

# GREENPOWER® グリーンパワージュース

低速回転圧搾式ツインギアジュース

## 使用説明書

Model : ① 標準型セット  
② 多機能型セット



ご使用前に安全上の注意をよくお読みになり、正しくご使用ください。  
使用説明書に製品保証書が含まれています。



## 目次

製品の特長	3
付属パーツのご紹介	4
標準型の組み立て手順	6
標準型の使用法	8
標準型のお手入れ・分解方法	12
多機能用パーツセットの特長	14
多機能型の組み立て手順	15
多機能型の使用法	16
多機能型の分解方法	18
パーツ販売のご案内	19
使用上の注意	20
故障かな?と思ったら	22
ヒューズの交換方法・仕様	23
製品保証書	24

グリーンパワージュースは、  
3Way Bio Systemを採用し、人々の健康と  
地球環境を考えて開発されています。

3ウェイバイオシステムにより、食品が接触する  
部品はすべてUL(\*1) やFDA(\*2)のような  
世界的に公認されている機関が承認した素  
材だけを使用しており、環境にも配慮してい  
ます。

(\*1) UL・・・Underwriters Laboratories Inc.  
1894年米国で設定された非営利団体。

100年にわたって製品の安全性に貢献しており、  
ULマークは品質や信頼の証として広く認められています。

(\*2) FDA・・・Food and Administration 米国食品・医療薬局

### 1.本製品について

グリーンパワージュースの特長であるクリーンツインギアは、  
独自の技術によりギア同士の接触がなく、搾汁時にギアから  
金属粉などの異物が生じないので、有害物質が混入しない  
安全なジュースを搾ることができます。また、野菜の繊維質  
と農薬・重金属との間の親和力、結合性を利用し、野菜に含  
まれている農薬や重金属の多くを取り除きます。  
また、耐久性にすぐれ、組み立てや分解も簡単です。

### 2.素材の栄養が破壊されません

ギアが1分間に160回転と低速回転であるため、野菜や果物に  
含まれる栄養素の破壊が少なくなっています。  
ジュースを受ける鮮度維持専用コップの底などには、4200ガ  
ウスのネオジム磁石とバイオセラミックが内蔵されており、ジ  
ュースをよりまろやかな味にし、新鮮なまま保存できます。

### 3.稼働音について

高性能モーターと新型変速機の開発により、稼働音を60デシ  
ベル以下におさえることに成功しました。

## 製品の特長

1

### 酵素・栄養素を破壊しません

1分間に160回転という低速回転のギアを使用することで、熱や衝撃による酵素・栄養素の破壊が少なく、効率よく素材の栄養を摂取できます。

2

### おいしく、栄養豊富な『活きた』ジュースが搾れます

鮮度維持専用コップとクリーンツインギアの内部に遠赤外線放射体(セラミックス樹脂)と磁力線を内蔵することで、ジュースをイオン活性化させ、臭みや苦みのない、まろやかな味にします。また、搾りたてのジュースをより長く保存することを可能にしました。

3

### 農薬、重金属の多くをカスとして排出します

野菜をすりつぶし、かき混ぜて搾ると、分離された繊維質(カス)と農薬、重金属が互いに親和性を持って結合するという科学的理論(\*1)を利用し、グリーンパワージュースは野菜を完全にすりつぶして搾り出す方式で、野菜や果物に含まれる農薬・重金属の多くを搾りカスと一緒に排出することで分離します。

(\*1) 生化学の権威者ノーマン・ウォーカー博士(米国)による。

4

### 排出口の調節が可能です

搾汁する材料の性質によって、2種類のキャップをご用意しました。キャップ(白)は繊維の硬い材料に、キャップ(赤)はやわらかめの材料にお使いください。また、キャップをゆるめることで、カスが排出されやすくなり、きつくしめることで、搾汁率を高めることができますので、材料や季節によって調節してご使用ください。

5

### 家庭用調理器として幅広くご使用いただけます

各種フィルターを活用することにより、豆乳、お餅づくり、肉や魚のすりつぶしやコーヒー豆の粉碎、また凍らせた果物をシャーベットにするなど、ジュースを搾る以外にも幅広くご使用いただけます。

6

### 搾汁率が高く、稼働音も静かです

高性能モーターと新型減速機を使用することで、騒音指数60デシベル以下という静かで、より高い搾汁率を実現しました。

7

### 過熱防止装置がついた安全、安心設計

うっかりスイッチを入れたままにしておいても、過熱防止装置が自動的に作動し、火災や火傷、機械の劣化を防ぎます。熱が冷めれば、また通常どおりご使用いただけます。



付属パーツのご紹介

- 投入口**  
材料投入口
- 投入口のカバーロック**  
組み立てるとき(時計回り)  
分解するとき(反時計回り)
- 投入口のオープンレバー**
- 圧力調節キャップ**  
ジュースを抽出する際の  
搾り具合を調節
- 持ち運びハンドル**
- 本体(モータ、減速機内蔵)**
- ステンレスボール**
- 鮮度維持専用コップ**  
・セラミックス樹脂と磁石を内蔵し、  
ジュースの長期鮮度保持機能あり  
・泡除去設計がされている  
・容量メモリ付き
- 投入口のカバー**  
投入口、排出部を覆うカバー  
(必ずセットしてから搾汁してください)
- スイッチボタン**  
 On : 作動  
 Off : 停止  
 Reverse : 材料が詰まったときや、  
使用後の分解/お手入れ前に使用

標準型・多機能型の共通付属パーツ (使用方法は8ページ参照)

