

COMPACT JUICER

Cuisinart®

Compact Juicer

取扱説明書

コンパクトジューサー
CJE-500J

家庭用



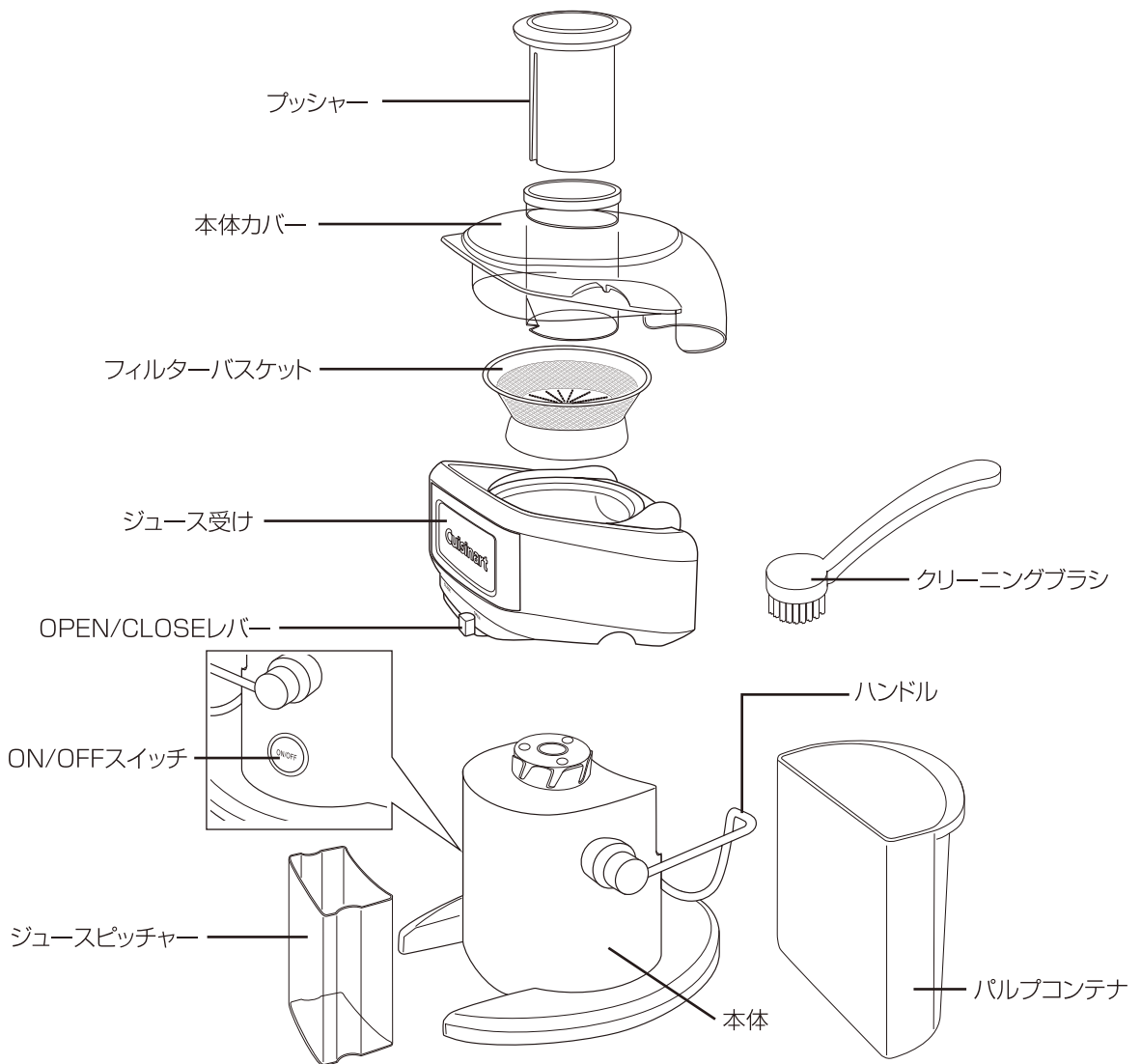
保証書付き

このたびはクイジナート コンパクトジューサー CJE-500Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

もくじ

各部のなまえ	1
安全上のご注意	1～3
お願い	4
禁止食材・苦手な食材	4
セットのしかた	5
分解のしかた	6
使いかた	7
お手入れのしかた	7
レシピ	8～12
故障かな?と思ったら	13
保証とアフターサービス	14
無償修理規定	14
仕様	裏表紙
保証書	裏表紙

