

小容量ミルつきミキサー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	BM-KA04		修理メモ
●お名前	☎		
●お住所	〒		
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所		
保証期間	お買い上げ日より 本体1年		☎

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輦、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (ト) 消耗部品の交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただきます。
- 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料修理をお約束するものです。従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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

小容量ミルつきミキサー
ヘルシーミックス

型名 BM-KA04型

取扱説明書・お料理ノート

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱い方	4
交換部品	5

使い方

ミキサー	6
●調理できない材料	7
ミル	8
●調理できない材料	8

お手入れ

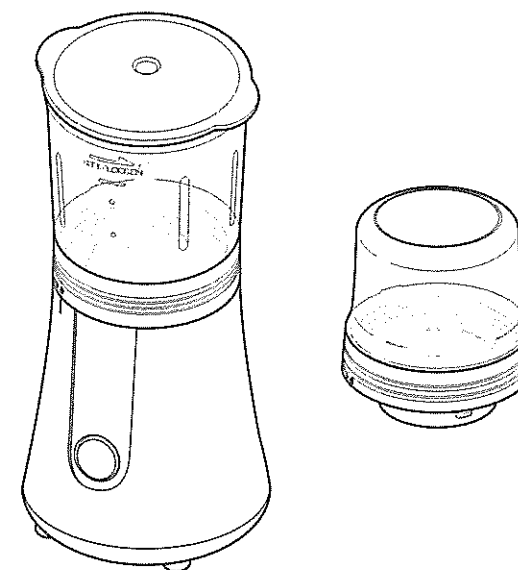
ミキサー・ミル	10
本体	10

お料理ノート

ミキサー	11
ミル	15

困ったときに

故障かなと思ったとき	18
仕様	19
アフターサービス	19
お客様ご相談窓口	19
保証書	裏表紙



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

愛情点検

長年ご使用の小容量ミルつきミキサーの点検を！

こ
あ
り
ま
せ
ん
は
か

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

ご
使
用
中
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

安全上のご注意

必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが想定される内容を表します。

注意

取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

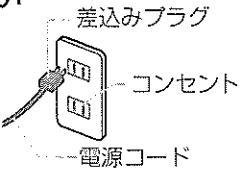
禁止

⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

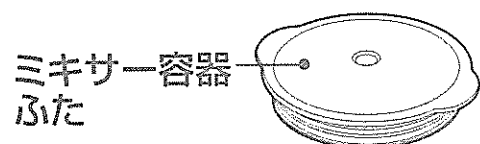
警告	
分解禁止 改造はしない。また修理技術者以外の人は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをする恐れがあります。
ぬれ手禁止 ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない 感電やけがをすることがあります。	禁止 カッターや、回転部を露出したまま運転しない けがをする恐れがあります。
水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	禁止 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。
接触禁止 運転中にふたを開けたり、容器の中へ指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない けがをする恐れがあります。	禁止 安全ボタンを指や細い棒などで絶対に押さない けがや破損の原因になります。
禁止 電源コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込み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。 	禁止 電源コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
必ず実施 差し込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面にほこりが付着している場合はよくふく 火災の原因になります。	必ず実施 差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

注意	
接触禁止 カッターは鋭利なので直接手を触れない けがの原因になります。	禁止 食器乾燥器や食器洗い乾燥機に入れない 変形の原因になります。
禁止 40℃以上の熱い材料は容器に入れない ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。	禁止 運転中に容器、ふたの取り付け、取りはずしは行わない けがの原因になります。
禁止 運転中に移動させない けがの原因になります。	必ず実施 使用時以外は差し込みプラグをコンセントから抜く プラグを抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
禁止 ミキサー容器セット・ミル容器セットを持って本体を移動させない けがの原因になります。	必ず実施 部品の取り付け、取りはずし、およびお手入れするときは、運転を止めて、回転部が完全に止まってから差し込みプラグを抜く けがをする恐れがあります。
禁止 不安定な場所では使用しない けがの原因になります。	必ず実施 運転をしていないことを確かめてから、差し込みプラグを抜き差しする けがの原因になります。
必ず実施 差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く 感電やショートして発火することがあります。	

お願い	
必ず実施 ミキサー容器・ミル容器にドライアイスを入れて運転させない 容器が破裂し、けがをする恐れがあります。	
＜ミキサー＞ ■運転する時間は2分以内とする 連続して運転する場合は2分以上休ませてから運転する 繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は30分程度時間をあける	＜ミル＞ ■運転する時間は1分以内とする 連続して運転する場合は5分以上休ませてから運転する 繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は30分程度時間をあける

各部のなまえと扱い方

ミキサー



ミキサー容器セット

ミキサー容器

最大容量約420mL
約340mL
約210mL

●液体を加えて420mL以下で
ご使用ください。

ミキサーカッター

●手を切らないように
ご注意ください。

ミキサー容器パッキン(黒)

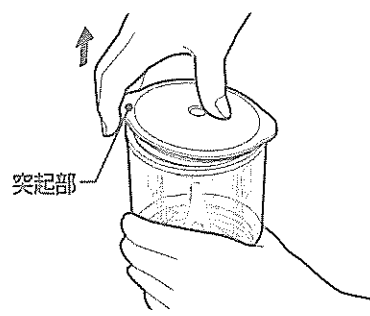
●ミキサー容器パッキンは
ミキサー容器台に取りつ
けられています。

ミキサー容器台

●ミキサー専用

ミキサー容器ふたのはずし方

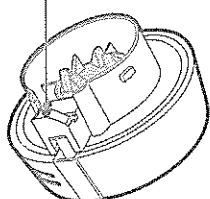
下図のようにふたの突起部を
引き上げる



ミキサー容器台・ミル容器台 裏面

ミキサー容器・ミル
容器をはずした状態
で、安全装置レバー
を押して、なめらか
に動かない場合は故
障の可能性があります。
けがの原因になり
ますので、販売店
にご相談ください。
ミキサー・ミルを組み立てるときは、安全
装置レバーに触れないでください。(本体
にセットしたときに安全装置レバーが動かず、
運転できません。)

