

ヒューロムスロージューサー HW プロフェッショナル 取扱説明書

02	安全にお使いいただくために	13	食材の準備
04	使用上の注意事項	14	スクイザーの組み立てと洗浄
05	部品名称	15	スクイザー使用方法・注意事項
06	組み立て方法：ドラム	16	分解方法・洗浄方法
08	組み立て方法：本体	18	故障かなと思ったとき
09	使用方法	20	製品仕様
10	レバー案内	21	品質保証・アフタサービスについて
11	食材別レバー使用方法	22	保証書
12	使用中にスクリューが止まったら	23	ヒューロムジュースレシピ

ヒューロムスロージューサー取扱説明書（保証書在中）

- 1 安全にお使いいただくため（P.02,03）の注意事項を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
- 2 この取扱説明書はいつでもお手に取れる場所に保管をお願いいたします。
- 3 この製品は日本国内用です。海外ではご使用いただけません。
- 4 この製品の仕様は品質向上のため、予告せずに変更することがあります。

安全にお使いいただくために

1. ご使用前に〈安全にお使いいただくために〉を必ず読んでお守りください。
2. 人体への危害、財産への損害を防ぐためにお守りいただくことを説明しています。

- 誤った取り扱いをした場合に生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

**警告**

誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。

**注意**

誤った取り扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

- お守りいただく内容の種類を次の図記号で説明しています。



この記号は禁止行為を表示する記号です



この記号は行動を規制したり指示する内容を表示した記号です。

**警告**

警告事項を守らなかった場合、深刻な傷害を負ったり死亡に至る可能性があります。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししたり、スイッチを操作したりしないでください。
感電・漏電・火災の原因となります。



交流100V以外の電源で使用しないでください。感電、火災、性能異常の原因となります。
電圧が異なる場合、モーターの寿命が短縮されたり、故障の原因となる可能性があります。



電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
感電、火災の原因となります。



電源コードをご使用の際は、以下の点にご注意ください。
無理に曲げたり束ねたりしない、傷を付けない、引っ張らない、高温の近く、またはガスレンジなどの火気の近くに置かない、重いものを載せない、狭い場所に通して挟んだり、加工したりしない。電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。



絶対に分解や修理、改造をしないでください。本体の隙間や穴に、指やピンなど異物を入れないでください。火災、感電、傷害、故障の原因となります。
製品アフターサービスおよび点検については、当社フリーダイヤル（21ページに記載）までお問い合わせください。



電源コードが破損した場合、コード交換は危険を防止するために、製造者もしくはその代理店または同等の有資格者により行ってください。
火災、感電、傷害の原因となります。



本体を濡らしたり、水をかけたりしないでください。製品のスイッチに、水やその他の異物が入らないように注意してください。感電、ショートによる発火の原因となります。



安全のために、必ず正しいコンセントに差し込んでください。電話線などに差し込まないでください。
火災、感電、傷害の原因となります。



作動中にドラムセットの部品を分解したり、投入口またはジュース排出口に箸やスプーンなどを入れないでください。
傷害、事故、故障の原因となります。



お子様の手の届かない場所でご使用ください。また、お子様や取り扱いに慣れていない方は、一人で使用しないようご注意ください。
お子様が本体を誤ってさわったり倒したりすると、傷害や故障が発生する恐れがあります。



製品をご使用の際は、ネクタイ、ネックレス、スカーフなどが投入口に入らないようご注意ください。
巻き込みによる傷害や故障の原因となります。

安全にお使いいただくために

**注意**

注意事項を守らなかった場合、重大な傷害を負ったり製品が破損する可能性があります。



本体のドラムキャップが正しく装着されていない状態で作動しないでください。
傷害や故障の原因となります。



ジュース排出口に箸やスプーンなどを入れないでください。
傷害や故障の原因となります。



作動中スクリューの回転が止まった場合、[逆回転 /REV] ボタンを3~5秒間押しして逆回転させます。逆回転作動が完全に止まった後に再度[正回転 /ON] ボタンを押してください。作動中に停止したままの状態では放置すると、モーターの過熱による部品の損傷、機能低下の原因となります。問題が解決しない場合は作動スイッチを停止状態の位置に戻し、当社フリーダイヤル（21ページに記載）までお問い合わせください。



作動中に本体を移動させたり、ドラムセットや部品の着脱はしないでください。
傷害や故障の原因となります。必ず本体を停止させ、電源コードを抜いてから行ってください。



本製品は、平らで安定した場所に置いた状態でご使用ください。
不安定な場所での使用は、傷害や故障の原因となります。



投入口に材料を入れる際、製品付属の「押し棒」以外のものや手を使用しないでください。
傷害や故障の原因となります。



製品に激しい衝撃を与えたり、落としたりしないでください。
感電、破損、火災の原因となります。



異音や、発熱、発煙が生じたら即ちに使用を停止し、当社フリーダイヤル（21ページに記載）までお問い合わせください。



使用時以外は、電源コードを抜いてください。その際は、必ずプラグを持って抜いてください。
コードを引っ張ってプラグを抜くと、傷害や感電、火災の原因となります。



80℃以上の高温では洗浄しないでください。食器洗浄機、乾燥機、電子レンジなどに入れないでください。
故障、部品変形の原因となります。



本体の重量は約9kgです。本体を移動させる場合は、必ず両手で本体下部を確実につかんで移動してください。
ドラムや本体の側面などを片手で持って移動しようとするとう本体が落下し、傷害や故障の原因となります。













本製品は、最長12時間の連続使用が可能です。ただし、本製品を使用する環境や食材によって異なる場合があります。

使用上の注意事項

- ・柿、梅、レモン、桃のように種が硬い果実は、必ず種を除去してから使用してください。
- ・繊維質が豊富な材料（ニンジン、小松菜、セロリなど）は2〜3cm程度に小さくカットしてから、少しずつゆっくり投入してください。
- ・ゴマ、樹皮などの汁を出すことができない材料は、入れないでください。
- ・ウナギ、エビ、イカなどを投入しないでください。
- ・お酒、蜂蜜、砂糖漬けの果物（ドライフルーツ）を投入しないでください。ドラムキャップが開きにくくなる原因となります。
- ・穀物粉砕用としてお使いにならないでください。