各部のなまえ



安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。



禁止

この表示は、してはいけない「禁止」内容です。



指示

この表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告



- 絶対分解・修理・改造は行わない。
発火や、異常動作によるけがの原因になります。
- 修理はお買い上げの販売店、または当社の「修理ご相談窓口」にご相談ください。



- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。



- 投入口の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない。
けがの原因になります。
- 材料を入れる場合は、プッシャーで押さえる。
- フィルターバスケットのカッター部分を指でこすらない。
フィルターバスケットには刃が付いています。けがの原因になります。
- お手入れは付属のブラシを使ってください。



- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
感電の原因になります。



- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない。
けが・感電の原因になります。
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。



- 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、束ねたり、重いものを載せない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

- ハンドルを外して運転の停止をしない。
運転中、ハンドルを下げると運転は停止しますが、製品の損傷やけがの原因になりますので絶対にしないでください。

- 回転が完全に止まったことを確かめてから本体カバーを外す。
けがの原因になります。
スイッチを切ってもしばらくは回転しています。完全に止まったことを確かめてから電源プラグをコンセントから抜き、本体カバーを外してください。



- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。
- 電源プラグのほこりは定期的に取り除く。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
- プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

⚠ 注意



- 不安定な場所で使用しない。
けがの原因になります。
- 熱い材料を投入口に入れない。
製品の損傷になります。
- 運転中に移動させない。
けがの原因になります。
- ハンドルを持って持ち運ばない。
製品の損傷になります。
- この製品のハンドルは、本体カバーを
固定するためのものです。



- 部品の取り付け・取り外し・お手入れ
するときは、スイッチを切り、電源プ
ラグを抜く。
けがの原因になります。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセ
ントから抜く。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因
になります。



- スイッチ「OFF」を確かめてから、電源
プラグを抜き差しする。
けがの原因になります。
- コンテナがいっぱいになったまま
作業をしない。
液体の漏れや、故障の原因になります。
- コンテナはその都度きれいにし
てから作業してください。
- フィルターバスケットやジュース受け
の取り付けを確実にしてから本体カバ
ーをつける。
液体の漏れや、故障の原因になります。
- 器具の取り付けが正しくされている
ことを確認してください。
- 電源プラグを抜くときは、コードを
持たずに、必ず先端の電源プラグを
持って引き抜く。
けがの原因になります。

- 本機は新鮮な野菜や果物を粉碎してジュースを作る目的で作られております。
野菜や果物以外のものを粉碎すると、故障や損傷の原因になります。
- 火気の近くや、高温の場所で使用しないでください。
変形・損傷の原因になります。
- 屋外では使用しないでください。
感電・ショートによる発火の原因になります。
- スイッチを入れる前に、果物や野菜を投入口に入れないでください。
変形・損傷の原因になります。
※スイッチをONにし、数秒待ちます。
回転が安定してから食材を投入してください。
- 使用後、食材をかえてジュースを作るときは、各部品のお手入れをしてからご使用ください。
レシピのジュースが出来なくなります。
- 使用後はその都度お手入れをしてください。
フィルターバスケットの目詰まりの原因になります。
また、樹脂部の変色や損傷の原因になります。
- 本機は家庭用です。業務用には使用しないでください。

禁止食材・苦手な食材

禁止食材

- 下記のような食材は、フィルターの目詰まりによる漏れの発生や、フィルターバスケット・ジュース受けの破損、モーターの故障の原因になりますのでおやめください。
- 粘り気の強いもの
バナナ、アボカド、桃、パパイア、マンゴー、いちご、とろろいも、モロヘイヤなど
- ※水分と分離しにくい食材は、ジューサーでつぶすより、ブレンダー、フードプロセッサーのような機器をお勧めします。
- 水分の少ないもの
れんこん、ごぼう、生姜など
- ※生姜だけを単独で多量に絞らないでください。
繊維質がフィルターメッシュに詰まります。
生姜は10g程度の少量を、他の食材と一緒に絞るようにしてください。
- 軽く小さな葉菜類
大葉、よもぎなど
- かたいもの
乾燥大豆、あずき、穀物、乾物類、冷凍果実、氷、大きな果実の種子
- コンパクトジューサーでは豆乳はできません。
- ※大豆の油脂分や潰したカスがフィルターメッシュをふさぎ、豆乳を分離することが出来ません。

