

Cuisinart®

家庭用

コンパクトジュース&ブレンダー
CBJ-450J

取扱説明書



保証書付

※ イラストはイメージです

- このたびは「コンパクトジュース&ブレンダー」をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。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、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 本製品は日本国内専用で設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1～3
使用上のご注意	4
各部のなまえ	5
ジューサー・ブレンダーの使い分け	6
ジューサーの組み立て方	7～8
ジューサーの使い方	9～10
ブレンダーの組み立て方	11
ブレンダーの使い方	12～14
レシピ	15～16
部品購入について	17
お手入れ	18～19
故障かなと思ったら	20～21
保証とアフターサービス	22
仕様	裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- 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。

警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷など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。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。



注意（警告を含む）を示します。



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行しなければならない「強制」の内容です。

※ 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。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

感電の恐れがあります。



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、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりして使用しない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

タコ足配線はしない。

火災の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・火災の原因になります。

交流100Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれがあります。



当社が推奨または販売していない付属アタッチメントを使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。



電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る。

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。

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。



本体を水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



子どもを含む補助が必要な人および取り扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったり、置いたりしない。

感電・けがの原因になります。



ジューサー

カッターフィルターの底部分は鋭利なため、手で直接触れない。

ブレンダー

ブレードユニットのブレードは鋭利なため、部品の取り付け・取り外し・お手入れをする際には手で直接触れない。

ブレンダージャーを取り付けずにブレードユニットを本体に取り付けない。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



運転中およびカッターフィルターやブレードが回転している間は、絶対にロックレバーやブレードユニットなどの部品を外そうとしたり、投入口やジュースカバーの隙間などに指・ヘラ・スプーン・はしなどを入れない。

けがの原因になります。



調理以外の用途で使用しない。故障・火災の原因になります。

戸棚の中などで製品を操作しない。保管するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。火災の原因になります。

⚠ 注意



使用前にアタッチメントに破損や異常がないか確認する。けがの原因になります。

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。感電・火災の原因になります。



製品を使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く。火災・感電・けがの原因になります。

部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは、電源プラグを抜く。けがの原因になります。



電源プラグを抜き差しする際は、本体のスイッチに触れない。けがの原因になります。



不安定な場所に置かない。けがの原因になります。

ブレンダージャーは電子レンジで使わない。けが・破損の原因になります。

規定の連続使用時間(定格時間)以上使用しない。火災・感電・けがの原因になります。

60°C以上の熱い食材を調理しない。吹きこぼれによるやけどなどの原因になります。

運転中は製品のそばを離れない。けがや事故の原因になります。

運転中は製品を移動させない。けがの原因になります。

使用上のご注意

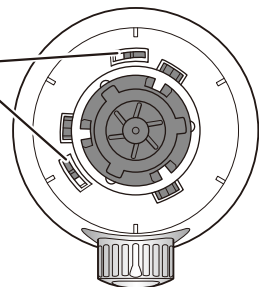
- 本体や各部品を落としたり、強い衝撃を与えないでください。(けがや故障の原因)
- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 調理・加工できない食材は使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 屋外で使用しないでください。(故障の原因)
- 定格時間（ジューサー：10分、ブレンダー：1分）を超えて連続運転しないでください。
ジューサー：10分以上使用する場合、ダイヤルをSTOPに回して10分以上休ませてから再度、運転を開始してください。
ブレンダー：運転開始から1分で自動停止します。繰り返し使用する場合は、1分以上休ませてから使用してください。
- 一度に大量の食材を投入しないでください。
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。(健康を害する原因)
- 使った後は毎回お手入れをしてください。
- 定格時間以内であっても本体が熱いと感じたら、すぐに運転を中止して本体が十分に冷めたことを確認してから運転を再開してください。
- ブレンダージャーに食材を入れたまま保存しないでください。(劣化や故障の原因)
- 食材の分量は本書のレシピを参考に、適量を入れてください。(故障の原因)
- 使用中は本体周囲に物を置いたりして、底面の吸排気口をふさがないでください。(故障の原因)
- 使用中に食材が多すぎるなどの原因で運転が止まった場合は、すぐにダイヤルをSTOPに回し、運転を中止してください。(故障の原因)
- 業務用途で使用しないでください。(故障の原因)

⚠ 注意

保護スイッチについて

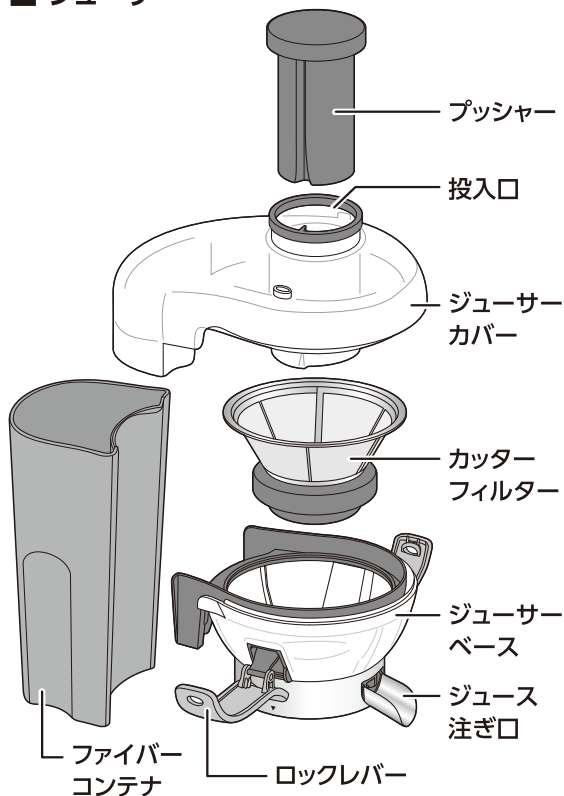
- 本製品は、各部品を正しく組み立てないと運転しません。
- 保護スイッチ部は棒などで触ったり押ししたりしないでください。
電源が入り、運転します。
けがの原因になります。

