



INFINI MIX

HOT CHOCOLATE MACHINE

品番：CM-1



取扱説明書(保証書付)

このたびは、当社製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。



- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用になる前に「安全上のご注意」(2、3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。




安全上のご注意（必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です）

 警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
 注意	「軽傷を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

	してはいけない内容です。
 	実行しなければならない内容です。

警告

やけどにご注意ください！



- スチームブレンダーノズルから出ている蒸気に触れない。

設置するとき



- アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース線は

- ・ アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。
- ・ ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。（法令で禁止されています）
- ・ アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。

電源コードや電源プラグの取り扱い…



- 電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。

傷付けたり、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、挟み込んだりしない

（感電・ショートによる発火・火災の原因）

➡ 電源コード・電源プラグの修理は、販売店にご依頼ください

- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。

（感電・ショートによる発火の原因）

- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。（感電の原因）



- 定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う。

（他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）

・ 延長コードも定格 15A 以上のものを単独で使う

- 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）

- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。

（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）



➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく

事故を避けるために次のことを守る



-  ● 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
(やけど・感電・けがの原因)
- 絶対に分解・修理・改造は行わない。
(火災・感電・けがの原因)
→ 修理は販売店にご相談ください。
- 水につけたり、水をかけたりしない。
(感電・ショートによる発火の原因)
-  ● 異常・故障時には直ちに 使用を中止し、電源プラグを抜く。
(発煙・発火、感電、やけど、けがのおそれあり)
異常・故障例
 - ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
 - ・コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
 - ・本体が変形したり、異常に熱い。
 - ・本体から水や蒸気が漏れる。→ 販売店へ点検・修理を依頼してください。

