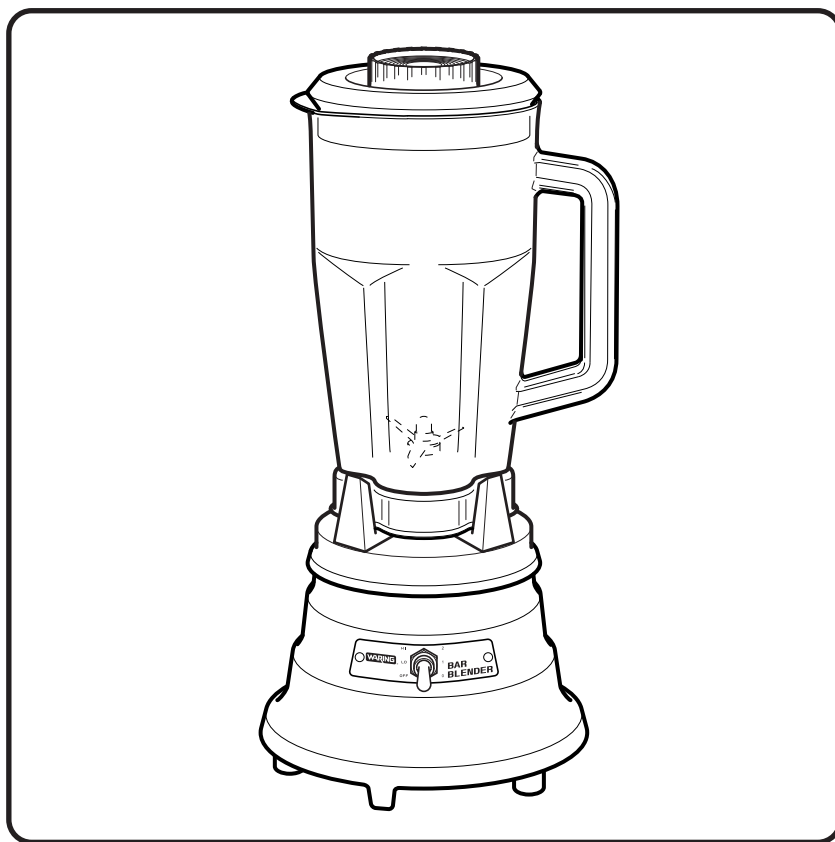


ドリンクブレンダー
BB-900 (業務用)

WARING®

取扱説明書



このたびは、当社のドリンクブレンダー（BB-900）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。

お読みになったあとは、いつも大切に保管し、必要なときにお読みください。

もくじ

本製品をお使いになる前に…………… 1

安全上のご注意…………… 1

仕様…………… 9

●梱包内容一覧…………… 9

●オプション…………… 9

各部の名称…………… 10

操作の概要…………… 11

据付けについて…………… 12

操作のしかた…………… 13

洗浄と清掃…………… 19

「基本的な洗浄」…………… 19

「基本的な洗浄」の手順…………… 20

本体の清掃…………… 26

点検…………… 27

電源プラグの点検(年に1～2回の点検)…………… 27

●電源プラグの点検…………… 27

●アース線の点検…………… 27

故障の診断と手当…………… 28

保証書(別添付)について/消耗部品/補修用性能部品の保有期間…………… 33



本製品をお使いになる前に

安全上のご注意

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なっています。

【注意喚起シンボルとシグナル表示の例】

 警告	誤っ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。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

【図記号の例】

 感電注意	△は、注意(警告を含む)を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊘は、禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令(強制)を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

警告



アース線接続

● **アース線を必ず接続すること**

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。設備側にアース端子がない場合、電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。



専用電源

● **本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること**

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



電気工事

● **電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること**

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、漏電、ショート、感電、火災の原因になります。



屋外禁止

● **屋外で使用しないこと**

雨水のかかる場所で使用されると、漏電、ショート、感電の原因になります。



湿気禁止

● **湿気の多い所や、水などがかかり易い、または流れてくる所に据え付けないこと**

本体や電源コードに水などがかかると、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原因になります。



確認

● **据え付ける場所が、水などで濡れていないことを確認すること**

モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になります。また、漏電、ショート、感電の原因になります。



水掛け禁止

● **本体に直接水をかけないこと**

漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

● **電源コードを傷つけないこと**

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



禁止

● **電源コードや電源プラグが破損している場合は使用しないこと**

そのまま使用されると、ショート、感電、火災の原因になります。



点検清掃

- 電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に電源プラグを抜いて確認し、刃の根元まで確実に差し込むこと
ほこりが付着した場合や、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



連絡

- 漏電遮断器またはサーキットブレーカーが「OFF(切)」に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること
無理にレバーを「ON(入)」にすると、ショート、感電、火災の原因になります。



接触禁止

- 機械内部の電気装置や配線にさわらないこと
電気装置や配線に触れると、感電する恐れがあります。



濡手禁止

- 濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の操作スイッチを操作しないこと
漏電、ショート、感電の原因になります。



プラグ抜く

- 異常時は操作スイッチを「OFF(切)」にして、電源プラグを抜いて、すぐにお買上げ店へ連絡すること
異常のまま使用を続けると、ショート、感電、火災の原因になります。



ガス栓閉

- ガス器具などからガスが漏れていたら、本機を使用せずに、窓を開けて換気すること
本機の操作スイッチを操作したり、電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。



挿入禁止

- カッターの回転中は、投入口から指、箸、スプーンなどを入れないこと
誤まってカッターに触れた場合、ケガの原因になります。
カッターや箸、スプーンが破損した場合は、異物混入の原因になります。



禁止

- カッターの回転中が完全に止まるまでは、容器蓋やのぞき蓋を取り外さないこと
誤まってカッターにふれた場合、ケガの原因になります。
材料が飛び散り、周囲を汚す原因にもなります。



プラグを抜く

- 容器に材料を入れるときや取り出すときは、操作スイッチを「OFF(切)」にし、電源プラグを抜くこと
誤って操作スイッチに触れた場合、カッターが回転してケガをする恐れがあります。



プラグを抜く

- 容器の取り外しの際は、操作スイッチを「OFF」(切)にし、電源プラグを抜くこと
誤って操作スイッチに触れたて、カッターが回転した場合、容器の転倒の原因になり、
容器が転倒した場合、ケガをする恐れがあります。
周囲を汚す原因にもなります。



