

保証書



家庭用

ユーザー保証書

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。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型名	BM-JK05	修理メモ
※お客様 お名前	電話番号	
ご住所	〒	
※お買い上げ日	※販売店名・住所・電話番号	
年月日		
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ので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造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、公害・塩害・虫害・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(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 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。
 - (チ) 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.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

- 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。したがって、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 電話 (06) 6356-2451

愛情点検

長年ご使用のジューサーの点検を!



こんな症状はありませんか

- ご使用中、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・緩みがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

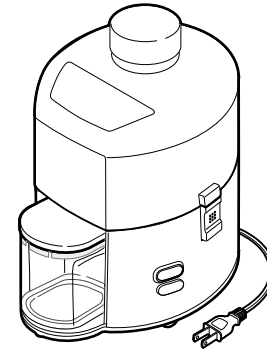
こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用中を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

ユーザー

型名 **BM-JK05型**

取扱説明書

保証書つき



- 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す。
- 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、大切に保管してください。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

【ZOJIRUSHIオーナーサービスウェブサイト】

<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

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……………4

使い方

- 分解方法……………5
- 組立方法……………6
- 使い方……………7

お手入れ

- お手入れ……………9

お料理ノート

- ジュースメニュー……………10
- アレンジメニュー……………12

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………13
- 仕様……………14
- アフターサービス……………15
- お客様ご相談窓口……………15
- 保証書……………裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
--------------------------------	--

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⊘ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。
--------------------	------------------------

警告	
<p>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>ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない</p> <p>感電・けがの原因があります。</p> <p>本体を水に浸けたり、水をかけたりしない</p> <p>ショート・感電の原因になります。</p> <p>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緩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>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・破損の原因になります。</p> <p>フィルターや、回転部を露出したままで運転しない</p> <p>けがの原因があります。</p> <p>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>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>感電・けがの原因があります。</p> <p>運転中に本体ふたをはずしたり、投入口に調理材料以外のもの(指・スプーン・はしなど)を入れない</p> <p>けがの原因があります。</p> <p>フィルターのカッター部は鋭利なので直接手を触れない</p> <p>けがの原因があります。</p> <p>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、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。</p> <p>差込みプラグの刃(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>差込みプラグは根元まで確実に差し込む</p> <p>感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p> <p>定格15A以上のコンセントを単独で使う</p> <p>他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火の原因になります。</p>

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

警告



異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- 焦げくさいにおいがする
- ビリビリと電気を感じる
- コードに深い傷や変形がある
- コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある

このような場合はすぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注意



40℃以上の熱い材料は投入口やジュース容器に入れない

部品の変形・破損や、容器割れによるけがの原因になります。

運転中に移動させない

けがの原因があります。

運転中に容器や本体ふたの取り付け・取りはずしは行わない

けがの原因があります。

不安定な場所では使用しない

けがの原因があります。

食器乾燥器や食器洗い乾燥機に入れない

変形・破損の原因になります。



使用時以外は差込みプラグをコンセントから抜く

けが・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

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

けがの原因があります。

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

けがの原因があります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く

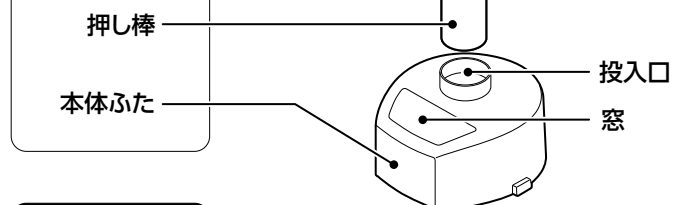
感電・ショート・発火の原因になります。

お願い

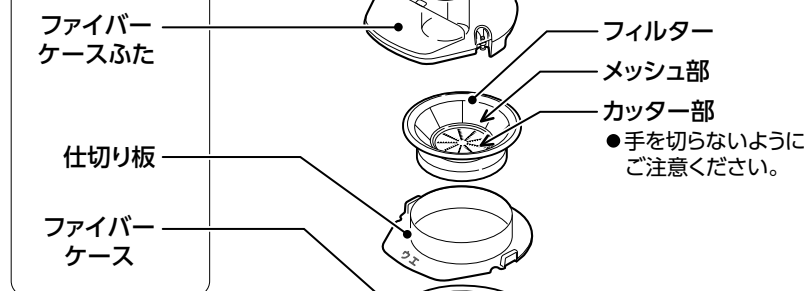
- 運転中に異常な音が出たり、製品の振動が大きくなった場合は、部品の一部に割れ・がたつき・緩みなどの異常がある可能性があります。万一、部品に異常が見られた場合は、ご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
- ジュース容器に強い衝撃を加えたり、傷をつけないでください。(けが・破損の原因)
- 空運転はしないでください。(故障の原因)
- 火気の近くで使用しないでください。(変形の原因)
- 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せないでください。(火災・故障の原因)