注意

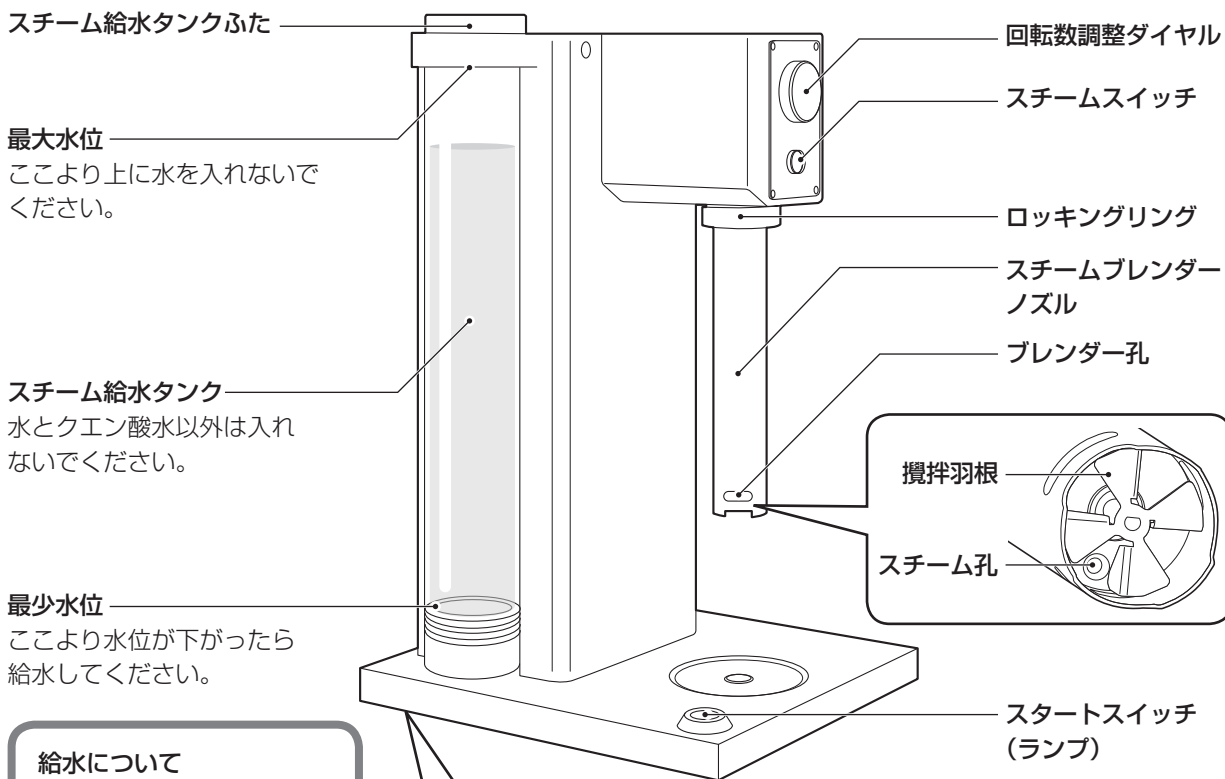
設置について

-  ● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。(火災の原因)
- 火気の近くで使わない。(火災の原因)
- 台などからはみ出した状態で使わない。
(けが・やけどの原因)
- 壁や家具の近くで使わない。
(蒸気で壁や家具を傷め、変色・変形の原因)
- 本体は傾いた場所に設置しない。
- 本体の上には物を置かない。
-  ● 本体の背面には 20 cm 以上の空間を確保する。

次の点にもご注意を！

-  ● やけどにご注意ください！
 - 調理中に飲み物が沸騰したら、スチームをそれ以上入れない。
 - 使用中のスチームブレンダーノズル、ロッキングリングは、素手で触らない。
 - 電源 ON 時、排水モード、洗浄モードの際は、水受け容器を置かずに使わない。
-  ● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。
(感電・ショートによる発火の原因)
- 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)
- お手入れは冷めてから行う。
(やけどの原因)

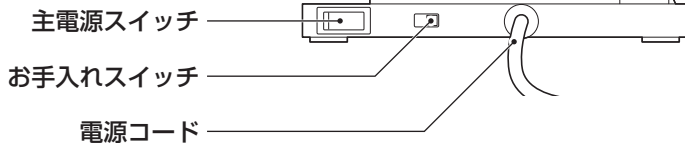
各部の名前



給水について

スチーム給水タンクの水がなくなったまま、調理を続けると、ポンプに空気が入る恐れがあります。その場合、水を追加しても、ボイラーに水が入っていかなくなり、給水エラーになる恐れがあります。その場合は、主電源スイッチを切り→入りしてください。