破損及び故障の原因となります。

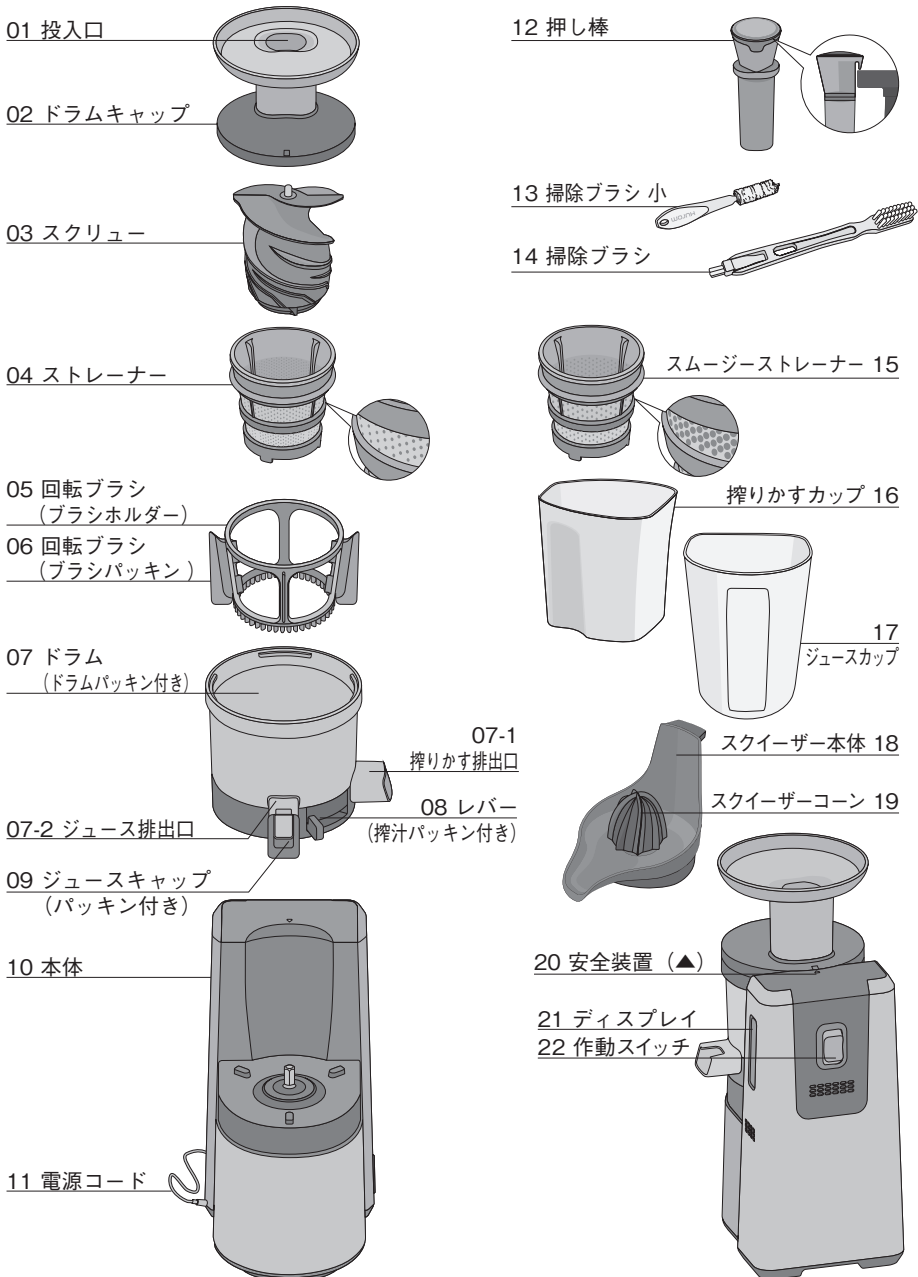
-  搾汁した青汁、ジュースは長期保存せず、なるべく早めにお召し上がりください。
-  一度搾汁した搾りかすは再搾汁しないでください。
-  製品付属の「押し棒」以外の物や手で材料を押さないでください。スクリーに引っかかり傷害や故障の原因となります。
-  作動中は、絶対にジュース排出口に箸やスプーンなどを入れないでください。作動中に箸などを入れると、回転するブラシに挟まり部品故障の原因となります。
-  硬い種の果実は、必ず種を除去してから使用してください。ドラム、スクリー、ストレーナーなどの破損や故障の原因となります。
-  濡れた手でスイッチを操作しないでください。感電、漏電、火災の原因となります。スイッチの周囲に異物が付着しないようご注意ください。
-  カラ回転させないようご注意ください。
-  氷、凍ったままの食材は入れないでください。破損や故障の原因となります。
-  一部の食材（ニンジン、キャベツ、ピーズなど）を入れすぎると搾汁の際に騒音が発生する恐れがあります。
-  牛乳、豆乳などの液体類を先に入れると、搾りかすの排出口に流れて出る可能性があります。バナナなど柔らかい食材は液体類とミックスして搾汁の際に排出口に流れて出る可能性があります。

参考

冷蔵庫に長期間保存した食材や乾燥した食材または産地や収穫時期により、搾汁量が少なかったり、搾汁が不可能だったりする場合があります。使用後すぐに洗淨しないと搾りかすが乾燥して部品に付着します。分解と洗淨がしづらくなる他、性能低下の原因になりますのでなるべく使用後すぐに洗淨してください。

05

部品名称

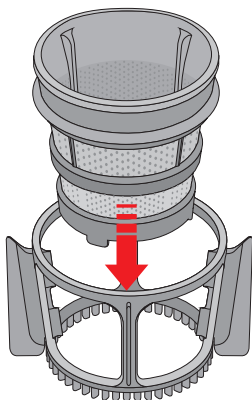


06

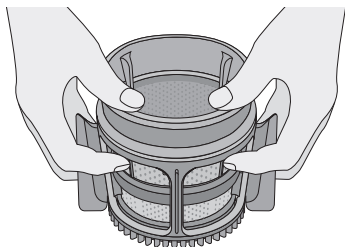
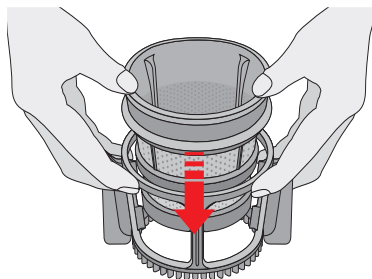
組み立て方法：ドラム

1

STEP

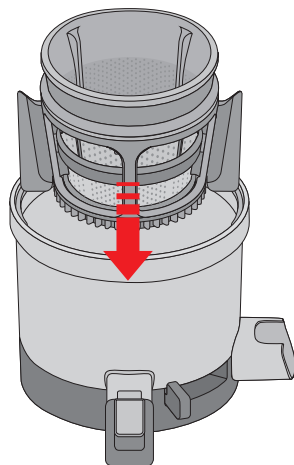


図のように回転ブラシにストレーナーを押し込み組み立てます。

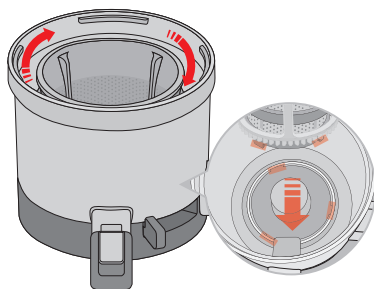


2

STEP



〔STEP1〕で組み立てた部品を図のようにドラムに取り付けます。取り付け後、右に回すとカチッとハマり固定されます。



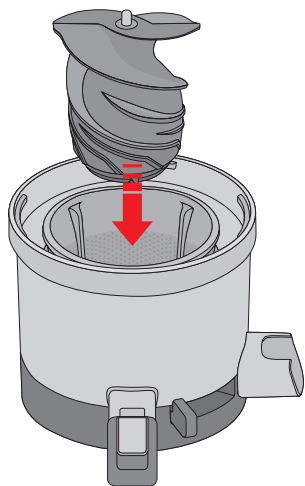
固定された部品が左右に回して動かないかご確認ください。正しく固定されていないと、ドラムキャップが閉まりません。

07

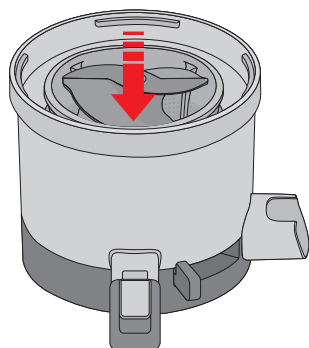
組み立て方法：ドラム

3

STEP

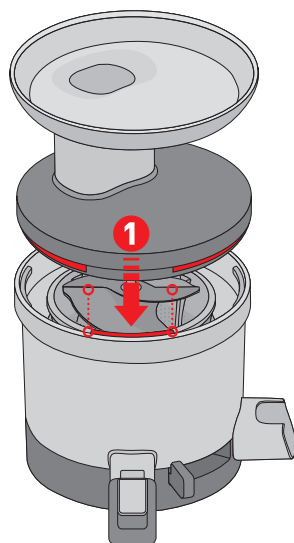


ストレーナーの中にスクリューを図のように組み立てます。

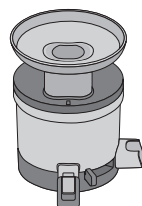
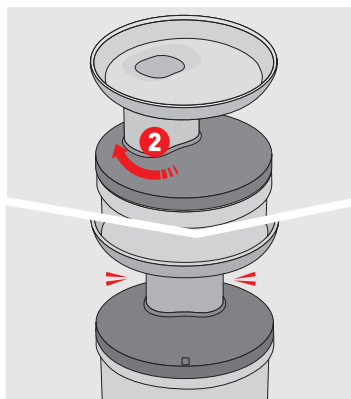