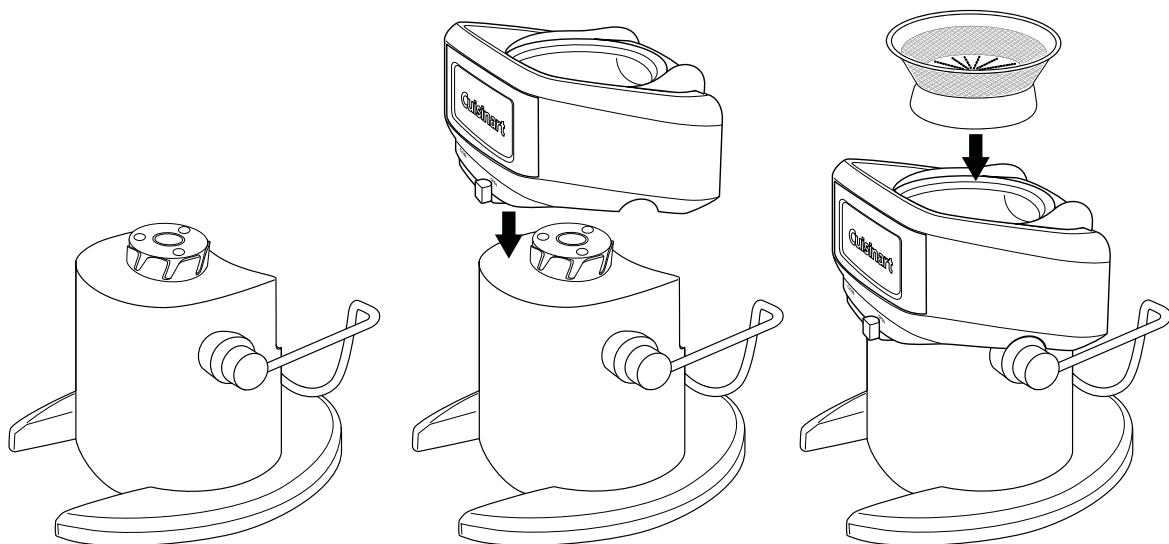
苦手な食材

- フィルターバスケットのすき間からスルーしてコンテナに入ってしまう搾取率の悪い食材
- ぶどうのような小さな粒
すき間からコンテナに出てしまったり、本体カバーから飛び跳ねることがあります。
- 少量のキャベツ、レタス、ほうれん草など
数枚を束ねて丸め、本体カバーの途中まで押し込み、プッシャーで軽く押さえて絞ります。束ねかた、丸めかたが不十分だったり、そのままフィルターバスケットに接触すると、絞られる前にコンテナに送られてしまい、十分に絞れない場合があります。
- ※葉菜類でジュースを作る場合には、10ページのレシピを参照してください。
- 熟しすぎた果物
柿、トマトなど熟しすぎていると搾取率が悪くなる場合もあります。

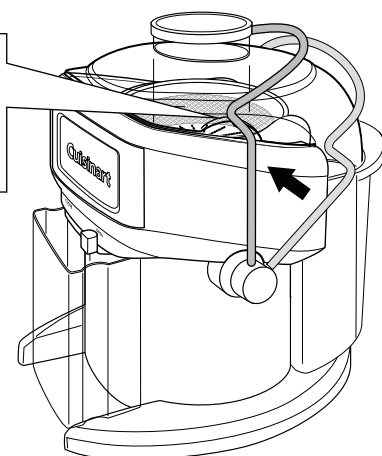
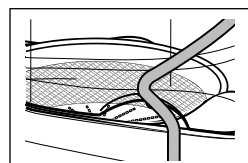
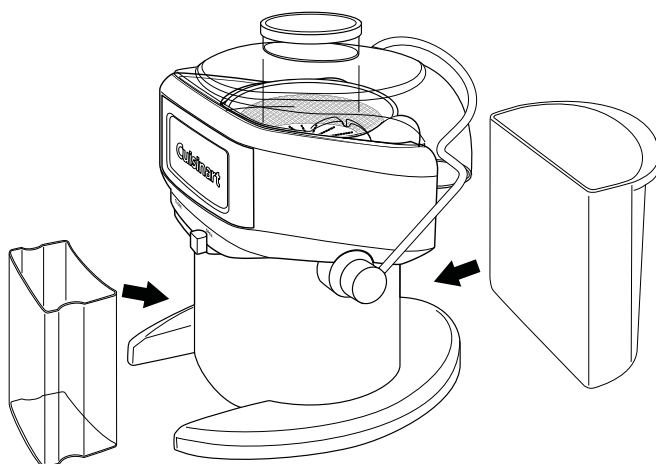
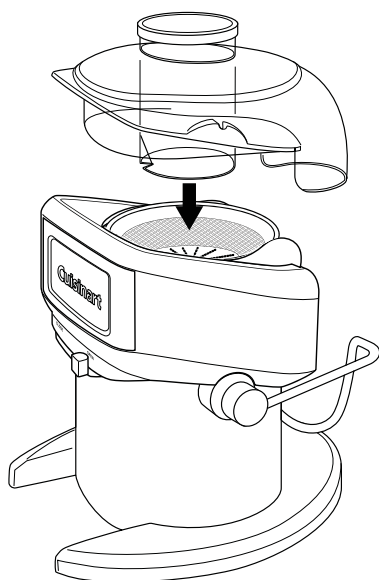
セットのしかた