保護スイッチ

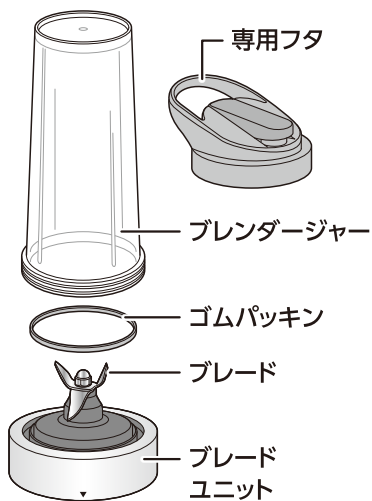


各部のなまえ

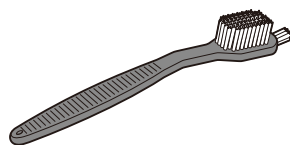
■ ジューサー



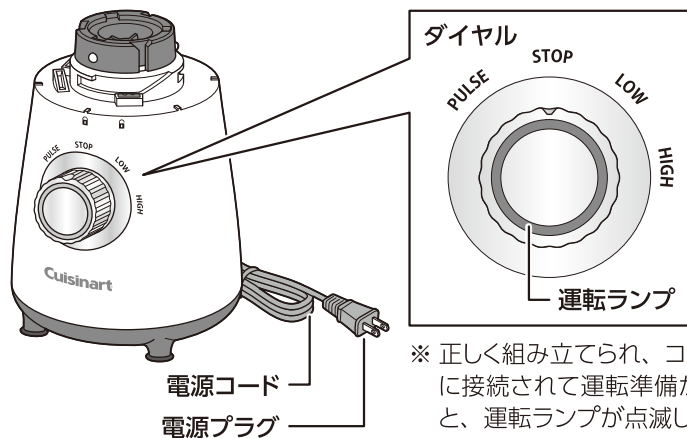
■ ブレンダー



● クリーニングブラシ



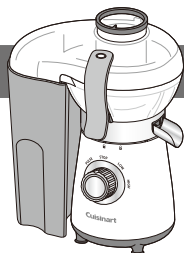
■ 本体



※ 正しく組み立てられ、コンセントに接続されて運転準備ができると、運転ランプが点滅します。

ジューサー・ブレンダーの使い分け

ジューサーの特徴 / 100% フレッシュジュースに



りんごやにんじん、小松菜など繊維質が多く固めの食材をすりおろして、果汁とファイバーを分離します。水分を足さずに食材をジュースにすることができます。

● 搾った後のファイバーはお料理にもご活用ください。

■ 適した食材

りんご、にんじん、ピーマン、小松菜、ほうれん草、キャベツ、セロリ、柑橘類、ブロッコリーの茎などの野菜や果物

調理・加工できない食材

- 冷凍食材、凍った食材
- 粘り気の強い食材（バナナ、モロヘイヤ、とろろいもなど）
- 果肉が多い食材（もも、キウイ、イチゴなど）
※ ブレンダーをご使用ください。
- 繊維筋が固い食材（ごぼう、しょうがなど）
- サトウキビ、ココナッツ、葛、米、豆など
※ 種や芯などの固いものは入れないでください。

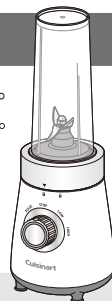
ブレンダーの特徴 / スムージーやミックスジュースに

水分と食材を混ぜ合わせます。ファイバーは分離せず、食材を細かく砕き混ぜ合わせます。

● やわらかい食材、小さく切った食材、牛乳やヨーグルト、氷と混ぜたいときに適しています。

■ 適した食材

みかん、オレンジなど柑橘類、もも、ぶどう、メロン、キウイ、バナナ、イチゴ、トマトなど
果肉が多くやわらかい食材
※ 食材は必ず水分と一緒にに入れてかくはんしてください。



調理・加工できない食材

- 肉類・魚類
- 粘り気の強い食材（ゆでたじゃがいも、とろろいもなど）
- 固い食材（穀類、乾燥大豆、生大豆、乾物類、ももやかきの種、黒砂糖など）
- ロックアイスなどの大きな氷、2cm以上の冷凍食材
※ 氷は家庭用の冷凍庫で作った約2.5～3.0cm程度の角氷を使用してください。
- チーズ
- パン生地など
- 膨張するもの（炭酸水、60℃以上の熱い食材、牛乳（単品））
※ 牛乳は他の食材と合わせてご使用ください。
- ピーナッツ、くるみなど油が多く出る食材（液体と一緒になら使用できます）
- みじん切りを目的とした食材
※ 均一にできません。

お願い

上記、調理・加工できない食材以外でもバナナなど粘り気が出やすい食材は過剰な負荷がかかり、事故や故障の原因になる場合があります。

そのような食材を調理する場合は、食材の分量に対して目安として2倍以上の水分（例えばバナナ50gに対して100ml以上の水やジュースなど）を加えて調理してください。

