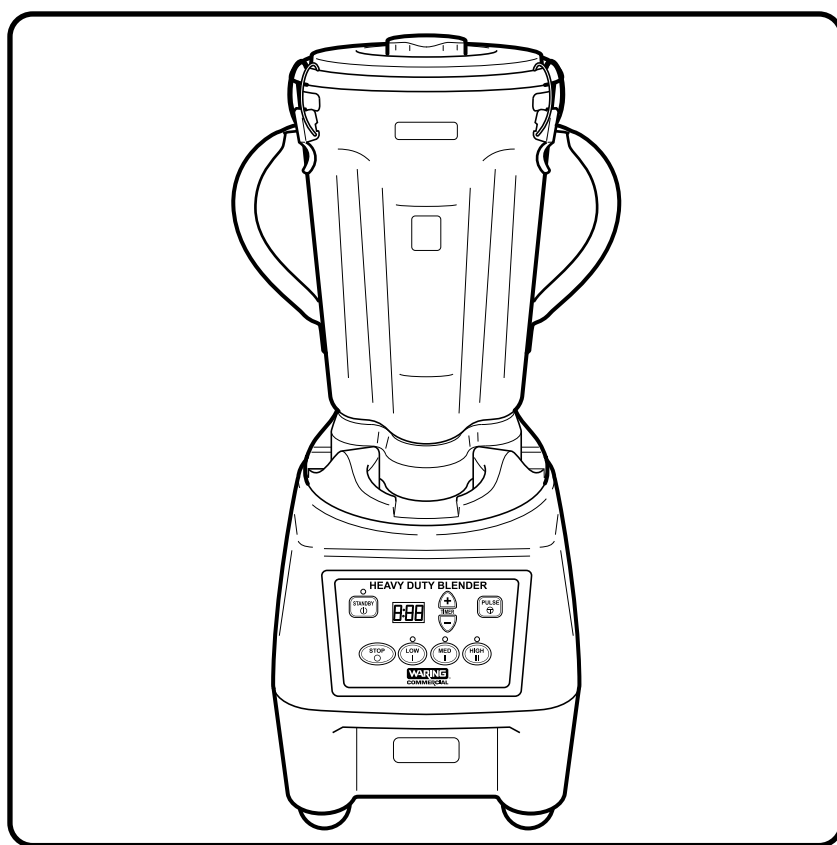


フードブレンダー  
CB-15T (業務用)



取扱説明書



- このたびは、当社のフードブレンダー(CB-15T)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になり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつもお手元においてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買い上げ日・お買い上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

# もくじ

本製品をお使いになる前に	1
--------------	---

安全上のご注意	1
●据付け時の警告	2
●操作時の警告	2
●移設・廃棄時の警告	4
●据付け時の注意	4
●操作時の注意	4
●転売や譲渡するときの注意	5

仕様	6
----	---

●梱包内容一覧	6
●オプション部品	6

各部の名称	7
-------	---

操作の概要	8
-------	---

据付けについて	9
---------	---

操作のしかた	11
--------	----

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	27

点検	28
----	----

電源プラグの点検(年に1～2回の点検)	28
●電源プラグの点検	28
●アース線の点検	28

故障の診断と手当	29
----------	----

商品保証書	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】

 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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。



## 据付け時の警告



専門業者

- 据え付けは、お買上げ店または専門業者に依頼すること  
ご自分で据え付けをされ不備があると、感電、火災の原因になります。



アース工事

- アース工事を必ずおこなうこと  
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。(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。)



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、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ますと、漏電、感電の原因になります。



湿気禁止

- 湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと  
絶縁低下から漏電、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。

## 操作時の警告



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、感電や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  
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、本体のスイッチを操作しないこと  
感電の原因になります。



専用電源切

- 異常時は電源プラグを抜くか、本機専用電源を「OFF(切)」にして、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感電、火災の原因になります。



ガス栓閉

- お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓を開けて換気すること  
電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。



点検清掃

- 電源プラグは、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  
ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



挿入禁止

- カッターの回転中は、容器の中に絶対に手を入れないこと  
ケガの原因になります。



水掛け禁止

- 本体に直接水をかけないこと  
ショート、感電、錆、故障の原因になります。



禁止

- 調理中は容器の上方に手や顔を近づけないこと  
調理中に高温になった材料が飛び出して、やけどの原因になります。



挿入禁止

- カッターの回転中は、投入口から絶対に指、箸、スプーンなどを入れないこと  
ケガおよび故障の原因になります。



接触禁止

- 調理後、容器の取手以外は素手で触らないこと  
モーターの回転摩耗熱により容器は高温になっているため、やけどの原因になります。



プラグを抜く

- 容器に食材を入れるときは、『電源ボタン』を「OFF」(切)にして機械を止め、電源プラグも抜くこと  
誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。



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、液漏れや感電、火災の原因になります。

## 移設・廃棄時の警告



専門業者

- 移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること  
据え付け不備があると、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、幼児などがケガをする原因になります。

## ⚠ 注意

### 据付け時の注意



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。

### 操作時の注意



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コードが傷つき、火災、感電の原因になります。



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

- 洗浄・清掃のときや点検のときは、必ず電源スイッチを「OFF」(切)にし、電源プラグも抜くこと  
感電したりケガの原因になります。



洗浄・清掃

- カッター(容器内部)、容器、容器蓋、のぞき蓋など材料や材料が接する部品は、使用後必ず洗浄・清掃すること  
洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



接触禁止

- カッターの刃の部分には直接触れないこと  
ケガおよび故障の原因になります。



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  
食材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、漏電の原因になります。



プラグを抜く

- 一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため電源スイッチを「OFF」(切)にし、電源プラグをコンセントから抜くこと  
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  
漏電遮断器は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。

