しずつ加え、だまができないように手早くかき混ぜる。
4. 1と、牛乳を加えて煮立たせ、塩・コショウで味を整える。
5. 器に注いで、クルトンを浮かせる。

# お料理ノート ミル編

NB-552L

## ミルボトル使用

材 料	一回量	運転時間	下ごしらえ
大 豆	10～30g	30～60秒	よくいって冷まします
煮 干 し	5～30g	20～40秒	頭と腹わたを取り2cmにちぎる
ご ま	5～20g	2～ 5秒	よくいって冷まします
コーヒード	30g	5～20秒	—————

## マヨネーズ・ソース

### マヨネーズ

卵・・・・・・・・ 1個 塩・・・・ 小さじ1/4  
 酢・・・・大さじ1 1/2 コショウ・・・・ 少々  
 からし・・・・ 小さじ1/2 サラダ油・・・・100ml  
 砂糖・・・・ 小さじ1/2

1. ミル容器にサラダ油大さじ1 (15ml)と他の材料を入れて約10秒かくはんする。
2. 1に残りのサラダ油の約半分を加え、約10秒かくはんする。
3. 2に残りのサラダ油をすべて加え、約40秒かくはんする。

### タルタルソース

きゅうりのピクルス (みじん切り) ・大さじ1/2  
 ゆで卵 (細かくつぶす) ・・・・・1/2個  
 たまねぎ (みじん切り) ・・・・・小さじ1  
 パセリ (みじん切り) ・・・・・小さじ1  
 レモン汁・・・・・・・・・小さじ1/2



左記のマヨネーズの半分量 (約80ml) に上記材料を加え、10～30秒かくはんする。

## 離 乳 食

### かぼちゃのペースト

かぼちゃ (柔らかくゆでた  
 ものの皮を除き1cmに切る) ・ 50g  
 だし汁・・・・・・・・大さじ1  
 塩・・・・・・・・少々



※かくはん時間：10～30秒

### ほうれん草のペースト

ほうれん草 (柔らかくゆでた  
 葉先だけを1cm長さに切る) ・ 50g  
 だし汁・・・・・・・・大さじ1  
 塩・・・・・・・・少々



※かくはん時間：10～30秒

## ふりかけ

### じゃこふりかけ

ちりめんじゃこ (乾燥) ・・・・・10g  
 いりごま・・・・・・・・・・・・5g  
 青のり・・・・・・・・・・・・5g  
 塩・・・・・・・・・・・・少々

1. ちりめんじゃこは電子レンジやフライパンで水分をとばします。
2. 材料をミル容器に入れ、5～15秒かくはんする。



### たらこえびふりかけ

たらこ・・・・・・・・・・・・20g  
 桜えび・・・・・・・・・・・・5g  
 いりごま・・・・・・・・・・・・5g  
 青のり・・・・・・・・・・・・5g

1. たらこはよく焼いて約2cmに切つてさまし、桜えびは電子レンジやフライパンで水分をとばします。
2. 材料をミル容器に入れ、フラッシュスイッチをチョンチョンと5～15回ひねります。

※このお料理ノートに記載している材料量より極端に増減がありますと、うまく粉碎・かくはんできません。また、故障の原因になります。  
 ※1分以上運転しないでください、故障の原因になります。また、くり返しご使用になるときは、3分以上休ませてからご使用ください。この場合も3回以内の運転としてください。

## 茶葉海藻専用ボトル使用

材 料	最大量	運転時間	下ごしらえ
玉露・煎茶	10g	10～60秒	—————
番茶・ほうじ茶	5g	10～60秒	茎を取り除きます
乾 燥 昆 布	5g	10～60秒	冷蔵庫内で1日以上放置 (水分をとばす) し、約1cmの大きさに切ります
乾 燥 ひ じ き	5g	10～60秒	電子レンジ (500W) に1分強かけ、水分をとばします
乾 燥 わ か め	5g	10～60秒	約1cmの大きさに切ります

●ふんさいの粗さは、運転時間 (上表運転時間内) で調整してください。

※根昆布・朝鮮にんじん・霊芝などは、かたいため粉碎できません。  
 ※茎が混入した緑茶は、ミルカッターの回転が不安定になり、うまく粉碎できません。  
 ※茶葉や昆布などの粉碎は、きめ細かな粉末にはなりません。  
 ※材料は最大量以下でご使用ください。

# 故障かな？と思ったときは



ご使用中に異常を感じられたときは、次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

症 状		点 検 事 項
ミキサー・ミル	使用中に運転が止まる	●容器内の材料が多い。または、調理できない材料（P5、P7）が入っていませんか。 材料を減らす。または、調理できない材料を取り除いてください。 P3の『入れすぎストップ機能について』の内容に従ってやりなおしてください。
ミキサー	調理物がもれる	●ゴムパッキンが正しく入っていますか。 ●ガラスボトルがボトル台に傾いて取り付けられていませんか。 ●ガラスボトルとボトル台のしめつけがゆるんでいませんか。
	ミキサーカッターが空回りする	●氷（クラッシュ氷・シェイク）の量が多すぎませんか。一度スイッチを切り、回転が止まってから再びスイッチを入れる。
ミル	ミルカッターが空回りする	●ミル容器を本体からはずし、上下に振って材料を下へ落としてから再び運転してください。
	ミルカッターが回転しない	●ゴムパッキンが正しく入っていますか。

## 愛情点検



### 長年ご使用のミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグや電源コードが異常に熱い。
- スイッチを入れてもときどき運転しないことがある。
- コードを折り曲げると、通電したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- 運転中に異常な音や振動がある。
- その他の異常や故障がある。

このような症状のときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、故障や事故防止のため必ず販売店に点検を依頼してください。  
なお、点検・修理に要する費用は販売店にご相談ください。

●上記の症状がなくても、お買い上げ後5年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検に要する費用については販売店にご相談ください。

# 仕 様

品 名	ミキサー	ミル&ミキサー
品 番	NB-550L	NB-552L
電 源	AC100V 50/60Hz	
消 費 電 力	220W	
定 格 時 間	ミキサー 15分間 (4分間運転、2分間停止の使用時間)	ミキサー 15分間 (4分間運転、2分間停止の使用時間) ミル 1分間
ボトル容量	ミキサー 1000 ml	ミキサー 1000 ml ミル 200 ml
電源コード	1.2m	
ス イ ッ チ	ロータリー式（復帰機能付）	
外 形 寸 法	幅155×奥行き170×高さ340mm	ミキサー使用時： 幅155×奥行き170×高さ340mm (ミル使用時：高さ248mm) (茶葉海藻使用時：高さ239mm)
質 量	約2.4kg	ミキサー使用時：約2.4kg (ミル使用時：約1.7kg) (茶葉海藻使用時：約1.4kg)

# アフターサービス

## ■保証書（裏表紙15ページをご覧ください）

- 1.この製品には取扱説明書の裏表紙に保証書がついています。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお確かめのうえ大切に保存してください。
- 2.保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

## ■修理を依頼されるとき



**警告** ●修理技術者以外の人は絶対に分解や修理をしない

13ページの表に従ってご確認の後、それでも異常があるときは、使用をやめて電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にこの製品をお持ち込みのうえ、修理をお申し付けください。

- 保証期間中は  
保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理させていただきます。  
製品とともに保証書をご持参ください。
- 保証期間がすぎているときは  
修理すれば使える製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。なお、修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。  
当社はこのミキサーの補修用性能部品を製造打切後5年間保有しています。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。