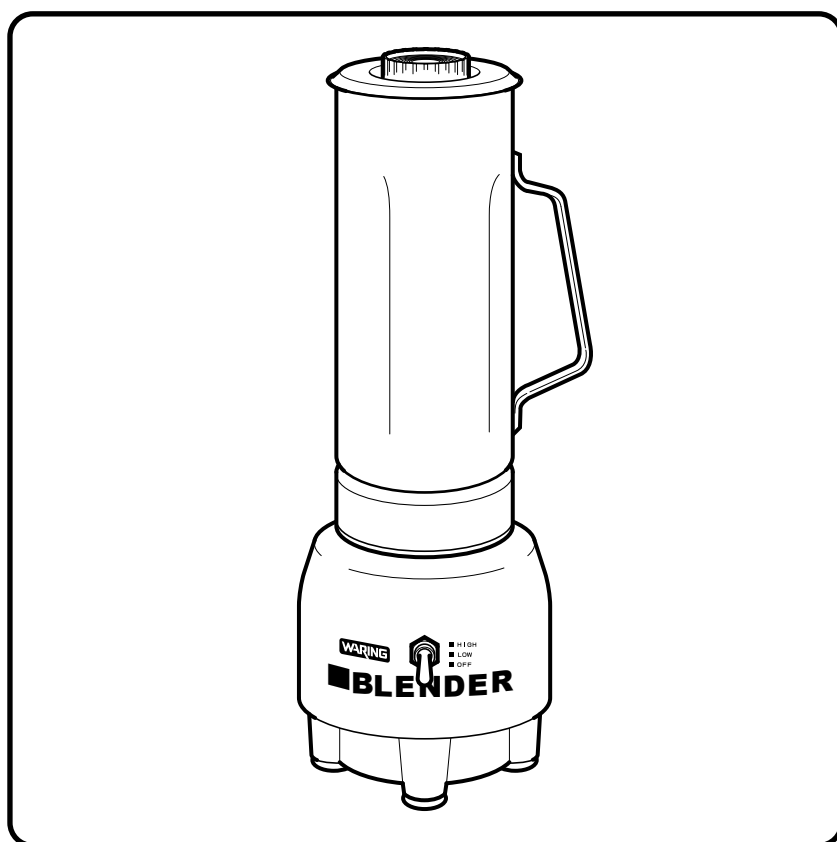


フードブレンダー
HGB-SS (業務用)



取扱説明書



- このたびは、当社のフードブレンダー(HGB-SS)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	7

仕様	8
----	---

梱包内容一覧	8
オプション	8

各部の名称	9
-------	---

据付けについて	10
---------	----

操作のしかた	11
--------	----

お手入れ	16
------	----

故障の診断と手当	25
----------	----

商品保証書	29
-------	----



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

据付け時の警告



専門業者

据付けは、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

アースを必ずとること

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。

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、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、または流れてくるところに据え付けないこと

本体や電源コードに水がかかると、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、本体の操作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、ガタのないように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食材が飛び出して、やけどの原因になります。



挿入禁止

カッターの回転中は、容器の中に指、箸、スプーンなどを絶対に入れないこと
ケガおよび故障の原因になります。



プラグを抜く

容器に食材を入れるときや容器を取り外すときは、操作スイッチを「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。



接触禁止

調理後、容器の底部は素手で触らないこと
モーターの回転摩擦熱により容器底部は高温になっているため、やけどの原因になります。



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、液漏れや感電、火災の原因になります。

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。



高温禁止

標準のステンレス容器(標準の容器蓋を使用)では、65℃を超えている熱いものや、調理中に65℃を超える食材は、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食材が飛び出し、やけどの原因になります。



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。



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。



スイッチ確認

電源プラグを差し込む前に操作スイッチが、「OFF」(切)になっているか確認すること
機械が振動で転倒した場合、機械の破損およびケガの原因になります。



低速から

高速で使用する場合でも、最初は「LOW」(低速)に操作スイッチを入れてから「HIGH」(高速)に切り換えること
最初から「HIGH」(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た場合、機械の破損およびケガの原因になります。



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、容器を持ち上げないこと
転倒などしますと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。



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、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。



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。また、食材がこぼれ、感電や故障の原因になります。



取手を持つ

高温(40℃以上)の食材が容器に入っているときは、取手を持つこと
やけどをする恐れがあります。



容器蓋外す

食材の取り出しは、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
容器蓋が外れて、食材で周囲を汚す恐れがあります。