1. 投入口の カバー ★	2. ステンレス ボール	3. 鮮度維持専用コップ	
4. 木の押し棒	5. 果物用押し棒	6. 専用洗浄ブラシ	7. 投入口のフタ
8. フィルター 網目(小) (野菜マーク) ★	9. フィルター 網目(大) (果物マーク)	10. 多機能 フィルター (ぶどう・ アイスマーク)	
11. 排出部 ★	12. キャップ(白) ★	13. キャップ(赤)	14. クリーンツインギア ★

★のパーツについては、お届け時、本体にセットされています

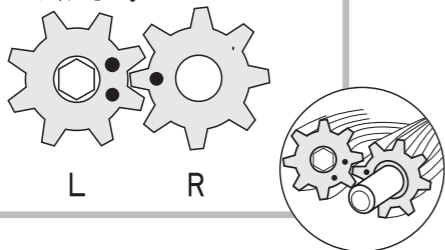
多機能型の付属パーツ (使用方法は14ページ参照)

1. 多機能用ギア	2. ステンレスストレーナー	3. 果物用ストレーナー X2個	4. 麺類用ストレーナー
5. 多機能用 排出部	6. 麺類用排出部	7. ノズル 4個 全8パターン No.1~2 No.3~No.4 No.5~No.6 No.7~No.8	

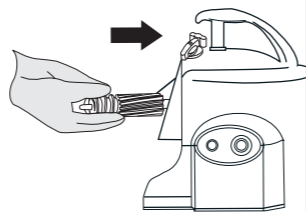
標準型の組み立て手順

⚠️ 必ず電源プラグを抜き、下記の順に組み立ててください。

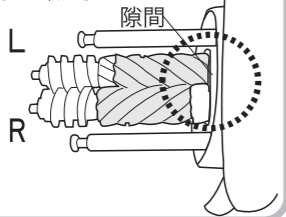
1 クリーンツインギアを図のように(2点の間に1点が来るように)合わせてください。



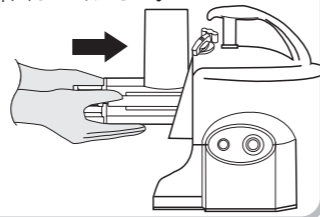
2 2本のギアを両手で掴んで、同時に本体に結合させてください。



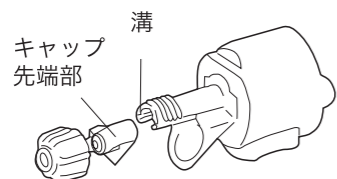
3 本体とギア間に大きな隙間や傾ぎがないよう、まっすぐ挿入してください。



4 フィルターを2本のギアに沿わせながら、本体側まできちんと挿入してください。



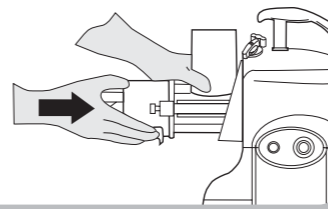
5 キャップの先端を排出部の溝に沿わせながらはめ込み、右に回してロックします。



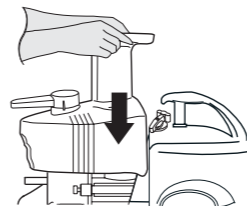
※キャップが正しくはめ込まれていないと、キャップのスプリングが作動しないため、カスの排出が円滑に行われず、排出部が損傷する可能性があります。

※キャップは材料によって締めたり緩めたり、白キャップと赤キャップを使い分けるなど調整してご使用ください。

6 排出部をフィルターにかぶせ、奥まで挿入してください。



7 投入口のカバーを上から差し込みカバーロックを時計回りに回し、カバーを本体に固定してください。



※カバーがきちんとはまらない場合は、フィルター、排出部が正しくセットされていないので、再度、セットし直してください。

8 ステンレスボールと鮮度維持専用コップを図のように配置します。



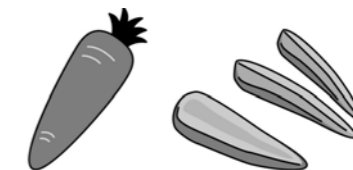
※鮮度維持専用コップは本体に沿うようセットしてください。

食材の切り方、ジュースの搾り方

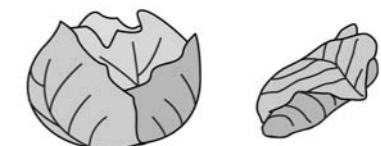
● りんごやなしなどの果物は4等分したあと、種と芯を取り除き、ジューサーの投入口に入る大きさにカットします。かぶやトマトなどの丸い野菜も同様に切ります。



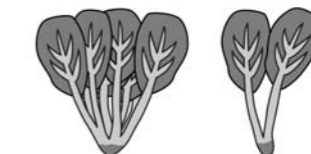
● にんじんやきゅうりのような細長い野菜は縦に4等分し、先の細い方から入れるとうまく搾ることができます。



● キャベツは1枚ずつはがし、丸めて薄い方から入れます。野菜や果物の繊維が排出されにくいときなどに、キャベツの葉を1枚搾るとカスの排出がスムーズです。



● 小松菜やほうれん草のような葉物類は、1~2枚ずつに分けて葉の方から入れます。ケールや明日葉のような繊維の硬い野菜は、5cmほどの長さに切って入れるとうまく搾れます。大量に入れてしまうと搾りにくくなりますので、ご注意ください。





## 標準型の使用法(1)

### フィルター網目(小)を使って搾るジュース例



① クリーンツインギア ② フィルター網目(小) ③ 排出部 ④ キャップ(白または赤) ⑤ 投入口カバー ⑥ 木の押し棒

- ▶ 季節によって野菜の繊維質が異なりますので、2種類のキャップで締め具合を調節しながらご使用ください。
- ▶ 連続して3kg程度の野菜ジュースを搾ることができます。
- ▶ 松葉は水分の含量が少ないため、水分量の多い他の野菜と一緒に搾ることをおすすめします。