安全装置レバー



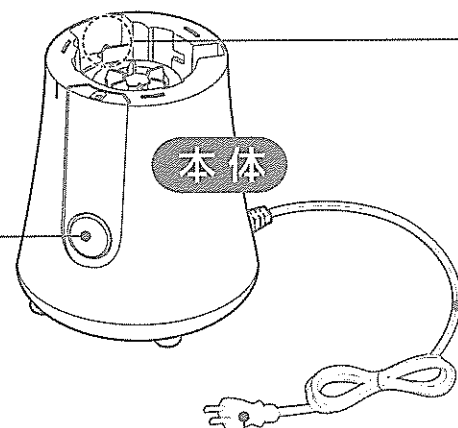
安全ボタン

各部品を正しくセットしな
いとスイッチが入らな
いようにするためのもの
です。

本体

スイッチ

各部品が正しくセットされ
ている状態で、押してい
る間運転し、はなすと止まり
ます。



電源コード

差込みプラグ

●ミキサーカッター・ミルカッターで手を切らないようにご注意ください。

ミル

ミル容器セット

ミル容器

最大容量約75mL
(容器の1/3)

ふりかけ・マヨネーズなどをお作り
いただけます。

●液体を加えて75mL以下で
ご使用ください。

ミル容器パッキン(茶)

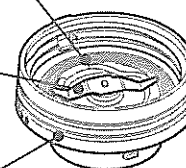
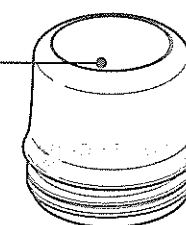
●ミル容器パッキンはミル容器台に
取り付けられています。

ミルカッター

●手を切らないようにご注意ください。

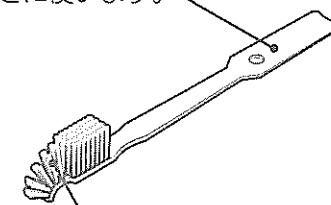
ミル容器台

●ミル専用



付属品 へらつきブラシ

容器内の調理物を取り出す
ときに使います。



カッターなどをお手入れ
するときに使います。

お願い

- ミキサー容器台・ミル容器台をつけ置き洗いしないでください。
故障の原因になります。
- 本体は水につけたり、水をかけたりしないでください。
- 火気の近くで使用しないでください。
変形の原因になります。
- ミキサー容器は必ず専用のミキサー容器台に取りつけてご使用ください。
- ミル容器は必ず専用のミル容器台に取りつけてご使用ください。
- 空運転はしないでください。
故障の原因になります。
- ミルで、ひき肉・つみれ・みじん切り・スライス・おろしなどの調理はしないでください。
- ミキサー容器・ミル容器にドライアイスを入れて運転させないでください。
容器が破裂し、けがをする恐れがあります。

交換部品

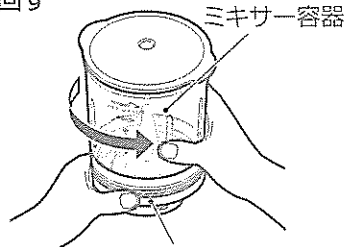
- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。(ホームページでのご購入はP.19参照)

部品名	部品番号
ミキサー容器パッキン(黒)	BG370029M-00
ミル容器パッキン(茶)	BG370046M-00
へらつきブラシ	BG298054A-00

分解

ご使用まえに本体以外の部品を洗ってください。(P.10参照)

- ①ミキサー容器台を押さえ、ミキサー容器を矢印の方向に回す

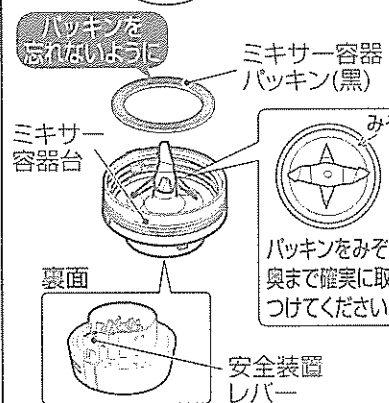
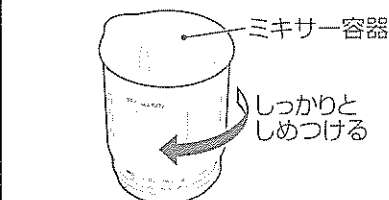


- ②ミキサー容器をミキサー容器台からはずす

組み立て

部品を洗ったあと、もとどおりに組み立てます。

- ①ミキサー容器台を押さえ、ミキサー容器を矢印の方向に回す
- 安全装置レバーに手を触れないでください。
(本体にセットしたときに安全装置レバーが働かず、運転できません。)



1

材料を準備する (P.11~14参照)

- 材料に皮・芯・へたがある場合は取り除きます。
- やわらかい材料(りんご・バナナなど)は、2~3cm角に切ります。
- かたい材料(にんじん・セロリなど)は1cm角に切ります。
(材料はかたさに合わせて切ってください。大きいとうまくかくはんできないことがあります。)
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。

2

ミキサー容器セットを組み立てる

- ミキサー容器をミキサー容器台に取りつけてから本体にセットしないと、安全装置レバーが働かず、運転できません。

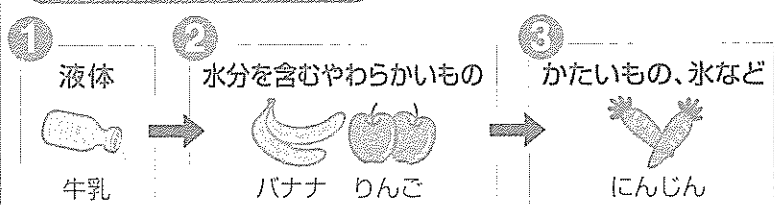
3

材料をミキサー容器に入れ、ふたをする

- 材料は一度にできる最大容量以下にしてください。
(液体を加えて420mL以下)
- 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷を使い、他の材料のあとに入れてください。
(大き過ぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。)

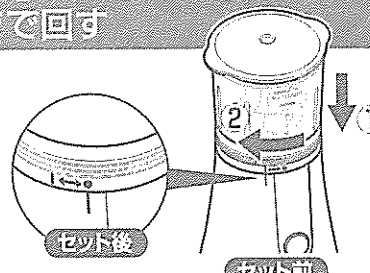


材料を入れる順序は...