プラグを抜く

お手入れのときや点検のときは、必ず操作スイッチを「OFF」(切)にして機械を止め、
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。



お手入れ

カッター(容器内部)、容器、容器蓋、のぞき蓋など食材が接する部品は、使用後、必ず
洗浄すること
洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



取扱注意

カッターの刃は非常に鋭利ですので、洗浄の際は取り扱いに十分注意すること
また、分解洗浄以外では、容器内に手を入れて洗浄しないこと
カッターの刃に触れるとケガの原因になります。



高温禁止

洗浄のときに温水を使う場合は、必ず湯温を45℃以下にすること
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。



高温禁止

洗浄、すすぎの際に容器にいれる温水は、45℃を超える温水は使用しないこと
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飛び出し、やけどの原因になります。



除菌洗浄

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。



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。



禁止

カッターは洗剤などに漬けたままにしないこと
泡で刃の部分が見えなくなるとケガの原因になります。



プラグを抜く

ご使用後は、安全のため操作スイッチを「OFF」(切)にして機械を止め、電源プラグも
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。

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所にテープ止めすること

品名	フードブレンダー	
型式	HGB-SS	
外形寸法	幅 170・奥行 170・高さ 465mm (突起物を含む 幅 190・奥行 190mm)	
電源	100V 50/60Hz	
電流	7.5A (10分定格)	
消費電力	750W	
回転数	HIGH 19,000r.p.m.・LOW 15,000r.p.m. <無負荷時> (高速) (低速)	
材質	本体	ステンレス(上部)、プラスチック(下部、黒色)
	容器	ステンレス(80℃以下)
	容器蓋	ブタジエンゴム
	のぞき蓋	ポリスチレン
	カッター	ステンレス
容器容量	2.4L	
処理容量	最大：1.5L、最小：0.25L	
電源コード	長さ：1.9 m	
質量	4.8kg(本体3.7kg + 容器、容器蓋 1.1kg)	

お願い

標準のステンレス容器(オプションの高温液体攪拌専用蓋を使用)では、80℃を超えている食材や、調理中に80℃を超える食材は、調理しないでください。
シール部やパッキンなどの部品が破損し、食材がシール部から漏れる原因になります。

※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。

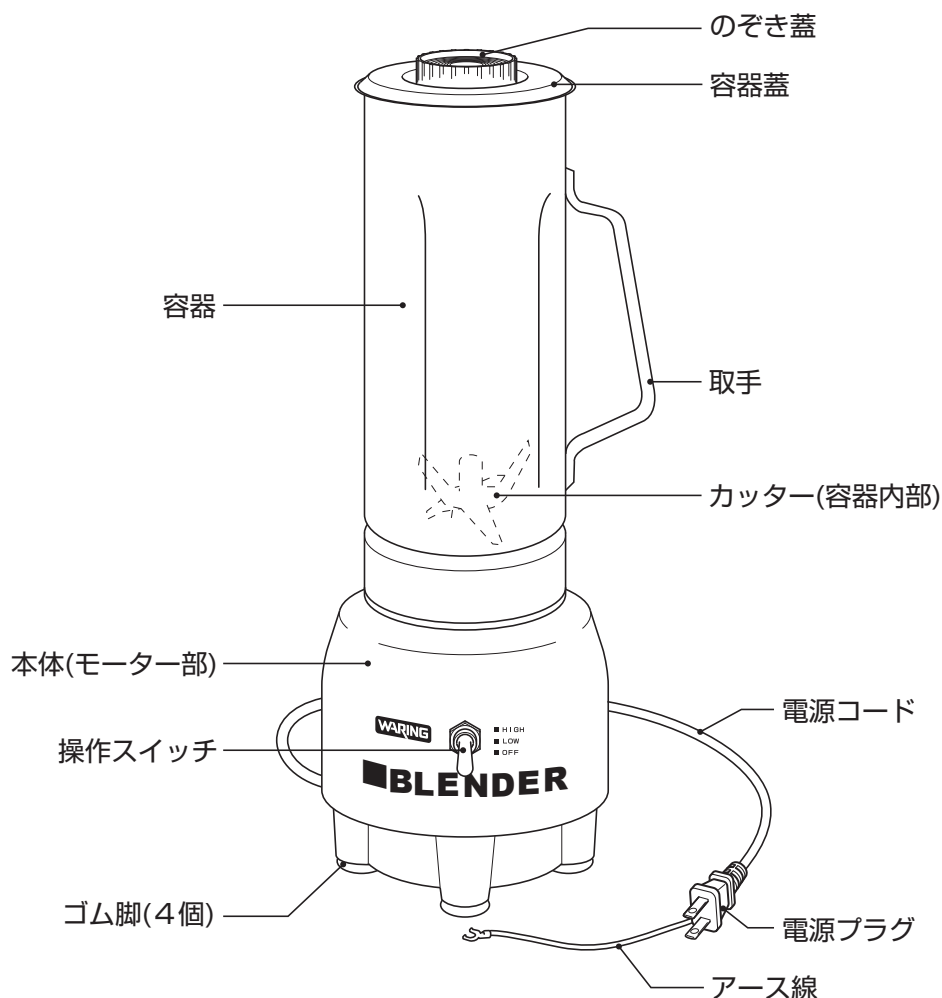
内容物	個数
本体(モーター部)	1個
容器(容器蓋、のぞき蓋付)	1個
取扱説明書(本書、保証書付)	1冊

