

保証書

ミルつき ミキサー/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-FX08/BM-FG08		修理メモ
●お名前	☎		
●ご住所 〒			
●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、車輛、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場合もございますので、ご了承ください。

●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

愛情点検



長年ご使用のミルつきミキサー/ミキサーの点検を!

こ
あ
り
な
ま
ぜ
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。

ZOJIRUSHI

家庭用

ミルつきミキサー

型名 BM-FX08型

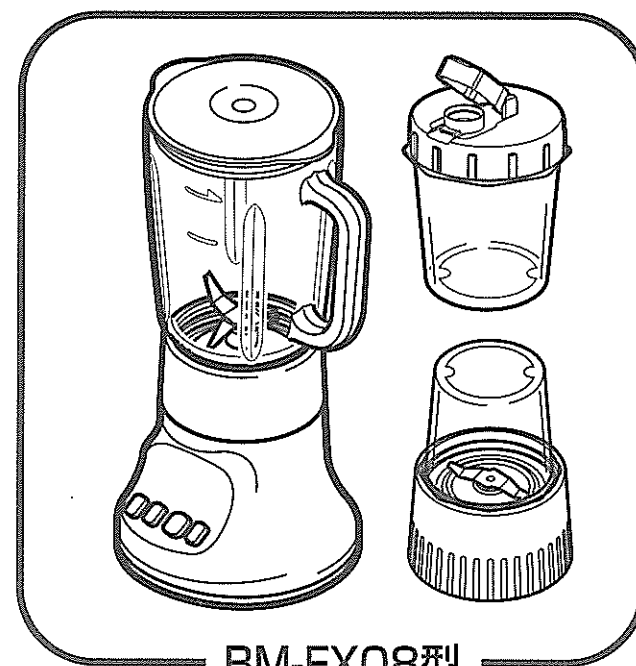
ミキサー

型名 BM-FG08型

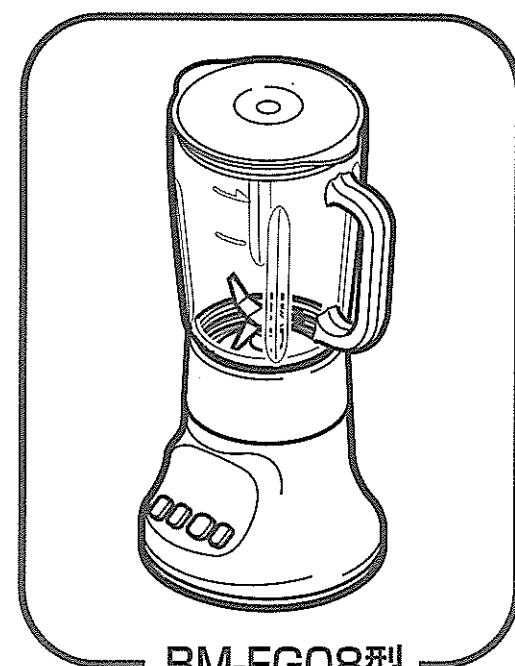
取扱説明書

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



BM-FX08型



BM-FG08型

もくじ

安全上のご注意	2	お料理ノート	12
各部のなまえ	4	故障かなと思ったとき/仕様	18
使い方(ミキサー編)	6	アフターサービス	19
使い方(ミル編)	8	お客様ご相談窓口	19
お手入れ	10	保証書裏表紙	裏表紙

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。

※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。

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。

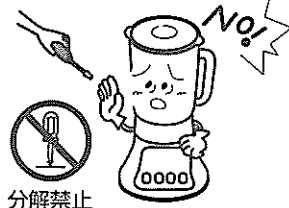
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※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

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てご相談ください。



分解禁止

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。



水ぬれ禁止

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。



禁止

カッターや、回転部を露出したままで運転しない

けがをする恐れがあります。



禁止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、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

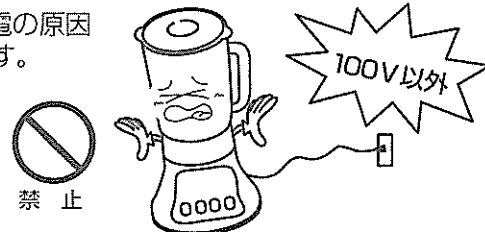
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



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。



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。



接触禁止



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

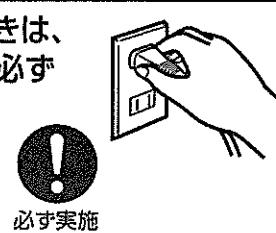
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