#### Point!

- \* 材料を投入するときは、硬い材料と柔らかい材料を交互に入れるようにしてください。
- \* 投入口の方へ逆流する場合は、キャベツの葉を1枚まるめて投入してください。
- \* 繊維の強い野菜(ケールなど)は短く切って入れると、カスの排出がスムーズになります。

### スペシャルにんじんジュース (1人分)

材料: にんじん(中)1.5本  
作り方:

- ① にんじんをよく洗い、ヘタだけ切り、縦に4等分する。
- ② 細い方から投入口に入れ、木の押し棒で押し搾る

\* にんじんだけでも十分に甘くておいしいジュースができるが、お好みでりんごやレモン、はちみつを入れても良い。



### 小松菜ミックスジュース (1人分)

材料: 小松菜 75g、にんじん1/4本、りんご1/4個、みかん 1/2個

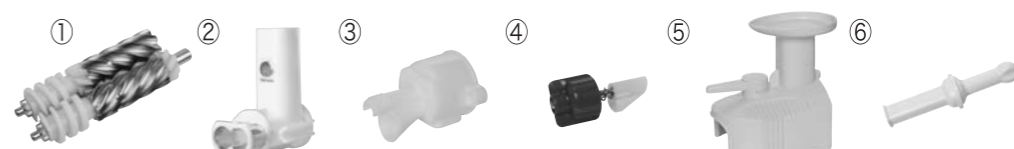
作り方:

- ① 小松菜は根元を切り落とし、1~2枚ずつ葉の方から入れる。
- ② にんじんは縦長に切り、細い方から投入口に入れ、木の押し棒で押す。
- ③ りんごは芯を取り、投入口に入る大きさに切り、少量ずつ投入口に入れる。
- ④ みかんは皮をむいて種を取り、適当な大きさに分けて投入口に入れる。

\* たくさん搾る場合は、各材料を少しずつ順番に搾っていくと良い。



### フィルター網目(大)を使って搾るジュース例



① クリーンツインギア ② フィルター網目(大) ③ 排出部 ④ キャップ(赤) ⑤ 投入口カバー ⑥ 果物用押し棒

- ▶ 季節によって果物の繊維質が異なりますので、キャップを調節しながらご使用ください。
- ▶ 搾ったジュースを凍らせて、フルーツアイスパーも楽しめます。

#### Point!

- \* 果肉のやわらかい果物(キウイ、イチゴなど)は単独ではジュースにはなりませんので、他の野菜や果物に少量をまぜてお楽しみください。

### いちごミックスジュース (1人分)

材料: いちご(中)5~6個、オレンジ 1/2個  
グレープフルーツ1/2個

作り方:

- ① いちごはヘタを取り、オレンジ、グレープフルーツは適当な大きさにカットし、種を取り除く。
- ② いちご、オレンジ、グレープフルーツを交互に投入口に入れ、果物用押し棒で押し搾る。

\* お好みでメープルシロップやはちみつを加えても良い。



### すいかジュース (1人分)

材料: すいか 200g  
作り方:

- ① すいかはきれいに洗って皮を切り、適当な大きさにカットする。
- ② 投入口に入れ、果物用押し棒で押し搾る。

\* すいかの栄養分は、95%が皮の内側に含まれているため、ジュースを搾るときは皮の内側を利用することが望ましい。夏にすいかジュースを搾って冷蔵庫に保管しておく、清涼飲料水の代わりになる。



## 標準型の使用方法(2)

### 多機能フィルターを使ってつくるアイス、お料理例



① クリーンツインギア ② 多機能フィルター ③ 排出部 ④ 投入口カバー ⑤ 果物用押し棒

- ▶ フルーツアイスクリーム、フルーツシャーベット
- ▶ きなこ餅、もち米団子、ピーナッツバター
- ▶ 乾燥唐辛子、コーヒー豆の粉碎
- ▶ ニンニク、唐辛子、生姜、たまねぎの粗挽き
- ▶ 肉、魚のすりつぶし

**!** 必ずキャップを外してご使用ください。パーツが破損する可能性があります。フルーツシャーベットを作る際は、水だけの氷を入れないでください。クリーンツインギアが破損する可能性があります。

### ハンバーグステーキの作り方

材料：牛かたまり肉 250g、豚かたまり肉 100g、玉ねぎ 200g、食パン 1枚、牛乳 大さじ2、卵 1個、塩コショウ・ナツメグ 少々

作り方：

- ①牛と豚のかたまり肉、玉ねぎを適当な大きさにカットし、食パンは細かくちぎって牛乳に浸しておく。
- ②ジューサーの下に受け皿やボールを置き、①を投入口に入れ、果物用押し棒で押してミンチにする。
- ③②に食パン、牛乳、卵、塩コショウ、ナツメグを入れ、よく練り合わせる。
- ④③を4等分にして形を整え、油をひいたフライパンで焼く。

### きなこ餅

材料：もち米 1カップ、水 1カップ、きなこ 適量

作り方：

- ①もち米は炊く1時間ほど前に洗って、分量の水に浸しておく。
- ②もち米を炊飯器に入れて炊き、炊きあがったら5分ほど蒸らし、軽くほぐしておく。
- ③ジューサーの下に受け皿を置き、果物用押し棒を使って餅を作る。
- ④できたてのお餅を適当な大きさに丸め、きなこをまぶす。

\* お好みで、のりやごまなどでアレンジしてください。



### フルーツアイスクリーム

材料：バナナ 小1本、その他好きな果物適量

作り方：

- ①各果物の皮をむき、投入口に入る大きさにカットして、冷凍庫で凍らせる。
- ②アイスを作る少し前に冷凍庫から取り出す。
- ③ジューサーの下に受け皿やボールを置き、少しやわらかくなった果物を投入口に入れ、果物用押し棒で押す。

