

保証書

持込修理

この保証書は、本書に明示した期間と条件のもとにおいて、無償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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又はニトリお客様相談室へお問い合わせください。

品名	ガラスフードプロセッサー
品番	HV2C04
商品コード	2113400001329
お買い上げ日	(レシートに記載)
保証期間(※)	お買い上げ日から 本体 1年間 (消耗品及び付属品は除く)

※株式会社ニトリ「承り票」により、お届けが、お買い上げ後日の場合は、保証期間を「お届け日から1年間」とさせていただきます。

1) 保証期間内に、取扱説明書に準じた使用状態で故障や不具合が生じた場合は無償で修理、又は株式会社ニトリの判断により交換させていただきます。お買い上げの販売店又はニトリお客様相談室に、保証書をご用意の上ご依頼ください。

2) 以下のような場合は保証期間内でも保証対象外（有償修理）となります。

- a. お渡し以降の輸送・移動・落下等による故障、損傷
- b. 取扱説明書・タグ・パッケージ等に記載の注意事項や指定条件をお守りいただけなかったことが原因による故障、限度を超えた誤った使用方法による故障、損傷
- c. 株式会社ニトリまたは指定業者以外での修理や改造が認められる商品の故障、損傷
- d. 業務用でのご使用による故障、損傷（法人向けカタログ商品は別途保証がございます）
- e. 地震・火災・落雷・風水害・塩害等の天変地異、その他外的要因による故障、損傷
- f. 保証書のご提示がなく、保証期間の確認が取れない場合
- g. ソファやマットレス等のクッション材のへたり
- h. 表皮材（生地）の擦り切れ、合皮部分の加水分解や表面硬化、本革の色変化やひび割れ、日光等による退色等
- i. 日常使用によって生じた摩耗、傷、汚れ、退色等
- j. 電球、電池、清掃用品、キャンドル、アロマオイル、キャスター等の消耗
- k. アウトレット、その他現品限り品ご購入時に明示されている瑕疵部分
- l. その他、株式会社ニトリの定める除外規定による場合

3) 電気によって制御、又は稼働する部品（コントローラー、ヒーター、ライト、配線、基板等）は1年保証となります。但し電動リクライニングソファ、電動ベッドの電動機能部品は商品本体の保証期間に準じます。

4) 修理・交換の際、外見の異なる代替品を使用させていただく場合がございます。

5) 運賃等の諸経費はお客様にご負担いただく場合がございます。

6) 本保証書は日本国内においてのみ有効です。

レシートは、この保証書に貼り付けるか、一緒に保管してください。

愛情点検

長年ご使用の電気フードプロセッサーの点検を！

このようなことは
ありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
- 運転中、異常な音がある
- 本体が異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする
- 水漏れする
- その他の異常・故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、
電源プラグを抜いて、
必ずニトリお客様相談室に
お問い合わせください。

販売元

株式会社 ニトリ

東京都北区神谷3丁目6番20号

株式会社 ニトリ
お客様相談室

受付時間 10:00～20:00
(年末年始除く)

フリーダイヤル

0120-014-210

携帯電話からのお問い合わせ(有料)

ナビダイヤル

0570-064-210

※IP電話からはご利用できません。

DAY_{Value}

angle_{Select}

取扱説明書

保証書付き

家庭用

ガラスフードプロセッサー

品番 HV2C04

CONTENTS

1.取り扱い上のご注意……………P1～2

2.各部のなまえ……………P3

3.お使いになるまえに……………P4

4.使いかた……………P4～7

5.お手入れのしかた……………P8～10

6.仕様……………P11

7.故障かな?!と思ったら……………P12

8.アフターサービスについて……………P13

保証書……………裏表紙

この度は、株式会社ニトリの商品をお買い上げいただき、ありがとうございます。取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。取扱説明書は大切に保管していただき、必要なときにお読みください。