■お買い上げの製品と本書に記載されているイラストは異なる場合があります。

注意

差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

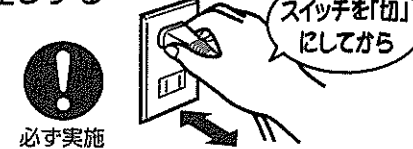
感電やショートして発火することがあります。



必ず実施

スイッチ「切」を確かめてから、差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

運転中に移動させない

けがの原因になります。



禁止

不安定なところでは使用しない

けがの原因になります。



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

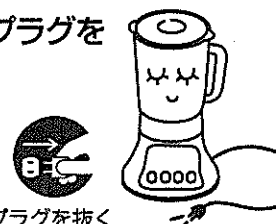
けがの原因になります。



禁止

使用時以外は差込みプラグをコンセントから抜く

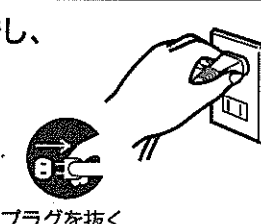
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

部品の取り付け、取りはずし、およびお手入れするときは、スイッチを切り差込みプラグを抜く

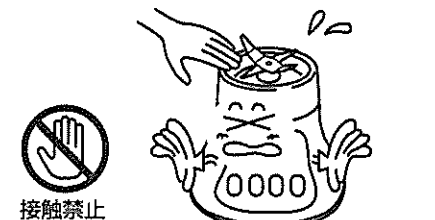
けがをする恐れがあります。プラグを抜く



プラグを抜く

カッターは鋭利なので直接手を触れない

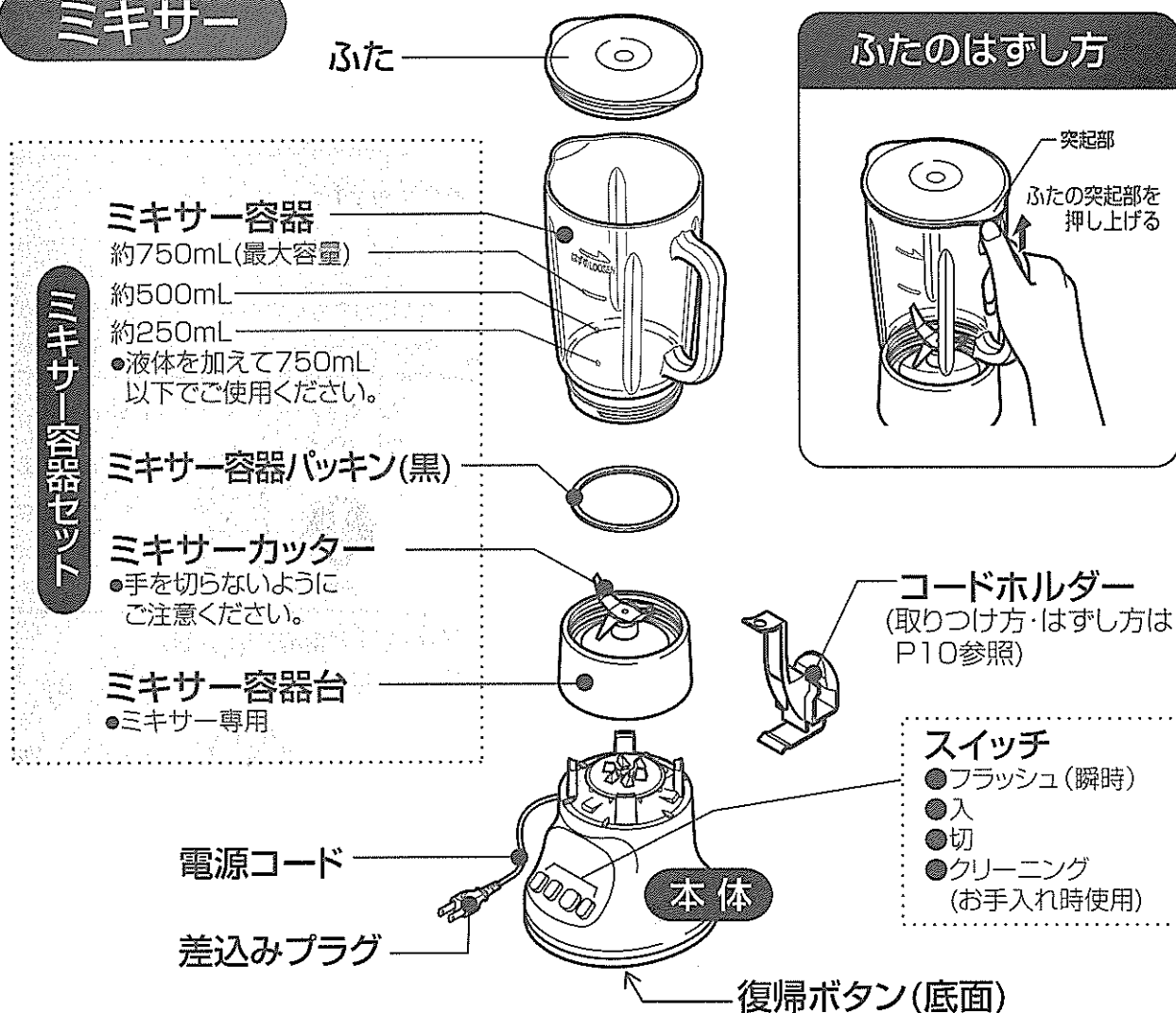
けがの原因になります。



接触禁止

各部のなまえ

ミキサー

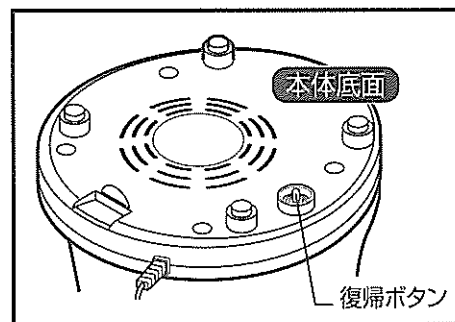


復帰ボタンについて

●容器内の材料が多いか、調理できない材料(P7,P8)が入っていると、モーターを保護するために保護装置がはたらき、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。

お願い 必ずスイッチを切り、差込みプラグをコンセントから抜いてください。

- ①ミキサー容器セットまたはミル容器セットをはずし、材料を減らします。
 - ②本体を裏返し、底面の復帰ボタン(赤)を奥まで押します。
 - ③ミキサー容器セットまたはミル容器セットを本体にのせ、再び運転します。
- 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。



ミル (BM-FX08型のみ)

ミル容器セット