- \* 凍った非常に硬いま投入するとギアが破損する恐れがあります。
- \* 水だけを凍らせた氷は絶対に入れないでください。破損や故障の原因となります。



### フルーツシャーベット

材料：イチゴ、キウイなど好きな果物

作り方：フルーツアイスクリームと同じ手順で作ります。

- \* 凍った非常に硬いま投入するとギアが破損する恐れがあります。
- \* 水だけを凍らした氷は、絶対に入れないでください。破損や故障の原因となります。

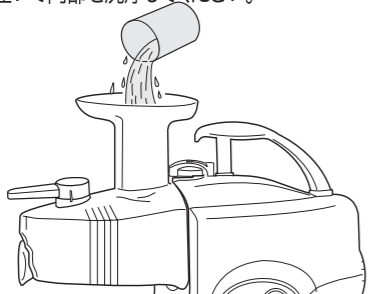


## 標準型のお手入れ・分解方法



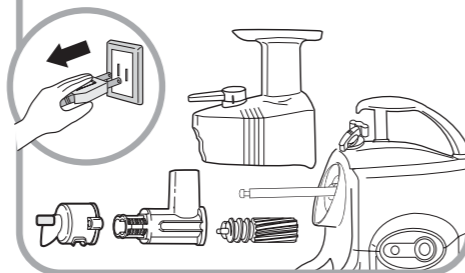
ご使用後は必ず各パーツを分解してから洗浄してください。  
 本製品はカルシウムの抽出に優れていますので、十分に洗浄せずにそのまま保管しますと、カルシウムなどが固まって故障の原因になります。  
 本体内部や操作パネルの部分に、水が入らないように注意して下さい。  
 本体を水に浸けたり、水をかけると故障の原因となります。  
 部品を手入れするときは、煮沸消毒したり、ワックス、シンナー、ベンジンなどの化学薬品を使用しないでください。

1 使用後、調節キャップを外し、スイッチ「ON」の状態のコップ1杯程度の水を投入口からゆっくり注いで内部を洗浄してください。



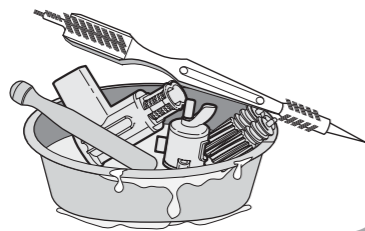
※ 分解する前に5秒～10秒間程、スイッチを「REVERSE」(逆回転)に入れてください。

2 電源プラグを抜いてジューサーを分解してください。

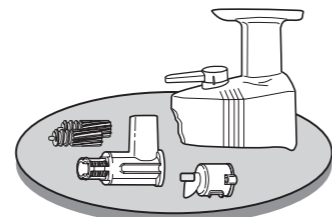


※ 分解方法は13ページをご覧ください。

3 分解したら部品を水につけ、付属の専用洗浄ブラシできれいに洗ってください。



4 お手入れ後は、各部品を風通しのいい場所で自然乾燥してください。

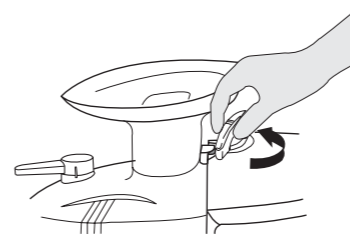


※ 直射日光(太陽)では乾燥させないでください。  
 (脱色する恐れがあります)  
 食器乾燥機で乾燥させないでください。  
 (部品が変形する可能性があります)