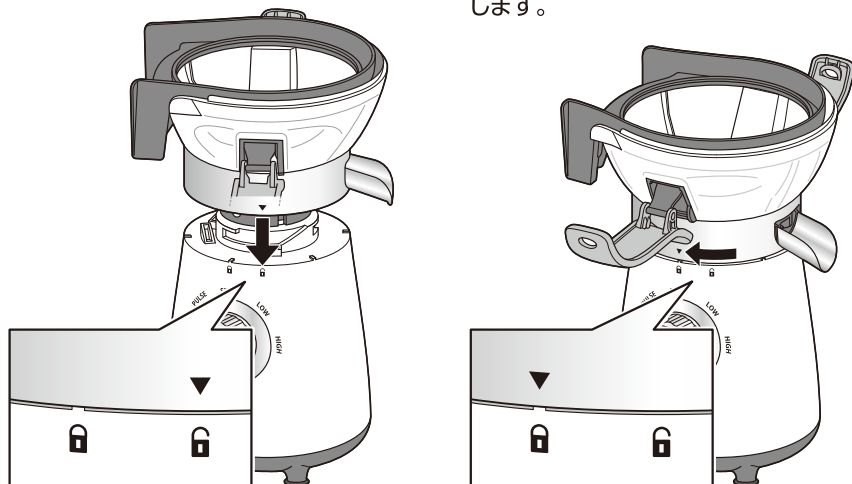
ジュースの組み立て方

お願い

- はじめて使用するときは、各部品を洗ってください。(18ページ参照)
- お手入れ後はよく乾かしてから、各部品を取り付けてください。

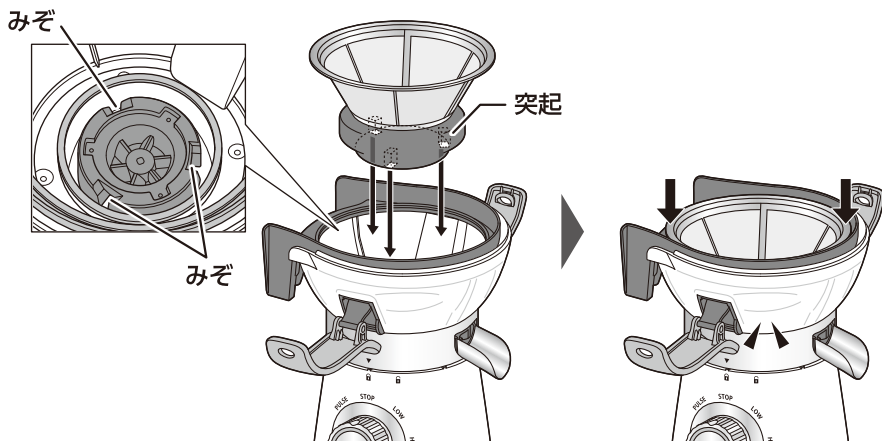
1 ジュースベースを本体に取り付けます。

- ① ジュースベースの▼マークを本体の🔒マークに合わせて取り付けます。
- ② ジュースベースを時計回りに回して▼マークを🔒マークに合わせて固定します。



2 カッターフィルターをジュースベースに差し込んで取り付けます。

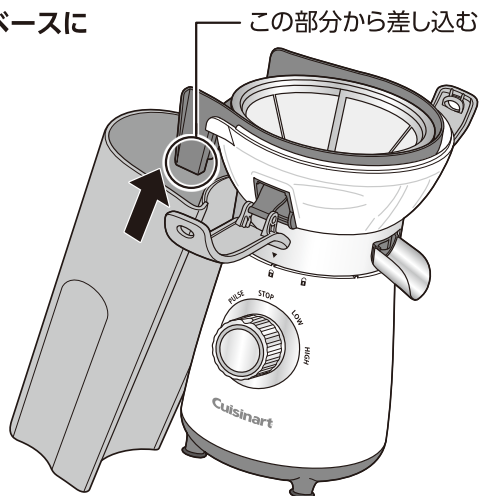
カッターフィルターの突起をジュースベースのみぞに差し込んだあと、押し込んでください。



ジュースの組み立て方 (続き)

3 ファイバーコンテナをジュースベースに取り付けます。

本体を傾けて、ファイバーコンテナをジュースベースに差し込みます。

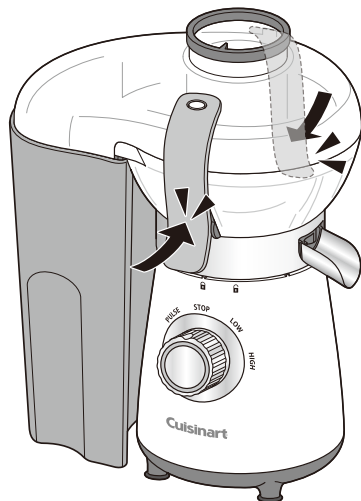
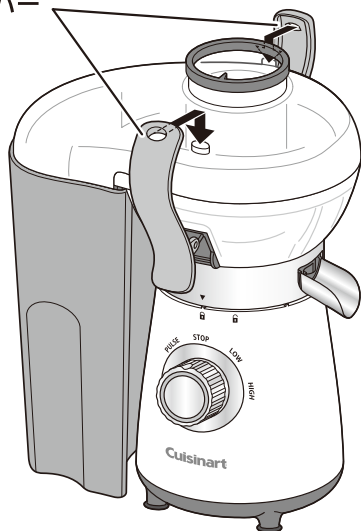


4 ジュースカバーをジュースベースに取り付け、ロックレバーで固定します。

① ロックレバーの穴とジュースカバーの突起を合わせてセットします。

② ロックレバーの下部を押して固定します。

ロックレバー



- 正しく組み立てられ、コンセントに接続されて運転準備ができると、運転ランプが点滅します。
- ロックレバーが確実に取り付けられていないと、運転できない仕組みになっています。
- 片づける際は、逆の手順で各部品を取り外してください。

ジューサーの使い方

1 食材を準備します。

投入口に入る大きさに切ります。
(最大で太さ5cm・長さ9cmまでを目安にしてください)

<調理例>

にんじん・セロリ	横半分に切る。太くて入らない場合は、さらに縦に半分に切る。
トマト	4つ切りにして、へたを取る。
小松菜・ほうれん草	根元を切り、半分に折る。
キャベツ	葉を丸める。
りんご	4つ切りにして、へたを取る。大きくて入らない場合は8つ切りにする。
柑橘類	外皮をむき、小房に分ける。