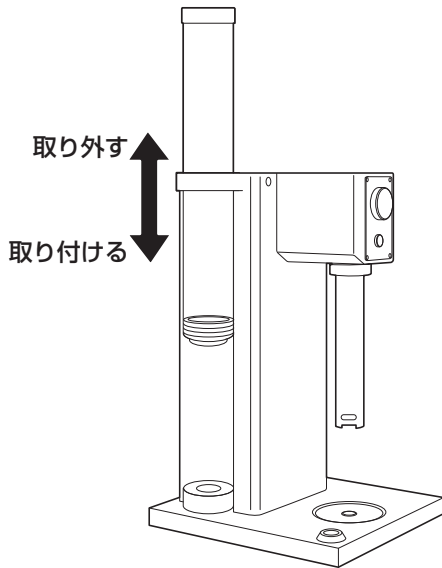
<背面>



イラストは実物と異なる場合があります。

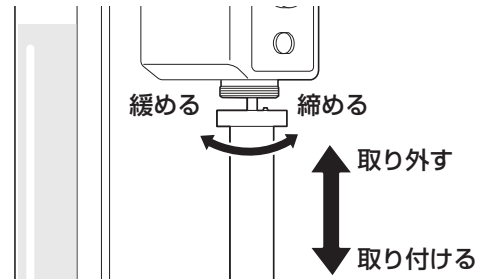
取り付け方・取り外し方

<スチーム給水タンク>

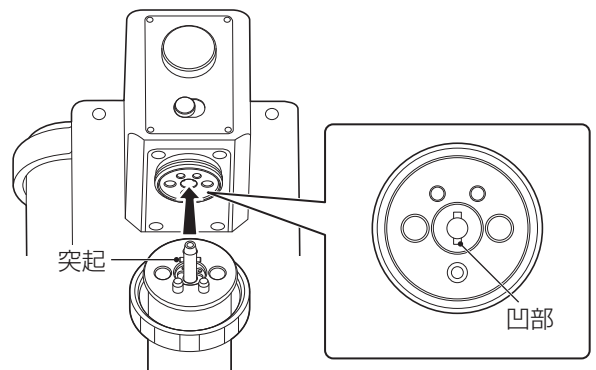


<スチームブレンダーノズル>

ロックリングを回すと、付け外しができます。

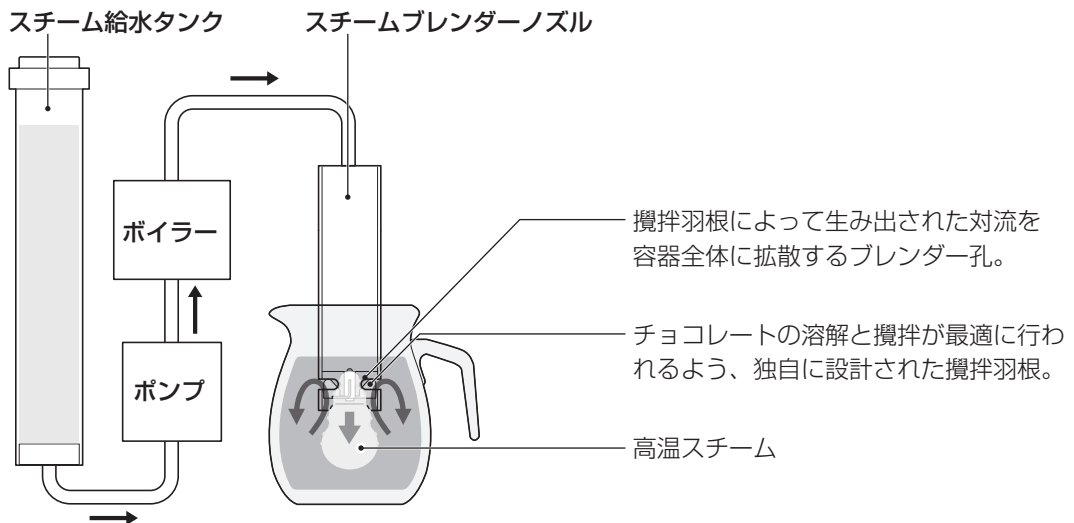


取り付けるときは、本体の凹部にブレンダー軸の突起が合うように、攪拌羽根を回して調整してください。



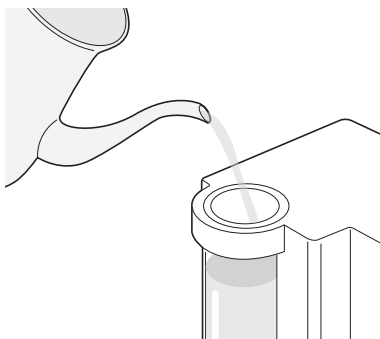
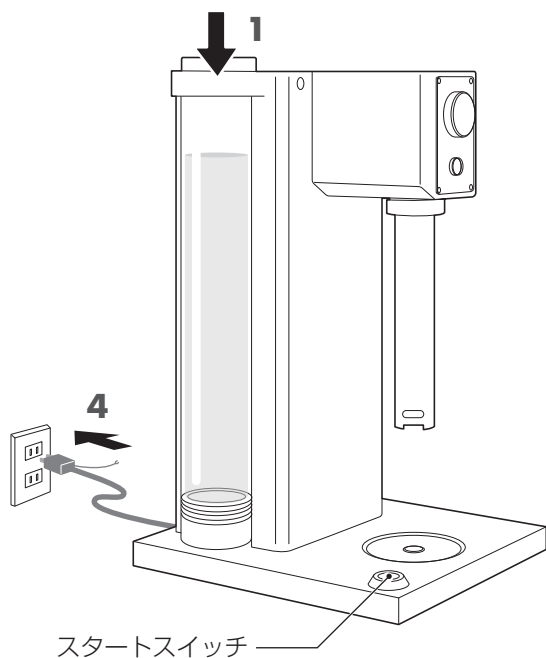
独自開発のスチームブレンダー機構

当社独自開発のスチームブレンダー機構（特許出願中）は、高温スチームで溶かしたチョコレートを、最適化した専用の攪拌羽根とブレンダー孔が短時間で飲料と混ぜ合わせ、作りたてのなめらかなチョコレートドリンクを提供します。