4

ミキサー容器セットの「I」印と本体の「I」印の位置を合わせて●印まで回す



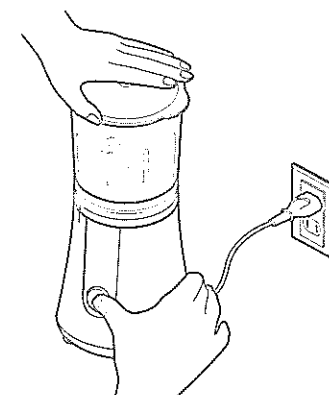
5

差し込みプラグを差し込み、ミキサー容器ふたを押さえながらスイッチを押す

- ①差し込みプラグをコンセントに差し込む
- ②ミキサー容器ふたを押さえながらスイッチを押して運転してください。
(押さえていないと、容器がゆれたり、材料や氷などが飛び出すことがあります。)

●運転する時間は2分以内にしてください。
連続して運転する場合は2分以上休ませてから運転してください。
繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は30分程度時間をあけてください。

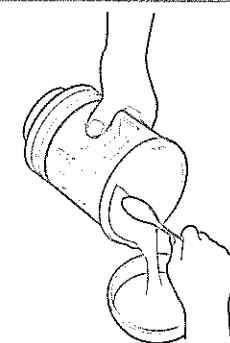
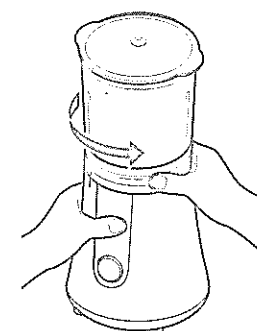
- ③かき氷を連続して作るときは1分以内にし、2分以上休ませてからご使用ください。またそのつどカッター周囲の氷を水で洗い流してください。(氷が残っているとうまくできません。)
- 異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを切り、材料を減らしてください。また、空回りしたり回りにくい場合は、水分を追加してください。(かき氷の場合を除く)



6

スイッチをはなし、取り出す

- スイッチをはなし、回転部が完全に止まるまでミキサー容器ふたから手をはなさないでください。
- 回転部が完全に止まってから、ミキサー容器セットを本体からはずしてください。
- ミキサー容器台を持って回してください。ミキサー容器を持って回すとミキサー容器だけが回って材料がもれることがあります。



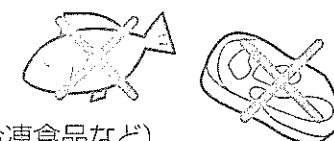
- 調理物が取り出しにくいときは、へら(付属ブラシの柄側)、スプーンなどをご使用ください。

7

使用後は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く

調理できない材料 カッターやモーターに負担がかかり故障の原因になります。

- 肉・魚介類
- ねばり気の強い材料(とろろいも・自然薯・バナナなど)
→バナナは牛乳などの液体を入れて使用してください。
- かたい材料・乾燥物(かつおぶし・乾燥した朝鮮にんじん・乾燥大豆・冷凍食品など)

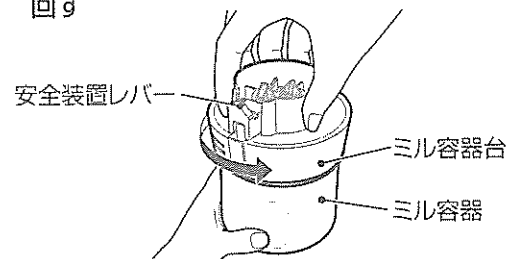


使い方 **ミル**

分解

ご使用まえに本体以外の部品を洗ってください。(P.10参照)

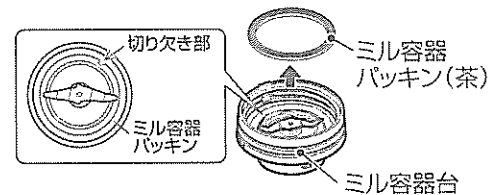
- ①ミル容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回す



- 安全装置レバーに手を触れないでください。

ミル容器パッキンがはすれにくいとき

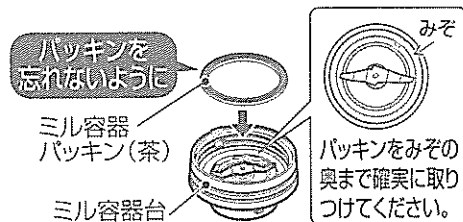
- ミル容器台の切り欠き部につまようじなどを差し込みはすしてください。



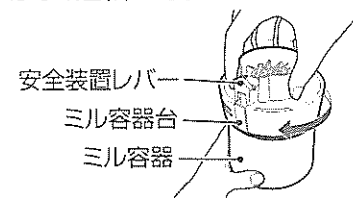
組み立て

部品を洗ったあと、もとどおりに組み立てます。

- ①ミル容器台にミル容器パッキンを取りつける
●パッキンの上面を指で押さえつけ、みぞに確実に取りつけてください。
●パッキンが浮いた状態でご使用になると、ミルカッターによるパッキン破損の原因になります。