分解禁止

- 修理技術者以外の人は絶対に分解をしたり、修理はおこなわないこと
異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。



改造禁止

- 改造は絶対におこなわないこと
改造をされると、ショート、感電、火災の原因になります。



専門業者

- 廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること
放置しますと、子供などがケガをする原因になります。

⚠️ 注意



水平据付

- 丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること
据え付ける場所が、ガタついたり、かたむいていたりしますと、転倒、落下によるケガなどの原因になります。



禁止

- 本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと
落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電、ショート、
感電の原因になります。



禁止

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと
必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると電源プラグ内部でコードが傷つき、ショート、感電、火災の原因になります。



しっかり持つ

- 容器を取り外すときは、取手をしっかりと持って上方向に持ち上げること
容器を持ったり、容器蓋を持って持ち上げたりすると、転倒や落下によるケガの原因になります。
材料がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。
材料が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

- プラスチック容器やステンレス容器(オプション)では、80℃を超えている熱いものや、調理中に80℃を超える材料(液体と食材)は処理しないこと
- ガラス容器(オプション)では、65℃を超えている熱いものや、調理中に65℃を超える材料(液体と食材)は処理しないこと

モーター回転による摩擦熱で高温になり、膨張した空気の影響で容器蓋が外れて材料が容器から飛び出した場合、やけどの原因になります。

調理し続けると、シール部やパッキンなどの部品が破損し、材料がシール部から漏れる原因になります。



禁止

- プラスチック容器では、45℃を超える熱い材料(80℃以下の液体や食材)は、320mLを超える量はいれないこと
- ステンレス容器(オプション)では、45℃を超える熱い材料(80℃以下の液体や食材)は、200mLを超える量はいれないこと
- ガラス容器(オプション)では、45℃を超える熱い材料(65℃以下の液体や食材)は、200mLを超える量はいれないこと

容器蓋が外れたり、容器蓋と容器の隙間から材料が飛び出したりした場合、やけどの原因になります。



低速

- 45℃を超える熱い材料(液体や食材)の調理は、「LO」(低速)でおこなうこと

高速回転で調理し、容器蓋と容器の隙間から材料が飛び出したりした場合、やけどの原因になります。



禁止

- 45℃を超える熱い材料(液体と食材)の調理中は、投入口の真上に手を置いたり、のぞきこんだりしないこと

材料が飛び出したとき、やけどをする恐れがあります。



禁止

- 材料の取り出しは、投入口を使わずに、必ず容器蓋を取り外しておこなうこと

容器蓋が外れた場合、周囲を汚す原因になります。



禁止

- 45℃を超える熱い材料(液体や食材)が容器に入っているときは、容器の取手以外を触らないこと

容器部分を持つと、やけどをする原因になります。



しっかり持つ

- 45℃を超える熱い材料(液体や食材)が容器に入っているときに、容器を持ち上げる

ときは、取手をしっかりと持つこと

容器を落としたり、倒したりすると、やけどやケガをする原因になります。

材料がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。

材料が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。



熱器具禁止

- 熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。



可燃物禁止

- 可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと
発火の原因になります。



プラグを抜く

- 本体の清掃のときや点検のときは、必ず操作スイッチを「OFF」(切)にして、電源プラグも抜くこと
誤って操作スイッチを入れた場合、カッターが回転してケガの原因になります。
漏電、ショート、感電の原因にもなります。



禁止

- モーターの回転中は、容器を持ち上げないこと
容器の転倒や落下の原因になります。



禁止

- モーターの回転中は、のぞき蓋や容器蓋を容器から取り外さないこと
材料が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた材料で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。



除菌洗浄

- 容器内のカッター、容器、容器蓋、のぞき蓋など材料が接する部品は使用後、必ず除菌洗浄剤で洗浄すること
除菌洗浄しないと、付着した材料が腐敗し、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。



しっかり持つ

- 容器を取り外すときは、取手をしっかりと持って上方向に持ち上げること
据え付ける場所が、ガタついていたたり、かたむいていたりしますと、転倒、落下によるケガなどの原因になります。



接触禁止

- カッターの刃には、直接触れないこと
カッターの刃に触れた場合、ケガの原因になります。



禁止

- 容器内を洗浄するときは、容器内に1,000mL以上の水を入れないこと
カッターを回転させたとき、容器と容器蓋の間から水があふれ出ることがあり、本体にかかると、漏電、ショート、感電の原因になります。



洗い流す

- 洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと
洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になります。



開放禁止

- 容器蓋、のぞき蓋を取り付けずに調理、洗浄時の運転をおこなわないこと
材料や水が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電、ショート、感電の原因になります。



プラグを抜く

- ご使用後は、安全のため操作スイッチが「OFF」(切)になっているのを確認し、電源プラグを抜くこと
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になります。



動作確認

- 漏電遮断器は月に1回動作確認をすること
漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。



テープ止め

- このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

仕様

品名		ドリンクブレンダー		
型式	BB-900(P) (プラスチック容器) 《標準》	BB-900(S) (ステンレス容器) 《オプション》	BB-900(G) (ガラス容器) 《オプション》	
外形寸法	幅180・奥行180・高さ385mm (突起物を含む幅200mm)	幅180・奥行180・高さ345mm	幅180・奥行180・高さ385mm (突起物を含む幅200mm)	
電源	100V 50 / 60Hz			
電流	3.1 A (3分定格)			
消費電力	300W			
回転数	H I 19,000 r.p.m.・L O 15,000 r.p.m. <無負荷時> (高速) (低速)			
材質	本体	ステンレス		
	容器 (処理温度)	トライタン (80℃以下)	ステンレス (80℃以下)	ガラス(クローバー型) (65℃以下)
	容器蓋	TPE	TPE	TPE(クローバー型)
	のぞき蓋	ポリスチレン		
カッター	ステンレス			
容器容量	1.6 L	1.2 L	1.2 L	
処理容量	最大：1.4 L 最小：0.25 L	最大：0.9 L 最小：0.25 L	最大：1.0 L 最小：0.25 L	
電源コード	長さ：1.85 m			
質量	3.0kg (本体2.3kg+容器・容器蓋0.7kg)	3.0kg (本体2.3kg+容器・容器蓋0.7kg)	4.0kg (本体2.3kg+容器・容器蓋1.7kg)	

