

ミルつき ジューサーミキサー / ジューサー保証書

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-JT05/BM-JF05		修理メモ
●お名前	☎		
●お客様 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、車輻・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) 消耗品などの交換。
- 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く場合がございますので、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)6356-2451

ミルつき

ジューサーミキサー 型名 BM-JT05 型

ジューサー 型名 BM-JF05 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

使い方

- ジューサー……………6
- ミキサー……………8
- ミル・お茶ミル……………10
- 調理できない材料……………12

お手入れ

- ジューサー……………13
- ミキサー……………14
- ミル・お茶ミル……………14
- 本体……………15
- 電源コードの収納方法……………15

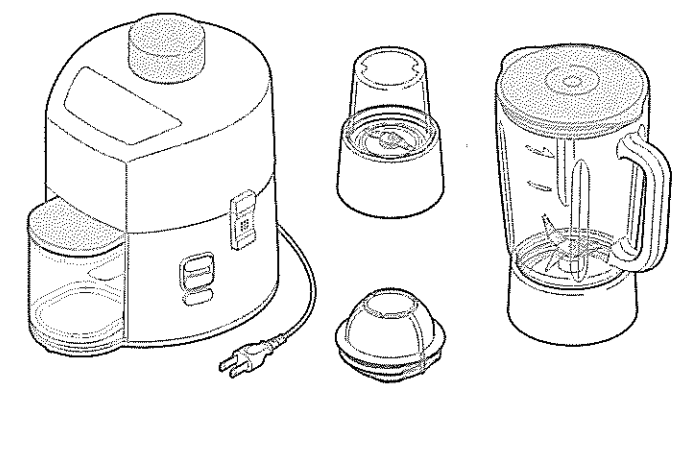
お料理ノート

- ジューサー……………16
- ミキサー……………20
- ミキサー&ジューサー……………24
- ミル……………26
- お茶ミル……………28

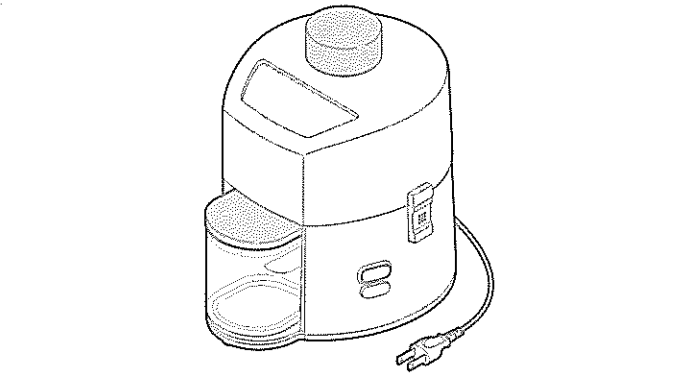
困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………29
- 交換部品……………30
- 仕様……………30
- アフターサービス……………31
- お客様ご相談窓口……………31
- 保証書……………裏表紙

BM-JT05型



BM-JF05型



- 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

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。

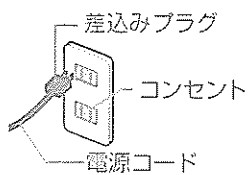
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

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。

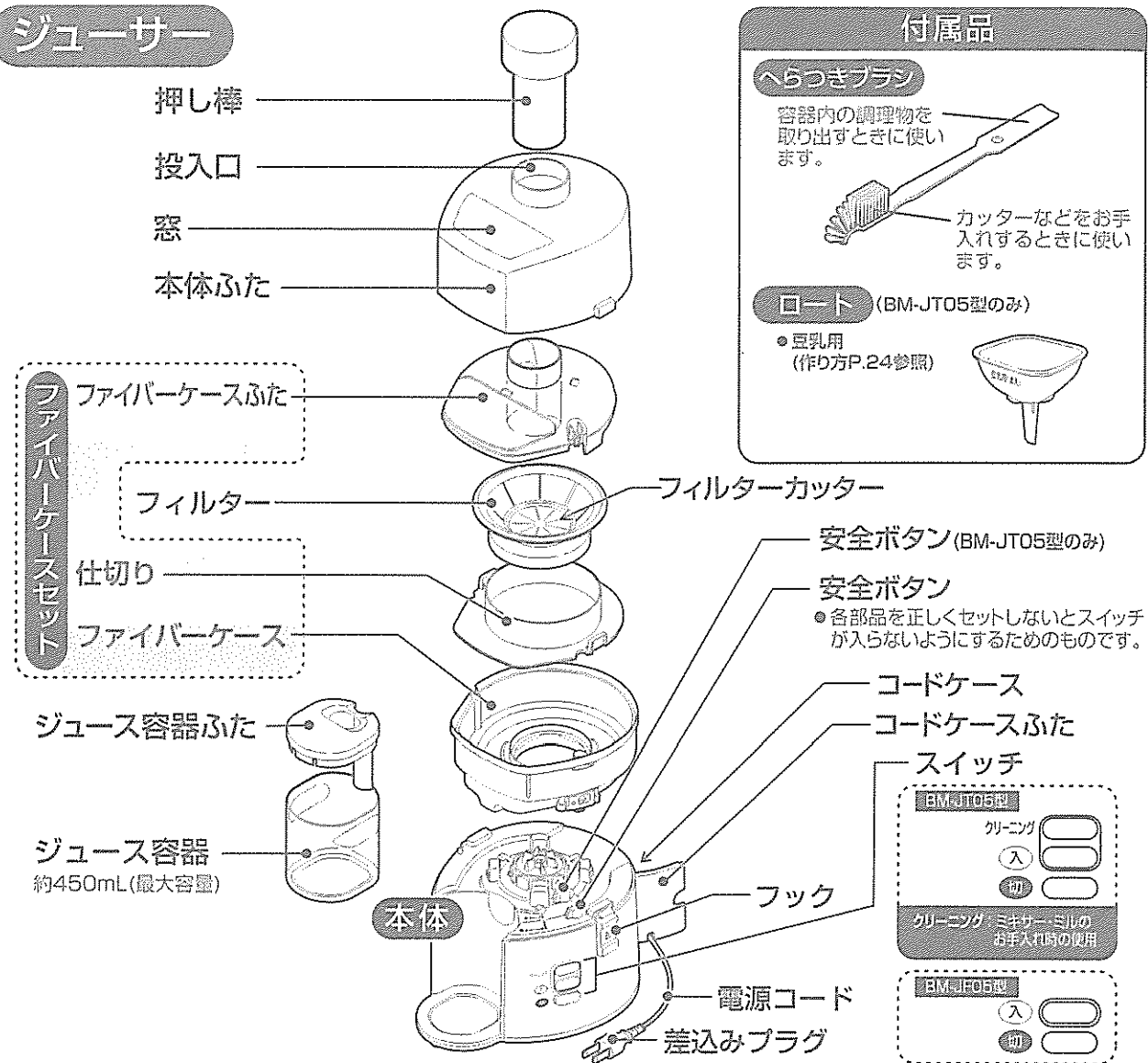
警告	
<p>分解禁止 改造はしない。また修理技術者以外の人は分解したり修理をしない</p> <p>火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。</p>	<p>禁止 カッターや、回転部を露出したままで運転しない</p> <p>けがをする恐れがあります。</p>
<p>ぬれ手禁止 ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない</p> <p>感電やけがをすることがあります。</p>	<p>禁止 交流100V以外では使用しない</p> <p>火災・感電の原因になります。</p>
<p>水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない</p> <p>ショート・感電の恐れがあります。</p>	<p>禁止 安全ボタンを指や細い棒などで絶対に押さない</p> <p>けがや破損の原因になります。</p>
<p>接触禁止 運転中にふたを開けたり、容器の中および投入口の中へ指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない</p> <p>けがをする恐れがあります。</p>	<p>禁止 電源コードや差し込みプラグが傷んでいた、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない</p> <p>感電・ショート・発火の原因になります。</p> 
<p>接触禁止 カッターは鋭利なので直接手を触れない</p> <p>けがの原因になります。</p>	
<p>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</p> <p>やけど・感電・けがをする恐れがあります。</p>	<p>禁止 電源コードを傷つけない</p> <p>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。</p>