## 転売や譲渡するときの注意



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場所にテープ止めすること

品 名		フードブレンダー
型 式		CB-15T
外 形 寸 法		幅 275・奥行 290・高さ 660 mm (容器取手を含む 幅 310mm)
電 源		100 V 50/60 Hz
電 流		15 A (3分定格)
消 費 電 力		1.4 kW
回 転 数		HIGH(高速) 18500 r.p.m.・MED(中速) 16300 r.p.m.・ LOW(低速) 14000 r.p.m.・PULSE(パルス) 18500 r.p.m. <無負荷時>
タイマー設定範囲		10秒 ～ 3分(最大)
材 質	本 体	アルミダイキャスト
	容 器 (調 理 温 度)	ステンレス (80℃以下)
	容 器 蓋	ブタジエンゴム
	の ぞ き 蓋	ポリカーボネイト
	カ ッ タ ー	ステンレス
容 器 容 量		6.0 L
の ぞ き 蓋 容 量		60mL
処 理 容 量		最大：4.0 L、最小：0.5 L
電 源 コ ー ド		長さ：2.0 m
質 量		15.5 kg(本体12.2 kg + 容器、容器蓋 3.3 kg)

※ 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。

内容物	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、保証書付)	1冊

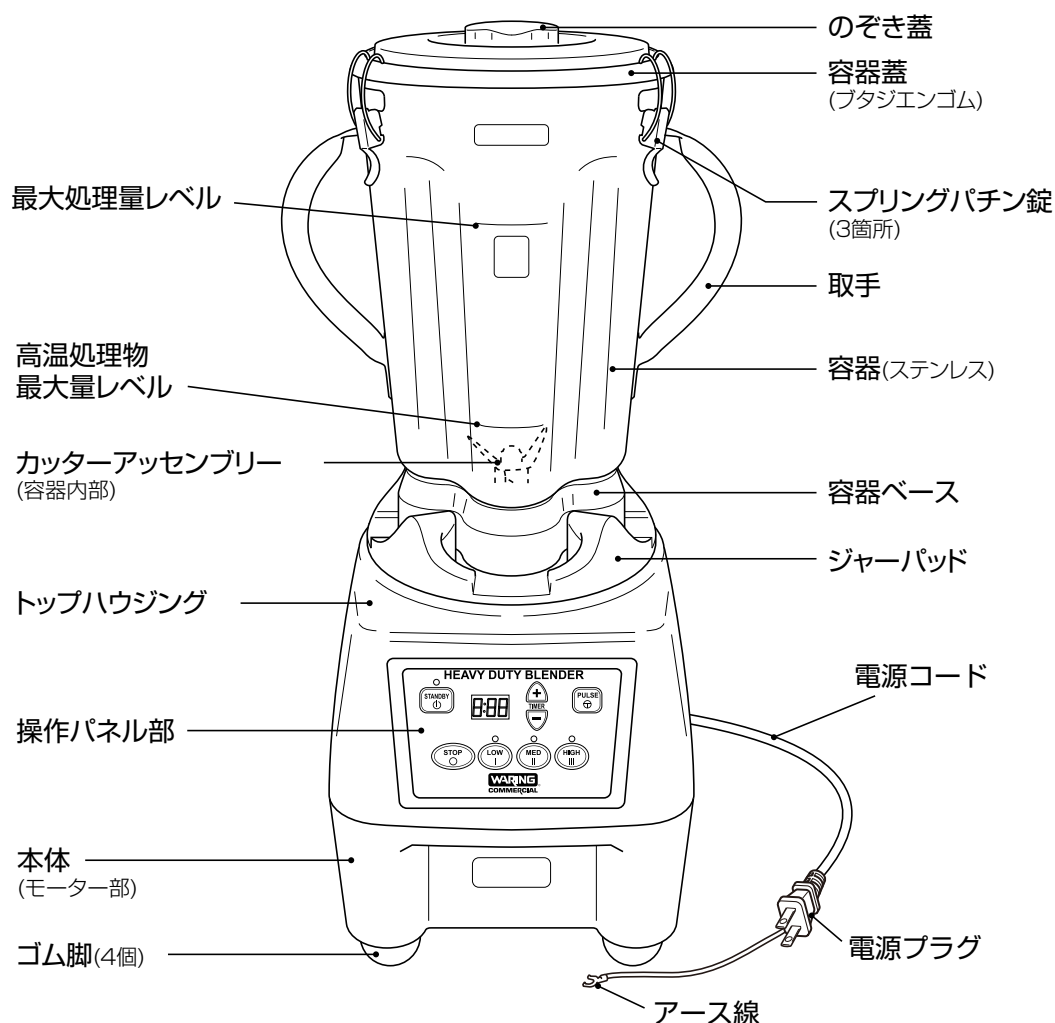
## オプション部品

高温液体攪拌専用蓋

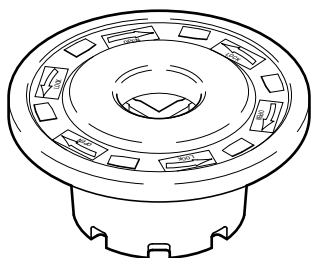


# 各部の名称

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



## 《オプション》 高温液体攪拌専用蓋セット



65℃以上の高温の食材を飛び出す  
ことなく安全に処理できます。  
使用時の最大処理量：3.0 L  
使用する食材の温度：80℃以下のもの  
または処理中に80℃を  
超えないもの

# 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」(9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」(11ページ)を参照してください。

