

アイスクリーム・ジェラート (2~3人分)

バニラアイスクリーム

材料

生クリーム	200mL
卵	1個
砂糖	大さじ4
バニラエッセンス	5~6滴

作り方

1

ミキサー容器に材料を入れ、**40~60秒かくはん**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



アイスクリームバリエーション

バニラアイスクリームの材料に次のものを加えると、いろいろなアイスクリームが楽しめます。(バニラジェラートでもアレンジできます。)



- ココアアイスクリーム
ココアを大さじ1加える
- ブルーベリーアイスクリーム
ブルーベリージャムを大さじ1加える
- 抹茶アイスクリーム
抹茶を大さじ1加える
- ごま&きなこアイスクリーム
すりごま・きなこを各大さじ1加える

バニラジェラート

材料	
牛乳	150mL
サワークリーム	90mL
砂糖	大さじ4
バニラエッセンス	5~6滴

ストロベリージェラート

材料	
レモン汁	大さじ1/2
コアントロー (またはラム酒)	大さじ1
いちご(へたを取る)	150g
砂糖	大さじ3

作り方 バニラ・ストロベリー共通

- 1
- ミキサー容器に材料を入れ、**30~50秒かくはん**する
- 2
- プラスチック製などの容器に移し、冷凍庫で約4時間凍らせる

かき氷 (1~2人分)



材料	
角氷	10個(約150g)
シロップ(かき氷用)	適宜

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、「フラッシュ」ボタンを数回押しして粉碎してください。
- 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。「切」ボタンを押し、回転が止まってからへらなどでかき混ぜ、再び「入」ボタンを押してください。(→P.29)

ムース・ケーキ

ストロベリームース

材料 (2~3人分)	
A 粉ゼラチン	5g
湯	大さじ3
いちご(へたを取る)	200g
B 牛乳	150mL
砂糖	50g
いちご(飾り用)	適宜

ヨーグルトムース

材料 (2~3人分)	
A 粉ゼラチン	5g
湯	大さじ3
牛乳	200mL
B プレーンヨーグルト	100mL
生クリーム	100mL
砂糖	50g
ミント(飾り用)	適宜



作り方

- 1
- Aを混ぜ合わせ、しっかりと溶かす
- 2
- ミキサー容器にBの材料を入れ、ストロベリームースの場合は**約50秒かくはん**し、ヨーグルトムースの場合は**約5秒かくはん**する
- 3
- 2に1を加え、**約10秒かくはん**する
- 4
- 3をすぐに器に移し、冷蔵庫で冷やし固める
- お好みでいちごやミントを添えてください。

ムースを作るときは...

- 粉ゼラチンは必ず湯に溶かすタイプのものを使用してください。
- タンパク質分解酵素の働きが強い生の果物(パイナップル・キウイなど)を使う場合は加熱するか、缶詰のものを使用してください。
- ミキサー容器内で固まったときはもう一度かくはんしてください。

かぼちゃケーキ



材料 (1個分)	
かぼちゃ	250g
生クリーム	200mL
A 卵(溶く)	2個
砂糖	70g
薄力粉(ふるう)	大さじ2
無塩バター(溶かす)	20g
生クリーム(飾り用)	適宜

- 直径18cmケーキ型使用
(底と側面にクッキングシートを敷きます。)



作り方

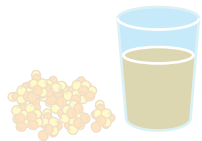
- 1
- かぼちゃは皮をむき、1cm角に切る
- 2
- 1と水大さじ1~2(分量外)を耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで4~6分)で加熱する
- 3
- ミキサー容器にA、2(40℃以下)の順に入れ、**約40秒かくはん**する
- 4
- 3に薄力粉を加え、**約10秒かくはん**する

- 5
- 4に溶かしたバターを加え、側面についた粉をゴムベラなどで落とし、**約10秒かくはん**する
- 6
- 型に5を入れ、170℃に予熱したオーブンで約60分焼く
- 表面の焼き色がつきすぎる場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。
- 7
- 焼き上がればあら熱をとり、型ごと冷蔵庫に入れて冷やす
- お好みで泡立てた生クリームを添えてください。

豆乳・おから

豆乳

材料 (2人分)	
大豆(乾燥)	100g
水(浸水用)	300mL
水	300mL



●加熱していない生の豆乳・おからは食べられません。必ず加熱してください。(加熱しないと下痢などの原因になります。)