オプション

ポリカーボネイト容器(容器容量：2.2L、処理容量：最大1.4L、最小0.25L、処理温度：45℃以下)
高温液体攪拌専用蓋(ステンレス容器専用)

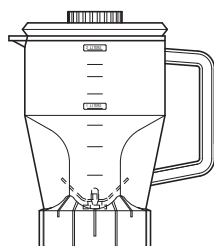
各部の名称

本機は、液体に食材を加えて粉碎し攪拌する機械です



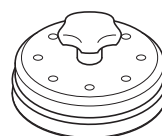
オプション

ポリカーボネイト容器



調理をおこないながら攪拌状態を確認できます。
※材料は、45℃以下のもの、または調理中に
45℃を超えないものをご使用ください。

高温液体攪拌専用蓋



65℃以上の高温の材料を飛び出すことなく
安全に調理できます。

使用時の最大処理量：1.3L

使用する材料の温度：80℃以下のもの、
または調理中に80℃
を超えないもの

「65～80℃の熱い食材を調理する場合」
(15ページ)を参照してください。

据付けについて

⚠ 警告

- ❌ 湿気の多いところや、水などがかかり易い、または流れてくるところに据え付けないこと
本体や電源コードに水がかかると、絶縁低下から漏電、感電の原因になります。
- ❌ 本機の電源は、専用の漏電遮断機付き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。
- ❌ アースを必ず取ること
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。
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。

⚠ 注意

- ❗ 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。

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

操作スイッチが正面にくるように据え付けてください

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

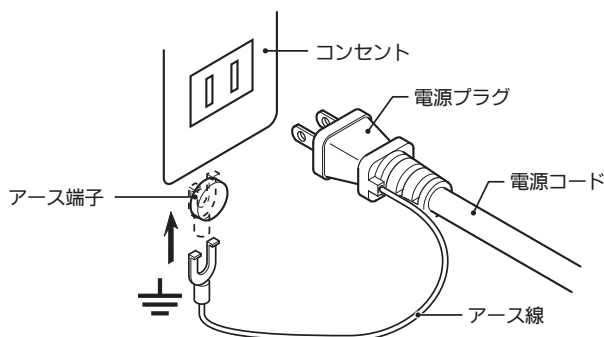
モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの故障の原因になります。

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：1.9m)

アース線をアース端子に接続してください

アース線は、電源プラグより出ている緑色の線です。

ご使用の際は、本機専用のコンセントに電源プラグを差し込んでください



操作のしかた

お願い

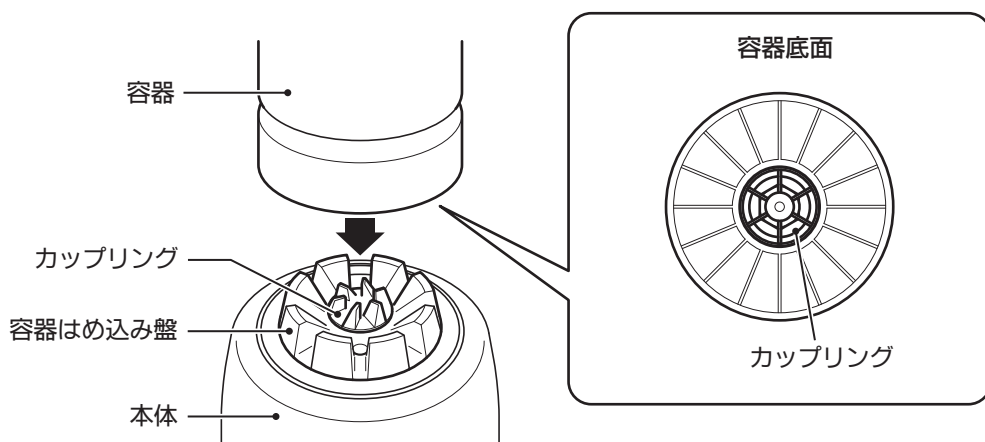
本機は、液体に食材を加えて、粉碎、攪拌する機械です。
食材の攪拌処理以外には使用しないでください。