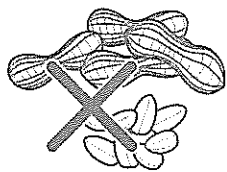


- ②ミル容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回す
●パッキンがミル容器台のみぞから浮いていないか確認してください。
●安全装置レバーに手を触れないでください。(本体にセットしたときに安全装置レバーが働かず、運転できません。)



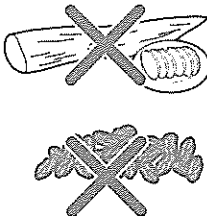
調理できない材料 水分のあるものは、電子レンジやフライパンで水分をとばす(桜えびやちりめんじゃこ)

- ひき肉・つみれ・玉ねぎのみじん切り・大根おろしなどにはできません。
●ピーナツなどの油分が出るもの
●昆布
うま味粉砕できません。



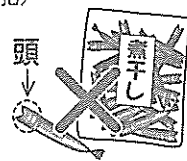
- レーズンなどのドライフルーツ
●たくあん・肉類などの繊維質や筋の多いもの

材料が引っかかり、ミルカッターが回転しません。



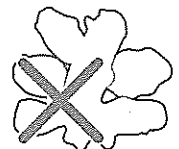
- 氷砂糖・黒砂糖・かつおぶし・煮干しの頭・魚の骨・生大豆(火を通すと可能)・果物の種などのかたいもの
●漢方薬類 ●根昆布

ミルカッターとミル容器台の間に挟まって故障の原因になります。



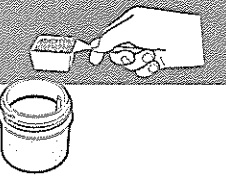
- ウコンなど色素を含むもの

ミル容器台に色がついて取れなくなる恐れがあります。



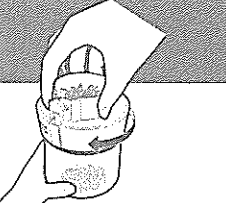
1 材料をミル容器に入れる (P.15~17参照)

- 材料は、下準備をして、最大容量(容器の $\frac{1}{3}$)以下にしてください。
●ミル容器内の水気・油気をよくふき取ってください。
●材料が熱い場合は、**ドライ: 完全に冷ましてからウェット: 40℃以下で**使用します。



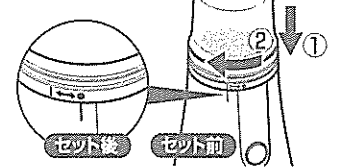
2 ミル容器台を1に取りつける

- ミル容器台を矢印の方向に回します。
●あらかじめミル容器パッキンをミル容器台に取りつけておいてください。
●パッキンがミル容器台のみぞから浮いていないか確認してください。



3 ミル容器セットの■印と本体の■印の位置を合わせて●印まで回す

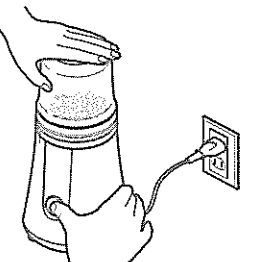
- ミル容器をミル容器台に取りつけてから本体にセットしないと、安全装置レバーが働かず、運転できません。



4 差し込みプラグを差し込み、スイッチを押す

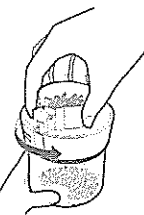
- ①差し込みプラグをコンセントに差し込む
②ミル容器を押さえながらスイッチを押して運転してください。(押さえないと、容器がゆれることがあります。)

- 運転する時間は1分以内にしてください。
連続して運転する場合は5分以上休ませてから運転してください。
繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は30分程度時間をあけてください。



5 スwitchをはなし、取り出す

- スイッチをはなし、回転部が完全に止まるまでミル容器から手をはなさないでください。
●回転部が完全に止まってから、ミル容器セットを本体からはずしてください。
●本体からミル容器セットをはずすときは、ミル容器台を持って回してください。ミル容器を持って回すとミル容器だけが回って材料がもれることがあります。
●ミル容器を下に向け、軽くたたいて、内側に付着した調理物を落としてください。
●ミル容器台を矢印の方向に回してはずし、調理物を取り出してください。
●ドライメニューの粉砕直後は、カッターが熱くなっているため注意してください。



6 使用後は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く

- 注意!!** ご使用後は、すぐにお手入れをしてください。
時間がたつと、ミル容器台に材料のにおい、色が残ります。 (P.10「お手入れ」参照)

お手入れ

お願い

- 分解・組み立て・お手入れは、差込みプラグをコンセントから抜いて行ってください。
- お手入れには、シンナー・ベンジン・化学ぞうきん・ナイロンたわし・研磨剤入りたわし・金属たわし・みがき粉・クレンザー・塩素系漂白剤などは使用しないでください。
- 食器乾燥器または食器洗い乾燥機を使用しないでください。
(樹脂部品の変形・ガラス容器の破損防止のため)
- ご使用後はすぐにお手入れをしてください。

樹脂部品の変色について

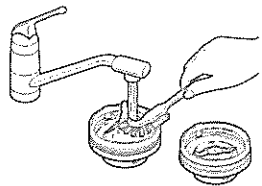
にんじん・葉菜類を調理するとミキサー容器ふたなどの樹脂部品に色素が付着し、変色することがあります。付着した色素は水洗いしても完全には取れませんが、使用上差し支えありません。(付着した色素はご使用後早めにお手入れをすると、比較的よく取れます。)

