



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。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-SS10/BM-SA10		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きます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 ミルつき ミキサー/ミキサーの点検を!

	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ご使用中、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・緩みがある ●その他の異常や故障がある 	<p>ご使用中</p> <p>こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差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。</p>
--	---	--

ミルつき ミキサー 型名 BM-SS10型
ミキサー 型名 BM-SA10型

取扱説明書・お料理ノート

保証書つき



BM-SS10型のみ

- 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WEB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

お使いになる前に

安全上のご注意 2
各部のなまえと扱い方 4
取りはずし・取り付け 6
調理できない材料 9

使い方

ミキサー 10
ミル 12

お料理ノート

ミキサー 14
ミル 22

お手入れ

ミキサー 26
ミル 27
ふた・パッキン・本体 28

困ったときは

故障かなと思ったとき 29
部品の交換・購入について 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

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。

<p>警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。</p>	<p>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。</p>
---------------------------------------	---

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

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

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 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 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p>
<p>ぬれ手禁止 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがの恐れがあります。</p>	<p>ブレードや回転部を露出したままで運転しない けがの恐れがあります。</p>
<p>水ぬれ禁止 本体を水に浸けたり、本体に水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。</p>	<p>安全スイッチを指や細い棒などで絶対に押さない けがや破損の原因になります。</p>
<p>接触禁止 運転中にふたを開けたり、容器の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない けがの恐れがあります。</p>	<p>運転中に容器・ふたの取りつけや取りはずしをしない けがの恐れがあります。</p>
<p>ブレードは鋭利なため直接手を触れない けがの恐れがあります。</p>	<p>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、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>禁止 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 感電・ショート・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 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> <ul style="list-style-type: none"> コードや差込みプラグが異常に熱くなる コードに深い傷や変形がある コードを動かすと、通電したりしなかったりする 容器台や本体などから水が漏れる 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 ビリビリと電気を感じる 運転中に異常な回転音がある 容器にひび割れなどができた など このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店へ必ず点検・修理を依頼する</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 やけど・感電・けがの恐れがあります。</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	
<p>必ず実施 差込みプラグは根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p>	<p>必ず実施 定格15A以上のコンセントを単独で使う 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>

注意	
<p>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恐れがあります。</p>	<p>プラグを抜く 部品の取り付け・取りはずし・お手入れをするときは、ダイヤルを「OFF」にして電源を切ってから差込みプラグを抜く けが・感電の恐れがあります。</p>
<p>運転中に移動させない けがの恐れがあります。</p>	<p>必ず実施 ダイヤルが「OFF」になっていることを確かめてから、差込みプラグを抜き差しする けがの恐れがあります。</p>
<p>不安定な場所では使用しない けがの恐れがあります。</p>	<p>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。</p>
<p>プラグを抜く 使用時以外は差込みプラグをコンセントから抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>	

お願い	
<p>容器に強い衝撃を加えたり、傷をつけない けが・破損の原因になります。</p>	<p>空運転はしない 故障の原因になります。</p>
<p>差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合はよくふく 火災の原因になります。</p>	<p>ダイヤルを「HI」・「LO」または「FLASH」に合わせた状態で、ミキサー(ミル)容器セットを本体に取りつけたり、取りはずしたりしない</p>
<p>火気の近くで使用しない 変形の原因になります。</p>	<p>ミキサーを運転する時間は4分以内とする 連続して運転する時間は4分以内とし、繰り返し使用する場合は2分以上休ませてから使用してください。</p>
<p>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 火災・故障の原因になります。</p>	<p>ミルを運転する時間は1分以内とする 連続して運転する時間は1分以内とし、1回の運転ごとに2分以上休ませてから使用してください。繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は、1時間程度時間をあけてください。</p>
<p>ミキサー容器セット・ミル容器セットを持って本体を移動させない けがの恐れがあります。</p>	<p>運転停止後もブレードが回転している間は、ふた・容器セットを取りはずさない けがの恐れがあります。</p>
<p>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使用する</p>	<p>食器洗い乾燥機や食器乾燥器に入れない 変形の原因になります。</p>
<p>ミル容器は必ず専用のミル容器台に取りつけて使用する</p>	
<p>ミキサー容器セット・ミル容器セットにドライアイスや炭酸水など、膨張するものを入れて運転しない 容器が破裂し、けがの恐れがあります。</p>	

各部のなまえと扱い方

ミキサー

ふた

ミキサー容器ふた

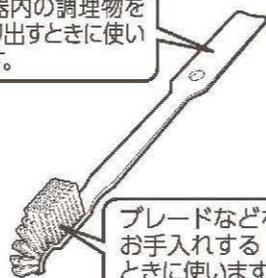
ミキサー容器ふたパッキン
消耗品



付属品

へらつきブラシ

容器内の調理物を取り出すときに使います。



ブレードなどをお手入れするときに使います。

ミキサー容器セット

ふた安全スイッチ

(→P.5 安全構造について②)

ミキサー容器

<容量>

約1000mL (最大目盛)

約800mL

約600mL

約400mL

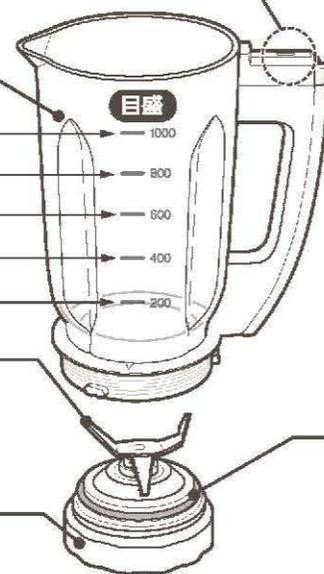
約200mL (最小目盛)

ミキサーブレード

●手を切らないようにご注意ください。

ミキサー容器台

●ミキサー専用



ミキサー容器ふたロックボタン

容器台パッキン 消耗品

●ミルの容器台パッキンと共通部品です。お買い上げ時は取り付けられています。

●使用の際には、コードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

結束バンド

コード

差込みプラグ

ダイヤル

容器安全スイッチ

(→P.5 安全構造について①)

操作部

本体

リセットボタン(赤色)

●モーターの保護装置が働き、運転が停止したときに押します。リセットボタンを押すときは、ダイヤルが「OFF」になっていることを必ず確認してください。(→P.29)

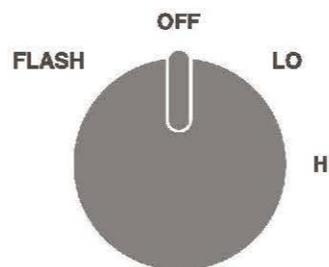
リセットボタンに物があたらぬようにしてください。

リセットボタン



本体底面

操作部



HI

高速で運転します。野菜・果物などを使ってジュースやスープを作るときに使います。

LO

低速で運転します。運転音が気になるときやお手入れのときに使います。

FLASH

ダイヤルを「FLASH」に合わせている間だけ運転し、手をはなすと停止します。ジュースが分離したときなど、かくはんするときに使います。

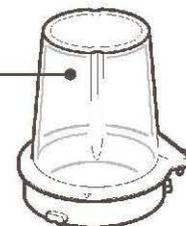
ミル (BM-SS10型のみ)

