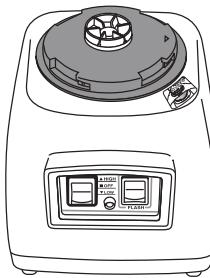


スーパーブレンダー オプションパーツ

ASH-5 <業務用>

スーパーミルサー 取扱説明書



当社のスーパーブレンダーの本体をご使用ください。<ASH-2>

このたびはミルサー「スーパーミルサー（ASH-5）」をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

お使いになる前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
お読みになってからも、お手元において大切に保管してください。

目次

安全上ご注意	P.1-2
仕様	P.3
各部の名称	P.4
操作方法	P.5-6
操作に関する注意事項	P.7
カッターアッセンブリー(刃)の 分解・交換のしかた	P.8
洗浄と清掃	P.9-10

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、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害、財産への損害を未然に防止するためのものです。

■表示内容を無視して誤った取り扱い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ています。

 警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または、重症を負う可能性が、想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性または物的損害の発生する可能性が、想定される内容です。

●絵表示の例

 分解禁止	○ 記号は、してはいけない「禁止」を示します。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)を示します。
 プラグを抜く	● 記号は、行為を強制したり指示する内容を示します。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)を示します。

警告

■絶対に改造は行わない。



異常動作してけがをしたり、液漏れや感電、発火の原因になります。

■カッターの回転中は、危険ですから直接手を触れない。



けがの原因になります。

■子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。



感電・けがの原因になります。

■容器をカッターベースに装着する際に、パッキンが所定の位置からはずれていないこと。



カッターにパッキンが当たり、切れて食材に混入する恐れがあります。

⚠ 警告

- 濡れた手で、電源プラグの抜き差しや、本体の「操作スイッチ」を操作しない。



感電の原因になります。

- 電源プラグや電源コードが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しない。



感電、ショート、発火の原因になります。

⚠ 注意

- 不安定なところで使わない。



けがの原因になります。

- 運転中に移動させない。



けがの原因になります。

- カッターベース、容器、容器蓋、ベースなど、使用後、必ず洗浄・清掃すること。



洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

- カッターの刃の部分には直接触れないこと。



けがの原因になります。

- 材料を入れない状態での空回しはしない。



カッターベースが傷み、故障の原因になります。

- 洗浄・清掃のときや点検の時は、必ず電源プラグを抜く。



感電・けがの原因になります。

- 容器の締め付け不足の状態で調理、洗浄の運転をしない。



食材や水が飛び散って周りを汚したり、ショート、感電の原因になります。

- 洗剤を使った後は、洗剤成分を十分に洗い流す。



洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

- 1回の運転は連続5分以上行わない。



カッターベースが高温化し、故障の原因になります。

仕様

品名	スーパーミルサー
型式	ASH-5
材質	大容器 ポリカーボネート
	小容器 ポリカーボネート
	カッターベース ポリアセタール
容器蓋	ポリプロピレン
	シールパッキン シリコーン
	ベース ポリカーボネート
カッター	SUS304
容器容量	大容器:400cc、小容器:220cc
処理容量	大容器:200cc、小容器:50cc
質量	620g

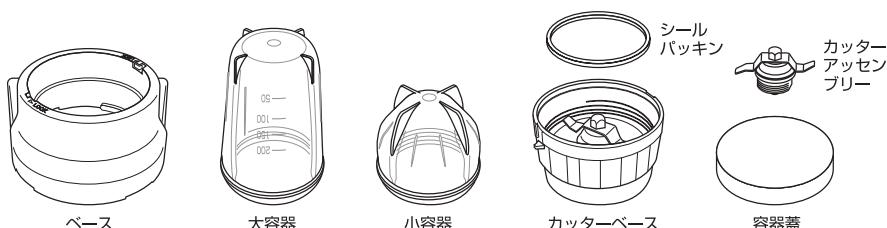
●梱包内容一覧

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、お買い上げ店へ連絡してください。

内容物	個数
ベース	1
カッターベース	1
大容器	1
小容器	1
容器蓋	2
取扱説明書	1

●部品のご案内

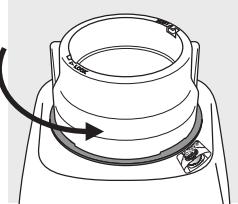
各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。