1. 取り扱い上のご注意

ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。



警告 注意を無視し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あります。

注意 注意を無視した取り扱いをすると、物的損害を被ったり、傷害を負う可能性があります。

絵表示の例



記号は、「禁止」(しないでください)を示します。



記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

電源コード・電源プラグについて



警告

- 電源コードを傷つけたり変形させたりしない(無理に曲げる、ねじる、引っ張る、束ねる)また、重いものをのせたり、熱器具へ近づけたりしない
●火災や感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントに根元まで確実に差し込み、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しない
●火災や感電の原因になります。
- めれた手で電源プラグを抜き差ししない
●感電やけがの原因になります。
- コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや交流100V以外では使用しない
●たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火、感電の原因になります。
- 使用時以外は電源プラグを抜く
●絶縁劣化による感電、漏電火災、けがの原因になります。
- お手入れ時は電源プラグをコンセントに差し込まない
●絶縁劣化による感電、漏電火災、けがの原因になります。
- 電源コードをはさまない
●電源コードが断線して、ショートなどによる感電や火災の原因になります。
- 本体に電源コードを巻き付けけない
●電源コードの発火、故障の原因になります。
- 電源コードにタイマーなどの外部機器をつないで使用しない
●故障や事故の原因になります。
- 延長コードの使用、たこ足配線をしない
●感電や発熱、火災の原因になります。
- 電源コードの上にもものを置くなどしない
●火災や故障、破損の原因になります。
- 電源プラグや先端の穴にピンやごみを付着させない
●感電したり、異常動作してけがの原因になります。
- 電源プラグのホコリなどは定期的に取り除き、コンセントに差すときは金属などをはさまないように注意する
●湿気などで絶縁不良となり、故障や火災の原因になります。
- お手入れや収納の際は、電源プラグを抜き、必ず本体が冷めてからおこなう
●感電ややけどの原因になります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く
●感電やショートなどによる発火の原因になります。
- 次のような場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてニトリお客様相談室にお問い合わせください。
 - ・電源プラグや電源コードが異常に熱くなる
 - ・本体から煙や異常なおいが出る
 - ・電源コードに深い傷や変形がある
 - ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする●傷んだ電源プラグや電源コードは、絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。

1. 取り扱い上のご注意

使用について



警告

- 絶対に分解、修理、改造をおこなわない
●発火したり、異常動作してけがや火災の原因になります。
- 本体に水をかけたり、水洗いしない
蒸気や、水のかかる場所では使用しない
●火災や感電、故障の原因になります。
- 40℃以上の熱い食材を容器に入れない
●吹きこぼれによるやけど、容器割れによるけがの原因になります。
- 運転中にふたを開けたり、容器に指、スプーンやはしなどの食材以外のものを入れない
●けがや故障の原因になります。
- カッターに直接手を触れない
●けがの原因になります。
- 不安定な場所(凹凸のあるところ、敷物の上など)、滑りやすい場所などでは使わない
●転倒してけがや破損の原因になります。
- ストープやガスコンロなどの熱源や火気のそばで使用しない
●変形や故障の原因になります。
- 火気の近くや可燃物の近く、直射日光のあたる場所では使用しない
●火災や変形の原因になります。
- 屋外では使用しない
●ほこりや虫などの混入、故障の原因になります。
- 開口部やすき間にピンや針金などの金属物や異物を入れない、指などを入れない
●内部に触れ、感電やけがなどの原因になります。
- 小さなお子さまなど取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない、設置、保管しない
●やけどや感電、けがの原因になります。
- 次のような方がお使いのときは、周囲の人がとくに注意する
「■お子さま、お年寄り、皮膚感覚の弱い方、疲労のはげしい方、眠気を誘う薬(睡眠薬、かぜ薬など)を服用された方」
●感電やけがの原因になります。
- 製品が入っていた袋は、お子さまがかぶらないように手の届かないところに保管または廃棄する
●窒息の原因になります。