ミル容器セット

ふりかけ・マヨネーズなどが作れます。(→P.22~25)

ミル容器

●ミル専用
最大容量：約200mL(容器の3/4)



ミルブレード

●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



容器台パッキン 消耗品

●ミキサーの容器台パッキンと共通部品です。お買い上げ時は取り付けられています。

安全構造について

ミキサーは容器ロックとふたロックを解除しないと運転しない「ダブルロック構造」です。(ミルは容器ロックのみです。)

①容器ロック(容器安全スイッチ)

解除方法 本体にミキサー(ミル)容器セットを正しく取り付けることで解除できます。

②ふたロック(ふた安全スイッチ)

解除方法 ミキサー容器セットにふたを正しく取り付けることで解除できます。

●ふたを取りつけるときは、ダイヤルを「OFF」に合わせてください。ダイヤルを「HI」、「LO」、「FLASH」に合わせた状態で、ふたを取りつけるとすぐに動き出します。

お願い

使用中に異常な音がしたり製品の振動が大きくなったときは、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。このような異常が見られたときは、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。

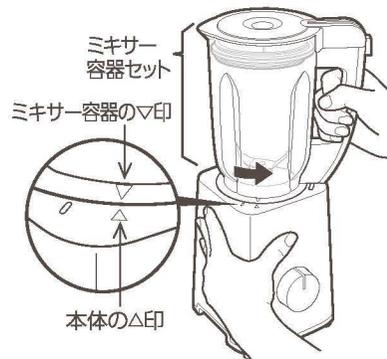
取りはずし・取りつけ

- ご使用前に本体以外の部分を洗ってください。(→P.26~28)
- BM-SS10型をお買い上げの方は、あらかじめ取り付けられているミル容器セットを取りはずしたあと、本体以外の部分を洗ってください。(ミル容器セットの取りはずし方は、P.8参照)
- 取りつけるときは、手順の通り正しく取りつけてください。

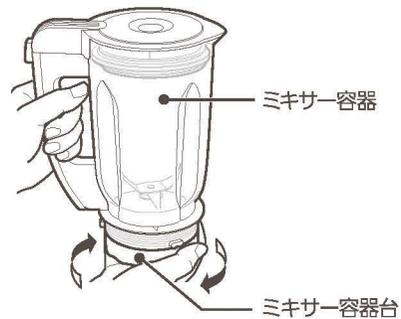
ミキサー

取りはずし

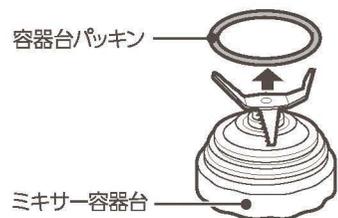
- ①本体を押さえながらミキサー容器セットを矢印の方向に回し、ミキサー容器の▽印を本体の△印に合わせて持ち上げる



- ②ミキサー容器を持ちながら、ミキサー容器台を矢印の方向に回してはずす



- ③ミキサー容器台から容器台パッキンをはずす



ふたをはずすときは…

- ①ミキサー容器ふたロックボタンを奥まで押す



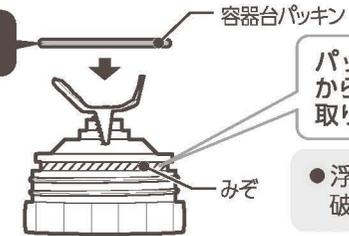
- ②ミキサー容器ふたロックボタンを押したまま、ふたを持ち上げる



取りつけ

- ①ミキサー容器台に容器台パッキンを確実に取りつける

- ミキサーブレードで傷つけないように注意してください。



パッキンが浮かないように、外側から指で押さえつけ、みぞに確実に取りつけてください。

- 浮いたままで使用すると、パッキンが破損します。

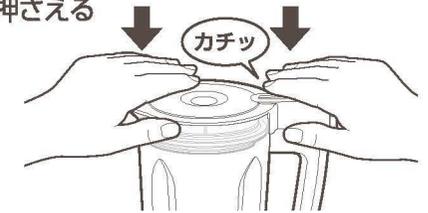
- ②ミキサー容器台を持ち、矢印の方向に回して取りつけたあと、ふたを取りつける

- ミキサーブレードで手やミキサー容器を傷つけないように注意してください。

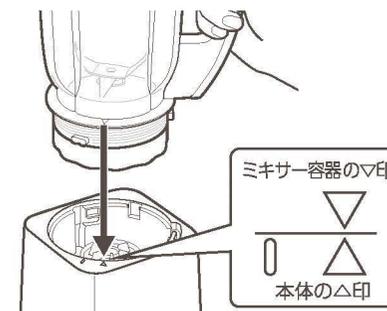


ふたを取りつけるときは…

ふたをミキサー容器に合わせて、カチッと音がするまで押さえる



- ③ミキサー容器セットを本体に置く



- ④矢印の方向に回して取りつける



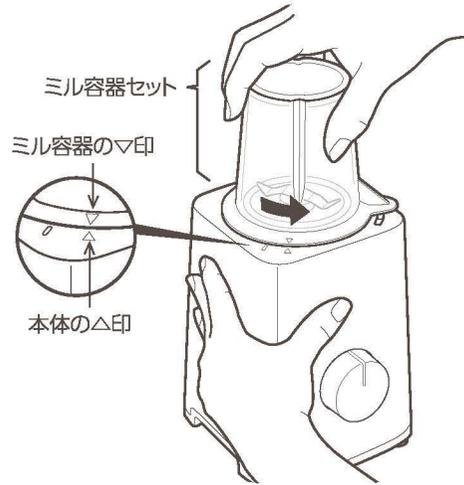
- 取り付けは上記の通り、正しく行ってください。正しく行われていない場合、安全装置(→P.5 安全構造について)が働いて運転できません。

取りはずし・取りつけ っづき

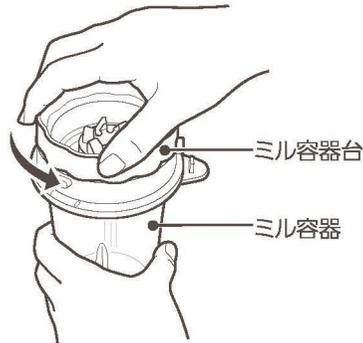
ミル(BM-SS10型のみ)