ミキサー・ミル

- 1 差込みプラグをコンセントから抜く
- 2 ミキサー容器セット・ミル容器セットを分解する (P.6、P.8参照)
- 3 水で流し洗います

ミキサー容器ふた・ミキサー容器・ミキサー容器台・ミキサー容器パッキン・ミル容器・ミル容器台・ミル容器パッキンをそれぞれ水で流し洗います。

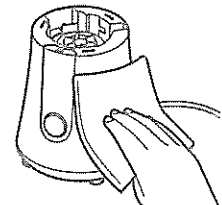
- お手入れは水またはぬるま湯(40℃以下)で、台所用中性洗剤とスポンジで行ってください。
- ミキサー容器台・ミル容器台のつけ置き洗いをしないでください。
(裏側に水がかかると故障の原因になります。)
- ミキサーカッター・ミルカッターで手を切らないように注意し、付属のへらつきブラシなどで洗ってください。



- 4 乾いた布で水気をふき取る

本体

- 1 薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼり汚れをふき取る
- 2 水でしぼった布でよくふく
- 3 乾いた柔らかい布で水気をふき取る



お料理ノート

このお料理ノートで
使用している計量単位

・1カップ=200mL
・大さじ1=15mL
・小さじ1=5mL

ミキサー

作り方

- ①材料を用意する
使用する材料の大きさに合わせて切る
- ②材料表の上から順番に入れる

- 材料に皮・芯・へたがある場合は取り除く
- りんご・レモンなどで、簡単に取り除ける種がある場合は取り除いておく
- やわらかい材料(りんご・バナナなど)は、2~3cm角に切る
- かたい材料(にんじん・セロリなど)は1cm角に切る
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷ます
- 角氷は製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷機で作った2.5cm角以下のものを使用する
(大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。)
- 氷や冷凍させた果物を多く入れると、運転が停止する場合があります。
(P.18「使用中に運転が停止したときは」を参照してください。)
- 運転する時間は2分以内にしてください。
連続して運転する場合は2分以上休ませてから運転してください。
繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は30分程度時間をあけてください。

ジュース&ドリンク (1~2人分) ●できあがり量の目安は300~400mLです。

バナナジュース

材料

- 牛乳 140mL
- バナナ 75g (中 $\frac{3}{4}$ 本)
- りんご 40g ($\frac{1}{8}$ 個)
- 角氷 2個 (約30g)

かくはん時間: 約1分

ストロベリージュース

材料

- 牛乳 150mL
- いちご(へたを取る) 120g
- はちみつ 大さじ $\frac{1}{2}$
- 角氷 2個 (約30g)

かくはん時間: 約1分

野菜ジュース

材料

- 牛乳 150mL
- りんご 60g ($\frac{1}{4}$ 個)
- にんじん 30g
- セロリ 20g
- ほうれん草 20g
(冷凍のものでも良い)
- はちみつ 大さじ1
- 角氷 3個 (約45g)



かくはん時間: 1分~1分30秒

りんご・にんじんジュース

材料

- 牛乳 180mL
- りんご 60g ($\frac{1}{4}$ 個)
- にんじん 50g
- はちみつ 大さじ1
- 角氷 3個 (約45g)



かくはん時間: 1分~1分30秒

ミックスジュース

材料

- 牛乳 110mL
- 缶詰シロップ 大さじ $\frac{1}{2}$
- バナナ 75g (中 $\frac{3}{4}$ 本)
- みかん果肉(缶詰) 40g
- りんご 40g ($\frac{1}{8}$ 個)
- 角氷 2個 (約30g)

かくはん時間: 約1分

ブルーベリーヨーグルトドリンク

材料

- 牛乳 100mL
- ヨーグルト 100mL
- ブルーベリー(冷凍のものでも良い) 100g
- レモン汁 小さじ1
- 角氷 3個 (約45g)



かくはん時間: 約1分

アップル・パインヨーグルトドリンク

材料

- 牛乳 70mL
- ヨーグルト 80mL
- りんご 80g ($\frac{1}{8}$ 個)
- パイナップル(缶詰) $\frac{1}{2}$ 枚 (約50g)
- 角氷 2個 (約30g)



かくはん時間: 約1分

グリーンヨーグルトドリンク

材料

- 牛乳 100mL
- ヨーグルト 150mL
- ソフトブルー(種なし) 50g (5~6個)
- 角氷 3個 (約45g)
- ブルーはやわらかいものを使用してください。



かくはん時間: 約1分

シェイク&フロースン (1~2人分)

バナナシェイク

材料

牛乳 100mL
卵黄 1個
砂糖 大さじ½
バナナアイスクリム 100g (約180mL)
角氷 4個 (約60g)

かくはん時間: 40~60秒

シェイクバリエーション

バナナアイスクリムのかわりにチョコレートアイスクリムや抹茶アイスクリムなどにするといろいろなシェイクが楽しめます。



バナナシェイク

材料

牛乳 80mL
卵黄 1個
バナナ 100g (中1本)
バナナアイスクリム 80g (約140mL)
角氷 4個 (約60g)

かくはん時間: 40~60秒

ピーチフロースン

材料

黄桃 (缶詰) 100g
缶詰シロップ 80mL (黄桃のもの)
角氷 8個 (約120g)

かくはん時間: 40~60秒

黄桃と缶詰シロップは冷蔵庫でよく冷やしたものをお使いください。



オレンジフロースン

材料

オレンジジュース 300mL
ガムシロップ 大さじ1

かくはん時間: 10~20秒

オレンジジュース180mLは必ず製氷皿で凍らせ、残りの120mLは冷蔵庫でよく冷やしたものをお使いください。



アイスクリム&ジェラート (1~2人分)

バナナアイスクリム

材料

ホイップ用生クリーム 200mL (植物性でも良い)
卵 1個
砂糖 大さじ4
バナナエッセンス 5~6滴 (またはバナナビーズ1cmをきざんだもの)