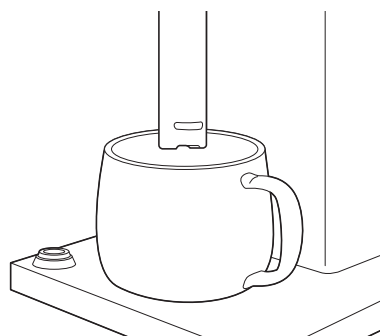


スタンバイモード（下準備）

- 1 スチーム給水タンクを本体にセットする
- 2 ふたを外して、スチーム給水タンクに水を入れ、ふたをする



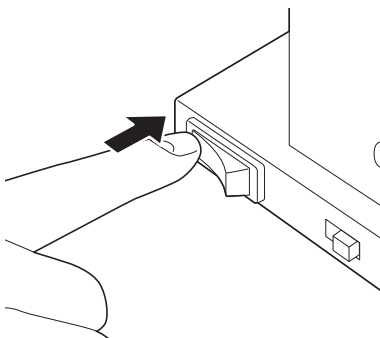
- 3 耐熱性の水受け容器をスチームブレンダーノズルの下に置く



- 4 電源プラグをコンセントに差す
必ずアース線も接続してください。

- 5 主電源スイッチを入れる

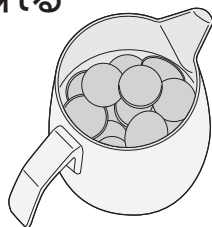
- スタートスイッチが点滅（スチームブレンダーノズル洗浄モード、スチームの準備中）をはじめ、スチームの準備（平均3分～最長5分）が完了すると点灯に変わり、スタンバイモードになります。
- 熱水やスチームが出てくるので、耐熱性の容器で受ける。



ホットチョコレートを作る

1 ミルクピッチャーに、砕いたチョコレートと水を入れる

- チョコレートは 5 cm 角以下に砕いておく。
- ミルクピッチャーはステンレス製で、容量 300 mL ~ 600 mL のものの使用を推奨します。



4 スタートスイッチを押す

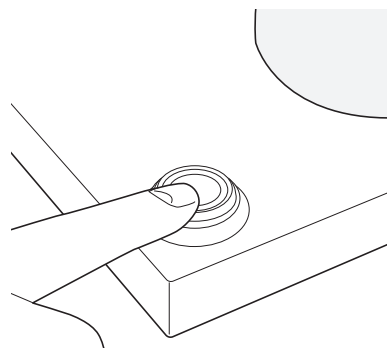
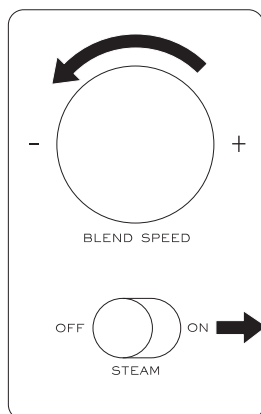
スチームが噴出して、ブレンダー（攪拌羽根）が回転します。

ご注意

- 動作中にスチームブレンダーノズルの先端を、液面より上に持ち上げないでください。（飛び散るおそれがあります）
- ミルクピッチャーの、ふちや底にあたらぬようにご使用ください。（傷がつくおそれがあります）

2 ダイヤル・スイッチの設定をする

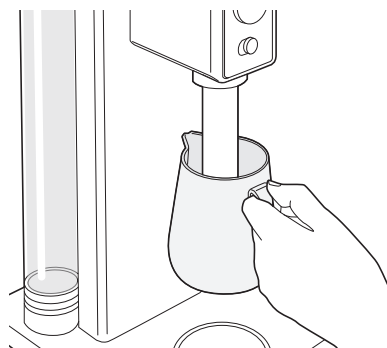
- 回転数調整ダイヤルを左に回し切り、-（低速）にする。
- スチームスイッチを ON にする。



