



BOSCH

Invented for life



CORDLESS HANDYBLENDER

manual & recipe

コードレスハンディブレンダー 取扱説明書&レシピブック

・取扱説明書	02~09
・レシピブック	10~16
・別売品・保証書	17~20


- 取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 製品保証書は取扱説明書の最終ページにあります。


安全にご使用いただくために、必ずお守りください。


- 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ところに必ず保管してください。
- 本製品を他人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。
- 「取扱説明書」に添付しております「製品保証書」に販売店の明記がないものは、保証期間中でも有償修理になる場合があります。
- 本製品は家庭用です。それ以外での用途でご使用の場合、保証はいたしかねます。

*次の絵表示で内容を区分しています。



 してはいけない内容です。	 実行しなければならない内容です。
------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

 **警告** 人が死亡または重症を負う可能性が想定されます。

-  ■アダプターは、根元まで確実に差し込む。
 - アダプターのホコリなどは、定期的に取り除く。
 - お手入れ時は、アダプターを抜き、乾いた布またはよく絞った布でふく。
 - 長期間使わないときは、アダプターを抜く。
 - アダプターや電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する。
- 弊社アフターサービス窓口までご相談ください。

-  ■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外で使わない。
 - アダプターはぬれた手で抜き差ししない。
 - 電源コードやアダプターを破損するようなことはしない。
 - 子供だけで使わせたり、乳児の手の届くところで使わない。
 - 本体を、水につけたりかけたりしない。
- 感電・ショート・火災・けいど・けがの原因になります。

 **注意** 人が傷害を負う可能性が想定されます。

-  ■アダプターを持ってコンセントから抜く。
 - 刃を洗浄するときは充分注意してブラシなどを利用すること。
-
-  ■規定量以上の食材を投入しないこと。
 - 80℃以上の材料をブレンダー・ジャグ・ユニバーサルカッターの容器に入れないこと。
 - 直射日光が当たる場所・高温多湿・水のかかる場所に置かない。

■ セット内容



■ お使いの前に (充電をする)

- アダプターをコンセントに差し込みます。
- 本体を充電器左側に設置します (1)。
- 本体のランプが緑に点灯します (2)。
- 充電が完了するとランプが消灯します。

※満充電は約2時間です。



ご注意



- ・本体の2か所の突起を曲げないようにご注意ください。
- ・本体ご使用後に充電を行うときは、本体および充電器についた水分をよく拭き取ってください。

■ ブレンダーの取り付けかた



① ブレンダー側の突起を左側に向けた状態で、本体を接続します。



② ブレンダーを右方向にひねり、固定します。



③ 完成。

■ ユニバーサルカッターの取り付けかた



① 回転刃を入れ、接続ユニットをカップにかぶせます。接続ユニットをカップの凹凸に合わせた後、上から見て右方向に回し固定します。



② 接続ユニット側の突起を左側に向けた状態で、本体を接続します。接続ユニットを右方向にひねり、固定します。



③ 完成。

■ ホイッパーの取り付けかた



① ビーターをトランスミッションにしっかりと差し込みます。



② トランスミッションの突起を左に向けた状態で、本体を接続した後、ホイッパー全体を右方向にひねります。



③ 完成。

■ 使いかた

本体にはボタンが上下に2つあります。上のボタン：スイッチ 下のボタン：安全ロックボタン



① 安全ロックボタンを押します。



② 安全ロックボタンを押したまま、スイッチを押すと動作を開始します。



③ 安全ロックボタンから指を離してください。

※動作を終了するときにはスイッチから指を離すだけで止まります。

■ バッテリー残量表示について

バッテリー残量は安全ロックボタンを押すことで確認できます。

満充電：ランプが点灯します。

50%充電：ランプがゆっくり点滅します。

充電切れ：ランプがすばやく点滅します。

上手な充電のしかた

お使いのたびに充電をしても問題ありませんが、50%充電以下になってから充電を行うと、バッテリーが長持ちします。
(本製品はリチウムイオンバッテリーを使用しています)

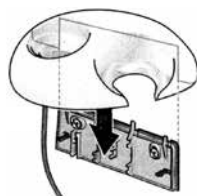
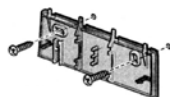


■ 充電器の取り付けかた

充電器を壁に固定する場合は、壁面の材質や厚みに合わせてネジをお選びください。(付属のネジは石こうボード用、長さ40mmです)