警告	
<p>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</p> <p>火災の原因になります。</p>	<p>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</p> <p>感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p>
<p>必ず実施 異常・故障時には、直ちに使用を中止する</p> <p>そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。</p> <p><異常・故障例></p> <ul style="list-style-type: none"> 電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる 電源コードに深い傷や変形がある 焦げくさいにおいがする 製品の一部に割れ・かたつき・ゆるみがある 電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする ビリビリと電気を感じる など <p>このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する</p>	

注意	
<p>禁止 40℃以上の熱い材料は容器に入れない</p> <p>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。</p>	<p>禁止 運転中に容器やふたの取り付け・取りはずしは行わない</p> <p>けがの原因になります。</p>
<p>禁止 運転中に移動させない</p> <p>けがの原因になります。</p>	<p>プラグを抜く 使用時以外は差し込みプラグをコンセントから抜く</p> <p>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。</p>
<p>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</p> <p>けがの原因になります。</p>	<p>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、スイッチを切り差し込みプラグを抜く</p> <p>けがをする恐れがあります。</p>
<p>禁止 不安定な場所では使用しない</p> <p>けがの原因になります。</p>	<p>必ず実施 スイッチ「切」を確かめてから、差し込みプラグを抜き差しする</p> <p>けがの原因になります。</p>
<p>禁止 食器乾燥器や食器洗い乾燥機に入れない</p> <p>変形の原因になります。</p>	<p>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</p> <p>感電やショートして発火することがあります。</p>

各部のなまえと扱い方

ジューサー

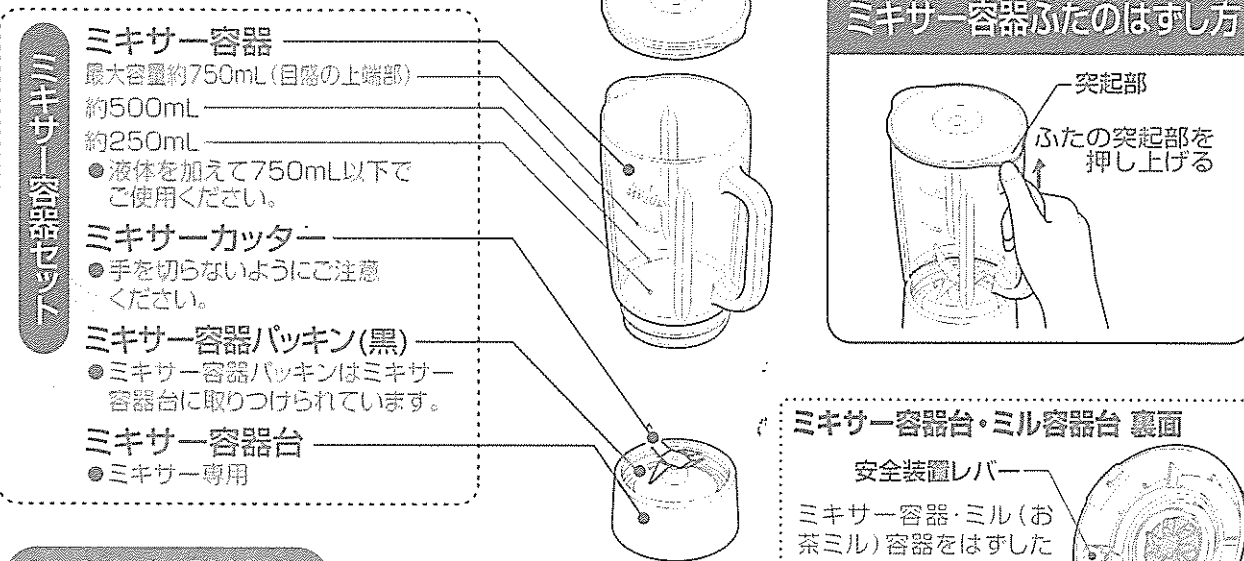


お願い

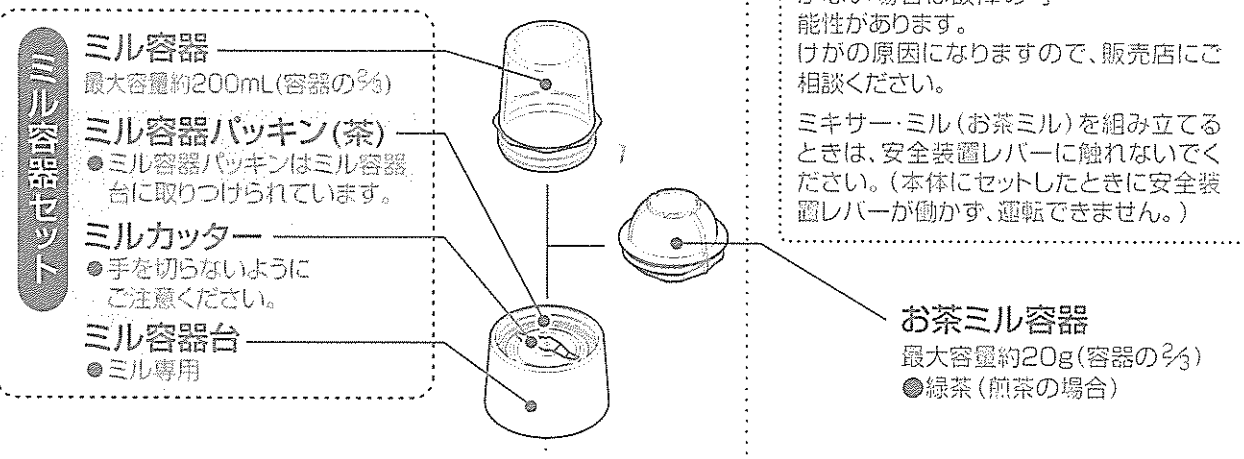
- ご使用中に異常な音がしたり、製品の振動が大きくなった場合は、部品の一部に割れ・がたつき・ゆるみなどの異常がある可能性があります。万一、部品に異常が見られた場合は、ご使用をやめていただき、お買い上げの販売店、または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
- ファイバーケースふた・ファイバーケース・フィルター・ミキサー容器台・ミル容器台をつけ置き洗いしないでください。故障の原因になります。
- 押し棒はつけ置き洗いしないでください。内部に水が入り、水が抜けなくなります。
- 本体は水につけたり、水をかけたりしないでください。
- 火気の近くで使用しないでください。変形の原因になります。
- 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・お茶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・つまれ・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・ミル容器にドライアイスを入れて運転しないでください。容器が破裂し、けがををする恐れがあります。

- BM-JF05型にミキサーおよびミルを取りつけても作動しません。
- ジューサー・ミキサー・ミルのカッターで手を切らないようにご注意ください。

ミキサー (BM-JT05型のみ)

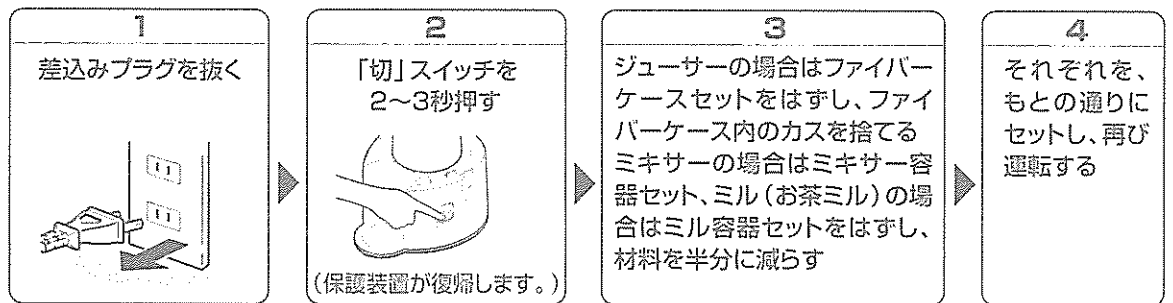


ミル・お茶ミル (BM-JT05型のみ)