取りはずし

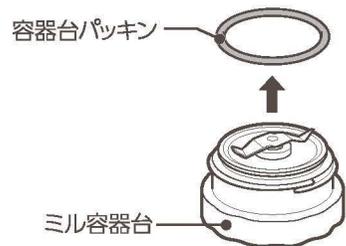
- ①本体を押さえながら、ミル容器セットを矢印の方向に回し、ミル容器の▽印を本体の△印に合わせて持ち上げる



- ②ミル容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回してはずす



- ③ミル容器台から容器台パッキンをはずす

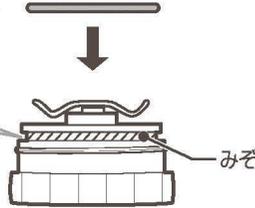


取りつけ

- ①ミル容器台に容器台パッキンを確実に取りつける

- ミルブレードで傷つけないように注意してください。

パッキンが浮かないように、外側から指で押さえつけ、みぞに確実に取りつけてください。



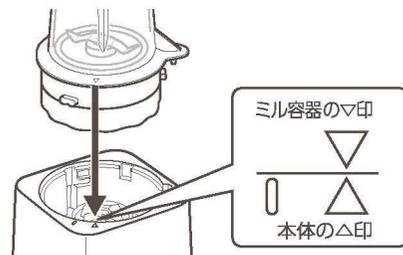
- 浮いたままで使用すると、パッキンが破損します。

- ②ミル容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回して取りつける

- ミルブレードで手やミル容器を傷つけないように注意してください。



- ③ミル容器セットを本体に置く



- ④矢印の方向に回して取りつける



- 取りつけは上記の通り、正しく行ってください。正しく行われていない場合、安全装置(→P.5 安全構造について)が働いて運転できません。

調理できない材料

- ミキサー・ミルそれぞれに調理できない材料があります。
- 調理できない材料を入れると破損・故障の原因になります。

ミキサー

調理できない材料

—ミキサーブレードやモーターに負担がかかり故障の原因になります。

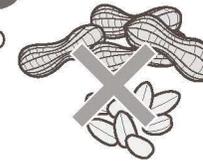
- 肉・魚介類
- ねばり気の強い材料(とろろいも・自然薯・バナナなど)
→バナナは必ず牛乳などの液体を入れて使用してください。
- かたい材料・乾燥物(かつおぶし・乾燥した朝鮮にんじん・乾燥大豆・冷凍食品・冷凍した食材※(果物・野菜)など)
※特に冷凍バナナはブレードが破損する恐れがあるので使用しないでください。冷凍した食材を使用するときはしっかり解凍してください。
- みじん切りを目的としたもの
- 膨張するもの(炭酸水など)

ミル(BM-SS10型のみ)

調理できない材料

- ピーナッツなど油分が出るもの
- 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
- 漢方薬類 ●根昆布
- 錠剤

ミルブレード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・肉などの繊維質や筋の多いもの

材料が引っかかり、ミルブレードが回転しません。



- 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。



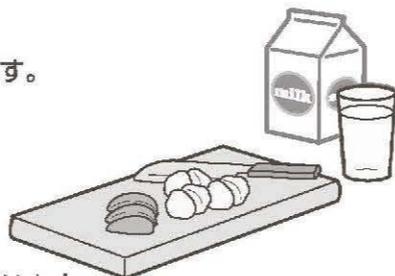
- 膨張するもの(炭酸水など)

使い方 **ミキサー**

1 材料を準備する (→お料理ノートP.14~21)

- 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。

- 材料の大きさは、かたさに合わせて切ってください。大きいとうまくかき回すことができません。



調理できない材料 (→P.9) を入れると運転が停止することがあります。

2 ミキサー容器台を取りつける (→P.7 取り付け)

3 材料をミキサー容器セットに入れる

- 材料は最大容量(液体を加えて約1000mL)の目盛以下にしてください。ただし、牛乳を使ったメニューは約800mLの目盛以下で作ってください。(泡立ちやすく、あふれることがあります。)
- 角氷を加えるときは、2.5cm角以下の氷を使い、最後に入れてください。(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



4 ミキサー容器セットにふたをして、本体に取りつける (→P.7 取り付け)

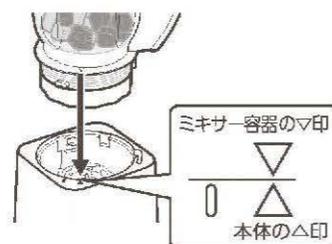
ふたを取りつけるときは…

ふたをミキサー容器に合わせて、カチッと音がするまで押さえる



本体に取りつけるときは…

①ミキサー容器セットを本体に置く



②矢印の方向に回して取りつける

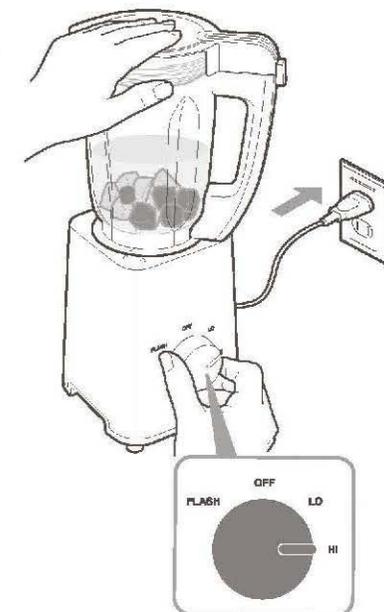


- カチッと音がするまで確実に回してください。

5 差込みプラグをコンセントに差し込み、ダイヤルを「HI」に合わせて調理する

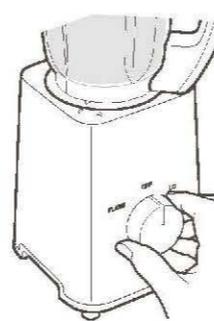
- 運転音が気になるときは「LO」を使用してください。
- ミキサー容器セットにふたをして本体に取りつけないと、安全装置(→P.5 安全構造について)が働いて運転できません。

- ダイヤルが「OFF」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んでください。
- ふたを押さえながら運転してください。(押さえないと、ミキサー容器セットが揺れたり、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は一度ダイヤルを「OFF」に合わせて電源を切ってください。
- 連続して運転する時間は4分以内とし、繰り返し使用する場合は2分以上休ませてから使用してください。
- かき氷を連続して作る時は1分以内とし、1回の運転ごとに2分以上休ませてから使用してください。また、運転するごとにミキサーブレード周辺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。)
- 異常音がしたり振動が大きくなったときは、すぐにダイヤルを「OFF」に合わせて電源を切り、材料を減らしてください。材料を減らしても空回りするなど回りにくいときは、水分を追加してください。(かき氷の場合を除く)



6 ダイヤルを「OFF」に合わせ、調理物を取り出す

①ダイヤルを「OFF」に合わせる



②ミキサー容器セットを本体からはずす(→P.6)



