



ミルつきミキサー 型名 BM-RT08型

ミキサー 型名 BM-RF08型

ヘルシーミックス

取扱説明書・お料理ノート



BM-RT08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。

保証書つき

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
分解・組み立て	6

使い方

ミキサー	8
ミル・お茶ミル	10

お料理ノート

ミキサー	12
ミル	20
お茶ミル	24

お手入れ

ミキサー	26
ミル・お茶ミル	27
本体	28

困ったときに

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

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-RT08/BM-RF08		修理メモ
※お客様	お名前	☎	
	ご住所	〒	
※お買い上げ日	※販売店名・住所		
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。

- 1.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。
- 2.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。
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 4.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 ☎(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！



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、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

BM-RT08/BM-RF08 型 ©B(A)

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。
--	--

● お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

 警告	
 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。	 禁止 カッターや、回転部を露出したままで 運転しない けがの恐れがあります。
 水ぬれ禁止 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	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。
 接触禁止 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 けがの恐れがあります。	 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。
 禁止 コードや差し込みプラグが傷んでいたり、 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。	＜異常・故障例＞ ●コードや差し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 ●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 ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●運転中に異常な回転音がする ●容器にひび割れなどができた など
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。	このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、 販売店へ必ず点検・修理を依頼する
交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	

●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。

注意

 接触禁止 カッターは鋭利なので直接手を 触れない けがの恐れがあります。	 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 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。
 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。	 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、「切」ボタンを押して 電源を切ってから差し込みプラグを抜く けがの恐れがあります。
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。	 必ず実施 「切」になっていることを確かめてから、 差し込みプラグを抜き差しする けがの恐れがあります。
運転中に移動させない けがの恐れがあります。	差し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し込みプラグを 持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。
運転中に容器・ふたの取り付け、取り はずしは行わない けがの恐れがあります。	
不安定な場所では使用しない けがの恐れがあります。	

お願い

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。	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 火災の原因になります。
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。	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ご使用ください。
ミキサー容器セット・ミル容器セットにドライ アイスを入れて運転させない 容器が破裂し、けがの恐れがあります。	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。
火気の近くで使用しない 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 取りつけて使用する
食器乾燥器や食器洗い乾燥機に入れない 変形の原因になります。	ミル容器・お茶ミル容器は必ず専用のミル容器 台に取りつけて使用する
ぬれた手で差し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。	直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器 などの上に載せない 火災・故障の原因になります。
空運転はしない 故障の原因になります。	
差し込みプラグはコンセントの根元まで 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。	

各部のなまえと扱い方

ミキサー

ふた

ミキサー容器ふた

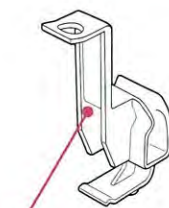
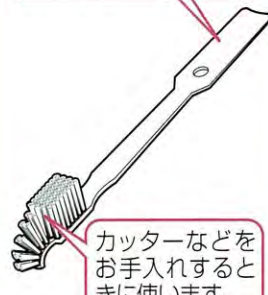
ミキサー容器ふたパッキン



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。



コードホルダー

(取り付け方・はし方はP.28参照)

ミキサー容器セット

ミキサー容器ふたロックボタン

ふた安全スイッチ

(→P.5 安全構造について)

ミキサー容器

<容量>

約750mL (最大)

約500mL

約250mL

ミキサーカッター

●手を切らないようにご注意ください。

ミキサー容器パッキン(黒)

●ミキサー容器台に取り付けられています。

ミキサー容器台

●ミキサー専用



ミル安全スイッチ(BM-RT08型のみ)

ハンドル安全スイッチ

(→P.5 安全構造について)

ミキサー容器台フック

本体

コード

●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。)

差込みプラグ

結束バンド

操作部

フラッシュ ○「フラッシュ」ボタン
クリーニング ○「クリーニング」ボタン
入 ○「入」ボタン
切 ○「切」ボタン

●この取扱説明書で使用しているイラストはBM-RT08型のものです。

ミル・お茶ミル (BM-RT08型のみ) BM-RF08型には使用できません。

ミル容器セット

ふりかけ・マヨネーズなどが作れます。(→P.20、21)

ミル容器

●ミル専用

最大容量：約200mL
(容器の $\frac{2}{3}$)

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
パッキン
(茶/2個)

●ミル容器台と
ミル容器ふた
に取り付けら
れています。

ミル容器ふた

ミル容器に取りつけて
残った調理物を簡易的
に保存するときに使
います。(→P.11)