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.12参照)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。

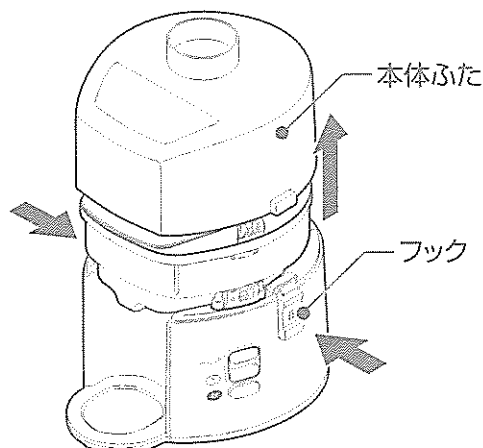


- 材料を減らしても運転がたびたび止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

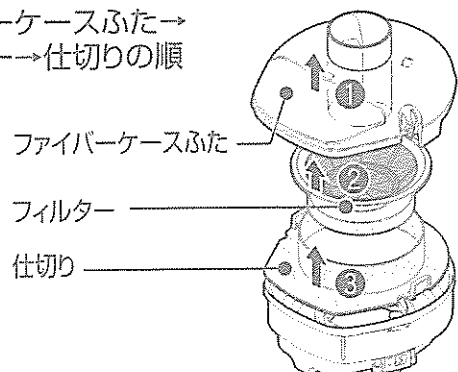
使い方 ジューサー

分解 ご使用前に本体以外の部品を洗ってください。(P.13参照)

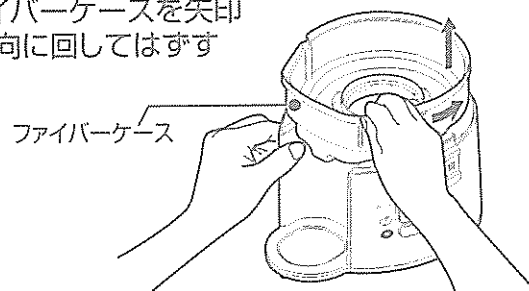
①左右のフックを押し、本体ふたをはずす



②ファイバーケースふた→フィルター→仕切りの順にはずす



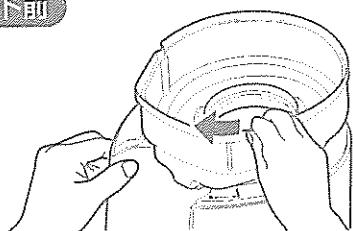
③ファイバーケースを矢印の方向に回してはずす



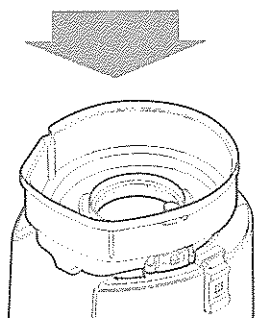
組み立て 部品を洗った後、もとどおりに組み立てます。

①ファイバーケースの凹印と本体の凸印の位置を合わせて●印まで回す

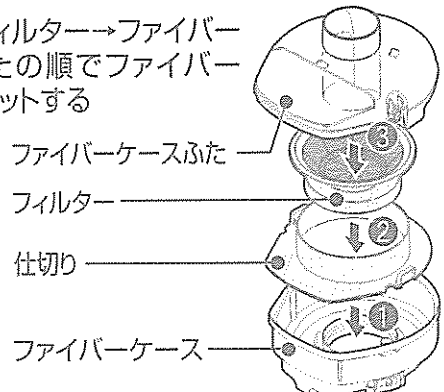
セット前



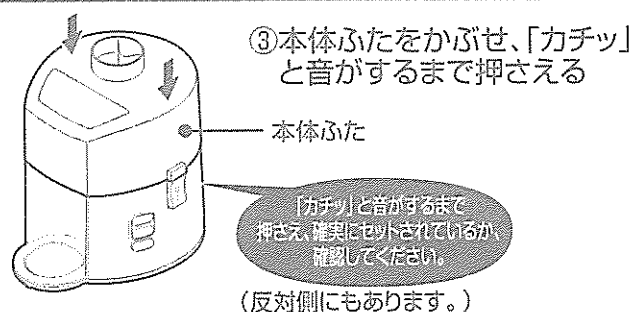
セット後



②仕切り→フィルター→ファイバーケースふたの順でファイバーケースにセットする



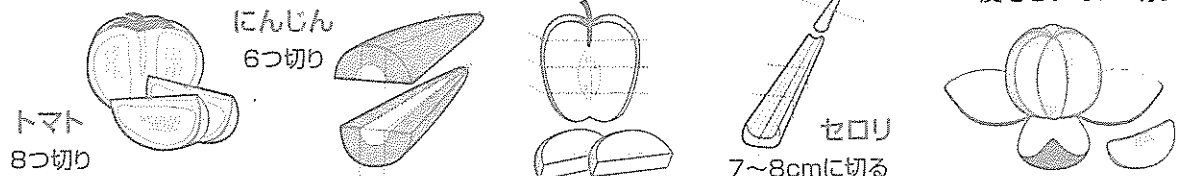
③本体ふたをかぶせ、「カチッ」と音がするまで押さえる



1 材料を準備する (P.12、P.16~19、P.24~25参照)

投入口に入る大きさに切る

<切り方>



2 差し込みプラグをコンセントに差し込み、スイッチ「入」を押す

●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。

3 材料を投入口に入れ、押し棒でゆっくり最後まで押し込む

- 押し棒は軽く押します。強く押すと回転が止まったり、振動が大きくなる場合があります。
- 材料を入れ終わっても、しぼりきるまでは押し棒をはずさないでください。材料の切れはしや種が飛び出ることがあります。
- にんじんなど、かたい材料や葉類は、少量ずつ入れてください。
- 異常音や振動が大きいときはスイッチを「切」にし、フィルターの回転が止まってからしぼりカスを捨て、フィルターとファイバーケースを洗ってから使ってください。

4 スイッチ「切」を押す

5 ジュースが落ちなくなったら、ジュース容器をはずす

続けてジュースを作るとき...

しぼりカスがファイバーケースにたまっていないか、窓から確認してください。しぼりカスをいっぱいにしたまま運転すると、運転が止まったり、ジュースが上手に作れなかったり、もれたりすることがあります。

ジュースが落ちなくなったら、はずす



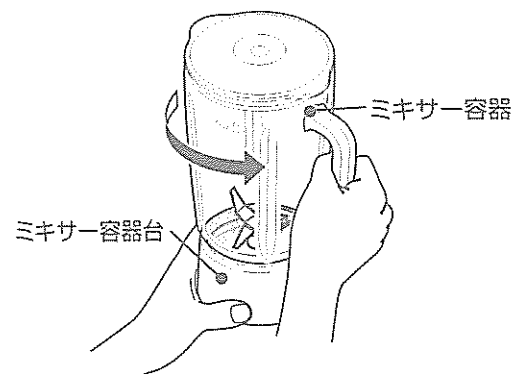
6 使用後は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く

使い方 **ミキサー** (BM-JT05型のみ)

分解

ご使用前に本体以外の部品を洗ってください。(P.14参照)