【注意！】 標準のプラスチック容器では、80℃を超えている熱い食材や、調理中に80℃を超える食材は使用しないでください。

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

梱包内容一覧

パッケージには、次のものが入っています。足りない場合は、お買上げ店へ連絡してください。

内容	個数
本体(モーター部)	1 個
容器(容器蓋、のぞき蓋付)	1 個
取扱説明書(本書)	1 冊
保証書	1 部

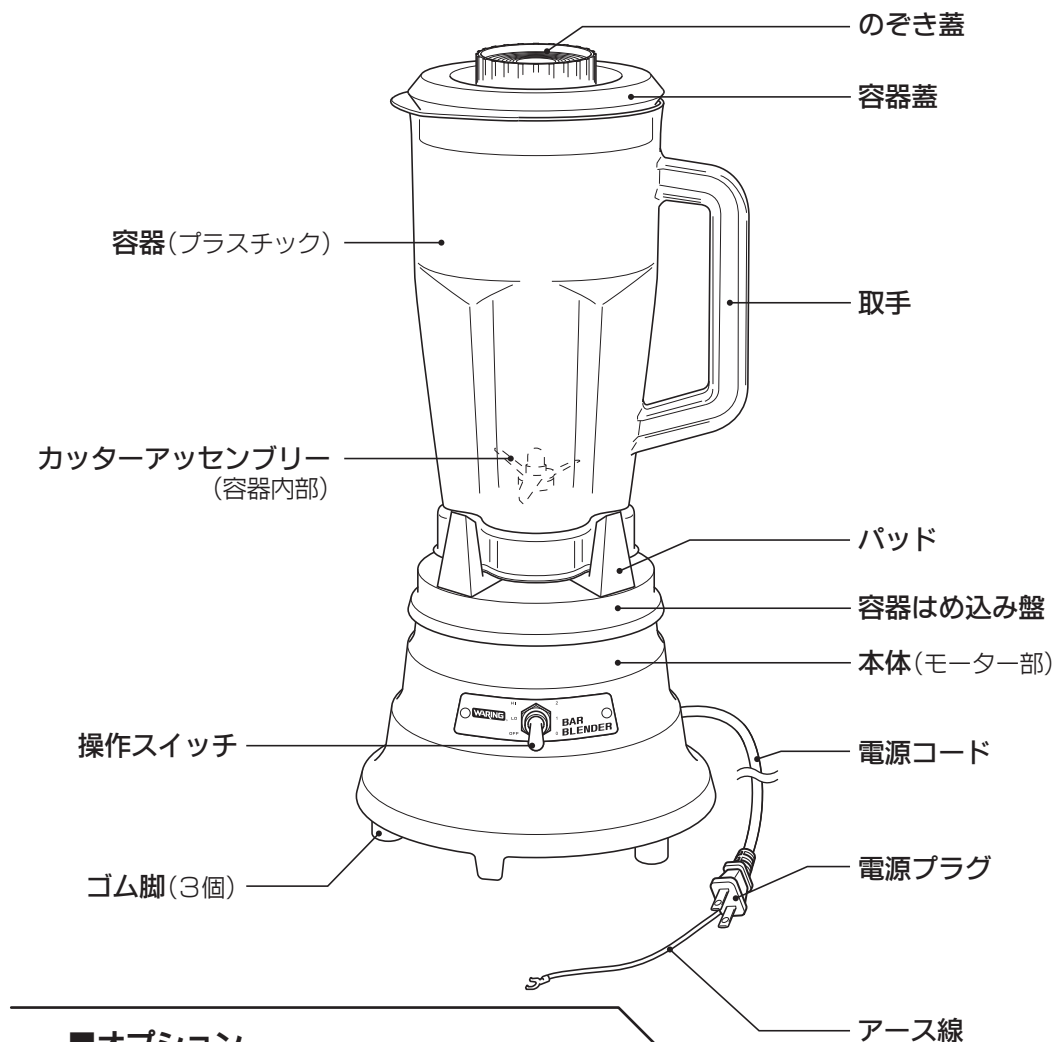
オプション

ステンレス容器(容器容量：1.2L、処理容量：最大0.9L、最小0.25L)

ガラス容器 (容器容量：1.2L、処理容量：最大1.0L、最小0.25L)

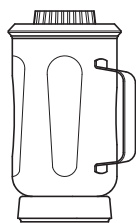
各部の名称

本機は、液体に食材を加えて粉碎、攪拌する機械です。



■オプション

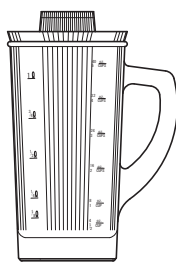
ステンレス容器



軽量で丈夫な洗浄しやすく衛生的です。

※材料は、80℃以下のもの、または処理中に80℃を超えないものをご使用ください。

ガラス容器



丈夫でにおいやキズがつきにくく中が見えるので、材料の状態を確認しながら作業ができます。

※材料は、65℃以下のもの、または処理中に65℃を超えないものをご使用ください。

操作の概要

据付け場所を確認してください

本機を据え付ける場所を確認してください。
据付け時の警告と注意については、「安全上のご注意」(1ページ)および「据付けについて」(11ページ)を参照してください。