注意

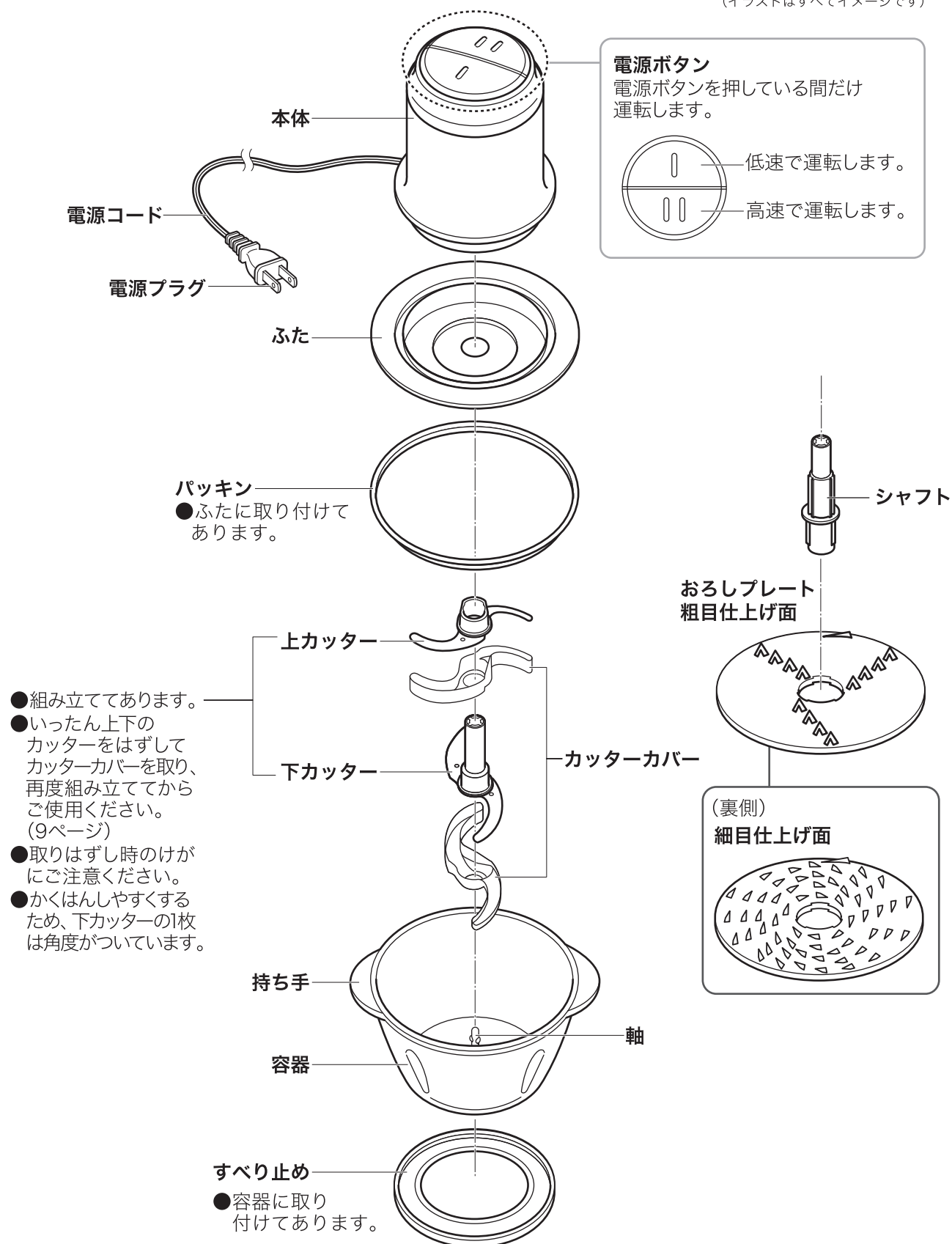
- 倒したり、落としたり、強い衝撃を与えない
●破損して火災や感電の原因になります。
- 使用中は本体を持ち運ばない
●けがの原因になります。
- 氷を砕かない
●カッター破損の原因になります。
- 容器が空の状態では運転しない
●故障の原因になります。
- 定格時間を超えて連続運転をしない
●故障の原因になります。
●繰り返し使用する場合は、定められた休止時間以上停止してから、ふたたび運転してください。
- 液体や食材は、容器の最大容量を超えて入れない
●故障の原因になります。
- 運転中は、容器やふたを取りはずさない
運転終了後は、カッターの回転が完全に止まるまでふたを開けない
●材料の吹きこぼれ、けがや故障の原因になります。
●使用中に食材を加える場合は、必ずカッターの回転が止まってからふたを開けてください。
- 調理以外の目的で使用しない
●故障の原因になります。
- 部品は必ず専用のものを使用する
●異なる製品の容器やカッターなどを使用すると、部品の破損による調理物への混入やけがの原因になります。
- 食材が多すぎるなどの原因で運転が止まった場合は、運転を中止して、食材を減らした後、ふたたび運転する
●故障の原因になります。

お願い

- 製品および梱包材を廃棄する際は、お住まいの自治体の取り決めに従ってください。
- 天災などの不可抗力やお客様のお取り扱い上の不注意、不当な修理、改造による故障、破損に対する保証は致しかねます。
- 本品は業務用ではなく、家庭での使用を目的としておりますので、本来の用途以外でのご使用はお止めください。

2. 各部のなまえ

(イラストはすべてイメージです)