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

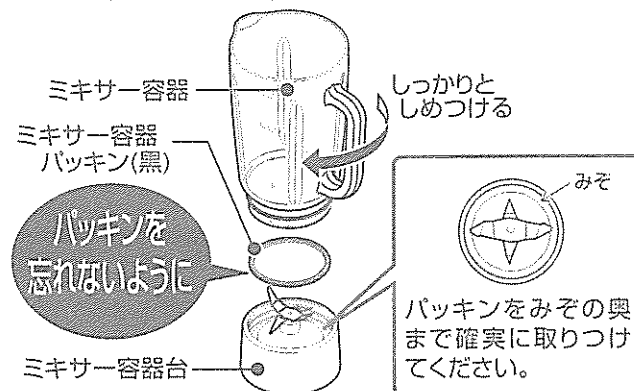


②ミキサー容器をミキサー容器台からはずす

組み立て

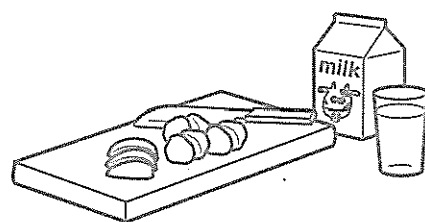
部品を洗った後、もとどおりに組み立てます。

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動かず、運転できません。)



1 材料を準備する (P.12、P.20~25参照)

- 材料に皮や芯・へたがある場合は取り除きます。
- やわらかい材料(りんご・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。大きいとうまくかかはんできません。)



2 ミキサー容器セットを組み立てる

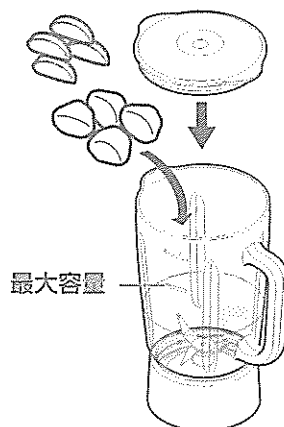
- ミキサー容器をミキサー容器台に取りつけてから本体にセットしないと、安全装置レバーが動かず、運転できません。

3 液体・材料をミキサー容器に入れ、ふたをする

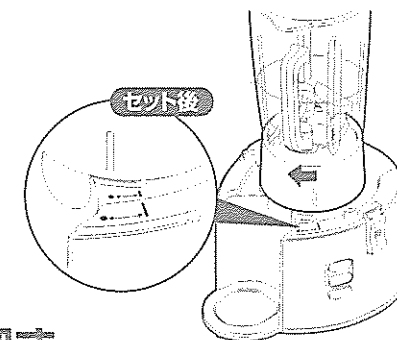
- 材料は一度にできる最大容量以下にしてください。(液体を加えて750mL以下)
- 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷を使い、他の材料のあとに入れてください。(大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。)

材料を入れる順序は...

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

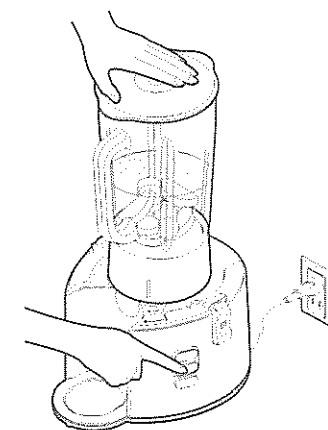


4 ミキサー容器セットの ↓ 印と本体の ↑ 印の位置を合わせて ● 印まで回す



5 差し込みプラグをコンセントに差し込み、ふたを押さえながらスイッチ「入」を押す

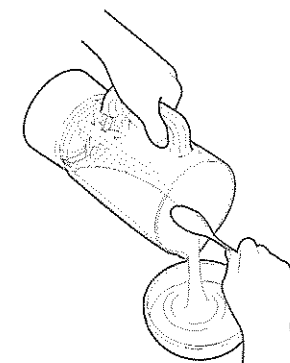
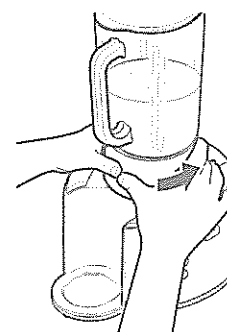
- スイッチ「切」を確認してから差し込みプラグをコンセントに差し込みます。
- ふたを押さえながらかくはんしてください。(押さえないと、容器がゆれたり、材料や氷などが飛び出すことがあります。)
- 途中で材料を加える場合にはスイッチを「切」にしてください。
- 連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上休ませてからご使用ください。
- かき氷を連続して作るときは60秒以内にし、2分以上休ませてからご使用ください。またそのつどカッター周囲の氷を水で洗い流してください。(氷が残っているとうまくできません。)
- 異常音や振動が大きいときは、すぐにスイッチを「切」にし、材料を減らしてください。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「切」を押し、取り出す

- 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。
- 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。

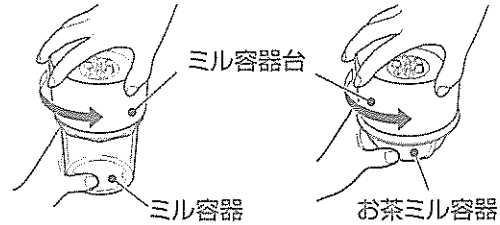
- ミキサー容器台を持って回してください。ミキサー容器を持って回すとミキサー容器だけが回って調理物がもれることがあります。



7 使用後は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く

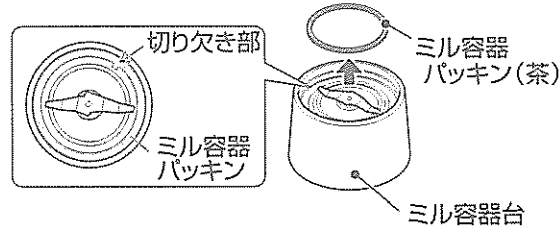
分解 使用前に本体以外の部品を洗ってください。(P.14参照)

①ミル(お茶ミル)容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回す



ミル容器パッキンがはずれにくいとき

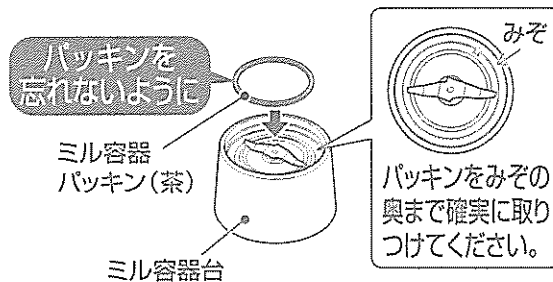
●ミル容器台の切り欠き部につまようじなどを差し込みはずしてください。



組み立て 部品を洗った後、もとどおりに組み立てます。

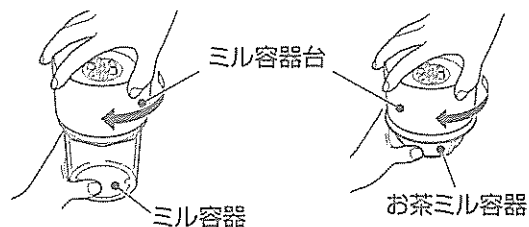
①ミル容器台にミル容器パッキンを取りつける

- パッキンの上面を指で押さえつけ、みそ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(お茶ミル)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。

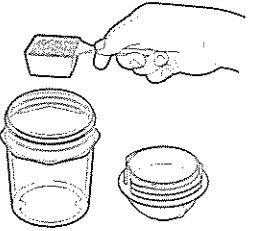


1 材料をミル(お茶ミル)容器に入れる (P.12、P.26~28参照)

- 材料は、下準備をして、最大容量(容器の $\frac{2}{3}$)以下にしてください。
- ミル(お茶ミル)容器内の水気・油気をよくふき取ってください。
- お茶ミル容器はお茶の葉専用です。お茶の葉以外に使用しないでください。
- 材料が熱い場合は、