電源プラグがコンセントから抜いてあることを確かめてから
セットしてください。

- 1** 本体を安定したテーブルの上に置きます。スイッチがOFFになっていることを確かめます。
- 2** 本体にジュース受けをのせます。
- 3** その上にフィルターバスケットをのせ、押さえてセットします。



- 4** フィルターバスケットが浮いていないことを確かめてから、本体カバーをかぶせます。
- 5** ジュースピッチャー、パルプコンテナをセットします。ハンドルを本体カバー側に回し、カチッとロックします。

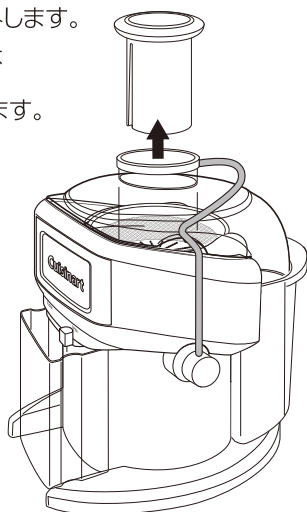


分解のしかた

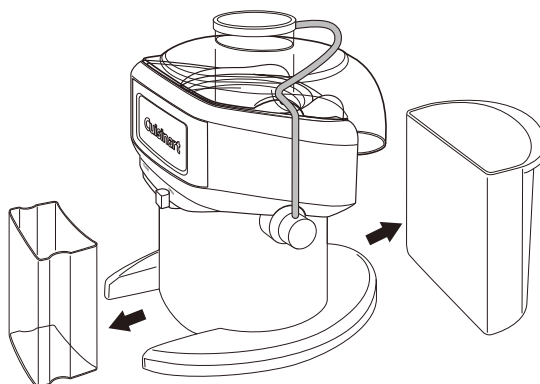
使用後はスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜きます。
運転が停止したことを確かめてから分解してください。

1 プッシャーを外します。

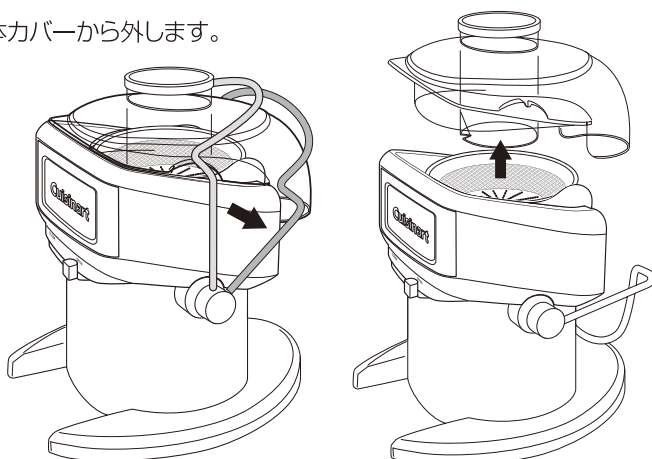
※プッシャーは
使用後必ず
外しておきます。



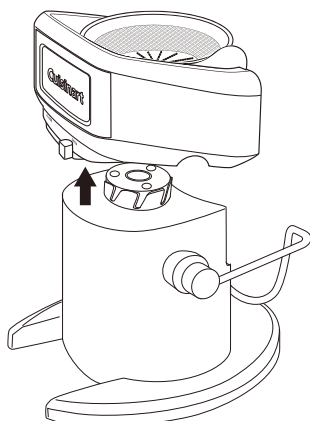
2 ジュースピッチャーと パルプコンテナを外します。



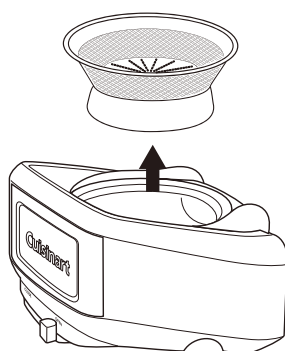
3 ハンドルを本体カバーから外します。



4 ジュース受けと本体のすき間に 指を入れ、フィルターバスケットも 一緒に外します。



5 フィルターバスケットを ジュース受けから 取り出します。



⚠ お手入れの際の注意

- 本体は絶対に水洗いしない。
- 40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥機の使用はできません。
- フィルターバスケットには刃が付いています。お手入れするときは付属のブラシを使い、指にけがをしないようご注意ください。
- 必要に応じて、薄めた台所用中性洗剤とブラシ、または柔らかいスポンジで洗ってください。
- ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・金属たわし・磨き粉を使わないでください。