お願い

- 野菜や果物の種、固いへたなどは取り除いてください。(カッターフィルターの損傷や異常音の原因)
- やわらかく水分が多い食材(トマトや柑橘類など)を使用する際は、以下の点にご注意ください。
 - ・ 食材は少しずつ入れてください。
一気に入れると振動が大きくなり、故障の原因になります。
 - ・ 食材を入れてすぐにプッシャーで押さえてください。
入れた直後、種や水分が投入口から飛び散ることがあります。
- ジュースの漏れやかすの混入を防ぐため、以下の点にご注意ください。
 - ・ 材料は少しずつ入れ、プッシャーはゆっくり押し込んでください。
 - ・ 投入口に水、ジュースなどを入れないでください。
- にんじんなどの固い食材は、強く押しつけないでください。
カッターフィルター・モーターに負担がかかります。

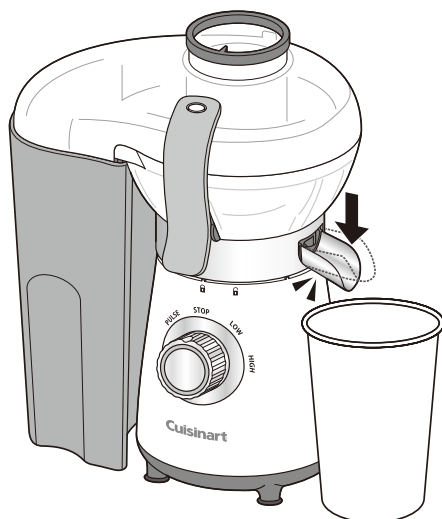
2 ジューサーを組み立てます。

(7ページ参照)

3 注ぎ口を下げ、その下にカップなどを置きます。

4 電源プラグをコンセントに差し込みます。

運転ランプが点滅します。

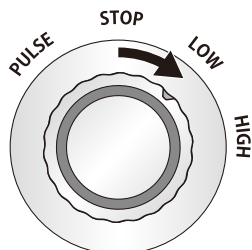


ジューサーの使い方 (続き)

5 ダイアルを回して、運転を開始します。

運転中は運転ランプが点灯します。

パルス (断続運転) PULSE	ジューサーでは使用しません。
STOP (停止)	運転が停止します。
LOW (低速)	やわらかい食材や葉物に適しています。
HIGH (高速)	固い食材に適しています。



- 運転開始から10分経過したら、いったん停止してください。
10分以上使用する場合は、10分経ったら運転を停止して、10分以上休ませてから再度運転を開始してください。

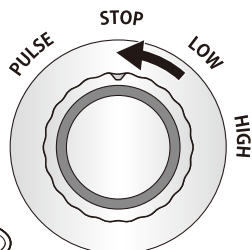
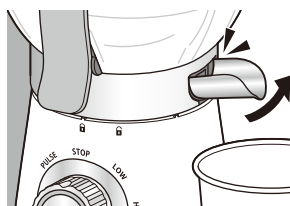
6 食材を投入口から少しずつ入れます。

プッシャーで食材をゆっくり押し入れます。

- 食材を入れる順番
葉物野菜→やわらかい食材→固い食材
- オレンジなどの柑橘類は果汁が飛び散りやすいので、食材を入れたらすぐにプッシャーで押ししてください。

7 食材を入れ終わり、注ぎ口からジュースが落ちなくなったら、ダイヤルをSTOPに戻します。

- 注ぎ口からジュースが落ちなくなったら、注ぎ口を上げてください。しずくが止まります。



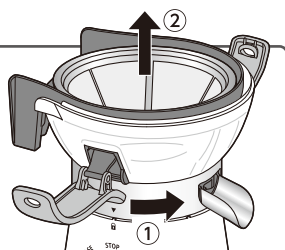
使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、お手入れをします。

(18・19ページ参照)

- ジューサーカバーとカッターフィルター、ジューサーベースを本体から外します。
- ファイバーコンテナのファイバーを取り出します (ファイバー活用方法は16ページ参照)。

ポイント

カッターフィルターの外し方
ジューサーベースを矢印の方向へ回して(①)、カッターフィルターが浮き上がったら(②)取り外してください。



ブレンダーの組み立て方

1 ブレンダージャーにブレードユニットを取り付けます。

ブレードユニットを図の向きで回して固定します。

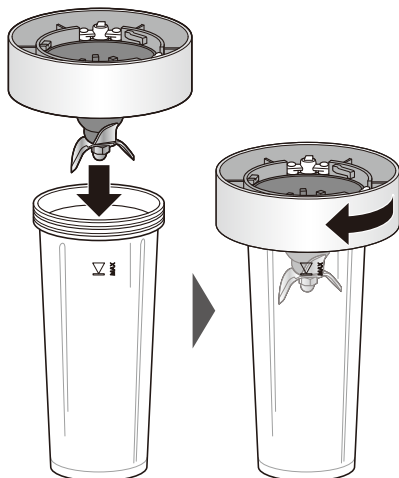


注意

ブレードは鋭利ですので、直接手を触れないようご注意ください。

お願い

ブレンダージャーとブレードユニットはしっかり取り付け、運転前に緩んでいないことを確認してください。(運転中に緩んで液体がもれ出ると、故障の原因)