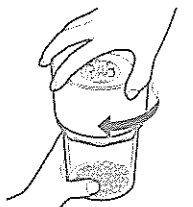
ドライ：完全に冷ましてから
ウェット：40℃以下で

 使用します。



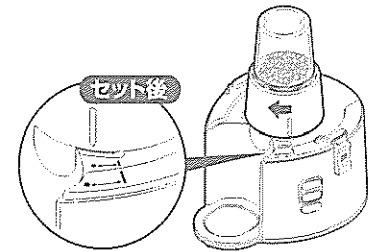
2 ミル容器台を1に取りつける

- 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。



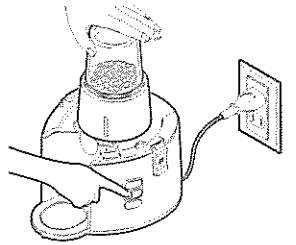
3 ミル容器セットの↓印と本体の↑印の位置を合わせて●印まで回す

- ミル(お茶ミル)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、安全ボタンが作動し、スイッチが入らない構造になっています。



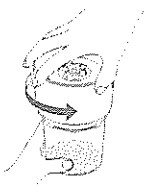
4 差し込みプラグをコンセントに差し込み、スイッチ「入」を押す

- 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。
- 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。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。



5 スイッチ「切」を押し、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てください。
- ミル容器台を持って回してください。ミル(お茶ミル)容器を持って回すとミル容器だけが回って調理物がもれることがあります。



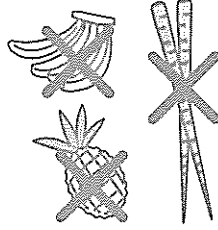
6 使用後は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く

- ご使用後は、すぐにお手入れをしてください。(P.14参照) 時間がたつと、ミル容器台に材料のにおい、色が残りやすくなります。

調理できない材料

ジューサー

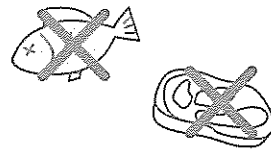
- ねばり気の強い材料(とろろいも・自然薯・バナナ・マンゴー・メロンなど)
- 水分の出にくいもの(桃・いちご・パイナップル・ヨモギなど)
→ミキサーを使用してください。
- 繊維の多いもの(しょうが・ゴボウなど)
→異常振動や故障の原因になります。◆全体量が5g以下ならしほれます。
- 小さい種が多いもの(スイカ・ザクロなど)



ミキサー

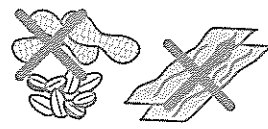
カッターやモーターに負担がかかり故障の原因になります。

- 肉・魚類
- ねばり気の強い材料(とろろいも・自然薯・バナナ(単品)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・冷凍食品など)

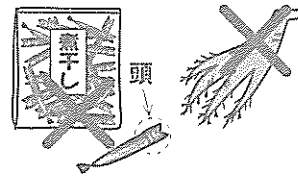


ミル 水分のあるものは、電子レンジやフライパンで水分をとばしてください。(桜えびやちりめんじゃこ)

- 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
- 【うまく粉碎できません。】

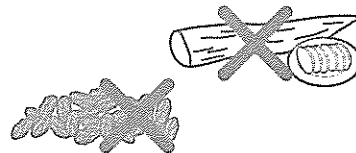


- 氷砂糖・黒砂糖・かつおぶし・煮干しの頭・魚の骨・生大豆(火を通すと可能)・果物の種などのかたいもの
- 根昆布
- 漢方薬類



【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。】

- 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。】

- 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。】

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。

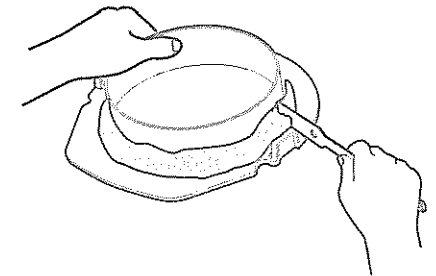
樹脂部品の変色について

にんじん・葉菜類を調理すると、仕切り・ファイバーケースふた・ミキサー容器ふた(BM-JT05型のみ)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。)

ジューサー

1 ジューサーを分解する(P.6参照)

2 仕切りやファイバーケースふたについたしぼりカスを落とす

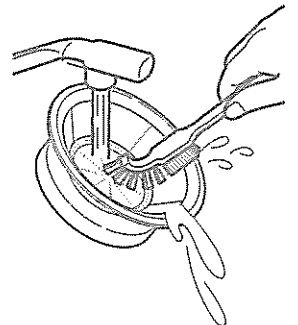


3 各部品を水で流し洗う

- ①押し棒・本体ふた・ファイバーケースふた・フィルター・仕切り・ファイバーケース・ジュース容器ふた・ジュース容器をそれぞれ水で流し洗いします。
- ②フィルタ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います。

●ファイバーケースセット(ファイバーケースふた・ファイバーケース・仕切り)・フィルターは、しぼりカスが残りやすいので十分に水洗いをし、汚れを取り除いてください。腐食や故障の原因になります。

- 漂白剤でつけ置き洗いをされる場合は酸素系漂白剤をご使用ください。
- ファイバーケースふた・ファイバーケース・フィルターをつけ置き洗わないでください。故障の原因になります。
- 押し棒はつけ置き洗わないでください。内部に水が入り、水が抜けなくなります。



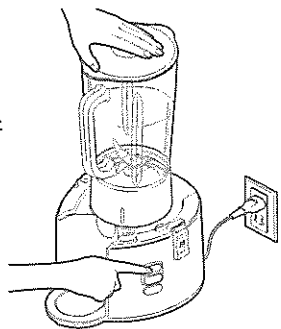
4 乾いた布で水気をふき取る

- 押し棒など各部品は食器乾燥器または食器洗い乾燥機で乾燥させないでください。

ミキサー (BM-JT05型のみ)

1 ミキサー容器をクリーニングする

- ①ミキサー容器に水またはぬるま湯 (40℃以下) を750mL入れ、数滴の台所用中性洗剤を加え、ふたをして本体にセットします。
 - 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。
- ②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。
- ③スイッチ「クリーニング」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。

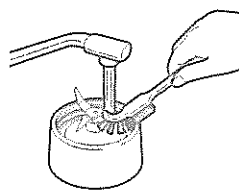


2 スイッチ「切」を押し、差し込みプラグをコンセントから抜く

3 水 (ぬるま湯) を捨て、ミキサー容器セットを分解する (P.8参照)

4 各部品を水で流し洗いする

- ミキサー容器ふた・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します。
- 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います。
- ミキサー容器台は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。)

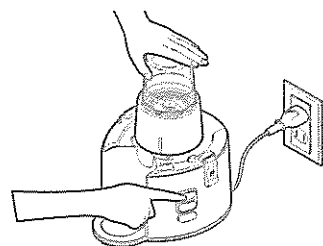


5 乾いた布で水気をふき取る

ミル・お茶ミル (BM-JT05型のみ)

1 ミル (お茶ミル) 容器をクリーニングする

- ①ミル容器に水またはぬるま湯 (40℃以下) を100mL (1/3) ほど入れ、数滴の台所用中性洗剤を加えます。
 - 汚れの程度により、お茶ミル容器も同様にクリーニングしてください。
- ②ミル (お茶ミル) 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。
- ③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「クリーニング」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。

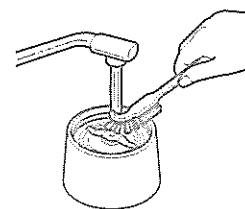


2 スイッチ「切」を押し、差し込みプラグをコンセントから抜く

3 ミル容器セットを分解し、水 (またはぬるま湯) を捨てる (P.10参照)

4 各部品を水で流し洗いする

- ミル (お茶ミル) 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します。
- 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います。
- ミル容器台は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。)