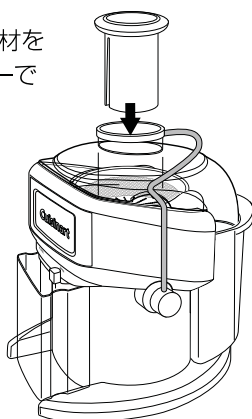
※初めてご使用の際には、手順を参考にして分解し、本体以外を水洗いします。水分を拭き取って乾かしてから5ページを参考に組み立てご使用ください。

使いかた

各部品を5ページの手順で正しく取り付けてください。
レシピを参考に食材をカットしたり、加工して準備しておきます。

- 1 スイッチがOFFになっていることを確かめ、電源プラグをコンセントに差し込みます。
OPEN/CLOSEレバーをOPENに合わせ、スイッチをONにします。
- 2 食材を本体カバーの食材投入口に入れ、プッシャーで軽く押さえて絞ります。(力を入れて押さないこと)

- 3 プッシャーを外し、次の食材を入れ、同じようにプッシャーで軽く押さえて絞ります。
ジュースピッチャーには約500mlのジュースが入ります。



- 4 スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。スイッチを切ってもしばらくは回転し続けますので、完全に止まったことを確認してください。
- 5 回転が完全に止まった事を確認し、OPEN/CLOSEレバーをCLOSEに合わせ、ジュースピッチャーを本体から外し、ジュースをコップに注ぎます。
- 6 ハンドルのロックを解除し、本体カバーを外します。
フィルターバスケット、ジュース受け、パルプコンテナを本体から外し、パルプコンテナからジュースを絞った繊維を取り出します。各部品の洗浄、お手入れをします。

⚠ 注意

ハンドルのロックを解除すると運転は停止しますが、故障・ケガなどの原因になりますので絶対にしないでください。作業の停止は必ずスイッチをOFFにし、さらに電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れのしかた

使用後はその都度、お手入れしてください。そのままにしておきますと、フィルターバスケットのメッシュに付着したカスがかたまり取れにくくなります。また、緑黄色野菜の色素が樹脂部に付着し、変色の原因になります。

⚠ 注意

- 本体は絶対に水洗いしないでください。
ショート・感電の原因になります。
- スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、回転が完全に停止したことを確かめてから本体カバーを外してください。
- フィルターバスケットには刃が付いています。
取り扱いには十分ご注意ください。
- 薄めた台所用中性洗剤と付属のブラシ、または柔らかなスポンジを使って洗ってください。
- ベンジン・シンナー・たわし・磨き粉を使わないでください。
- 40℃以上の湯・食器洗浄機・食器乾燥機の使用はできません。

本体カバー、プッシャー、ジュース受け、パルプコンテナ、ジュースピッチャー

台所用中性洗剤をぬるま湯で薄め、柔らかなスポンジなどに含ませて汚れを落とします。きれいな水で洗剤を洗い流し、乾いた布巾で水気をふき取り乾かします。

フィルターバスケット

フィルターバスケットの樹脂の部分を持って、台所用中性洗剤をぬるま湯で薄め、付属のブラシなどで汚れを落とします。きれいな水で洗剤を洗い流し、乾いた布巾で水気をふき取り乾かします。フィルターバスケット中心部分に刃を使用しているため、直接手で洗わないでください。

樹脂部の変色について

- にんじんなど緑黄色野菜の色素が樹脂部に付着し変色することがあります。台所用中性洗剤を使ってスポンジなどで洗っても完全には落ちないことがありますが、使用上の問題はありません。