各部品を洗淨してください

本機をご使用になる前に、のぞき蓋、容器蓋、容器を洗淨してください。
洗淨方法については、「基本的な洗淨」(19ページ)を参照してください。



本機を組み立て、使用してください

洗淨後、本機を組み立て、使用してください。
操作方法については、「操作のしかた」(13ページ)を参照してください。

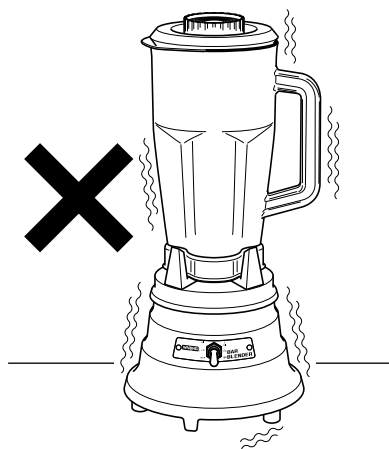
据付けについて

●作業に支障がないように、十分なスペースを確保してください。

●丈夫で平らな場所に水平になるように据え付けてください。

据え付けに不備があると、転倒、落下によるケガなどの原因になります。

●操作スイッチが正面にくるように据え付けてください。



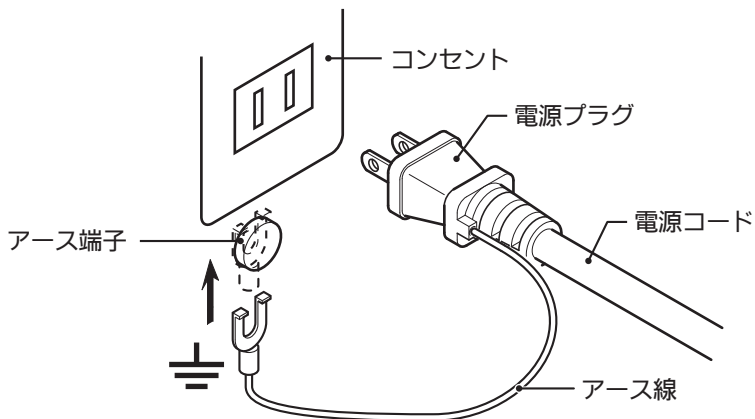
●水などがかからない、または流れてこないところに据え付けてください。

本体と電源コードに水がかかると、漏電、感電の原因になります。

●据え付ける場所が、水などで濡れていないことを確認してください。

モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になります。

- 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。
- 本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。
電源コードの長さ：1.85m
- アース線は必ず接続してください。
設備側にアース端子がない場合、アースは電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。
ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。
アース線は、電源プラグより出ている緑色の線です。
- アース線をアース端子に接続してください。
- ご使用の際は、本機専用のコンセントに電源コードのプラグを差し込んでください。



操作のしかた

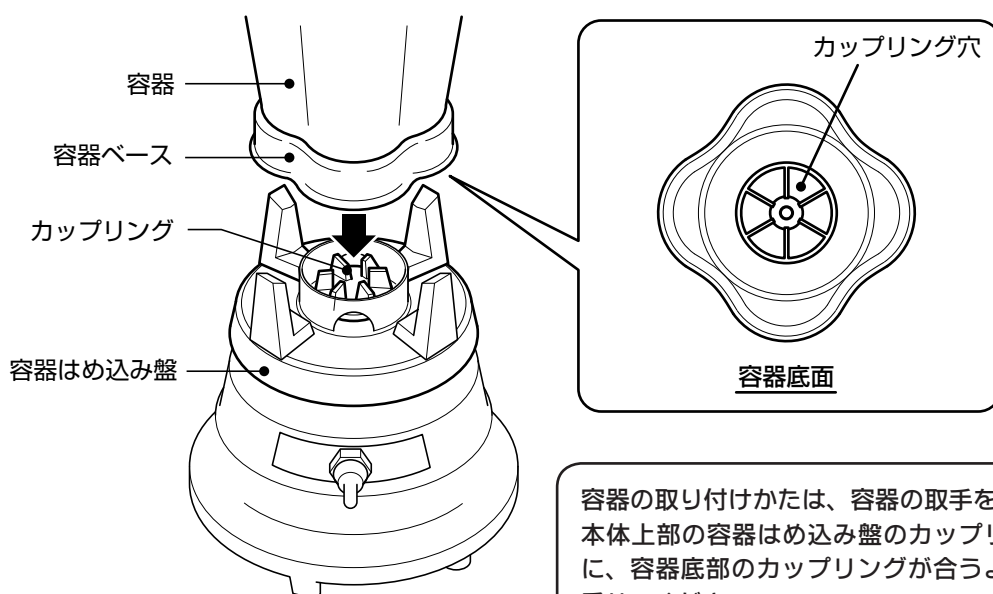
お願い

本機は、液体に食材を加えて、粉碎、攪拌する機械です。
食材の攪拌処理以外には使用しないでください。

1 のぞき蓋、容器蓋、容器をきれいに洗浄してください

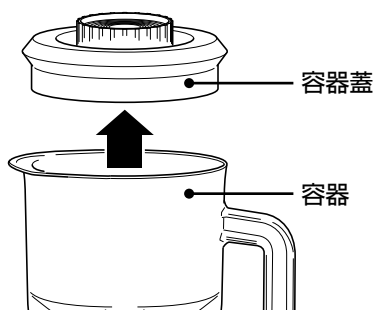
→「洗浄と清掃」(19ページ)参照

2 容器を本体にセットしてください



容器の取り付けかたは、容器の取手を持ち、本体上部の容器はめ込み盤のカップリングに、容器底部のカップリングが合うように乗せてください。

3 容器から容器蓋を外してください



お願い

必ず容器蓋の両端を持って、容器を倒さないように注意しながら、まっすぐ上方向に持ち上げてください。

4 お好みの液体と食材を容器に入れてください

⚠ 注意



標準のプラスチック容器では、80℃を超えている熱いものや、調理中に80℃を超える材料(液体と食材)は調理しないこと

モーター回転による摩擦熱で高温になり、膨張した空気の影響で容器蓋が外れて材料が容器から飛び出した場合、やけどの原因になります。

調理し続けると、シール部やパッキンなどの部品が破損し、材料がシール部から漏れる原因になります。

標準のプラスチック容器では、45℃を超える熱い材料(80℃以下の液体や食材)は、320mLを超える量はいれないこと

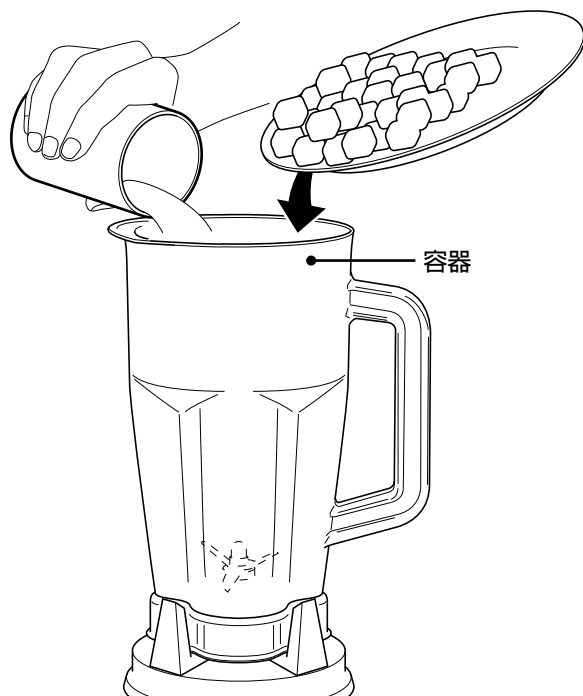
容器蓋が外れたり、容器蓋と容器の隙間から材料が飛び出したりした場合、やけどの原因になります。