お茶ミル容器

●お茶の葉専用

最大容量：約120mL
(煎茶の場合：約20g)
(容器の $\frac{2}{3}$)

ミル安全装置について

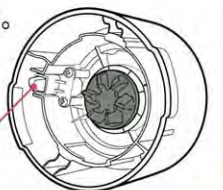
ミル容器台の裏面を確認してください。

ミル(お茶ミル)容器を取りつけるときは、
安全装置レバーに触れないでください。
(本体に取りつけたときに安全装置が働
き、運転できません。)

ミル(お茶ミル)容器をはずした状態で、
安全装置レバーを押して、なめらかに動か
ない場合は故障です。
販売店にご相談ください。

ミル容器台 裏面

安全装置レバー



ミキサー ハンドル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。

①ハンドルロック(ハンドル安全スイッチ)……ボタンがロックして押せません。

解除方法 本体にミキサー容器セットを取りつ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)……ボタンは押せますが運転しません。

解除方法 ミキサー容器セットにふたを取りつけることで解除できます。

●「切」ボタンを押してから、ふたを取りつけてください。
「入」ボタン、「クリーニング」ボタンを押した状態でふたを取りつけるとすぐに動き出します。

ミル

ミル(お茶ミル)容器をミル容器台に取りつけてからミル容器セットを本体に
取り付けないと運転できません。

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。

分解・組み立て

●ご使用前に本体以外の部品を洗ってください。
(P.26～27参照)

ミキサー

分解

- ①ミキサー容器台フックを押しながら、ミキサー容器セットを持ち上げる

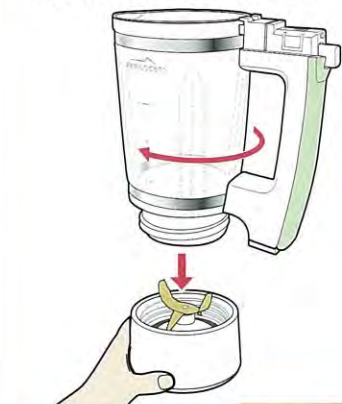


- ②ミキサー容器台を押さえ、ミキサー容器を矢印の方向に回してはずす



組み立て

- ①ミキサー容器台を持ち、ミキサー容器を矢印の方向に回す



パッキンをみぞの奥まで確実に取りつけてください。
みぞ



- ミキサーカッターで手を切らないように注意してください。

- 組み立ては上記の通り、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)が働き、運転できません。

- ②ふたを取りつけて(下記参照)、ミキサー容器のハンドル先端部を本体凹部に合わせ、取りつける

- カチッと音がするまで確実に押し込んでください。



ふたのはずし方

- 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



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



ミル・お茶ミル (BM-RT08型のみ)