③ふたをはずし(→P.6)調理物を取り出す

調理物を取り出すときにハンドル内部に調理物が入らないように注意してください。



- ミキサーブレードの回転が完全に停止してからミキサー容器セットを本体からはずしてください。
- 調理物を取り出しにくいときは、へら(付属ブラシの柄側)を使用してください。(金属製のへらを使用するとミキサー容器に傷がつき、割れる恐れがあります。)

使用後は 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、すぐにお手入れしてください。(→P.26)

すぐにお手入れしないとミキサー容器台に材料のにおいや色が残りやすくなります。ハンドル内部に調理物が入ったまま放置すると、においやカビの原因になります。

使い方 **ミル** (BM-SS10型のみ)

1 材料をミル容器に入れる (→お料理ノートP.22~25)

- 材料は下準備をして、最大容量(容器の%)以下にしてください。
- ミル容器内の水気や油気をよくふき取ってください。
- 材料が熱い場合は、**ドライメニュー：完全に冷ましてから** **ウェットメニュー：40℃以下にしてから** 使用してください。
- ひき肉・つみれ・みじん切り・スライス・おろしなどはできません。
- 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たあと、完全に冷ましてから調理してください。(桜えび・ちりめんじゃこなど)



調理できない材料 (→P.9) を入れると運転が停止することがあります。

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す (→P.8)

- あらかじめミル容器台に容器台パッキンを取りつけてください。
- 容器台パッキンがはずれていないか確認してください。



3 ミル容器セットを本体に取りつける

①ミル容器セットを本体に置く

②矢印の方向に回して取りつける

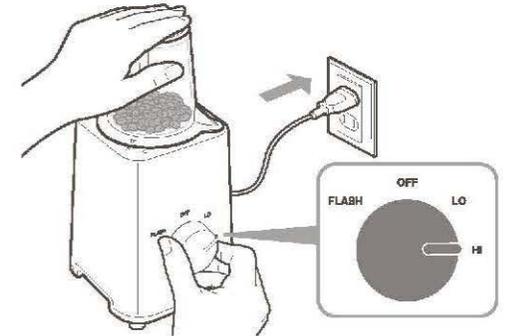


- カチッと音がするまで確実に回してください。

4 差込みプラグをコンセントに差し込み、ダイヤルを「HI」に合わせて調理する

- 運転音が気になるときは「LO」を使用してください。

- ダイヤルが「OFF」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んでください。
- ミル容器を押さえながら運転してください。
- 連続して運転する時間は1分以内とし、1回の運転ごとに2分以上休ませてから使用してください。繰り返し使用する場合は3回までとし、さらに使用する場合は1時間程度時間をあけてください。

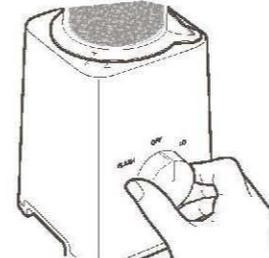


- ミル容器とミル容器台を確実に取りつけないと安全装置が働いて運転できません。その場合は一度ミル容器セットを本体から取りはずして、ミル容器とミル容器台を確実に取りつけないおしてください。



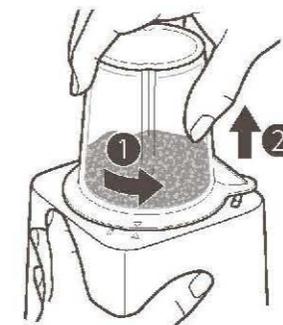
5 ダイヤルを「OFF」に合わせ、調理物を取り出す

①ダイヤルを「OFF」に合わせる



- ミルブレードの回転が完全に停止してからミル容器セットを本体からはずしてください。

②ミル容器セットを本体からはずす (→P.8)



③ミル容器台を矢印の方向に回してはずし、調理物を取り出す



- ミル容器台を回すと材料が漏れることがあります。
- ミル容器を下にし、軽くたたいて、内側に付着した調理物を落としてください。

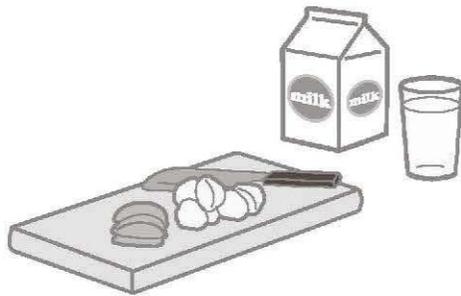
使用後は 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、すぐにお手入れしてください。(→P.27)
すぐにお手入れしないとミル容器台に材料のにおいや色が残りやすくなります。

作り方

1

材料を用意する

- 使用する材料のかたさに合わせた大きさに切ります。



2

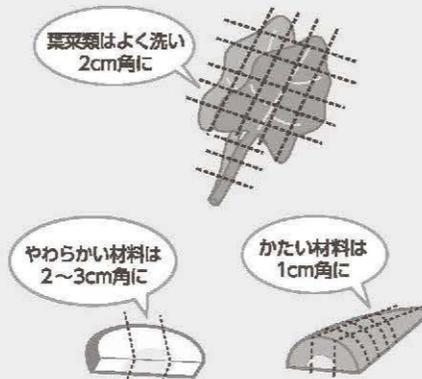
材料を順番に入れる

- 材料名の横に番号が記載されているメニューは番号順に入れてください。



材料の準備

- 材料に皮や芯、へたがある場合は取り除きます。
- りんごやレモンなど、簡単に取り除ける種がある場合は取り除きます。
- かんきつ類は薄皮をむくと舌ざわりがなめらかになります。
- 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。



調理するときの注意

- 材料が熱い場合は、40℃以下に冷ましてください。
- 角氷は製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷器で作った2.5cm角以下のものを使用してください。大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。
- 氷を多く入れると運転が停止することがあります。(→P.29「使用中に運転が停止したときは」)
- 冷凍した食材はしっかり解凍してから使用してください。
- 牛乳を使ったメニューは約800mLの目盛以下で作ってください。(泡立ちやすく、あふれることがあります。)
- 野菜と果物の記載量は、芯・皮・種などを取り除いた重さです。

スムージー(3人分)

小松菜とりんごのグリーンスムージー

設定 **HI** かくはん時間 1分30秒~2分

材料 60kcal/1人分

- ①水..... 150mL
- ②バナナ..... 1本(120g)
- ③レモン..... 10g
- ④りんご..... 1/2個(105g)
- ⑤小松菜..... 1/3束(85g)

ほうれん草とパインのグリーンスムージー

設定 **HI** かくはん時間 1分30秒~2分

材料 73kcal/1人分

- ①水..... 150mL
- ②バナナ..... 1本(120g)
- ③キウイ..... 1個(70g)
- ④パイナップル..... 1/8個(105g)
- ⑤ほうれん草..... 1/3束(90g)