3 スチームブレンダーノズルをミルクピッチャーに挿し込む

ご注意

スタートスイッチを押す前に、ミルクピッチャーに必ず挿し込んでください。



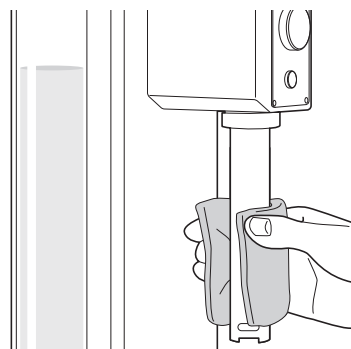
5 チョコレートを溶かして混ぜる

回転数調整ダイヤルとスチームスイッチで調整しながら溶かす。

- スチームは 60 秒以上噴出させると、自動的に止まります。再度スチームを出すには、スタートスイッチを 2 回押します。

6 ホットチョコレートが完成したらスタートスイッチを押して動作を止め、ミルクピッチャーを取り出す

7 濡れたふきんで、スチームブレンダーノズルをふき取る



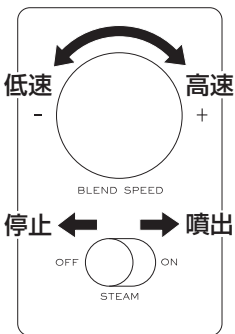
ホットチョコレートを作る

おいしい作り方

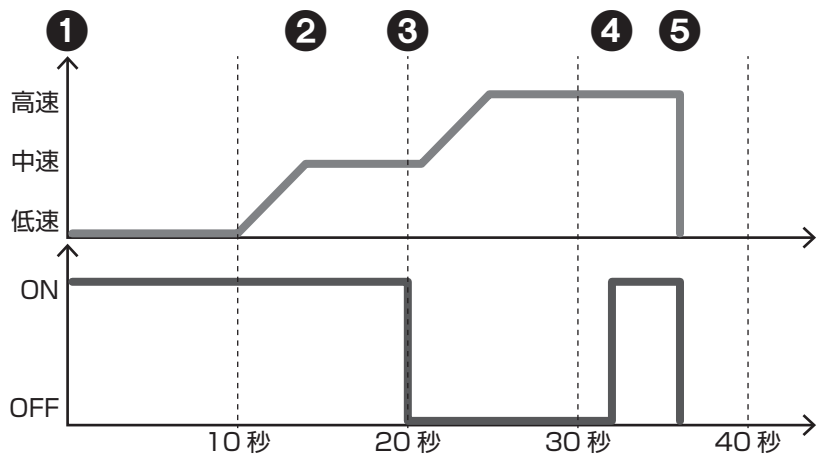
スチームスイッチと回転調節ダイヤルを上手に使うって、チョコレート本来の香りと味わいを閉じ込めた、ホットチョコレートを作ります。

タイミング	スタートスイッチ	回転数調整ダイヤル	スチームスイッチ	操作方法
①	ON	低速	ON	スチームを噴出しながら、攪拌羽根を低速で回転させ、チョコレートを溶かす。
②	ON	低速 → 中速	ON	チョコレートが溶け始めたら、攪拌羽根の回転数を徐々に上げ、中速回転にする。
③	ON	高速	OFF	ドリンクの温度が高温になったら、スチームだけを止め、高速で攪拌を続け、チョコレートをすべて溶かす。ミルクピッチャーを動かして、むらなく攪拌し、チョコレートの溶け残りがないようにする。
④	ON	高速	ON	ドリンクの温度が落ちてきたら、再びスチームを入れて飲み頃の温度まで上げる。
⑤	OFF	高速	ON	飲み頃の温度になったら、スチームと攪拌羽根の回転を止める。

回転数調整ダイヤル





スチームスイッチ



※上表の時間は目安です。実際の時間はレシピにより異なります。

基本レシピ

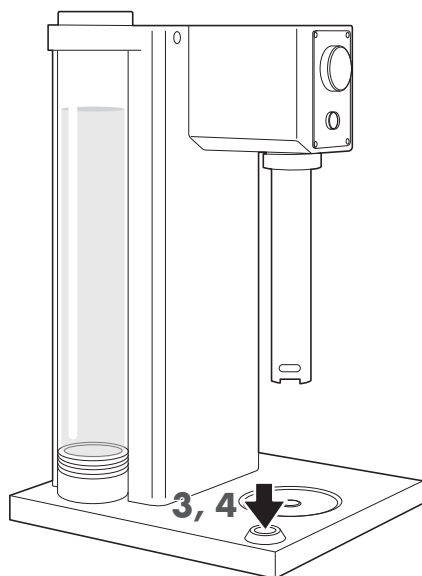
- ホットチョコレート
水 100 g チョコレート 50 g (2:1) 
- ホットチョコレート (エスプレッソタイプ)
ミルク 40 g チョコレート 40 g (1:1)
- チョコレートソース
ミルク 20 g チョコレート 40 g (1:2) 

注意事項

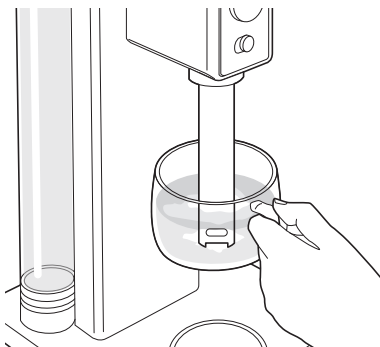
- ナッツや氷など硬いものを入れないでください。(モーターがロックする、または攪拌羽根が折れる場合があります。)
- 推奨の調理量は 50 mL ~ 300 mL (液体+チョコレートの合計)
- 調理量が少なく、スチームブレンダーノズルのブレンダー孔が見えている場合は、調理中にドリンクが飛び散るおそれがあります。

