

よくあるご質問

# Q&A

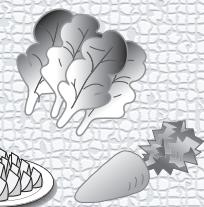
じつは、  
食材の詰めすぎ原因が  
多いんです！

## 失敗しない・困らないために

保存版

取扱説明書もあわせてご覧ください。

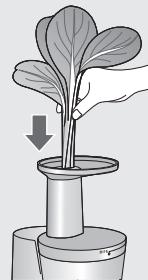
- ① ジュース（フローズン）が出てこない！
- ② フタが開かない！
- ③ タンクがはずれない！
- ④ 回転が止まってしまった！
- ⑤ 電源が入らない！
- ⑥ 切り換えダイヤルがはずせない（回せない）！



### ①、②、③、④ を防ぎます

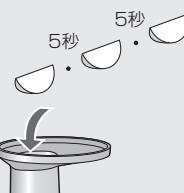
葉物野菜は、  
投入した食材が  
すべてタンク内  
に引き込まれて  
から、次を投入  
する

投入のコツ



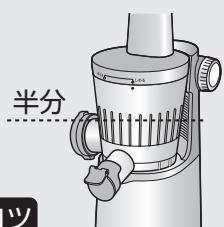
果物・野菜（葉物以外）は、  
少しずつ、5秒ぐらい  
の間隔で  
投入する

投入のコツ



さらにフローズンを作ると  
きは、タンクの半分まで食材が  
減ってから次の食材を入れる

投入のコツ



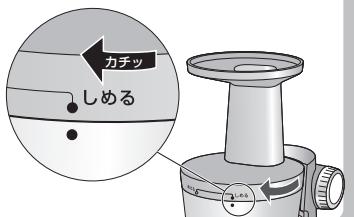
詰まる前にお手入れする

ジュースはできあがりが  
約400mL、フローズンは  
投入した食材が300g程度  
でタンクが詰まりやすくな  
りますので出にくくなっ  
たらタンク内のお手入れをお  
すすめします。

お手入れのタイミング

### ⑤ を防ぎます

フタをすき間なく、  
確実に閉める



### ④ を防ぎます

禁止されている食材は、  
使わない  
(けが・故障のおそれ)  
●氷 ●乾燥豆類  
●桃などの種 ●柿  
●冷凍室から出したて  
すぐの食材

### ④ 回転が止まってしまった場合は

タンク内で食材が詰まり、スクリューに大きな力がかかると、安全装置が働き、回転（運転）が  
停止します。電源スイッチを「停止」に合わせ、約5分経過してから「スタート」に合わせてください。  
「停止」中に詰まった食材を取り出しておきましょう。

### ⑥ 運転後、切り換えダイヤルがはずせない（回せない）場合は

タンクごと、ぬるま湯（約40°C）に浸けて様子を見てください。（詳しくは取扱説明書をご覧ください）  
絶対に無理にはずそとしないでください。（破損のおそれ）

ご注意

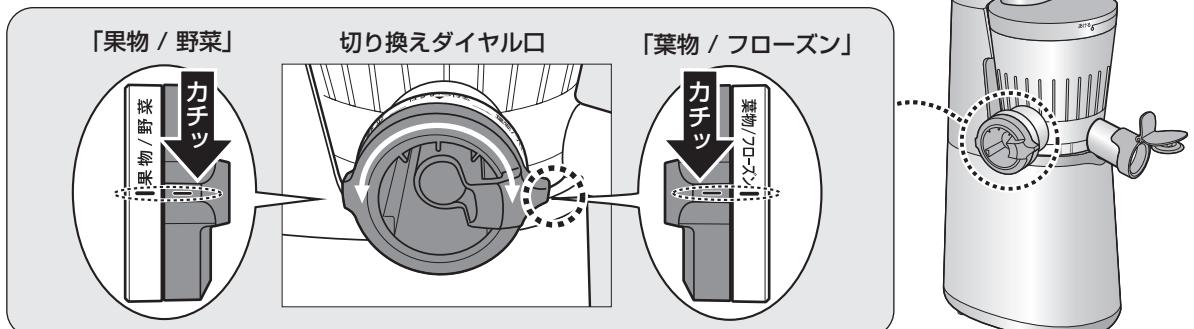
部品によっては、食材の色素による色付きすることがあります、使用上問題  
ありません。早めにお手入れすると取れやすくなります。

正しい  
合わせかた用途・食材に合わせて、切り換えダイヤルを  
合わせてください

オレンジ色のラインが付いている方を左右に回して切り替えます。

「カチッ」と鳴らして2つのオレンジ色のラインを合わせます。

※確実に合わせないと故障の原因となります。



## [果物 / 野菜]

- 果物や野菜(葉物以外)でジュースを絞るときに

注: 少しでも葉物を混ぜるときは、

[葉物 / フローズン]に合わせます。

## [葉物 / フローズン]

- 葉物野菜、しょうがでジュースを絞るときに

- 凍った食材でフローズンを作るときに

途中で切り換えないでください。(故障のおそれ)

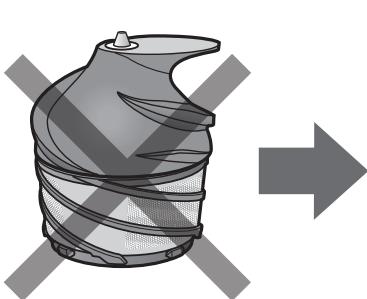
## ご注意

ジュース用(銀色)のフィルターを付けたままで  
凍った食材を投入しないでください

## フローズン用



## ジュース用

(銀色)  
破損してジュースが  
絞れなくなります。

※フローズン用を使っていても、氷は投入しないでください。

フローズンを作るときは、包丁がサクッと切れる固さになってから投入します。

冷凍室から出してすぐの食材を使うと、凍った食材のかけらが投入口から飛び出しあそれがあります。

使えない食材や食材の投入方法は、取扱説明書をご覧ください。