ふりかけ・マヨネーズなどをお作りいただけます。

ミル容器

最大容量約200mL(容器の3/4)
●液体を加えて200mL以下でご使用ください。

ミル容器パッキン(茶)

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

ミル容器ふたセット

残った調理物を簡易的に保存するのに大変便利です。(P9参照)

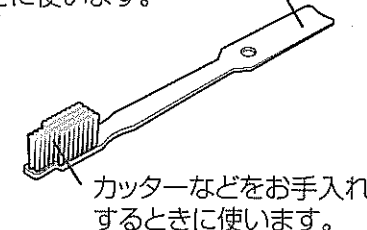
ミル容器ふた

ミル容器

●ミル容器セットのミル容器と同じです。

付属品

容器内の調理物を取り出すときに使います。



へらつきブラシ

お願い

- 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。

BM-FG08をお持ちの方へ

下記の別売品をお求めいただけますと、更に便利にご使用いただけます。

別売品 ●象印製品取扱店でお求めください。

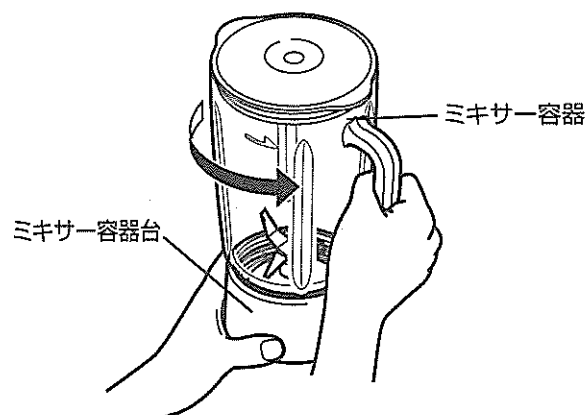
ミル容器ふたセット	部品番号: MILBMFX
ミル容器セット	部品番号: MILBMFE

使い方(ミキサー編)

分解

ご使用前に本体部以外の部品をお手入れ(P10)の要領できれいに洗ってください。

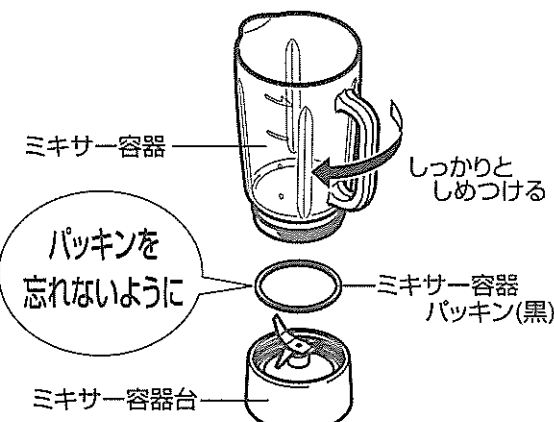
- ミキサー容器台を押さえ、ミキサー容器を矢印の方向に回します。



組み立て

部品を洗った後、もとどおりに組み立てます

- 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します。



1 材料を準備する

- 材料は皮や芯、へたがある場合は取り除きます。
- やわらかい材料(りんごやバナナなど)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。
- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷まします。
- ◆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。

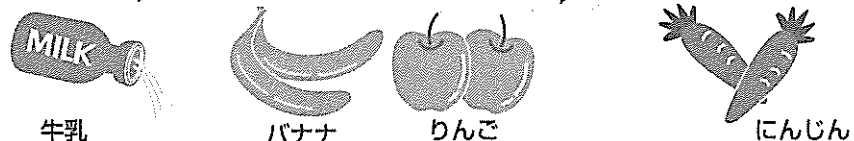


2 液体・材料をミキサー容器に入れ、ふたをする

- ◆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750mL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。)