各部のなまえ

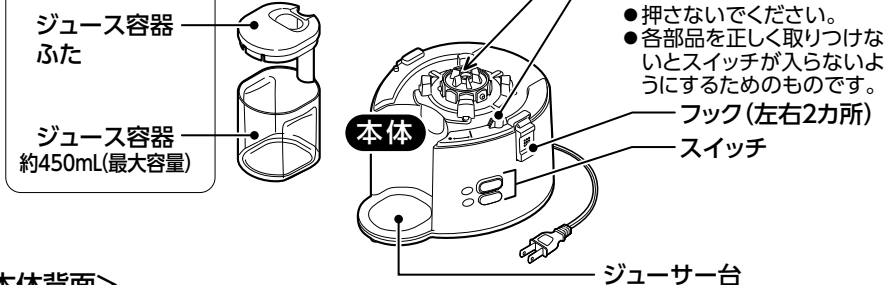
本体ふたセット



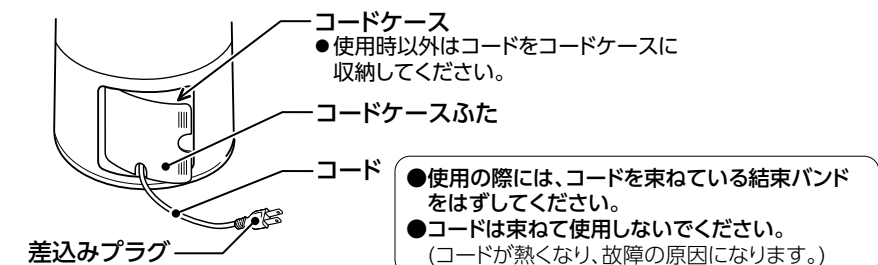
ファイバーケースセット



ジュース容器セット



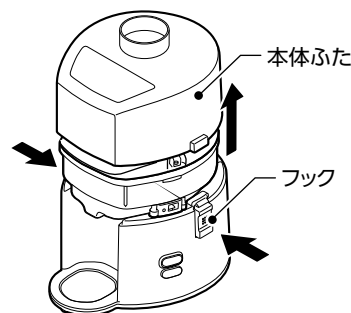
<本体背面>



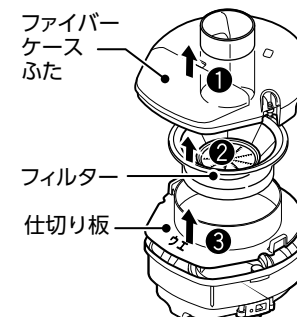
分解方法

ご使用前に本体以外の部品を洗ってください。(→P.9)

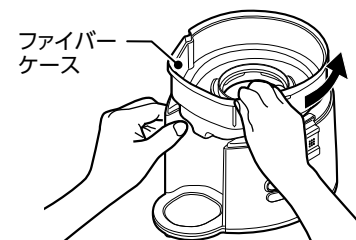
1 左右のフックを押しながら、本体ふたをはずす



2 ファイバーケースふた→フィルター→仕切り板の順にはずす



3 ファイバーケースを矢印の方向に回してはずす

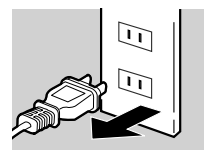


使用中に運転が停止したときは

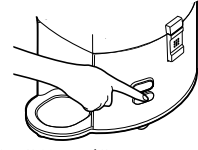
押し棒を強く押したり、材料を多く入れすぎたり、調理できない材料(P.7参照)を入れたりすると、モーターの保護装置が働いて、運転を停止します。

●次の手順でやりなおしてください。やりなおしても運転できない場合は、スイッチ「切」を押したあと、約30分おいてから再度やりなおしてください。

1 差込みプラグを抜く



2 スイッチ「切」を2~3秒押す



(保護装置が復帰します。)