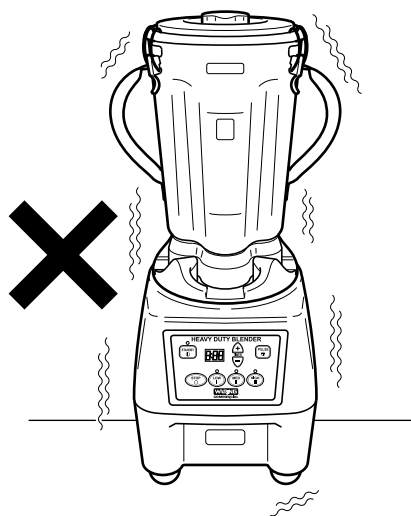
# 据付けについて

- 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。

- 操作パネル部が正面にくるように据え付けてください。



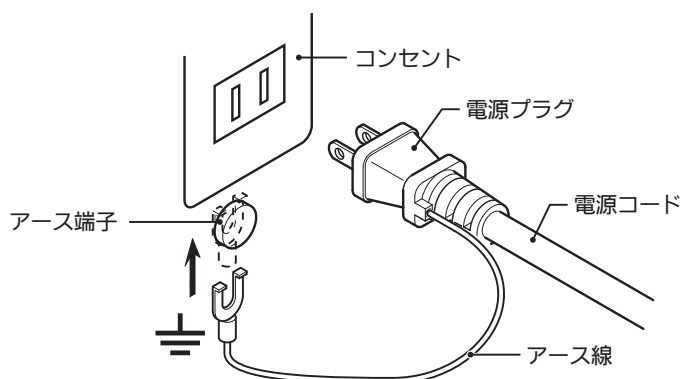
- 水などがかからない、または流れてこないところに据え付けてください。

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。
- ご使用の際は、専用のコンセントに、本機の電源プラグを差し込んでください。



- アースは必ず取ってください。  
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。
- 本機は、コンセントに電源プラグを接続した場合、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：2.0m

# 操作のしかた

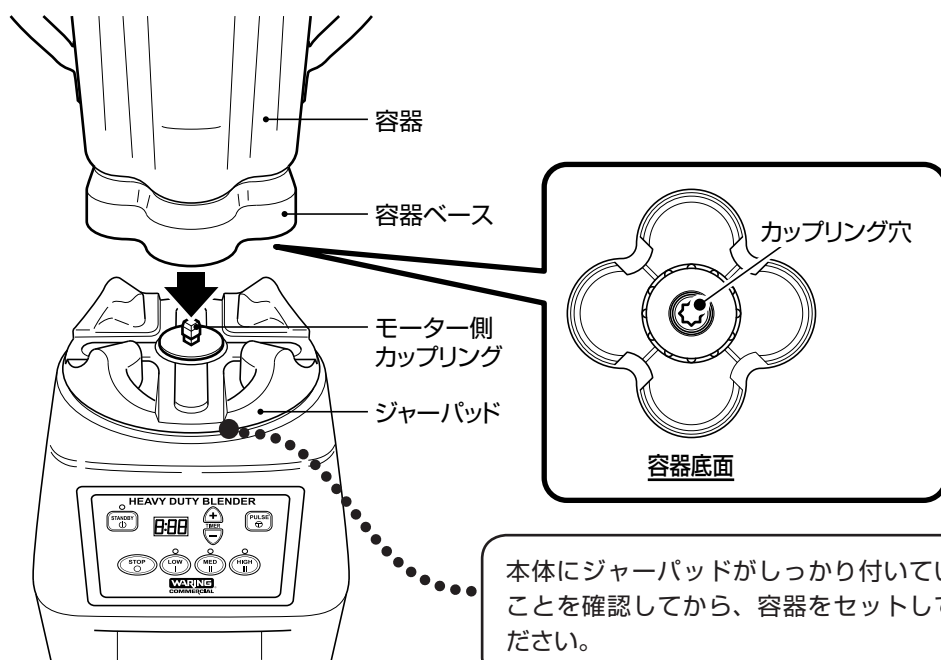
## お願い

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

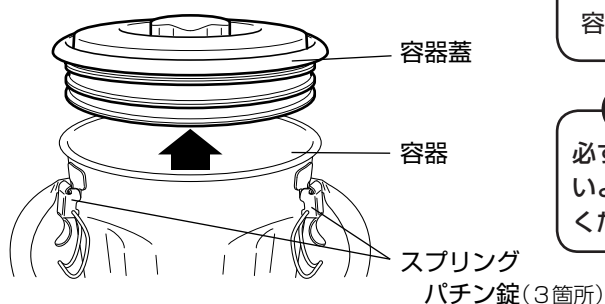
## 1 のぞき蓋、容器蓋、容器をきれいに洗浄してください。

→「基本的な洗浄」(19ページ)参照

## 2 容器を本体にセットしてください。



## 3 容器から容器蓋を外してください。

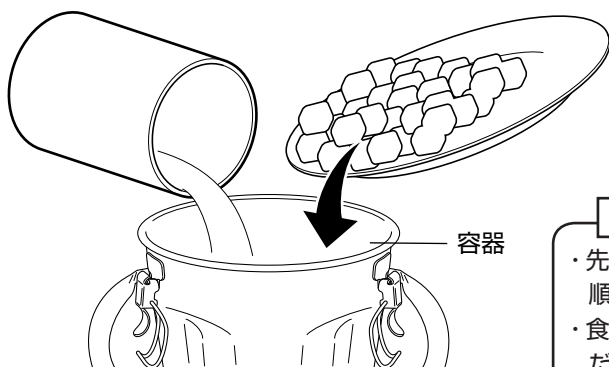


スプリングパチン錠(3箇所)を外してから  
容器蓋を取り外してください。

## お願い

必ず容器をしっかりと持って、容器を倒さないように注意しながら、ゆっくり取り外してください。

## 4 お好みの材料(液体と食材)を容器に入れてください。



### 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

- ・処理量は、最大 4.0 L、最小 0.5 Lの範囲で調整してください。  
材料(液体と食材)を入れ過ぎると、材料がこぼれます。また、少なすぎるとうまく攪拌されません。
- ・食材のみの調理および、水分量が少なく粘度の高い食材、極端に堅い食材は故障の原因になります。絶対に調理しないでください。必ず十分な液体物と一緒にに入れて調理してください。
- ・大きな氷は、必ず事前に砕いてからご使用ください。25mm角程度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損傷の原因になります。