4

STEP



ドラムキャップをドラムに組み立て、時計回りに止まるまで回します。

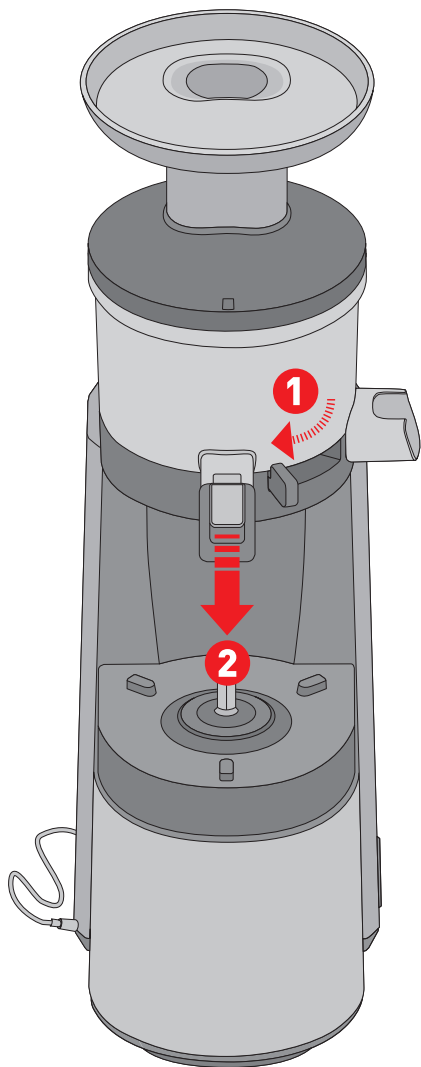


参考

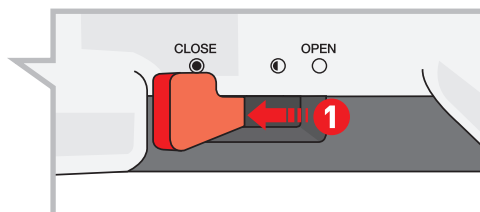
ドラムキャップの向きはどちらでもジューサーは作動します。

08

組み立て方法：本体

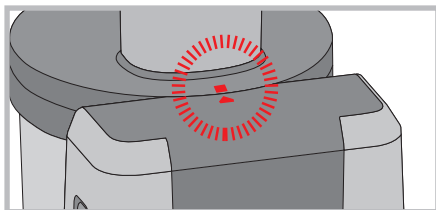


1. レバーを[●CLOSE]の位置にします。



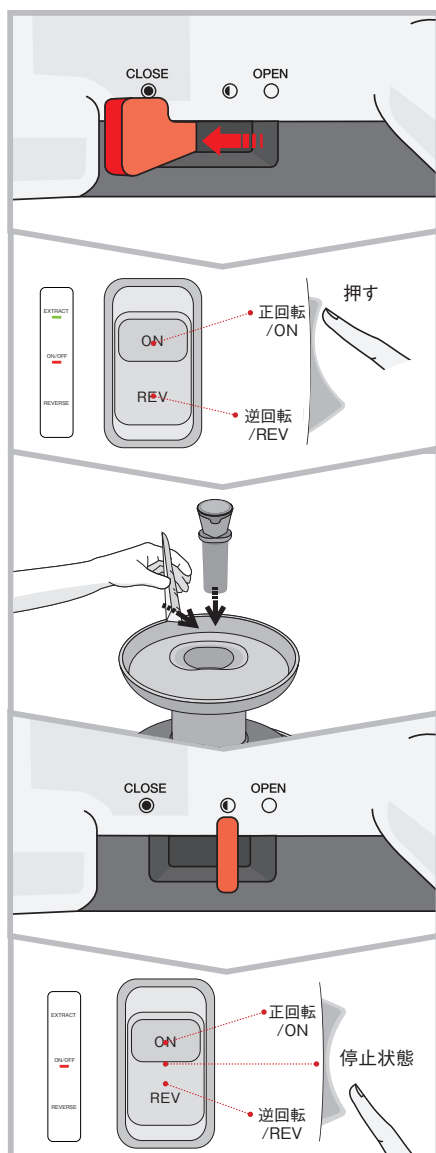
! レバーが[○OPEN]の位置にある状態では、ドラムセットが本体に取り付けられません。

2. ドラムセットを先に組み立ててから、最後に本体へ取り付けてください。



※ 安全装置について

ドラムキャップがきちんと閉まっていなかったり、開いた状態では、安全装置が働き電源は入りませんのでご注意ください。



1 作動させる前に、レバーを [●CLOSE] の位置に合わせてください。

2 作動スイッチの [正回転 / ON] を押します。
[EXTRACT] 表示ランプにライトが点灯します。
本体のみの状態では安全のために、作動しません。

3 食材は小さく切り、少しずつ投入口へ入れ、必要に応じて付属の「押し棒」を使用します。
押し棒以外は使用しないでください。

! 一度に大量の食材を入れると、詰まって動作を停止することがありますのでご注意ください。

4 最後の食材を投入する前にレバーを半開 [●] の位置に合わせます。
ドラム内に残った搾りかすを排出させることでドラムキャップが取り外しやすくなります。

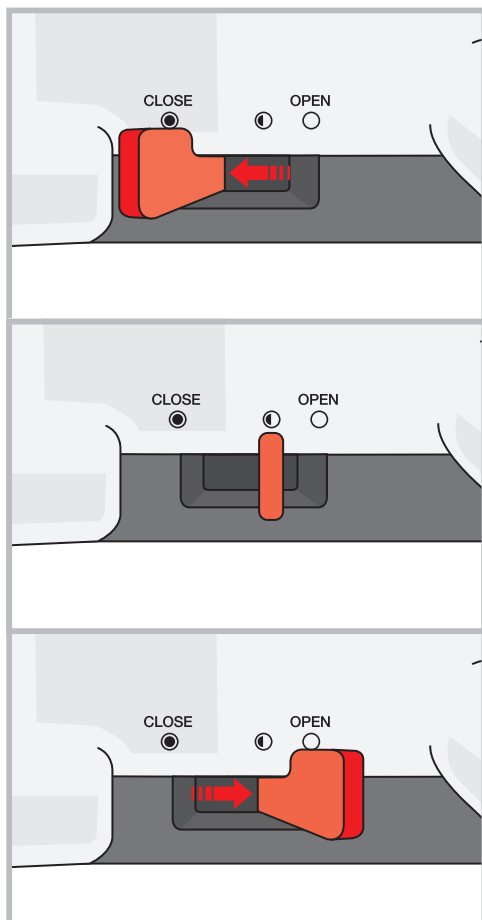
5 搾汁が終了したら、作動スイッチを停止状態の位置に戻し停止させます。

! 正回転や逆回転ボタンは必ずスクリューが完全に止まった後に操作してください。

レバー案内

レバー使用方法の説明

ドラムの下にあるレバー（搾汁パッキン）を開閉することで、ドラム内部に搾りかすが残ることを防ぎます。このレバーによりミックスジュースを作る際に液体（牛乳等）を入れてからの搾汁作業が可能となりました。

準備・搾汁時 **●** CLOSE

準備段階ではレバーは閉じた状態です。ご使用前に必ずレバーが開まっているかをご確認ください。[●CLOSE]