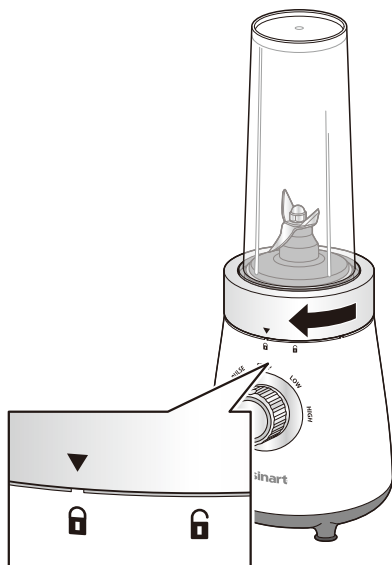
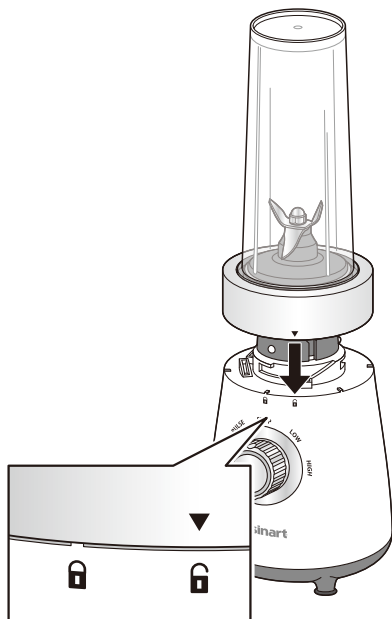


ブレンダーセット

2 ブレンダーセットを本体に取り付けます。

① ブレンダーセットの▼マークを本体の🔒マークに合わせて取り付けます。

② ブレンダーセットを時計回りに回して▼マークを🔒マークに合わせて固定します。



- 正しく組み立てられ、コンセントに接続されて運転準備ができると、運転ランプが点滅します。
- 片づける際は、逆の手順で各部品を取り外してください。

ブレンダーの使い方

お願い 過負荷は、故障の原因になります。調理・加工できない食材や粘り気の強い食材には使用しないでください。(6ページ参照) (故障の原因)

食材の下準備

- やわらかい食材は2～3cm角に切る。
柑橘類…皮をむいて房に分ける。
りんご…芯を取り、お好みにより皮をむく。
- 固い食材は1cm角に切る。
にんじんなど…お好みにより皮をむく。
大きいとうまくかくはんできないことがあります。
- 葉物はよく洗い、2cmに切る。
- 凍った食材を使う場合はあらかじめ2cm角程度に切ってから凍らせるか、切られたものを使う。
かたまり状にくっついているものはばらばらにする。
- 食材に対して水分量は1.5～2倍以上入れる。
水分が少ないと、うまくかくはんできないことがあります。
- アイスクリームはスプーンですくえるやわらかさにして、小さく分ける。

ポイント

もも、かきやプラムなどは固い種を取り除いてから入れます。

1 レシピに合わせて食材を準備し、ブレンダージャーに①～④の順に材料を入れます。

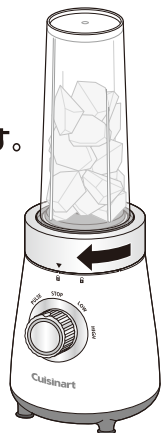
- ① 氷
- ② 固い果物・野菜
- ③ やわらかい果物・野菜
- ④ 液体・水分の多いもの
(水・ジュース・牛乳)



注意

- 60℃以上の食材をブレンダージャーに入れないでください。
ブレンダージャーやブレードユニットが破損・変形し、吹きこぼれによるやけど・けがの恐れがあります。
 - ブレンダージャーに規定量以上の材料を入れないでください。
食材は最大容量(450ml)以内にしてください。
 - 食材と水分を必ず一緒に入れてかくはんしてください。
- 牛乳など泡立ちやすい食材を使う場合の注意
最大容量(450ml)の半分程度までの量にしてください。漏れる恐れがあります。
 - アイスクラッシュについて
家庭用の冷凍庫で作った約2.5～3.0cm程度の角氷を使用してください。
使用する量は一度に100g(8～10個程度)までとして、PULSEを3～5回行ってください。うまくできない場合は氷の数を減らしてください。

ブレンダーの使い方 (続き)

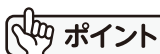


2 ブレンダージャーにブレンダーセットを取り付け、本体にセットします。

(11ページ参照)

- ダイアルがSTOPの位置にあることを確認してください。
- ブレンダーセットを図の向きに回して固定します。
- ブレンダーセットと本体がしっかりと固定されていることを確認してください。

お願い ブレンダージャーとブレードユニットはしっかり取り付け、運転前に緩んでいないことを確認してください。(運転中に緩んで液体がもれ出ると、故障の原因)



ポイント

本体に取り付ける前にブレンダーセットを軽く振って、食材を下に降ろしておくことでスムーズにかくはんができます。

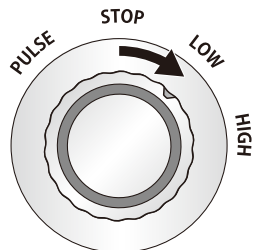
3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

運転ランプが点滅します。

4 ダイアルを回して、運転を開始します。

運転中は運転ランプが点灯します。

パルス PULSE (断続運転)	1秒ごとにPULSEとSTOPを繰り返すことで断続運転します。(PULSEからSTOPへは自動で戻ります) アイスクラッシュはPULSEを使用します。
STOP (停止)	運転が停止します。
LOW (低速)	牛乳やプロテインパウダーを入れるときなど泡立ちやすい液体をかくはんする場合に使用します。
HIGH (高速)	通常はHIGHを使用します。



- 運転開始から1分で自動停止します。繰り返し使用する場合は、1分以上休ませてから使用してください。

お願い

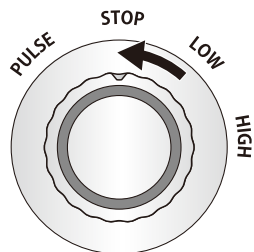
- 運転中にブレンダーセットを本体から外さないでください。本体からブレンダーセットを取り外す場合、必ず運転を停止して、ブレードの回転が止まったことを確認してから取り外してください。ブレードユニットの劣化につながり、故障の原因になります。
- 連続して使用するときは、使用ごとに1分以上休ませてください。(故障の原因)
- 使用中に回転が止まって運転ランプが点滅するときは、本体のモーター保護装置が働いていますので、そのまま使用を続けしないでください。(発煙・異臭、故障の原因)
食材が多すぎると止まりやすくなります。20ページを参照の上、ブレードに引っかかった食材を取り除き、食材を減らしたり小さくしてください。