マンゴースムージー

設定 **HI** かくはん時間 1~2分

材料 70kcal/1人分

- ①水..... 100mL
- ②マンゴー(缶詰)..... 150g
- ③オレンジ..... 1個(120g)
- ④パイナップル..... 1/8個(105g)

ブルーベリースムージー

設定 **HI** かくはん時間 1~2分

材料 93kcal/1人分

- ①水..... 150mL
- ②バナナ..... 1本(120g)
- ③オレンジ..... 1個(120g)
- ④ブルーベリー..... 150g
- ⑤はちみつ..... 小さじ2

トマトスムージー

設定 **HI** かくはん時間 1~2分

材料 55kcal/1人分

- ①水..... 50mL
- ②トマト..... 中1個(190g)
- ③オレンジ..... 1個(120g)
- ④いちご..... 100g
- ⑤はちみつ..... 小さじ2



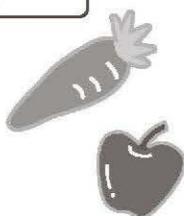
ジュース(3人分)

りんご・にんじんジュース

設定 **HI** かくはん時間 1分~1分30秒

材料 105kcal/1人分

- ①牛乳..... 250mL
- ②りんご..... 1/3個(70g)
- ③にんじん..... 1/2本(75g)
- ④はちみつ..... 大さじ1 1/3
- ⑤角氷..... 4個(約60g)



シトラスジュース

設定 **HI** かくはん時間 1分30秒~2分

材料 75kcal/1人分

- ①水..... 80mL
- ②オレンジ..... 2個(240g)
- ③グレープフルーツ... 2/3個(140g)
- ④はちみつ..... 大さじ1
- ⑤角氷..... 4個(約60g)

マンゴージュース

設定 **HI** かくはん時間 30~40秒

材料 116kcal/1人分

- ①牛乳..... 250mL
- ②マンゴー(缶詰)..... 200g
- ③砂糖..... 大さじ1 1/2
- ④角氷..... 4個(約60g)

バナナジュース

設定 **HI** かくはん時間 40~50秒

材料 134kcal/1人分

- ①牛乳..... 280mL
- ②バナナ..... 2本(240g)
- ③角氷..... 4個(約60g)

ミックスジュース

設定 **HI** かくはん時間 40~60秒

116kcal/1人分

- 材料
- ①牛乳..... 200mL
 - ②缶詰のシロップ..... 大さじ3
 - ③バナナ..... 1本(120g)
 - ④みかん果肉(缶詰)..... 60g
 - ⑤桃(缶詰)..... 50g
 - ⑥角氷..... 4個(約60g)

豆乳・さつまいもドリンク

設定 **HI** かくはん時間 1分

材料 109kcal/1人分

- ①調整豆乳..... 150mL
- ②水..... 150mL
- ③さつまいも..... 正味100g
(下準備手順あり)
- ④砂糖..... 大さじ2~3
- ⑤角氷..... 4個(約60g)

<さつまいもの下準備>

- ①皮をむいて1cm角に切り、水にさらす
- ②水気を切った①を耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で約2分加熱する

アップル・パインヨーグルトドリンク

設定 **HI** かくはん時間 1分

材料 81kcal/1人分

- ①牛乳..... 100mL
- ②プレーンヨーグルト..... 120mL
- ③りんご..... 1/2個(105g)
- ④パイナップル(缶詰)..... 70g
- ⑤角氷..... 4個(約60g)



シェイク・フローズンを作るときは・・・

- 材料・器(グラス)などは、あらかじめ冷蔵庫で冷やしておいてください。
- 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。
- ミキサーブレードが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。(→P.29)

シェイク(3人分)

バナナシェイク

設定 **HI**

かくはん時間 30~50秒

173kcal/1人分

- 材料
- ①牛乳..... 120mL
 - ②卵黄..... 1個分
 - ③バナナ..... 1/2本(60g)
 - ④バニラアイスクリーム..... 160g
 - ⑤角氷..... 7個(約105g)

フローズン(3人分)

アップルフローズン

設定 **HI** かくはん時間 20~30秒

材料 102kcal/1人分

- ①りんごジュース..... 450mL
(下準備手順あり)
- ②ガムシロップ..... 大さじ2

<りんごジュースの下準備>

りんごジュースの250mLを2.5cm角以下の製氷皿で凍らせ、残りの200mLは冷蔵庫でよく冷やしてお使いください。

パインフローズン

設定 **HI** かくはん時間 30~40秒

材料 65kcal/1人分

- ①缶詰のシロップ..... 140mL
- ②パイナップル(缶詰)..... 140g
- ③角氷..... 12個(約180g)

フローズンに使用する缶詰と缶詰の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。

ピーチフローズン

設定 **HI** かくはん時間 30~40秒

材料 74kcal/1人分

- ①缶詰のシロップ..... 120mL
- ②黄桃(缶詰)..... 150g
- ③角氷..... 12個(約180g)

フローズンに使用する缶詰と缶詰の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。



アイスクリーム・ジェラート(1回分)

バニラアイスクリーム

設定 **HI** かくはん時間 1分30秒~2分

材料 1020kcal/1回分

- ①生クリーム.....200mL
- ②卵.....M寸1個
- ③砂糖.....大さじ4
- ④バニラエッセンス.....5~6滴

●乳脂肪分の高い生クリームを使用すると、かくはん時間より早く仕上がることがあります。



かくはん後、金属製の容器などに移し、冷凍庫で約4時間凍らせます。

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。



●ココアアイスクリーム
ココア 大さじ1

●ブルーベリーアイスクリーム
ブルーベリージャム 大さじ1

●抹茶アイスクリーム
抹茶 大さじ1

●ごま&きなこアイスクリーム
すりごま・きなこ 各大さじ1

ストロベリージェラート

設定 **HI**

かくはん時間 30~40秒

269kcal/1回分

- 材料
- ①レモン汁.....小さじ2
 - ②コアントロー(またはラム酒)... 小さじ4
 - ③いちご.....200g
 - ④砂糖.....大さじ4

かくはん後、金属製の容器などに移し、冷凍庫で約4時間凍らせます。
(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。空気を含んで、より食感がよくなります。)

かき氷(1~2人分)

かき氷

設定 **HI**

かくはん時間 15~30秒(氷の粉碎音がしなくなるまで)

0kcal/1人分

- 材料
- 角氷.....10個(約150g)
 - お好みにより、かき氷用のシロップなどをかける

- 製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷器で作った氷(2.5cm角以下のもの)を使用してください。(市販の氷は大きくてかたいため、ミキサーブレードが折れる原因になります。)
- 氷が小さすぎると、うまくかくはんできないことがあります。
- 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。)
- 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。)
- うまくかくはんできないときは **LO** で運転するか、**FLASH** を数回繰り返して粉碎してください。
- 氷がミキサーブレードに引っかかり、運転が停止することがあります。ダイヤルを **OFF** に合わせ、回転が停止してからへらなどでかき混ぜ、再び運転してください。(→P.29)
- 続けてかき氷を作るときは、ミキサーブレード周辺の氷を水で流してください。氷が残っているとうまくかくはんできません。