3 本体ふた
ファイバーケースセット
フィルター
をはずし、ファイバーケースの絞りかすを取り除く

(上記「分解方法」参照)

4 もとどおりに取りつけて、再度運転する

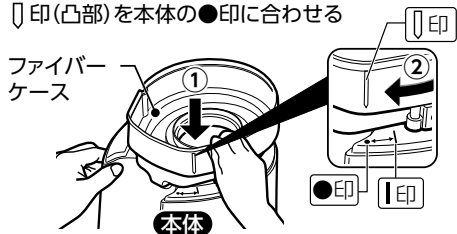
(P.6「組立方法」参照)

組立方法

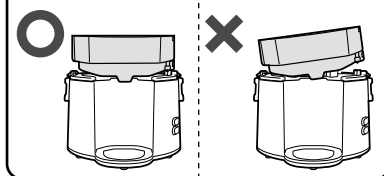
部品を洗ったあと、もとどおりに取りつけてください。

1 ファイバーケースを本体に取りつける

- ① ファイバーケースの「J」印(凸部)を本体の「I」印に合わせ差し込む
- ② 矢印方向にファイバーケースを回し、「J」印(凸部)を本体の「●」印に合わせる

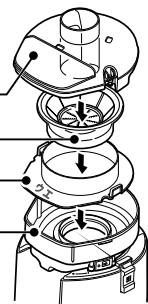


●ファイバーケースが傾いていないか確認してください。



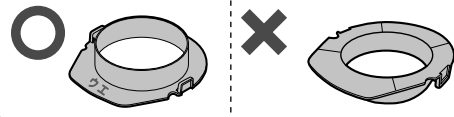
2 仕切り板→フィルター→ファイバーケースふたの順でファイバーケースに取りつける

- ③ ファイバーケースふた
 - ② フィルター
 - ① 仕切り板
- ファイバーケース



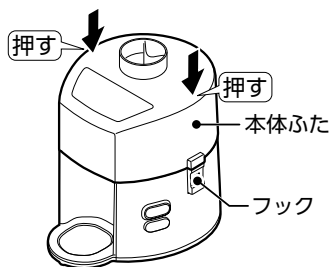
●フィルターは、ひびや割れなど、破損していないことを確認し、「カチッ」と音がするまで押しつけてください。(破損している場合は使用しないでください。)

●「ウエ」の文字がある面を上にして仕切り板を取りつけてください。(調理物が漏れて故障・破損の原因になります。)

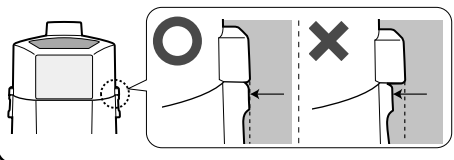


3 本体ふたを取りつける

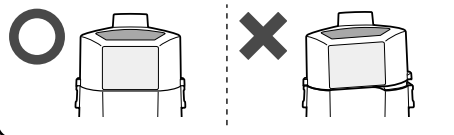
- ① 本体ふたをかぶせる
- ② 「カチッ」と音がするまで左右両側を上から押す



●両側のフックが確実にかかっているか確認してください。



●本体ふたが傾いていないか確認してください。



使い方

1 準備する

1.材料を準備する (→P.10~13)

●投入口に入る大きさに切ります。

トマト	にんじん	かんきつ類	りんご	セロリ
8つ切り	6つ切り	皮をむいて 4~8つ切り	8~10つ切りにして へたを取る	7~8cmに 切る

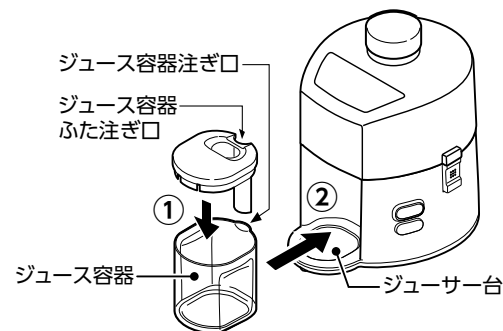
調理できない材料

●異常振動や故障の原因になります。

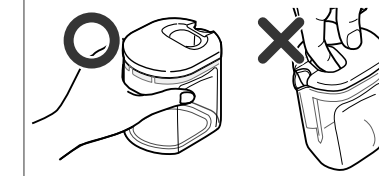
- ねばり気の強い材料(山芋(長芋・自然薯)・バナナ・マンゴー・メロンなど)
- 水分が出にくいもの(桃・いちご・パイナップル・よもぎ・キウイなど)
- 繊維の多いもの(しょうが・ごぼうなど) → 全重量が5g以下なら絞れます。
- 小さい種が多いもの(すいか・ざくろなど)