3. お使いになるまえに

お手入れをする

はじめて使用するときは、「5.お手入れのしかた」(8～10ページ)を参照し、お手入れをおこなってからご使用ください。

食材を準備する

- 皮や芯をとり、1～2cm角に切ります。
(にんじんなどの硬い食材は1cm角に切ります)
- 食材が熱い場合は、40℃以下に冷まします。

使用できない食材

硬い食材(冷凍食品、乾物など)

- カッターや容器を傷めたり、モーター故障の原因になります。

粘り気の強い食材(やまいも、流動食、ゆでたじゃがいもなど)

- 回転軸に水気や粘り気がついたり、漏れて故障の原因になります。

⚠ 警告

40℃以上の熱い食材を容器に入れない

- 吹きこぼれによるやけど、容器割れによるけがの原因になります。

運転中にふたを開けたり、容器に指、スプーンやはしなどの食材以外のものを入れない

- けがや故障の原因になります。

4. 使いかた

カッターを使用する

- 40℃以上の食材は入れないでください。
- 30秒以上運転した場合は、2分以上休ませてからご使用ください。
(例/「30秒運転後2分休止」を続けて5セットおこなった場合は、30分以上休ませる)

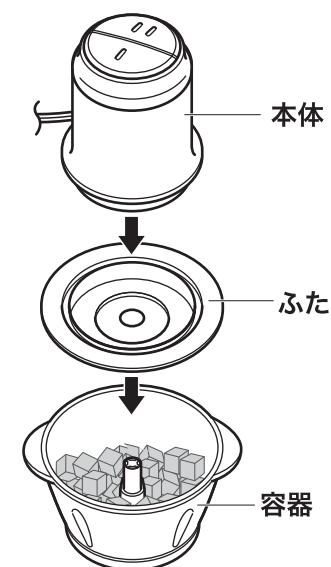
1 容器に液体や食材をやわらかいものから入れる

- 食材は必ずやわらかいものから入れます。
 - ①液体
 - ②やわらかい果物や野菜
 - ③硬い野菜
- 食材を入れすぎるとうまく運転しません。
容器容量を超えないようにしてください。

2 容器にふたをして本体を取り付ける

- 本体の中心をカッターに合わせるように取り付けてください。

3 電源プラグをコンセントに差し込む



4. 使いかた

4 本体をしっかりと押さえながら、用途に合わせて、電源ボタンを押す

- 食材を入れすぎるとうまく運転しません。
容器容量を超えないようにしてください。
- カッターが回転し、食材が細かく細断されます。



	低速運転ボタン	●ハンバーグやソーセージ、ミートボール、あらびき肉など食材の触感を残したいとき ●玉ねぎのみじん切りなど、分量が多いときや全体を均一に仕上げたいとき
	高速運転ボタン	●ソースやドレッシングなど少ない量のとき ●大根おろし、しょうがおろしなど、おろしプレートを使用するとき

■運転時間の目安

食 材	下処理	運転速度	最大量(1回)	運転時間の目安
食パン(生パン粉)	みみを切り2cm角以下	高速	6枚切り2枚	10秒
キャベツ	芯を取りのぞき2cm角以下	低速	150g	25秒間欠運転(※)
玉ねぎ	皮をむいて2cm角以下	低速	250g	20秒間欠運転(※)
にんじん		高速	300g	20秒
白身魚	身のみにして2cm角以下	高速	300g	20秒
鶏もも肉 牛肉・豚肉		高速	300g	30秒

(※)間欠運転:電源ボタンを押す、離すを1秒間隔で繰り返してください。
調理時間は目安です。できあがり具合を見て数秒追加調理し、調節してください。
少し塊が残る時はふたを開け少し混ぜてから再度運転してください。
定格時間を超える場合は、2分以上休ませてからご使用ください。

5 調理が終わったら、本体、ふた、カッターをはずして調理物を取り出す

- カッターの回転が完全に止まってから電源プラグをコンセントから抜いてください
- 容器から本体、ふた、カッターを取りはずし、調理物を別容器に移しかえてください。



注意

- ぬれた手で電源ボタンをさわらない
電源ボタンを水などでぬらさない
- 故障の原因になります。



注意

- 調理後の本体は逆さまに置かない
- 本体中心部分から水分が入り破損のおそれがあります。

お願い

- カッターがまわらないときや回転が極端に弱いとき、大きな振動や異常音の出るときは、いったん運転を中止して、食材の量を減らすか、食材を小さく切りなおしてください。
- 各部品は、きちんと取り付けてご使用ください。異音や振動、食材が漏れる原因になります。