各部の名称

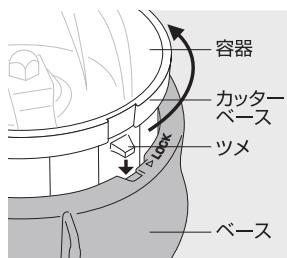
本製品は、調理済みの食材に液体を加えての攪拌や、乾燥食材をパウダー状に粉碎するスーパークリーナー＜ASH-2＞専用ミルサーです。

ベースと本体の取り付け方

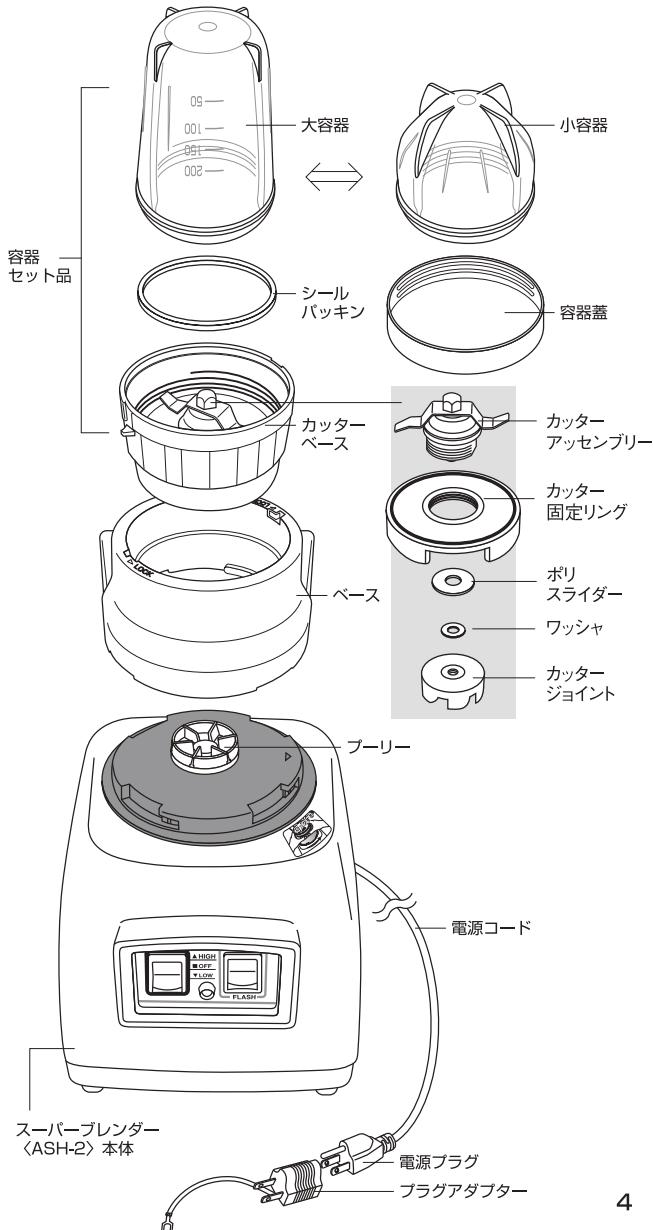


ベースを本体に乗せ、ベースを左回りに回し、カチッとして止まるところまで回転させ固定してください。
※必ず容器セット品を取り付ける前におこなってください。

容器セット品とベースの取り付け方



容器セット品をベースに乗せ、カッターベースのツメをベースの角溝に合わせ、左回りに回してロックしてください。

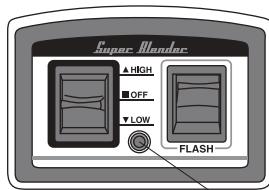
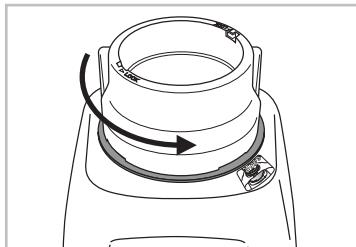