使い方のコツ 材料を入れる順序は…

- 1.液体 ➡ 2.水分を含むやわらかいもの ➡ 3.かたいもの、氷など



3 ミキサー容器セットを本体にのせる

- スイッチ「切」を確認してから差し込みプラグをコンセントに差し込みます。

4 スイッチを入れる

- ◆ふたを押さえながらかくはんしてください。(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。)
- ◆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)
- ◆連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上休ませてからご使用ください。
- ◆かき氷を連続して作る時は60秒以内にし、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。)
- ◆途中で材料を加える場合にはスイッチを切ってください。

フラッシュスイッチについて

- ★フラッシュスイッチは押している間だけ運転し、はなすと停止します。
- ★作ったジュースが分離したときなど短時間の運転にご使用ください。

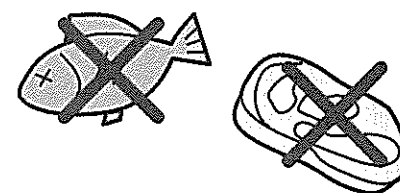
5 スイッチを切り、取り出す

- ◆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。
- かき氷 … へら、スプーンなどで周囲の氷を落としてから、器に移す。
- その他、とろみのあるもの … へら、スプーンなどでかき出す。

6 使用後は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・魚類
- ねばり気の強い材料(とろろいもなど)
- 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)

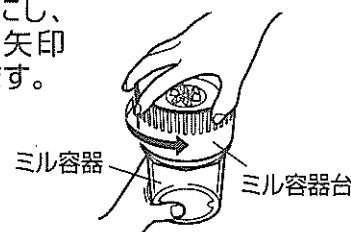


使い方(ミル編)

分解

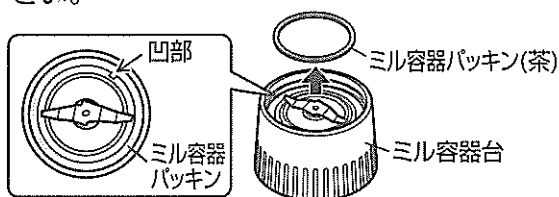
ご使用前に本体部以外の部品をお手入れ(P11)の要領できれいに洗ってください。

- ミル容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回します。



＜ミル容器パッキンがはずれにくいとき＞

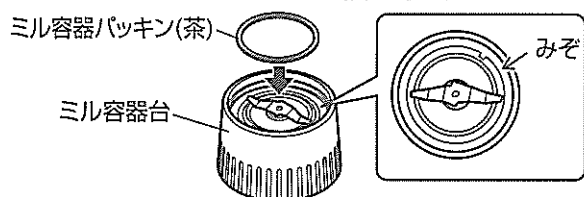
- 竹串、つまようじなどをミル容器台の凹部に入れ、ミル容器パッキンを浮かせてください。



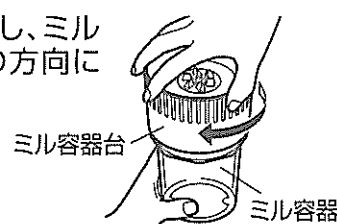
組み立て

部品を洗った後、もとどおりに組み立てます。

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



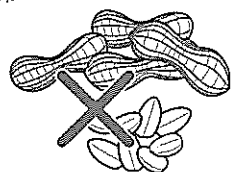
- ミル容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回します。



調理できない材料

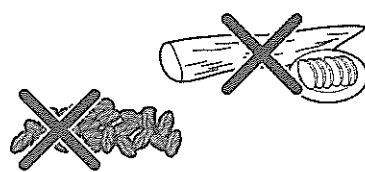
◇水分のあるものは、電子レンジやフライパンで水分をとばす。(桜えびやちりめんじゃこ)

- ◆ひき肉、つみれ、玉ねぎのみじん切り、大根おろし、野菜のペースト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



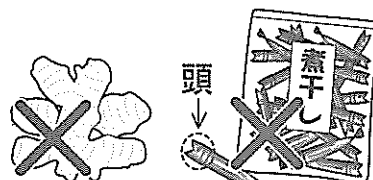
〔うまく粉碎できません。〕

- ◆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



〔材料がひっかかり、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
- ◆根昆布 ◆漢方薬類(ウコンなど)



〔故障の原因になります。〕

1 材料をミル容器に入れる

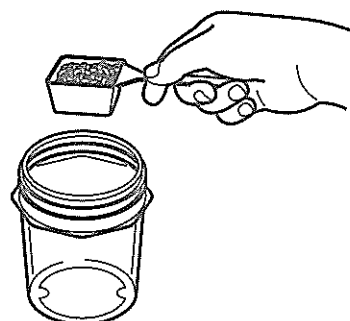
- ◆材料は、下準備をして、最大容量200mL(容器の $\frac{2}{3}$)以下で

