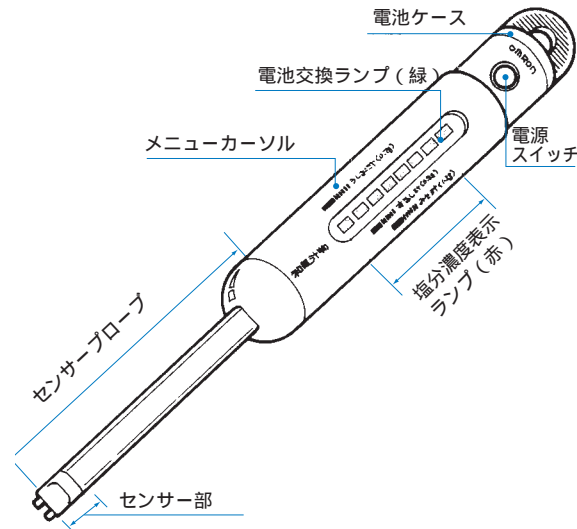


オムロン 塩分計 うす味くん HS-100の特長

各部の名称



センサー部料理の汁（液体の部分）に入れ、塩分を感知する部分です。
 センサープローブ ...センサー部を保持している部分で防水構造になっています。
 塩分濃度表示ランプ ...7段階の赤ランプで濃度を表示します。
 電池交換ランプ正常動作時、緑のランプが点灯しています。 緑のランプが消えたら電池を交換してください。
 メニューカーソル ...和・洋・中、三種類の主な料理の一般的な塩分濃度範囲を表示しています。
 電源スイッチスイッチを押せば動作状態になり、測定可能です。はなすと電源が切れます。
 電池ケースボタン型アルカリ電池LR-44 4個が入ります。

ご使用方法

センサー部が汚れていないか確認してください。（センサー部が汚れていると正確な測定ができませんので中性洗剤で充分、洗浄してください。）

測定しようとする料理の汁を深めの容器にとって、よくかきまぜて均一な状態にしてください。

電源スイッチを押し、電池交換の緑のランプが点灯することを確認してください。（緑のランプが、点灯しない時は、電池の交換が必要です。）

電源スイッチを押しつづけたままで、センサー部を5秒以上、料理の汁に浸し、塩分濃度表示ランプの点灯が安定したところで先頭の値を読みとってください。

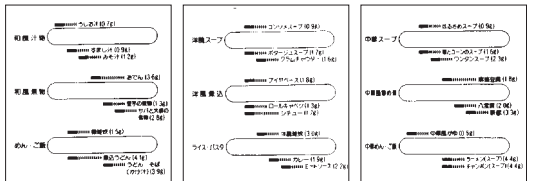
測定時にセンサー部が容器の底やふち、具などの固形物にふれないようにしてください。

測定後、センサー部は中性洗剤にて洗浄し、よくふきとり、清潔にした上で保管してください。（センサープローブ以外は防水構造ではありませんので水などが、かからないようにしてください。）

メニューカーソルの使い方

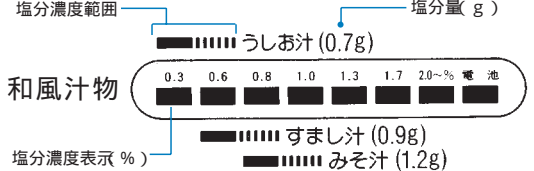
メニューカーソルとは
 料理ごとの塩分濃度域を具体的に知ることができる尺度です。わかりにくい塩分濃度の%表示だけでなく、調べたい料理ごとの一般的な塩分濃度範囲が一目で表示され、塩分かげんを簡単に理解することができます。メニューカーソルを料理ごとに自由に使いこなすことにより、おいしく料理を食べながら、じょうぶに楽しく、うす味に慣れていくことができます。

オムロンの塩分計のメニューカーソルの料理内容は次の3つがあり、それぞれ、交換することができます。



各料理は、日本人に広く好まれているもので、一般的な調理方法のもとに、塩分濃度範囲及び塩分量を算出しています。

メニューカーソルの見方



塩分濃度表示 (%) / 測定する料理の塩分濃度です。
 塩 分 濃 度 範 囲 / 一般的に調理されている塩分濃度範囲です。
 塩 分 量 (g) / 具も含めた一食あたりのうす味よりの塩分摂取量です。
 表示されている塩分濃度範囲は、料理のできあがった時の濃度です。
 詳しくは、付属の小冊子をごらんください。