### ⚠ 注意



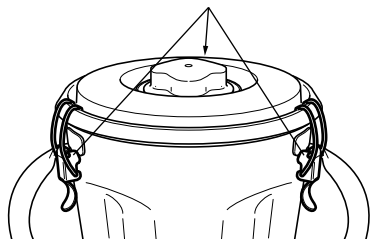
接触禁止

材料(液体と食材)を入れるときは、容器内のカッターに直接触れないように注意してください。

ケガの原因になります。

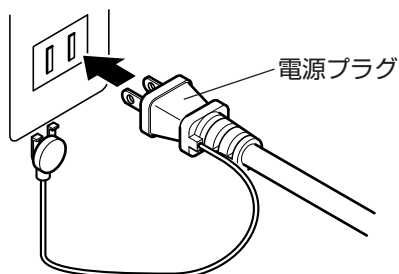
## 5 容器蓋(のぞき蓋セット済み)を容器にセットしてください。

スプリングパチン錠(3箇所)



容器蓋を容器にセットし、スプリングパチン錠(3箇所)をしっかりと掛けてください。

## 6 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください。



## 7 本体の電源スイッチおよび操作スイッチを入れて調理してください。

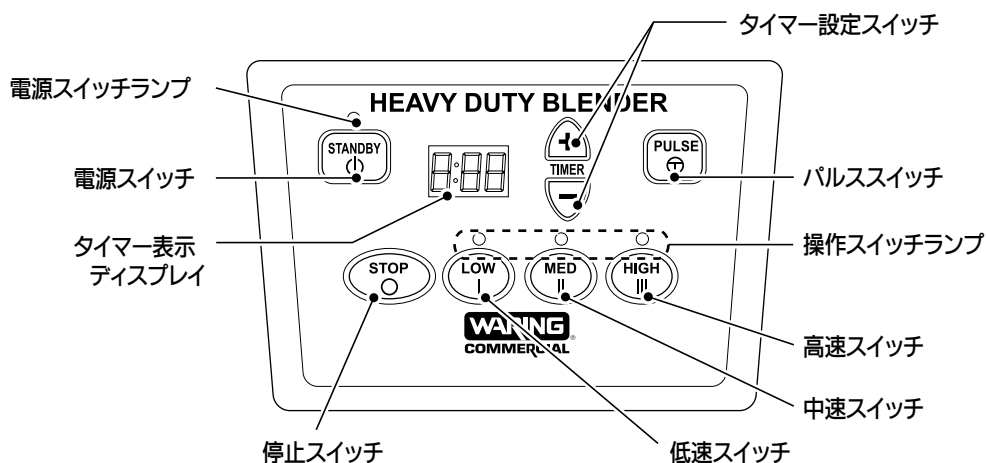
- ① 電源スイッチ (STANDBY) を押して「ON」(入) にしてください。  
電源スイッチランプ (緑色) が点灯します。

### ⚠ 注意



濡れた手で電源スイッチおよび操作スイッチを操作しないでください。  
感電の原因になります。

濡手禁止



操作スイッチ	回転速度
停止スイッチ (STOP)	停止
低速スイッチ (LOW)	低速回転
中速スイッチ (MED)	中速回転
高速スイッチ (HIGH)	高速回転
パルススイッチ (PULSE)	高速回転：押し続けている間のみ高速回転

- ② 低速スイッチ (LOW) を押して調理を始めてください。

- ③ お好みにより中速スイッチ(MED) → 高速スイッチ(HIGH)に切り換えて調理をおこなってください。  
約30～60秒で仕上がります。

#### ⚠ 注意



禁止

- ・高速で調理をおこなう場合、最初は低速(Low)で始めて中速(MED)それから高速(HIGH)の順番で操作してください。最初から高速(HIGH)で調理をおこなうと、モーターに負担がかかり、機械が大きく振動して転倒し、破損およびケガの原因になります。

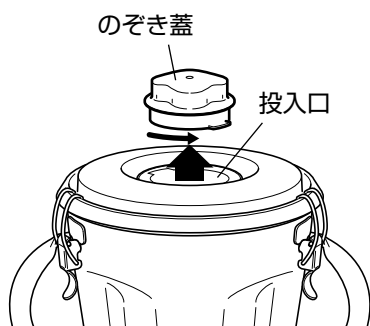
#### お願い

- ・異音や振動が大きいときは、食材を減らしたり、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、本体を押さえて『操作スイッチ』を入れてください。
- ・1回の運転は長くても3分以内にしてください。  
また、連続使用する場合は、3分間運転するごとに1分間停止してください。
- ・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のでご注意ください。
- ・試運転のときは、容器内に水を1/2程度入れて運転をしてください。

#### メモ

- ・パルススイッチ(PULSE)は、大きな食材をあらかじめ砕いたり、追加で調理を加えたりする際に使用いただくと便利です。

- ④ 調理の途中で材料を加えたり、調味料を入れたりする場合は、のぞき蓋を外して投入口から入れてください。



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。

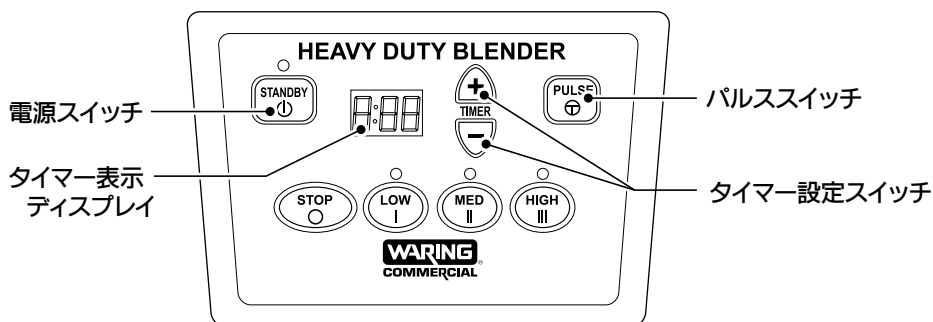
投入後は、必ずのぞき蓋をセットしてください。

#### お願い

- ・使用中は、本体の底部に水が浸入しないように注意してください。  
モーターが高速回転するとき、床面に水が溜まっていますと水を吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になりますのでご注意ください。
- ・カッターの回転中は非常に危険ですので、容器の中に指、箸、スプーンなどを絶対に入れないでください。