お手入れ

簡易洗淨



- 1 容器に水を入れる
- 2 スチームブレンダーノズルを容器に挿し込む



- 3 スタートスイッチを押す
(スチームスイッチ:ON 回転数調整ダイヤル:高速)
 - ・スチームブレンダーノズルの汚れが落ちるまで、容器に挿し込んでおく。
 - ・スチームは 60 秒以上噴出させると、自動的に止まります。
- 4 汚れが落ちたら
スタートスイッチを押して動作を止め、容器を取り出す
- 5 濡れたふきんで、スチームブレンダーノズルをふき取る

お手入れ

1日の終わりに

お手入れについて

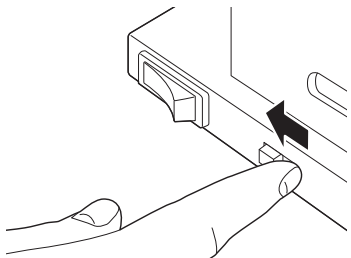
- ・ベンジン・シンナー・スポンジのナイロン面・たわし・磨き粉を使わない（表面が傷付く原因になります。）
- ・漂白剤や、次亜塩素酸ナトリウムが主成分の消毒・殺菌剤は使わない（金属部分がさびる原因になります。）
- ・食器洗い乾燥機・食器乾燥器・熱湯は使わない（変形や割れる原因になります。）

作業終了時に

- 1 容器に薄めた台所用洗剤（中性）を入れる
- 2 簡易洗浄（→ P.9）の、操作 2～4 を行う
- 3 容器の洗剤を捨てる
- 4 簡易洗浄（→ P.9）の、操作 1～5 を行う
容器の水がきれいになるまで、何度か繰り返す。

スチーム給水タンク

- 1 主電源スイッチが入っていて、スタンバイモードであることを確認する
- 2 お手入れスイッチを ON にする
排水モードになります。



- 3 水受け容器をスチームブレンダーノズルの下に置く

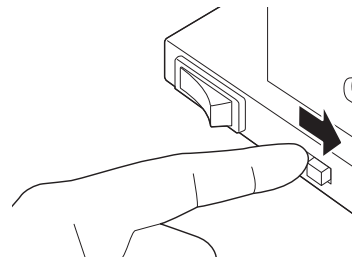
4 スタートスイッチを押す

- ・スチーム給水タンク、ボイラーに残った水が排水されます。
- ・スタートスイッチを再度押すと排水は止まります。
- ・排水が多い場合は、一度排水を止めて、水受け容器を替えてから、スタートスイッチを押して排水してください。

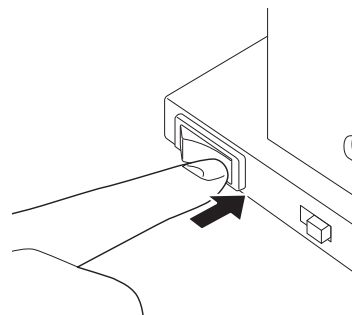
5 排水が終わったら スタートスイッチを押す

6 お手入れスイッチを OFF にする

- ・スチームブレンダーノズルの洗浄モードに入り、5 分間ほどスチームが噴出します。
- ・スチームが飛び散らないように容器で受ける。



- 7 洗浄が終わり、スタートスイッチが点滅（1 秒周期）したら
主電源スイッチを切る



8 よく絞ったふきんで本体を拭く

<汚れがひどい場合>

スチーム給水タンクを本体から抜き取り、やわらかいスポンジで水洗いしてください。

クエン酸洗浄（月に1回）

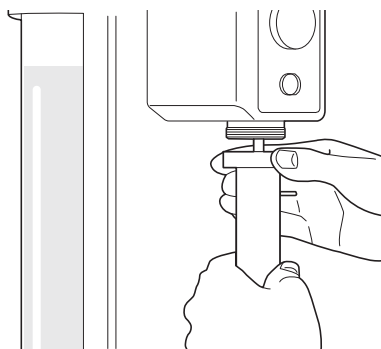
準備：クエン酸 30 g を水 270 mL で溶かし、クエン酸水 300 mL を作る。
クエン酸は食用のものを使用する。
塩素系漂白剤と併用しない。