取り付けかた (付属のネジを使用する場合)

- ① 充電器背面のプレートを引き抜き、壁に見当をつけて電動ドリルで穴を開けてください。(ドリル径6mm)
- ② ネジにアンカー (白いキャップ状のもの) を差し込み、プレートを固定してください。
- ③ 充電器を取り付けます。



取り付け例

■ 基本的な使い方 (ブレンダー)

●ピューレ



- ① 好みの果物や野菜を、2~3cm角に切る。
- ② スイッチを入れブレンダーを突くようにして潰す。

●大根おろし



- ① 大根はすりつぶしやすいように長めの短冊状に切っておく。
- ② スイッチを入れブレンダーを突くようにして動かし大根をすりおろす。

●スープ



- ① 野菜は火が通りやすいように切り、油で炒める。
- ② 水を加え、強火で煮る。
- ③ 沸騰したらアクを取り、野菜が軟らかくなったらブレンダーを鍋に入れ、全体がなめらかになるまで混ぜる。

ご注意

- ・ブレンダーは鍋底に強くあてないようにしてください。
- ・氷などの固いものを砕く際は、本体を作動させたままブレンダーで突くように動かしてください。
固いものがブレンダーのドーム内部に詰まったまま作動させると故障の原因となりますので、一度止めて取り除いてください。

■ 基本的な使い方 (ユニバーサルカッター)

● パルメザン



- ① パルメザンを2~3cm角に切り、カップに入れる。
- ② 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

● クルミ



- ① クルミをカップに入れる。
- ② 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

● 玉ねぎ



- ① 適度な大きさに切ってカップに入れる。
- ② 本体を持ち、刃に食材を当てるようにボウルを振りながら動かす。

■ ユニバーサルカッターのカップの投入量目安

	肉 類	パルメザンチーズ	玉ねぎ	リンゴ	ニンジン	クルミ	にんにく(国産)	パセリ
最大投入量	120g	120g	1個	1/2個	1/2本	120g	10片	15g
調理時間	10~20秒	30~40秒	10秒	20秒	15秒	20秒	15秒	20~30秒

ご注意

- ・ユニバーサルカッターをお使いの場合は、食材を2~3cm角にしてからお使いください。
- ・肉の脂身や筋がまとわりついて離れない場合は一度止めて取り除いてください。

■ 基本的な使い方 (ホイッパー)

※ホイッパーはコードレスハンディブレンダー+ホイッパーセット (MSM6A60・MSM6A6R WH)にのみ入っています。

● 生クリーム (九分立て)



- ① ブレンダー・ジャグに生クリームを入れ、砂糖を加える。
- ② ホイッパーの先端を入れてスイッチを入れる。
- ③ 作動させたまま手首で本体に**右回転**を加え、好みの固さになるまで泡立てる。

● 生クリーム (六分立て)



- ① ブレンダー・ジャグに生クリームを入れ、砂糖を加える。
- ② ホイッパーの先端を入れてスイッチを入れる。
- ③ 好みの固さになるまで泡立てる。

ゆるめのホイップクリームに仕上げたい場合は手首で本体に**左回転**を加えると、ゆっくりと泡立つ。

● メレンゲ



- ① ブレンダー・ジャグに卵白を入れる。必要に応じ砂糖や塩を加える。
- ② ホイッパーの先端を入れてスイッチを入れる。
- ③ 作動させたまま手首ですばやく本体に**右回転**を加え、ツノが立つまで泡立てる。

POINT!

ホイッパーは本体に取り付け作動させると左向きに回転します。手首で**本体に右回転を加えると逆回転の効果**で泡立てがより早く仕上がります。手首で**本体に左回転を加えると順回転となるため泡立てがゆっくりと仕上がります**。目的や仕上げの好みによって動かし方を使い分けて下さい。

■ お手入れ方法

- ・ブレンダーは食材に触れる部分ですので、こまめにお手入れをしてください。
汚れが付着したまま長期保管すると固着して回転刃が動かなくなる場合があります。
- ・お手入れ後はしっかり乾かしてから保管してください。