## ●タイマー設定を使って調理するとき



### ①時間を設定して調理する

タイマー設定スイッチを押してタイマー表示ディスプレイを点灯させ、調理時間を設定してください。(初期値……「0.10」)

タイマー設定スイッチ を押すと数値が増え、 スイッチを押すと数値は減ります。設定範囲は、10秒刻みで10秒～3分まで設定できます。

低速スイッチ (LOW) を入れて調理を開始してから、お好みにより中速スイッチ (MED) → 高速スイッチ (HIGH) の順に切り換えて調理をおこなってください。

### ②ディスプレイの表示について

タイマー設定の調理中は、ディスプレイの数値が1秒ずつ減算されていきます。「0.00」になると自動的に回転が停止し、ディスプレイの表示も消灯します。

### ③再度、同じ時間調理をする場合

再度、タイマー調理をするときは、 スイッチまたは スイッチ押してディスプレイの表示を点灯させてください。直前に設定した値は、電源スイッチを切っても記憶されています。

タイマー設定値は、電源プラグを抜くと初期値の「0.10」に戻ります。

タイマー設定の調理中に停止スイッチ (STOP) を押すとディスプレイは消灯し、回転は停止します。残りの時間は無効になります。

### ④パルススイッチ (PULSE) について

パルススイッチ (PULSE) で調理する場合は、タイマーをセットしないでください。タイマー設定をセットしても、無効になります。

## 8 調理が終わりましたら、本体の電源スイッチを切ってください。

- ① 停止スイッチ(STOP)を押して、攪拌を止めます。
- ② 電源スイッチ(STANDBY)を押して、「OFF」(切)にします。

### ⚠ 注意



取外禁止

モーターの回転が完全に停止するまで(約10秒間)は、次のことをしないでください。

- ・容器を持ち上げないでください。カップリングが損傷し、故障の原因になります。また、ケガをする恐れがありますのでご注意ください。
- ・調理中にのぞき蓋や容器蓋を容器から外さないでください。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 材料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、材料を別の容器に移してください。

### ⚠ 注意



取手を持つ

容器を外すときは、取手を持って上方向に持ち上げてください。

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。

また、材料がこぼれ、感電や故障の原因になります。



取手を持つ

高温(40℃以上)の材料が容器に入っているときは、取手を持ってください。

やけどをする恐れがあります。



容器蓋外す

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ってください。容器蓋が外れて、ケガをする恐れがあります。



### お願い

材料を容器内で保存することは、絶対にしないでください。

材料を長時間い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、機械の寿命が著しく短くなります。

## 10 のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください。

各部品に付着した食材をきれいに取り除いてください。

→「基本的な洗浄」(19ページ)参照

### お願い

- ・使用中は、本体の底部に水が浸入しないようにしてください。  
モーターが高速回転する際、床面に水が溜まっていますと水を吸い上げ、モーターの故障や回転不良の原因になります。
- ・材料を本体のトップハウジング部分にこぼした場合は、速やかに拭き取ってください。  
そのままにしておきますと、材料の成分によってはトップハウジングの塗装をはがすことがあります。
- ・本機は注油の必要はありませんので、カッター軸受け部(ベアリング、ドライブシャフト、シャフトシール)に絶対に油をささないでください。

## 65℃以上(80℃以下)の熱いものを調理する場合

- 65℃以上の熱いものを調理する場合の材料(液体+食材)の量は、0.5L～1.0Lの範囲内で調理してください。

### ⚠ 注意



温度・量

65℃以上の熱いものを調理する場合は、80℃を超えている熱いものや、調理中に80℃を超えるものは調理しないでください。80℃以下のものでも、長い時間攪拌したり、粘度が高いものを攪拌した場合は、モーター回転による摩擦熱で容器内が高温になるので注意してください。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。

また、調理する量は1.0L以下にしてください。容器内で膨張した空気の影響で材料が飛び出し、やけどをする恐れがあります。

- ※ オプションの「高温液体攪拌専用蓋」をご使用いただくと、3.0Lまでの熱いものを安全に調理することができます。

「65℃以上(80℃まで)の熱いものを大量に(1.0L以上)に調理する場合」(18ページ参照)

- のぞき蓋は取り外してください。  
調理中、容器内の熱を逃がすことができます。

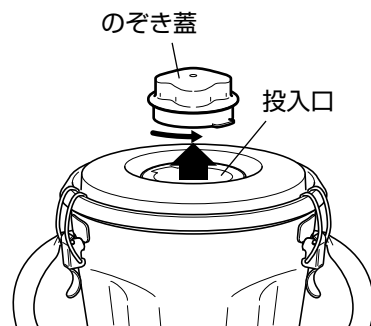
### ⚠ 注意



禁止

運転中は、投入口の真上に手を置いたり、のぞきこんだりしないでください。

食材が飛び出したとき、やけどをする恐れがあります。

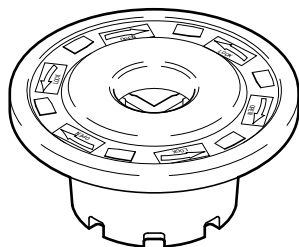


- 調理をおこなうときは、最初に 低速スイッチ(Low)を入れて調理を開始してから、お好みにより中速スイッチ(MED) → 高速スイッチ(HIGH)の順に切り換えて調理をおこなってください。