2.ジュース容器セットをジューサー台に置く

- ① ジュース容器注ぎ口にジュース容器ふた注ぎ口を合わせて取りつけます。
- ② 注ぎ口を本体側に向けて置きます。



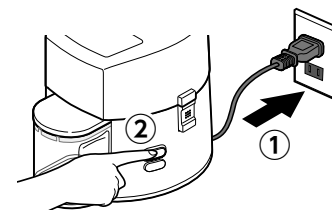
ジュース容器セットを持ち運ぶときは…



●必ずジュース容器を持ってください。(落下して、けが・故障の原因)

2 スイッチ「入」を押す

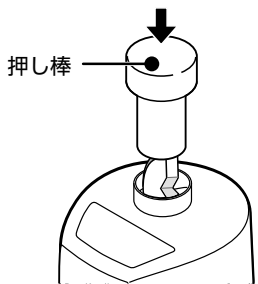
- コードは必ずコードケースから取り出してください。



使い方 つづき

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

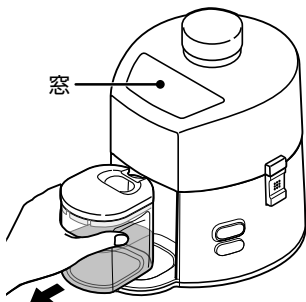
材料を押し込むときは、必ず押し棒を使用してください。



- 押し棒は軽く押してください。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、絞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、かたい材料や葉菜類は、少量ずつ入れてください。
- 異常音や振動が大きいときは、フィルターの絞りかすを取り除き、ファイバーケースセットとフィルターを洗ってください。(絞りかすを取り除くときは、スイッチを「切」にし、フィルターの回転が止まったことを確認してから、差込みプラグを抜いてください。)

4 絞りきれたら、スイッチ「切」を押す

5 ジュースが落ちなくなったら、ジュース容器セットを取り出す

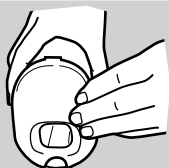


- しずくが落ちることがあるため、取り出したあとはお手持ちのコップなどをジュースサー台に置いてください。

続けてジュースを作るときは…

絞りかす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。たまっている場合は、取り除いてからご使用ください。

ジュースを注ぐときは、ジュース容器ふたがはずれないように押さえてください。



6 使用後は必ず差込みプラグをコンセントから抜く

お手入れ

- ご使用後はすぐにお手入れをしてください。
- 差込みプラグを抜いた状態で行ってください。

- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉、ナイロンたわし、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
 - フィルター(メッシュ部・カッター部)以外の部分にブラシは使用しないでください。(表面を傷つける原因)
 - 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
 - 熱湯や食器乾燥機・食器洗い乾燥機を使用しないでください。(すべての部品が熱により変形・破損する原因になります。)

樹脂部品の変色について

にんじん・葉菜類を調理すると、樹脂部品に色素が付着して変色することがあります。ご使用後はすぐにお手入れをしてください。(付着した色素はスポンジで洗っても完全には取れませんが、使用上問題ありません。)

浸け置き洗いのお手入れは…

○できます

- ・本体ふた ・仕切り板
- ・ジュース容器ふた ・ジュース容器

漂白剤で浸け置き洗いするときは、酸素系漂白剤を使用してください。

×できません

- ・ファイバーケースふた ・ファイバーケース
- ・フィルター ・押し棒 ・本体 ・電源コード

故障・さび・水が抜けなくなる原因になりますので浸け置き洗いをしないでください。

本体

- 1 薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて固く絞り、汚れをふき取る
- 2 水で絞った布でよくふく
- 3 乾いた柔らかい布で水分をふき取る

電源コード

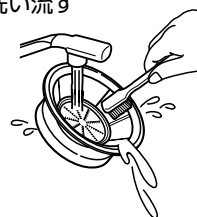
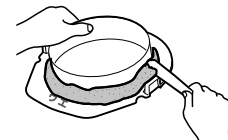
乾いた柔らかい布でふく