- 下準備した材料は、

ドライ:完全に冷ましてから
ウェット:40℃以下で

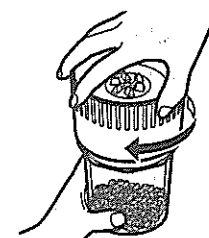
使用します。

- ◆ミル容器内の水気・油気をよくふき取ってください。



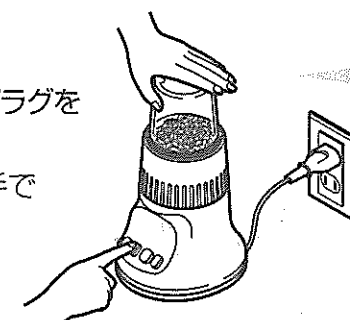
2 ミル容器台を1に取りつける

- ◆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。
- ミル容器台を矢印の方向に回します。



3 ミル容器セットを本体にのせてスイッチを入れる

- スイッチ「切」を確認してから差込みプラグをコンセントに差し込みます。
- ◆ミル容器セットがぐらつかないように手で押さえながらくはんしてください。



注意!!

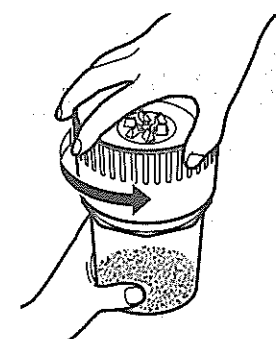
ミル容器セットは、必ず手で押さえしてお使いください

手で押さえないと運転中にミル容器セットが浮き上がって破損する恐れがあります。

- 連続運転は60秒以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上休ませてからご使用ください。

4 スイッチを切り、取り出す

- 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ます。
- ミル容器台を矢印の方向に回してはずし、調理物を取り出します。
- ミル容器台、ミルカッターに付着した調理物は、へら(付属ブラシの柄側)、スプーンなどで落としてください。



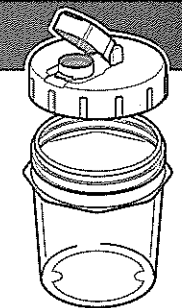
5 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

- 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。(P11「お手入れ」参照)

ミル容器ふた

ミル容器ふたを使用すれば、ふりかけなど残った調理物を簡易的に保存するのに便利です。

- 液体物は保存しないでください。ミル容器を逆さにしたり斜めにすると調理物が漏れます。
- 保存される場合は冷蔵庫に入れ、なるべく当日中にご使用ください。
- ミル容器ふたのお手入れは、水またはぬるま湯(40℃以下)で、中性洗剤とスポンジで行ってください。



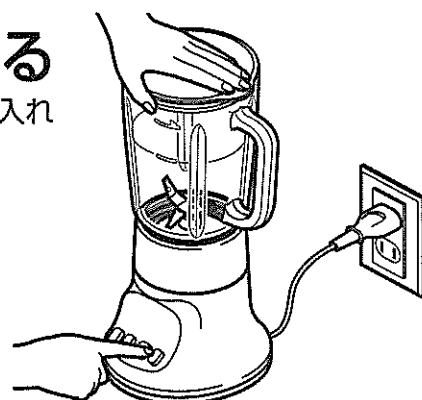
お手入れ

- 運転後は差込みプラグを抜いてください。
- お手入れは水またはぬるま湯（40℃以下）で、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・たわし・みがき粉などは使用しないでください。）
- 食器乾燥機または食器洗い乾燥機で乾燥させないでください。（樹脂部品の变形防止のため）

ミキサー

1 ミキサー容器をクリーニングする

- ミキサー容器に水またはぬるま湯（40℃以下）を750mL入れ少量（小さじ半分程度）の台所用中性洗剤を加えます。
- ◆洗剤を入れすぎないでください。あふれることがあります。
- ふたをします。
- クリーニングスイッチを押し、約30秒～2分間運転します。
- ◆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。



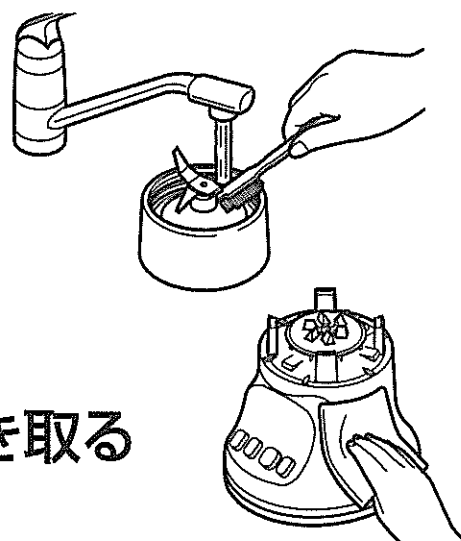
2 スwitchを切り、水（ぬるま湯）をすてる

3 ミキサー容器セットを分解する

- 本体から取りはずしたミキサー容器セットをミキサー容器・ミキサー容器台・ミキサー容器パッキンに分解します。（分解のしかたはP6参照）

4 水で流し洗います

- 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をそれぞれ水で流し洗います。
- つけおき洗いをしないでください。
- ミキサー容器台のカッターは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います。