## 65℃以上(80℃以下)の熱いものを大量(1.0L以上)に調理する場合

- オプションの「高温液体攪拌専用蓋」をご使用ください。  
65℃以上の熱いものは、標準の容器蓋をセットした容器では1.0Lまでしか調理できませんが、「高温液体攪拌専用蓋」(オプション)をご使用いただきますと、3.0Lまでの熱い材料が、容器蓋より飛び出すことなく安全に調理できます。

高温液体攪拌専用蓋



### お願い

高温液体攪拌専用蓋を使う場合でも、80℃以下または調理中に80℃を超えない食材をご使用ください。

### ⚠ 注意

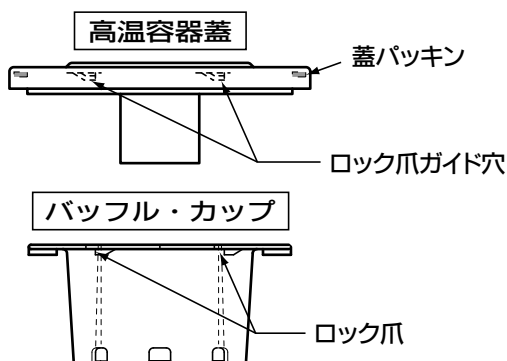


禁止

・調理後の容器は、高温になっているため取手以外は、絶対に素手で触らないでください。やけどをする恐れがあります。

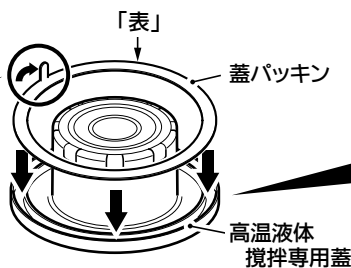
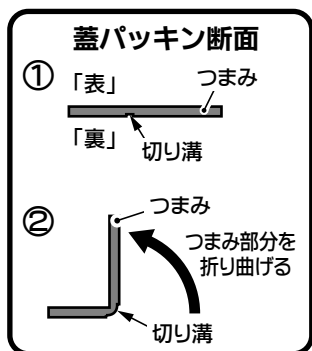
## 「高温液体攪拌専用蓋」の組立てかた

- 1 バッフル・カップに高温容器蓋をセットしてください。

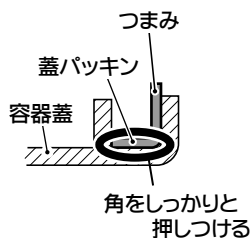


高温容器蓋の「ロック爪ガイド穴」にバッフル・カップの「ロック爪」をはめ込んでセットしてください。  
蓋上面に図示されている「←LOCK」(反時計回り)方向に蓋を回し、カチッと音があるとロックされます。  
外し方は「OPEN→」方向に回すと外れます。

- 2 蓋パッキンを高温液体攪拌専用蓋の溝に正しくはめ込んでください。



溝の断面(イメージ)



### お願い

容器にセットするときは、スプリングパチン錠(3箇所)をしっかりと掛けてください。

# 洗浄と清掃

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、次のような場合は、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」をおこなってください。

- 初めて機械を使用する場合。
- 食材の調理後は速やかに毎回。
- 1時間以上使用間隔が空く場合。
- 30分間使用の度(繰り返し操作する場合も含む)。

## お願い

- ・洗浄後、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、部品の錆、および腐食の原因になりますので使用しないでください。

## 「基本的な洗浄」

「基本的な洗浄」は、

- 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。
- 機械の寿命を延ばします。

- I. 予備洗浄(水または温水を使って、付着した食材を洗い流す。)
- ↓
- II. 除菌洗浄(除菌洗浄剤を使って、機械を高速回転させて洗浄する。)
- ↓
- III. すすぎ洗浄(水または温水を使って、機械を高速回転させて洗剤成分をすすぎ洗いのする。)
- ↓
- IV. 分解洗浄(容器から各部品を分解して洗浄する。)
- ↓
- V. 乾燥とアルコール除菌(各部品を乾燥させ、アルコール除菌剤をスプレーして除菌消毒する。)

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、付着した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短くなります。頻繁に容器を洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

## お願い

本機を洗浄するときは、食器洗浄機は、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。

## ⚠ 注意



カッター

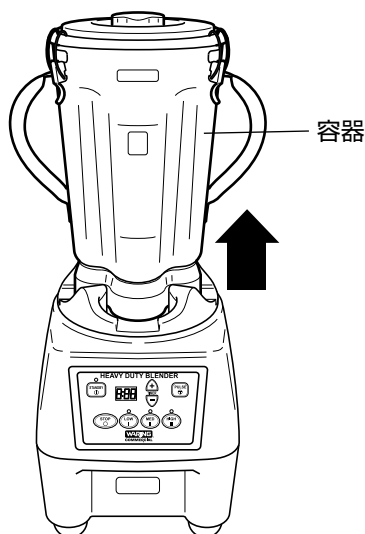
容器内部のカッターは非常に鋭利で危険ですので、洗浄の際は取り扱いに十分注意してください。ケガをするおそれがあります。