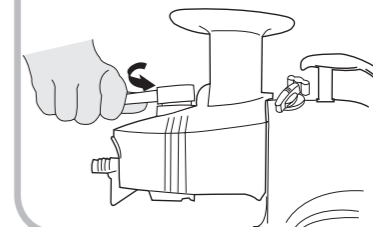


必ず電源プラグを抜き、下記の順に分解してください。

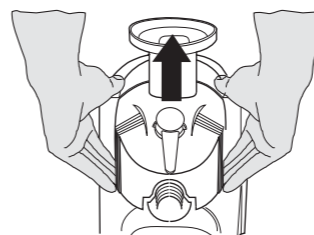
1 投入口のカバーロックを反時計回りに回してください。



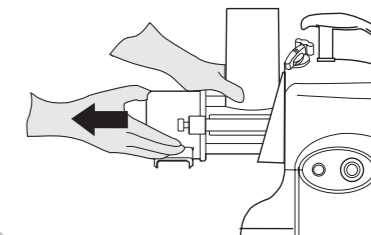
2 オープンレバーを反時計回りに180度ゆっくり回してください。



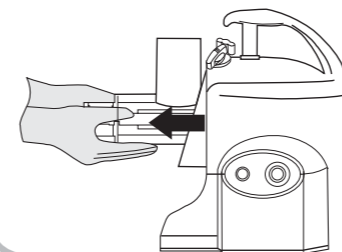
3 投入口のカバーを両手で真上に引き上げ、本体から外してください。



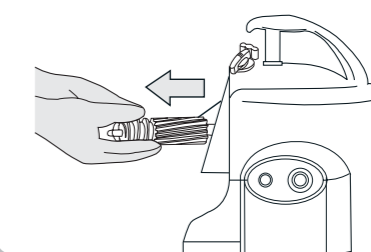
4 フィルターを片手で押さえながら排出部を外してください。



5 本体からフィルターを外してください。



6 クリーンツインギアを本体から外してください。



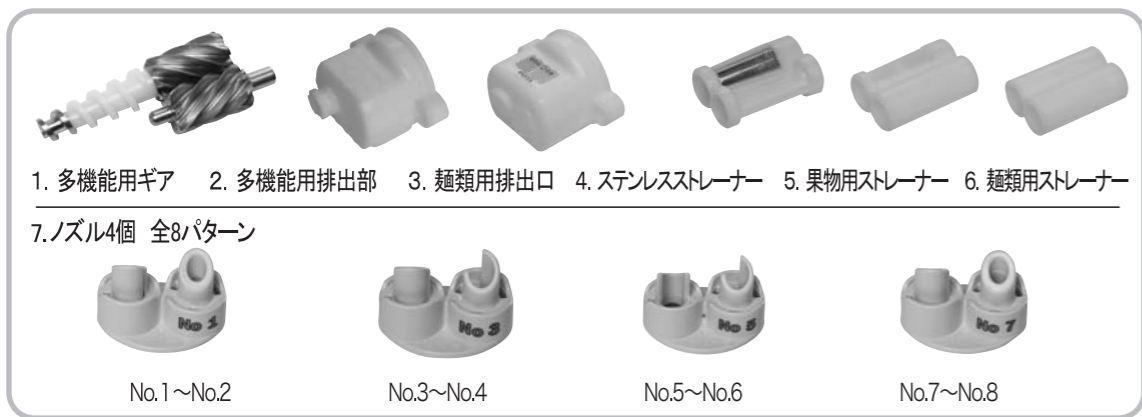
※ クリーンツインギアが落ちないように注意してください。



## 多機能用パーツセットの特長

### 多機能用パーツセットの特長

1. 新鮮なフルーツジュースや麦若葉青汁、麺類が作れます。
2. 標準型よりも幅広い果物に対応し、搾汁率が高く、経済性に優れています。
3. 手入れが簡単で、短時間で搾汁できます。
4. 高い搾汁率で、ジュースの中にカスのない、さらさらのフルーツジュースが作れます。



1. 多機能用ギア 2. 多機能用排出部 3. 麺類用排出口 4. ステンレスストレーナー 5. 果物用ストレーナー 6. 麺類用ストレーナー

7. ノズル4個 全8パターン



No.1~No.2



No.3~No.4



No.5~No.6

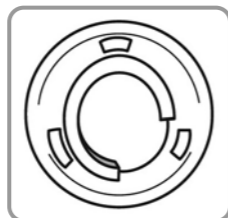


No.7~No.8

- |            |               |                 |                                  |
|------------|---------------|-----------------|----------------------------------|
| No.1 麦若葉ほか | No.3 種ありぶどう専用 | No.5 ザクロ (小) 専用 | No.7 すいかほか                       |
| No.2 トマトほか | No.4 種なしぶどう専用 | No.6 ザクロ (大) 専用 | No.8 柑橘系、プチトマト、<br>その他ミックスジュース全般 |



丸形ノズル



穴あきノズル

### Point!

※種がない、または柔らかい種の果物類は丸形ノズル、固い種の果物は穴あきノズルをご使用下さい。  
※季節や保存状況によって、最適なノズルが変わりますので、どのノズルを選んでよいかわからないときは、No.8からお試ください。



## 多機能型の組み立て手順

### 多機能用パーツセットを使用する前に

1. キウイ、いちごは単独では搾りにくいので、別の果物や野菜といっしょに混ぜて搾ってください。
2. にんじん、じゃがいもなどの根菜類やケールなどの茎が太く葉の大きい野菜はクリーンツインギアをご使用ください。
3. ゆっくり軽く押しつぶすほど搾汁率が高く、速く搾れます。
4. 季節や鮮度によって果物、野菜の繊維状態が異なりますので、搾汁がうまく行えない場合には使用するノズルを調整してご使用ください。(保存期間の長い果物や野菜の場合、ノズルの穴の大きいものに換えてください。使用途中にノズルを交換する場合は、フィルターもいっしょに洗浄してください。)

### \* 特に注意!

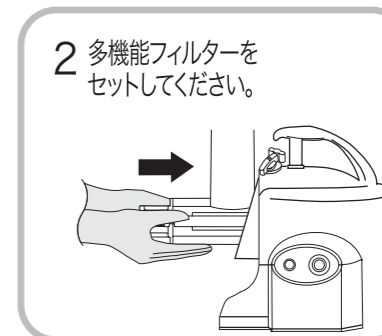
種のあるザクロやブドウジュース、生野菜ジュースを搾汁するときは必ずステンレスストレーナーをご使用ください。  
果物用ストレーナーで搾汁すると、ストレーナーが破損する可能性があります。



必ず電源プラグを抜いて下記の順に組み立ててください。



1 使用するギアとストレーナーを本体に装着してください。

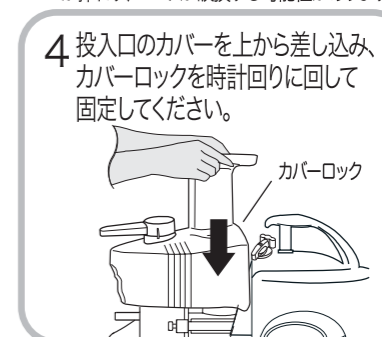


2 多機能フィルターをセットしてください。

※ぶどう・アイスマークの付いた多機能フィルターをご使用ください。  
フィルター網目(小、大)を使用されますとジュースが搾れず、パーツが破損する可能性があります。