ブレンダー



① 水またはお湯に食器用洗剤を適量注ぎ、ブレンダーを水中に浸けて運転してください。



② 刃とカバーは汚れが残しやすいので、ブラシでよくかきだしてください。

※ブレンダーが曇ってきた時は、クレンザーを少量つけていただくときれいになります。

ユニバーサルカッター



① 接続ユニットは水洗いができません。食器用洗剤を含ませた布で表面を拭き、かたく絞った布で水拭きをしたあとよく乾かしてください。



② 溝に詰まった汚れはつまようじ等を使ってかき出してください。

ホイッパー



① 各パーツを取り外します。ピーターは食器用洗剤をスポンジにつけ、水またはぬるま湯で洗浄してください。



② トランスミッションは水洗いができません。食器用洗剤を含ませた布で表面を拭き、固く絞った布で水拭きをした後よく乾かしてください。

ご注意

食器洗浄機を使用する場合

- ・80℃以上での洗浄はしないでください。
- ・ブレンダーは必ず下洗いをしてください。(回転刃の周囲は汚れが残しやすいため)
- ・ブレンダーの内側やカバーに水が残しやすいので、洗浄後は必ず水分を拭き取ってください。

洗浄後のブレンダーは接続部分を下にして水分を切るようにしてください。接続部分に水が入ったまま放置すると不具合の原因になります。



	ブレンダー	ブレンダー ジャグ	ユニバーサルカッター 回転刃	ユニバーサルカッター カップとフタ	ユニバーサルカッター 接続ユニット	ホイッパー ピーター	ホイッパー トランスミッション
水洗い	○	○	○	○	×	○	×
食器洗浄機	○	○	○	○	×	○	×



マヨネーズ

材料 (約200cc)

全卵	1個
マスタード(マイルド)	大さじ1
塩	小さじ1/3
サラダオイル	150cc
白ワインビネガーまたは酢	小さじ2

作り方

- ①ブレンダー・ジャグまたは容器に全ての材料を入れる。
- ②ブレンダーの先端を卵黄の上にかぶせるようにしてスイッチを入れる。
- ③ゆっくり上げながら乳化させ上下に動かして均一になるまで混ぜる。【写真】



ごまだれ

材料 (約150cc)

練り白ごま	50g	ごま油	小さじ1
煎り白胡麻	大さじ1	かつおだし	50cc
砂糖	大さじ1	塩	少々
酢	大さじ1	ラー油	小さじ1/2
醤油	小さじ1		

作り方

- ①ブレンダー・ジャグまたは容器に全ての材料を入れる。
- ②ブレンダーの先端を入れてスイッチを入れる。
- ③ブレンダーを上下に動かし、均一になるまで混ぜる。



グリーンスムージー

材料 (2人分)

小松菜	45g
ほうれん草	45g
バナナ(中)	1本
アセロラジュース	250cc

作り方

-
- ①小松菜、ほうれん草はよく洗い、2cmくらいにざく切りする。バナナは3〜4つに割る。
 - ②ジャグにすべての材料を入れ、ブレンダーのスイッチを入れる。
 - ③ブレンダーを上下に動かして均一になるまで混ぜる。

ブルーベリーミルク

材料 (2人分)

ブルーベリー(冷凍)	100g
牛乳	250cc
ハチミツ	大さじ1
レモン汁	小さじ1

作り方

-
- ①ジャグにすべての材料を入れ、ブレンダーのスイッチを入れる。
 - ②ブレンダーを上下に動かして均一になるまで混ぜる。【写真】





とろろ汁

材料 (2人分)

大和いも(皮をむく) … 250g	しょうゆ ……………	大さじ1
全卵 ……………	みりん ……………	小さじ2
かつおだし ……………	酒 ……………	小さじ2

作り方

- ① 鍋にかつおだし、醤油、みりん、酒を入れてひと煮立ちさせ粗熱をとる。
- ② 大和いもを3〜4cmくらいに切り、ブレンダージャグに入れる。【写真】
- ③ スイッチを入れ、ブレンダーを突くように動かして大和いもをすりおろす。なめらかになったら、①を少しずつ加え混ぜる。最後に卵を加えて混ぜる。



ふわっとたまご

材料 (1人分)

全卵 ……………	1個
醤油 ……………	適量

作り方

- ① ブレンダーで卵が泡立つまで混ぜたあと、醤油を加える。黄身と白身を分け、先に白身だけ混ぜてから黄身を加えるとふんわり感がアップします。

おすすめメニュー

- ・ご飯に
- ・炒り卵に
- ・炒めた玉ねぎとひき肉を加えてオムレツに



カボチャのスープ

材料 (3～4人分)