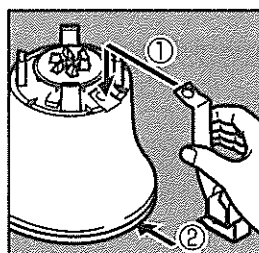
5 乾いたふきんでふき取る

6 本体の汚れをふきんでふき取る

コードホルダーについて

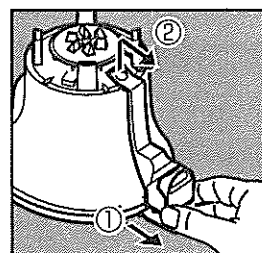
●取り付け方

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の方向に押し込みます。



●はずし方

コードホルダー下部を①の方向に引き本体からコードホルダー上部の穴を②の方向にはずします。

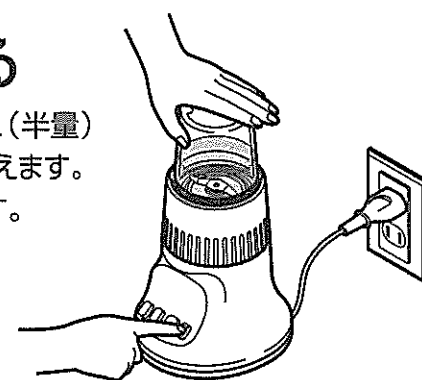


◆コードホルダーを持って本体を持ち運びしないでください。

ミル

1 ミル容器をクリーニングする

- ミル容器に水またはぬるま湯（40℃以下）を100mL（半量）ほど入れ少量（小さじ半分程度）の台所用中性洗剤を加えます。
- ミル容器にミル容器台を取りつけ、本体にセットします。
- ◆パッキンは忘れずに取りつけてください。
- クリーニングスイッチを押し、約1分間運転します。
- ◆汚れの程度により、時間を調整してください。
- ◆ミル容器セットがぐらつかないように手で押さえながらクリーニングしてください。



2 スwitchを切り、水（ぬるま湯）をすてる

3 ミル容器セットを分解する

- 本体から取りはずしたミル容器セットをミル容器・ミル容器台・ミル容器パッキンに分解します。（分解のしかたはP8参照）

4 水で流し洗います

- 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。
- つけおき洗いをしないでください。
- ミル容器のミルカッター部は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います。



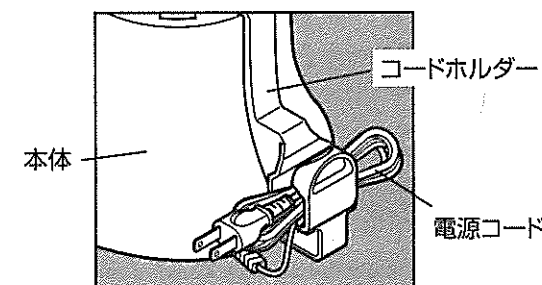
5 乾いたふきんでふき取る

6 本体の汚れをふきんでふき取る

電源コードの収納方法

- 電源コードを折りたたみ、コードホルダーに収納します。

- ◆使用の際は必ず電源コードをコードホルダーから取り出してください。
- ◆電源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。



お料理ノート

●材料を用意する

- ・使用する材料に合わせて切る。皮や芯、へたがある場合は取り除く
- ・やわらかい材料は2～3cm角に切る(りんご、バナナ、ももやパイナップルの缶詰など)
- ・かたい材料は1cm角に切る(にんじん、大根、セロリなど)
- ・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(市販の氷は大きくてかたいため、カッターが折れる原因になります)

●入れ方のコツ

- ・材料を入れるときは、材料表の上から順番に容器に入れる

ミキサー編

ジュース&ドリンク(2～3人分)

バナナジュース

(材料)
牛乳 ……………200mL
バナナ ……………100g(中1本)
りんご ……………50g(1/4個)
角氷 ……………3個(約45g)

★かくはん時間:約1分



ストロベリージュース

(材料)
牛乳 ……………200mL
いちご(へたを取る) ……………150g
はちみつ ……………大さじ2
角氷 ……………3個(約45g)

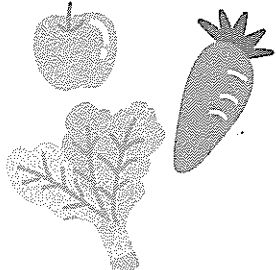
★かくはん時間:約1分



野菜ジュース

(材料)
牛乳 ……………150mL
りんご ……………50g(1/4個)
にんじん ……………30g
セロリ ……………20g
ほうれん草(冷凍のものでも良い) ……………20g
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 ……………50g(1/4個)
にんじん ……………50g(1/2本)
はちみつ ……………大さじ1
角氷 ……………3個(約45g)