作り方

- ① 材料をミキサー容器に入れ、約1分かはんする
- ② プラスチック製の容器、またはプリン型・ゼリー型に移し冷凍庫で約4時間凍らせる

バナナジェラート

材料

牛乳 150mL
サワークリーム 90mL
砂糖 大さじ4
バナナエッセンス 5~6滴 (またはバナナビーズ1cmをきざんだもの)

作り方 バナナ、ストロベリー共通

- ① 材料をミキサー容器に入れ、30~50秒かくはんする
 - ② プラスチック製の容器に移し冷凍庫で約4時間凍らせる
- 途中1時間おきに全体をフォークなどでかき混ぜてください。

ストロベリージェラート

材料

レモン汁 大さじ½
コアントロー 大さじ1 (またはラム酒)
いちご (へたを取る) 150g
砂糖 大さじ3



アイスクリム&ジェラートバリエーション

バナナアイスクリム、バナナジェラートの材料に次のものを加えるといろいろなアイスクリム&ジェラートが楽しめます。

- インスタントコーヒー (アイス用) を大さじ1加えてコーヒー味に
- ココア (アイス用) を大さじ1加えてココア味に
- 抹茶を大さじ1加えて抹茶味に
- ゆであずき (缶詰) 50mLを加えてあずき味に



スムージー (1~2人分)

バナナスムージー

材料

牛乳 150mL
バナナ 75g (中¾本)
みかん (缶詰) 40g

● バナナとみかんは冷凍させておきます。



かくはん時間: 40~50秒

ストロベリースムージー

材料

牛乳 200mL
いちご (冷凍のもの) 150g
はちみつ 大さじ2



かくはん時間: 40~50秒

洋なしスムージー

材料

牛乳 150mL
洋なし (缶詰) 160g
バナナ 50g (中½本)

● 洋なしは冷凍させておきます。



かくはん時間: 40~50秒

かき氷 (1~2人分)

かき氷

材料

角氷 8個 (約120g)

かくはん時間: 15~30秒

(氷の粉碎音がしなくなるまで)

- 製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷器で作った氷を使用してください。(市販の氷は大きくてかたいため、カッター折れの原因になります。)
- よく凍った氷を使用してください。(溶けかけた氷を使用するとうまくできません。)
- 角氷は2.5cm角以下のものを使用し、必ず記載量でお作りください。
- 氷のみでかくはんしてください。(他の材料を混ぜるとうまくできないことがあります。)
- かくはんしにくい場合はスイッチを数回押して粉碎をしてください。

● 氷がカッターに引っかかり、運転が停止することがあります。その場合は、必ずスイッチをはなし、回転部が完全に止まるのを確認してからミキサー容器セットを本体からはずしてください。その後、氷をすべて取り出し、再度やりなおしてください。(P.18参照)



豆乳 (2人分)

豆乳

材料

大豆 (乾燥) 50g

作り方

- ① 大豆を水洗いし、大豆の3~4倍量の水に一晩ひたす
- ② 水を切った大豆と水150mLをミキサー容器に入れ、ふたをして約2分かはんする
- ③ ボール (直径約20cm) に水を100mL入れる
- ④ 別のボール (直径約16cm) にさらし布をしき、②を入れる (一度にたくさん入れるとこしにくくなるので、2~3回に分ける)
- ⑤ ④のさらし布の端をしっかりとじて、③の水にひたしながらこしてゆく
- ⑥ ⑤でこした汁をなべに入れて、中火~弱火でかき混ぜながら加熱する。沸とうしたら約5分加熱し、火からおろす
 - ふきこぼれやすいので火加減に注意してください。
 - 加熱の途中で表面に膜 (湯葉) ができたら取り除いてください。
- ⑦ 室温に冷めたら、冷蔵庫で冷やす

スープ (1~2人分)

- 材料は40℃以下に冷ましてから、ミキサー容器に入れてください。
- スープの舌ざわりが気になる場合は裏ごしをしてください。
- かくはんしにくい場合は水分を追加してください。

かぼちゃスープ

- 材料**
- 冷凍かぼちゃ……………120g
(解凍させて約1cm角に切る)
 - 生のかぼちゃ使用の場合はゆでてやわらかくしてください。
 - スープ……………80mL
(固形スープ ½個を湯80mLで溶かしておく)
 - 玉ねぎ(みじん切り)……………大さじ1
 - バター(またはマーガリン)……………10g
 - 牛乳……………140mL
 - こしょう……………少々

- 作り方**
- ①玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで約30~40秒)で加熱する
(玉ねぎが透き通った状態になるまで加熱する)
 - なべで加熱してもよい
 - ②ミキサー容器にスープ(40℃以下)、かぼちゃ、①を入れ、30~40秒かくはんする
 - ③②に牛乳、こしょうを加え、約5秒かくはんする
 - ④なべに③を入れ、中火でかき混ぜながら煮立たせる
 - ⑤容器(盛りつけ用)に移す

ほうれん草スープ

- 材料**
- 冷凍ほうれん草……………80g
(解凍させて約2cmに切る)
 - 生のほうれん草使用の場合はゆでてやわらかくしてください。
 - スープ……………120mL
(固形スープ ½個を湯120mLで溶かしておく)
 - 玉ねぎ(みじん切り)……………大さじ1
 - バター(またはマーガリン)……………10g
 - 牛乳……………140mL
 - こしょう……………少々

- 作り方**
- ①玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで約30~40秒)で加熱する
(玉ねぎが透き通った状態になるまで加熱する)
 - なべで加熱してもよい
 - ②ミキサー容器にスープ(40℃以下)、ほうれん草、①を入れ、1分かくはんする
 - ③②に牛乳、こしょうを加え、約5秒かくはんする
 - ④なべに③を入れ、中火でかき混ぜながら煮立たせる
 - ⑤容器(盛りつけ用)に移す