ムース(デザートカップ4個分)

ストロベリームース

設定 **HI** かくはん時間 つくり方 ②50秒→③10秒

材料 101kcal/1個分

- 材料
- ①粉ゼラチン.....5g
 - ②湯.....大さじ3
 - ③①牛乳.....200mL
 - ④②いちご.....200g
 - ⑤③砂糖.....50g
 - いちご(飾り用)... (お好みにより)適量



つくり方

- ①①②を混ぜ合わせ、しっかりと溶かす
- ②ミキサー容器セットに③の材料を入れ、ストロベリームースは50秒、ヨーグルトムースは5秒、**HI** でかくはんする

ヨーグルトムース

設定 **HI** かくはん時間 つくり方 ②5秒→③10秒

材料 201kcal/1個分

- 材料
- ①粉ゼラチン.....5g
 - ②湯.....大さじ3
 - ③①牛乳.....200mL
 - ④②プレーンヨーグルト...100mL
 - ⑤③生クリーム.....100mL
 - ⑥④砂糖.....50g
 - ⑦ミント(飾り用)... (お好みにより)適量

- ③②に①を加え、**HI** で10秒かくはんする
- ④⑤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。

ムースをつくる時は...

- 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。
- たんぱく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。
- 表面の泡が気になる場合は、裏ごしすると目立ちにくくなります。

ケーキ(1台分)

かぼちゃケーキ

設定 **HI** かくはん時間 つくり方 ③40秒→④10秒→⑤10秒

材料 1626kcal/1台分

- 材料
- かぼちゃ.....正味250g
 - ①生クリーム.....200mL
 - ②卵.....M寸2個
 - ③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).....適量

- 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。)
- 乳脂肪分の高い生クリームを使用すると、かくはん時間より早く仕上がることがあります。



つくり方

- ①かぼちゃは皮をむき、1cm角に切る
- ②①と水大さじ2(分量外)を耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で約3分加熱する
- ③ミキサー容器セットに①、②(40℃以下)の順に入れ、**HI** で40秒かくはんする
- ④⑤に薄力粉を加え、**HI** で10秒かくはんする

- ⑤④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、**HI** で10秒かくはんする
- ⑥⑤を型に入れ、170℃に予熱したオーブンで約60分焼く
- 表面に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。

スープをつくるときは・・・

- 材料は40℃以下に冷ましてから、ミキサー容器セットに入れてください。
- 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。

スープ(3人分)

コーンスープ

設定 **HI**

かくはん時間 2~3分

242kcal/1人分

- 材料**
- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| スイートコーン(缶詰)..... 300g | 牛乳..... 300mL |
| スープ(固形スープの素1個を湯で溶く)..... 300mL | 塩・こしょう..... 少々 |
| バター..... 30g | クラッカー(砕く)..... 適量 |
| 薄力粉..... 大さじ2 | |

つくり方

- ①バターと薄力粉を耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で約40秒加熱する。全体を混ぜ合わせ、粉っぽい部分をなくす
●なべで加熱することもできます。
- ②ミキサー容器セットにスープ(40℃以下)・スイートコーン・①を入れて、**HI**で2~3分かはんする
- ③②をなべに移して牛乳を加え、混ぜながら煮立たせ、塩・こしょうで味を調える
●お好みでクラッカーを添えてください。



かぼちゃスープ

設定 **HI**

かくはん時間 1分

224kcal/1人分

- 材料**
- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| かぼちゃ..... 正味300g | 牛乳..... 300mL |
| スープ(固形スープの素1個を湯で溶く)..... 250mL | 塩・こしょう..... 少々 |
| バター..... 30g | クラッカー(砕く)..... 適量 |
| 玉ねぎ(みじん切り)..... 大さじ3 | |

つくり方

- ①かぼちゃは皮をむき1cm角に切って、やわらかくゆでる
- ②耐熱容器にバターと玉ねぎを入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で約1分加熱する
●なべで加熱することもできます。
●玉ねぎが透き通った状態になるまで加熱してください。
- ③ミキサー容器セットにスープ(40℃以下)・①・②を入れて、**HI**で1分かはんする
- ④③をなべに移して牛乳を加え、混ぜながら煮立たせ、塩・こしょうで味を調える
●お好みでクラッカーを添えてください。



スープ(3人分)

ほうれん草スープ

設定 **HI**

かくはん時間 2~3分

165kcal/1人分

- 材料**
- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| ほうれん草..... 200g | 玉ねぎ(みじん切り)..... 大さじ4 |
| スープ(固形スープの素1個を湯で溶く)..... 300mL | 牛乳..... 350mL |
| バター..... 30g | 塩・こしょう..... 少々 |

つくり方

- ①ほうれん草はやわらかくゆで、2cm幅に切る
- ②耐熱容器にバターと玉ねぎを入れ、ラップをして電子レンジ(600W)で約1分加熱する
●なべで加熱することもできます。
●玉ねぎが透き通った状態になるまで加熱してください。
- ③ミキサー容器セットにスープ(40℃以下)・①・②を入れて、**HI**で2~3分かはんする
- ④③をなべに移して牛乳を加え、混ぜながら煮立たせ、塩・こしょうで味を調える

ピシソワーズ

設定 **HI**

かくはん時間 1分

263kcal/1人分

- 材料**
- | | |
|--------------------------------|------------------|
| じゃがいも(薄切り)..... 250g | 生クリーム..... 100mL |
| バター..... 30g | 塩・こしょう..... 少々 |
| 玉ねぎ(薄切り)..... 1/4個(45g) | パセリ(刻む)..... 適量 |
| スープ(固形スープの素1個を湯で溶く)..... 500mL | |

つくり方

- ①なべにバターと玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める
- ②①にじゃがいも・スープを入れ、じゃがいもがやわらかくなるまで弱火で15~20分煮る
- ③ミキサー容器セットに②(40℃以下)を入れて、**HI**で1分かはんする
- ④別の容器に移して冷蔵庫で冷やす
- ⑤生クリームを加えて混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える
●お好みでパセリを添えてください。



作り方 必ず記載量以下で作ってください。

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
乾燥大豆	5~50	30~60	フライパンでよくいった後、冷ます	きなこもち・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長さに切る	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長さに切る	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

- 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 設定 HI かくはん時間 10~20秒 52kcal/1回分