作り方

- 大豆を水洗いし、浸水用の水300mLに8時間以上ひたす
- ミキサー容器に水を切った 1 と水300mLを入れ、**約2分かくはん**する
- ボール(直径約20cm)に水を200mL(分量外)入れる
- 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)

- 4のさらし布の端をしっかりとて、3の水にひたしながらこしてゆく ●こした後、残ったものが「生おから」です。
- 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)ができたなら取り除いてください。
- 7あら熱を取ったあと、冷蔵庫で冷やす

おからを使って…

おからのいり煮

材料 (4人分)	
生おから (1回分の豆乳を作ったときにできる量)	約100g
こんにゃく(短冊切り)	50g
にんじん(短冊切り)	50g
干しいたけ(戻して細切り)	1枚
サラダ油	大さじ1
だし汁 A(干しいたけのもどし汁を含む)	1カップ
しょうゆ・砂糖・みりん	各大さじ1

作り方

- フライパンに生おからを入れ、こげつかないように弱火で10〜15分からいりする
- 片手鍋にサラダ油を熱し、こんにゃく・にんじん・干しいたけをいため、次に1を加えていためる
- 3 2にAを加えて、汁気がなくなるまでいためる



スープ (2〜3人分)

コーンスープ

材料	
スイートコーン(缶詰)	150〜200g
スープ (固形スープ 1/2個を湯150mLで溶かしておく)	150mL
バター	20g
薄力粉	大さじ1
牛乳	200mL
こしょう	少々
クラッカー(飾り用)	適宜

作り方

- 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
- ミキサー容器に牛乳 100mL、スープ(40℃以下)、スイートコーン、1を入れ、**2〜3分かくはん**する

- 3 2に残りの牛乳100mL、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 ●お好みで砕いたクラッカーを添えてください。



スープ (2〜3人分)

かぼちゃスープ

材料	
冷凍かぼちゃ※ (解凍させて約1cm角に切る)	200g
スープ (固形スープ 1/2個を湯150mLで溶かしておく)	150mL
玉ねぎ(みじん切り)	大さじ2
バター	15g
牛乳	250mL
こしょう	少々
クラッカー(飾り用)	適宜

※生のかぼちゃを使用する場合はゆでてやわらかくしてください。



作り方

- 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30〜40秒)で加熱する(なべで加熱してもよい) ●玉ねぎが透き通った状態になるまで加熱する
- ミキサー容器に牛乳100mL、スープ(40℃以下)、かぼちゃまたはほうれん草、1を入れ、**2〜3分かくはん**する

かぼちゃスープ、ほうれん草スープ共通

- 3 2に残りの牛乳、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 ●お好みで砕いたクラッカーを添えてください。

ビシソワーズ ●じゃがいもなどを使った冷たいスープです。

材料	
じゃがいも(薄切り)	150g
玉ねぎ(薄切り)	30g
バター	25g
スープ (固形スープ 1/2個を湯200mLで溶かしておく)	200mL
牛乳	150mL
生クリーム	50mL
こしょう	少々
パセリ	適宜

作り方

- 片手鍋に玉ねぎとバターを入れ、中火で3〜5分いためる

- 2 1にじゃがいもとスープを加えて弱火で約15分加熱する(じゃがいもがやわらかくなるまで)
- 3 ミキサー容器に2(40℃以下)と牛乳を入れ、**2〜3分かくはん**する
- 4 生クリームとこしょうを加え、**約5秒かくはん**する
- 5 容器(盛りつけ用)に移し、あら熱をとったあと、冷蔵庫で冷やす ●お好みで刻んだパセリを添えてください。



スープを作るときは…

- 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。

ミルドライメニュー / 粉碎・ふりかけ

材料	1回量 (g)	かくはん時間 (秒)	下準備	料理の例
大豆	5〜50	30〜60	フライパンでよくいった後、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
干しいたけ	5〜10	30〜50	石づきを取り、約1cm大に切る	だし汁・ふりかけなど
生パン粉	20	5〜10	食パンを約1cm角に切る	フライ料理・ハンバーグなど

- さらに細かくする場合は、2分以上休ませてから再度かくはんしてください。
- 繰り返し使用する場合は、3回までにしてください。さらに使用する場合は、1時間程度時間をあけてください。