カボチャ	300g
玉ねぎ	1/4個
にんじん	1/4本
バター	10g
水	500cc
チキンブイヨン(固形)	1個
ローリエ	1枚
生クリーム	100cc
塩	適量

作り方

- ①カボチャは皮と種を除き、4～5cmくらいの大きさに切る。玉ねぎ、にんじんは皮をむき薄切りにする。
- ②鍋にバターを入れ中火で玉ねぎ、にんじんを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたらカボチャ、水、ブイヨン、ローリエを入れ強火で煮る。
- ③沸騰したらアクを取り、中火にしてカボチャが軟らかくなるまで煮る。
- ④ローリエを取り出し、ブレンダーを鍋に入れ、ゆっくりまわしながら全体がなめらかになるまで混ぜる。【写真】
- ⑤生クリーム、塩を加えて味を調える。





ハンバーグ

材料 (2人分)

牛肉(ブロック)	120g
豚肉(ブロック)	120g
玉ねぎ.....	1/4ケ
食パン(6枚切り)	1/2枚
牛乳	大さじ2
バター(室温にもどす)	20g
塩, 黒胡椒, ナツメグ	適量
サラダオイル	適量

作り方 *生地にはバターが入っているので、テフロン加工のフライパンを使用する場合は、油を敷かずに焼く

- ①食パンをユニバーサルカッターに入れてパン粉にし、別の容器に移す。
- ②玉ねぎをユニバーサルカッターに入れてみじん切りにし、サラダオイルを入れて熱したフライパンでしんなりするまで炒め、冷ましておく。
- ③牛肉と豚肉を3～4cm角に切り、別々にユニバーサルカッターでミンチにする。【写真】
- ④ボウルに牛肉、豚肉、玉葱、食パン、バター、牛乳を入れ、塩、黒胡椒、ナツメグを加えて粘りが出るまでよく混ぜる。
- ⑤2等分にして両手のひらに打ちつけたあと、小判型にまとめる。
- ⑥フライパンにオイルを敷き、強めの火で焼く。
- ⑦フライパンを少し揺らしながら焼き色をつけ裏に返しフタをして(弱火にし)、中まで火を通す。





オムレツケーキ

材料 (長さ15cm程のケーキ2本分)

全卵	M玉1個
グラニュー糖	25g
薄力粉	25g(ふるっておく)
生クリーム	50cc(乳脂肪分42%以上)
粉糖	5g
バニラエッセンス	1~2滴
イチゴ	3粒
キウイ	1/2ケ
バナナ	1/4本

*フルーツは1cm角に切っておく

作り方 *オーブンは180度にセットしておく(予熱) *天板にクッキングシートを敷く

- ① 深ボールに卵を割り入れて、ホイッパーでよくほぐす。グラニュー糖を加え、ホイッパーで空気を含ませるように泡立てる。(本体に右回転を加えながら作動させる)
- ② リボン状に垂れるまで泡立てたら(約4分)ふるった薄力粉を1度に加え、ホイッパーで泡をつぶさないように混ぜ合わせる。(本体に左回転を加えながら作動させる)
- ③ シートを敷いた天板に、生地を1/2量づつ上から垂らすように流し、14-15cm位の円形にする。
- ④ オーブンを170度にし、中段に入れて8分焼く。(焼き色がつかないように)
- ⑤ ケーキクーラーにクッキングシートごと取り出し、そのまま冷ます。
- ⑥ 生クリーム、粉糖、バニラエッセンスをボールに入れ、氷水にあてながらホイッパーで8分立てに泡立てる。カットフルーツを加え、ゴムベラでさっくりと混ぜる。
- ⑦ ⑥のケーキをシートからやさしくはがす。はがした面を下にして1/2量づつフルーツクリームをのせて巻く。
- ⑧ 皿に盛り付け粉糖(分量外)をふる。



ロシエ

材料 (2人分)

卵白	30g (M玉約1ヶ分)
アマンドプードル	60g
グラニュー糖	50g
プラリネ	15g

作り方 *オーブンは190度にセットしておく(予熱) *天板にクッキングシートを敷く。

POINT!