本体ふたセット ファイバーケースセット フィルター ジュース容器セット

- 1 本体ふたをはずし、ファイバーケースセットを分解する(→P.5)
- 2 各部品にたまった絞りかすを取り除く
- 3 各部品を水またはぬるま湯(40℃以下)で洗い流す

- ①台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、水またはぬるま湯で洗い流す
- ②フィルター(メッシュ部・カッター部)をブラシなどで洗う(カッター部で手を切らないように注意してください。)

- 4 乾いた柔らかい布で水分をふき取る



お料理ノート

エネルギー(kcal)について

●人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。

例 3~4人分のときは、「4人分」として1人分のエネルギーを算出

●絞りかすは単体でのエネルギー指標がないため、計算することができません。
ジュースメニューについては絞りかすを含んだ正味重量で算出しています。

絞りかすのアレンジメニューについては、絞りかすを含まずにエネルギーを算出しています。

ジュースメニュー(2人分)

●できあがり量の目安は200~300mLです。

1.材料を準備する

使用する材料を投入口に入る大きさに切る(→P.7)

- 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は取り除く

りんご	8~10つ切りにして、へたを取る	トマト	へたを取り、8つ切りにする
にんじん	へたを取り、6つ切りにする	れんこん	皮をむき、4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
レモン	皮をむき、4つ切りにする※皮は少し残しておくとし香りがよくなります。		
しょうが	皮をむく(全重量を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。		
葉菜類(ほうれん草・キャベツ・大葉など)	根やかたい芯などは取り、丸める		

2.材料表の上から順番に絞る

- ①葉菜類(ほうれん草・キャベツ・大葉・ブロッコリーなど)
 - 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絞る

■ にんじん・りんごジュース

(材料) 97kcal/1人分
にんじん1/2本(約100g)
りんご1個(約240g)
レモン1/2個(約50g)

■ ブロッコリー・にんじんジュース

(材料) 91kcal/1人分
ブロッコリー約50g
にんじん1本(約200g)
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ セロリ・にんじんジュース

(材料) 87kcal/1人分
にんじん1本(約200g)
セロリ1/3本(約50g)
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ りんごジュース

(材料) 90kcal/1人分
キャベツ葉2枚(約100g)
りんご1個(約240g)
レモン1/2個(約50g)

■ パセリ・にんじんジュース

(材料) 69kcal/1人分
キャベツ葉2枚(約100g)
パセリ約30g
にんじん1本(約200g)
レモン1/2個(約50g)

■ オレンジ・にんじんジュース

(材料) 63kcal/1人分
ほうれん草約50g
にんじん1/2本(約100g)
オレンジ約200g

■ カリフラワー・トマトジュース

(材料) 88kcal/1人分
カリフラワー約50g
トマト2/3個(約100g)
りんご1個(約240g)
レモン1/4個(約25g)

■ キャベツ・セロリジュース

(材料) 61kcal/1人分
キャベツ葉2枚(約100g)
セロリ1/3本(約50g)
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ ほうれん草・セロリジュース

(材料) 64kcal/1人分
ほうれん草約100g
にんじん1本(約200g)
セロリ1/3本(約50g)
レモン1/2個(約50g)

■ 小松菜・れんこんジュース

(材料) 76kcal/1人分
小松菜約100g
れんこん約70g
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ ほうれん草・レタスジュース

(材料) 60kcal/1人分
ほうれん草約100g
レタス約70g
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ 大葉・ほうれん草ジュース

(材料) 89kcal/1人分
ほうれん草約100g
大葉5枚(約5g)
りんご1個(約240g)
レモン1/2個(約50g)

■ 大根・キャベツジュース

(材料) 80kcal/1人分
キャベツ葉2枚(約100g)
大根約30g
オレンジ約100g
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ トマト・キャベツジュース

(材料) 53kcal/1人分
キャベツ葉2枚(約100g)
トマト2/3個(約100g)
りんご1/2個(約120g)

■ 大葉・キャベツジュース

(材料) 47kcal/1人分
キャベツ葉4枚(約200g)
大葉5枚(約5g)
トマト2/3個(約100g)
レモン1/2個(約50g)

■ 小松菜ジュース

(材料) 60kcal/1人分
小松菜約100g
セロリ1/3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(約50g)

■ にんじん・レタスジュース

(材料) 87kcal/1人分
レタス約70g
にんじん1本(約200g)
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