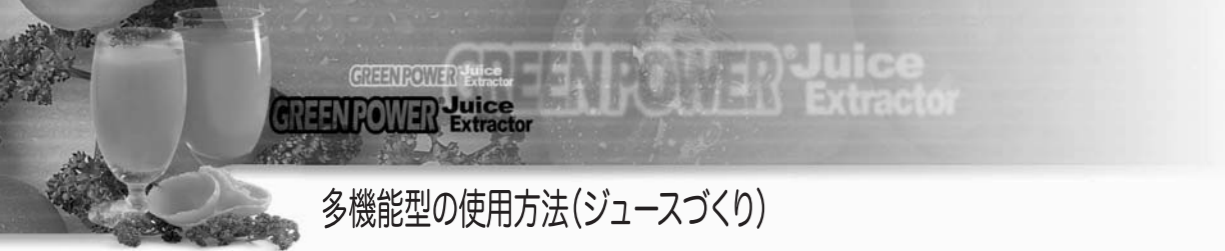


3 専用ノズルを排出部に装着してください。



4 投入口のカバーを上から差し込み、カバーロックを時計回りに回して固定してください。





多機能型の使用法(ジュースづくり)



多機能型の使用法(麺づくり)

**ぶどうジュース (1人分)**

使用するノズルNo.3

材料:巨峰(種あり) 250g

作り方:

- ①ぶどうはきれいに洗い、ヘタをはずす。
- ②ノズルNo.3を多機能用排出部にセットする。
- ③投入口からぶどうを入れ、果物用押し棒で押し搾る。



多機能フィルターを使った麺づくり



多機能用ギア 麺類用ストレーナー 多機能フィルター 麺類用排出部 投入口カバー 果物用押し棒

**【基本の小麦粉のこね方】**

小麦粉500g+水(青汁)150cc+塩少々を混ぜ合わせる。かたまりをよくほぐし、全体的にパラパラした状態まで混ぜ合わせます。このとき、全体が餅状になるまで固く練らないでください。小麦粉を練りすぎると、投入したときジュース内部でこびりつきうまく麺ができません。

**トマトジュース (1人分)**

使用するノズルNo.2

材料:トマト(大) 350g

作り方:

- ①トマトはきれいに洗い、ヘタをはずす。
- ②4等分した後、投入口に入る大きさにカットする。
- ③ノズルNo.2を多機能用排出部にセットする。
- ④投入口からトマトを入れ、果物用押し棒で押し搾る。



**うどん (5人分)**

材料:小麦粉500g、水150cc、塩少々

作り方:

- ① 上記の【基本の小麦粉のこね方】を参考に、材料をまんべんなく、手早く混ぜる。
- ② グリーンパワージュースに麺類用ストレーナーと麺類用排出口を装着する。
- ③ 生地をスプーンで少しずつ投入口にすくって入れる。
- ④ 出てきたうどんを適当な長さで切る。

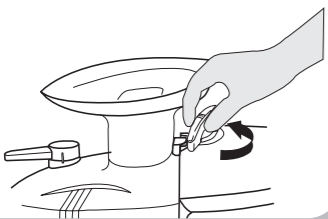


## 多機能型の分解方法

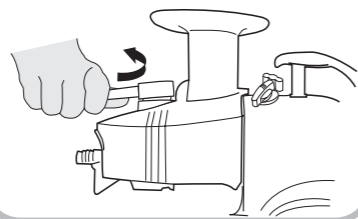


必ず電源プラグを抜き、下記の順に分解してください。

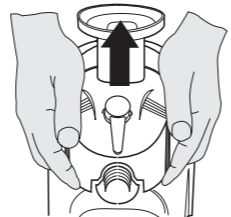
1 投入口のカバーロックを反時計回りに回して下さい。



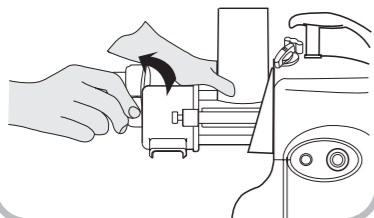
2 オープンレバーを時計回りに180度ゆっくり回して下さい。



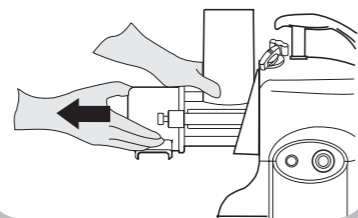
3 投入口のカバーを両手で真上に引き上げて、本体から外して下さい。



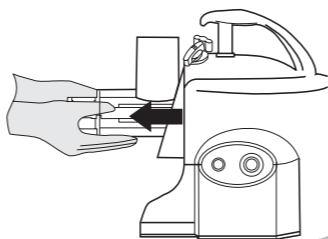
4 ノズルを左に回して外して下さい。



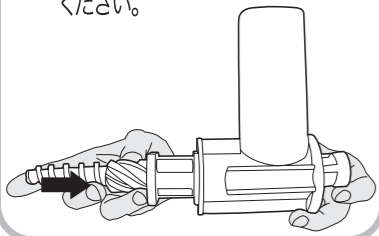
5 本体から排出部を外して下さい。



6 本体からフィルターを外して下さい。



7 専用ギアの長いほうを利用して、中のフィルターを押し出してください。






※お手入れ方法は、12ページを参照ください。

## パーツ販売のご案内

多機能用パーツセットのみのご購入を希望される方へ

標準型をお買い上げの方は、多機能用パーツセットを別売でお求めいただけます。

1. 多機能用ギア 	2. ステンレスストレーナー 	3. 果物用ストレーナー  X2個	4. 麺類用ストレーナー 
5. 多機能用排出部 	6. 麺類用排出部 	7. ノズル4個 全8パターン  No.1~No.2 No.3~No.4 No.5~No.6 No.7~No.8	

多機能用パーツセット ¥12800

### ご注文方法

- ・インターネット注文 <http://www.binchoutan.com/greenpower/>
- ・電話注文フリーダイヤル 0120-8-41828 (∞無限大~よいわ通販!)
- 受付10:00~12:00/13:30~18:00 日祝除く
- ・FAX注文フリーファックス 0120-6-41828 (むっちゃ~よいわ通販!)