レバーを閉じることで、濃くマイルドなジュースが出来上がります。また、最初に液体を入れてからの搾汁作業が可能になりました。

ブドウやベリー類、キウイ、ザクロなど種が多い果物は、レバーを開けて搾汁し、ジュースが100～150ml 程出来始めたらレバーを半開 [①] にしてください。

※レバーを開けたまま搾汁を続けるとドラム内に種が溜まり、ドラムの破損やドラムキャップが開かなくなる場合があります。

[●CLOSE] 状態で搾りかすが排出されることは正常です。故障ではありません。

仕上げの段階（半開） **①**

最後の食材を投入するとき、レバーを半開 [①] の位置に移動させ、ドラム内に残っている搾りかすを排出しやすい状態にします。

ストレーナーの中の残留物を排出することで、ドラムキャップの開閉がスムーズになります。

「簡易洗浄」時もレバーを半開 [①] にし、投入口より水を入れて作動させることにより、付着したかすを排出しやすくさせます。

洗浄時 **○** OPEN

搾汁が終わり、ドラムセットを分解して洗浄する際は、先にドラムセットを本体から取り外した後で、レバーを [○OPEN] の位置に合わせて洗浄してください。

搾りかす排出口に残った残留物を洗浄することができます。

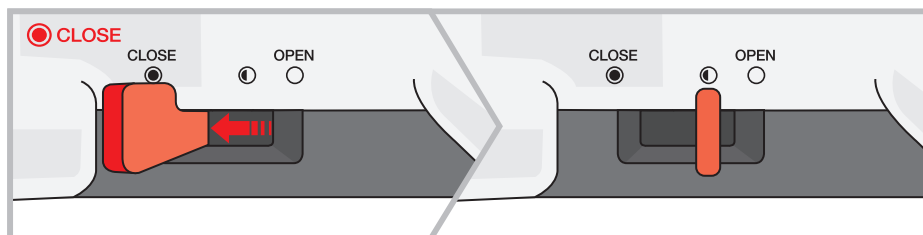


ご使用後にドラムキャップが開かなくなった場合、レバーを半開 [①] の位置にして、ジュースキャップを開けた状態で、逆回転ボタンを約20秒長押しする操作を3回ほど繰り返してください。

11

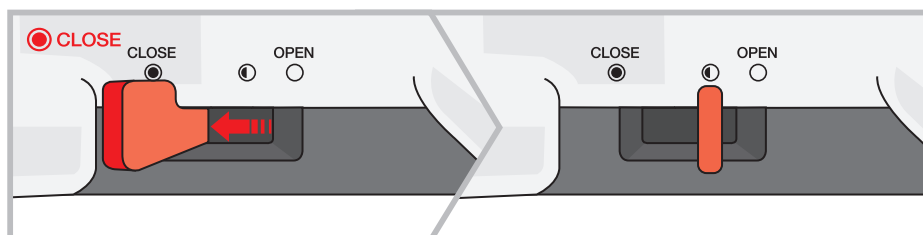
食材別レバー使用方法

一般的な食材



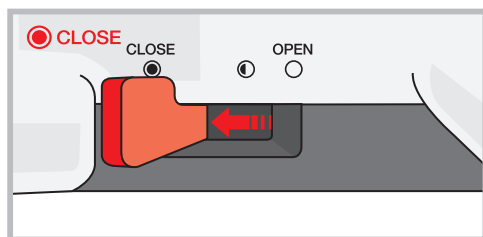
1. レバーを閉めた状態で搾り始めます。 [●CLOSE]
2. 最後の食材を投入する前に半開 [⓪] にし作動させます。

細かな種のある食材 ブドウ、ザクロ、ベリー類、キウイなど



1. レバーを閉めた状態で搾り始めます。 [●CLOSE]
2. ジュースが100~150ml程度出来始めたらレバーを半開 [⓪] にしてください。

牛乳とのミックス バナナ、イチゴ、ゆでたサツマイモなど

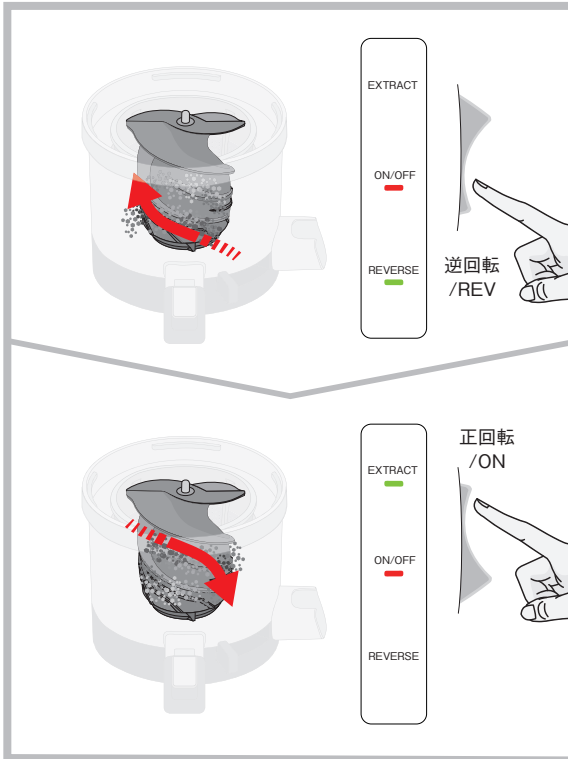


1. レバーを閉めた状態で搾り始めます。 [●CLOSE]

! 牛乳・豆乳などの液体類のミックスジュースを搾汁する際は好みの食材を必ず先に投入して搾汁した後、牛乳・豆乳などの液体類を入れてください。

バナナなどのやわらかい果物は、液体類と一緒に搾汁する際に排出口に液体が流れてくることがあります。

使用中にスクリューが止まったら



1. 作動スイッチの「逆回転 /REV」ボタンを3～5秒間押し続けて手を離す操作を2、3回繰り返してください。

▶ 逆回転は食材を上引き上げるボタンです。逆回転はボタンを押している間だけ作動し、手を離すとスクリューの回転が止まります。

2. 逆回転が完全に停止した後、「正回転 /ON」ボタンを押して作動させます。

▶ 正回転や逆回転ボタンは必ずスクリューが完全に止まった後に操作してください。

参考

上記の過程でも改善されない場合は、コンセントから電源プラグを抜き、ドラムセットを分解して洗浄した後再度使用してください。

作動スイッチ説明



作動中（正回転）から逆回転に切り替える場合、一旦逆回転ボタンを押して回転を停止させた後、逆回転ボタンを長押ししてください。

モーターの特性上停止させてもすぐには止まりません。（ゆっくり回転しながら止まります。）

ボタンは完全に停止した後押ししてください。（逆回転中から正回転に戻る時も同じです。）

逆回転はボタンを押している間だけ作動します。

13

食材の準備

リンゴ・梨・キウイ

種や皮にも栄養が豊富なリンゴ・梨・キウイなどは種ごと、皮ごと適当な大きさに切って搾汁して下さい。

リンゴの種には少量の毒がありますので芯を取り除くことをお勧めします。

ブドウ・ザクロ

ブドウは房から一粒ずつ取り外して搾汁します。

ザクロは皮をむいて果肉の粒のみ搾汁します。

スイカ・オレンジ・グレープフルーツ

皮をむいて、果肉は適当な大きさに切って搾汁します。

マンゴー・サクランボ・桃・梅・柿・レモン

硬い種を入れることは動作の停止や部品破損の原因になりますので、必ず種をとって搾汁してください。

ニンジン、セリ、アシタバ、セロリ、ケール

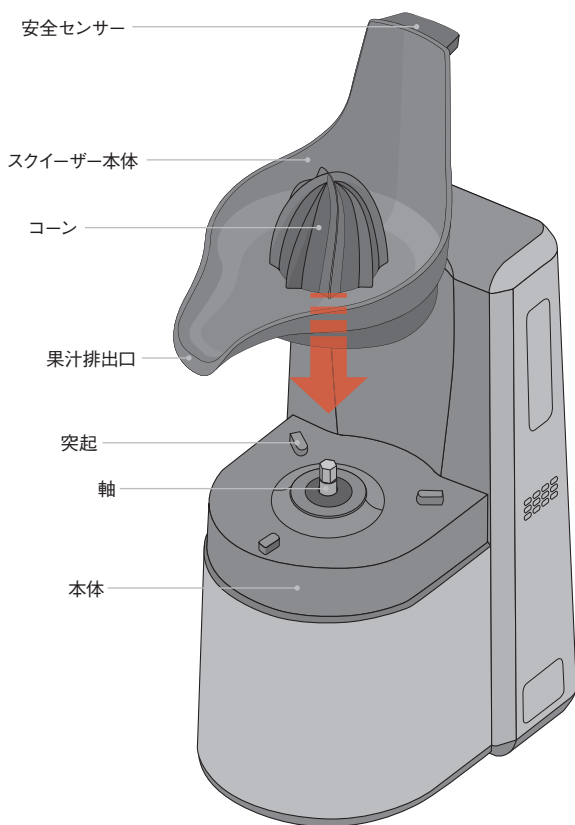
繊維質が多く、固い野菜は3cm程度に小さく切って少しずつゆっくりと投入してください。