1 のぞき蓋、容器蓋、容器をきれいに洗浄してください

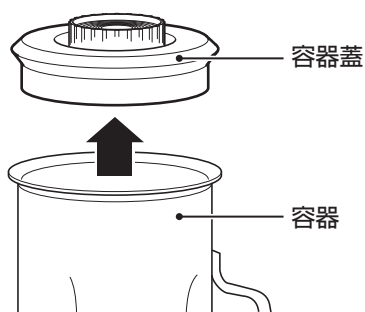
→「お手入れ」(16ページ)参照

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内のカップリングに、容器底部のカップリングが合うように乗せてください。



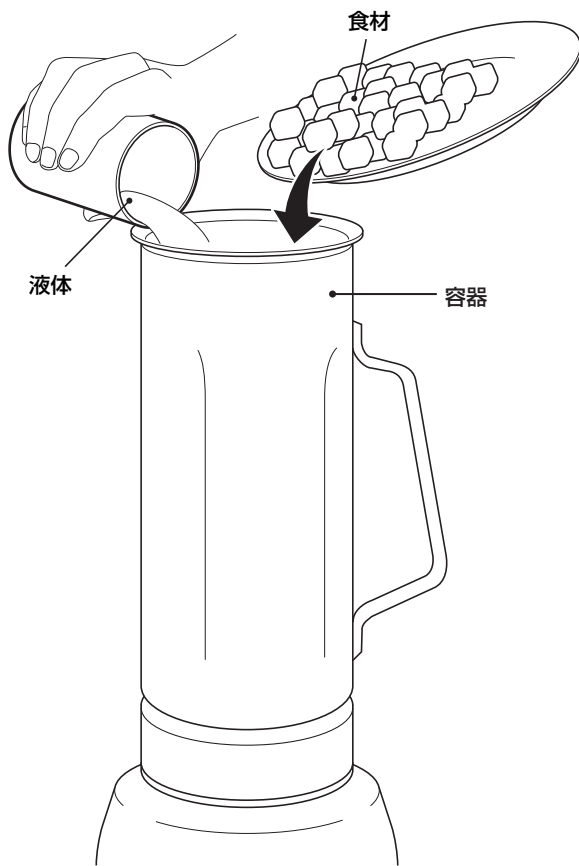
3 容器から容器蓋を外してください



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



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

- ・本機は、「液体+食材」を粉碎、攪拌するミキサーです。
固形物のみの調理および、水分量が少なく粘度の高い食材、極端に固い食材はモーターに過負荷がかかり、故障の原因になりますので、絶対にしないでください。必ず十分な液体物と一緒にに入れて調理してください。
- ・処理量は、最大 1.5L、最小 0.25Lの範囲で調整してください。
食材を入れ過ぎると、食材がこぼれます。また、少なすぎるとうまく攪拌されません。
※オプションのポリカーボネイト容器の最大処理量は 1.4 L です。
- ・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損傷の原因になります。
- ・オプションのポリカーボネイト容器は、45℃以下、または処理中に45℃を超えない食材をご使用ください。高温の食材を処理し続けると、ポリカーボネイト容器にひびが入ったり、変色したりします。

⚠ 注意



65℃を超えている熱いものや、調理中に65℃を超える食材は、調理しないこと
また、65℃以下の食材でも、長い時間攪拌したり、粘度が高い食材を攪拌したりしないこと

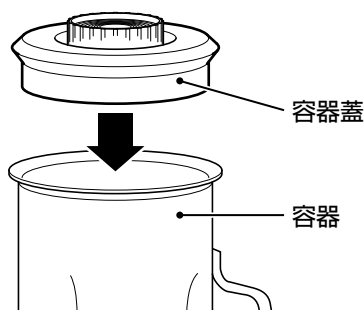
モーター回転による摩擦熱で高温になり、膨張した空気の影響で容器蓋が外れて食材が飛び出し、やけどの原因になります。