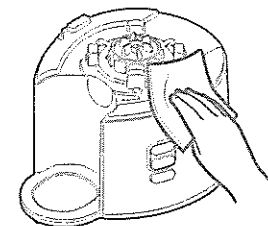
5 乾いた布で水気をふき取る

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

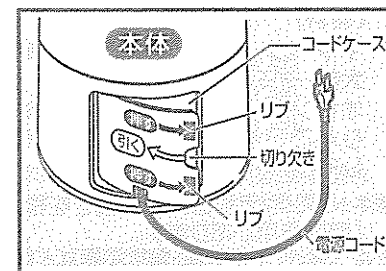
3 乾いた柔らかい布で水気をふき取る



電源コードの収納方法

- 電源コードを折りたたみ、コードケースに収納します。

- コードケースふたを開ける場合は、コードケースの切り欠きを引いて開けてください。
- コードケースふたを閉じる場合は、リブ (2ヶ所) を押し閉じてください。
- 使用の際は必ず電源コードをコードケースから取り出してください。
- 電源コードを収納または取り出すときは、無理に引っ張ったり、力を加えないでください。



ジューサー

ジュースメニュー(2人分) ●てき上がり量の目安は200~300mLです。

つくり方

①材料を用意する

使用する材料を投入口に入る大きさに切る(P.7参照)

●かたい種やへたがある場合は必ず取り除く

●りんごやレモンなどで、簡単に取り除ける種がある場合は取り除いておく

- りんご …… 8~10個切りにして、へたを取る
- にんじん …… へたを取り、6つ切りにする
- オレンジ …… 皮をむき、8つ切りにする
- セロリ …… 茎・葉ともに7~8cmに切る
- トマト …… 8つ切りにする
- 葉菜類(ほうれん草・キャベツ・青じそなど) …… 根やかたい芯などは取り、丸める
- れんこん …… 皮をむき、4つ切りにする
- レモン …… 皮をむき、4つ切りにする
※皮は少し残しておくとも香りがよくなります。
- しょうが …… 皮をむく(全体量を5g以下にしてください。)
※新しょうがの場合は皮のまま使用してください。

②材料表の上から順番にしぼる

しぼる順番 → ①葉菜類(ほうれん草・キャベツ・青じそなど)

②根菜類(にんじん・れんこんなど)

③果物(りんご・レモンなど)

●パセリは葉菜類に包み込むようにしてしぼる



疲れがとれないときに

にんじん・りんごジュース

(材料)

- にんじん …… 1/2本(約100g)
- りんご …… 1個(約240g)
- レモン …… 1/2個

ブロッコリー・にんじんジュース

(材料)

- ブロッコリー …… 1/4株(約50g)
- にんじん …… 1本(約200g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

オレンジ・ブロッコリージュース

(材料)

- ブロッコリー …… 1/4株(約50g)
- きゅうり …… 1本(約100g)
- オレンジ …… 1個(約200g)

●野菜に含まれるビタミンAは体の抵抗力を高めます。野菜・果物に含まれるビタミンCやミネラルは体の調子を整える働きがあります。睡眠不足、二日酔いのときや受験生など、体の疲れがとれない方におすすめです。

ストレスを解消したいときに

青じそ・キャベツジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉2枚(約200g)
- 青じそ …… 5枚
- トマト …… 1個(約100g)
- レモン …… 1/2個

パセリ・にんじんジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉1枚(約100g)
- パセリ …… 約30g
- にんじん …… 1本(約200g)
- レモン …… 1/2個

小松菜ジュース

(材料)

- 小松菜 …… 1/2わ(約100g)
- セロリ …… 1/2本(約50g)
- きゅうり …… 1/2本(約50g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

●キャベツや小松菜に含まれるカルシウムやビタミンCはストレスをやわらげる働きがあります。イライラする、おこりっぽい、落ち着きがないなどストレスを感じる方におすすめです。

胃腸の弱っているときに

キャベツ・セロリジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉1枚(約100g)
- セロリ …… 1/2本(約50g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

りんごジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉1枚(約100g)
- りんご …… 1個(約240g)
- レモン …… 1/2個

大根・キャベツジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉1枚(約100g)
- 大根 …… 約30g
- オレンジ …… 1/2個(約100g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

●キャベツや大根は胃腸の働きを整え、りんごやセロリは整腸作用があります。食べ過ぎ・下痢気味・食欲不振など胃腸の働きが弱っている方におすすめです。

生活習慣病の予防に

カリフラワー・トマトジュース

(材料)

- カリフラワー …… 1/6株(約50g)
- トマト …… 1個(約100g)
- りんご …… 1個(約240g)
- レモン …… 1/4個

トマト・キャベツジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉1枚(約100g)
- トマト …… 1個(約100g)
- りんご …… 1/2個(約120g)

にんじん・パセリジュース

(材料)

- キャベツ …… 葉1枚(約100g)
- パセリ …… 約30g
- にんじん …… 1/2本(約100g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

●野菜などに含まれるビタミンAやビタミンCはガン予防に、野菜・果物に含まれるカリウムは高血圧の予防に効果的です。食事が不規則な方、偏食で野菜不足になりがちな方、飲酒・喫煙される方にもおすすめです。

更年期障害が気になる人に

ほうれん草・セロリジュース

(材料)

- ほうれん草 …… 1/2わ(約100g)
- にんじん …… 1本(約200g)
- セロリ …… 1/2本(約50g)
- レモン …… 1/2個

大根葉・青じそジュース

(材料)

- 大根葉 …… 約100g
- 青じそ …… 5枚
- りんご …… 1個(約240g)
- レモン …… 1/2個

セロリ・にんじんジュース

(材料)

- にんじん …… 1本(約200g)
- セロリ …… 1/2本(約50g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

●ほうれん草に含まれるビタミンE、セロリや青菜類に含まれるビタミンCは、更年期障害の改善に効果的です。

肌をきれいに保ちたい人に

オレンジ・にんじんジュース

(材料)

- ほうれん草 …… 1/4わ(約50g)
- にんじん …… 1/2本(約100g)
- オレンジ …… 1個(約200g)

にんじん・レタスジュース

(材料)

- レタス …… 2枚(約70g)
- にんじん …… 1本(約200g)
- りんご …… 1/2個(約120g)
- レモン …… 1/2個

ブロッコリー・オレンジジュース

(材料)

- チンゲン菜 …… 1株(約100g)
- ブロッコリー …… 1/4株(約50g)
- オレンジ …… 1個(約200g)

●野菜・果物に含まれるビタミンCは美肌効果があり、肌荒れやシミ・そばかすを防ぎ、はりのある美しい肌を保ちます。たんぱく質や魚などに含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)と一緒にとるとより効果的です。

貧血気味の人に

ほうれん草・レタスジュース

(材料)
ほうれん草 ……1/2わ(約100g)
レタス ……2枚(約70g)
りんご ……1/2個(約120g)
レモン ……1/2個

青じそ・ほうれん草ジュース

(材料)
ほうれん草 ……1/2わ(約100g)
青じそ ……5枚
りんご ……1個(約240g)
レモン ……1/2個

小松菜ジュース

(材料)
小松菜 ……1/2わ(約100g)
れんこん ……約70g
りんご ……1/2個(約120g)
レモン ……1/2個

●ほうれん草や小松菜に含まれる鉄分を効率よくとり貧血の予防に。たんぱく質やビタミンCを一緒にとるとより効果的です。できあがったジュースに牛乳やヨーグルトを加えて飲むとよいでしょう。

冷え性の人に

にんじん・キャベツジュース

(材料)
キャベツ ……葉2枚(約200g)
パセリ ……約30g
にんじん ……1本(約200g)

オレンジ・シソジュース

(材料)
チンゲン菜 ……1株(約100g)
しょうが ……5g
オレンジ ……1個(約200g)
りんご ……1/4個(約60g)

にんじん・シソジュース

(材料)
にんじん ……1/2本(約100g)
しょうが ……5g
オレンジ ……1/2個(約100g)
りんご ……1/2個(約120g)
レモン ……1/2個

●にんじんに含まれるビタミンAは造血作用があり、また、しょうがは体を温める作用があり、冷え性の改善に効果的です。

ファイバーメニュー

ファイバー ……ジューサーで野菜や果物をしぼったあとに残るしぼりカスのこと。
(「ファイバー」は象印がつくった造語です。)

- ファイバーは食物繊維がたっぷりです。捨ててしまわず、お料理に活用しましょう。
- ファイバーは材料の種類・配合に関わらず、どのメニューにもお使いいただけます。
- ファイバーに種が混ざっている場合は取り除いてください。また、りんごやトマトの皮、レモンのうす皮などが混ざっている場合、口ざわりが気になることがありますのでそれらを取り除いてから、お使いください。

ジャム

(材料)
ファイバー ……150g
砂糖 ……60g
コアントロー(またはラム酒) ……小さじ1
レモン汁 ……小さじ1/2~1

つくり方

- ①材料を深めの耐熱容器に入れ、よく混ぜ合わせる
- ②①に軽くラップをして、電子レンジ(500Wの場合約5分、600Wの場合約4分)で加熱する
- ③全体をよく混ぜて冷ます

ジャムをつくる場合の注意 !!!

