

日立ミキサー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して
故障した場合には、本書記載内容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。

形名	VA-W27		*お買い上げ日		保証期間	
			平成	年	月	日
*お客様 *販売店	ご住所					様
	ご芳名					
	住所					
	店名					
		電話				

*印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 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。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買い上げ後の落下、引越し、輸送等による故障または損傷。
 - 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または損傷。
 - 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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。
 - 消耗部品の場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼にできない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覽表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 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存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective 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。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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覽表の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、取扱説明書をご覧ください。

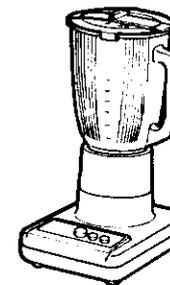
修理メモ

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111

9612(DC・明)W27-1 816133

HITACHI



取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙について

日立ミキサー

家庭用

VA-W27形

— も く じ —

安全のため必ずお守りください	1
特長	2
各部のなまえ	2
分解のしかた・組立てかた	3
使いかた	4
ちょっとお耳を	5
材料の最大量と大きさ	6
フレッシュドリンク	7~9
料理例	10~12
お手入れ	13
使用中に回転が止まったとき	13
仕様	14
保証とアフターサービス	14
保証書	裏表紙

- お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みください。
- お読みになったあとはご相談窓口一覽表とともに大切に保存してください。

安全のため必ずお守りください

●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** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
- 注意** 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

- 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。

警告	
⊘	<p>改造はしない 修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください</p>
⊘	<p>コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因</p>
⊘	<p>コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 感電・火災の原因</p>
⊘	<p>本体を水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p>
⊘	<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p>
⊘	<p>子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因</p>
⊘	<p>カッターや回転部分を露出したまま運転しない けがの原因</p>
⊘	<p>運転中にふたを開けたり、容器の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外のものを入れない けがの原因</p>

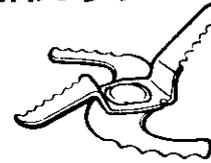
注意	
!	<p>スイッチの「切」を確かめてからプラグを抜き差しする けがの原因</p>
⊘	<p>カッターの刃に直接手を触れない 鋭利なため、けがの原因</p>
⊘	<p>60℃以上の熱い材料を容器に入れない ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因</p>
⊘	<p>不安定な場所では使用しない けがの原因</p>
⊘	<p>運転中に容器・ふたの取り付け・取りはずしをおこなわない けがの原因</p>
⊘	<p>運転中に移動させない けがの原因</p>
⊚	<p>部品の取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切りプラグを抜く けがの原因</p>
⊚	<p>使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因</p>
!	<p>プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p>
⊘	<p>保護スイッチを細い棒などで押さない スイッチが入って回転部分が回転し、けがの原因</p>

- 部品をはずした状態で運転しないでください。けがの原因になります。
- スイッチを切ってもカッターが完全に止まるまでは、コップを絶対にはずさないでください。けがの原因になります。

特長

おいしさ…なめらか
切れ味長もちチタンコート

細カッター



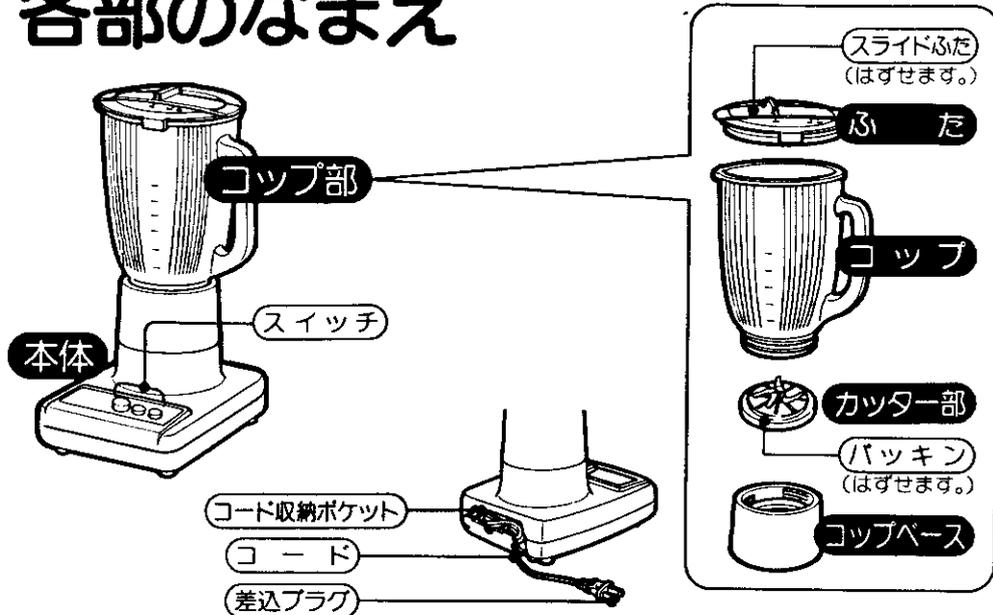
みかんなどは袋ごと入れても特殊形状のカッターで粉碎しますのでなめらかな口あたりのよいジュースになります。