お試しください

- 柑橘類の皮に含まれる精油分には、洗剤とよく似た性質があります。柑橘類の皮を布巾などに包んで、色素が付着した所をふくと汚れが落ちることがあります。



ジュースの作りかた

■スイッチをONにし、食材を順番に本体カバーの食材投入口に落とし、プッシャーで軽く押さえて絞る。

■にんじん・りんご・オレンジジュース

材料:2人分

にんじん	1本(170g)
りんご	大1個
オレンジ	1個

※にんじんはへたを落とし、食材投入口に入る大きさに切る。
りんごは4等分し、芯を取り除く。オレンジは4等分し、皮をむく。



■りんご・にんじんジュース

材料:2人分

にんじん	1本(170g)
りんご	大1個
レモン	1/2個

※にんじんはへたを落とし、食材投入口に入る大きさに切る。りんごは4等分し、芯を取り除く。レモンは皮をむく。

■トマト・りんごジュース

材料:2人分

トマト	中2個(300g)
りんご	中1個
レモン	1/2個

※トマトはへたを取り、食材投入口に入る大きさに切る。りんごは4等分し、芯を取り除く。レモンは皮をむく。

■にんじん・トマトジュース

材料:2人分

にんじん	2本(360g)
トマト	大2個
レモン	1個

※にんじんはへたを落とし、食材投入口に入る大きさに切る。トマトはへたを取り、食材投入口に入る大きさに切る。レモンは皮をむく。

■パプリカ・りんごジュース

材料:2人分

赤パプリカ	1個(100g)
りんご	中2個
レモン	1/2個

※パプリカは縦半分に切り、種を取り除く。
りんごは4等分し、芯を取り除く。
レモンは皮をむく。





■梨・りんごジュース

材料:2人分

りんご	中1個
梨	大1個

※りんごは4等分し、芯を取り除く。
梨は芯を取り除き、食材投入口
に入る大きさに切る。



■オレンジ・ジンジャージュース

材料:2人分

オレンジ	1個
生姜	10g
りんご	大1個

※オレンジは4等分し、皮をむく。
生姜は皮の汚れている部分を取り除く。
りんごは4等分し、芯を取り除く。



■柿・セロリジュース

材料:2人分

柿(種なし)	2個
セロリ	80g
オレンジ	1個
レモン	1/4個

※柿は固めのもの種なしを使用し、
へたを取り除く。セロリは食材投入口に
入る大きさに切る。オレンジは4等分し、
皮をむく。レモンは皮をむく。



■グレープフルーツ・ オレンジジュース

材料:2人分

グレープフルーツ	1個
オレンジ	1個
レモン	1/2個

※グレープフルーツは皮をむき、食材投入口
に入る大きさに切る。オレンジは4等分し、
皮をむく。レモンは皮をむく。



■すいかジュース

材料:2人分

すいか	600g
レモン	1/2個

※すいかは厚い皮をむき、種を取り除いて
入れる。
種ごと入れると食材投入口から種が
飛び散ることがあります。レモンは皮をむく。

■キャベツとりんごのベジタブルジュース



材料:2人分

りんご	大1個
キャベツ	200g
セロリ	40g
レモン	1/2個

※りんごは4等分し、芯を取り除く。
キャベツは葉を束ねて丸め食材
投入口に入れる。キャベツは芯の
部分を落とさずに食材投入口入る
大きさにカットすると手軽です。
セロリは食材投入口に入る大き
さに切る。レモンは皮をむく。



■パイナップルオレンジジュース

材料:2人分

パイナップル	1/2個(460g)
オレンジ	1個
レモン	1/2個

※パイナップルは厚めに皮をむき、
芯を取り除く。
オレンジは4等分し、皮をむく。
レモンは皮をむく。



■レタスキャベツジュース

材料:2人分

りんご	大1個
レタス	1/2個(200g)
キャベツ	200g
レモン	1/2個

※りんごは4等分し、芯を取り除く。
レタス、キャベツは丸めて食材投入口
に入れる。レモンは皮をむく。



■ほうれん草・りんごジュース

材料:2人分

りんご	大1個
ほうれん草	1/2束(160g)
オレンジ	1個
レモン	1/2個

※りんごは4等分し、芯を取り除く。
ほうれん草は軸のほうから丸めて
食材投入口に入れる。
オレンジは4等分し、皮をむく。
レモンは皮をむく。

■にんじん・トマト繊維入りパウンドケーキ

18x8x6.5cmパウンド型1台分

材料	バター(無塩)	100g
	グラニュー糖	95g
	卵	2個
	にんじん・トマト繊維	75g
	薄力粉	100g
	ベーキングパウダー	小さじ1/3

準備 バターは室温に戻して柔らかくしておく。
Aは合わせてふるっておく。
パウンド型に型紙を敷いておく。
大きめの繊維は包丁で細かく切っておく。

作りかた

- 1 ボールにバターを入れて泡立て器で混ぜ、クリーム状にする。
グラニュー糖を2〜3回に分けて加え、さらに混ぜる。
- 2 溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- 3 にんじん・トマト繊維を加えて軽く混ぜ、Aを加えて粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- 4 型に流し入れ、170℃のオーブンで約40分焼く。