- りんごやにんじんなど甘味の多いファイバーを使用すると、よりいっそうおいしくできます。
- ブロッコリーなど水分の少ないファイバーを使用すると、うまくできない場合があります。
- ファイバーにレモンなどのうす皮が入っていると、できあがりに苦味が出る場合があります。

ハンバーグ

(材料)3~4人分

合びきミンチ ……250g
ファイバー ……50g
バター ……小さじ1
牛乳 ……1/4カップ
パン粉 ……1/4カップ
トマトケチャップ ……大さじ1
ねりからし ……小さじ1
塩 ……小さじ1/4
こしょう ……少々
お好みのスパイス ……適宜
(オールスパイス・ナツメグなど)
サラダ油 ……大さじ1
ワイン ……大さじ3~4

つくり方

- ①フライパンにバターを溶かし、合びきミンチのうち50gとファイバーを炒めて、冷ましておく
- ②①と残りの合びきミンチ200gと④をボールに入れ、手でしっかりと混ぜ合わせ、3~4等分にする
手に油(分量外)をつけて小判型にまとめ、真ん中を少しへこませる
- ③フライパンにサラダ油をなじませ、②を並べる
中火で表面にこんがり焼き色がつけば、弱火にして中まで火を通す。仕上げにワインを入れ、ふたをして強火でさっと焼く
- お好みでトマトケチャップ・ソースなどを添えてください。
- ハンバーグを焼いたあとのフライパンにバターを少量溶かし、りんご1個とたまねぎ中1個(どちらも粗みじん切り)を炒め、ワイン大さじ5~6を入れ、少し煮つめたものをハンバーグにのせてもおいしくいただけます。

カレーライス

(材料)3皿分

合びきミンチ ……150g
にんにく(みじん切り) ……1/4個
玉ねぎ(みじん切り) ……1/4個
ファイバー ……90g
バター ……大さじ1/2
水 ……400mL
カレールウ(市販のもの) ……約60~65g

つくり方

- ①厚手の鍋にバターを溶かし、合びきミンチ・にんにく・玉ねぎ・ファイバーをよく炒める
- ②①に水を加え、沸とうしたらアクを取り、材料がやわらかくなるまで中火で煮込む
- ③火を止めて、②にカレールウを入れ、かき混ぜる。再び弱火にかけ、とろみがつくまで煮込む

オムレツ

(材料)3~4人分

ファイバー ……60g
バター ……大さじ2
とき卵 ……3個
粉チーズ ……大さじ2
トマトケチャップ ……適宜

つくり方

- ①フライパンにバター大さじ1を溶かし、ファイバーを中火でカラツとなるまで炒める
- ②あら熱をとった①と④をボールに入れ、混ぜ合わせる
- ③中火にかけたフライパンにバター大さじ1を溶かし、②を入れてふたをする。片面によい焼き色がついたら、ひっくり返して焼く。できあがりトマトケチャップで飾る

その他ファイバーはパンやかき揚げなどのお料理に使ってもおいしくいただけます。

パンプディング

(材料)5~6人分

食パン(10枚切り) ……2枚
バター ……適宜
干しぶどう ……1/4カップ
牛乳 ……1カップ
砂糖 ……大さじ3
卵 ……2個
ラム酒 ……大さじ1
バニラエッセンス ……少々
ファイバー ……50g

つくり方

- ①食パンはミミを切り取り、カリカリにトーストしてバターを両面にぬり、6等分する。干しぶどうは洗っておく
- ②バターをぬった耐熱容器に①のパンと干しぶどうを交互に重ねる
- ③牛乳を人肌に温め、砂糖を加えて溶かす
- ④卵を割りほぐし、③を混ぜてこし、ラム酒・バニラエッセンスを入れ、ファイバーを少しずつ加えてよく混ぜ合わせ②に流し入れる
- ⑤オープン皿に湯を約1cm高さくらい注ぎ、④をのせて、190℃のオープンで約20分蒸し焼きにする

ミキサー (BM-JT05型のみ)

つくり方

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

- 材料に皮や芯・へたがある場合は取り除く
- りんごやレモンなどで、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.5「使用中に運転が停止したときは」を参照してください。)

②材料表の上から順番に入れる

ジュース&ドリンク(2~3人分) ●でき上がり量の目安は300~400mLです。

バナナジュース

- (材料)
牛乳 ……………200mL
バナナ ……………100g(中1本)
りんご ……………60g(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



りんご・にんじんジュース

- (材料)
牛乳 ……………180mL
りんご ……………60g(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



野菜ジュース

- (材料)
牛乳 ……………150mL
りんご ……………60g(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

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 ……………60g(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・パインヨーグルトドリンク

- (材料)
牛乳 ……………100mL
ヨーグルト ……………120mL
りんご ……………120g(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)



★かくはん時間
約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 ……………150mL
ガムシロップ ……………大さじ1/2
角氷 ……………8個(約120g)



★かくはん時間
約40~60秒

●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。

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

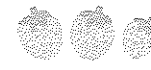
- ①材料をミキサー容器に入れ、約1分かき混ぜる
- ②プラスチック製の容器、またはプリン型・ゼリー型に移し、冷凍庫で約4時間凍らせる

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1/2
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。



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(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) ……適宜

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(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、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)

(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「切」を押してミキサー容器を本体からはずして氷をすべて取り出し、再度やりなおしてください。(P.5参照)

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、カッターが折れる原因になります。)
- 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「入」を数回押しして粉碎をしてください。

ミキサー&ジューサー (BM-JT05型のみ)

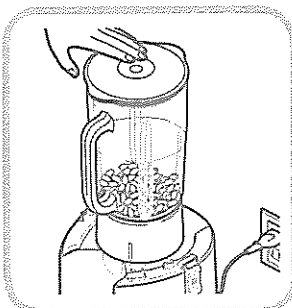
豆乳(2人分)

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。)

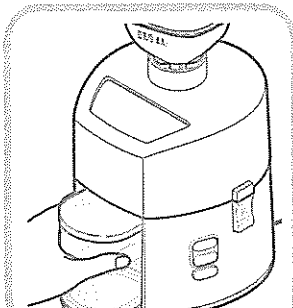
(材料) 乾燥大豆(よく洗い水気をよく切る)……100g 水……500mL

つくり方

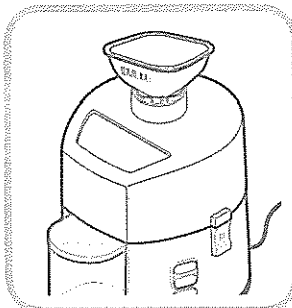
①大豆と水をミキサー容器に入れ、ふたをしてスイッチ「入」を押し、1分30秒～2分かかはんする