メニューカーソルの交換方法

メニューカーソルを後方にスライドさせます。スライドさせるには、多少力がかかります。

目的のカーソルをパチンと止まるまで挿入します。この際、カーソルの前後を間違えないように御注意ください。

和風カーソル

料理名	うす味よりの塩分濃度	うす味よりの塩分量	1食分量	主な材料	主な調味料
うしお汁	0.3%	0.7g	225g	魚介類、青み(三つ葉、うどetc...)	酒、塩、しょうゆ
すまし汁	0.6%	0.9g	160g	かまぼこ、三つ葉	塩、しょうゆ
みそ汁	0.8%	1.2g	180g	豆腐、わかめ	みそ
おでん	1.0%	3.6g	360g	ごぼう巻き、ちくわ、こんにゃく、厚揚げ、たまご、大根、里芋、昆布	塩、砂糖、しょうゆ、みりん
里芋の煮物	1.3%	1.3g	100g	里芋、ゆずの皮	砂糖、みりん、塩、しょうゆ、酒
サバと大根の煮物	1.7%	2.8g	220g	サバ、大根、焼き豆腐	砂糖、みりん、塩、しょうゆ、酒
卵雑炊	0.6%	1.5g	380g	ご飯、たまご、ねぎ、のり	塩、しょうゆ
煮込みうどん	0.6%	4.1g	470g	うどん、ねぎ、ほうれん草、かまぼこ	塩、しょうゆ、みりん
うどん・そば(かけ汁)	1.3%	3.9g	300g	だし汁	しょうゆ、みりん

洋風カーソル

料理名	うす味よりの塩分濃度	うす味よりの塩分量	1食分量	主な材料	主な調味料
コンソメスープ	0.6%	0.9g	150g	鶏ガラ、たまねぎ、にんじん、セロリetc...	コンソメ、塩、こしょう
ポタージュスープ	0.6%	1.7g	280g	コーン(クリーム)、玉ねぎ、バター、小麦粉、牛乳	コンソメ、塩、こしょう
クラムチャウダー	0.8%	1.6g	250g	あさり、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、牛乳、小麦粉	コンソメ、塩、こしょう
ブイヤベース	0.6%	1.8g	350g	軍海老、白身魚、玉ねぎ、長ねぎ、にんにく、トマト、サフラン、魚のあらのスープ	白ワイン、塩、こしょう
ロールキャベツ	0.6%	1.3g	210g	キャベツ、牛ひき肉、玉ねぎ、パン粉、牛乳	塩、こしょう、ナツメグ、コンソメ
シチュー(ホワイトシチュー)	0.6%	1.7g	400g	鶏もも肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ブロッコリー、小麦粉、バター、牛乳	コンソメ、塩、こしょう
洋風雑炊	0.8%	3.0g	400g	ご飯、玉ねぎ、トマト、きのこ、バター、粉チーズ	コンソメ、白ワイン、塩、こしょう
カレー	1.0%	1.9g	240g	豚角切り肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも	カレールー、しょうゆ、ソース、こしょう
ミートソース	1.3%	2.2g	170g	合ひき肉、玉ねぎ、にんにく、しょうが	塩、こしょう、ナツメグ、トマトケチャップ、ウスターソース、コンソメ

中華風カーソル

料理名	うす味よりの塩分濃度	うす味よりの塩分量	1食分量	主な材料	主な調味料
はるさめスープ	0.6%	0.9g	150g	はるさめ、生しいたけ、ねぎ	中華だし、酒、塩、醤油、こしょう
卵とコーンのスープ	0.6%	1.6g	260g	コーン(クリーム)、卵、片栗粉	中華だし、酒、塩
豚ひき肉、玉ねぎ、しょうが、ワンタンの皮	0.8%	2.3g	350g	豚ひき肉、玉ねぎ、しょうが、ワンタンの皮	コンソメ、酒、塩、醤油、こしょう
麻婆豆腐	1.0%	1.8g	180g	豆腐、合ひき肉、しょうが、にんにく、ねぎ、片栗粉	豆板醤、赤みそ、砂糖、醤油、酒、中華だし
八宝菜	1.3%	2.0g	190g	芝海老、豚肉、うずら卵、竹の子、にんじん、しいたけ、さやえんどう、白菜、片栗粉	塩、醤油、酒、砂糖、中華だし
酢豚	1.7%	3.3g	190g	豚角切り肉、玉ねぎ、竹の子、にんじん、ピーマン、しいたけ、片栗粉	トマトケチャップ、塩、砂糖、酢、醤油
中華風かゆ	0.3%	0.5g	170g	米、ゴマ油	塩
ラーメン(スープ)	1.0%	4.4g	440g	中華スープ	中華だし、ラーメンスープ調味液
チャンポン(スープ)	1.0%	4.4g	620g	中華スープ、芝海老、豚肉、うずら卵、白菜、竹の子、ねぎ、にんじん、さやえんどうの炒めもの	中華だし、塩、しょうゆ、酒、ゴマ油、こしょう