ブレンダーの使い方 (続き)

5 運転が止まったら、ダイヤルを STOP に戻します。

ブレードの回転が止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

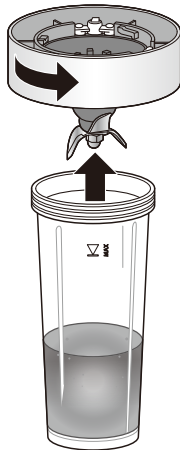
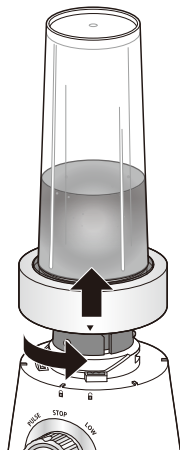
途中で止めたい場合も、ダイヤルをSTOPに戻すと停止します。



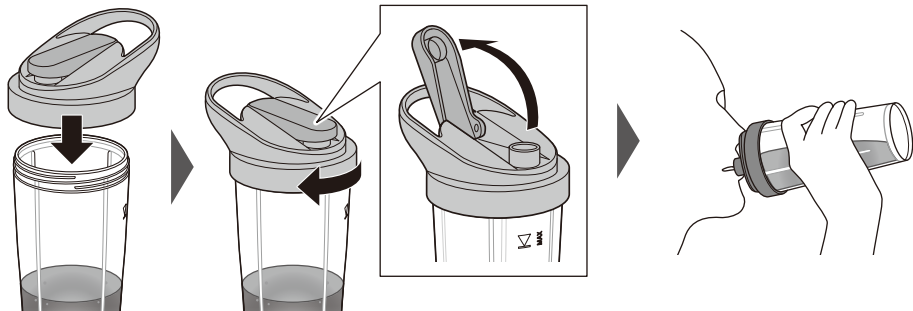
6 本体からブレンダーセットを取り外します。

① ブレンダーセットを図の向きで回して

② ブレンダージャーからブレードユニットを取り外します。



付属の専用フタを取り付けると、そのままタンブラーとしてお使いいただけます。



注意

- 専用フタを取り付けて持ち運ぶ場合は、横倒しや逆さまにしないでください。中味が漏れる場合があります。
- 密閉はできませんので、カバン等には入れないでください。

使用後は、お手入れをします。

(18ページ参照)

レシピ

- 食材の準備については、ジューサーレシピは9ページを、ブレンダーレシピは12ページを参照し、適切なサイズに食材を切ってください。
- ブレンダーレシピについては、材料はレシピ記載の順にブレンダージャーに入れてください。(12ページ参照)

朝に
おすすめ

小松菜とセロリのジュース

すっきりと目覚めたい朝、疲れが抜けない朝に!

ジューサー

材料 (1人分)

- 小松菜 …………… 100g
- セロリ …………… 60g
- りんご …………… 100g

準備

小松菜、セロリ、りんごは投入口に入る大きさに切る。

作り方

- ① ダイヤルをLOWに合わせ、投入口から小松菜とセロリを少しずつ入れながら、都度プッシャーでゆっくりと押し込む。
- ② ダイヤルをHIGHに合わせ、同様にりんごを入れる。

アレンジレシピ

小松菜の半量をほうれん草や春菊にするのもおすすめです! 残ったファイバーはヨーグルトなどと合わせておいしくいただけます。甘味が足りないときはお好みで蜂蜜を加えてください。

朝に
おすすめ

アボカドバナナプロテインスムージー

朝の手軽なエネルギーチャージに一杯

ブレンダー

材料 (1人分)

- アボカド …………… 1/2個
- バナナ …………… 1/2本
- 豆乳 …………… 200ml
- プロテイン (プレーン) …………… 20g

準備

アボカドとバナナは2cm程度の角切りにする。

作り方

- ① ブレンダージャーにすべての材料を入れ、ダイヤルをLOWに合わせて滑らかになるまで攪拌する。

アレンジレシピ

豆乳の他に、牛乳やアーモンドミルク、飲むヨーグルトなど目的に合わせてアレンジしてみてください。

昼に
おすすめ

キャベツと人参のジュース

日々のランチ、野菜不足の解消に!

ジューサー

材料 (1人分)

- キャベツ …………… 100g
- にんじん …………… 50g
- オレンジ …………… 100g

準備

キャベツ、にんじん、オレンジは投入口に入る大きさに切る。

作り方

- ① ダイヤルをLOWに合わせ、投入口からキャベツとオレンジを少しずつ入れながら、都度プッシャーでゆっくりと押し込む。
- ② ダイヤルをHIGHに合わせ、同様ににんじんを入れる。

アレンジレシピ

甘味が足りないときはお好みで蜂蜜を加えてください。

レシピ (続き)

本製品を使用したレシピはクイジナート公式HPにて更新しています。
右の2次元バーコードからもご覧いただけます。



昼に
おすすめ

簡単トマトリゾット

簡単お手軽ヘルシーランチにおすすめ!

ブレンダー

材料 (1人分)

- セロリ …………… 40g
- ピーマン …………… 1/2個
- トマト …………… 1個
- 水 …………… 100ml
- トマトケチャップ …………… 大さじ2
- 塩 …………… 小さじ1/4
- ごはん …………… 100g
- 粉チーズ、パセリなど …………… 適量

準備

野菜はすべて2cm程度の角切りにする。

作り方

- ① ブレンダージャーにセロリ・ピーマン・トマト・水・トマトケチャップ・塩の順番で入れ、ダイヤルをHIGHに合わせて滑らかになるまで攪拌する。
- ② 器に①とごはんを入れて、電子レンジで加熱し、粉チーズとパセリを散らす。

アレンジレシピ

温めずに冷製スープとしてもおいしくいただけます。
ごはんの他にオートミールを入れるのもおすすめです。

夜に
おすすめ

にんじんとパイナップルのジュース

一日の疲れを癒す一杯!