コーンスープ

- 材料**
- スイートコーン(缶詰)……………120g
 - スープ……………90mL
(固形スープ ½個を湯90mLで溶かしておく)
 - バター(またはマーガリン)……………10g
 - 薄力粉……………小さじ2
 - 牛乳……………120mL
 - こしょう……………少々
 - クラッカー(砕いて仕上げにのせる)……………適量

- 作り方**
- ①バターと薄力粉を耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで30~40秒)で加熱する。全体を混ぜ合わせ、粉っぽい部分をなくす
 - なべで加熱してもよい
 - ②ミキサー容器にスープ(40℃以下)、スイートコーン、①を入れ、1分かくはんする
 - ③②に牛乳、こしょうを加え、約5秒かくはんする
 - ④なべに③を入れ、中火でかき混ぜながら煮立たせる
 - ⑤容器(盛りつけ用)に移し、クラッカーをのせる

ミル

- 途中で材料を加える場合は、いったんスイッチをはなし、運転が完全に止まるまでミル容器を動かさないでください。
- うまくかくはんできない場合は、水分(だし汁など)を追加してください。

ミルウェットメニュー / ソース・ドレッシング

マヨネーズ

- 材料**
- 卵黄……………1個
 - 酢……………小さじ2
 - からし……………小さじ¼
 - 砂糖……………小さじ½
 - 塩……………小さじ¼
 - こしょう……………少々
 - サラダ油……………40mL

- 作り方**
- ①ミル容器に①とサラダ油大さじ1を入れ、約10秒かくはんする
 - ②①に残りのサラダ油の約半分量を加え、約10秒かくはんする
 - ③②に残りのサラダ油をすべて加え、約40秒かくはんする

- かためにしたい場合は、サラダ油小さじ1を入れ、10~20秒かくはんします。サラダ油は小さじ2まで追加できます。(サラダ油を加えすぎると分離します。)

タルタルソース

- 材料**
- きゅうりのピクルス……………大さじ½
(みじん切り)
 - ゆで卵……………½個
(細かくつぶす)
 - 玉ねぎ(みじん切り)……………小さじ1
 - パセリ(みじん切り)……………小さじ1
 - レモン汁……………小さじ½

- 作り方**
- 上記のマヨネーズの全量に①を加え、10~20秒かくはんする

サウザンドアイランドドレッシング

- 作り方**
- タルタルソースにトマトケチャップ大さじ1½~2を加え、20~30秒かくはんする



トマトソース

- 材料**
- トマト……………40g
(種、皮を取り除き2cm角に切る)
 - 玉ねぎ(みじん切り)……………大さじ1
 - にんにく(みじん切り)……………½片
 - 酢……………小さじ¼

- きゅうりのピクルス、またはケッパーがあれば、小さじ½~1(みじん切り)を加えてもおいしくいただけます。
- トマトの皮は湯につけるとむきやすくなります。

作り方

- ①耐熱容器にトマト、玉ねぎ、にんにくを入れ、ラップをしないうで電子レンジ(500Wで約40秒)で加熱する
- なべで加熱する場合は、トマトは加熱しすぎないでください。
- ②ミル容器に①(40℃以下)と酢を入れ、20~30秒かくはんする

ごまだれ

- 材料**
- いりごま……………大さじ2
 - しょうゆ……………小さじ2
 - 酒……………大さじ½
 - 砂糖……………小さじ½
 - だし汁……………大さじ1½

かくはん時間: 30~40秒

ミルウェットメニュー / 離乳食

白身魚のすりつぶし

材料
白身魚……………40g
しょうゆ……………小さじ½
酒……………小さじ1
みりん……………小さじ½

作り方
①耐熱容器に材料全てを入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで約40～50秒)で加熱する(白身魚に火が通るまで)
●なべで加熱してもよい
②①を細かくほぐし、40℃以下に冷ます
③ミル容器に②を入れ、20～30秒かくはんする

ほうれん草ペースト(じゃこ入り)

材料
ちりめんじゃこ(乾燥)……………大さじ½
冷凍ほうれん草……………50g
(解凍して2cmに切る)
④●生のほうれん草使用の場合はゆでてやわらかくしてください。
だし汁……………大さじ1

作り方
①ミル容器にちりめんじゃこを入れ、15～20秒かくはんする
②①に④を加え、30～40秒かくはんする

かぼちゃペースト

材料
冷凍かぼちゃ……………50g
(解凍して1cm角に切る)
●生のかぼちゃの場合はゆでてやわらかくしてください。
だし汁……………大さじ1
塩……………小さじ½

かくはん時間：20～30秒

ミルウェットメニュー / 介護食

つぶしおかゆ

材料
水……………50g
ご飯……………25g

●できあがりとは、ほぼのり状になります。



かくはん時間：(ミキサーの場合)約1分 / (ミルの場合)40～60秒

煮豆とブロッコリーのペースト

材料
煮豆(味つきのもの)……………25g
冷凍ブロッコリー……………25g
(解凍して1cm角に切る)
●生のブロッコリー使用の場合はゆでてやわらかくしてください。
水(またはだし汁)……………大さじ1

かくはん時間：20～30秒

まぐろと豆腐のペースト

材料
まぐろ缶詰(細かくほぐす)……………10g
豆腐(2～3cm角に切る)……………30g
冷凍ほうれん草(解凍して2cmに切る)……………10g
●生のほうれん草使用の場合はゆでてやわらかくしてください。
にんじん(1cm角に切る)……………5g
きゅうり(1cm角に切る)……………5g
水(またはだし汁)……………小さじ1

かくはん時間：20～30秒

あчыら(大根の甘酢)ペースト

材料
大根(1cm角に切る)……………45g
にんじん(1cm角に切る)……………10g
きゅうり(1cm角に切る)……………10g
酢……………小さじ1
砂糖……………小さじ½
塩……………少々

