

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

家庭用

Chopper & Grinder
チョッパー&グラインダー
ECH-4SJ

取扱説明書



※写真はイメージです

保証書付

- このたびはクイジナート チョッパー&グラインダー ECH-4SJをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。

FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1 ~ 3
使用上のご注意	4
各部のなまえ	5
使い方	6 ~ 8
食材の目安	9 ~ 10
レシピ	11 ~ 15
お手入れ	16
故障かなと思ったら / 追加部品購入	17
保証とアフターサービス	18
仕様	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

- 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
または重傷など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。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容
が表記されています。



△は、注意（警告を含む）を示し
ます。



○は、してはいけない「禁止」の
内容です。



●は、必ず実行していただく「強制」
の内容です。

* 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかる拡大損害を示します。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

 **絶対に分解・修理・改造は行わない。**

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。

 **ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。**

感電の恐れがあります。

 **電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。**

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりして使用しない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

タコ足配線はしない。

火災の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、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・火災の原因になります。

交流100Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。

 **異常・故障時には、直ちに使用を中止する。**

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれがあります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

● プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

 **電源プラグは根元まで確実に差し込む。**

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

 **本体を水につけたり、水をかけたりしない。**

ショート・感電の恐れがあります。

 **当社が推奨または販売していないアタッチメントを使用しない。**

火災・感電・けがの原因になります。

子どもなど取り扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったり、置いたりしない。

感電・けがの原因になります。

メタルブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れない。

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れする際にブレードを持ったり、運転中にワークボールの中に手を入れたり、電源プラグをコンセントに差し込んでいる状態でワークボールの中に手を入れたりしないでください。

けがの原因になります。

調理以外の用途で使用しない。

事故の原因になります。

戸棚の中などで本機を操作しない。

保管するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

火災の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



使用前に、ワークボールが本体にしっかりと固定されていることを確認する。
けがの原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電・火災の原因になります。



製品を使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く。
火災・感電・けがの原因になります。

以下の場合は、電源プラグをコンセントから抜く。

- ・ワークボールを本体に取り付け／取り外すとき
- ・お手入れをするとき

けがの原因になります。



電源プラグを抜き差しする際は、本体の操作ボタンに触れない。
けがの原因になります。

ワークボールの安全スイッチをボールカバー以外で押さえない。
けがの原因になります。

調理中は、むやみにボールカバーを開けたり、顔を近づけない。
けがの原因になります。



メタルブレード単体で直接本体に取り付けない。
けがの原因になります。

使用中は製品を移動させない。
けがの原因になります。

机の端など不安定な場所で使用しない。

落下してけがの原因になります。

60°C以上の食材や液体を入れない。

やけどの原因になります。

使用中にワークボールの中に指・スプーン・はしなどを入れない。

けがの原因になります。

使用中にワークボールやボールカバー、部品などを取り付け／取り外ししない。

けがの原因になります。



本機を持ち運ぶときは、必ず本体を両手で持つ。
けがの原因になります。

ボールカバーを取り外すときは、メタルブレードが完全に止まっていることを確認する。

けがの原因になります。

使用上のご注意

● 使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。

長年ご使用いただきますと、メタルブレードに刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。

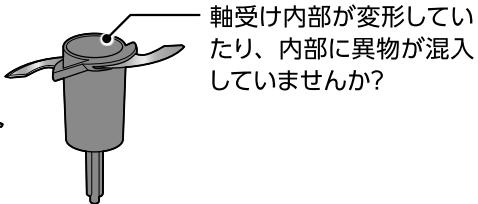
そのまま使用すると、事故の原因になります。メタルブレードの損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。

また、本体やワークボール、ボールカバーなどの破損は、故障・事故の要因になります。

● 本体にワークボール、ボールカバーをセットしたまま収納しないでください。

安全スイッチの故障の原因となります。

収納するときには、右図のようにボールカバーのツメとワークボールの取っ手をずらしておきます。



● 収納する際は、水分をしっかり拭き取ってください。(故障の原因)

● 空運転をしないでください。(故障の原因)

● 使用後は毎回お手入れをしてください。

● 本体や各部品を落としたり、強い衝撃を与えないでください。(けがや故障の原因)