ふたをしたまま注げる スライドふた



ふたについているスライドふたをずらすだけで注げますので、いちいちふたをはずす手間がいりません。

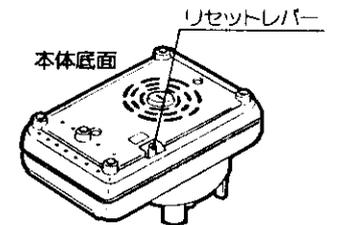
各部のなまえ



モーター保護装置について

材料の入れすぎによるモーターの過熱を防ぐため、本体内部に保護装置がついています。保護装置が働いて回転が止まったときは、本体底面のリセットレバーを押します。詳しくは13ページをご覧ください。

*この保護装置は材料の質や量によっては動作しない場合がありますので、材料の入れかたや運転時間など、使用方法を必ずお守りください。



分解のしかた 組立てかた

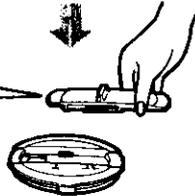
ふた 親指の腹で押し上げます。



スライドふた



「はずす」に合わせて

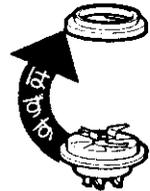


そのまま持ち上げます

コップ コップベースを押さえてコップを矢印方向に回します。



パッキン (汚れがひどい場合は、とりはずして洗えます。)