分解

- ①本体を押さえ、ミル(お茶ミル)容器セットを矢印の方向に回してはずす

- ミル容器台を持って回してください。



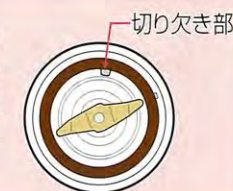
- ②ミル(お茶ミル)容器を下にし、ミル容器台を矢印の方向に回してはずす



- ③ミル容器台からミル容器パッキンをはずす

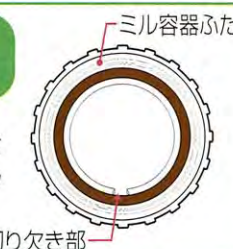


- ミル容器パッキンがはすれにくいときはミル容器台の切り欠き部につまようじなどを差し込みはずしてください。



ミル容器ふたのパッキンのはずし方

- ミル容器ふた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

- ①ミル容器台にミル容器パッキンを取りつける

ミル容器パッキン(茶)を忘れないように



- ミルカッターで手を切らないように注意してください。

- ミル容器パッキンの上面を指で押さえつけ、みぞに確実に取りつけてください。

- ミル容器パッキンがミル容器台のみぞから浮いていないか確認してください。パッキンが浮いた状態で使用すると、パッキンが破損します。

- 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

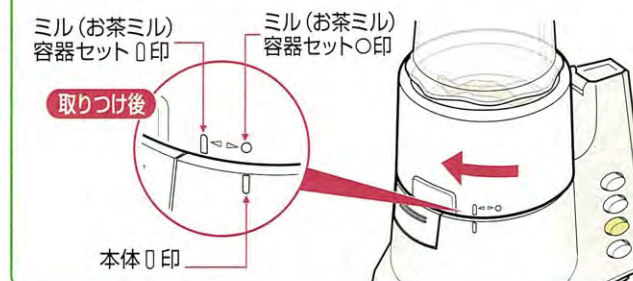


- 安全装置レバー(→P.5)に手を触れないでください。本体に取りつけたときに安全装置が働き、運転できません。

- 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取りつけないと安全装置が働き、運転できません。

- ③ミル(お茶ミル)容器セットの□印を本体の□印の位置に合わせたあと、矢印の方向へ回して取りつける

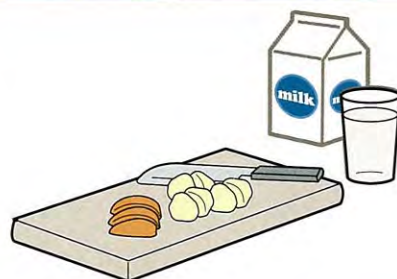
- ミル(お茶ミル)容器セットの○印が本体の□印に合うまで回してください。(カチッと音がします。)



1 材料を準備する(→P.12~19)

- 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。
大きいとうまくかくはんできないことがあります。



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・冷凍食品など)



2 ミキサー容器セットを組み立てる(→P.6 組み立て①)

3 材料をミキサー容器セットに入れる

- 材料は最大容量の目盛以下にしてください。
(最大容量: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

- 1 液体
牛乳
- 2 水分を含むやわらかいもの
バナナ りんご
- 3 かたいもの、氷など
にんじん



ハンドルとミキサー容器などの隙間に材料が入らないように注意してください。

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.6 組み立て②)

5 差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「入」ボタンを押す

- 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)が働き、運転できません。

- 「切」になっていることを確認してから差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
- 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「切」ボタンを押し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、2分以上休ませてから使用してください。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。)
- 異常音がしたり振動が大きいときは、すぐに「切」ボタンを押して電源を切り、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)



「フラッシュ」ボタンについて

- 「フラッシュ」ボタンを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。

6 「切」ボタンを押し、調理物を取り出す

①「切」ボタンを押す



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とミキサー容器などの隙間に調理物が入らないように注意してください。



- 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)
時間がたつと、ミキサー容器台に材料のにおいや色が残ります。
ハンドルとミキサー容器などの隙間に調理物が入ったまま放置すると、カビの原因になります。

使い方

ミル・お茶ミル

(BM-RT08型のみ)

1 材料をミル(お茶ミル)容器に入れる(→P.20~25)

- 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、**ドライメニュー: 完全に冷ましてから**
ウェットメニュー: 40℃以下 で使用してください。
- 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。



調理できない材料

- ピーナ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。



- 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。(桜えびやちりめんじゃこなど)

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.7)

- あらかじめミル容器台にミル容器パッキンを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(お茶ミル)容器セットの○印を本体の○印の位置に合わせたあと、矢印の方向へ回す

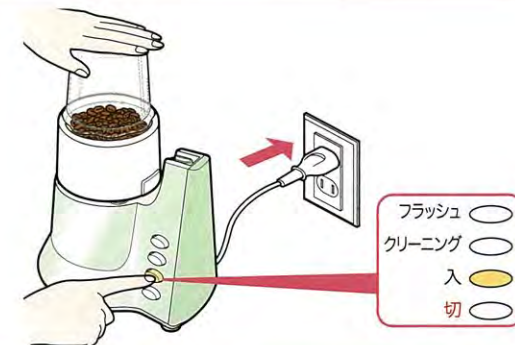
- ミル(お茶ミル)容器セットの○印が本体の○印に合うまで回してください。

- 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取りつけないと、安全装置が働き、運転できません。



4 差込みプラグをコンセントに差し込み、「入」ボタンを押す

- 「切」になっていることを確認してから差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
- かくはんするときは、ミル(お茶ミル)容器セットを押さえてください。
- 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(お茶ミル)容器とミル容器台の締めつけが十分でないと安全装置が働き、運転できないことがあります。その場合は、一度ミル容器セットを本体から取りはずし、ミル容器とミル容器台を分解したあと、再度ミル容器とミル容器台を強く締めつけてください。



5 「切」ボタンを押し、調理物を取り出す

①「切」ボタンを押す



②ミル(お茶ミル)容器セットを本体からはずす(→P.7)