- ①ボールにアマンドプードル、グラニュー糖、プラリネを入れ、合わせておく。
- ②小さめのボールに卵白を入れ、ホイッパーで泡立てて、固めのメレンゲにする。
- ③メレンゲを①のボールに入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる。
- ④スプーンで軽く1/2さじ分づつすくい、塊にして、クッキングシートを敷いた天板に間隔をあけてのせていく。
- ⑤オーブンを180度にし、中段に入れて15分、天板の向きを変えて5分焼く。(計20分)
- ⑥クーキークーラーに取り出し、冷ます。(密封容器に入れ常温保存)

POINT!

メレンゲや生クリームなどをしっかりと泡立たせる際には、手元で右回転を加えながら作動させてください。逆回転により最良のかくはん効率が実現し、仕上がりのスピードがアップします。⇒P.08 基本的な使い方(ホイッパー) 参照

■ こんなときは

症状	確認方法
電源を入れても作動しない	<ul style="list-style-type: none">●本体のボタン操作をご確認ください。(5ページ参照)●バッテリー残量を確認し、充電してください。(5ページ参照)●本体とブレンダー・接続ユニットが正しく接続しているかご確認ください。
動作中に止まる	<ul style="list-style-type: none">●本体のLEDランプが点滅している場合は充電してください。●食材がからまっている場合は、動作をやめて取り除いてください。●ユニバーサルカッターをお使いの場合は、食材を1~2cm角にしてからお使いください。
ブレンダーを作動させると金属音が鳴る	<ul style="list-style-type: none">●ブレンダーの刃のつけ根をブラシなどでしっかり洗浄してください。刃の回転を妨げている汚れを取り除くことで解消する場合があります。
充電ができない	<ul style="list-style-type: none">●アダプターをコンセントに正しく差し込んでください。●本体を充電器に置き直してください。
ブレンダー・ジャグやカップは冷凍庫に入れても大丈夫？	冷蔵・冷凍ともにお使いいただけます。
ユニバーサルカッターの接続ユニットを誤って水洗いしてしまった	<ul style="list-style-type: none">●本体に接続ユニットのみを取り付けて作動させて、内部に入り込んだ水分を飛ばしてください。何度か繰り返しても内部に水が溜まっているような場合は使用を控え、接続ユニットの交換をご検討ください。(19ページ/アフターサービス窓口)

ご注意 ご使用に適さない食材

- ・コーヒー豆、硬い乾物類、種
- ・骨、軟骨、すじ
- ・冷凍食品

ご注意 氷を砕く場合は、ブレンダーをお使いください。

仕様

品名	コードレスハンディブレンダー	コードレスハンディブレンダー+ホイッパーセット
形式	MSM6A60JP/MSM6A6RJP	MSM6A60WH/MSM6A6RWH
製品寸法	本体：幅 62×奥行き 65×高さ 195mm ブレンダー：幅 62×奥行き 62×高さ 205mm ユニバーサルカッター：幅 122×奥行き 122×高さ 150mm 充電器：幅 195×奥行き 55×高さ 113mm	本体：幅 62×奥行き 65×高さ 195mm ブレンダー：幅 62×奥行き 62×高さ 205mm ユニバーサルカッター：幅 122×奥行き 122×高さ 150mm 充電器：幅 195×奥行き 55×高さ 113mm ホイッパー：幅 60×奥行き 60×高さ 220mm
製品質量	本体：460g ブレンダー：180g ユニバーサルカッター：230g 充電器：110g	本体：460g ブレンダー：180g ユニバーサルカッター：230g 充電器：110g ホイッパー60g
使用電池	リチウムイオンバッテリー 7.2V	
総使用時間	約20分(満充電・電池初期時)	
電源	入力：AC100V 50/60Hz 12VA 出力：DC12V 500mA	
充電時間	約2時間	
コードの長さ	1.8m	
回転数	ブレンダー：10,500/分 ユニバーサルカッター：2,100/分	
付属品	ブレンダージャグ、充電器取付けネジ(石こうボード用)	

*デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。本製品は日本国内でのみ使用できます。

製品保証

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ください。再発行はいたしません。

保証期間 保証書に記載

保証規定 取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書きに従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合は、弊社アフターサービス窓口が無料修理を承ります。