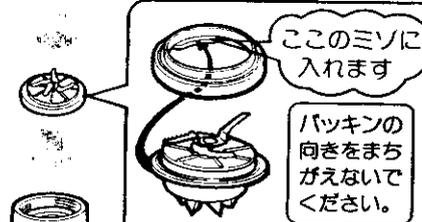


カッターに気をつけてめくり上げるようにしてはずします。

コップ コップベースにカッター部を入れてからコップを矢印方向に回します。



コップのしめつけが悪いと水もれしますので、よくしめてください。



このミソを入れます

パッキンの向きをまちがえないでください。

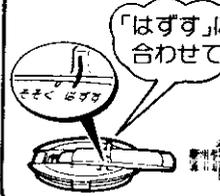
注意

カッターに直接手を触れない
鋭利なため、けがの原因

ふた ふたとコップの注ぎ口が合うようにふたをします。



スライドふた



「はずす」に合わせて

「しめる」に合わせて

使いかた

13ページのお手入れをご覧ください、きれいにしてからお使いください。

① コップに材料を入れます



- かつおぶしなどの固い材料や、氷だけをくぐくことはおやめください。
- 水を入れる場合は少量(2cm角：2~3個)で、必ず水や牛乳などを入れてください。

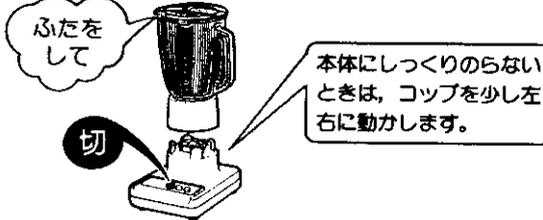
注意

60℃以上の材料を入れない
やけどの原因

スイッチの「切」を確認する
けがの原因

必ずふたをする
材料が飛び出し、けがなどの原因

② コップを本体にのせます

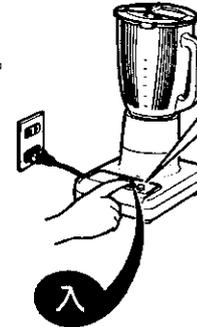


本体にしっかりとらないときは、コップを少し左右に動かします。

③ スイッチを入れます

差込プラグをコンセントにしっかり差し込みます。

●途中で材料や調味料を加えるときは、いったんスイッチを切ってください。



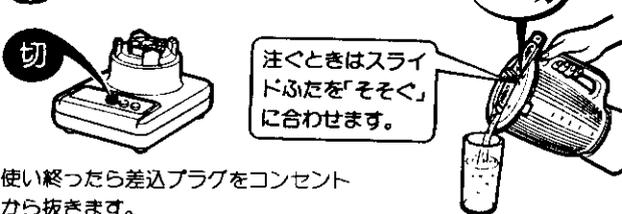
フラッシュスイッチ

押しているときだけカッターが回ります。みじん切りのときや、まぜ合わせるときにご使用ください。

●4分以上続けてお使いになるときは、4分運転したら2分休んでから運転をしてください。

●運転中に回転が遅くなったり、回転が止まりそうときは必ずスイッチを切り、材料を減らしてください。回転が止まったときは13ページをご覧ください。

④ スイッチを切ります



注ぐときはスライドふたを「そそく」に合わせます。

使い終わったら差込プラグをコンセントから抜きます。

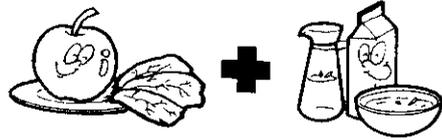
注意

スイッチを切ってもカッターが止まるまでは、コップを絶対にはずさない
けがの原因

ちよつとお耳を

リンゴなどの固形の果物・根菜類は…

- 水分の少ない材料は、小さく切り、水、牛乳、スープなどを加えます。



乾燥したものをくだくときは…

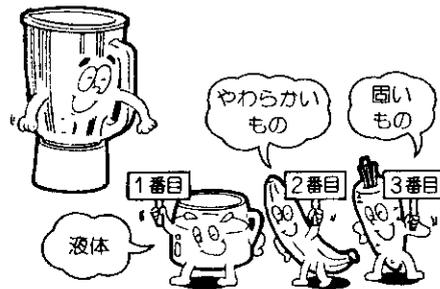
- 30秒以内で仕上げます。

コップの水気はふきとって



数種類の材料をまぜるときは…

- 液体、やわらかいもの、固いものの順で入れます。



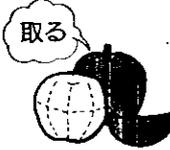
材料が多いときは…



材料の最大量と大きさ

- 材料に水や牛乳の液分を加えた場合、最大でも1,200mlまでにしてください。
- 乾燥した材料は30秒以内で仕上げてください。
- くだものなどのヘタや固い種子はとり除いてください。
- 肉や魚のすりつぶし、山いもなどの粘りの強い材料のかくはんなどには使用しないでください。

りんご



- 最大量：450g

皮と芯をとり約2cm角に切ります。水など液分を加えます。

だいこん



- 最大量：500g

皮をむき約2cm角に切り、水を加えます。

みかん



- 最大量：500g

皮をむき4つ割位にします。他の液分なしでもジュースができます。

にんじん



- 最大量：300g

皮をむき約2cm角に切ります。水など液分を加えます。

バナナ



- 最大量：500g

皮をむき約2cmの長さに切り、水、牛乳などの液分を加えます。

小魚(干物)



- 最大量：100g

よく焼いたものを約2cmに切ります。



レモンを加えると、くさみが薄くなります。



ハチミツは甘さを強くします。



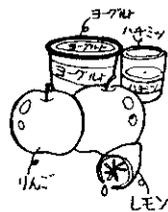
香りのよいお酒も味を変えます。

フレッシュドリンク 3~4人分

(回転時間は一応の目安ですので、材料の量やお好みにより加減してください。)