- 1 主電源スイッチを切る
- 2 スチーム給水タンクにクエン酸水を入れる
- 3 水受け容器をスチームブレンダーノズルの下に置く
- 4 お手入れスイッチを ON にする
- 5 主電源スイッチを入れる
 - ・洗浄モードになります。
 - ・ボイラーにクエン酸水が吸われ、70℃で15分程温められる。
 - ・ボイラーに残った水が排水されるので、容器で受ける。
- 6 スチーム給水タンクに水（500 mL：満水）を入れる
- 7 スタートスイッチを押す
 - ・排水モードになります。
 - ・ボイラーに水が吸われ、クエン酸水が排水されるので、容器で受ける。
 - ・6～7を3回繰り返す。
- 8 排水が終わったら
スタートスイッチを押す
- 9 お手入れスイッチを OFF にする
 - ・スチームブレンダーノズルの洗浄モードに入り、5分間ほどスチームが噴出します。
 - ・スチームが飛び散らないように容器で受ける。
- 10 洗浄が終わり、スタートスイッチが点滅（1秒周期）したら
主電源スイッチを切る
- 11 よく絞ったふきんで本体を拭く

※クエン酸洗浄後、スチームの臭いが気になる場合は、「スチーム給水タンク」の排水（→P.10）を行ってください。

スチームブレンダーノズル

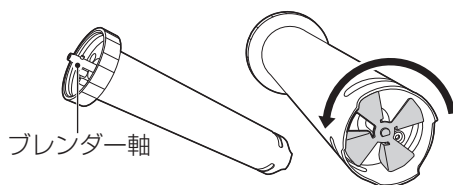
- 1 主電源スイッチを切る
- 2 電源プラグをコンセントから抜く
- 3 ロッキングリングを回して、スチームブレンダーノズルを取り外す



- 4 攪拌羽根などのパーツをスポンジで洗い、流水で流す
- 5 スチームブレンダーノズルを本体に取り付け、ロッキングリングを回して固定する

<汚れがひどい場合>
攪拌羽根を外して洗う

- 1 スチームブレンダーノズルのブレンダー軸を固定し、攪拌羽根を反時計回りに回転させて、取り外す

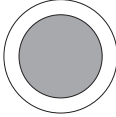
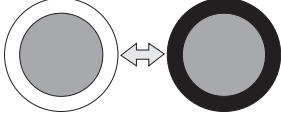
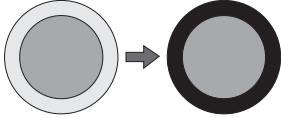
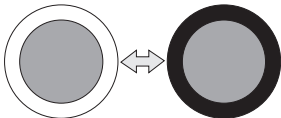
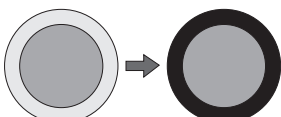


- 2 攪拌羽根をスポンジなどで洗浄し、流水で流す
- 3 ブレンダー軸を固定して、攪拌羽根を時計回りに回して取り付ける

本体

- 1 電源プラグをコンセントから抜く
- 2 よく絞ったふきんで拭く

LED 表示

	スタートスイッチ (ランプ)		本体状態
電源投入時 初期化処理		消灯	電源スイッチ OFF
		1.5 秒間 白 強 点灯	電源スイッチ ON (初期処理中)
スチーム準備/ スタンバイ モード		5 秒周期のホワホワ点滅 [※]	スチーム準備中
		常時 白 強 点灯	ホットチョコレート作製可能 排水動作可能
調理中		常時 白 弱 点灯	ホットチョコレート作製中
排水モード		0.5 秒 弱 点灯 ↓ 1 秒消灯 ↓ 繰り返す	排水処理中
クエン酸洗浄 処理		10 秒周期のホワホワ点滅 [※]	洗浄水給水 15 分洗浄中
		0.5 秒 弱 点灯 ↓ 1 秒消灯 ↓ 繰り返す	排水処理中
スチームブレンダーノズルの 洗浄モード		0.5 秒 弱 点灯 ↓ 1 秒消灯 ↓ 繰り返す	スチームブレンダーノズルの洗浄中