標準のプラスチック容器では、45℃を超える熱い材料(80℃以下の液体や食材)の調理は、「[LO]」(低速)でおこなうこと

高速回転で調理し、容器蓋と容器の隙間から材料が飛び出したりした場合、やけどの原因になります。

食材を入れるときは、容器内のカッターに直接触れないこと

ケガの原因になります。



メモ

- ・先に液体を入れた後、やわらかい食材から順に入れると、うまく攪拌されます。
- ・食材は25mm角程度までの大きさにしてください。

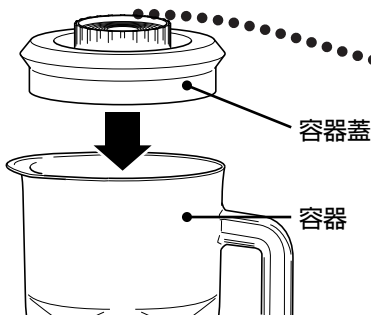
お願い

- ・食材のみの調理、および水分量が少なく粘度の高い食材、極端に固い食材は、絶対にしないでください。モーターに過負荷がかかり、故障の原因になります。
必ず十分な液体物と一緒にに入れて調理してください。
- ・標準のプラスチック容器は、45℃以下の材料(液体+食材)の調理は、最大 1.4L、最小 0.25Lの範囲で調整してください。ステンレス容器(オプション)は、45℃以下の材料(液体+食材)の調理は、最大 0.9L、最小 0.25Lの範囲で調整してください。ガラス容器(オプション)は、45℃以下の材料(液体+食材)の調理は、最大 1.0L、最小 0.25Lの範囲で調整してください。材料(液体+食材)を入れ過ぎると、食材がこぼれます。少なすぎるとうまく攪拌されません。

お願い

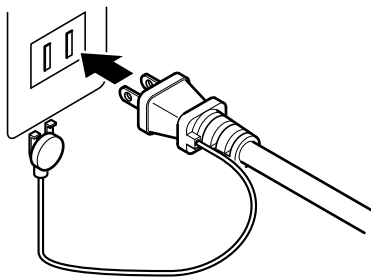
- ・プラスチック容器やステンレス容器(オプション)では、80℃を超えている熱いものや、調理中に80℃を超える材料(液体と食材)は調理しないでください。
ガラス容器(オプション)では、65℃を超えている熱いものや、調理中に65℃を超える材料(液体と食材)は調理しないでください。
- ・標準のプラスチック容器では、45℃を超える熱い材料(80℃以下の液体と食材)は、320mLを超える量はいれしないでください。
ステンレス容器(オプション)は200mL以下、ガラス容器(オプション)は230mL以下にしてください。
- ・25mm角以上の大きな氷は、必ず事前に砕いてからご使用ください。
25mm角以上の大きなキューブアイス(製氷機の氷)やロックアイスをそのまま使用するとカッターを破損する恐れがあります。
- ・氷を使って調理をする場合は、先に氷を容器内に入れてから材料(液体+食材)を入れてください。
先に材料(液体+食材)を入れて、その上に氷を入れますと、回転したとき氷が浮き上がってうまく粉碎されず、氷の固まりが残る場合があります。

5 容器蓋(のぞき蓋セット済み)を容器にセットしてください



のぞき蓋を時計方向に回して、容器蓋にセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。
容器蓋は、しっかりとセットしてください。

6 専用コンセントに、電源コードのプラグを差し込んでください



⚠ 注意



電源プラグを差し込むときは、操作スイッチが「OFF」(切)になっているのを確認すること

操作スイッチが入っている状態で、電源プラグを差し込むと、同時に機械が動きだし、ケガの原因になります。

7 本体の操作スイッチを操作して調理してください

⚠ 注意

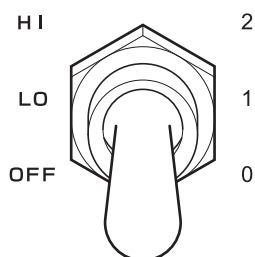


濡れた手で操作スイッチを操作しないこと
感電の原因になります。

調理中は、のぞき蓋や容器蓋を容器から外さないこと

食材が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた食材で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。

操作スイッチ



調理を開始するとき、操作スイッチは必ず最初は「LO」（低速）に入れてください。

その後、食材の種類に適した速度でご使用ください。

「HI」……………高速回転

「LO」……………低速回転

「OFF」……………切

約 30 ～ 60 秒で仕上がります。

お願い

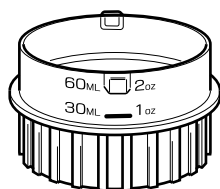
- 操作スイッチの回転速度は、「LO」（低速）、「HI」（高速）の2段階になっていますが、高速で使用する場合でも、最初は「LO」（低速）に操作スイッチを入れてから「HI」（高速）に切り換えてください。
最初から「HI」（高速）に入れますと、モーターに負担がかかり、機械が大きく振動して転倒し、機械の破損およびケガの原因になります。
- 45℃を超える熱い材料の調理では、「HI」（高速）は使用しないでください。
- 異音や振動が大きいときは、食材を減らす、または食材を小さく刻み直してください。
- 操作スイッチを入れたときに、本体が揺れることがありますので、本体を押さえながら操作スイッチを入れて調理を開始してください。
- 1回の運転は3分以内にしてください。
連続使用する場合は、3分間運転するごとに3分間停止してください。
- 容器洗浄後、カッター軸部の水分を取り除くとき以外は、空運転はしないでください。
材料を入れずに運転すると、容器内のカッター軸部が焼き付いて回らなくなるなど、故障の原因になります。