カッターの刃の部分には直接触れないこと
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

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、容器にしっかりセットしてください。



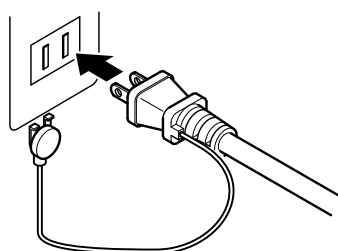
⚠ 注意



容器蓋、のぞき蓋を取り付けずに調理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。

6 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前に操作スイッチが「OFF」(切)になっているか確認すること

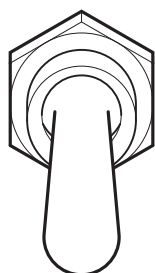
機械が振動で転倒した場合、機械の破損およびケガの原因になります。

7 本体の操作スイッチを操作して調理してください

⚠ 警告



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。



- HIGH
- LOW
- OFF

調理を開始するとき、操作スイッチは必ず最初は「LOW」(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。

「HIGH」……………高速回転

「LOW」……………低速回転

「OFF」……………切

約30～60秒で仕上がります。

⚠ 注意



高速で使用する場合でも、最初は「LOW」(低速)に操作スイッチを入れてから「HIGH」(高速)に切り換えること

最初から「HIGH」(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た場合、機械の破損およびケガの原因になります。

お願い

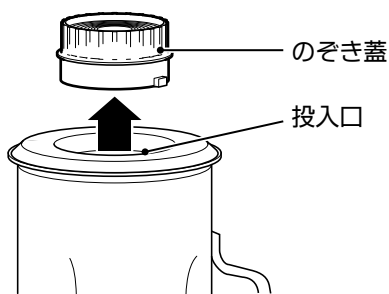
- ・異音や振動が大きいときは、食材を減らしたり、食材を小さく刻み直してください。
- ・操作スイッチを入れたときに、本体が揺れることがありますので、本体を押さえて操作スイッチを入れてください。
- ・1回の運転は10分以内にしてください。
また、連続使用する場合は、10分間運転するごとに10分間停止してください。
- ・空運転はしないでください。食材を入れずに運転すると、容器内のカッター軸部が焼き付いて回らなくなるなど、故障の原因になりますのでご注意ください。

8 食材や調味料の追加のしかた

操作スイッチを「OFF(切)」にして機械を止め、電源プラグを抜いてください。

のぞき蓋を開けて、投入口から食材や調味料を投入してください。

投入後は、のぞき蓋を閉じて、専用コンセントに電源プラグを差し込み、操作スイッチを入れてください。



お願い

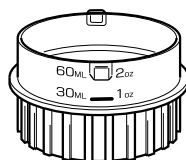
のぞき蓋は、のぞき蓋の凸部(2箇所)と容器蓋の凹部(2箇所)が合うように回して取り外してください。

投入後は、必ずのぞき蓋をセットしてください。

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。

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



⚠ 警告



カッターの回転中は、容器の中に指、箸、スプーンなどを絶対に入れないこと
ケガおよび故障の原因になります。

9 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、電源プラグを抜いてください

⚠ 注意



モーターの回転が完全に停止するまで(約10 秒間)は、容器を持ち上げないこと

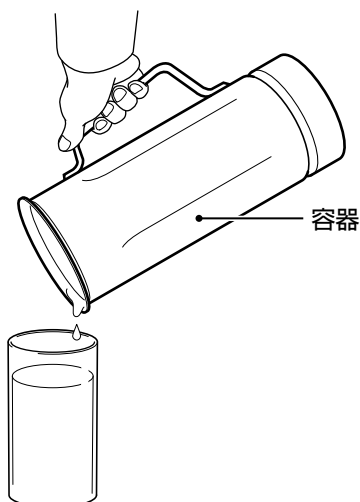
カップリングが損傷し、故障の原因になります。また、転倒などしますとケガをする恐れがあります。

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。

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、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、食材がこぼれ、感電や故障の原因になります。



高温(40℃以上)の食材が容器に入っているときは、取手を持つことやけどをする恐れがあります。



食材の取り出しは、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
容器蓋が外れて、食材で周囲を汚す恐れがあります。

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 使用後は、本機のお手入れをしてください

⚠ 注意



カッター(容器内部)、容器、容器蓋、のぞき蓋など食材が接する部品は、使用後、必ず洗浄すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。