材料 ちりめんじゃこ(乾燥)..... 20g
いりごま..... 2g
青のり..... 1g

梅かつおふりかけ 設定 HI かくはん時間 10~20秒 42kcal/1回分

材料 カリカリ梅(種を取り除いたもの)..... 12g
かつおぶし..... 3g
いりごま..... 3g
乾燥わかめ..... 2g



ミルウェットメニュー

- 途中で材料を加えるときは、ダイヤルを **OFF** に戻して運転が完全に停止するまでミル容器セットを動かさないでください。
- うまくかくはんできないときは、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、ダイヤルを **OFF** に戻して運転を停止し、へらなどで落としてください。

マヨネーズ 設定 HI かくはん時間 つくり方 ①10秒→②10秒→③40秒 889kcal/1回分

材料 卵..... M寸1個
酢..... 大さじ1 1/2
からし..... 小さじ1/2
① 砂糖..... 小さじ1/3
塩..... 小さじ1/4
こしょう..... 少々
サラダ油..... 100mL

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

- マヨネーズをかために仕上げたい場合は、**つくり方**の③にサラダ油大さじ1を追加し、**HI** で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。加えすぎると分離します。)
- 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 設定 HI かくはん時間 20~30秒 483kcal/1回分

材料 きゅうりのピクルス(みじん切り)..... 大さじ1/2
ゆで卵(細かくつぶす)..... 1/2個
① 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1/2

つくり方
上記のマヨネーズの1/2量に①を加え、**HI** で20~30秒かくはんする

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。

設定 HI かくはん時間 30~40秒

材料 158kcal/1回分

木綿豆腐..... 100g
(水切り後約80g)
豆乳..... 40mL
みりん..... 大さじ1/2
① 白みそ..... 大さじ1
マスタード..... 小さじ1

つくり方
①豆腐に重しをのせて約30分水切りし、1cm角に切る
②①を混ぜ合わせ、よく溶かす
③ミル容器に①と②を入れ、**HI** で30~40秒かくはんする



- ディップのかた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。

ミルウェットメニュー

バジルソース 設定 **HI** かくはん時間 **つくり方** ①30秒→②10秒 1030kcal/1回分

- 材料**
- ① バジルの葉 25g
 - 松の実 20g
 - にんにく(薄切り) 1片
 - オリーブ油 100mL
 - ② 粉チーズ 大さじ3
 - 塩 少々

- つくり方**
- ① ミル容器に①を入れ、**HI**で30秒かくはんする
 - ② ①に②を加え、**HI**で10秒かくはんする

ごまだれ

設定 **HI** かくはん時間 30~50秒

材料 318kcal/1回分

- いり白ごま 大さじ6
- しょうゆ 大さじ1 1/2
- みりん 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- だし汁 大さじ4

玉ねぎドレッシング

設定 **HI** かくはん時間 30~40秒

材料 65kcal/1回分

- 玉ねぎ(1cm角に切り、水にさらす) 50g
- 酢 大さじ1 1/2
- しょうゆ 小さじ1
- 砂糖 大さじ1/2~1
- 黒こしょう 少々

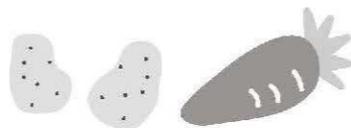
ミルウェットメニュー/離乳食

- 離乳食は別容器に移して加熱殺菌をしてください。
- 材料は40℃以下に冷ましてから使用してください。

じゃがいも・にんじんペースト

設定 **HI** かくはん時間 20~30秒 28kcal/1回分

- 材料**
- じゃがいも(1cm角に切り、やわらかくゆでる) 40g
 - にんじん(1cm角に切り、やわらかくゆでる) 10g
 - だし汁 大さじ2



ほうれん草ペースト(じゃこ入り)

設定 **HI** かくはん時間 **つくり方** ①15~20秒→②30~40秒 16kcal/1回分

- 材料**
- ちりめんじゃこ(乾燥) ... 大さじ1/2
 - ① ほうれん草 50g
 - (やわらかくゆで、2cm角に切る)
 - だし汁 大さじ1

- つくり方**
- ① ミル容器に塩抜きしたちりめんじゃこを入れ、**HI**で15~20秒かくはんする
 - ② ①に①を加え、**HI**で30~40秒かくはんする

ミルウェットメニュー/離乳食

かぼちゃペースト 設定 **HI** かくはん時間 20~30秒 40kcal/1回分

- 材料**
- かぼちゃ 50g
 - (1cm角に切り、やわらかくゆでる)
 - だし汁 大さじ1



ミルウェットメニュー/介護食

- 介護食は別容器に移して加熱殺菌をしてください。
- 材料は40℃以下に冷ましてから使用してください。

つぶしおかゆ

設定 **HI** かくはん時間 40~60秒

材料 78kcal/1回分

- 水 100mL
- ご飯 50g

- できあがりは、ほぼのり状になります。



煮豆とブロッコリーのペースト

設定 **HI** かくはん時間 20~30秒

材料 148kcal/1回分

- 煮豆(味付きのもの) 50g
- ブロッコリー 50g
- (やわらかくゆで、1cm角に切る)
- 水(またはだし汁) 大さじ2



お手入れ

お願い

- 取りはずし・取りつけ・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。
- 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）

- 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）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（樹脂部品の変形・破損の原因）

ミキサー容器・ミキサー容器台

1 ミキサー容器のお手入れをする

- ①ミキサー容器セットに水またはぬるま湯（40℃以下）を400mL入れ、小さじ1/3程度（約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。
 - パッキンを忘れずに取りつけてください。
- ②ダイヤルが「OFF」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ダイヤルを「LO」に合わせ、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運転してください。



2 ダイヤルを「OFF」に合わせ、差込みプラグをコンセントから抜く

3 ミキサー容器セットを本体からはずす。水（ぬるま湯）を捨て、ミキサー容器台を取りはずす（→P.6）

4 水で洗い流す

ミキサー容器・ミキサー容器台をそれぞれ水で洗い流す

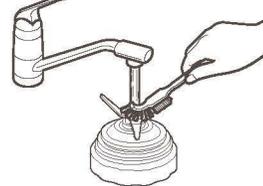
- ミキサー容器・ミキサー容器台は、浸け置き洗いをしないでください。
- ミキサー容器台の裏側には水をかけないでください。（裏側に水がかかると故障の原因になります。）
- ミキサー容器に油污が残ったときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。



- ミキサー容器を水で洗い流すときにハンドル内部に水が入ることがあります。水が入ったときは、ハンドルを持ってミキサー容器を軽く振り、水抜き穴から水を出してください。（ミキサー容器を周りのものにぶつけないように注意してください。）