# 「基本的な洗浄」の手順

## I. 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



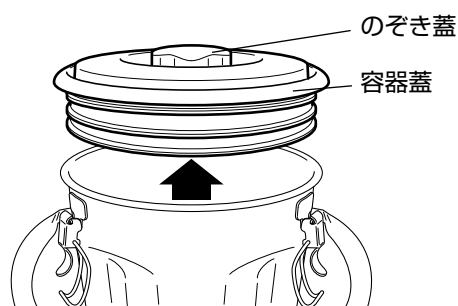
取手を持つ

容器を外すときは、取手を持って上方  
向に持ち上げてください。

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。

また、材料がこぼれ、感電や故障の原  
因になります。

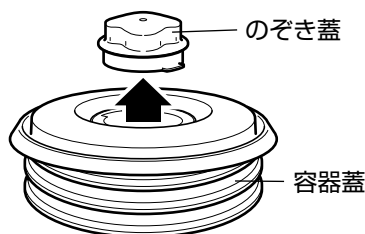
### 2 容器から容器蓋を外してください。



#### お願い

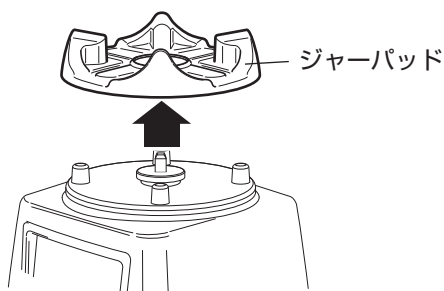
容器蓋は、容器をしっかり押さえて、容器を  
倒さないように注意しながら、ゆっくり上方  
向に外してください。

### 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 本体からジャーパッドを取り外してください。



## 5 のぞき蓋、容器蓋、容器、ジャーパッドを洗淨してください。

水または温水を流しながらすすぎ洗いをし、付着した食材を流しとってください。

### ⚠ 注意



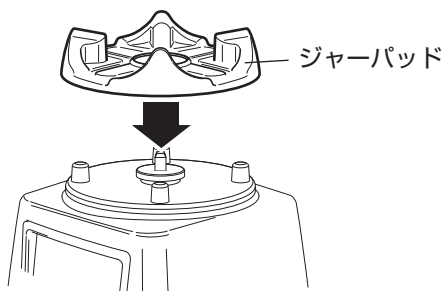
高温禁止

洗淨のときに温水を使う場合は、必ず湯温を45℃以下にしてください。45℃を超えるお湯を使うと、やけどや故障の原因になります。

### お願い

- ・のぞき蓋(ポリカーボネイト)、容器蓋、カッター内部のシール、ジャーパッドは、高温洗淨すると変色したり、変形、破損の恐れがあります。食器洗淨機などは、使用せずにぬるま湯で洗淨してください。

## 6 洗淨後、ジャーパッドを本体にセットしてください。



### お願い

ジャーパッドは、ずれないように上からしっかり押さえてはめ込んでください。  
ジャーパッドがずれた状態で、容器をセットし調理をおこなった場合、容器の破損の原因になります。



## II. 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っていただく必要があります。

除菌洗浄

洗浄が行き届きの場合、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。

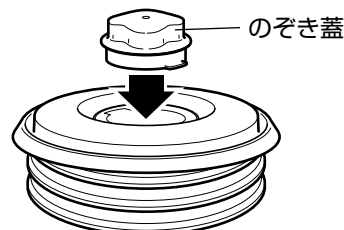
#### お願い

- ・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しますので、ご注意ください。

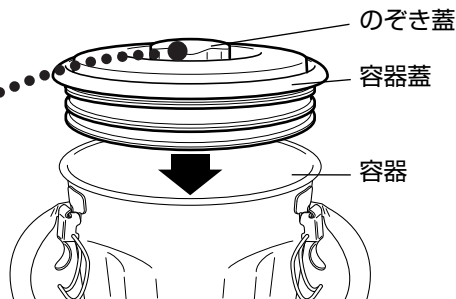
### 2 容器蓋にのぞき蓋をセットしてください。

のぞき蓋の凸部を容器蓋の凹部に合わせて取付け、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。



### 3 容器に容器蓋をセットしてください。

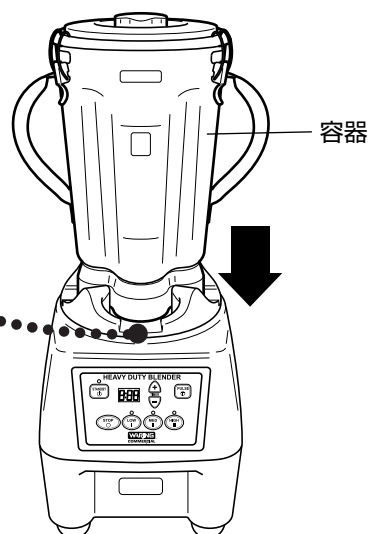
のぞき蓋を時計方向に合わせて、容器蓋にセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。



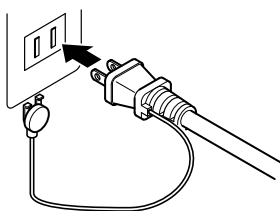


## 4 本体に容器をセットしてください。

本体にジャーパッドが付いていることを確認してから、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。



## 6 電源スイッチ(STANDBY)を「ON」(入)にし、1分間、高速(HIGH)でカッターを回転させてください。

油脂分を多く含んだ材料(液体と食材)を調理したとき、または材料(液体と食材)のこびり付きがひどいときは、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 停止スイッチ(STOP)を押して回転を止め、電源スイッチ(STANDBY)を押して「OFF」(切)にしてください。

## 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。

## Ⅲ. すすぎ洗浄

- 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。

### ⚠ 注意



高温禁止

洗浄のときに温水を使う場合は、必ず湯温を45℃以下にしてください。

45℃を超えるお湯を使うと、高速回転させたとき熱を持ち、やけどの原因になります。

容器内に多量の水を入ると、回転させたときに容器と容器蓋の間から水があふれ出る原因にもなります。

- 2 容器に容器蓋をセットしてください。

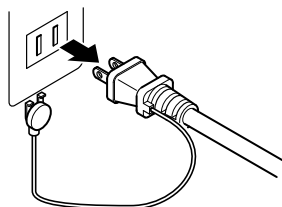
容器蓋にのぞき蓋がセットされていることを確認してから、容器にセットしてください。