じゃこふりかけ

材料	量	かくはん時間
ちりめんじゃこ(乾燥)	10g	20〜30秒
いりごま	5g	
青のり	3〜5g	

セロリふりかけ

材料	量
セロリの葉(からいり後 約5g)	40g(2本分)
乾燥わかめ	大さじ1
A 桜えび(乾燥)	小さじ2
いりごま	小さじ1
塩	少々

- 作り方
- セロリの葉をちぎって水洗いし、水気をふき取ってフライパンに入れ、弱火で 10〜15 分からいりし、水分を飛ばして火を止め、そのまま冷ます
 - ミル容器に 1 と A を入れ、20〜30 秒かくはんする
 - 塩で味をととのえる

梅かつおふりかけ

材料	量
カリカリ梅	大粒1個(果肉のみ12g)
かつお節	3g
A いりごま	小さじ1
乾燥わかめ	小さじ2

- カリカリ梅は大きさにより個数を加減してください。

- 作り方
- カリカリ梅は切り込みを入れ、種を取り除く
 - ミル容器に 1 と A を入れ、10〜20 秒かくはんする

わかめふりかけ

材料	量	かくはん時間
乾燥わかめ(約1cmの長さ切る)	5g	20〜30秒
桜えび(乾燥)	5g	
いりごま	5g	
青のり	5g	

ミルウェットメニュー / ソース・ドレッシング

- 途中で材料を加える場合は、いったん「切」ボタンを押し、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。
- 材料がミル容器の内側についたときは、いったん「切」ボタンを押して停止し、ヘラなどで落としてください。

マヨネーズ

材料	量
卵	1個
酢	大さじ1½
A からし	小さじ½
砂糖	小さじ⅓
塩	小さじ¼
こしょう	少々
サラダ油	100mL



- 作り方
- ミル容器に A とサラダ油大さじ1を入れ、約10 秒かくはんする
 - 1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
 - 2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、サラダ油大さじ1を入れ、10〜20 秒かくはんします。サラダ油は大さじ2まで追加できます。(サラダ油を加えずぎると分離します。)
- ミル容器はよく洗い、乾燥した状態で使用してください。(水分や油が残っているとうまくできません。)

タルタルソース

材料	量
きゅうりのピクルス(みじん切り)	大さじ½
A ゆで卵(細かくつぶす)	½個
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
- 左記のマヨネーズの½量に A を加え、20〜30 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	量
トマト(種、皮を取り除き2cm角に切る)	80g
玉ねぎ(みじん切り)	大さじ2
にんにく(みじん切り)	¼片
酢	大さじ½

- きゅうりのピクルス、またはケッパーがあれば、小さじ1〜2(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
- 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。
 - ミル容器に 1 (40℃以下)と酢を入れ、20〜30秒かくはんする



ミルウェットメニュー / ソース・ドレッシング

豆腐ディップ

●豆腐を使ったノンオイルのマヨネーズ風ディップです。

材料		作り方	
木綿豆腐	100g (水切り後約80g)	1	豆腐に重しをのせて約30分水切りし、1cm角に切る
A	豆乳	2	Aを混ぜ合わせ、よく溶かす
	みりん	3	ミル容器に1と2を入れ、30～40秒かくはんする
	白みそ		
	マスタード		

- ディップの固さは豆乳の量で調整してください。
- 豆乳は、調整豆乳・無調整豆乳のどちらでも使えます。



ごまだれ

材料	
いりごま	大さじ4
しょうゆ	大さじ1½
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1
だし汁	大さじ3

かくはん時間：30～40秒



玉ねぎドレッシング

材料	
玉ねぎ(1cm角に切り、水にさらす)	50g
酢	大さじ1½
しょうゆ	小さじ1
砂糖	大さじ½～1
黒こしょう	少々

かくはん時間：30～40秒

ミルウェットメニュー / 離乳食

●離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌をしてください。

白身魚のすりつぶし

材料	
白身魚	40g
しょうゆ	小さじ⅓
酒	小さじ1
みりん	小さじ½

- 作り方
- 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
 - 1を細かくほぐし、40℃以下に冷ます
 - ミル容器に2を入れ、20～30秒かくはんする

じゃがいも・にんじんペースト

材料	
じゃがいも	40g
にんじん	10g
だし汁	大さじ2

- 作り方
- じゃがいもとにんじんの皮をむいて1cm角に切り、軽くラップをして電子レンジ(500Wで1分30秒～2分)で加熱する
 - ミル容器に1(40℃以下)とだし汁を入れ、20～30秒かくはんする