メモ

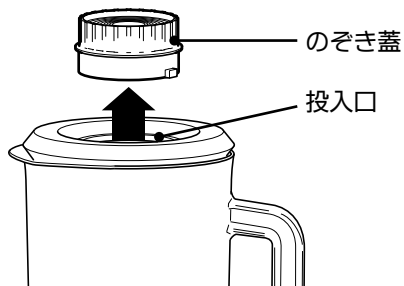
調理の途中で食材を加えたり、調味料を入れたりする場合は、いったん操作スイッチを「OFF」(切)にして回転を停止させてから、のぞき蓋を開けて、投入口から投入してください。

のぞき蓋は、のぞき蓋の凸部(2箇所)と容器蓋の凹部(2箇所)が合うように回して取り外してください。

のぞき蓋は、計量カップになります。
のぞき蓋のいっぱい、60mLとなります。



投入後は、必ずのぞき蓋をセットしてください。



8 調理が終わりましたら、操作スイッチを「OFF」(切)にして回転を止めてください

注意



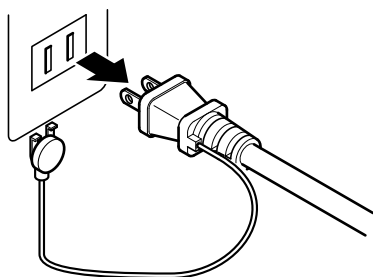
モーターの回転中は、容器を持ち上げないこと

容器の転倒や落下の原因になります。

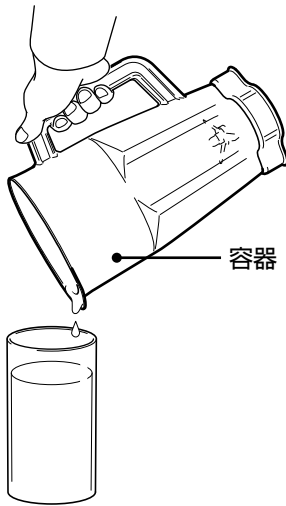
モーターの回転中は、のぞき蓋や容器蓋を容器から外さないこと

材料が飛び散って周囲を汚したり、こぼれた材料で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。

9 コンセントから電源プラグを抜いてください



10 食材を取り出してください



容器を本体から外した後、容器蓋を外して、食材を別の容器に移してください。

⚠ 注意



容器を外すときは、取手を持って上方向に持ち上げること

容器を回したり、容器蓋を持って持ち上げたりすると、転倒や落下によるケガの原因になります。

材料がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。

材料が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。

材料の取り出しは、投入口を使わずに、必ず容器蓋を取り外しておこなうこと

容器蓋が外れた場合、周囲を汚す原因になります。



45℃以上の熱い材料(液体と食材)が容器に入っているときは、容器の取手以外を触らないこと

容器部分を持つと、やけどをする原因になります。



45℃以上の熱い材料(80℃以下の液体と食材)が容器に入っているときに、容器を持ち上げるときは、取手をしっかりと持つこと

容器を落としたり、倒したりすると、やけどやケガをする原因になります。

材料がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。

材料が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。

お願い

食材を容器内で保存することは、絶対にしないでください。

食材を長時間入れたままにしておきますと、カッター部より液が漏れることがあります。

また、容器軸受け内部が損傷し、機械の寿命が短くなります。

11 のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください

→「洗浄と清掃」(19ページ)参照

洗淨と清掃

いつも安全で清潔にご使用いただくため、また本機を長持ちさせるために、次のような場合に、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗淨」をおこなってください。

警告



本体に直接水をかけないこと
ショート、感電の原因になります。

注意



容器内部のカッターは非常に鋭利ですので、洗淨の際は十分注意すること
刃の部分に触れと、ケガをする恐れがあります。

初めて機械を使用する場合。

使用後、速やかに。

繰り返し使用(3分間運転するごとに3分間停止)する場合、30分おき。

「基本的な洗淨」

高品質の食品を作る前提条件です。

雑菌の発生を予防します。

洗淨を怠ったり、不行き届きですと、食材がカッター部品に溜まって固着し、カッターの回転が不良になったり、また水分が溜まったままにしておきますと、カッター部より水分が浸入して容器軸受け内部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に容器を洗淨することにより、機械を長持ちさせることができます。

お願い

本機を洗淨するときは、食器洗淨機は、ご使用にならないでください。

機械の故障の原因になります。

洗淨後、本機を保管される場合は、各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

次亜塩素酸ソーダを含む除菌剤や電解酸性水は、使用しないでください。

部品の劣化、および変色の原因になります。

除菌洗淨剤について

本機のお手入れには、無泡性で、厨房設備および調理器具用のものをご使用ください。

弊社(株式会社 エフ・エム・アイ)でも除菌洗淨剤(FM I 除菌洗淨剤)を取り扱っています。

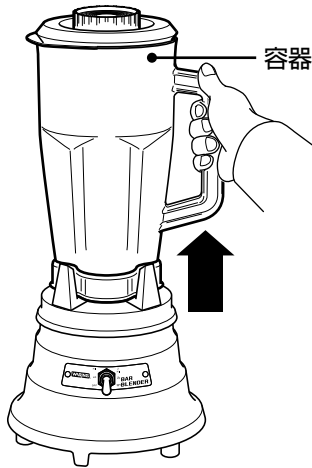
ご購入の場合は、弊社(株式会社 エフ・エム・アイ)または納入代理店へご連絡ください。