7~9
ページ ページ

アップルヨーグルトセーキ



材料
りんご……………1½個
プレーンヨーグルト……………½カップ
レモン汁……………½個分
ハチミツ……………大さじ1
牛乳……………250ml

作りかた

- ①りんごは皮と芯を除き2cm角位に切ります。
- ②コップに全材料を入れ約2分回転させます。

ハニーオレンジスカッシュ



材料
オレンジ……………4個
レモン汁……………1個分
ハチミツ……………大さじ1½
炭酸水……………400ml

作りかた

- ①オレンジは皮をむいて種を除き小房に分けます。
- ②コップに炭酸水以外の材料を入れ約2分回転させます。
- ③グラスに注ぎ炭酸水で割ります。

マスクメロンシェリー



材料
マスクメロン……………320g
シェリー酒……………大さじ4
レモン汁……………1個分
ハチミツ……………大さじ1½

作りかた

- ①マスクメロンは皮と種を除き2cm角位に切ります。
- ②コップに全材料を入れ約1分回転させます。

アボカドセーキ

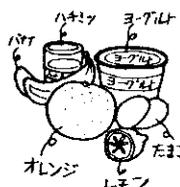


材料
アボカド……………1個分
豆乳……………600ml
レモン汁……………1個分
ハチミツ……………大さじ1½

作りかた

- ①アボカドは皮と種を除き2cm角位に切ります。
- ②コップに全材料を入れ約1分回転させます。

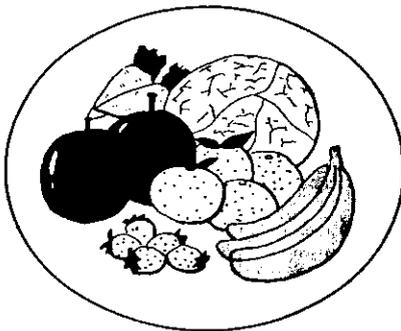
フルーツミックスセーキ



材料
卵黄……………3個分
バナナ……………2本
オレンジ……………1個
レモン汁……………½個分
プレーンヨーグルト……………400ml
ハチミツ……………大さじ4

作りかた

- ①バナナは皮をおき約2cmの長さに切ります。
- ②オレンジは皮をむいて種を除き小房に分けます。
- ③コップに全材料を入れ約2分回転させます。



ハニーエッグノック

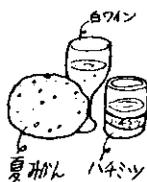


材料
卵……………4個
豆乳(牛乳)……………600ml
ラム酒(シェリー酒)……………大さじ3
レモン汁……………½個分
ハチミツ……………大さじ1½

作りかた

- ①コップに全材料を入れ約1分回転させます。

ワイン入りハニーマンダリン



材料
夏みかん……………2個
白ワイン……………200ml
ハチミツ……………大さじ3

作りかた

- ①夏みかんは皮をむいて種を除き小房に分けます。
- ②コップに全材料を入れ約2分回転させます。

ゴールドキャロットジュース



材料
にんじん……………100g
りんご……………1個
卵黄……………3個分
牛乳……………400ml

作りかた

- ①にんじんは皮をむいて2cm角位に切ります。
- ②りんごは皮と芯を除き2cm角位に切ります。
- ③コップに全材料を入れ約2分回転させます。

ストロベリーヨーグルトセーキ

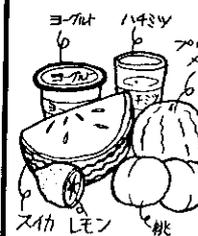


材料
いちご……………20~24粒
グレープフルーツ……………1個
プレーンヨーグルト……………1½カップ
ハチミツ……………大さじ1½

作りかた

- ①いちごは洗ってからヘタを除きます。
- ②グレープフルーツは皮をむいて種を除き小房に分けます。
- ③コップに全材料を入れ約2分回転させます。

サマーフルーツネクター



材料
桃……………2個
プリンスメロン……………1個
スイカ……………200g
レモン汁……………1個分
プレーンヨーグルト……………大さじ8
ハチミツ……………大さじ1½

作りかた

- ①果物は皮と種を除き2cm角位に切ります。
- ②コップに全材料を入れ約1分回転させます。

トマトジュース



材料
 トマト(完熟)..... 250g
 水..... 300ml
 塩..... 少々
 レモンスライス

作りかた

- ①トマトはヘタを除き、皮をむいて2~3cm角位に切ります。
- ②コップにレモンスライス以外の材料を加え、約1分30秒回転させます。
- ③グラスに注ぎ、レモンスライスを浮かせます。