ミルウェットメニュー / 離乳食

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
ほうれん草	50g
A(やわらかくゆで、2cmに切る)	
だし汁	大さじ1



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

ミルウェットメニュー / 介護食

●介護食の場合は、別容器に移して加熱殺菌をしてください。

つぶしおかゆ

材料	
水	100g
ご飯	50g

●できあがりは、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



まぐろと豆腐のペースト

材料	
まぐろ缶詰(細かくほぐす)	30g
豆腐(2～3cm角に切る)	100g
ほうれん草(やわらかくゆで、2cmに切る)	20g
にんじん(1cm角に切る)	10g
きゅうり(1cm角に切る)	10g
水(またはだし汁)	大さじ1

かくはん時間：20～30秒

かぼちゃペースト

材料	
かぼちゃ(やわらかくゆで、1cm角に切る)	50g
だし汁	大さじ1
塩	小さじ⅓

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)	90g
にんじん(1cm角に切る)	20g
きゅうり(1cm角に切る)	20g
酢	小さじ2
砂糖	小さじ1
塩	少々

かくはん時間：20～30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)	50g
ブロッコリー(やわらかくゆで、1cm角に切る)	50g
水(またはだし汁)	大さじ2

かくはん時間：20～30秒



粉末緑茶

お茶ミル容器を使って粉末緑茶を作ります。

	材料	1回量 (g)	かくはん時間
緑茶	玉露	5〜20	約1分
	煎茶	5〜20	
	ほうじ茶	2〜10	
	番茶	1〜5	



- 茎がある場合は取り除いてください。
(茎があるとうまく粉碎できないことがあります。)
- 抹茶のように細かくできません。
- さらに細かくする場合は、2分以上休ませてから再度かくはんしてください。
- 繰り返し使用する場合は、3回までにしてください。
さらに使用する場合は、1時間程度時間をあけてください。



粉末緑茶を使って

緑茶ふりかけ

材料	
粉末緑茶	小さじ1
すりごま	小さじ1
塩	少々

天ぷら・フライの緑茶衣

材料	
天ぷら粉またはパン粉	1カップ
粉末緑茶	大さじ1

緑茶塩

材料	
粉末緑茶	小さじ1
塩	小さじ1

緑茶マヨネーズ

材料	
マヨネーズ	大さじ2
粉末緑茶	小さじ½



作り方

全ての材料をよく混ぜる

- 粉末緑茶はアイスクリームやヨーグルトなどのトッピングとしても使用していただけます。

粉末ティー

材料	
粉末緑茶	小さじ¼〜½
お湯	100mL

作り方

湯のみに粉末緑茶を入れ、お湯を注いで混ぜる

- ドリンクにした場合、湯のみやグラスの底に粉末が沈殿することがあります。

ティーオーレ

材料	
牛乳	150mL
粉末緑茶	小さじ½
砂糖	大さじ1

作り方

牛乳に粉末緑茶・砂糖を入れてよくかき混ぜる

緑茶クッキー



材料 (35〜40個分)	
A 薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
粉末緑茶(煎茶または玉露)	大さじ1
無塩バター(常温に戻す)	80g
砂糖	60g
卵	1個

作り方

- 1 ボールにAを合わせてふるい、粉末緑茶を加えて軽く混ぜる
- 2 バターをなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる
- 3 卵を溶きほぐし、2に少しずつ加えてよく混ぜる
- 4 3に1を2、3回に分けて加え、練らないようにサックリと混ぜる
- 5 粉っぽさがなくなったら棒状にまとめてラップで包み、冷蔵庫で20分以上休ませる
- 6 5を約5mm厚さに切り、クッキングシートを敷いたオープン皿にならべる
- 7 180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

- 型で抜く場合は、生地を約5mm厚さに平たくのばしてください。

緑茶蒸しパン



材料 (8個分)	
A 薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
粉末緑茶(煎茶または玉露)	大さじ½
砂糖	40g
牛乳	120mL
甘納豆	20g

- アルミケース(菊型もしくは6号)使用
6号アルミケースを使用する場合、プリン型に入れるときれいにできあがります。

作り方

- 1 ボールにAを合わせてふるい、粉末緑茶を加えて軽く混ぜる
- 2 1に砂糖と牛乳を加えて泡立て器で混ぜる
- 3 2をアルミケースに入れ、甘納豆をのせる
- 4 蒸し器に3を並べ、強火で10〜15分蒸す