→「お手入れ」(16ページ)参照

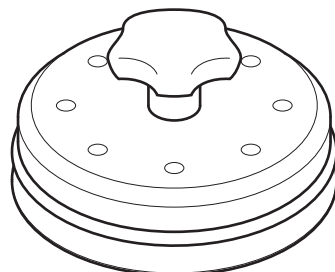
熱い食材を調理する場合

熱い食材(65～80℃)を調理する場合は、オプションの高温液体攪拌専用蓋をご使用ください。

熱い食材は、標準の容器蓋では調理できません。高温液体攪拌専用容器(オプション)をご使用いただきますと、1.3Lまでの食材を飛び出すことなく安全に処理できます。

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。



高温液体攪拌専用蓋
(HGB-SS用：オプション)

■高温液体攪拌専用蓋の使いかた

I. お使いになる前に

- 1 高温液体攪拌専用蓋の各部品を分解してください
- 2 「高温液体攪拌専用蓋の分解・洗浄のしかた」を参照して、きれいに洗浄してください

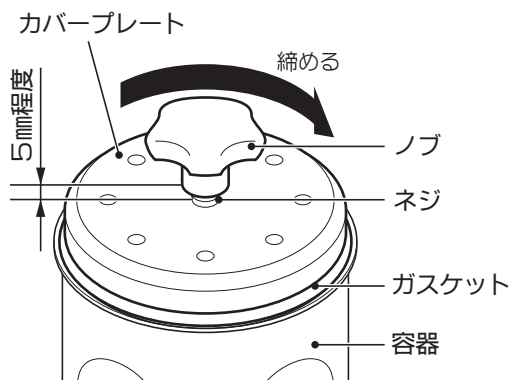
II. 高温液体攪拌専用蓋を容器にセットする

- 1 カバープレートが、約5mm程度自由に上下できるように余裕を持たせてノブを締めて(または、ゆるめて)ください

⚠ 注意



高温(40℃以上)の食材が容器に入っているときは、取手を持つことやけどをする恐れがあります。



- 2 高温液体攪拌専用蓋を容器にはめ込み、容器の縁をガスケットがしっかり覆うまでカバープレートを押し下げてください
- 3 ノブを時計方向にあそびがなくなるまで回してください

4 この状態から、ノブをさらに1～1.5回転させて高温液体攪拌専用蓋を締め付けてください

ガスケットの外周と容器の縁部分にはグリスや油が付かないようにご注意ください。

油などが付くと、摩擦が不十分になり、ノブをしっかりと締め付けることができなくなります。

高温液体攪拌専用蓋が、容器にしっかりとセットされているか確認してください。しっかりとセットされていないと調理の途中、外れて食材が飛び散る恐れがあります。

Ⅲ. 高温液体攪拌専用蓋を容器から取り外す

1 ノブを反時計方向に回して、カバースプレートとガスケットの間に5mm程度のおそびができるまでネジをゆるめてください

ネジは、ゆるめ過ぎないでください。ゆるめ過ぎますとエキスパンダーディスクが容器の中に落下する恐れがあります。

2 高温液体攪拌専用蓋を容器から取り外してください

Ⅳ. 高温液体攪拌専用蓋の分解・洗浄のしかた

1 ノブを反時計方向に回してゆるめ、ネジを抜き取ってください

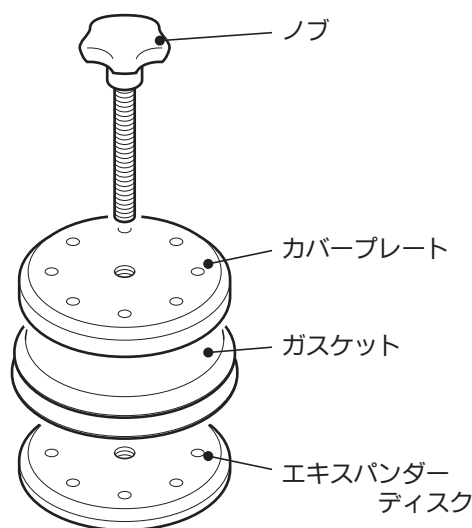
2 分解した4つの部品を、食器用中性洗剤を使用してきれいに洗浄してください

3 流水で十分すすぎ洗いをして、洗浄成分を完全に取り除いてください

4 洗浄後、清潔な布などで水分を拭き取ってください

特にノブのネジ部分は、水分が付着したままですと錆びる恐れがありますので、完全に水分を拭き取ってください。

5 各部品を右上の図を参考に、順番通り組み立ててください



お手入れ

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「**基本的なお手入れ**」をおこなってください。

お願い

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。

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。

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。

「基本的なお手入れ」の流れ

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。)



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。)



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。)



分解洗浄(容器から各部品を分解して洗浄する。)



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。)