- ミキサーブレード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。

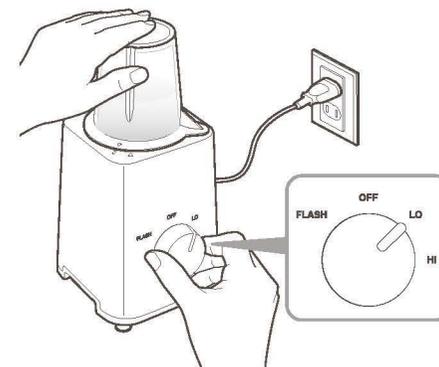


5 乾いた柔らかい布で水分をふき取る

ミル容器・ミル容器台 (BM-SS10型のみ)

1 ミル容器のお手入れをする

- ①ミル容器に水またはぬるま湯（40℃以下）を80mL入れ、小さじ1/3程度（約1g）の台所用中性洗剤を加える
- ②ミル容器にミル容器台を取りつけ、本体に取りつける
 - パッキンを忘れずに取りつけてください。
- ③ダイヤルが「OFF」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ダイヤルを「LO」に合わせ、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。
 - ミル容器を押さえながら運転してください。



2 ダイヤルを「OFF」に合わせ、差込みプラグをコンセントから抜く

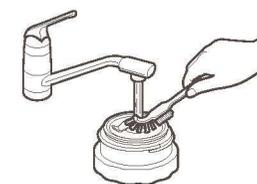
3 ミル容器セットを本体からはずす。ミル容器台を取りはずし、水（ぬるま湯）を捨てる（→P.8）

4 水で洗い流す

ミル容器・ミル容器台をそれぞれ水で洗い流す

- ミル容器台は、浸け置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。）
- ミル容器に油污が残ったときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。

- ミルブレード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。

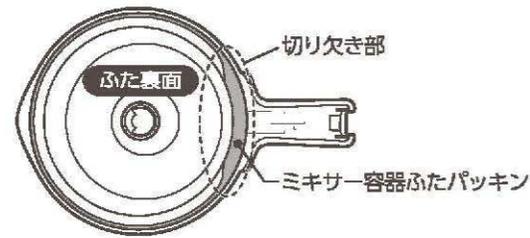


5 乾いた柔らかい布で水分をふき取る

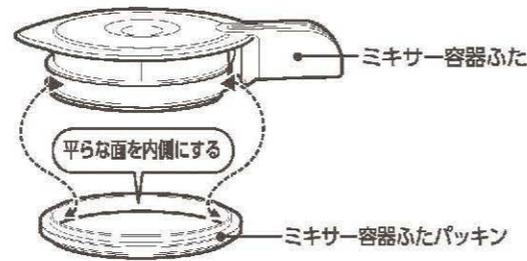
ミキサー容器ふた・ミキサー容器ふたパッキン・容器台パッキン

- 1 薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
- 2 水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

ミキサー容器ふたパッキンは、ふた裏面の切り欠き部からはずしてください。

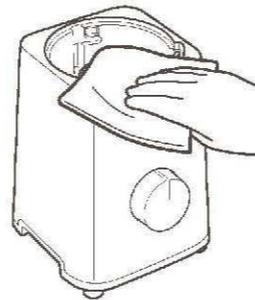


●ミキサー容器ふたパッキンの取り付け位置



本体

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



樹脂部品におい残りについて

容器セットにおいがついたときは、容器に定格容量(ミキサー容器:1000mL、ミル容器:200mL)のぬるま湯(40℃以下)を入れ、クエン酸2~10gを加えてしばらく放置してください。(におい残りを少なくするため、早めにお手入れしてください。)

樹脂部品の変色について

にんじん、葉菜類を調理するとミキサー容器ふたなどの樹脂部品に色素が付着し、変色することがあります。付着した色素は水洗いしても完全には取れませんが、使用上差し支えありません。(色素の付着を少なくするため、早めにお手入れしてください。)

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

●必ずダイヤルが「OFF」になっていることを確認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
ミキサー・ミル	使用中に運転が止まる	材料を入れすぎていませんか?	材料を減らしてください。
		調理できない材料(P.9)が入っていますか?	調理できない材料を取り除いてください。
		調理物の水分が少ないのでは?	材料を減らし、水分を追加してください。
	異常音が出て振動が大きい	材料を入れすぎていませんか?	材料を減らしてください。
ミキサー・ミル	調理物が漏れる	パッキンを確実に取り付けられていますか?	P.6~8「取りはずし・取り付け」の項目に従ってパッキンを確実に取り付けてください。
		容器を傾けて取り付けられていませんか?	正しく取り付けてください。
		容器と容器台の取りつけが緩んでいませんか?	確実に取り付けてください。
ミキサー・ミル	運転しない	容器セットを正しく取り付けられていますか? ふたを正しく取り付けられていますか?	P.6~8「取りはずし・取り付け」の項目に従って正しく取り付けてください。
		モーターの保護装置が働いていませんか?	下記の「使用中に運転が停止したときは」の項目に従ってやり直してください。
ミキサー	ミキサーブレードが空回りする	氷を入れすぎていませんか? (シェイク・フローズドリンク・かき氷)	ダイヤルを「OFF」に合わせ、回転が停止してからへらなどでかき混ぜ、再び運転してください。
ミル	ミルブレードが空回りする	ミル容器セットを本体からはずし、上下に振って付着した材料を落としてから再度運転してください。	

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.9)が入っていると、モーターを保護するために保護装置が動き、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 ダイヤルを「OFF」に合わせ、差込みプラグを抜く
- 2 ミキサー容器セットまたはミル容器セットをはずし、調理できない材料を取り除く。または材料を半分に減らす
- 3 本体底面のリセットボタンをしっかりと押し込む
- 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、ダイヤルを「OFF」に合わせて約30分間放置したあと、再度運転してください。
- 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。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- 消耗品は保証期間内でも「有料」とさせていただきます。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、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
消耗品	容器台パッキン	BG822078M-00
	ミキサー容器ふたパッキン	BG822056M-00
部 品	へらつきブラシ	BG423067L-01

仕 様

型 名	BM-SS10/BM-SA10	
品 名	ミキサー	ミル(BM-SS10型のみ)
電 源	交流100V 50/60Hz	
消 費 電 力	225W	—
回 転 数	約8800回/分 (1000mL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)	3分 ※ (1分間運転、2分間停止の繰り返し使用(3回まで))
容 量	約1000mL	約200mL(ミル容器2/3)
コードの長さ	1.0m	
外形寸法(約cm)	幅15×奥行15×高さ36.5	幅13×奥行15×高さ27
質 量	約1.9kg	約1.6kg

※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.

此产品只针对于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 국내교류 100V전용으로 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、内容をよくお読みください。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

ただし、容器台パッキン、ミキサー容器ふたパッキンは消耗品のため、保証期間内でも「有料」です。

3 修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」(P.29)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行わないでください。

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。

ホームページのご案内

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

お客様相談センター 

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

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く場合がございますのでご了承ください。