4. 使いかた

おろしプレートを使用する

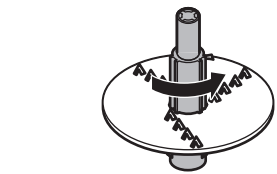
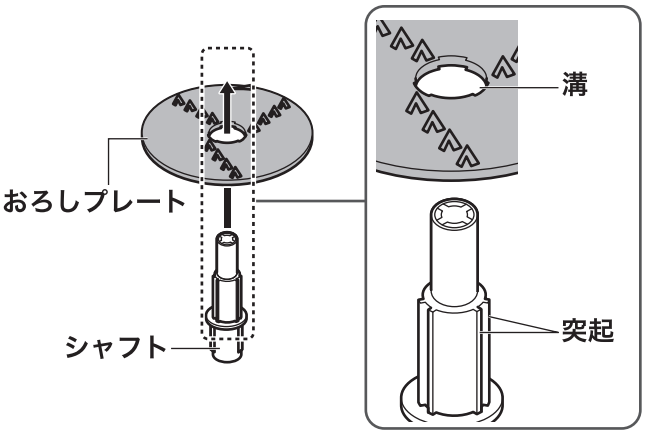
- 容器、おろしプレート、シャフトは乾いた状態でご使用ください。
- 平らな場所でご使用ください。
- 加熱した食材を細かくしたい場合はカッターをご使用ください。
- 食材の中に硬い種子がある場合は取り除いてください。
- 30秒以上運転した場合は、2分以上休ませてからご使用ください。
(例/「30秒運転後2分休止」を続けて5セットおこなった場合は、30分以上休ませる)

おろしプレートでおろせない食材
硬い食材(冷凍食品、乾物、コーヒード、にぼし、氷など)、加熱した食材

1 おこのみの仕上げ面を上に向けてシャフトに取り付ける

- ①シャフトの突起とおろしプレートの溝を合わせて差し込む
- ②矢印の方向にまわして固定する

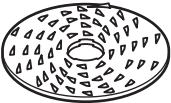
(イラストは粗目仕上げで説明しています)



おろしプレート

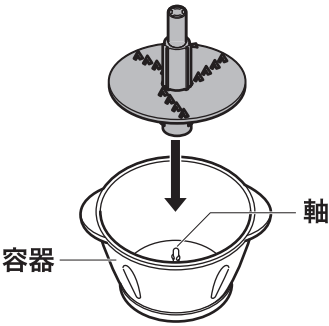
細目仕上げ面

粗目仕上げ面



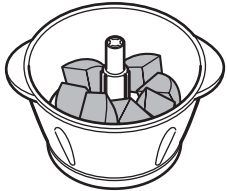
2 シャフトを容器に取り付ける

- 容器底の軸にシャフトの中心を合わせて取り付けてください。



3 下準備した食材を容器に入れる

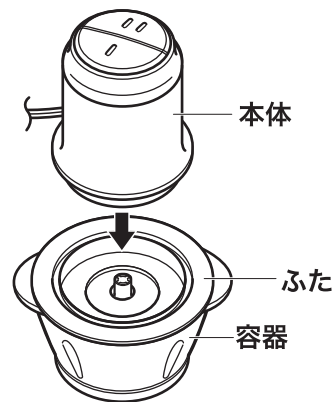
- 食材を入れすぎるとうまく運転しません。
容器容量を超えないようにしてください。
- 食材はおろしプレートの上に均等にのらべてください。



4. 使いかた

4 容器にふたをして本体を取り付ける

- 本体の中心をシャフトに合わせるように取り付けてください。



5 電源プラグをコンセントに差し込む

6 本体をしっかりと押さえながら、電源ボタンを押す

- おろしプレートが回転し、食材が細かくおろされます。

⚠ 注意

- ぬれた手で電源ボタンをさわらない
- 電源ボタンを水などでぬらさない
- 故障の原因になります。



■運転時間の目安

食 材	仕上がり	下処理	運転速度	最大量(1回)	運転時間の目安
大根	細目	皮をむいて2cm角以下	低速	200g	60秒
	粗目				30秒
にんじん	細目				60秒
	粗目				30秒

調理時間は目安です。できあがり具合を見て数秒追加調理し、調節してください。
少し塊が残る時はふたを開け少し混ぜてから再度運転してください。
定格時間を超える場合は、2分以上休ませてからご使用ください。