お手入れ

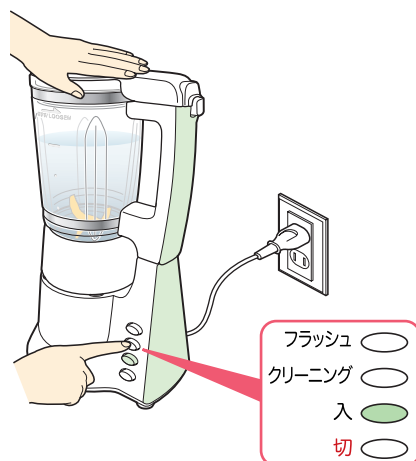
お願い

- 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。(シンナー・ベンジン・塩素系漂白剤・たわし・みがき粉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)

ミキサー

1 ミキサー容器をクリーニングする

- ①ミキサー容器セットに水またはぬるま湯(40℃以下)を750mL入れ、7~8滴(約0.1g)の台所用中性洗剤を加え、ふたをして本体に取りつける
 - 洗剤を入れすぎないでください。泡があふれることがあります。
- ②「切」になっていることを確認してから差込みプラグをコンセントに差し込む
- ③「クリーニング」ボタンを押し、30秒~2分間運転する
 - 汚れの程度により、時間を調整してください。
 - ふたを押さえながらクリーニングしてください。



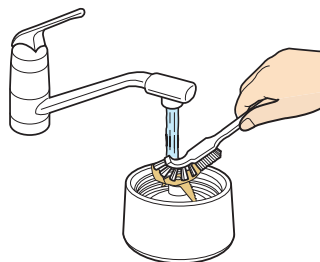
2 「切」ボタンを押し、差込みプラグをコンセントから抜く

3 水(ぬるま湯)をすて、ミキサー容器セットを分解する(→P.6)

4 水で流し洗いする

ミキサー容器・ミキサー容器台をそれぞれ水で流し洗いする

- ミキサー容器・ミキサー容器台は、つけおき洗いをしないでください。
- ミキサー容器台の裏側には、水をかけないでください。(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。



- ミキサー容器ふた・ミキサー容器パッキン・ミキサー容器のお手入れは、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。

5 乾いた柔らかい布で水気をふき取る

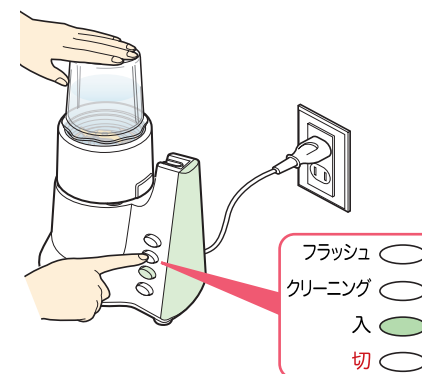
樹脂部品の変色について

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。)

ミル・お茶ミル (BM-RS08型のみ)

1 ミル(お茶ミル)容器をクリーニングする

- ①ミル(お茶ミル)容器に水またはぬるま湯(40℃以下)を100mLほど入れ、7~8滴(約0.1g)の台所用中性洗剤を加える
- ②ミル(お茶ミル)容器にミル容器台を取りつけ、本体に取りつける
 - パッキンは忘れずに取りつけてください。
- ③「切」になっていることを確認してから差込みプラグをコンセントに差し込む
- ④「クリーニング」ボタンを押し、約1分間運転する
 - 汚れの程度により、時間を調整してください。
 - ミル(お茶ミル)容器を押さえながらクリーニングしてください。



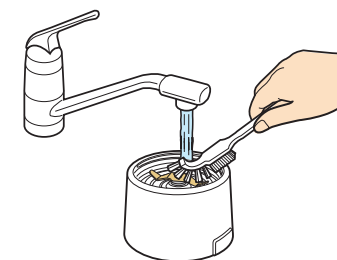
2 「切」ボタンを押し、差込みプラグをコンセントから抜く

3 ミル容器セットを分解し、水(ぬるま湯)をすてる(→P.7)

4 水で流し洗いする

ミル(お茶ミル)容器・ミル容器台をそれぞれ水で流し洗いする

- ミル容器台は、つけおき洗いをしないでください。
- ミル容器台の裏側には、水をかけないでください。(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。