保証規定

- 取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合には、無償修理致します。
- 無償修理期間内に故障して修理を受ける場合は、商品に本書を添えてお買い上げの販売店、オムロン(株)の支店またはオムロンフィールドエンジニアリング(株)のネットワークに依頼または輸送してください。なお、輸送の場合はオムロン(株)の支店またはオムロンフィールドエンジニアリング(株)までの送料の負担をお願いします。
- 無償修理期間でもたつた場合には有償修理になります。
 (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
 (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や電源の異常電圧による故障及び損傷。
 (ニ) 本書の提示が無い場合。
 (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或いは字句を書き換えられた場合。
 (ヘ) 消耗品部品。
 (ト) 故障の原因が本製品以外に起因する場合。
 4. 本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。
 5. この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

商品の使い方に関する問い合わせは
オムロン健康相談室がお答えします。
 { 全国どこからでも右記の } ☎0120-30-6606
 フリーダイヤルへ
 受付時間 / 10:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 16:00(月~金)
 商品の故障および修理の依頼につきましては記載のオムロンフィールドエンジニアリング(株)にお問い合わせください。

オムロンフィールドエンジニアリング株式会社のネットワーク 98.4.1

オムロンフィールドエンジニアリング 北海道株式会社札幌支店	〒060-0003 札幌市中央区北3条西1-1 サンメモリア6F	TEL.011(281)5125
仙台支店	〒980-0802 宮城県仙台市青葉区二日町18-26 二日町OAビル3F	TEL.022(261)7054
東京第一支店	〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-19-15 ワサワ東急ビル2F	TEL.03(3448)1004
日本橋テクニクセンタ	〒100-0035 東京都千代田区神田錦町8番地 アセント神田錦町ビル7F	TEL.03(5296)1760
東京東支店	〒336-0007 埼玉県浦和市仲町1-14-8 三井生命浦和ビル2F	TEL.048(833)7911
横浜テクニクセンタ	〒221-0835 神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-21-8 第一支店ビル2F	TEL.045(312)1923
名古屋支店	〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-22-21 愛知火災名古屋ビル7F	TEL.052(965)3281
静岡テクニクセンタ	〒420-0859 静岡県静岡市葵町4-10 静岡岡町ビル2F	TEL.054(254)3718
金沢支店	〒920-0025 石川県金沢市駅西本町1-14-29 サン金沢ビル1F	TEL.076(261)5467
大阪第一支店	〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜2-1-9 古河大阪ビル西館	TEL.06(348)1814
京都支店	〒604-8141 京都府京都市中京区錦東通西入皇正寺334 日昇ビル1F	TEL.075(255)9909
神戸テクニクセンタ	〒651-0088 兵庫県神戸市中央区小野柄通5-2-22 富士火災神戸ビル9F	TEL.078(242)8268
広島支店	〒730-0016 広島県広島市中区福町13-14 新広島ビル5F	TEL.082(227)1537
オムロンフィールドエンジニアリング 九州株式会社福岡第一支店	〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2-5-28 博多徳成ビル3F	TEL.092(451)6873
鹿児島支店	〒890-0064 鹿児島県鹿児島市鴨池新町5-6 鹿児島県プロパンガス会館4F	TEL.099(252)7674

品質保証書

このたびは、オムロン健康機器を、お買い求めいただきありがとうございます。本機は厳重な検査を行い高い品質を確保いたしております。しかし通常のご使用において万一、不具合が発生しましたときは、裏面の保証規定によりお買い上げ後一年間は、無償修理いたします。

本機の保証は、日本国内での使用の場合に限りです。
This warranty is valid only in Japan.