● 禁止食材は使用しないでください。(故障や破損の原因)

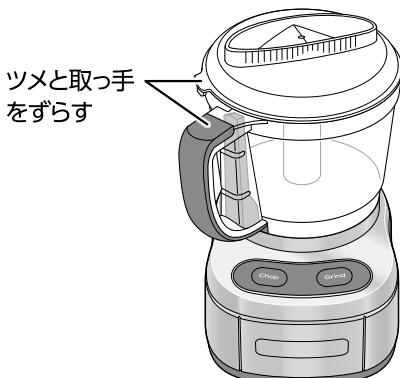
● 業務用途で使用しないでください。(故障や破損の原因)

● 屋外で使用しないでください。(故障の原因)

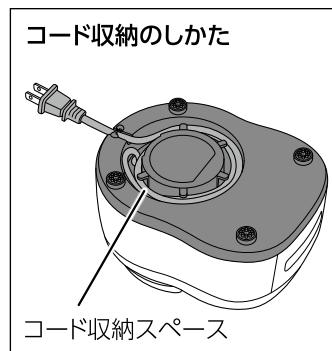
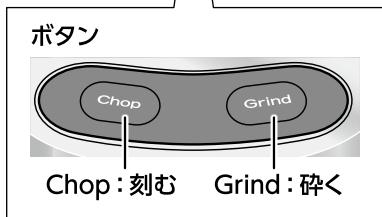
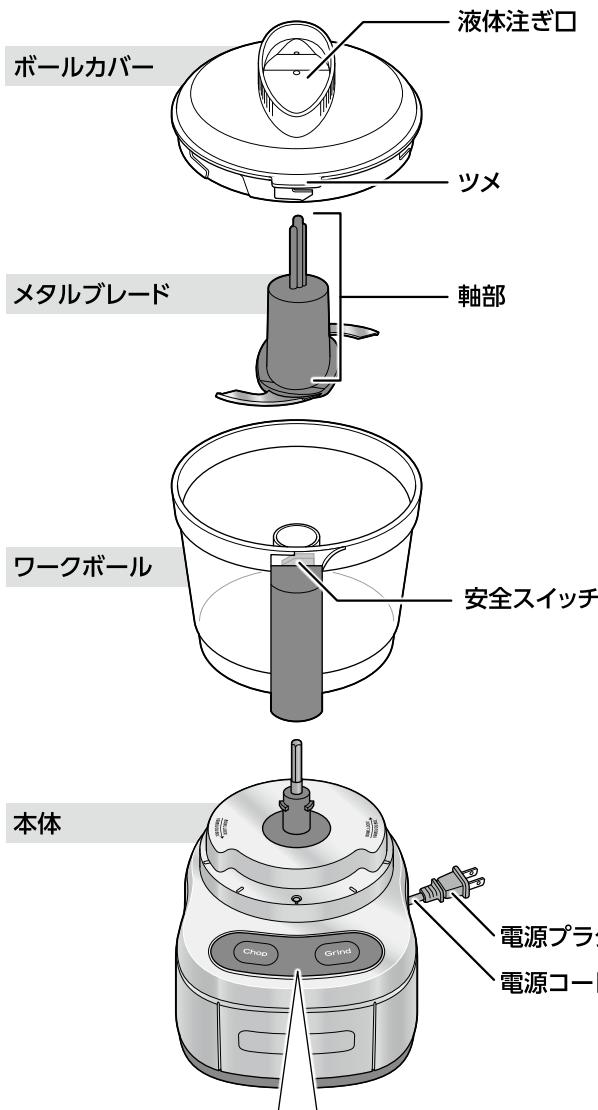
● ワークボールを電子レンジやオーブンに入れないでください。(故障の原因)

● ワークボールに食材を入れたまま保存しないでください。(劣化や故障の原因)

● 食材の分量は本書の食材の目安(9~10ページ参照)やレシピ(11~15ページ参照)を参考にして、適量を入れてください。(故障の原因)