■ にんじん・キャベツジュース

(材料) 67kcal/1人分
キャベツ葉4枚(約200g)
パセリ約30g
にんじん1本(約200g)

■ オレンジ・ジンジャージュース

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

■ にんじん・ジンジャージュース

(材料) 85kcal/1人分
にんじん1/2本(約100g)
しょうが5g
オレンジ約100g
りんご1/2個(約120g)
レモン1/2個(約50g)

絞りかすを使ったアレンジメニュー

絞りかすについて

- 食物繊維がたっぷり含まれています。捨ててしまわず、お料理に活用しましょう。
- 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。
- 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は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。

ハンバーグ

(材料) 3~4人分

- 合びき肉250g
- 絞りかす50g
- バター5g
- 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
- ねりがらし小さじ1
- 塩小さじ1/4
- こしょう少々
- ナツメグ少々
- サラダ油大さじ1
- 赤ワイン大さじ3~4

作り方

214kcal/1人分

- ①フライパンにバターを溶かし、合びき肉のうち50gと絞りかすを炒めて、あら熱をとる
 - ②①と残りの合びき肉200gと④をボウルに入れ、手でしっかりと混ぜ合わせ、3~4等分にする。手にサラダ油(分量外)をつけて小判形にまとめ、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。仕上げに赤ワインを入れ、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(分量外)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個と玉ねぎ1個(どちらも粗みじん切り。分量外)を炒め、赤ワイン大さじ5~6(分量外)を入れ、少し煮つめたものをハンバーグにかけてもおいしくいただけます。

カレーライス

(材料) 3皿分

- 合びき肉150g
- にんにく(みじん切り)1片
- 玉ねぎ(みじん切り)1/4個(約50g)
- 絞りかす90g
- バター5g
- 水400mL
- 市販カレールー約60~65g

作り方

245kcal/1人分

- ①厚手の鍋にバターを溶かし、合びき肉・にんにく・玉ねぎ・絞りかすをよく炒める
- 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にカレールーを入れ、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

- 絞りかす60g
- バター25g
- 溶き卵3個
- 粉チーズ大さじ2
- トマトケチャップ大さじ1

作り方

128kcal/1人分

- ①フライパンにバター(半量)を溶かし、絞りかす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をボウルに入れ、混ぜ合わせる
- ③中火にかけたフライパンに残り半量のバターを溶かし、②を入れてふたをする。片面によい焼き色がついたら、裏返して焼く。できあがり口にトマトケチャップを添える

■ ジャム

(材料)

- 絞りかす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

作り方

244kcal/1回分

- 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

ジャムをつくるときは・・・

- りんごやにんじんなど甘味の多い絞りかすを使用すると、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絞りかすを使用すると、うまくできない場合があります。
- 絞りかすにレモンなどのうす皮が入っていると、できあがり口に苦味が出る場合があります。

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。

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	ファイバーケースやフィルターに絞りかすが多く付着していませんか?	絞りかすを取り除き、ファイバーケースセットとフィルターを洗ってください。
	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。
	調理できない材料を絞っていませんか?	調理できない材料を絞らないでください。
振動が大きい、またはジュースが絞れなくなる	材料が多すぎませんか?	材料を減らしてください。
	ファイバーケースやフィルターに絞りかすが多く付着していませんか?	絞りかすを取り除き、ファイバーケースセットとフィルターを洗ってください。
	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。
ジュースに絞りかすが多く混ざる、または調理物が漏れる	材料を投入口に入れすぎていませんか?	少量ずつ入れてください。
	ファイバーケースやフィルターに絞りかすがたまっていますか?	絞りかすを取り除き、ファイバーケースセットとフィルターを洗ってください。
	仕切り板を正しく取りつけていますか?	仕切り板を正しく取りつけてください。
	各部品が確実に取り付けられていますか?	各部品を確実に取り付けてください。

●運転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・緩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、ご使用中を中止し、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。

仕様

型名	BM-JK05		
電源	交流100V 50/60Hz	容量	約450mL
消費電力	135W	コードの長さ	1.2m
回転数	12,000回/分	外形寸法(約cm)	幅20×奥行25.5×高さ28
定格時間	連続	質量	約2.8kg

●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 AC100V 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.

此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

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、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」(P.13)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

＜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。

■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。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、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 0120-345135

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)
- FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)

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。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポート
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>



お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただきます。ご了承ください。