ヒューズ ¥150

### ■ 郵送にてお届けいたします。

- ・270円分の郵便切手を同封のうえ、郵便番号、ご住所、お名前と「ジュースのヒューズ希望」と明記して、下記までご郵送ください。

〒600-8424 京都市下京区山王町569  
プレマ株式会社 ヒューズ係

- ・電話、FAXでご注文の場合

コンビニエンスストア、郵便局でご利用いただける振込用紙を同封のうえ、ご郵送いたします。お支払い総額は、送料、決済手数料を含め570円となります。

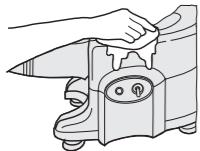
## 使用上の注意

- ▶ 下記に表記されている安全上の注意は、製品を正しく安全に使用し、お使いになる方や他の方への危害、物的損害を未然に防止するため、必ずお守りください。

### 警告

ここでは「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容を表示しています

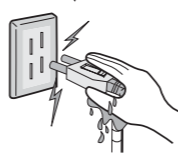
手入れの際、本体を水に浸けたり、水をかけて内部に水が入らないようご注意ください。(感電、ショート、発火、故障の原因となります)



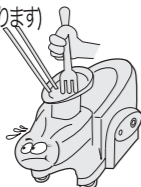
幼いお子様のいるご家庭では、お子様の手の届かない場所でご使用ください。使用後は、お子様の手の届かない場所に保管してください。



電源プラグの抜き差しは、濡れた手でしないでください。(感電の原因となります)



硬いもの(ナイフ、スプーンなど)を投入口に入れてください。(減速機の故障の原因となります)



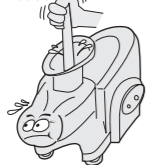
※ 本説明書に記載されている方法以外の分解(改造、修理)は絶対に行わないでください。けが、火災、感電の原因となります。故障の際は、販売店にご相談ください。

※ 部品の組立、分解時やお手入れする際は、スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

### 注意

ここでは「障害を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を表示しています

木の押し棒は人体に無害な白樺です。防腐剤や防カビ剤を使用していないので、よく乾燥させてから保管してください。



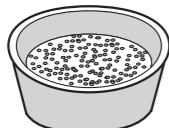
部品を手入れする際は、絶対に熱湯による煮沸消毒をしないでください。(製品の変形、脱色の原因となります)



材料は投入口に入る適当な大きさに切って入れてください。(材料を入れすぎると、ジューサーの寿命を短くします)



硬い穀類は水に浸し(約6時間以上)、水といっしょに少しずつ入れてください。



※ 氷は絶対に入れないでください。部品が破損します。(凍らせた果物はシャーベットにすることができます。)

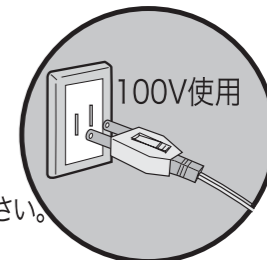
※ フルーツアイスクリーム、フルーツシャーベット、唐辛子粉碎きなど、料理用フィルターを使用する際は、キャップを必ず外してください。



## 電源・コード

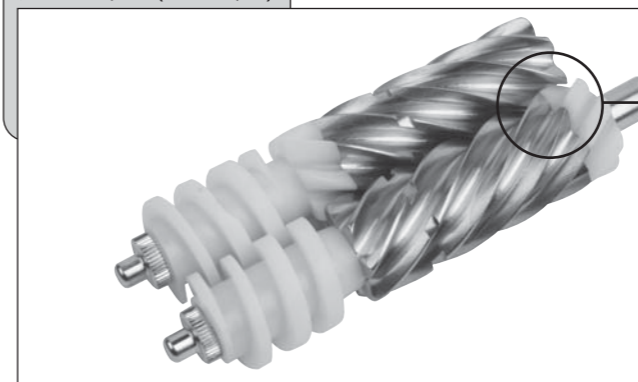
製品は100V (日本国内使用) 専用です。必ず100V専用のコンセントをご使用ください。

- ・コンセントや配線器具の定格を超えないでください。
- ・交流100V以外で使用しないでください。
- ・電源プラグは根もとまで確実に差し込んでください。
- ・コード、電源プラグを破損するようなことはしないでください。
- ・プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。
- ・ご使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・電源プラグを抜く際は、コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜いてください。
- ・本品は日本国内でのみご使用ください。

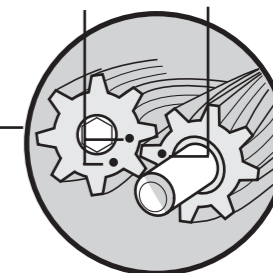


## クリーンツインギアの取扱いについて

クリーンギア (ツインギア)



赤丸2点 赤丸1点

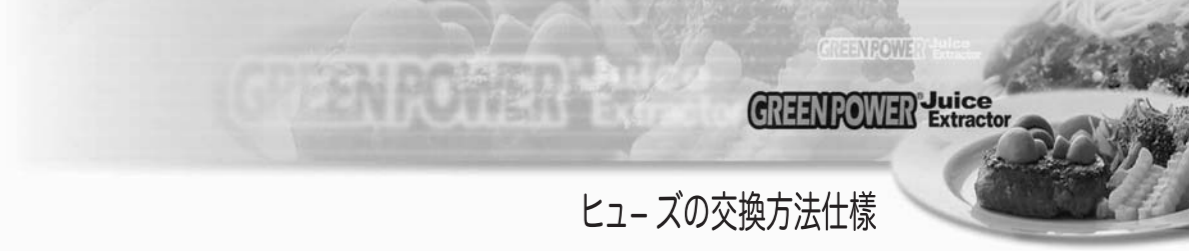


クリーンツインギアを合わせるときは、ギアの赤丸2点と赤丸1点が噛み合うように合わせてください。(図参照)  
正しく合わせず使用すると、故障や騒音の原因となります。