各部のなまえ



使い方

お願い

- はじめて使用するときは、各部品を洗ってください。(16ページ参照)
- お手入れ後はよく乾かしてから、各部品を取り付けてください。

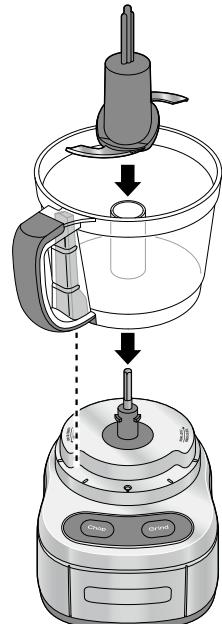
1 本体を安定した台の上に置きます。

2 ワークボールを取っ手が本体の凹みにはまるよう
にのせ、反時計回りに止まるまで回してセットし
ます。

3 メタルブレードを「カチッ」と音がするまで差し
込みます。

！ 注意

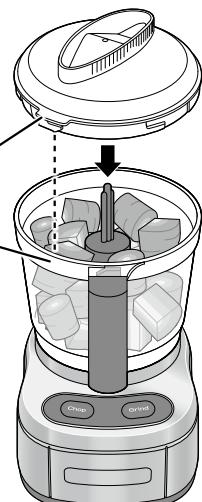
- メタルブレードが確実にセットされていることを
確かめてください。
- メタルブレードの刃は鋭利ですので、直接手を
触れないよう、軸部を持って取り付けてください。



4 ワークボールに食材を入れます。

5 ボールカバーをワークボールの上に置きます。

ボールカバーのツメがワークボールの取っ手
に重ならないよう左に少しずらして置いてくだ
さい。



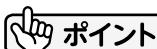
6 ボールカバーを「カチッ」と音がするまで反時
計回りに回してセットします。

使い方（続き）

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

8 「Chop」または「Grind」ボタンを押して運転してください。

※ボタンを押している間だけ運転します。



断続運転について

ボタンを押したり離したりして断続的に運転（断続運転）することで、食材の状態を確認しながら調理できます。

玉ねぎなど水分の出やすい食材のみじん切りなどの調理に適しています。

9 調理が終わったらメタルブレードが完全に止まったことを確認し、電源プラグをコンセントから抜きます。

10 ボールカバーを時計回りに回して取り外し、ワークボールからメタルブレードを取り外します。

※ ワークボールを傾けてもメタルブレードは外れにくい構造になっているので、メタルブレードを付けたまま、ワークボールを外して食材を取り出すことも可能です。その際はメタルブレードの刃に触れないようご注意ください。

11 本体からワークボールを外し、スパチュラを使って食材を取り出します。
使用後は必ずお手入れをしてください。（16ページ参照）

⚠ 注意

次のようなときには、いったん運転を止め、電源プラグをコンセントから抜いてください。無理に運転を続けると製品の損傷の原因になります。

- 食材がメタルブレードに巻き付いたり、ワークボールとの間に挟まったとき。
→スパチュラで食材を取り除いてください。
- 調理の回転が遅くなったり、止まったりする。
→食材の量を減らしたり、小さく切ってください。

禁止食材

固いもの

- 氷全般（製氷機、市販）、冷凍食品の粉碎
- 棒だら、するめなどの乾物の粉碎
- 漢方薬（朝鮮人参など）の粉碎

粘り気の強い食材・粘り気のでるもの

- 自然薯、つくね芋・いちょう芋などの粘り気の強い・粘り気のでる食材のかくはん
- その他粘り気の強い食材（納豆・おくら・モロヘイヤ・めかいぶなど）

生地こね、脂や繊維質の多いもの

- パンなどの生地こね
- 鶏皮、すじ肉、軟骨などのかくはん

その他

- 泡立てやジュースなどの液体調理

食材の目安

*下記は目安になります。食材の状態によりうまく調理できない場合がありますのでその際は食材の量を調整してください。

Chop

切る・刻む、かくはん、ピューレなどの下ごしらえができます。

食材	下準備	1回の最大量	運転時間の目安	仕上がり
玉ねぎ	2cm角に切る	200g	断続運転10～12回	粗みじん
にんじん	2cm角に切る	200g	断続運転3回+連続運転5～10秒	みじん切り
パセリ	茎を取る	40g	断続運転15～20回	みじん切り
食パン (6枚切り)	2cm角に切る/ 16等分	1.5枚	断続運転5回+ 連続運転10秒	生パン粉
魚 (イワシ・ アジなど)	頭・皮・骨を取り除き 2cm幅に切る	150g	連続運転10～15秒	すりみ
肉 (牛肉・豚肉・ 鶏肉など)	筋・皮を取り2cm角 に切る	150g	断続運転5回+ 連続運転10～15秒	ミンチ