ジューサー

材料 (1人分)

- にんじん …………… 140g
- パセリ …………… 10g
- パイナップル …………… 100g

準備

にんじんとパイナップルは投入口に入る大きさに切る。

作り方

- ① ダイヤルをHIGHに合わせ、投入口からにんじんを少しずつ入れながら、都度プッシャーでゆっくりと押し込む。
- ② ダイヤルをHIGHに合わせ、同様にパセリとパイナップルを入れる。

アレンジレシピ

パセリをミントやバジルに変えて作るのもおすすめです。

夜に
おすすめ

ほうれん草のクリームスープ

夕食の一品に手軽なスープがおすすめ!

ブレンダー

材料 (1人分)

- ほうれん草 (茹でたもの) …………… 80g
- 牛乳 …………… 180ml
- 顆粒コンソメ …………… ひとつまみ
- 塩 …………… 小さじ1/4
- 胡椒 …………… 少々

準備

ほうれん草は2cm程度のざく切りにする。

作り方

- ① ブレンダージャーにすべての材料を入れ、ダイヤルをLOWに合わせて滑らかになるまで攪拌する。
- ② ①を鍋に入れて温める。または、器に入れて電子レンジで温める。

アレンジレシピ

ほうれん草を青梗菜や小松菜に変えるのもおすすめです。

ファイバーの活用方法

カレー、コロッケ、ミートソース、ハンバーグ、炒飯、餃子、かき揚げ、お好み焼きなどの料理に。チーズケーキ、パウンドケーキ、ホットケーキ、クッキーなどのスイーツに。

幅広く活用できます。

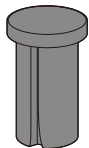
部品購入について

※ 部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください。(22ページ参照)

ジューサー

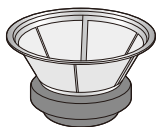
プッシャー

品番：CBJ-450JPS



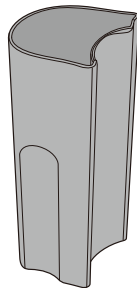
カッターフィルター

品番：CBJ-450JCF



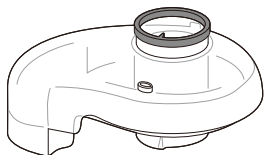
ファイバーコンテナ

品番：CBJ-450JFC



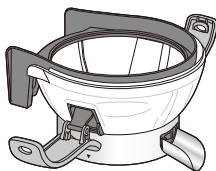
ジューサーカバー

品番：CBJ-450JJC



ジューサーベース

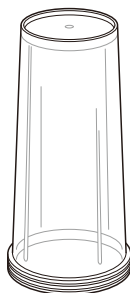
品番：CBJ-450JJB



ブレンダー

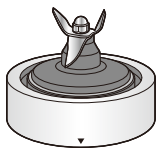
ブレンダージャー

品番：CBJ-450JBJ



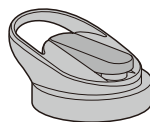
ブレードユニット

品番：CBJ-450JBU



専用フタ

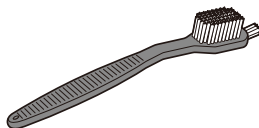
品番：CBJ-450JLD



メンテナンス

クリーニングブラシ

品番：CBJ-450JCB



お手入れ



注意

- 電源プラグをコンセントから抜き、本体が完全に冷めてからお手入れを行ってください。(感電・やけどの原因)
- カッターフィルターとブレードは鋭利なので、清掃中は注意して取り扱ってください。(けがの原因)

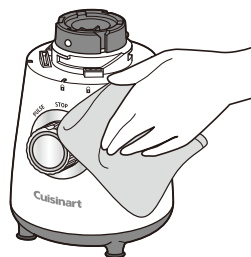
お願い 故障・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。
- 塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しないでください。塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、ブレードなどの金属の破損・ヒビ割れの原因になります。
- お手入れ後は、すべての部品を乾燥させて正しく組み立ててから、乾燥した場所に保管してください。

本体

固く絞った布で本体をよく拭き、汚れやゴミ、ほこりを拭き取ってください。

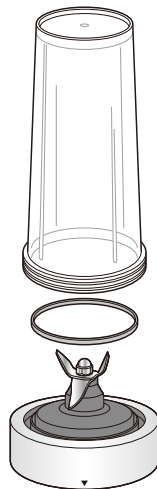
- 水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。



ブレンダージャー・ブレードユニット

- ① ブレンダーセットに水またはぬるま湯を約400ml入れ、本体に取り付け、10秒ほど運転します。
- ② 運転を停止し、ブレンダーセットを本体から外して、ぬるま湯を捨てます。
- ③ ブレンダーセットを分解し、ブレードユニット・ゴムパッキン・ブレンダージャーを台所用洗剤で洗います。
パッキンの取り外し方は19ページをご参照ください。

- ブレードは鋭利なので注意してください。食材のカスが残っている場合は、付属のクリーニングブラシ等を使って取り除いてください。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機もご使用いただけます。
耐熱温度は70℃です。食器洗浄乾燥機の取扱説明書に従い、耐熱温度に合ったコースを使用してください。

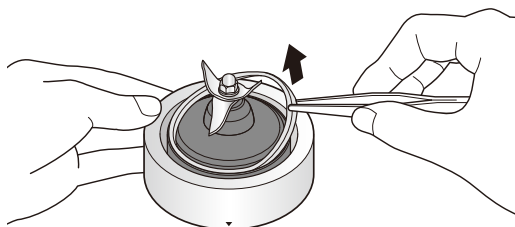


お手入れ (続き)