本体の清掃(本体外装を清掃します。)

「基本的なお手入れ」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。

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。

⚠ 注意



カッター(容器内部)、容器、容器蓋、のぞき蓋など食材が接する部品は、使用後、必ず洗浄すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



カッターの刃は非常に鋭利ですので、洗浄の際は取り扱いに十分注意すること

また、分解洗浄以外では、容器内に手を入れて洗浄しないこと

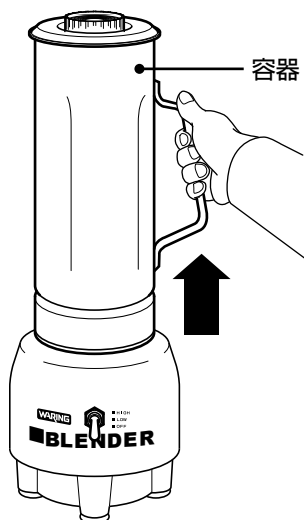
カッターの刃に触れるとケガの原因になります。

基本的なお手入れ

予備洗浄

のぞき蓋、容器蓋、容器を洗浄してください

1 容器を本体から外してください



⚠ 注意

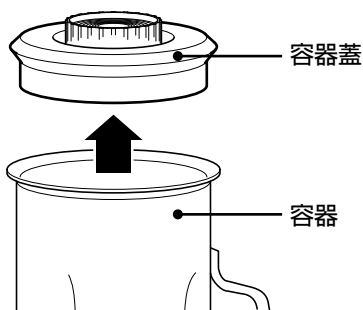


容器を外すときは、取手を持って上方
向に持ち上げること

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。

また、食材がこぼれ、感電や故障の原
因になります。

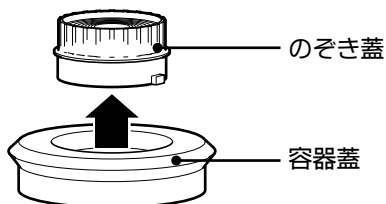
2 容器から容器蓋を外してください



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



お願い

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、付着した食材などを流しとってください。

⚠ 注意



洗浄、すすぎの際に容器にいれる温水は、45℃を超える温水は使用しないこと
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飛び出し、やけどの原因になります。

お願い

のぞき蓋(ポリカーボネイト)、容器蓋、容器、カッター内部のシールは、高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。食器洗浄機などは、使用せずにぬるま湯で洗浄してください。

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。

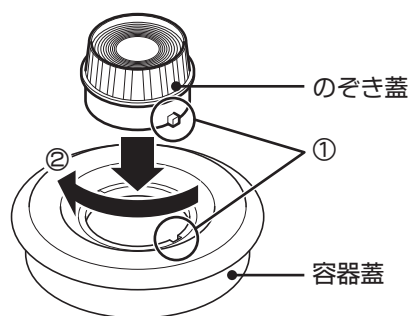
やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄する場合は、十分なすすぎ洗いの後、すぐに水気をふき取って完全に乾燥させてください。

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)

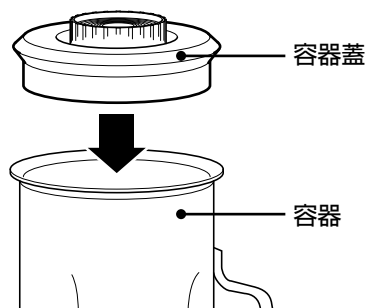


3 容器に容器蓋をセットしてください

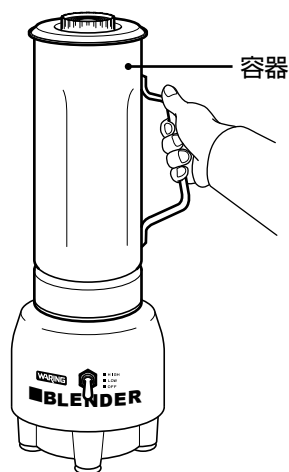
のぞき蓋を時計方向に合わせて、容器蓋にセットさ
れていることを確認してから、容器にセットしてく
ださい。

⚠ 注意

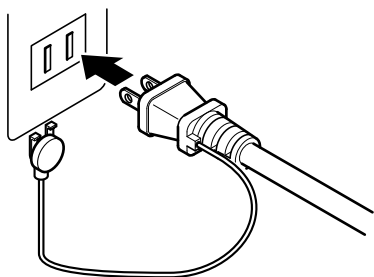
❌ 容器蓋、のぞき蓋を取り付けずに調理、
洗浄時の運転をおこなわないこと
食材や水が飛び散って周囲を汚したり、
こぼれた水で電気部品の絶縁が悪
くなり、漏電の原因になります。