調理のポイント

- 食材がワークボールの側面についてしまったときは、いったん運転を止めて電源プラグをコンセントから抜き、スパチュラで中に落としてから再び運転をしてください。
- 食材は大きさを均一にし、一度に大量に入れず何回かに分けて調理してください。

Grind

回転がChopと逆になり、食材を粉碎することができます。

食材	下準備	1回の最大量	運転時間の目安	仕上がり
アーモンド	殻付きの場合は取る	100g	断続運転5回+連続運転10～15秒	粗砕き
ピーナッツ	殻付きの場合は取る	100g	断続運転5回+連続運転10秒	粗砕き
煮干し	頭と腹わたを取る	50g	断続運転5回+連続運転30秒	粗挽き
かつお節	小袋のものを使用	10g	断続運転5回+連続運転20秒	粉末
桜えび	乾燥した状態	50g	連続運転30秒	粗粉末
焼のり	5～6cm角に切る	全型2枚	連続運転20秒	粗刻み

- ワークボール、メタルブレードが湿っていたり、水滴がついていたりすると食材がきれいに仕上がりません。乾いた布で水気をよく拭き取ってから食材を入れてください。
- ナツツ類、乾物はフライパンでから炒りし、十分に冷ましてから調理すると調理しやすく風味もよくなります。

レシピ

クイックドライカレー

Chop

材料 (2人分)

牛モモ肉	150g
玉ねぎ	50g
にんじん	50g
りんご	50g
トマト	中1個
カレールー	30g
バター	15g
塩・こしょう	適量
パセリ	3g
雑穀米のご飯	2人分

下準備

- 玉ねぎ、りんご、トマトは2cm角に切る。
- パセリは茎を取る。
- 牛肉は筋や余分な脂を取り2cm角に切る。
- カレールーは刻んでおく。

作り方

- ① ワークボールにパセリを入れ、Chopの連続運転10秒でみじん切りにして取り出す。
- ② ワークボールに玉ねぎを入れ、Chopの断続運転8回で粗みじん切りにして取り出す。
- ③ ワークボールに牛肉を入れ、Chopの断続運転5回、連続運転10秒でミンチにして取り出す。
- ④ ワークボールに、にんじん、りんご、トマトを入れChopの連続運転15秒でピューレ状にする。
- ⑤ 鍋にバターを溶かし、②の玉ねぎを入れてしんなりするまで炒め、③の牛肉を加えて炒めて④を加えて煮る。
- ⑥ カレールーを加えよく混ぜて煮詰め、塩・こしょうで味を調える。
- ⑦ 雑穀米のご飯を皿に盛り、⑥をかけて①のパセリを散らす。

ペンネアラビアータ

Chop

材料 (2人分)

にんにく	1片
玉ねぎ	30g
赤唐辛子	2本
トマト缶	200g
オリーブオイル	大さじ2
イタリアンパセリ	約3枝
ペンネ	150g
塩・こしょう	適量

下準備

- にんにくは芽を取る。
- 玉ねぎは2cm角に切る。
- 赤唐辛子は半分に切り種を取る。
- イタリアンパセリは茎を取る。
- ペンネはたっぷりのお湯に塩を入れゆでる。

作り方

- ① ワークボールにイタリアンパセリを入れ、Chopの連続運転10秒でみじん切りにして取り出す。
- ② ワークボールににんにくを入れ、Chopの連続運転5秒でみじん切りにして取り出す。
- ③ ワークボールに玉ねぎを入れ、Chopの断続運転10回でみじん切りにして取り出す。
- ④ ワークボールにトマト缶を入れ、Chopの連続運転5秒でなめらかなピューレ状にする。
- ⑤ フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくと赤唐辛子を弱火で炒め香りが出てきたら玉ねぎを加え、しんなりするまでさらに炒める。
- ⑥ ⑤に④を加えて10分程弱火で煮詰める。
- ⑦ ゆで上がったペンネを⑥に入れ、よくからめながら炒め、塩・こしょうで味を調える。
- ⑧ 皿に盛り付けイタリアンパセリ、オリーブオイル（分量外）をまわしかける。