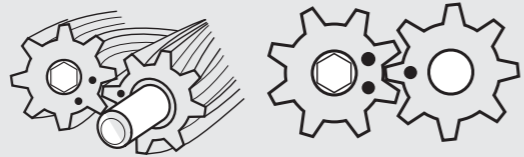
- ※ 電源の入った状態では、絶対にクリーンツインギアに触れないでください。重傷を負う可能性があります。
- ※ クリーンツインギアは落としたり、強い衝撃を与えないようにしてください。破損の原因となります。
- ※ クリーンツインギアは消耗品のため、保証対象外となります。



## 故障かな?と思ったら

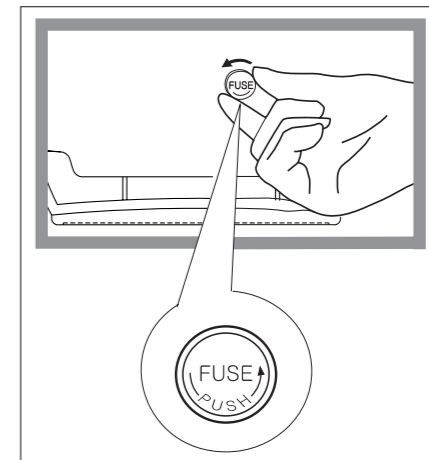


## ヒューズの交換方法仕様

こんな時は	原因
使用中にクリーンツインギアから異音が出る	<p>1) クリーンツインギアが図のように正しく噛み合っていますか? (左2点、右1点)</p>  <p>2) クリーンツインギアが本体の固定軸にしっかりとハマっていますか? 3) クリーンツインギアの軸が入る溝に異物が入っていませんか?</p>
スイッチを入れても動かない	<p>1) 供給電源が100Vかご確認ください。 2) コンセントは抜けていませんか? 3) ヒューズが切れていませんか? 4) 長時間、スイッチを入れたままにしていませんか? (安全のためモーターが過熱すると、自動的に電源が切れる過熱防止装置が内蔵されています。) ※ この場合、30分ほど置いて、熱が下がってから運転してください。</p>
運転中にクリーンツインギアが止まった	<p>1) 一度に大量の材料を投入していませんか? (材料が多すぎた場合は、2~3秒間、逆回転にしてからもう一度ご使用ください。) 2) 投入口に異物が詰まっていますか? (異物が挟まった場合は、スイッチを切り、電源を抜いてから本書P.12の分解方法に従って分解し、取り除いてください。)</p>

本製品のヒューズは、本体の底部にありますので、下記の説明に従って交換してください。(ヒューズ定格容量:125V/6.3A)

1. ヒューズホルダーのキャップを軽く押し、図のように反時計回りに1/3程度回してはずします。
2. 切れたヒューズを抜き取り、新しいヒューズと交換してください。
3. 組み立ては交換方法と反対に、ホルダーキャップを軽く押し、時計回りに1/3程度回すと組み立てられます。



## 仕様

製品名	グリーンパワージュースター
定格電圧	100V
消費電力	140W
定格時間	20分
絶縁種類	A種
コード長さ	1.9m以上
大きさ	410(W) x 190(D) x 280(H)
重量	6.2kg(本体)
PSEマーク	技術基準適合試験:適合





## 受賞経歴

- ♣ '91.11. 全国優秀発明品大会特許庁長賞受賞
- ♣ '92. 4. スイス・ジュネーブ国際発明品展示会銀賞
- ♣ '92.10. ドイツ・ニュルンベルク国際発明大会銀賞
- ♣ '93. 5. 米国ピッツバーグ国際発明大会飲料食部門大賞
- ♣ '93. 5. 第28回発明の日、大統領表彰
- ♣ '94. 5. 第29回発明の日、商工資源部長官表彰
- ♣ '94. 5. 米国ピッツバーグ発明大会生汁機部門大賞
- ♣ '94. 7. SD(SUCCESSFUL DESIGN:成功デザイン)マーク取得
- ♣ '94. 9. 米国L.A.国際新技術発明展示会銀賞
- ♣ '94.10. '94ドイツアイデア新製品展示会金賞
- ♣ '94.11. 日本生汁専門病院(田辺内科病院)医療器指定
- ♣ '94.11. C(Clean)マーク取得-韓国環境首都研究所
- ♣ '94.12. 米国ULマーク取得-米国
- ♣ '95.03. 日本甲田病院推薦-日本
- ♣ '99.10. ドイツ・ニュルンベルク国際発明展示会銅賞
- ♣ '99.12. '99年大韓民国特許技術大典参加-特許庁長賞受賞

## 各国規格

- ♣ 米国安全規格(UL)取得
- ♣ カナダ安全規格(C-UL)取得
- ♣ ヨーロッパ安全規格(CE)取得
- ♣ 台湾安全規格(CNS)取得
- ♣ オーストラリア安全規格(AS)取得
- ♣ 日本輸入品衛生検査合格
- ♣ 日本安全規格(PSE)取得

## 国際発明特許品

- ♣ 米国、日本、ヨーロッパ、カナダなど、世界20か国余りで産業財産権保有



日本総輸入元・販売元

**プレマ株式会社**  
<http://www.prema.co.jp>

製造元



**GREENPOWER KEMPO, LTD.**

会社  
[ma.co.jp](http://www.ma.co.jp)



米国安全規格 カナダ安全規格 ヨーロッパ安全規格

**CNS AS PSE**

台湾安全規格 オーストラリア安全規格 日本安全規格

**プレマ株式会社**  
<http://www.prema.co.jp>