「基本的な洗浄」の手順

予備洗浄

のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄します。

1 容器を本体から外してください



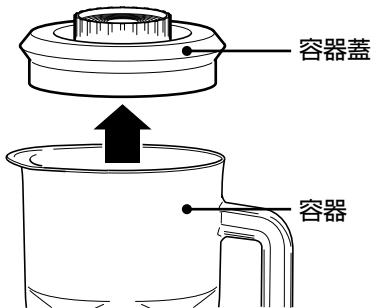
⚠ 注意



容器を外すときは、取手を持って上方
向に持ち上げること

容器を回したり、容器蓋を持って持ち
上げたりすると、容器の転倒や落下に
よるケガや破損の原因になります。
食材がこぼれ、感電や故障の原因にな
ります。

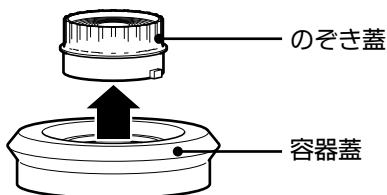
2 容器から容器蓋を外してください



お願い

必ず容器蓋の両端を持って、容器を倒さない
ように注意しながら、まっすぐ上方向に持ち
上げてください。

3 容器蓋からのぞき蓋を取り外してください



のぞき蓋を回して、容器蓋の凹部とのぞき蓋
の凸部を合わせてからのぞき蓋を外してく
ださい。

4 のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください

水または温水を流しながらすすぎ洗いをして、残っている食材などを流しとってください。

お願い

のぞき蓋(ポリスチレン)、容器蓋、カッター内部のシール、容器は、食器洗浄機などは使用せずに80℃以下のお湯で洗浄してください。

高温洗浄すると変色したり、変形、破損の恐れがあります。

除菌洗浄

⚠ 注意



動物性脂肪やたんぱく質を含む食品(牛乳、チーズなど)を調理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなうこと

洗浄が不行き届きの場合、付着した食材が腐敗したり雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。

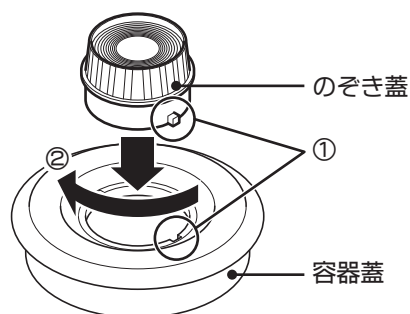
1 容器内に、無泡性の除菌洗浄剤を溶かしたぬるま湯を1/2程度入れてください

お願い

- ・除菌洗浄では、無泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると、金属やプラスチックなどの部品を損傷します。
 - ・気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。
 - ・やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄する場合は、十分なすすぎ洗いの後、すぐに水気をふき取って完全に乾燥させてください。
 - ・容器内の洗浄に食器用中性洗剤を使用される場合は、カッターがつかる程度にぬるま湯を入れ、食器用中性洗剤を少量入れて、カッターを回転させて洗浄してください。
- ※ 容器内に多量のぬるま湯を入れると、カッターを回転させたときに容器と容器蓋の間から泡が溢れ出ますので、ご注意ください。

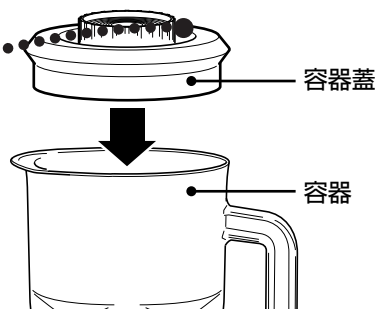
2 容器蓋にのぞき蓋をセットしてください

のぞき蓋の凸部を容器蓋の凹部に合わせて取付け(①)、図のようにのぞき蓋を回して容器蓋から外れないように固定してください。(②)

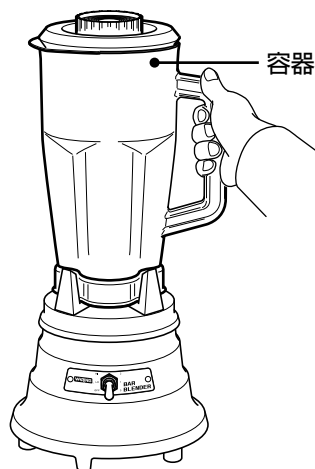


3 容器に容器蓋をセットしてください

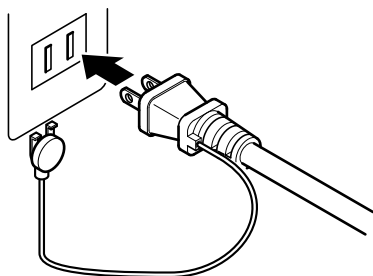
のぞき蓋を時計方向に合わせ、容器蓋にセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。



4 本体に容器をセットしてください



5 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください



⚠ 注意

❗ 電源プラグを差し込むときは、操作スイッチが「OFF」(切)になっているのを確認すること

操作スイッチが入っている状態で、電源プラグを差し込むと、同時に機械が動きだし、ケガの原因になります。

6 1分間「H I」(高速)でカッターを回転させてください

油脂分を多く含んだ食材を調理したとき、または食材のこびりつきがひどいときは、状態に応じて高速回転時間を長く(2分間程度に)してください。

7 操作スイッチを「OFF」(切)にして回転を止めてください

8 容器を本体から外してください

9 容器蓋を外して洗淨したお湯を捨て、容器内を空にしてください

すすぎ洗淨

1 容器内に、きれいな水または温水を1/2程度入れてください

2 容器に容器蓋をセットしてください

容器蓋にのぞき蓋がセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。

3 本体に容器をセットしてください

4 1分間「H I」(高速)でカッターを回して、洗剤成分をすすぎ洗いしてください

油脂分を多く含んだ材料を調理したとき、または食材のこびりつきがひどいときは、状態に応じて高速回転時間を長く(2分間程度に)してください。

5 操作スイッチを「OFF」(切)にして回転を止めてください

6 容器を本体から外してください

7 容器蓋を外してすすぎ洗いした水を捨て、容器内を空にしてください

分解洗浄

容器からのぞき蓋、容器蓋を分解して、各部品を洗浄します。

- 1 のぞき蓋、容器蓋、容器を定められた使用濃度分の除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジできれいに洗浄してください

⚠注意



・カッターの刃には、直接触れないこと
カッターの刃に触れた場合、ケガの原因になります。

お願い

硬いタワシなどでこすらないでください。
キズがつく原因になります。

- 2 洗浄後は、水でよくすすぎ洗いをして洗剤成分を十分に洗い流してください

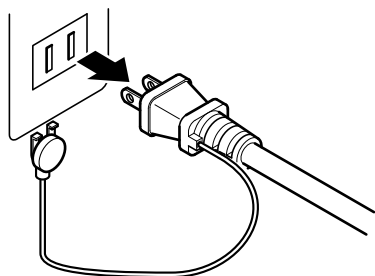
乾燥とアルコール除菌

- 1 容器蓋にのぞき蓋をセットしてください
- 2 容器に容器蓋をセットしてください
- 3 本体に容器をセットしてください
- 4 2秒間「H1」(高速)でカッターを回転させて、カッター部分の水分を取り除いてください