フレッシュトマトのサルサソース

Chop

材料（作りやすい分量）

完熟トマト	1個
にんにく	2g
玉ねぎ	20g
コリアンダー	2株
タバスコ	大さじ1/3～1/2
塩	小さじ1/6
砂糖	少々

下準備

- にんにくは芽を取る。
- 玉ねぎ・トマトは2cm角に切る。
- コリアンダーは2～3cm幅に切る。

作り方

- ① ワークボールに玉ねぎ、にんにくを入れ、Chopの断続運転3回で粗みじん切りにする。
- ② ①にトマト、コリアンダーその他の材料を加え、断続運転5回で混ぜ合わせる。
- ③ 冷蔵庫で冷やして味をなじませる。

韓国風ピリ辛味噌だれ

Chop

材料（作りやすい分量）

長ねぎ	50g
にんにく	1片
砂糖	大さじ1・1/2
酢	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
コチュジャン	大さじ2
味噌	大さじ1
韓国唐辛子/パウダー	小さじ1/2

下準備

- 長ねぎは2～3cm幅に切る。
- にんにくは芽を取る。

作り方

- ① ワークボールに長ねぎ、にんにくを入れ、Chopの断続運転7回でみじん切りにし、その他の材料を加え連続運転5秒で混ぜ合わせる。

和風おろしステーキソース

Chop

材料（作りやすい分量）

長ねぎ	30g
にんにく	1片
しょうが	5g
大根	100g
砂糖	小さじ1
しょうゆ	大さじ3
酢	大さじ2

下準備

- 長ねぎは2～3cm幅にする。
- にんにくは芽を取る。
- しょうがは皮をむき2cm角に切る。
- 大根は皮をむき2cm角に切る。

作り方

- ① ワークボールに長ねぎ、にんにく、しょうがを入れ、Chopの断続運転7回でみじん切りにする。
- ② 大根その他の材料を加えChopの断続運転10回、連続運転15秒でなめらかになるまでかくはんする。

レシピ (続き)

じゃこわかめふりかけ

Grind

材料 (作りやすい分量)

乾燥わかめ	5g
ちりめんじゃこ	20g
白ごま	10g
青のり	1g
塩	少々

下準備

- 乾燥わかめは長いものは1cm幅に切る。
- ちりめんじゃこはフライパンでから炒りして冷ます。

作り方

- ① 材料をすべてワークボールに入れ、Grindの断続運転5回、連続運転10秒で粉碎する。

桜えびふりかけ

Grind

材料 (作りやすい分量)

桜えび	10g
松の実	15g
かつおぶし	2g
焼きのり	全型1/2枚

下準備

- 桜えび・松の実はフライパンでから炒りして冷ます。
- 焼きのりは3~4cm角に切る。

作り方

- ① ワークボールに焼きのりを入れてから、その他の材料を入れ、Grindの断続運転5回、連続運転10秒で粉碎する。

じゃこカレーふりかけ

Grind

材料 (作りやすい分量)

ちりめんじゃこ	15g
ピーナッツ	30g
焼きのり	全型1/2枚
カレー粉	小さじ3/4
砂糖	小さじ1/2
塩	少々

下準備

- ちりめんじゃこ・ピーナツは、フライパンでから炒りして冷ます。
- 焼きのりは3~4cm角に切る。

作り方

- ① ワークボールに焼きのりを入れてから、その他の材料を入れ、Grindの断続運転5回、連続運転10秒で粉碎する。

松の実とごまたつぱり鶏つくね

Chop & Grind

材料 (2人分)

松の実	10g
ごま	20g
サラダ油	適量

【A】

鶏ささみ又は胸肉	150g
塩	小さじ1/3 (2g)
こしょう	少々
しょうが	1/2片

【B】

しょうゆ	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1・1/2
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1