操作方法

1. ベースを本体に取り付けてください。

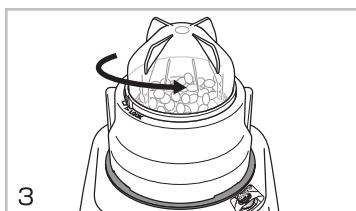
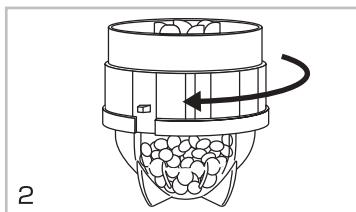
ベースを本体に「左回り」にカチッと音がして止まるまで回転させ、完全にロック(固定)してください。ロック(固定)が不十分ですと、安全スイッチが働き、モーターが作動しません。

- ベースを本体に取り付ける前に、必ずON/OFF確認ランプが点灯していないことを確認してください。(スイッチOFFの状態になっている)
- ON/OFF確認ランプが点灯しているときは、スイッチがONの状態になっていますので、ベースを本体に取り付けると同時に運転が始まり大変危険です。必ずON/OFF確認ランプが消えていることを確認してから、ベースを取り付けてください。容器セット品を取り付けた後、スイッチ操作をしてください。



2. 本体にセットしたベースに容器セット品を取り付けてください。

1. 容器に攪拌する材料を入れてください。
2. 容器とカッターベースのネジ部分を合わせて、カッターベースを右回りに回し、しっかりと締め付けます。締め付けが不十分ですと材料が漏れる恐れがあります。
3. 本体にセットしたベースに容器セット品(図2)を取り付けてください。カッターベースのツメをベースの角溝に合わせ、左回りに回してロックしてください。
ロックが不完全な場合、本体側のモータープーリーや容器側のジョイントが破損する恐れがあります。

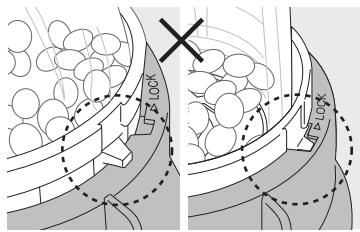
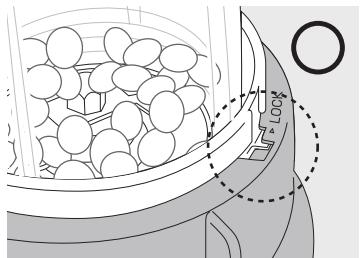
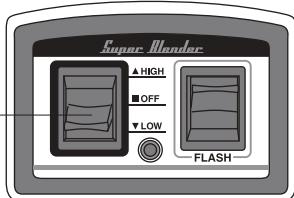


3.本体操作スイッチを入れてください。

本体とベース及びベースと容器セット品が完全にロックされていることを確認した上、本体の操作スイッチをLOWに入れ、1~2秒を目安にHIGHに切替えてください。

※HIGHスタートの場合、内容物が吹き上がり、容器に付着して攪拌出来ない場合があります。

LOWからスタートしてください。

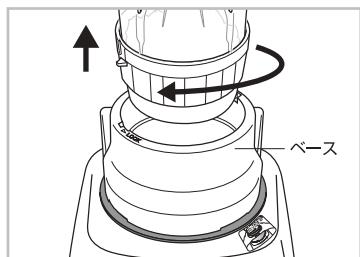


4.容器セット品を取り外してください。

攪拌終了後、容器セット品を右回りでベースから取り外します。

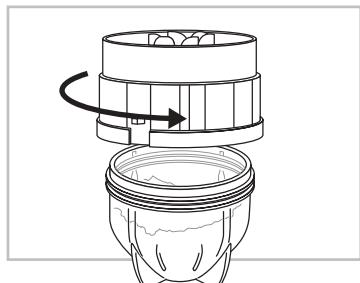
※モーターの回転が完全に止まってから取り外してください。

※ON/OFF確認ランプが消えていることを確認してください。



5.材料を取り出してください。

容器を逆さまにして、カッターベースを左回りに回して取り外し、攪拌された材料を取り出します。



操作に関する注意事項

1.カッター(刃)に材料(食材)がはさまって回転が停止してしまった時には。

硬いものや大きいもの、繊維質が強い材料(食材)の場合は起こる可能性があります。

対処方法

カッター(刃)にはさまっている材料をヘラ等で取り除いてください。
材料が大きいものはスライス状に切ってから攪拌してください。

2.材料(食材)全体がきめ細かくならない時には。

水分が少ない材料(食材)をペーストにする場合に、材料が刃に当たり難く、細かくならない場合があります。

対処方法

容器セット品を一旦ベースより取り外して、上下に軽く振って材料が刃に当たる状態にしてから攪拌を行ってください。

※水分の目安は材料の2/3程度の量となります。(食材により異なります。)