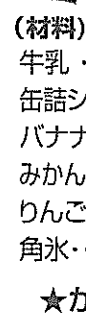
★かくはん時間:1分～1分30秒



ミックスジュース

(材料)
牛乳 ……………150mL
缶詰シロップ ……………大さじ2
バナナ ……………100g(中1本)
みかん果肉(缶詰) ……………50g
りんご ……………50g(1/4個)
角氷 ……………3個(約45g)

★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・パイヨーグルトドリンク

(材料)
牛乳 ……………100mL
ヨーグルト ……………100mL
りんご ……………100g(1/2個)
パイナップル(缶詰) ……………2枚(約70g)
角氷 ……………3個(約45g)

★かくはん時間:約1分



ブルー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)

◇ブルーン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(2～3人分)

バナラシェイク

(材料)
牛乳 ……………100mL
卵黄 ……………1個
砂糖 ……………大さじ1/2
バナラアイス ……………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★

バナラアイスクリームのかわりにチョコレートアイスクリームや抹茶アイスクリー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 ……………100mL
卵黄 ……………1個
バナナ ……………100g(中1本)
バナラアイス ……………100g(約180mL)
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(黄桃のもの) ……………80mL
角氷 ……………8個(約120g)
◇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。

★かくはん時間
約40～60秒



オレンジフロースン

(材料)
オレンジジュース ……………150mL
ガムシロップ ……………大さじ1 1/2
角氷 ……………8個(約120g)
◇オレンジジュースは冷蔵庫でよく冷やしたものをお使いください。

★かくはん時間
約40～60秒



アイスクリーム&ジェラート(2～3人分)

バナラアイスクリーム

(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
バナラエッセンス ……………5～6滴
(またはバナラビーンズ1cmをきざんだもの)

つくり方

- ①材料をミキサー容器に入れ、約1分かき混ぜる
- 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、冷蔵庫で約4時間凍らせる

バナラジェラート

(材料)
牛乳 ……………150mL
サワークリーム ……………90mL
砂糖 ……………大さじ4
バナラエッセンス ……………5～6滴
(またはバナラビーンズ1cmをきざんだもの)

つくり方

- ①材料をミキサー容器に入れ、約30～50分かき混ぜる
- 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 ……………1/4個分
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



★アイスクリーム&ジェラートバリエーション★

バナラアイスクリーム、バナラ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ーム&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。



お料理ノート つづき

スムージー(2~3人分)

バナナスムージー

(材料)
牛乳 ……………200mL
バナナ ……………100g(中1本)
みかん(缶詰) ……………50g

◇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1/2本)

◇洋なしは冷凍させておきます。

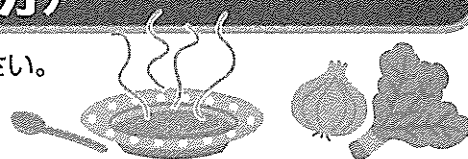
★かくはん時間:40~50秒

スープ(2~3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(解凍させて約1cm角に切る) ……………200g
◇生のかぼちゃ使用の場合はゆでてやわらかくする
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(またはマーガリン) ……………大さじ1
牛乳 ……………250mL
こしょう ……………少々

つくり方

- 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(強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ミキサー容器に牛乳100mL、スープ(40℃以下)、

ほうれん草スープ

(材料)
冷凍ほうれん草(解凍させて約2cmに切る) ……………100g
◇生のほうれん草使用の場合はゆでてやわらかくする
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(またはマーガリン) ……………大さじ1
牛乳 ……………200mL
こしょう ……………少々

- ①かぼちゃまたはほうれん草、①を入れ、2~3分かかくはんする
- ③②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

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(またはマーガリン) ……………大さじ1 1/2
薄力粉 ……………大さじ1
牛乳 ……………200mL
こしょう ……………少々
クラッカー(砕いて仕上げにのせる) ……………適量

つくり方

- 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(強500Wで約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ミキサー容器に牛乳100mL(半量分)、スープ(40℃以下)、スイートコーン、①を入れ、2~3分かかくはんする
- ③②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)に移し、クラッカーをのせる

かき氷(1~2人分)

かき氷

(材料)
角氷 ……………10個(約150g)

★かくはん時間:15~30秒
(氷の粉碎音がしなくなるまで)

◇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。
必ずスイッチを切ってから氷をすべて取り出し、底の復帰ボタンを押した後(P4参照)、再度やりなおしてください。

ご注意

- 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を数回押して粉碎をしてください。



豆乳(2人分)

豆乳

(材料)
大豆(乾燥) ……………100g

つくり方

- 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300mLをミキサー容器に入れ、ふたをして約2分かかくはんする
- ③ボール(直径約20cm)に水を200mL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)
- ⑤④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
- ⑥⑤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)ができたらし取り除いてください。
- ⑦室温に冷めたら、冷蔵庫で冷やす