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



- 回転部が完全に止まったあとで、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。ミル容器を回すと材料が漏れることがあります。

- ミル(お茶ミル)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てください。

調理物を保存するとき

ミル容器ふたをミル容器に取り付けると、ふりかけなど残った調理物を簡易的に保存できます。

- 必ずミル容器パッキンを取りつけて使用してください。
- ミル容器を逆さまにしたり斜めになると、調理物が漏れます。
- 保存する場合は冷蔵庫に入れ、なるべく当日中に使用してください。
- お茶ミルは保存容器として使用できません。



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)
時間がたつと、ミル容器台に材料のにおいや色が残ります。

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

材料表の上から順番に入れる



ヘルシージュース (2~3人分)

●でき上がり量の目安は300~400mLです。

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



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



トマト・オレンジジュース

材料

水	50mL
トマト	200g(中2個)
オレンジ	100g(1/2個)
角氷	3個(約45g)

かくはん時間：約1分



キャベツジュース

材料

水	100mL
りんご	60g(1/4個)
オレンジ	50g(1/4個)
キャベツ	80g
角氷	3個(約45g)

かくはん時間
約1分



りんご・ジンジャージュース

材料

水	100mL
りんご	180g(3/4個)
しょうが(せん切り)	2g
はちみつ	大さじ1/2
レモン汁	小さじ1
角氷	3個(約45g)

かくはん時間
約1分



小松菜ジュース

材料

水	100mL
りんご	60g(1/4個)
セロリ	50g(1/2本)
小松菜	50g
角氷	3個(約45g)

かくはん時間：約1分

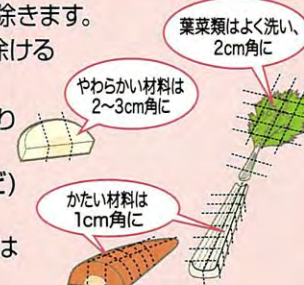


このお料理ノートで
使用している計量単位

・1カップ=200mL ・大さじ1=15mL
・小さじ1=5mL

・写真は盛りつけ例です。

- 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で、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き舌ざわりがなめらかになります。
- 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℃以下に冷ましてください。
- 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。
- 氷や冷凍させた果物を多く入ると、運転が停止する場合があります。(P.29「使用中に運転が停止したときは」を参照してください。)

フルーツジュース (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



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



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



シトラスジュース

材料

水	50mL
オレンジ	150g(3/4個)
グレープフルーツ	100g
はちみつ	大さじ1/2
角氷	3個(約45g)

かくはん時間：約1分



マンゴージュース

材料

牛乳	200mL
マンゴー	150g
砂糖	大さじ1
角氷	3個(約45g)

かくはん時間：約1分



キウイジュース

材料

水	100mL
キウイ	100g
りんご	120g(1/2個)
はちみつ	大さじ1
角氷	3個(約45g)

かくはん時間：約1分



ドリンク (2~3人分)

●でき上がり量の目安は300~400mLです。

豆乳・さつまいもドリンク

材料

豆乳	100mL
水	100mL
さつまいも (ゆでて皮をむき、1cm角に切る)	50g
砂糖	大さじ1
角氷	3個(約45g)

●豆乳は、調整豆乳・無調整豆乳のどちらでも使えます。

かくはん時間：約1分



黒ごまバナナドリンク

材料

牛乳	200mL
バナナ	100g(中1本)
黒ごま	大さじ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
プレーンヨーグルト	120mL
りんご	120g(½個)
パイナップル(缶詰)	2枚(約70g)
角氷	3個(約45g)

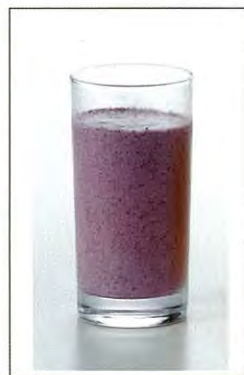
かくはん時間：約1分

ブルーベリーヨーグルトドリンク

材料

牛乳	100mL
プレーンヨーグルト	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



プルーンヨーグルトドリンク

材料

牛乳	100mL
プレーンヨーグルト	150mL
ソフトプルーン(種なし)	50g(5~6個)
角氷	3個(約45g)

かくはん時間：約1分

●プルーンはやわらかいものを使用してください。



シェイク (2~3人分)

バナナシェイク

材料

牛乳	100mL
卵黄	1個
砂糖	大さじ½
バナナアイスクリーム	120g
角氷	6個(約90g)