下準備

- 鶏肉は皮、筋を取り2cm角に切る。
- しょうがは皮をむく。
- 松の実とごまはフライパンでから炒りして冷ます。
- 【B】は混ぜ合わせておく。

作り方

- ① ワークボールに松の実、ごまを入れ、Grindの断続運転5回で粗く碎いて、ワークボールから取り出す。
- ② 【A】の鶏肉、塩、こしょう、しょうがをワークボールに入れ、Chopの断続運転で2~3回、連続運転10秒でかくはんする。鶏肉がミニチになたら①を入れ、再びChopの連続運転5秒で粘り気が出るまで、混ぜ合わせる。
- ③ ワークボールから②を取り出し4等分にして、サラダ油を手につけ（分量外）丸く成形する。
- ④ フライパンにサラダ油を敷き③を焼く。両面きれいな焼き目がついたらフタをして中弱火で5分蒸し焼きにする。
- ⑤ ④をいったん取り出し、フライパンをキッチンペーパーで拭いてから【B】を入れ、煮詰まつたらつくねをフライパンに戻してたれをからめる。

小魚とナツツのシリアルバー

Grind

材料 (20×20×2cmの型1台分)

【A】

たべる小魚	30g
桜えび	8g

【B】

ごま	60g
ピーナッツ	60g
アーモンド	40g
松の実	20g

【C】

しょうゆ	小さじ2
砂糖	40g
みりん	大さじ2
ごま油	小さじ1

作り方

- ① 【A】の材料をワークボールに入れ、Grindの断続運転10~15回で粗く碎いて取り出す。
- ② 【B】の材料をワークボールに入れ、Grindの断続運転10回で粉碎し取り出す。
- ③ フライパンにごま油以外の【C】を入れて加熱する。砂糖が溶けて沸騰し、細かな泡が全体を覆うようになったらごま油を入れて火を止める。
- ④ ①と②を③のフライパンに入れよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 用意した型に④を敷き詰め、平らになるように上から押し付ける。あら熱を取ってから冷蔵庫に入れしっかり固くなるまで冷やし、お好みの大きさに切る。

下準備

- たべる小魚、桜えび、ナツツ類はフライパンでから炒りして冷ます。
- 型にオーブンシートを敷く。

レシピ (続き)

グラノーラとナッツのシリアルバー

Grind

材料(15×15×4cmの型1台分)

マシュマロ	40g
【A】	
アーモンド	40g
シナモンスティック	1本
【B】	
アーモンド	40g
カシューナッツ	40g
松の実	20g
パンプキンシード	20g
【C】	
フルーツグラノーラ (市販品)	75g
ミックスドライフルーツ	75g
メープルシロップ	60ml
サラダ油	大さじ1

下準備

- シナモンスティックは2cmに切る。
- ナッツ類はフライパンでから炒りして冷ます。
- 型にオーブンシートを敷く。
- オーブンは180°Cに予熱する。

作り方

- ① マシュマロは耐熱容器に入れ、電子レンジの600Wで約20秒、ふくらんで形が崩れるまで加熱する。
- ② ワークボールに【A】を入れ、Grindの断続運転で5回、連続運転30秒で粉碎し取り出す。
- ③ 【B】をワークボールに入れ、Grindの断続運転5回で粗く碎いて取り出す。
- ④ 大きなボウルに①～③と【C】をすべて入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ 用意した型に④を敷き詰め、平らになるように上から押し付ける。
- ⑥ 予熱したオーブンに⑤を入れ、表面が乾き薄く焼き色がつくまで10分焼く。
- ⑦ 焼き上がったらあら熱を取り、冷蔵庫に入れて固くなるまで冷やし、お好みの大きさに切る。

クランベリーとナッツのホワイトチョコバー

Grind

材料

(9×18×6cmのパウンド型1台分)	
ホワイトチョコレート	140g
生クリーム	60ml
ミックスナッツ	60g
フルーツグラノーラ (市販品)	50g
ドライクランベリー	25g