お料理ノート つづき

ミル編

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、いったんスイッチを切り、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。
◇うまくかか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)
卵 …… 1個
酢 …… 大さじ1½
からし …… 小さじ½
砂糖 …… 小さじ½
塩 …… 小さじ¼
こしょう …… 少々

マヨネーズ
サラダ油 …… 100mL

◇かためにしたい場合は、サラダ油大さじ1を入れ、10～20秒かかはんします。サラダ油は大さじ2まで追加できます。(サラダ油を加えすぎると分離します)

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

タルタルソース
(材料)
きゅうりのピクルス(みじん切り) …… 大さじ½
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

サウザンドアイランドドレッシング
つくり方
上記のマヨネーズの½量に①を加え、20～30秒かかはんする

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秒かかはんする

(材料) ごまだれ
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
★かかはん時間:30～40秒

トマトソース
(材料)
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
ニンニク(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。

つくり方
①耐熱容器にトマト、玉ねぎ、ニンニクを入れ、ラップをし電子レンジ(強500W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秒かかはんする

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

つくり方
①耐熱皿に材料を入れ、軽くラップをして電子レンジ(強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秒かかはんする

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
だし汁 …… 大さじ1

つくり方
①ちりめんじゃこを15～20秒かかはんする
②①に②を加え、30～40秒かかはんする

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する
だし汁 …… 大さじ1
塩 …… 小さじ½
★かかはん時間: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 …… 100g
ご飯 …… 50g

★かかはん時間
・ミキサーの場合:約1分
・ミルの場合:40～60秒

◇できあがりには、ほぼのり状になります。

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
冷凍ほうれん草(解凍して2cmに切る) …… 20g
◇生のほうれん草使用の場合はゆでてやわらかくする
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
★かかはん時間: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
冷凍ブロッコリー(解凍して1cm角に切る) …… 50g
◇生のブロッコリー使用の場合はゆでてやわらかくする
水(またはだし汁) …… 大さじ2
★かかはん時間: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
★かかはん時間:20～30秒

ミルドライメニュー

わがめふりがけ
(材料)
乾燥わかめ(約1cmの長さに切る) …… 5g
桜えび …… 5g
いりごま …… 5g
青のり …… 5g
★かかはん時間:20～30秒

じゃこふりがけ
(材料)
ちりめんじゃこ(乾燥) …… 10g
いりごま …… 5g
青のり …… 3～5g
★かかはん時間:20～30秒

材料	1回量(g)	かかはん時間(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、パン生地など
玄米	5～50	30～60	—	スープ、カレー、シチューなど
緑茶	5～20	約60	茎がある場合は取り除く(茎があるとうまく粉碎できないことがあります)	お茶、ふりかけ、クッキー生地、パン生地、天ぷらの衣など
コーヒー豆	30	10～20	—	コーヒー

◇さらに細かくする場合は、2分以上休ませてから再度かかはんしてください。

故障かなと思ったとき

ご使用中に異常を感じられたときは、次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため、差込みプラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

	症 状	点 検 事 項
ミキサー・ミル	●使用中に運転が止まる	●容器内の材料が多いか、調理できない材料 (P7,P8) が入っていませんか。 ➡ 材料を減らし、調理できない材料を取り除いてください。 P4の「復帰ボタンについて」の項目に従ってやりなおしてください。 ●調理物の水分が少ない場合止まることがあります。 ➡ 材料を減らし、水分を追加してください。 P4の「復帰ボタンについて」の項目に従ってやりなおしてください。
	●調理物がもれる	●パッキンが正しく入っていますか。 ●容器が傾いてしめつけられていませんか。 ●容器と容器台のしめつけがゆるんでいませんか。
ミキサー	●カッターが空回り運転する	●氷の量が多すぎる(シェイク、フローズンドリンク、かき氷) ➡ 一度スイッチを切り回転が止まってから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	●パッキンが正しく入っていますか。
ミル	●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。
	●調理物がもれる	●パッキンが正しく入っていますか。 ●容器が傾いてしめつけられていませんか。 ●容器と容器台のしめつけがゆるんでいませんか。

仕様

品 名	ミキサー	ミル
電 源	交流100V 50-60Hz共用	
消 費 電 力	230W	_____
回 転 数	約12,000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)	連続 (1分間運転、2分間停止の繰り返し使用)
容 量	約750mL	約200mL (ミル容器2/3)
電 源 コ ー ド	1.3m	
外形寸法(約cm)	幅16.5×奥行17.5×高さ35	ミル容器 幅16.5×奥行17.5×高さ27
質 量	約2.8kg (ミキサー容器セット約1.3kg)	約2.0kg (ミル容器セット約0.5kg)

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、内容をよくお読みください。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商品は、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ていただきません。

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-fresco.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。