かくはん時間：20~30秒

シェイクバリエーション

バナナ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。



●市販のシェイクとは食感が異なります。

バナナシェイク

材料

牛乳	100mL
卵黄	1個
バナナ	50g(中½本)
バナナアイスクリーム	120g
角氷	6個(約90g)

かくはん時間：30~50秒

フローズン (2~3人分)

アップルフローズン



材料

りんごジュース※	300mL
ガムシロップ	大さじ1

かくはん時間：10~20秒

※フローズンに使用するジュースは180mLを2.5cm角以下の製氷皿で凍らせ、残りの120mLは冷蔵庫でよく冷やしたものをお使いください。

オレンジフローズン



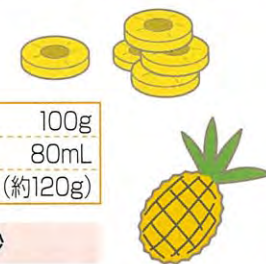
材料

オレンジジュース※	300mL
ガムシロップ	大さじ1

かくはん時間：10~20秒



パインフローズン



材料

パイナップル(缶詰)	100g
缶詰シロップ(パイナップルのもの)	80mL
角氷	8個(約120g)

かくはん時間：40~60秒

ピーチフローズン



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：40~60秒

●フローズンに使用する缶詰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。

スムージー (2~3人分)

ストロベリースムージー

材料

牛乳	200mL
いちご	150g
はちみつ	大さじ2

かくはん時間
40~50秒

●いちごは冷凍させておきます。



洋なしスムージー



材料

牛乳	150mL
洋なし(缶詰)	160g
バナナ	50g(中½本)

●洋なしとバナナは冷凍させておきます。

かくはん時間
40~50秒

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



シェイク・フローズン・スムージーを作るときは…

- 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。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。(→P.29 参照)

アイスクリーム・ジェラート (2~3人分)

バニラアイスクリーム

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

作り方

- 1 ミキサー容器に材料を入れ、**40~60秒かくはん**する
- 2 プラスチック製の容器、またはプリン型・ゼリー型に移し冷凍庫で約4時間凍らせる



アイスクリームバリエーション

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



- **ココアアイスクリーム**
ココアを大さじ1加える

- **ブルーベリーアイスクリーム**
ブルーベリージャムを大さじ1加える

- **抹茶アイスクリーム**
抹茶を大さじ1加える

- **ごま&きなこアイスクリーム**
すりごま・きなこを各大さじ1加える

バニラジェラート

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

ストロベリージェラート

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

作り方 バニラ・ストロベリー共通

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

- 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。

かき氷 (1~2人分)



材料	
角氷	10個(約150g)
シロップ(かき氷用)	適量

かくはん時間: **15~30秒** (氷の粉碎音がしなくなるまで)

- 製氷皿や家庭用冷蔵庫の自動製氷器で作った氷を使用してください。(市販の氷は大きくてかたいため、カッター折れの原因になります。)
- よく凍った氷を使用してください。(溶けかけた氷を使用するとうまくできません。)
- 角氷は2.5cm角以下のものを使用し、必ず記載量でお作りください。
- 氷のみでかくはんしてください。(他の材料を混ぜるとうまくできないことがあります。)
- かくはんしにくい場合は、「フラッシュ」ボタンを数回押しして粉碎をしてください。
- 氷がカッターに引っかかり、運転が停止することがあります。「切」ボタンを押し、回転が止まってからへらなどでかき混ぜ、再び「入」ボタンを押してください。(→P.29)

ムース・ケーキ

ストロベリームース

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

ヨーグルトムース

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



作り方

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

ムースを作るときは...

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

かぼちゃケーキ



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

- 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。)



作り方

- 1 かぼちゃは皮をむき、1cm角に切る
- 2 1と水大さじ1~2(分量外)を耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで4~6分)で加熱する
- 3 ミキサー容器にA、2(40℃以下)の順に入れ、**約40秒かくはん**する
- 4 3に薄力粉を加え、**約10秒かくはん**する
- 5 4に溶かしたバターを加え、側面についた粉をゴムベラなどで落とし、**約10秒かくはん**する
- 6 型に5を入れ、170℃に予熱したオーブンで約60分焼く
 - 表面の焼き色がつきすぎる場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。
- 7 焼き上がればあら熱をとり、型ごと冷蔵庫に入れて冷やす
 - お好みで泡立てた生クリームを添えてください。