■りんご・にんじん繊維入りクッキー

材料	バター(無塩)	60g	りんご・にんじん繊維	30g
	砂糖	40g	薄力粉	120g
	卵	15g		

準備 薄力粉はふるっておく。
バターは室温に戻して柔らかくしておく。
大きめの繊維は包丁で細かく切っておく。

作りかた

- 1 ボールにバターを入れて泡立て器で混ぜ、クリーム状にする。
砂糖を2〜3回に分けて加え、さらに混ぜる。
- 2 溶きほぐした卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- 3 りんご・にんじん繊維を加えて混ぜ合わせる。
- 4 薄力粉を加えて粉気がなくなるまで混ぜる。
ラップに棒状に包んで冷蔵庫で30分休ませる。
- 5 7〜8mm厚さに切り、オープンシートを敷いたオープン皿に並べ、
180℃のオーブンで12〜13分焼く。

■ソフリット

材料(作りやすい分量)	
りんご・にんじん繊維	250g
玉ねぎ	小1/2個
オリーブ油	100ml

準備 大きめの繊維は包丁で細かく切っておく。
玉ねぎはみじん切りにする。

作りかた

- 1 鍋に野菜とオリーブ油を入れて弱火にかける。
- 2 野菜の水分を飛ばすように混ぜながら焦がさないように40〜60分炒める。
- 3 かさが1/3量くらいに減り、ペースト状になったら出来上がり。

※ソフリットとはイタリア語で「軽く揚げた」という意味があり、玉ねぎ、にんじん、セロリなどの甘味野菜をオリーブ油でじっくりと炒めて作ったものをいいます。
手軽に料理に加えることができ、料理の隠し味としてよく使います。トマトソースやクリームソース、カレーやシチューなどに大さじ2〜3杯入れると、甘味や旨味がプラスされおいしく頂けます。
※保存は冷蔵庫で約1週間、使い切れない場合は冷凍保存するとよいでしょう。冷凍保存は1ヶ月が目安です。
※りんご、柑橘類、セロリ、にんじんなどのジュースの繊維で作るとよいでしょう。

■蒸しパン



材料:容量90mlのプリン型6個分

卵	1個	薄力粉	120g
卵黄	1個分	A ベーキングパウダー	小さじ2
砂糖	80g	りんご・にんじん繊維	80g
牛乳	50ml	シナモン	少々
サラダ油	大さじ3		

準備 プリンカップにサラダ油を薄く塗っておく。
繊維は大きい物は細かく切っておく。
Aは合わせてふるっておく。

作りかた

- ボールに卵、卵黄を入れてほぐし、砂糖を加えて空気を含ませるように混ぜ合わせる。
- 牛乳、サラダ油の順に加え、その都度よく混ぜる。
Aを加えて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- 繊維、シナモンを加えてざっくりと混ぜ、カップに8分目まで流し入れる。
- 蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で15分蒸す。
竹串を刺してみても何も付いてこなければ蒸し上がり。

※柑橘系の繊維が入っていると食べたときの後味に若干苦味を感じます。苦味が苦手な方は、柑橘系の繊維をあらかじめ取り除いてから入れて作るとよいでしょう。

■繊維入り餃子

材料:4人分

豚ひき肉	300g	餃子の皮	24枚
生姜(みじん切り)	1片	サラダ油	大さじ1
ニンニク(みじん切り)	1片	ごま油	大さじ1/2
醤油	小さじ2	お好みで	
塩	小さじ1/3	醤油	
A 胡椒	少々	酢	……適宜
酒	小さじ1	ラー油	
ごま油	小さじ2		
キャベツ・りんご繊維	150g		

準備 繊維の水気は布巾でしっかり絞り、大きめの繊維は包丁で細かく切っておく。

作りかた

- ボールにひき肉、生姜、ニンニク、Aを加えて粘りが出るまでよく混ぜる。繊維を加えてさらに混ぜる。
- 餃子の皮で1を包み、ひだを寄せて包む。
- フライパンを温め、油をなじませて餃子を並べて入れる。
焼き色が付いたら湯を1/3カップ注ぎ、蓋をして中火で5分焼く。
- 蓋を取り、強火にして水気を飛ばし、ごま油を鍋肌から回し入れ、パリッとするまで焼く。
- 皿に盛り、好みで醤油、酢、ラー油を混ぜて、餃子につけて食べる。