パイナップルスカッシュ



材料
 パイナップル..... 200g
 炭酸水..... 200ml
 はちみつ..... 大さじ2
 水..... 200ml

作りかた

- ①パイナップルは2cm角位に切ります。
- ②コップに炭酸水以外の材料を入れ約1分30秒回転させます。
- ③グラスに注ぎ炭酸水で割ります。

いちごミルク



材料
 いちご..... 160g
 牛乳..... 400ml
 はちみつ..... 大さじ3

作りかた

- ①いちごは洗ってからヘタを除きます。
- ②コップに全材料を入れ約1分回転させます。

バナナミルクセーキ



材料
 バナナ..... 1本
 牛乳..... 400ml
 はちみつ..... 大さじ2
 卵黄..... 2個分
 水..... 3片

作りかた

- ①バナナは皮をむき約2cmの長さに切ります。
- ②コップに全材料を入れ約1分回転させます。

フロートメロン

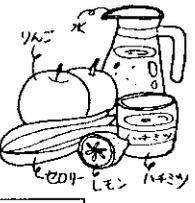


材料
 メロン..... 200g
 砂糖..... 大さじ2
 水..... 300ml
 洋酒..... 小さじ2
 氷..... 3片
 アイスcream..... 1カップ

作りかた

- ①メロンは皮と種を除き2cm角位に切ります。
- ②コップにアイスcream以外の材料を入れて約1分回転させます。
- ③グラスに注ぎ、アイスcreamを浮かせます。

セロリーミックスジュース



材料
 セロリー..... 150g
 はちみつ..... 大さじ1
 りんご..... 80g
 レモン..... 1/4個
 水..... 300ml

作りかた

- ①セロリーは新鮮なところを選び1cm角位に切ります。
- ②りんごは皮と芯を除き2cm角位に切ります。
- ③レモンは皮と種を除きます。
- ④コップに全材料を入れ約2分回転させます。

豆 乳



材料 (4人分)
 大豆..... 150g
 水..... 700ml

作りかた

- ①大豆はたっぷりの水に一晩浸し、ザルに上げて水気を切ります。
(大豆は水を吸収して約350gになります。)
- ②大豆と水をコップに入れ、約1分回転させます。
- ③②をこし袋で絞ります。
- ④③を大きめの鍋に入れ、強火でかきませながらひと煮立ちさせ、さらにふきこぼれないように弱火にして、こがさないように約15分煮ます。

にんじんのポタージュ

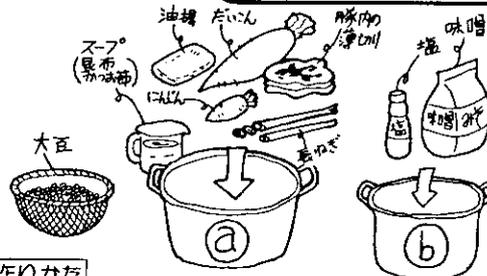


材料 (4人分)
 にんじん..... 250g(2~3本)
 玉ねぎ..... 100g(1個)
 お米..... 40g
 水..... 5カップ
 固型スープ..... 2~3個
 塩..... 小さじ3/4
 バター..... 大さじ1/2
 生クリーム..... 大さじ4

作りかた

- ①お米は洗いを切ります。
- ②にんじん、玉ねぎは粗く切り、①とバターでいためます。
- ③②に固型スープと水を加えて、やわらかく煮てさします。
- ④③をコップに入れ約1分回転させます。
- ⑤なべにもどし、濃度を見て味を整え生クリームを加えます。

呉 汁

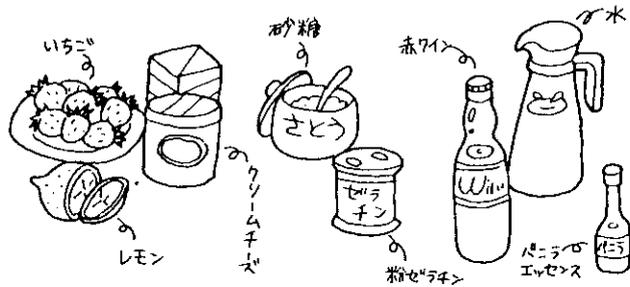


材料 (4人分)
 大豆..... 60g
 だし汁..... 1カップ
 油揚げ..... 1枚
 にんじん..... 50g
 大根..... 100g
 長ねぎ..... 1本
 豚肉の薄切り..... 100g
 だし汁(昆布、かつお節)..... 2カップ
 ①(味噌..... 60g
 塩..... 少々