3.材料が容器に付着して、刃が空転してしまった時には。

粘着性の強い材料(食材)の場合、容器の内側や刃の回りに材料が付着して刃が空転してしまうことがあります。

対処方法

容器セット品を一旦ベースより取り外して、容器の内側、刃の回りに付着している材料を取除き、中央に集めてから再スタートします。

※水分が少ない場合は攪拌が困難となります。

4.モーターが動かなくなった時には。

モーターの故障を防ぐ為に、モーターに過負荷防止装置が装着されています。モーターに過剰な負荷がかかる食材を入れた時や、刃に材料がはさまった時、分量が多すぎた時などは過負荷防止装置が働いてモーターが自動的に停止することがあります。※故障ではありません。

対処方法

●モーター(本体)底面の解除ボタンを押してください。

電流ブレーカー(過負荷防止装置)が作動している可能性があります。

●モーターが冷えるまで、電源プラグを抜いてしばらく放置してください。

●ベース装着時に左回りに力チッと音がして止まるまで完全に固定してください。

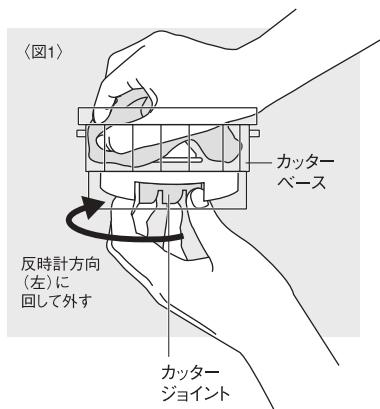
※ベースと本体のロックが不完全な場合は動作しません。

カッターアッセンブリー(刃)の分解・交換のしかた

1.ジョイントを取り外してください。

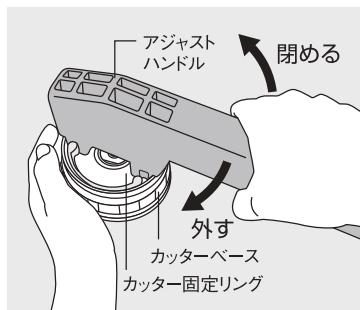
カッターベースの中のカッターアッセンブリーを、手に当たらないよう厚手の布巾等で覆って固定し、カッタージョイントを反時計方向(左)に回して外してください。

※刃が手に直接触れないようにしてください。
大きなケガの原因になります。



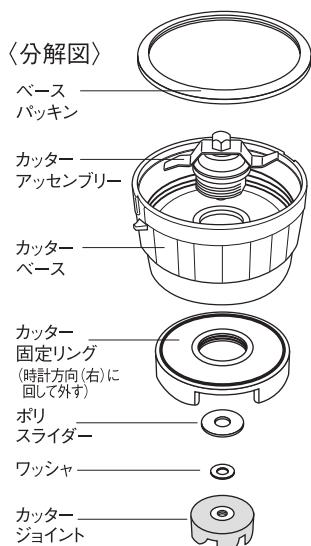
2.カッター固定リングをアジャストハンドルを使って取り外してください。

カッターベースを裏返し、逆さまに(刃がついている部分を下に)して平らな場所に置きます。カッターベースを手でしっかりと押さえ、アジャストハンドルを使ってカッター固定リングを時計方向(右)に回してカッターベースから固定リングとカッターアッセンブリーを取り外します。



3.カッターアッセンブリーを交換後、 分解したパーツを元通りに 組み立ててください。

新しいカッターアッセンブリーに交換後、アジャストハンドルでカッター固定リングを反時計方向(左)に回してしっかり固定してください。残りのパーツを取り付け、〈図1〉のようにカッターアッセンブリーを固定し、カッタージョイントを時計方向(右)に回してしっかりと締め付けてください。