※ アレルギーがある場合は、体質に合わせて食材をお選びください。

14

スクイザーの組み立てと洗浄

組み立てと部品名称



本体にスクイザーを装着します。

スクイザー本体の底部分の溝とジューサー本体の突起に合わせて取り付けます。

洗浄方法

1. 製品を停止させ、電源プラグを抜いてください。
2. スクイザー本体をジューサーから取り外し、水で流し洗浄してください。
3. 本体は水気をしっかりと絞ったやわらかい布で拭いてください。
4. ご使用後は、すぐに製品を洗浄することをお勧めします。

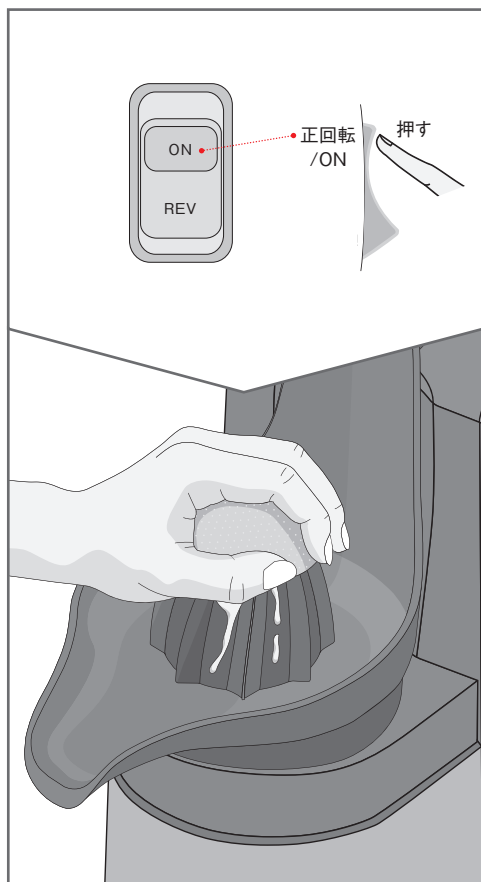
(果肉が乾燥すると、洗い落としにくい状態になる場合があります。)

※80℃以上の高温での洗浄はお避けください。

食器洗浄機、乾燥機、電子レンジ等は使用しないでください。製品の故障、部品変形の原因となる恐れがあります。

スクイザー使用方法・注意事項

スクイザー使用方法



1 [正回転 / ON] ボタンを押して作動させます。

搾汁された果汁を受ける容器（コップなど）をご用意ください。

2 準備した果物を半分にカットし、コーン部分へしっかりと押し当ててください。

3 スクイザー本体へ果汁が溜まったら、容器に移します。

一度にたくさんの量を搾汁した場合、あふれることがありますのでご注意ください。

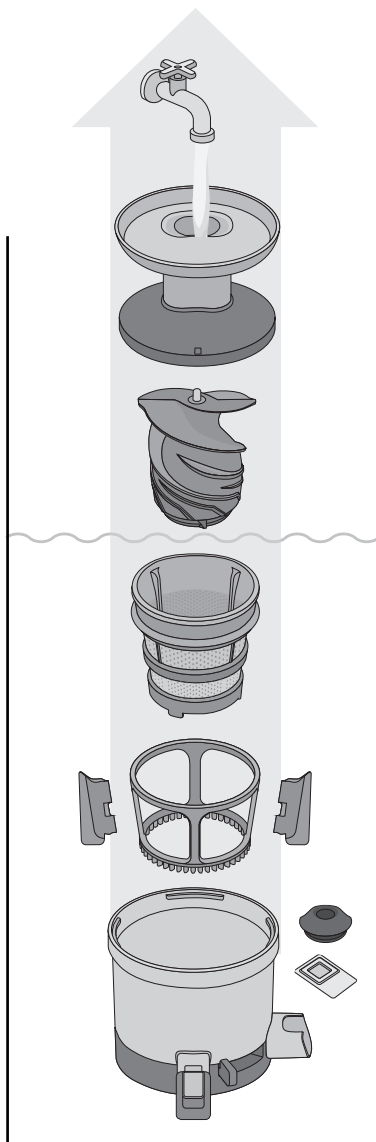
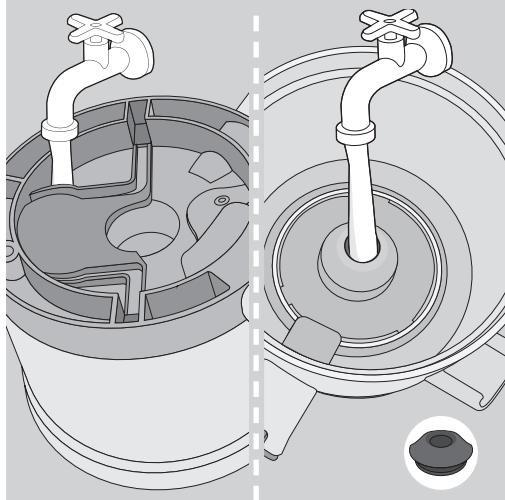
スクイザー注意事項

- フルーツの種は取り除いてください。取り除けない場合はジュースに種が含まれることがありますので、お気をつけてお召し上がり下さい。
- フルーツは常にきれいに洗ってから搾汁してください。
- 搾汁した青汁、ジュースは長期保存せず、なるべくお早めにお召し上がりください。

分解方法・洗浄方法

- 01 製品の動作が完全に停止した後、乾いた手で電源コードを抜いてください。
- 02 本体からドラムセットを取り外します。
ドラムキャップを回して開いた後に組み立て時と逆の手順で分解します。
- 03 ドラムセットは掃除ブラシを使用し、水を流しながら洗浄してください。
- 04 ドラムはレバーを [○OPEN] にし、ジュースキャップを開いて洗浄します。
- 05 本体は水気をしっかりと絞ったタオルややわらかい布で拭いてください。
- 06 パッキン類は分解して洗浄が可能です。消耗品のため、定期的に洗浄・交換をお勧めします。
(ジュースキャップパッキン・ドラムパッキン・ブラシパッキン)
- 07 重曹または食器用漂白剤を薄めた水に 30 分程度つけ置きすると殺菌洗浄することができます。

※ドラムは、ドラムパッキンを外した後に流水でドラムの穴まできれいに洗浄してください

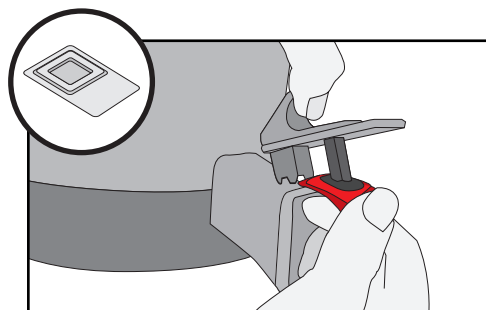


参考

1. 使用後すぐに洗浄しないと搾りかすが乾燥して付着するため、分解と洗浄しにくくなる以外に性能低下の原因になりますので、なるべく使用後すぐに洗浄してください。
2. 80℃以上の高温では洗浄しないでください。食器洗浄機、乾燥機、電子レンジなどに入れないでください。
鉄たわし、研磨剤、シンク溶剤、鋭いクリーニングツールを使用しないでください。
洗浄が終わったら、完全に自然乾燥して清潔な場所に保管してください。