作りかた

- ①大豆は3倍の水に8時間以上つけます。
- ②油揚げは横半分に切って縦に細かくだんざく切り。大根、にんじんは薄いいちよう切り。豚肉は2cm幅、長ねぎは2~3cm長さに切ります。
- ③①の大豆とだし汁を4分回転させてペースト状にします。
- ④鍋に③と②を入れ、煮たら④を加えて弱火にし、野菜がやわらかくなるまで煮ます。(こげやすいのでご注意ください)
- ♣この他やわらかくゆでた枝豆をミキサーでつぶすと、色鮮やかなスープ、あえもの、あんこなどが簡単に。食卓をフレッシュに演出しませんか。

いちごのチーズケーキ



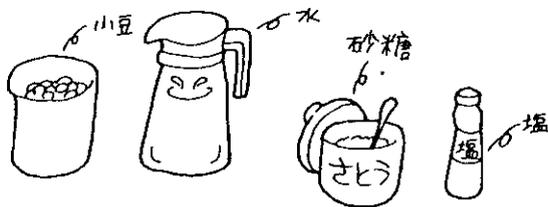
材料 (流し箱1個分)

いちご……………200g
 レモン汁……………大さじ1
 フォームチーズ…120g
 粉ゼラチン……………大さじ1
 砂糖……………70g
 生クリーム……………100ml
 水……………大さじ1
 赤ワイン……………大さじ2
 バニラエッセンス…少々

作りかた

- いちごはヘタをとりコップに入れ約1分回転させます。
- 水と赤ワインをまぜて、粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておきます。
- クリームチーズを70～80℃の湯せんにかけてやわらかくし、砂糖を加えて滑らかにします。
- ②のゼラチンを40～50℃の湯せんでとかし③に混ぜ、レモン汁と①を少量ずつ加えて、全体をまぜます。
- 軽く泡立てた生クリームとバニラエッセンスを④に加えてまぜ、流し箱に注いで冷やし固めます。

さらしあん



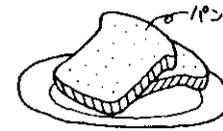
材料 (約1カップ分)

小豆……………1カップ
 水……………10カップ
 水…………… $\frac{1}{3}$ カップ
 砂糖…………… $\frac{1}{4}$ カップ
 塩……………小さじ $\frac{1}{2}$

作りかた

- 小豆は手早く水洗いし、4カップの水を加えて強火で煮ます。
- 小豆にシワが寄り、それが伸びてきたらアクをとるため鍋の湯を全部捨て、6カップの水をさします。
- ②にふたをして弱火でコトコト煮ます。(指先でつまんですぐつぶれる程度)
- ③の小豆と煮汁2カップをコップに入れ約2分回転させてペースト状にします。(材料がまざりにくいときには水を適宜加えます。)
- ④をこし袋に入れて水気を絞り出します。(袋に残ったものが生あんです。)
- 鍋に水($\frac{1}{2}$ カップ)、砂糖、塩を入れ、中火でシロップ状(しずくになって落ちる程度)に煮たところへ⑤の生あんを入れます。
- 木杓子でこげないようにまぜながら、20～30分弱火でゆっくり煮あげます。

パン粉



材料

食パン……………2枚

作りかた (スイッチ「フラッシュ」)

- 食パンを3cm角位に切ってコップに入れ、スイッチ「フラッシュ」をお好みの粗さになるまで短時間づつ繰り返して押しします。(コップ内の水気はよくふきとってください。)

ふりかけ



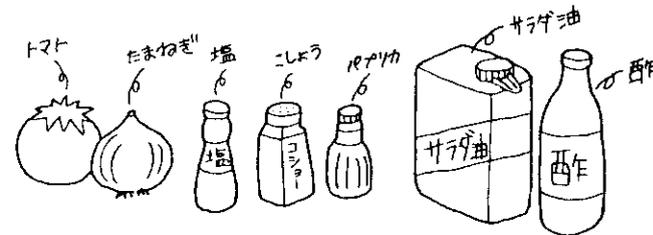
材料 (3～4人分)