7 調理が終わったら、本体、ふた、おろしプレートをはずして調理物を取り出す

- おろしプレートの回転が完全に止まってから電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 容器から本体、ふた、おろしプレートを取りはずし、調理物を別容器に移しかえてください。

⚠ 注意

- 調理後の本体は逆さまに置かない
- 本体中心部分から水分が入り破損のおそれがあります。

お願い

- 上手く食材がおろせない時は、いったん運転を中止して、食材の量を減らすか、食材を小さく切りなおしてください。

5. お手入れのしかた

- 電源プラグを抜き、必ず毎回お手入れをしてください。
- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからおこなってください。

本体、電源プラグ、電源コード

やわらかい布で汚れをふき取る

- 汚れがひどいときは、水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布を固く絞ってふき取り、乾いた布でからぶきしてください。

容器、ふた、パッキン、すべり止め

台所用中性洗剤とスポンジを使い、丸洗いでする

- 水気を切ってよく乾かした後、分解と逆の手順で組み立ててください。
- パッキンは紛失しないように注意してください。

おろしプレート

シャフトから取りはずし、水洗いする

- 使用後すぐに流水でおろしカスを洗い流してください。
- ボウルなどに水を溜め、その中でおろしプレートを振って、おろしカスなどの汚れを落としてください。
- 落とすきれない汚れは歯ブラシなどでやさしく洗います。
- 水気が残らないように、乾いた布でやさしくからぶきをし、充分乾燥させてください。

カッター

容器から取りはずし、水洗いする

- 凸部を持ってお手入れしてください。
- カッターを洗うときは手を切らないように注意してください。
- 40℃以上のお湯で洗わないでください。（樹脂部が変形する原因になります）
- カッターは水気が残らないように、乾いた布でやさしくからぶきをして十分に水気をとって保管してください。（カッターはステンレス製ですが水にぬれた状態にしておくと、錆びることがあります）

長期間お使いにならないときは

- 本体の汚れをしっかりとふき取り、水気が残らないように充分に乾燥させて、直射日光をさけ、ホコリや湿気のないところに保管してください。
- 長期間保管した後は、お手入れをおこなってからご使用ください。

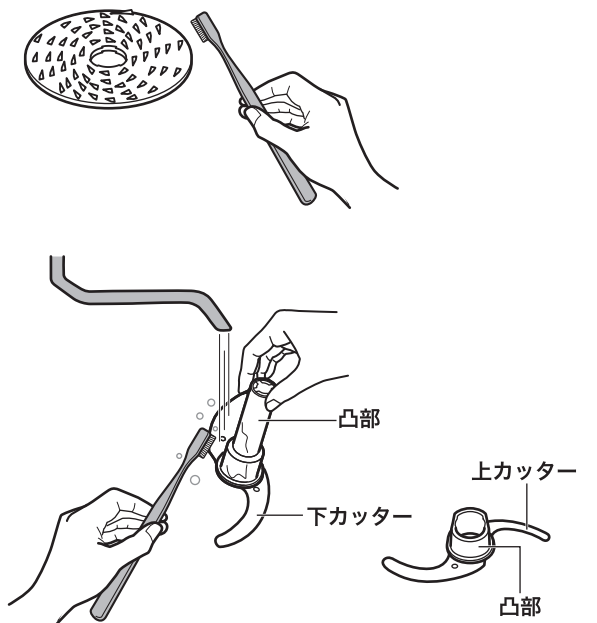
⚠ 警告

- 本体に水をかけたり、水につけたりしない
- 感電ややけどの原因になります。
- カッターに直接手を触れない
- けがの原因になります。

⚠ 注意

- みがき粉や金属たわし、ベンジン、シンナー、漂白剤などは使わない
- 変色や変形の原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しない
- 本体が破損して感電や故障の原因になります。

(イラストは細目仕上げで説明しています)