④スイッチ「切」を押し、豆乳が落ちてこなくなったらジューサー容器をはずし、なべに豆乳を入れる
●泡は取り除いてください。
(豆乳の青臭さや苦味の原因)



②本体からミキサー容器セットをはずし、ジューサーを組み立て、投入口にロートをのせる



⑤④のなべを中火～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。

④スイッチ「クリーニング」を押し、①を投入口からゆっくり入れる



⑥室温に冷めたら、冷蔵庫で冷やす
●しぼりカス(生のおから)はこげつかないように加熱(弱火で5～10分)してご使用ください。
●ジューサー容器は耐熱ガラスではありません。

point 大豆を事前に水に浸しておく、豆乳・おからがよりおいしくできます。

(材料)
乾燥大豆……100g
水(浸水用)……600mL
水……350mL

つくり方

①大豆は洗って水(600mL)に8時間以上浸しておく
水切りした大豆と水(350mL)をミキサー容器に入れ、ふたをしてスイッチ「入」を押し、1分30秒～2分かかはんする
②～④は上記の乾燥大豆と同じ手順で行ってください。

よせ豆腐(茶碗蒸し容器 4個分)

(材料)

豆乳(1回分の豆乳を作ったときにできる量)……250mL
●必ず加熱したものを使用する
水……50mL
にがり……大さじ1
(にがりの表示に従う)
薬味(ねぎ・しょうがなど)・しょうゆ……適宜
●豆乳は冷蔵庫で冷やしたもの(10℃以下)を使用してください。

つくり方

①豆乳と水を裏ごしし、にがりを泡立てないように混ぜ合わせる
②茶碗蒸し容器(4個)に①を入れてふたをする
③蒸し器に水を入れ、加熱する。沸とう後、ごく弱火にして②を並べて約10分蒸す
④串をさして澄んだ液が出てくればでき上がりです。
●冷蔵庫で冷やしても温かいままでもおいしくいただけます。
●できあがった豆腐を水にさらすとにがりの苦味が少なくなります。

おからの炒り煮(4人分)

(材料)

おから(1回分の豆乳を作ったときにできる量)……約100g
●必ず加熱したものを使用する
こんにゃく(短冊切り)……50g
にんじん(短冊切り)……50g
干しいたけ(もどして細切り)……1枚
青ねぎ(小口切り)……1本
サラダ油……大さじ1
A { だし……1カップ
(干しいたけのもどし汁を含む)
しょうゆ・さとう・みりん……各大さじ1

つくり方

①なべにサラダ油を熱して、こんにゃく・にんじん・干しいたけを炒め、次におからを加えて炒める
②Aを加えて、汁気がなくなるまで炒め、最後に青ねぎを加えてさっと炒める

ミル (BM-JT05型のみ)

- 途中で材料を加える場合は、いったんスイッチを「切」にし、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。

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

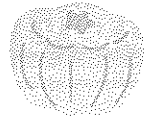
つくり方

- 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



ほうれん草ペースト(しゃもじ入り)

- (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)
 ●生のほうれん草使用の場合はゆでてやわらかくする
 だし汁……………大さじ1

つくり方

- ①ミル容器にちりめんじゃこを入れ、15~20秒かかはんする
- ②①にAを加え、30~40秒かかはんする



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……………1個
 酢……………大さじ½
 からし……………小さじ½
 A 砂糖……………小さじ½
 塩……………小さじ¼
 こしょう……………少々
 サラダ油……………100ml

つくり方

- ①ミル容器にA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

●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。)

ごまだれ

- (材料)
 いりごま……………大さじ4
 しょうゆ……………大さじ½
 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

タルタルソース

- (材料)
 A きゅうりのピクルス……………大さじ½
 (みじん切り)
 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

つくり方

上記のマヨネーズの½量にAを加え、20~30秒かかはんする



サウザントアイランドドレッシング

つくり方

左記のタルタルソースにトマトケチャップ大さじ½~2を加え、20~30秒かかはんする



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
 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。

つくり方

- ①耐熱容器にトマト・玉ねぎ・にんにくを入れ、ラップをしないで電子レンジ(500Wで約40秒)で加熱する
- ②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。
- ③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

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

わがめふりかけ

- (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	5~50	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

- 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。
- く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。

お茶ミル (BM-JT05型のみ)

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	利用例
緑茶	玉露	5~20	約60秒	・お茶 ・ふりかけ ・クッキー生地 ・パン生地 ・天ぷらの衣 など
	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砕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。
- く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。

ドリンク(1人分)

- (材料)
 粉末緑茶小さじ¼~½
 お湯100mL

つくり方

湯のみに粉末緑茶を入れ、お湯を注いで混ぜる



ティーゼラート(2~3人分)

- (材料)
 牛乳150mL
 サワークリーム90mL
 砂糖大さじ4
 粉末緑茶大さじ½~1

つくり方

- P.21のバニラゼラートと同様にしてください。
 ●粉末の舌触りが気になる場合は、粉末緑茶の量を少なめにしてください。

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。

●必ずスイッチを「切」にしてからお調べください。

症状	原因	処置
使用中に運転が止まる	押し棒を強く押ししていませんか?	押し棒は軽く押ししてください。
	調理できない材料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。
振動が大きい、またはジュースが絞れなくなる	ファイバークেস内やフィルターにしぼりカスが多く付着していませんか?	しぼりカスを捨て、ファイバークেসセットとフィルターを洗ってください。
	材料を投入口にたくさん入れすぎていませんか?	少量ずつ入れてください。
ジュースにしぼりカスが多く混ざる、または調理物がもれる	押し棒を強く押ししていませんか?	押し棒は軽く押ししてください。
	ファイバークেস内にしぼりカスがいっぱいになっていませんか?	しぼりカスを捨て、ファイバークেসセットとフィルターを洗ってください。
	仕切りを忘れていませんか?	仕切りをセットしてください。
	各部品が確実にセットされていますか?	各部品を確実にセットしてください。
運転しない	モーターの保護装置が働いていませんか?	P.5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。
	材料を入れすぎていませんか?	材料を減らしてください。
使用中に運転が止まる	調理できない材料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くありませんか?	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.8、P.10「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。
調理物がもれる	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。
	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。
運転しない	容器台を正しくセットしていますか?	P.9、P.11「使い方」の項目3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?	P.5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	水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」スイッチを押し、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	パッキンが正しく入っていますか?	P.10「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。

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.31参照)

部品名	部品番号
ミキサー容器パッキン(黒) <small>BM-JT05型のみ</small>	BG298098M-00
ミル容器パッキン(茶) <small>BM-JT05型のみ</small>	BG298110M-00
へらつきブラシ	BG298054A-00

仕様

●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.

型名	BM-JT05/BM-JF05
品名	ジューサー
電源	交流100V 50/60Hz共用
消費電力	175W
回転数	14,000回/分
定格時間	連続
容量	約450mL
コードの長さ	1.2m
外形寸法(約cm)	幅20×奥行25.5×高さ28
質量	約3.0kg

型名	BM-JT05		
品名	ミキサー	ミル	お茶ミル
電源	交流100V 50/60Hz共用		
消費電力	200W	—	—
回転数	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)	※(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20g(緑茶)(お茶ミル容器2/3)
コードの長さ	1.2m		
外形寸法(約cm)	幅20×奥行25.5×高さ36	幅20×奥行25.5×高さ28	幅20×奥行25.5×高さ24
質量	約3.3kg (ミキサー容器セット約1.3kg)	約2.5kg (ミル容器セット約0.6kg)	約2.2kg (お茶ミル容器セット約0.22kg)

※ミルをく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。

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製品は、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

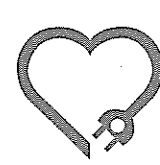
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

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。

愛情点検

長年ご使用のミルつきジューサーミキサー/ジューサーの点検を!



ご
あ
り
ま
せ
ん
は
か

- ご使用中、電源コード・差し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

と
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。