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



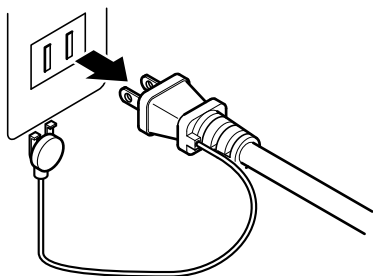
お願い

電源プラグを差し込むときは、操作スイッチ
が「OFF」(切)になっていることを確認してくだ
さい。

6 1分間「HIGH」(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)にして機械を止め、電源プラグを抜いてください



⚠ 警告



容器に食材を入れるときや容器を取り外すときは、操作スイッチを「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。

⚠ 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。

8 容器を本体から外してください

9 容器蓋を外して洗浄したお湯を捨て、容器内を空にしてください

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

お願い

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。

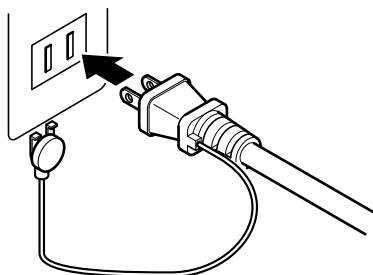
45℃を超えるお湯を使うと、高速回転させたとき熱を持ち、故障の原因になります。

また、容器内に多量の水を入れると、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ことがあります。

2 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

3 本体に容器をセットしてください

4 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください



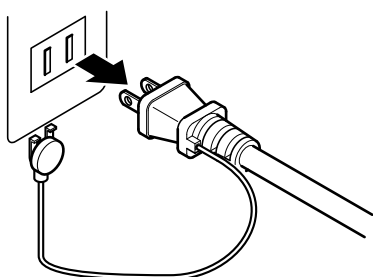
お願い

電源プラグを差し込むときは、操作スイッチが「OFF」(切)になっていることを確認してください。

5 1分間「HIGH」(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。

6 操作スイッチを「OFF」(切)にして機械を止め、電源プラグを抜いてください



⚠ 警告



容器に食材を入れるときや容器を取り外すときは、操作スイッチを「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。

⚠ 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。

7 容器を本体から外してください

8 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、各部品を洗浄してください

- 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で、布かスポンジを使ってきれいに洗浄してください

⚠ 注意



カッターの刃は非常に鋭利ですので、洗浄の際は取り扱いに十分注意すること
また、分解洗浄以外では、容器内に手を入れて洗浄しないこと
カッターの刃に触れると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。キズがつく恐れがあります。

- 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

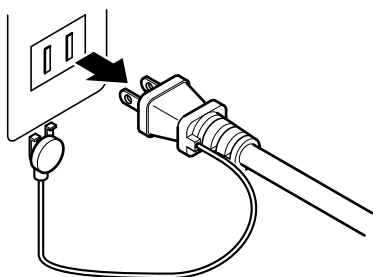
乾燥とアルコール除菌

- 1 のぞき蓋を容器蓋にセットしてください
- 2 容器蓋を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 2秒間「H I G H」(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)にして機械を止め、電源プラグを抜いてください



⚠ 警告



容器に食材を入れるときや容器を取り外すときは、操作スイッチを「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。

⚠ 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。

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

除菌洗浄剤、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 本体は、中性洗剤を入れた水で絞った柔らかい布でふいてください

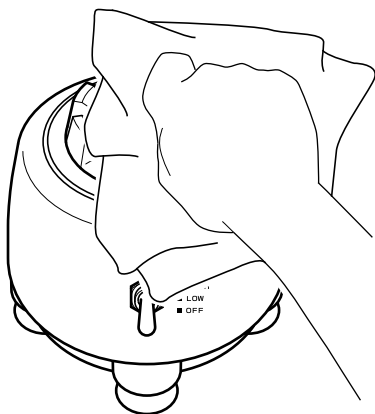
⚠ 注意



本体に直接水をかけないこと
ショート、感電、錆、故障の原因になります。

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。



- 2 すすぎ用のきれいな水で絞った布でふいて、完全に洗剤成分をふき取ってください
- 3 空気乾燥させてください
- 4 アルコール除菌剤をしみ込ませた布でふいてください

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。
	電源は入っていますか？	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「LOW」(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「LOW」(低速)にしても回転しない(「HIGH」(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。

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	HGB-SS	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/>