分解方法・洗浄方法

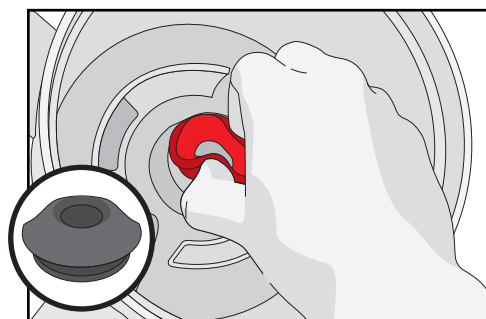
：パッキン類



ジュースキャップパッキン

ジュースキャップを開け、片手でドラムとジュースキャップを持ち、もう片方の手でジュースキャップパッキンを引きはがしてください。

取り外しの際に、ジュースキャップやドラムを落としたり、キャップが破損する恐れがありますのでご注意ください。



ドラムパッキン

ドラムパッキンを二本の指で挟み、ひねるようにして取り外してください。

洗浄後ドラムの穴に付ける際に、上・下を図のように正しく付けてください。

上・下が逆になったり正常に装着していない場合は、作動中に外れたりジュース液体が漏れる恐れがあります。

ブラシパッキン

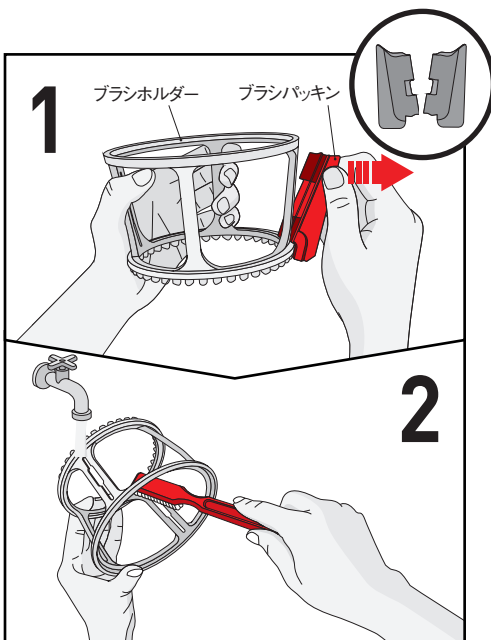
- 1** ブラシホルダーからブラシパッキンを取り外します。

図のようにブラシパッキンの外側部分を手で持って矢印のように外側方向に引っ張って取り外してください。

矢印と違う方向へ引っ張るとブラシパッキンが破れたり、破損する恐れがあります。

- 2** 掃除ブラシを利用して、水を流しながら磨くようにブラシホルダーの両面を洗ってください。

ブラシパッキンも同様に、流水で洗浄してください。

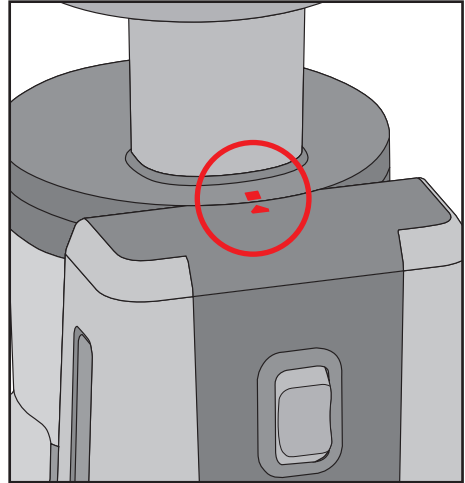
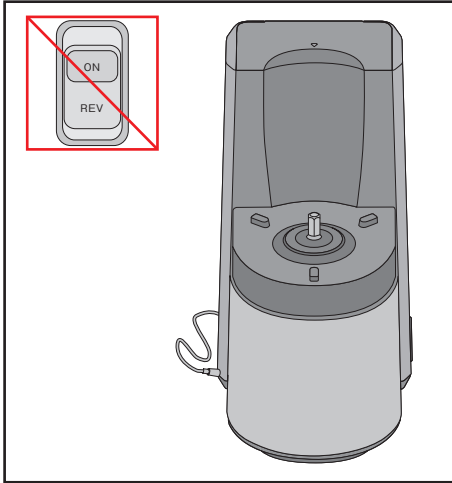


故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、以下の内容をご確認願います。

これらの状態は故障ではありません。修理依頼やお問い合わせの前にもう一度お調べください。

修理または部品に関するお問い合わせは当社ホームページ (www.huromjapan.com) またはフリーダイヤル (21ページに記載) までご連絡ください。



01 本体のみでは作動できません。

安全のためにドラムセットが正しく装着されたら作動します。

02 安全装置に合わせて装着してください。

安全のためにドラムセットが正しく装着されたら作動します。

03 動きません。

電源プラグがきちんと差し込まれているかご確認ください。

ドラムキャップが正しく装着されているかご確認ください。ドラムキャップの装着が正しくないと安全装置により作動しません。組み立ての手順に沿って正しく組み立てられているか、本書の案内ページ (6ページ: 組み立て方法) をご参照ください。改善しない場合は当社フリーダイヤル (21ページに記載) までお問い合わせください。

04 作動中に停止します。

ドラムキャップが正常に閉まっているかご確認ください。

食材は小さく切って、少しずつゆっくり投入口に入れていますか？

→食材の投入量が多いなど、ジュースに負荷がかかると停止します。

逆回転 (12ページ: 使用中にスクリューが止まったら) などで食材の詰まりを解消した上で再度、搾汁してください。

05 スクリューに削れたような跡、傷のような線があります。

成形の過程でできた成形痕 (ゲート) です。使用上問題はございませんのでご安心ください。

06 本体とドラムの接合部分よりジュースが漏れる。

食材の投入量が多すぎませんか？

→搾りかすの排出量に比べ、食材の投入量が多いとドラム内のスクリューが押し上げられ、ジュースが漏れる可能性があります。食材は少しずつゆっくり投入してください。

ドラムパッキンが正しく装着されているかご確認ください。

故障かなと思ったとき

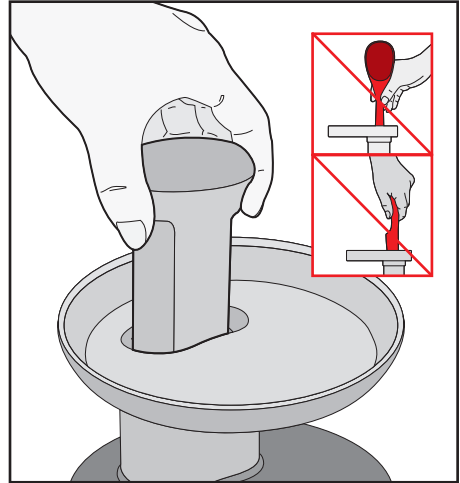
修理を依頼される前に、以下の内容をご確認願います。

これらの状態は故障ではありません。修理依頼やお問い合わせの前にもう一度お調べください。

修理または部品に関するお問い合わせは当社ホームページ (www.huromujapan.com) またはフリーダイヤル (21 ページに記載) までお問い合わせください。



07 食材の投入量を多く入れないでください。
食材をまとめて入れたり、太い食材を多く入れる場合は作動が停止する可能性があります。



08 製品付属の「押し棒」以外の物や手で食材を押ししないでください。
スクリューに引っかかり傷害や故障の原因となります。

09 ドラムキャップが開きません。

・ドラム内に搾りかすがたくさん残っていませんか？

→レバーを半開 [●] の位置にして [正回転/ON] ボタンを押して、ドラム内の搾りかすを取り除くか、[逆回転/REV] ボタンを約20秒長押しする操作を3~5回ほど繰り返してから、ドラムキャップが開けやすくなります。