洗浄と清掃

いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」を行ってください。

■「基本的な洗浄」

「基本的な洗浄」は、

●高品質の食品を作る前提条件です。●細菌の発生を予防します。●機械の寿命を延ばします。

I. 予備洗浄 ▶ II. 除菌洗浄 ▶ III. すすぎ洗浄 ▶ IV. 乾燥 ▶ V. アルコール除菌

水または温水を使って、処理物のカスを洗い流す。

除菌洗浄剤を使用し、機械を低速回転させて洗浄する。
※アルカリ性の洗剤はお避けください。

水または温水を使って、機械を低速回転させて洗剤成分をすすぎ洗いする。

組み立て後、機械を2秒間高速回転させてカッターアッセンブリーを乾燥する。

アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。

洗浄を怠りますと、処理物のカスがカッターアッセンブリーのシール部に溜まって固着し、カッターの回転部が動作不良になったり、または水分が溜まつたままにしておきますと、シール部の劣化が早まり、カッターアッセンブリー内部に液が侵入することにより、機械の寿命が著しく短くなります。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



- カッターの刃の部分に直接触れないでください。ケガの原因になります。
- 洗浄時、温水を使う場合は、必ず湯温を80°C以下にしてください。80°C以上のお湯を使うと、高速回転させたときに温度が上昇し、やけどをする恐れがあります。
(耐熱温度100°C)
- ※容器に水を多量に入れると、回転時に容器とカッターベースのすき間から水が溢れ出ることがありますのでご注意ください。

■「基本的な洗浄」の手順

I. 予備洗浄

- 1.本体よりベースを取り外し、カッターベースと容器を取り外してください。
- 2.容器とカッターベースを水または温水を流しながら、内部をすすぎ洗いしてカスを流し取ってください。

II. 除菌洗浄（アルカリ性の洗剤はお避けください。）

- 1.容器内に無泡性の除菌洗浄剤を溶かした水を1/2程度入れてください。
- 2.カッターベースで容器に蓋をしてください。
- 3.ベースをセットした本体に容器類をセットして、コンセントに電源プラグを差し込み、1分程度「LOW(低速)」でカッターを回してください。油脂分を多く含んだ食材を処理したとき、または食材のこびりつきがひどい場合は状況に応じて回転時間を長く(2分程度)してください。
- 4.洗浄後、「操作スイッチ」を「OFF(切)」にして電源プラグを抜いてください。
- 5.容器類をベースより取外し、洗浄した水を捨てて、容器内を空にしてください。

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。
- アルカリ性、気泡性、強力な侵食性、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、念入りにすすぎ洗いをし、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水を入れ、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。
※容器内に多量の水を入れると、カッターを回転時に容器とカッターベースの間から泡が溢れ出ますので、ご注意ください。

III.すすぎ洗浄

- 1.容器内に、きれいな水または温水を約1/2程度入れてください。
- 2.カッターベースと容器をセットしてください。
- 3.ベースと容器セット品を本体にセットして、コンセントに電源プラグを差しこみ、1分間「LOW(低速)」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。油脂分が多く含んだ食材を処理したとき、または食材のこびりつきがひどい場合は状態に応じて回転時間を長く(2分間程度)してください。
- 4.すすぎ洗い後は、『操作スイッチ』を「OFF(切)」にして電源プラグを抜いてください。
- 5.カッターベースと容器を取り外し、すすぎ洗いした水を捨てて、容器内を空にしてください。

IV.乾燥

- 1.ベースを本体にセットしてください。
- 2.空の容器セット品をベースにセットしてください。
- 3.コンセントに電源プラグを差しこみ、2秒間「LOW(低速)」でカッターを回して、カッターアッセンブリー部分の水分を取り除いてください。
- 4.全ての部品は水分を切り、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せず、速やかに清潔な布で水気を拭き取り、完全に乾燥させてください。

V.アルコール除菌

- 1.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、各々の定める成分を確認の上、使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

※アルカリ性の洗剤及び、薬剤はお避けください。

※次亜塩素酸ナトリウムでの漂泊・除菌及び・オゾン殺菌水での清掃はお避けください。劣化の原因になります。

asahi 旭株式会社

〒537-0003 大阪市東成区神路4丁目3番18号
TEL(06)6972-8866~9 FAX(06)6976-1374
<http://www.kitchen-asahi.com/>