

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！

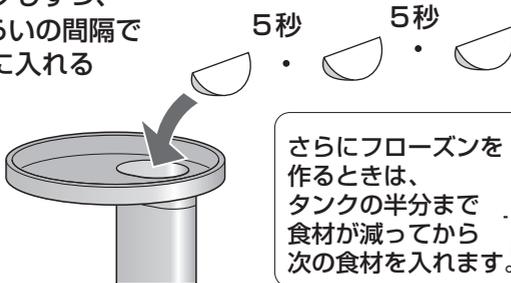
## 失敗しない・困らない 保存版 ために

- 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！



### ①、②、③、④ を防ぎます

食材を少しずつ、  
5秒ぐらいの間隔で  
投入口に入れる



### ⑤ を防ぎます

ふたをすき間なく、  
確実に閉める

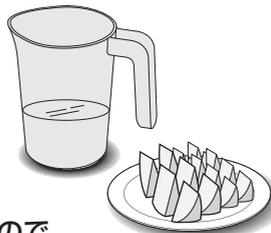
カチッ



詰まる前にお手入れする

### 【お手入れのタイミング】

ジュースはできあがり約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。



### 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
- 冷凍した食材など※

### 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。

※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すおそれがあります。

ご注意

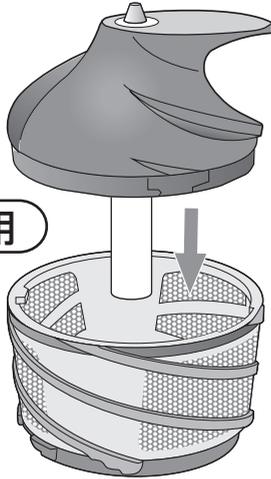
部品によっては、食材の色素による色付きすることがありますが、使用上問題ありません。早めにお手入れすると取れやすくなります。

裏面もお読みください。

ご注意ください！

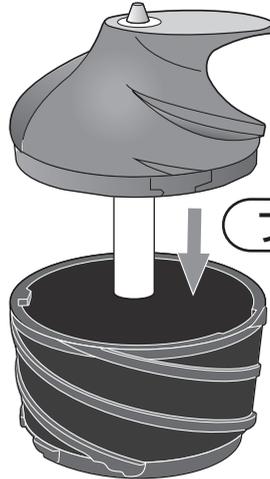
ジュース用のフィルターを付けたときは  
凍った食材を入れないでください。

ジュース用



ジュース用食材は  
銀色を付けます  
(部品名：フィルター)

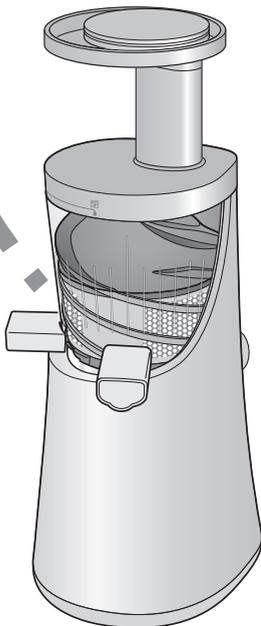
フローズン用



凍った食材<sup>\*</sup>は  
黒色を付けます  
(部品名：フローズン用アタッチメント)

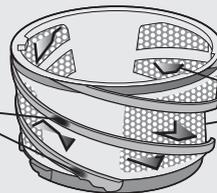
※氷は投入しないでください。

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。



フローズンを作るときに、誤ってジュース用のフィルターを付けて使うと、凍った食材でフィルターを傷めます。

削れ



へこみ

フィルターが傷むと  
ジュースが絞れなくなります。

裏面もお読みください。