品名	オムロン塩分計	
型式	HS-100	製品No.
ご芳名		
ご住所		
	Tel. ()	

以下につきましては、必ず販売店にて、記入捺印していただく。

お買い上げ店名	(印)
住所	
	Tel. ()
お買い上げ年月日	年 月 日

発売元
オムロン株式会社
健康統轄事業部
〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-4-10
TEL03(3436)7092

067835-0B

電池交換と電池寿命

裏側のビスをプラスドライバーでゆるげます。	電池ホルダーをゆるげると引き抜きます。引き抜く時に多少力がかかります。
電池押え板を軽く押しながらスライドさせ、はずします。	電池を4個ともはずしてください。はずしにくい場合は図のようにつまようじなどで電池を押してはずしてください。
電池の⊕側を上にして、新しい電池を入れます。	電池押え板を装着し、電池ホルダーを本体に差し込みビスを止め、セットします。

電池は、ボタン型アルカリ電池LR-44を4個ご使用ください。緑の電池交換ランプが消えた時に、4個とも同じ種類の新しいものに交換してください。電池は、1日3回の使用で、約半年間使用できます。付属の電池はモニター用ですので半年以内に電池寿命が切れることがあります。

測定上の注意

正確に測定できる料理の汁(液体)の温度は、30～90℃です。この温度範囲外では、正確な測定ができません。	
センサー部に内蔵されている温度センサーが安定するまで5秒以上かかりますので、測定後5秒以上経過後の値を読みとってください。	
減塩食品やカリウム、マグネシウムなどナトリウム以外のイオンを多く含む食品は、実際の塩分濃度よりも高めに表示されます。 例:かぼちゃの煮もの(カリウム)	
特に粘度の高い(トロットしている)料理は、実際よりも低めにでる傾向があります。	
油は電気を通しにくく、またセンサー部表面に油の被膜ができるため正しく測定できないことがあります。 例:ドレッシング・ラー油など	

取扱い上の注意

センサー部は、非常にデリケートですので堅い面をたいたり、落としたり、強い力をくわえたりしないでください。また洗浄するときは、タワシや金属などの固いものでこすらないでください。	
ご使用後は、センサー部(先端の金属部と周辺)を中性洗剤をつけて毎回しっかりと洗浄してください。特に油分を含むものや、食塩水を測定した後は、一般に調理された料理の場合よりも、センサー部が影響をうけるため十分に洗浄してください。ただし、センサープローブ以外は、防水構造ではありませんので、直接水洗いしたり、水滴などが本体に入らないようご注意ください。	
料理の中に本体を落とさないでください。故障の原因となります。	
本体の汚れは、軽くしめらせた布でふきとってください。シンナーやベンジンなどは絶対に使わないでください。変質や故障の原因となります。	

高温や直射日光の当たるところ、湿気の多いところ、ほこりの多いところ、水のかかりやすいところでの保管は避けてください。	
測定時以外は、センサー部に液体等につけたままにしないでください。	
食品以外の液体塩分測定は絶対にしないでください。	
電池は、幼児の手の届かない所においてください。万一、お子様が飲み込んだ場合は、ただちに医師と相談してください。	

仕様

名称/オムロン塩分計	形式/HS-100
測定方式/電導度法	表示/塩分濃度表示 7段階ランプ表示
	電池交換表示 1段階ランプ表示
測定範囲/0.3%～2.0%	測定環境/液温30～90℃
	室温10～40℃
電源電圧/DC6V(ボタン型アルカリ電池LR-44 4個)	電池寿命/約半年(1日3回の使用の場合)
外形寸法/長さ214×25.5(mm)	重量/約45g(電池別)
センサー部耐熱温度/最高100℃(1分以内)	素材/本体...ABS樹脂
	センサープローブ...変性PPE樹脂
	センサー部...ステンレス
	改良のため、仕様および外観を予告なく変更することがあります。

電導度測定方式について
食塩は水溶液中ではナトリウムイオン(Na⁺)と塩素イオン(Cl⁻)に解離していて、電気が流れやすい状態になっています。その溶液の電気の流れやすさ(電導度)は食塩濃度に比例します。したがって電導度を測定することにより、間接的に食塩濃度を知ることができます。

オムロン塩分計 HS-100

うす味くん

取扱説明書

このたびはオムロン塩分計をお買い上げいただきましてありがとうございました。ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みください。保証書を兼ねていただきますのでお読みになったあと大切に保管してください。

目次	
うす味くんの特長 1 P
各部の名称 2 P
ご使用方法 3・4・5 P
メニューカーソルの内容 6・7 P
電池交換と電池寿命 8 P
測定上の注意 9・10 P
取扱い上の注意 11・12 P
仕様 13 P
保証規定/品質保証書	

OMRON