小女子(小魚)……50g
 焼のり……………1枚
 白ごま……………大さじ3

作りかた (スイッチ「フラッシュ」)

- 小女子はフライパンでからいりします。
 - 焼のりを3～4cm角に切ります。
 - コップに全材料を入れ、スイッチ「フラッシュ」をお好みの粗さになるまで短時間づつ繰り返して押しします。(コップ内の水気はよくふきとってください。)
- ♣たらこや甘塩鮭、桜エビ、だし汁をとった後のかつお節、干だら、わかめなども使えます。オリジナルふりかけのおにぎりもよいですね。

フレンチドレッシング



材料 (10人分)

玉ねぎ……………60g
 トマト……………100g
 塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
 こしょう……………少々
 パプリカ……………少々
 サラダ油…………… $\frac{1}{4}$ カップ
 酢……………大さじ5

作りかた

- 全材料をコップに入れ、約30～40秒回転させます。
- ♣ドレッシングは野菜はもちろん、肉や魚貝類とも相性ピッタリ。サラダ油のかわりにオリーブ油や紅花油を、酢のかわりにレモン汁やワインビネガー、果物の汁を使うと、一味違ったさわやかなおいしさが味わえます。お好みの組み合わせで、味のパリエーションをお楽しみください。

お手入れ

シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。変色や傷つきの原因になります。

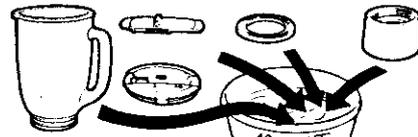
コップ部



- ①コップの約1/3位まで水かぬるま湯を入れ、少量の台所用中性洗剤を加えて運転します。
- ②運転後、本体からはずして十分に水洗いをします。
- ③水切りをして水気をふきとります。

汚れのひどい場合

分解してください。



カッター部以外の部品を水かぬるま湯で洗います。



カッター部

- 水で流し洗いをします。
- つけおき洗いはしないでください。軸受部の故障の原因になります。

注意

カッターに直接手を触れない
鋭利なため、けがの原因

本体

ぬれぶきんでふきとります。

注意

お手入れは必ずプラグを抜いてからおこなう
けがの原因

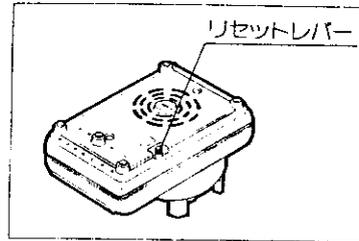
保管

きれいにした後、よく水切りをして水気をふきとってください。

使用中に回転が止まったとき

材料を入れすぎて使用すると保護装置が働き、運転が止まります。次の手順でやりなおしてください。

- ①スイッチを切り、差込プラグを抜きます。
- ②容器をはずし、材料を減らします。
- ③本体を裏返し、底面のリセットレバー(右図)を押します。
- ④容器をセットし、再び運転します。



●材料を減らしても回転がたびたび止まるときは、お買い求めの販売店にご相談ください。

仕様

形 式	VA-W27形
電 源	交流100V、50/60Hz共用
消 費 電 力	50Hz-210W、60Hz-205W
回転数(定格水負加時)	「入」、「フラッシュ」約9,500回/分
定 格 時 間	連続(4分間運転、2分間停止のくり返し使用)
定 格 容 量	1,200ml
コ ー ド の 長 さ	1.9m
大 き さ	幅18.0cm 奥行23.4cm 高さ39.9cm
質 量 (重 さ)	約3.7kg

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙について)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 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。

■ご購入されるときは

ご購入によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご購入先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点はお買い上げの販売店が別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは **持込修理**

異常のあるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
-----	--

部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
-----	--

■消耗品について

軸受部が摩耗したときや、モーター内部のカーボンブラシが摩耗したときは、下記のサービス部品をお求めください。

部 品 名	部品番号	標準価格
カッターダイ(カッターつき)	VA-W27 001	¥2,000
モーター	VA-W26 001	¥5,200

価格は平成9年1月現在で、消費税は含まれておりません。

愛情点検



長年ご愛用のミキサーの点検を!

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、股れると通電しなくなりやすくなります。
- 使用中に異常な回転音がある。
- その他の異常・故障がある。

●ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントからプラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111