※ホワホワ点滅…光量が徐々に変わる点滅のことです。

故障かな？／エラー表示／仕様

故障かな？

症状	確認すること	対処方法
調理中スチームが出なくなる。	スチームを 60 秒以上出していないですか？	再度スタートスイッチを ON にして、調理を続けてください。
スチームが出ない。	<ul style="list-style-type: none"> • お手入れをして終了しましたか？ • スチーム孔にチョコレートが固まっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> • スチームブレンダーノズルを洗浄してください。 または <ul style="list-style-type: none"> • スタートスイッチを ON にして、スチームブレンダーノズルが温まり、チョコレートが溶けるのを待ってください。
スチームブレンダーノズルから蒸気、水が漏れる。	ロッキングリングはしっかり締まっていますか？	再度、スチームブレンダーノズルを装着してください。
スチーム給水タンクの水がボイラーに入っていない。	ポンプに空気がかんでいません。	主電源スイッチを切り→入りしてください。
または 大きな異音が生じ、給水エラーになる。	給水タンクがしっかり本体に取り付けられていますか？	奥までしっかりと押し込んでください。
主電源スイッチを入りにしてもスタートスイッチ（ランプ）が点灯もしくは点滅せず消灯状態のままになる。	電源コードが抜けていませんか？	プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。差し込んで同じ状態になる場合は販売店またはご相談窓口にご連絡ください。
ブレンダーの攪拌羽根が回っていない。	回転数調整ダイヤルが一番左側になっていませんか？	スタートスイッチを ON にしてスチームを出しながら、回転数調整ダイヤルを半分程度右側に回して攪拌羽根が回っていることをご確認ください。

エラー表示

スタートスイッチ（ランプ）	本体の状態	原因と対処方法
点滅 (1 秒周期)	水の供給が不足しています	<ol style="list-style-type: none"> ①スチーム給水タンクに水を入れる ②主電源スイッチを切り→入りする
点滅 (0.25 秒周期)	本体の異常 <ul style="list-style-type: none"> • ボイラー高温異常 • サーミスタ断線（コネクタ抜け） • サーミスタ短絡 • ボイラー昇温異常 • ブレンダーモーター異常 • ファンモーター異常 	<ol style="list-style-type: none"> ①主電源スイッチを切り→入りする <ul style="list-style-type: none"> • 本体の温度が下がってから、上記の操作をしても、エラー表示が出る場合は、温度ヒューズ切れ、その他の電気部品の故障が考えられます。販売店にご相談ください。

仕様

電 源	交流 100 V 50/60 Hz 共用
定 格 消 費 電 力 (約)	1010 W
寸 法 (約)	幅 216 mm × 奥行 245 mm × 高さ 396 mm
質 量 (約)	9.5 kg (本体内に水が入っていない乾燥重量)
コ ー ド 長 さ (約)	2.0 m
ガ ラ ス 管 容 量 (約)	500 mL
ス チ ー ム 量 (約)	15 ~ 20 mL/30 秒
ブ レ ン ダ ー 回 転 数 (約)	0 ~ 4400 rpm

※ 仕様および外観は、改善のため予告なく変更することがあります。

使いかた・お手入れ・修理 などは

■まず、お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名

電話 () -

お買い上げ日 年 月 日

●製品名 インフィニックス

●品番 CM-1

●故障の状況 できるだけ具体的に

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、13ページ「故障かな?」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社ご相談窓口(下記参照)にご相談ください。

＜★以下のような場合には、点検および修理が必要です＞

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形/破損している
- ・本体内部に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障/損傷した場合は

保証書に記載されている販売店に、1.お買い上げ日 2.製品名と品番 3.故障の状況 を連絡のうえ、修理を依頼してください。

なお、当社ご相談窓口にご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモと、保証期間内の場合は、保証書を商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ(下記参照)にてご確認ください。

3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について

家電製品が故障したとき、その製品の機能を維持するために必要な性能部品の最低保有期間を定めています。保有期間の始期はその製品の製造を打ち切ったときです。

保有期間: 5年

5) まごころ点検について

保証期間(1年)が過ぎて、少しでも気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(お預かり)をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社ご相談窓口(下記参照)までお問い合わせください。

ご相談窓口

使い方・お手入れ・修理などのご相談窓口

電話 070-2635-8059

受付時間: 平日 9:00~19:00 (土日、祝日、年末年始、夏季休暇は除く)

ホームページ

<http://mitsubachiproducts.com/>

- ・掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
- ・ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
- ・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

ミツバチプロダクツ株式会社

〒105-0013 東京都港区浜松町1丁目17-14 パナソニック浜松町ビル5F

Tel : 03-5843-7657 / Fax : 03-5843-7658 / Mail : info@mitsubachiproducts.com

URL : mitsubachiproducts.com