ゴムパッキンの取り外し・取り付け

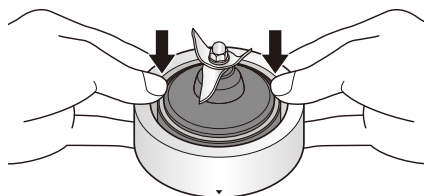
■取り外し方

箸・ピンセットなどを使って取り外してください。



■取り付け方

ブレードユニットの溝に押し込むようにして取り付けてください。
パッキンに裏表の区別はありません。



! **注意** ブレードには触れないでください。
けがの原因になります。

お願い

- ゴムパッキンを傷つけないように注意してください。
- ゴムパッキンを取り付けずに使用しないでください。
運転中に水や食材がしみ出して、故障の原因になります。

その他の部品 (プッシャー・ジューサーカバー・カッターフィルター・ジューサーベース・ファイバーコンテナ・専用フタ)

流水で洗い流します。

- 台所用洗剤とスポンジでていねいに洗ってください。金属スポンジは使用しないでください。
- 細かいところは付属のクリーニングブラシをご使用ください。
- カッターフィルターは網目に食材が固着しやすいため、使用後はすぐに洗浄してください。
- 食器洗浄乾燥機もご使用いただけます。
耐熱温度は70℃です。食器洗浄乾燥機の取扱説明書に従い、耐熱温度に合ったコースを使用してください。

※ にんじん・葉物野菜などの色の濃い食材を調理すると、プラスチック部品に色素が付着し洗っても取れないことがありますが、異常ではありません。



故障かなと思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社修理センター（22ページ参照）にご相談ください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

■ 運転しない

原因	対処方法
電源プラグがコンセントに入っていない。	電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
異常を感知して停止した。	すぐにダイヤルをSTOPに戻して、電源プラグを抜き、本体が冷めるまで15分以上休ませてください。食材が大きすぎたり多すぎると、止まりやすくなります。
食材が大きすぎる、固すぎる。	適切な大きさ、固さの食材以外は入れないでください。調理・加工できない食材（6ページ参照）は入れないでください。
食材を一度にたくさん入れすぎている。	一度に入れる量を減らしてください。
ジューサー ジューサーカバーやロックレバーが外れている。正しく組み立てできていない。	7ページを確認し、正しく組み立ててください。
ブレンダー ブレンダーセットが本体の正しい位置にしっかりと固定されていない。 ブレンダージャーがブレードユニットにしっかりと固定できていない。	11ページを確認し、正しく固定し直してください。

■ 運転ランプが点滅し続ける

原因	対処方法
長時間連続運転をしている。	モーター保護装置が働いている状態です。ダイヤルをSTOPに戻して電源プラグを抜き、本体が冷めるまで15分以上休ませてください。
高負荷の食材を使用した。	

■ ジュースが出てこない、出る量が少ない

原因	対処方法
ジューサー カッターフィルターが詰まっている。	カッターフィルターをクリーニングブラシ等で清掃してください。
ジューサー 食材がジューサーベースに詰まっている。	食材によっては詰まりやすいことがあります。詰まった食材を取り除いてください。

故障かなと思ったら (続き)

■ ジュースが漏れる、ジュースと一緒にファイバーが出てくる

原因	対処方法	
ジュース	食材を入れるスピードが速い。	食材はゆっくり入れてください。
ユーザー	ジュースベースに食材がたまっている。	ジュースベースやジュースカバー、ファイバーコンテナを清掃してください。

■ 中身が漏れる

原因	対処方法	
ブレンダー	ブレンダージャーがブレードユニットとしっかり固定できていない。	11ページを確認し、正しく固定し直してください。
	ブレンダージャーとブレードユニットの間のゴムパッキンが正しく取り付けられていない。	19ページを確認し、正しく取り付けてください。

■ ブレードが空回りする

原因	対処方法	
ブレンダー	水分が不足している。食材が多すぎる。	食材と同量以上の水分を入れてください。
	やわらかい・軽い食材を先に入れている。	食材は固い、重いものを先に入れてください。(12ページ参照)

お願い

- 定格時間内の運転でも、モーターへ高い負荷を与えたり、繰り返し長時間運転したり、休止時間が不十分であったりしてモーターが熱くなった場合は、モーター保護機能が働いて運転が止まることがあります。その場合は電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めるまで15分以上休ませてからご使用ください。
- 調理・加工できない食材は使用しないでください。

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…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご確認ください)

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け取りください。よくお読みのとおり保管してください。

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

当社では本製品の補修用性能部品(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年間保有しています。

修理を依頼される時

●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、直接当社修理センター、当社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。確認のため、修理内容を事前に当社修理センター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

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	コンパクトジューサー&ブレンダー
品番	CBJ-450J
お買い上げ日	年 月 日
故障の原因	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

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、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

故障・修理などのご相談窓口

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・年末年始などの長期連休をのぞく)

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。

使い方・部品・保証などの製品に関するご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間：9:00～17:30

(土・日・祝日・年末年始などの長期連休をのぞく)

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

品名：コンパクトジューサー&ブレンダー

品番：CBJ-450J

アタッチメント	ジューサー使用時	ブレンダー使用時
電源	AC100V 50/60Hz	
消費電力	300W	450W
定格時間	10分	1分
回転数（約）	HIGH 11,000回/分 LOW 8,000回/分	HIGH/PULSE 20,000回/分 LOW 16,000回/分
外形寸法（約） 幅×奥行×高さ（mm）	230 × 165 × 317	136 × 148 × 355
質量（約）	2.2kg	1.6kg
コードの長さ（約）	1.5m（有効長）	

※ 回転数：無負荷時

- 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。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



長年ご使用のジューサー&ブレンダーの点検を!

こんな症状はありませんか？

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がる。
- その他の異常・故障がある。

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。

IB-CBJ450J-01-2203