お願い

決して長く空回ししないでください。
カッターシール部の損傷の原因になります。

5 操作スイッチを「OFF」(切)にして回転を止めて、電源プラグをコンセントから抜いてください



⚠ 注意

- ❗ 必ず電源プラグを持って抜くこと
電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。

6 清潔な布で水気をふき取り、空気乾燥させてください

お願い

洗淨後、水分がついたまま放置しますと金属部分が錆びる可能性がありますので、すぐに清潔な布で水気をふき取り、完全に空気乾燥させてください。

パッキン類のゴム製品は、水分が残っていると腐食の原因になりますので、清潔な布で水気をふき取り、完全に空気乾燥させてください。

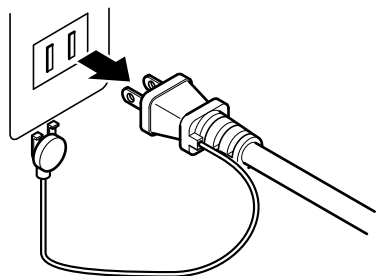
7 乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください

お願い

除菌洗淨剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法および、使用上の注意事項に従ってください。

本体の清掃

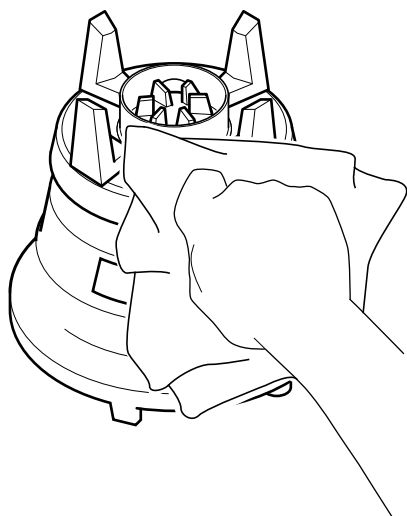
1 電源プラグをコンセントから抜いてください



⚠ 注意

❗ 必ず電源プラグを持って抜くこと
電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。

2 柔らかい布で本体をふいてください



⚠ 注意

⊘ 本体に直接水をかけないこと
ショート、感電の原因になります。

3 汚れがひどいときは、中性洗剤を入れたぬるま湯でふいた後、洗剤成分が残らないように水でふき取ってください

お願い

クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。
キズが付いたり、破損の原因になります。

4 アルコール除菌剤をスプレーしてください

電源プラグの点検(年に1～2回の点検)

電源プラグの点検

次の項目を点検してください。

- 電源プラグが、専用のコンセントに差し込まれていますか？
他の機器との共用を中止し、専用のコンセントを用意してください。
- 電源プラグや電源コードに異常な発熱や破損、重いものが乗ったり、挟み込まれていませんか？
異常の場合は、すぐにお買上げ店へ修理を依頼してください。
- 電源プラグの刃と刃の取り付け面、コンセントにほこりがついていませんか？
ほこりがついている場合は清掃して取り払ってください。

アース線の点検

アース線が切れたり接続部が緩んでいませんか？
異常の場合は電気工事業者に修理を依頼してください。

故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。

症状が改善されないときや、「処置の方法」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の操作スイッチを「OFF」(切)にして、機械を止め電源プラグも抜き、早急にお買上げ店まで連絡してください。

※ ご連絡の場合は、本機の型式名、機番、お買上げ日、故障状況(できるだけ詳しく)をお知らせください。

症 状	診 断	手 当
操作スイッチを入れてもモーターが回らない	電源プラグが抜けていませんか？	抜けているときは、コンセントに差し込んでください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	漏電遮断器が切れていませんか？	「OFF(切)」になっている場合は、お買上げ店へ連絡してください。
	モーター保護装置が動作している可能性があります。	モーターが冷めるまで、電源プラグを抜いてしばらく放置してください。
	操作スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
容器部から異常音が発生する	丈夫な所に設置していますか？	水平で平らな場所、丈夫な所に据え付けてください。
	据え付けが悪く、がたついていませんか？	
	のぞき蓋、容器蓋、容器が正しくセットされていますか？	のぞき蓋、容器蓋、容器を正しくセットしてください。
	モーターのカップリング不良の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
モーターから異常音がする 回転振動が大きい	モーター不良の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
	モーター軸受部の不良の可能性があります。	
操作スイッチを「LO」(低速)にしても高速回転する	操作スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
操作スイッチを「LO」(低速)にしても回転しない(「HI」(高速)にすると高速回転する)	操作スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。

症 状	診 断	手 当
操作スイッチを「OFF」(切)にしても回転し続ける	操作スイッチの故障の可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
食材が漏れる	食材を入れすぎていませんか？	1度にたくさんの食材を入れしないでください。
回転むらがある	—	お買上げ店へ連絡してください。
漏電遮断器が切れる	電気的な故障の可能性があります。	お買上げ店に連絡してください。レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードやプラグが異常に熱い	—	お買上げ店へ連絡してください。
コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。

保証書(別添付)について

保証書の内容をよくお読みのうえ、必要事項を必ずご記入ください。

保証書から返信ハガキを切取っていただき、保証書は紛失にご注意され、お客様にて大切に保管してください。

返信ハガキは商品ご購入後、1か月以内にご返信ください。

消耗部品

本商品の消耗部品は以下のものになります。

カッターの刃	パッキン類
容器	容器蓋
のぞき蓋	—

補修用性能部品の保有期間

補修用性能部品とは、本商品の性能を維持するために必要な部品です。

弊社では、本商品の補修用性能部品の保有期間は、販売打ち切り後7年とさせていただきます。

株式会社エフ・エム・アイ

東 京 : 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大 阪 : 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営 業 所 札 幌 : 〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙 台 : 〒983-0039 仙台市宮城野区新田東1丁目15番6号 Tel.022(238)5711

名古屋 : 〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広 島 : 〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福 岡 : 〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北 陸 : 〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖 縄 : 〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス盛 岡 : 〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四 国 : 〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島 : 〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場 : 〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>