・異物 (スプーン、箸など) 硬い種などを投入しませんでしたか？

→ [逆回転/REV] ボタンを押して異物を投入口の近くまで押し上げてください。

(無理な力を加えて開けようとせずに、上記の手順で改善されない場合は当社フリーダイヤル (21 ページ) までご連絡ください。)

10 搾汁時にドラムが揺れます。

本体のモーターの動きで多少揺れることがあります。

→食材の特性 (硬さ・繊維の種類) によって揺れが起きる場合があります。

これはスクリューの回転による正常な動作の範囲内で、故障ではありませんのでご安心ください。

水分が多くやわらかい食材に比べ、硬い食材は揺れが大きく見えることもあります。(ニンジン/大根/ピーズなど)

11 搾りかすの排出口から汁が流れてきます。

液体類を先に投入すると、搾りかすの排出口から液体類が流れてくる場合があります。

バナナなどのやわらかい果物は、液体類と一緒に搾汁する際に排出口に液体が流れてくる場合があります。

これは正常な現象で、故障ではありませんのでご安心ください。

液体類と一緒に搾汁する際は好みの食材を必ず先に投入して搾汁した後、牛乳・豆乳などの液体類を入れてください。

20

製品仕様

製品名	ヒューロムスロージューサー
モデル名	HW-SBA18
定格電圧	100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	150W
一時間当たりの待機時間消費電力量	約0.5Wh以下
1分当たりの回転数	43/48rpm
コードの長さ	1.4m以上
モーター	単相誘導電動機
ヒューズ	125V 5A
製品の重量	9kg
スクイザーの重量	258g
製品のサイズ（ドラム含め）	幅W 200mm 奥行D 282mm 高さH 460mm
スクイザーのサイズ	幅W 150mm 奥行D 208mm 高さH 167mm

品質保証・アフターサービスについて

保証書のご使用法

- この保証書は取扱説明書内の警告 注意等に従って正常なご使用状態で故障した場合のみ、本書記載内容に基づき、お買い上げ後1年間保証対象部分に限り無償にて修理または交換することをお約束するものです。
したがってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の、権利を制限するものではありません。
- 保証期間内に故障し、無償の修理を受ける場合には、サービス窓口にご連絡いただき修理をお申し付けの上、製品に保証書を添えてお送りください。
- 保証期間内でも下記の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - お買い上げ後の輸送、落下による故障および損傷
 - 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、およびその他の天災地変による故障および損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 故障の原因が本製品以外(電源、他の機器等)にあつてそれを点検、修理した場合
 - 一般業務用以外(例えば、船舶や海上使用など)に使用された場合の故障および損傷
 - 腐食による故障および損傷
 - 樹脂加工およびメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷
- 弊社製品には正規品及び製造日を証明する「バーコード」が貼付されています。万が一、「バーコード」が貼付されていないか、き損している場合は、ライセンス認定や製造日の判断が出来兼ねる場合があります。メーカーの品質保証の義務に基づく無償アフターサービスが制限されることがありますので、製品購入時には、本体底の「バーコード」が貼付されているかを必ずご確認くださいますようお願いいたします。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

※保証期間後の修理 点検等による諸費用は、お客様にご負担願います。またお買い上げの販売店と当社間の運賃など諸費用につきましては、輸送方法によって、一部ご負担いただく場合があります。

● 輸入元、販売元:HUROM株式会社

● 故障・修理についてのご相談に関しては・・・
サービス窓口:

HUROM株式会社 サービス窓口
フリーダイヤル:0120-288-859

〒104-0043
東京都中央区湊1-8-12 T.Iビル 2F

受付時間:
10:00~12:00
13:00~17:00(土日祝以外の月~金曜日)

※モデル名をご確認の上、お電話いただくようお願い申し上げます。

保証書

●製品保証について

1. この製品には保証書がついています。

保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたします。内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。

2. 保証期間はお買い上げ日から本体に関しては1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 保証期間後の修理はサービス窓口にご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

●修理を依頼される時は

 **警告**

・故障の時は、ただちに使用をやめて電源プラグを抜き、サービス窓口にご連絡のうえ送付いただき修理をお申し付けください。

 **注意**

・ご自分で修理はしないでください。大変危険です。

- 補修用性能部品について
- 1. 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 2. 本体の補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年間です。

アフターサービスについてわからないことは・・・

お買い上げの販売店、またはサービス窓口にお問い合わせください。

保証書

HUROMスロージューサー
モデル名：HW-SBA18

持込修理

保証 期間	お買い上げ日 年 月 日
	お買い上げの日から本体1年間
お 客 様	〒 ご住所 電話
	お名前 ふりがな

様

本書は、保証規定により無償修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から1年以内に万一故障が発生した場合は本書をご提示のうえ、記載のサービス窓口へ修理をご依頼ください。保証書に所定事項の記入または販売店印がない場合は必ず販売店発行の領収書または、その他購入年月日、店名等を証明するものをあわせてご提示ください。

安全点検のために、写しを取る必要がある場合は、お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

販売店様へお願い

この保証書は、販売店様が所定事項を記入して効力を発揮するものですから、必ずご記入ください。

お買い上げ店
所在地・店名 電話

印

GOOD HEALTH STARTS HERE

HUROM JUICE RECIPES

INDEX

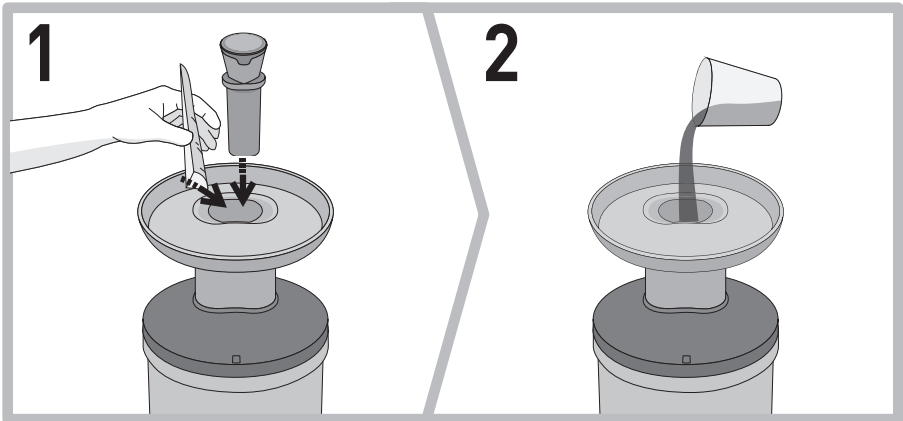
- 24 HUROM GUIDE
- 25 リンゴ・パイナップル / パプリカ・オレンジ
- 26 パイナップル・きゅうり / ビート・リンゴ・レモン
- 27 オレンジ・リンゴ・ニンジン / キウイ・ほうれん草・リンゴ
- 28 ケール・マスカット・アップルミント / ザクロ・オレンジ・パイナップル
- 29 グレープフルーツ・パイナップル・オレンジ・ニンジン / オレンジ・パイナップル・ケール・セロリ
- 30 ミニトマト・ビート・パイナップル・ラズベリー / キャベツ・ニンジン・ビート・レモン
- 31 リンゴ・豆・クルミ / ストレーナーの使い分け

HUROM Guide - ご使用の前にご確認ください。

※ レシピの活用法

- ▶ 取扱説明書の内容を十分にご理解した上で、製品をご使用ください。
- ▶ 食材の準備 (P.13) を参照して食材を下準備してください。
- ▶ レシピに紹介された搾汁順序に沿って食材を投入してください。
- ▶ 各レシピごとのジュース分量は1人分あたり280ml です。
(食材別容量、果汁含有量、搾汁方法などによって差があります。)