※レタスキャベツジュースの繊維、ほうれん草りんごジュースなど葉物を使ったジュースの繊維を使うとよいでしょう。

■ドライカレー

材料:4人分

りんご・オレンジ繊維	200g	トマトジュース	190ml
玉ねぎ	1/2個	ウスターソース	大さじ2
バター	大さじ2	チキンブイヨン	1個
ニンニク(みじん切り)	1片	A 醤油	大さじ1
生姜(みじん切り)	1片	砂糖	小さじ1
牛・豚合い挽き肉	300g	水	200ml
カレー粉	大さじ2		
		塩・胡椒・ご飯	適量

準備 繊維は包丁で細かく切っておく。
玉ねぎはみじん切りにする。

作りかた

- フライパンにバター、ニンニク、生姜を入れて炒める。
香りが出てきたら玉ねぎを加えて炒め、しんなりしてきたら繊維を加えてさらに炒める。
- 牛・豚合い挽き肉を加えてポロポロになるまで炒める。
カレー粉を加えて弱火にし、香りが出るまでさらに炒める。
- 2にAを入れて中火で15分煮込む。
汁気がなくなったら、塩、胡椒で味を調える。
- 皿にご飯を盛りつけ、3を盛りつける。

※りんごが入っているジュースの繊維は味がまるやかになりお勧めです。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に次のことをお確かめください。

点検する前には、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。

点検しても異常がある場合は、当社お客様カスタマーサービス係までご相談ください。

こんなとき	原因	対処
スイッチが入らない。	ハンドルが正しくセットされていない。	本体カバーに、ハンドルがロックされていますか。
こすれる音がある。	フィルターバスケットが浮いている。	フィルターバスケットをジュース受けに固定してください。
	必要以上に押さえつけている。	プッシャーを軽く押さえる程度の力で作業を進めてください。
震動音が大きい。	本体カバーがずれている。	本体カバーをセットし直してください。
	フィルターバスケットに食材が残っている。	本体カバーを外し、残っている食材を取り除いてください。
すき間から液体がこぼれる。	食材のカスの詰まり	本体カバーを外し、フィルターバスケット、ジュース受けを外して、清掃してください。
	フィルターバスケットの目詰まり	フィルターバスケットのメッシュを清掃してください。
ジュースがパルプコンテナに流れる。	食材の不適合	粘り気のある食材はジュースとかすの分離が不十分なため、パルプコンテナに液体が流れます。
	フィルターバスケットの目詰まり	フィルターバスケットのメッシュを清掃してください。
ジュースが出てこない。	OPEN/CLOSEレバーがCLOSEに合っている。	ジュースを搾る際はOPEN/CLOSEレバーはOPENに合わせてください。
	食材の不適合	禁止食材や、不適切な食材を搾ろうとしていませんか。4ページ参照 ●食材が粘りすぎる。 ●繊維質が多すぎる。 ●水分が少なすぎる。
	フィルターバスケットの取り付け忘れ、不備	本体にジュース受け、フィルターバスケットの順に取り付けてください。
パルプコンテナに食材が流れ込む。	食材の不適合	葉菜類は葉を丸めたり、重ねるように入れないと、モーターの回転する力で絞られる前にコンテナに流れ込むことがあります。 ※不適合食材 禁止食材は4ページ参照。
焦げ臭いにおいがする。	モーターへの過負荷	スイッチをOFFにし、しばらく休ませてからご使用ください。
回転しない。	温度ヒューズの溶断	モーターへの過負荷などによる損傷が考えられます。電源プラグを抜き、修理ご相談窓口にご相談ください。

*サーモスタットについて

モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切りハンドルを外し、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。



モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体 1年間**
※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このコンパクトジョーサーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、お客様カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	コンパクトジョーサー
品番	CJE-500J
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

☎ 0120-191-270

受付時間：9:00～12:00 13:00～17:30

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

☎ 0120-137-240

受付時間：9:30～18:00

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕様

形名：CJE-500J 品名：コンパクトジューサー

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	300W
定格時間	3分
回転数(無負荷時)	約8,600回/分
コード長さ	約1.5m
質量	約3.2kg
外形寸法	約215(幅) X 295(奥行き) X 327(高さ)mm

※製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
※製品の色は印刷物ですので実際の色と異なる場合があります。

愛情点検



長年ご使用のコンパクトジューサーの点検を！

こんな症状はありませんか？

- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に音・振動が大きくなる。
- 本体を水に浸してしまった。
- その他の異常がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

BA-CJE500J-01-1408