お願い

- 次回お使いになるときは、ご使用まえに電源コードの破損(被ふくのすり切れ、ひびわれ)や、操作部の破損を点検して異常のないことを確認してください。



5. お手入れのしかた

組み立てかた

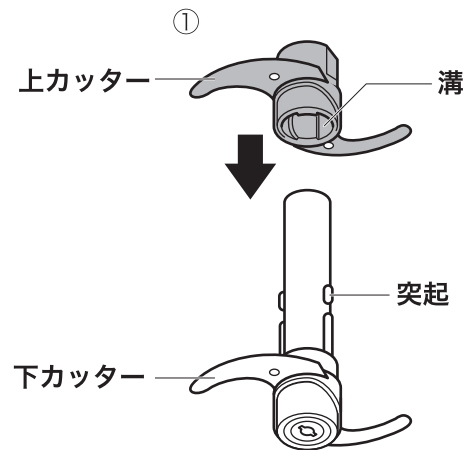
1 カッターを組み立てる

- ①上カッターの溝に下カッターの突起を合わせて差し込みながら
- ②矢印の方向に止まるまでまわす

⚠ 警告

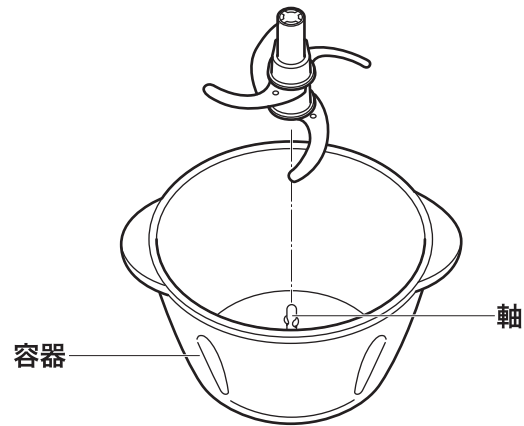
カッターに直接手を触れない

●けがの原因になります。



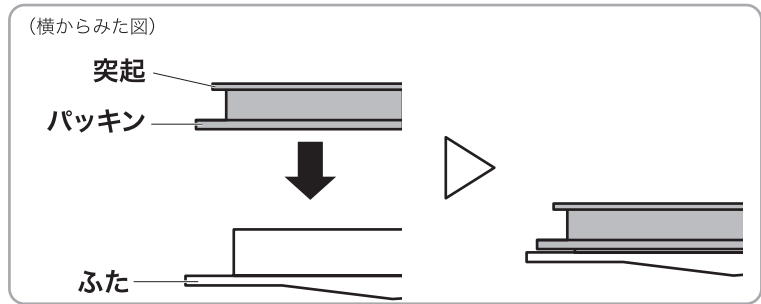
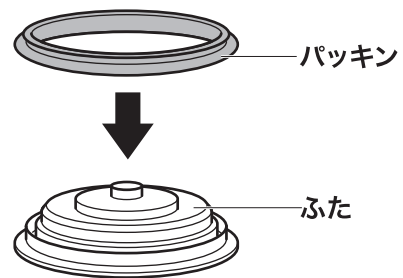
2 容器にカッターを取り付ける