※ 牛乳・豆乳などの液体類とミックスジュースを作る場合



- ▶ お好みの野菜・果物を必ず先に入れて搾汁した後に、液体類を入れてください。
- * 牛乳、豆乳などの液体類を先に入れると、搾りかすの排出口に流れて出る可能性があります。
- * バナナなどのやわらかい果物は、液体類と一緒に搾汁する際に排出口に液体が流れてくる可能性があります。

リンゴ・パイナップル

1人分 280ml

食材

リンゴ	250g
パイナップル	100g

作り方

1. リンゴは芯と種を取り、適当な大きさにカットします。
2. パイナップルは皮と芯を取り除き適当な大きさにカットします。
3. レバーを閉め、リンゴとパイナップルを交互に入れ搾汁します。
4. 最後の食材を入れる際、レバーを半開 [●]に合わせドラム内に残った搾りかすを排出します。

パプリカ・オレンジ

1人分 280ml

食材

オレンジ	280g
パプリカ	100g

作り方

1. オレンジの外皮をむき、適当な大きさにカットします。
2. パプリカはきれいに洗い、へたと種を取り、適当な大きさにカットします。
3. レバーを閉め、パプリカとオレンジを交互に入れて搾汁します。
4. 最後の食材を入れる際、レバーを半開 [●]に合わせドラム内に残った搾りかすを排出します。

パイナップル・きゅうり

1人分 280ml

食材

パイナップル	280g
きゅうり	120g

作り方

1. パイナップルは皮と芯の部分を取り除き、適当な大きさにカットします。
2. きゅうりはきれいに洗いヘタを取り、適当な大きさにカットします。
3. レバーを閉め、きゅうりとパイナップルを交互に入れます。
4. 最後の食材を入れる際、レバーを半開 [●] に合わせドラム内に残った搾りかすを排出します。

ビート・リンゴ・レモン

1人分 280ml

食材

リンゴ	350g
ビート	20g
レモン	20g

作り方

1. 食材はきれいに洗い皮をむき、リンゴは芯と種を除き、適当な大きさにカットします。
2. レモンは外皮と種を取り除き適当な大きさにカットします。
3. レバーを閉め、リンゴを半分ほど搾汁した後、ビートとレモンを入れて搾汁します。
4. 残りのリンゴを入れた後、レバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを取り出します。

オレンジ・リンゴ・ニンジン**1人分 280ml**

食材

オレンジ	200g
リンゴ	140g
ニンジン	100g

作り方

1. 外皮をむいたオレンジを適当な大きさにカットします。
2. ニンジンはきれいに洗い、3cm程度に小さくカットします。
3. リンゴは、種と芯を取り除き適当な大きさにカットします。
4. レバーを閉めオレンジとリンゴ、ニンジンを搾汁します。
5. 用意した食材を2/3程度入れたらレバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを排出します。

キウイ・ほうれん草・リンゴ**1人分 280ml**

食材

リンゴ	310g
キウイ	40g
ほうれん草	30g

作り方

1. キウイは、皮を取り除いた後、適当な大きさにカットします。
2. リンゴはきれいに洗い、芯と種を取り、適当な大きさにカットします。
3. ほうれん草はきれいに洗い、適当な大きさにカットします。
4. レバーを閉め、リンゴを半分程度搾汁した後、ほうれん草・キウイを搾汁します。
5. 残りのリンゴを入れた後、レバーを半開 [●] に合わせドラム内に残った搾りかすを排出します。

ケール・マスカット・アップルミント**1人分 280ml**

食材

マスカット	330g
ケール	60g
アップルミント	3g

作り方

1. ケールはきれいに洗い、適当な大きさにカットします。
2. マスカットはきれいに洗い、房から実を外します。
3. レバーを閉めケールとマスカット、アップルミントを搾汁します。
4. 用意した食材が2/3程度入れたらレバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを排出します。

ザクロ・オレンジ・パイナップル**1人分 280ml**

食材

オレンジ	170g
ザクロ	130g
パイナップル	100g

作り方

1. ザクロは4等分に切り、実を外します。
2. 外皮をむいたオレンジを適当な大きさにカットします。
3. パイナップルは皮と芯の部分を取り除き、適当な大きさにカットします。
4. レバーを閉め、ザクロとオレンジ、パイナップルを交互に入れます。
5. 最後の食材を入れる際にレバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを排出します。

グレープフルーツ・パイナップル・オレンジ・ニンジン 1人分 280ml

食材

パイナップル	180g	オレンジ	70g
グレープフルーツ	100g	ニンジン	20g

作り方

1. グレープフルーツ、オレンジは外皮を取り除き、適当な大きさにカットします。
2. ニンジンはきれいに洗い、適当な大きさにカットします。
3. パイナップルは皮と芯を取り除き、適当な大きさにカットします。
4. レバーを閉めグレープフルーツ、オレンジ、パイナップル、ニンジンの順に交互に少しずつゆっくりに入れます。
5. 最後の食材を入れる際に、レバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを排出します。

オレンジ・パイナップル・ケール・セロリ
1人分 280ml**食材**

オレンジ	100g	ケール	50g
パイナップル	80g	セロリ	50g

作り方

1. オレンジの外皮をむき、適当な大きさにカットします。
2. パイナップルは皮と芯を取り除き、適当な大きさにカットします。
3. ケールとセロリはきれいに洗い、適当な大きさにカットします。
4. レバーを閉めオレンジ、パイナップル、ケール、セロリの順に交互に少しずつゆっくりに入れます。
5. 最後の食材を入れる際に、レバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを排出します。

ミニトマト・ビート・パイナップル・ラズベリー

1人分 280ml

食材

ミニトマト	200g	ビート	20g
パイナップル	130g	ラズベリー	20g

作り方

1. ビートはきれいに洗い、適当な大きさにカットします。
2. ミニトマトはヘタを取り、きれいに洗います。
3. パイナップルは皮と芯を取り除き、適当な大きさにカットします。
4. レバーを閉めオレンジ、ビート、ミニトマト、パイナップル、ラズベリーの順に交互に少しずつゆっくりに入れます。
5. 最後の食材を入れる際に、レバーを半開 [●] に合わせ、ドラム内に残った搾りかすを排出します。

キャベツ・ニンジン・ビート・レモン

1人分 280ml

食材

ニンジン	170g	ビート	50g
キャベツ	140g	レモン	40g

作り方

1. 食材はきれいに洗い、ビートは皮をむいた後、適当な大きさにカットします。
2. レモンは外皮と種を取り除き適当な大きさにカットします。
3. レバーを閉め、キャベツ、レモン、ビート、ニンジンを交互に入れて搾汁します。
4. 最後の食材を入れる際に、レバーを半開 [●] に合わせドラム内に残った搾りかすを排出します。

リンゴ・豆・クルミ

1人分 280ml

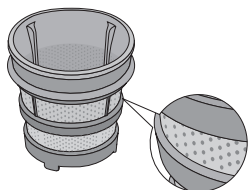
食材

リンゴ	300g
ゆでた豆	160g
クルミ	20g

作り方

1. リンゴはきれいに洗い、芯と種を取り、適当な大きさにカットします。
2. クルミは渋皮をむきます。
3. レバーを閉め、リンゴとクルミを交互に入れて搾汁します。
4. 最後にゆでた豆を入れて十分混ざるまで搾汁します。

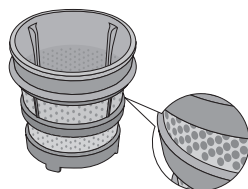
ストレーナー（細目）とスムージーストレーナー（粗目）の使い分け



ストレーナー

さらりとした口あたりに

網の目が小さなストレーナーは、野菜や果物、豆などさらさらしたジュースを搾る際に使用します。



スムージーストレーナー

とろみのある食感に

網の目が大きなスムージーストレーナーは、軟らかい果物（イチゴ、メロン、桃・アボカド）や粘り気のある食材で、果肉が豊富なジュースを搾る際に使用します。

HUROM