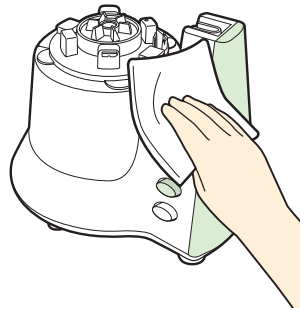


- ミル容器ふたおよびミル容器パッキンのお手入れは、水またはぬるま湯(40℃以下)で、台所用中性洗剤とスポンジで行ってください。

5 乾いた柔らかい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 固く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



コードホルダーについて ●コードホルダーを持って本体を持ち運びしないでください。

●取り付け方

本体上部の凸部にコードホルダー上部の穴を①の方向に入れ、コードホルダー下部を②の方向に押す

凸部
穴
コードホルダー
本体

●はずし方

コードホルダー下部を①の方向に引いたあと、本体からコードホルダー上部の穴を②の方向にはずす

コードホルダー
本体

コードの収納方法

コードを束ねて、コードホルダーに収納する

- 使用の際は必ずコードをコードホルダーから取り出してください。
- コードを収納または取りはずすときは、無理に引っ張ったり、力を加えないでください。

コードホルダー
コード
本体

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

●必ず「切」になっていることを確認してからお調べください。

ミキサー・ミル	こんなときは	お調べいただくこと	直し方
	使用中に運転が止まる	材料を入れすぎていませんか？ 調理できない材料（P.8、10）が入っていますか？ 調理物の水分が少ないのでは？	材料を減らしてください。 調理できない材料を取り除いてください。 材料を減らし、水分を追加してください。
ミキサー	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。
	調理物がもれる	パッキンを正しく取りつけていますか？	P.6、7「分解・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。
ミル	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。
		容器セットを正しく取りつけていますか？	P.8、10「使い方」の項目に従って正しく取りつけてください。
	運転しない	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。
ミキサー	カッターが空回り運転する	氷を入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）	「切」ボタンを押し、回転が止まってからへらなどでかき混ぜ、再び運転してください。
ミル	ミルカッターが回転しない	パッキンを正しく取りつけていますか？	P.7「分解・組み立て」の組み立て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、上下に振って材料を落としてから再び運転してください。	

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.8、10）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、運転を停止します。そのときは、次の手順でやり直してください。

1 差込みプラグを抜く

2 「切」ボタンを3秒以上押す

3 ミキサー容器セットまたはミル容器セットをはずし、材料を半分に減らす

4 ミキサー容器セットまたはミル容器セットを本体に取りつけてから、差込みプラグをコンセントに差し込み、再び運転する

- 1～4の手順でやり直しても運転できない場合は、「切」ボタンを押し、約30分間放置した後、再び運転してください。
- 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。

部品・消耗品

- 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。
- ミキサー容器パッキン（黒）、ミル容器パッキン（茶）、ミキサー容器ふたパッキンは消耗部品となりますので、保証期間内でも「有償」とさせていただきます。

（ホームページでのご購入はP.31参照）

部品名	部品番号
ミキサー容器パッキン（黒）	BG423062M-00
ミル容器パッキン（茶）	BG423069M-00
BM-RS08型のみ	
へらつきブラシ	BG423067L-01
ミキサー容器ふたパッキン	BG423041M-00

仕様

品名	ミキサー	ミル	お茶ミル
電源	交流100V 50/60Hz		
消費電力	225W		
回転数	10,500回/分 (750mL定量水負荷時)		
定格時間	連続 (4分間運転、2分間停止の繰り返し使用)	※ (1分間運転、2分間停止の繰り返し使用(3回まで))	※ (1分間運転、2分間停止の繰り返し使用(3回まで))
容量	約750mL	約200mL(ミル容器2/3)	約120mL(お茶ミル容器2/3)
コードの長さ	1.3m		
外形寸法(約cm)	幅21×奥行15.5×高さ36	幅19.5×奥行15.5×高さ26.5	幅19.5×奥行15.5×高さ22.5
質量	約2.9kg(ミキサー容器セット約1.5kg)	約2.0kg(ミル容器セット約0.6kg)	約1.6kg(お茶ミル容器+ミル容器台約0.2kg)

※ミルを繰り返し使用する場合は、3回までにしてください。さらに使用する場合は、1時間程度時間をあけてください。

- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

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時

《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商品は、ご希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。

お客様相談センター

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）でのお問い合わせ……………Tel (06) 6356-2451
 - ファクシミリでのお問い合わせ……………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。

ホームページのご案内

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