下準備

- ホワイトチョコレートは刻んでおく。
- ミックスナッツはフライパンでから炒りして冷ます。
- 型にオーブンシートを敷く。

作り方

- ① ミックスナッツをワークボールに入れ、Grindの断続運転5～10回で粗く碎いて取り出す。
- ② 小鍋に生クリームを入れて加熱し、沸騰し始めたらずぐに加熱を止める。
- ③ 大きなボウルに刻んだホワイトチョコレートと②の生クリームを入れ、ていねいに溶かす。
- ④ ③に①のミックスナッツと材料のフルーツグラノーラ、ドライクランベリーを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ 用意した型に④を敷き詰め、平らになるように上から押し付ける。あら熱を取ってから冷蔵庫に入れしっかり固くなるまで冷やし、お好みの大きさに切る。

お手入れ

⚠ 注意

- お手入れのときは、必ず本体からワークボールを取り外してください。

お願い 故障・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。
- 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。
(塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因になります)
- 洗ったあとは完全に乾いた状態で保管してください。(サビや刃こぼれ防止)

本体

湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

汚れがひどい場合は、台所用洗剤をうすめた水を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いてください。

お願い

- 水洗いをしたり、水につけ置きしないでください。内部に水が入り、故障の原因になります。
- 食器洗浄機は使用しないでください。故障の原因になります。

ワークボール、メタルブレード、ボールカバー、スパチュラ

柔らかなスポンジに、台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。

ワークボールの耐熱温度は70°Cです。

食器洗浄機を使うときには食器洗浄機の取り扱い説明書に従い耐熱温度に合ったコースをご利用ください。

食器洗浄機でワークボールを洗うときは下向きにかぶせて入れてください。

⚠ 注意

- メタルブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れないようご注意ください。洗うときは、中心の軸部を持ってください。

故障かなと思ったら

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使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。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。

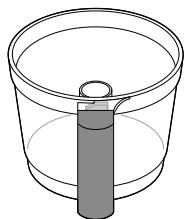
こんなとき	原因	対処方法
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ボールカバー、ワークボールが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。
回転しない 回転が遅い 回転が止まる	食材が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	食材が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
	長時間連続使用している。	温度検知装置がモーターの温度上昇を感知し保護している状態です。
	高負荷のレシピをかくはんした。	電源プラグをコンセントから抜き、15分以上休ませてから使用してください。

お願い

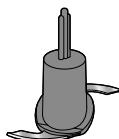
- 定格時間内（5分）の運転でも、モーターへ高い負荷を与えたり、繰り返し長時間運転したり、休止時間が不十分であったりしてモーターが熱くなった場合は、モーター過熱保護機能が働いて止まることがあります。その場合は電源プラグをコンセントから抜き、15分以上休ませてからご使用ください。
- 禁止食材は使用しないでください。

追加部品購入

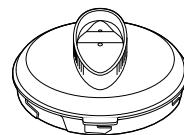
ワークボール
ECH-4SJWB



メタルブレード
ECH-4SJBLD



ボールカバー
ECH-4SJCVR



※部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください。(18ページ参照)

IB-18/315

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品のご購入などのお問い合わせは、
当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製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)を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。

修理を依頼されるとき

●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受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださいことをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

品名 チョッパー&グラインダー

品番 ECH-4SJ

お買い上げ日 年 月 日

故障の原因 できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター



0120-137-240

受付時間:9:30~18:00

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間:9:00~12:00 13:00~17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

仕様

品名: チョッパー&グラインダー

形名: ECH-4SJ

電 源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	170W
定格時間	5分
回転数(約)*	3600~4300回/分
外形寸法(約)*	幅135 × 奥行180 × 高さ225 (mm)
質 量(約)*	1.2kg
電源コードの長さ(約)	1.5m(有効長)

* 本体にワークポール、ボールカバー、メタルプレードをすべてセットした状態

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります
- 製品の色は印刷物と比較して実際の色と少し異なる場合があります
- イラストは簡略化して表現してあるため製品と多少異なります

愛情点検



長年ご使用のチョッパー&グラインダーの点検を!

こんな症状はありませんか?

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかつたりする。
- 通電中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。

使
用
中
止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-ECH4SJ-01-1806