- 3 本体に容器をセットしてください。

- 4 電源スイッチ(STANDBY)を「ON」(入)にし、1分間、高速(HIGH)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、または材料のこびり付きがひどいときは、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 停止スイッチ(STOP)を押して回転を止め、電源スイッチ(STANDBY)を押して「OFF」(切)にし、コンセントから、電源プラグを抜いてください。



### ⚠ 注意



プラグを抜く

必ず電源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コードが傷つき、火災、感電の原因になります。

- 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。

## IV. 分解洗淨

容器からのぞき蓋、容器蓋を外して、各部品を洗淨します。

- 1 のぞき蓋、容器蓋、ジャーパッドを定められた使用濃度分の除菌洗淨剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジできれいに洗淨してください。
- 2 容器の外側は、水または温水を流しながら、除菌洗淨剤を含ませた布かスポンジできれいに洗淨してください。

### △ 注意



カッターの刃には、直接触れないでください。  
誤って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

各部品を硬いタワシなどでこすらないでください。  
キズがつく恐れがあります。  
容器の裏側に水をかけたり、水などに漬けたりしないでください。  
カッターアッセンブリー内部にあるベアリングが錆びると、回転不良の原因になります。

- 3 洗淨後は、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。

## V. 乾燥とアルコール除菌

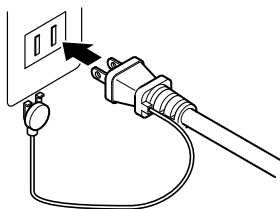
- 1 容器蓋にのぞき蓋をセットしてください。
- 2 容器に容器蓋をセットしてください。
- 3 本体にジャーパッドをセットしてください。

### お願い

ジャーパッドは、ずれないように上からしっかり押さえてはめ込んでください。  
ジャーパッドがずれた状態で、容器をセットし調理をおこなった場合、容器破損の原因になります。

- 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。



## 6 2秒間、高速(HIGH)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。

## 7 停止スイッチ(STOP)を押して回転を止め、電源スイッチ(STANDBY)を押して、「OFF」(切)にし、コンセントから、電源プラグを抜いてください。

## 8 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

洗浄後、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。

各部品は、よく空気乾燥させてください。

とくに容器蓋やジャーパッドなどのゴム製品は、水分が残っていると劣化の原因になります。

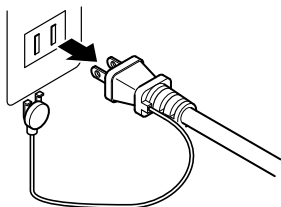
## 9 乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

### お願い

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 専用コンセントから、電源プラグを抜いてください。



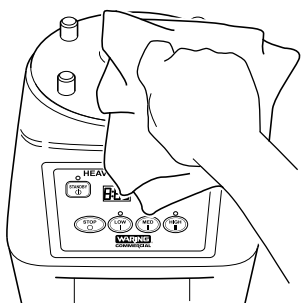
### ⚠ 注意



プラグを抜く

必ず電源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



禁止

本体に直接水をかけないでください。ショート、感電、錆、故障の原因になります。

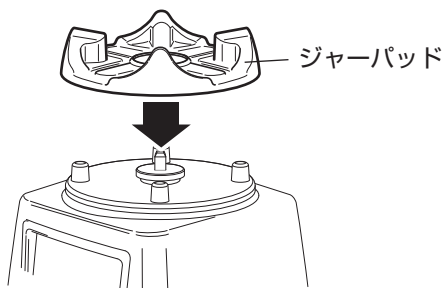
- 3 汚れがひどいときは、中性洗剤を入れたぬるま湯でふいた後、洗剤成分が残らないように水でふき取ってください。

### 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。

- 5 本体にジャーパッドをセットしてください。



### お願い

ジャーパッドは、ずれないように上からしっかり押さえてはめ込んでください。ジャーパッドがずれた状態で、容器をセットし調理をおこなった場合、容器破損の原因になります。

## 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、本機の電源スイッチ(STANDBY)を「OFF」(切)にして、コンセントから電源プラグを抜き、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』を押し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。
	本体の『電源スイッチ』は入っていますか？	『電源スイッチ』を押しても「ON(入)」にならない場合は、お買上げ店へ連絡してください。
	内部ヒューズが切れている可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。
	『操作スイッチ』、『電源スイッチ』の故障の可能性があります。	
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、ジャーパッドが正しくセットされていますか？	のぞき蓋、容器蓋、容器、ジャーパッド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』の低速(Low)を押しても回転しない (高速(HIGH)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
停止スイッチ (STOP)を押しても 回転し続ける	『停止スイッチ』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。
材料が漏れる	材料を入れすぎていませんか？	1度にたくさんの材料を入れない 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	電氣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。



メ モ



# 商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

## 保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。  
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

## 保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書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には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
  - 1) ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷
  - 2) 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
  - 3) 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
  - 4) お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
  - 5) 本書の提示がない場合。
  - 6) 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
  - 7) 指定外の使用電源(電圧、周波数)の使用による故障および損傷。
  - 8) 本書は日本国内においてのみ有効です。
  - 9) 消耗部品(カッターの刃、パッキン類、容器蓋、のぞき蓋)は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※ 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。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。  
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店へ連絡してください。

## 修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)

当社では、本製品の修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)を販売打ち切り後7年とさせていただきます。  
修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品名	フードブレンダー		
型式	CB-15T	製造番号	
お客様	ご芳名		
	ご住所	〒 TEL. ( )	
お買上げ店	店名・住所		
お買上げ日	年 月 日	無料修理保証期間	お買上げ日より1年間

# 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：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9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/>