- 容器の中央にある軸の形状とカッターの形状を合わせて取り付けてください。



3 ふたにパッキンを取り付ける

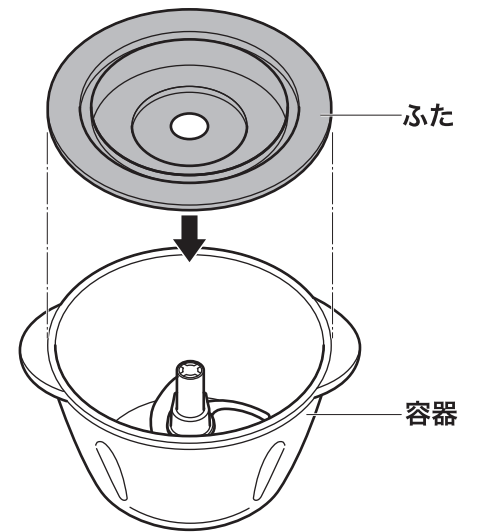
- パッキンの突起を外側に向けて取り付けてください。



5. お手入れのしかた

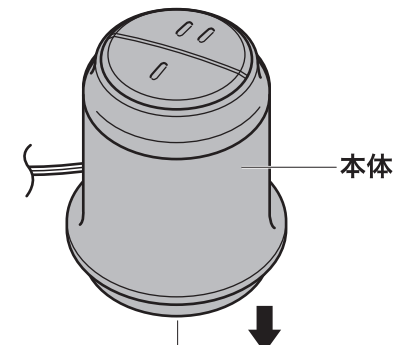
4 容器にふたを取り付ける

- パッキンのある側を容器側に向けて取り付けてください。
- カッターの中心をふたの穴から出してください。



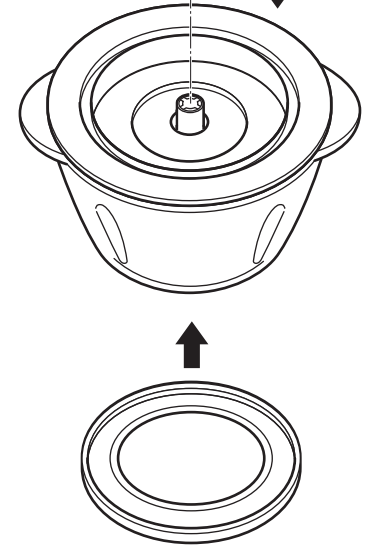
5 本体を取り付ける

- 本体の中心をカッターに合わせるように取り付けてください。



6 すべり止めを取り付ける

- 容器の下に取り付けてください。



■分解は組み立てと逆の手順でおこなってください。

6. 仕 様

品 名	ガラスフードプロセッサー
品 番	HV2C04
定 格 電 圧	AC100V
定 格 周 波 数	50Hz/60Hz
定 格 消 費 電 力	250W
定 格 時 間	30秒(2分以上休止)
回 転 数 (約)	低速運転: 2600回/分、高速運転: 3600回/分
容 器 容 量 (約)	300g(肉の場合)
外 形 寸 法 (約)	幅185×奥行157×高さ214mm
質 量 (約)	1.5kg(電源コード含む)
コードの長さ (約)	1.2m
主 な 材 質	容器: ガラス(耐熱・耐冷温度: -5℃～ 55℃) (※) 本 体: ポリプロピレン カッター: ステンレス
原 産 国	中国

(※) この容器は、耐熱ガラスではありません。数字は、耐熱、耐冷温度の目安です。
●この商品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数が異なる外国では使用できません。

7. 故障かな？！と思ったら

ご使用中に異常が生じたときは、つぎの点をお調べください。
それでも調子が悪いときは、ただちに電源プラグをコンセントから抜いて、ニトリお客様相談室にご連絡ください。

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
動かない	●電源プラグがコンセントに正しく差し込まれていますか？ → 電源プラグを正しくコンセントに差し込んでください。 ●カッターまたはおろしプレート、ふた、本体は容器にきちんと取り付けられていますか？ → カッターまたはおろしプレート、ふた、本体を容器にきちんと取り付けてください。
使用中に運転が止まる	●容器内の食材が多いか、大きすぎませんか？ → 量を減らし、1～2cm角に切ってください。
回転が遅い 異音がする	●食材がカッターまたはおろしプレートに巻き付いていませんか？ → 食材をカッターまたはおろしプレートから取りはずしてください。 ●硬い食材や粘り気のある食材を使用していませんか？ → 硬い食材や粘り気のある食材は本体に負担がかかり故障の原因になりますので使用しないでください。
本体が熱くなる こげくさい	●定格時間以上、連続運転させていませんか？ または運転と停止を繰り返して、定格時間以上運転させていませんか？ → 定格時間運転させたら30分以上は休止させてください。 ●すじが多い肉や脂身の多い肉を加工していませんか？ → 運転時間は20秒くらいにしてください。

8. アフターサービスについて

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、ニトリお客様相談室へお申し付けください。

●保証書(添付)

「お買い上げ年月日」と「販売店名」など所定事項の記入および記載内容をご確認のうえ、お買い上げの販売店からお受け取りください。記載内容をよくお読みになり大切に保管してください。

●保証期間:お買い上げ日から本体1年間

ただし、消耗品および付属品は除きます。

●補修用性能部品の保有期間 5年

この商品の補修用性能部品は、製造元が、製造打切り後5年保有しています。

注) 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

●修理を依頼されるとき

「故障かな?」と思ったら」の表に従ってご確認の後、なおらないときは、まず安全のため電源プラグを抜いて、三トリお客様相談室へご連絡ください。

●保証期間中は保証書の規定に従って、持込修理、または(場合によっては)商品の交換をさせていただきます。

●その他

- ・商品に異常がある場合は、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。
- ・アフターサービスについてご不明な点は、ニトリお客様相談室にお問い合わせください。

株式会社 ニトリ
お客様相談室
 受付時間 10:00～20:00
 (年末年始除く)

フリー
 ダイヤル  **0120-014-210**
 携帯電話からのお問い合わせ(有料)

ナビ
 ダイヤル  **0570-064-210**
 ※IP電話からはご利用できません。

[illegible]