かくはん時間：20～30秒

ミルドライメニュー

わかめふりかけ

材料
乾燥わかめ……………5g
(約1cmの長さに切る)
桜えび……………5g
いりごま……………5g
青のり……………5g

かくはん時間：20～30秒

じゃこふりかけ

材料
ちりめんじゃこ(乾燥)……………10g
いりごま……………5g
青のり……………3～5g

かくはん時間：20～30秒

材料	1回量(g)	かくはん時間(秒)	下準備	料理の例
大豆	5～30	30～60	フライパンでよくいったあと、冷ます	もち・おはぎなどの和菓子・クッキー生地・パン生地など
煮干し	5～30	30～60	頭と腹わたを取り除き、約1cmに切る	だし汁・ふりかけなど
いりごま	5～20	3～5	—————	白あえ・おひたし・ふりかけ・ごま団子など
乾燥わかめ	10～15	40～60	約1cmに切る	ふりかけ・お茶漬け・パン生地など
玄米	5～50	30～60	—————	スープ・カレー・シチューなど
コーヒー豆	30	10～20	—————	コーヒー

●運転する時間は1分以内にしてください。
連続して運転する場合は5分以上休ませてから運転してください。繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は30分程度時間をあけてください。

●大豆をミルで粉にする場合、いり具合が不足すると、運転が停止したり、ミル容器台に傷がつく場合があります。
よくいった大豆を使用してください。

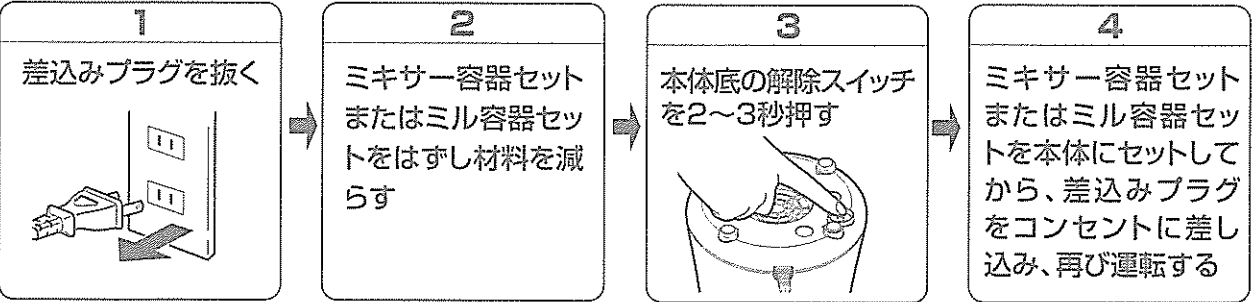
故障かなと思ったとき

●修理を依頼されるまえに、一度お調べください。

ミキサー・ミル	症 状	原 因	処 置
	使用中に運転が止まる	材料を入れすぎていませんか？	材料を減らしてください。
		調理できない材料 (P.7、P.8) が入っていませんか？	調理できない材料を取り除いてください。
		調理物の水分が少ないのでは？	材料を減らし、水分を追加してください。
	異常音で振動が大きい	材料を入れすぎていませんか？	材料を減らしてください。
		パッキンが正しく入っていますか？	P.6、P.8「使い方/組み立て」の項目に従ってパッキンを正しく取りつけてください。
		容器が傾いてしめつけられていませんか？	正しくしめつけてください。
	調理物がもれる	容器と容器台のしめつけがゆるんでいませんか？	きっちりとしめつけてください。
		容器台を正しくセットしていますか？	P.6、P.9「使い方」の項目に従って正しくセットしてください。
		モーターの保護装置が働いていませんか？	下記の「使用中に運転が停止したときは」の項目に従ってやり直してください。
	ミルが運転しない	水をいれすぎていませんか？ (シェイク・フローズンドリンク・かき氷)	スイッチをはなし、回転が止まってから、へらなどでかき混ぜ再びスイッチを入れてください。
		ミルカッターが回転しない	P.8「使い方/組み立て」の項目に従ってパッキンを正しく取りつけてください。
		ミルカッターが空回り運転する	●ミル容器セットを本体からはずし、ミル容器を下に向け、上下に振って材料を下へ落としてから再び運転します。

使用中に運転が停止したときは

●容器内の材料が多いか、調理できない材料 (P.7、P.8) が入っていると、モーターを保護するために保護装置が働き、運転を停止させます。そのときは、次の手順でやりなおしてください。



●材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕 様

品 名	ミキサー	ミル
電 源	交流100V 50/60Hz共用	
消 費 電 力	160W	
回 転 数	11,500回/分 (420mL水負荷時)	
定 格 時 間	6分 (2分間運転、2分間停止の繰り返し使用 (3回まで))	3分 (1分間運転、5分間停止の繰り返し使用 (3回まで))
容 量	約420mL	約75mL (ミル容器 1/3)
電 源 コード	1.3m	
外形寸法 (cm)	幅約12.5×奥行約12.5×高さ約28	幅約12.5×奥行約12.5×高さ約23
質 量	約1.5kg (ミキサー容器セット約0.7kg)	約1.3kg (ミル容器セット約0.4kg)

●ミキサー・ミルを使用する場合は3回までにしてください。さらに使用する場合は、30分程度時間をあけてください。
●日本国内交流100V専用 (定格100V以外の電源では使用できません。)

アフターサービス

1 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3 修理をお申しつけされるとき

《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4 補修用性能部品[※]の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※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。

5 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
[技術料] は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
[部品代] は、修理に使用した部品および補助材料代です。
[出張料] は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日 (祝日・弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHS・IP電話など (ナビダイヤルが利用できない電話) での問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
●ファクシミリでの問い合わせ……Fax (06)6356-6143
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。