ただし、保証期間内でも次の場合は有償修理とさせていただきます。

- ・ご使用上の誤り、お客様ご自身による製品の分解・改造・修理による故障および損傷。
- ・天災地変、異常電圧その他外部要因による故障および損傷。
- ・取扱説明書の警告・注意事項を守らなかったことによる故障および損傷。
- ・交流100V以外でのご使用による故障および損傷。
- ・日本国以外でご使用されたことによる故障および損傷。
- ・保証書に必要事項が記されていない。または保証書を紛失した場合。

*製品保証書は裏面にございます。

別売品

*お求めは弊社アフターサービスまたはお買い上げ店にてお求めください。



①



②



③



④



⑤



⑥

① ブレンダー 6,500円

② ユニバーサルカッター 6,000円 (カップ/回転刃/接続ユニット/フタ)

③ ホイッパー 5,800円

④ ブレンダージャグ(フタ付き) 2,600円

⑤ 充電器(アダプター付き) 2,000円

⑥ ハンディブレンダーだから作れる日々の新定番おかず 1,048円

※価格は税抜き表示です。 ※デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。

アフターサービス

■ 製品の使い方や故障に関するご相談は

Bosch家電製品輸入代理店 日本グリーンボックス株式会社 アフターサービス窓口 ☎ 0120-460-500 までお問い合わせください。

修理はお電話での受付となっておりますので上記のフリーダイヤルへご連絡いただきますよう、よろしくお願い致します。

■ 修理の流れ

お電話にて検品・修理をお申込みください。

オペレーターより不具合の状況やお客様のご連絡先等をお伺いいたします。

お客様より修理品一式と保証書をお送りください。

保証書は「お買い上げ年月日」と「販売店印」など所定事項の記入および記載内容の確認をお願いいたします。
保証書は本取扱説明書の裏面にございます。

アフターサービス窓口にて検品を実施いたします。

修理項目・費用のお見積書をFAXまたは郵送にてお送りいたします。

お見積書の金額にて修理・交換対応を希望される場合はアフターサービスまでご連絡ください。

修理なしの場合はご返却、もしくはアフターサービスにて適切に処分させていただきます。

アフターサービス窓口にて交換・修理
＋クリーニングサービスを実施しご返送いたします。

配送業者の代金引換サービスにて修理品をお届けいたします。

お受け取りの際に修理代金をお支払いください。

■ 日 数

- ・アフターサービス到着後、2営業日以内にFAXまたは郵送でお見積り金額のご連絡をいたします。
- ・修理受付後、2営業日程度でアフターサービス窓口(埼玉県)より出荷いたします。
- ※お見積り金額のご連絡後、お客様からのご回答がない場合はこちらから確認のご連絡を差し上げることがございます。
- 初回のお見積り金額のご案内から4ヶ月間、修理についてのご指示がなかった場合には、お預かりしている製品をご返却をいたします。
- ※土日祝日、年末・夏季などの休業前後は、受付や修理が混み合い、通常よりも多く日数をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

■ お見積り・修理・配送料金につきまして

- ・検品・修理お見積りは無償にて承ります。
- ・当アフターサービスからの配送料は無料です。
大変恐れ入りますが、検品にお送りいただく際の配送料はお客様にてご負担いただきますよう、お願い申し上げます。

■ 梱包材や緩衝材のリユース(再利用)について

当アフターサービス窓口では省資源、省エネルギーに努め、廃棄物の削減やリサイクルを積極的に行っています。内容物の保護や品質を保全して輸送できることを基本方針として遵守した上で、梱包材や緩衝材のリユース(再利用)を実施しております。

製品ご返却時に、お客様からお送り頂いた際の資材を活用させていただく場合がございます。
資源の有効利用や廃棄物の削減に努めてまいりますので、ご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

使い方・修理のご相談は

日本グリーンボックス株式会社アフターサービス窓口



0120-460-500 受付時間9:00 ~ 17:00(土・日・祝日を除く)

〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町2-8-4

発売元 日本グリーンボックス株式会社

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3丁目26番地 浜町京都ビル3F

TEL:03-3663-8745 FAX:03-3639-8744

ホームページ <http://www.club-bs.jp>

キリトリ線

製品保証書

製品名	コードレスハンディブレンダー MSM6A60・MSM6A6R JP コードレスハンディブレンダー+ホイッパーセットMSM6A60・MSM6A6R WH		
お客様	ご住所	お電話	
	お名前	様	
保証期間	2年 (機器本体対象)	お買上げ日	年 月 日
販売店	お電話		