豆乳・おから

豆乳

材料 (2人分)

乾燥大豆	100g
水(浸水用)	300mL
水	300mL



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

作り方

- 大豆を水洗いし、浸水用の水300mLに8時間以上浸す
- ミキサー容器に水を切った1と水300mLを入れ、約2分かくはんする
- ボール(直径約20cm)に水を200mL(分量外)入れる
- 別のボール(直径約16cm)にさらし布をしき、2を入れる(一度にたくさん入れるとこしにくくなるので、2〜3回に分ける)

5 4のさらし布の端をしっかりと、3の水に浸しながらこしてゆく ●こした後、残ったものが「生おから」です。

6 5でこした汁をなべに入れて、中火〜弱火でかき混ぜながら加熱する。沸いたら約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 あら熱を取ったあと、冷蔵庫で冷やす

生おからを使って…

おからのいり煮

材料 (4人分)

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

作り方

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



スープ (2〜3人分)

コーンスープ

材料

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

作り方

- バターと薄力粉を耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで30〜40秒)で加熱する。全体を混ぜ合わせ、粉っぽい部分をなくす
●なべで加熱してもよい
- ミキサー容器に牛乳100mL、スープ(40℃以下)、スイートコーン、1を入れ、2〜3分かくはんする
- 2に残りの牛乳100mL、こしょうを加え、約5秒かくはんする
- なべに3を入れ、中火でかき混ぜながら煮立たせる
- 容器(盛りつけ用)に移す
●お好みで砕いたクラッカーを添えてください。



スープ (2〜3人分)

かぼちゃスープ

材料

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

※生のかぼちゃを使用する場合はゆでてやわらかくしてください。



作り方

- 玉ねぎとバターを耐熱容器に入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで30〜40秒)で加熱する(なべで加熱してもよい)
●玉ねぎが透き通った状態になるまで加熱する
- ミキサー容器に牛乳100mL、スープ(40℃以下)、かぼちゃまたはほうれん草、1を入れ、2〜3分かくはんする

かぼちゃスープ、ほうれん草スープ共通

- 2に残りの牛乳、こしょうを加え、約5秒かくはんする
- なべに3を入れ、中火でかき混ぜながら煮立たせる
- 容器(盛りつけ用)に移す
●お好みで砕いたクラッカーを添えてください。

ビシソワーズ ●じゃがいもなどを使った冷たいスープです。

材料

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

- 1にじゃがいもとスープを加えて弱火で約15分加熱する(じゃがいもがやわらかくなるまで)
- ミキサー容器に2(40℃以下)と牛乳を入れ、2〜3分かくはんする
- 生クリームとこしょうを加え、約5秒かくはんする

5 容器(盛りつけ用)に移し、あら熱をとったあと、冷蔵庫で冷やす

●お好みで刻んだパセリを添えてください。



スープを作るときは…

- 材料は40℃以下に冷ましてから、ミキサー容器に入れてください。
- スープの舌ざわりが気になる場合は裏ごしをしてください。
- かくはんしにくい場合は水分を追加してください。

ミルドライメニュー / 粉碎・ふりかけ

材料	1回量 (g)	かくはん時間 (秒)	下準備	料理の例
乾燥大豆	5〜50	30〜60	フライパンでよくいった後、冷ます	もち・おはぎなどの和菓子・クッキー生地・パン生地など
煮干し	5〜30	30〜60	頭と腹わたを取り除き、約1cmに切る	だし汁・ふりかけなど
いりごま	5〜20	3〜5	—————	白あえ・おひたし・ふりかけ・ごま団子など
乾燥わかめ	10〜15	40〜60	約1cmに切る	ふりかけ・お茶漬け・パン生地など
玄米	5〜50	30〜60	—————	スープ・カレー・シチューなど
コーヒー豆	30	10〜20	—————	コーヒー
干しいたけ	5〜10	30〜50	石づきを取り、約1cm大に切る	だし汁・ふりかけなど
生パン粉	20	5〜10	食パンを約1cm角に切る	フライ料理・ハンバーグなど

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

じゃこふりかけ

材料	
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

セロリふりかけ

材料	
セロリの葉(からいり後 約5g)	40g(2本分)
乾燥わかめ	2g
A 桜えび(乾燥)	2g
いりごま	3g
塩	少々



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

梅かつおふりかけ

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



- カリカリ梅は大きさにより個数を加減してください。
- 作り方
- カリカリ梅は切り込みを入れ、種を取り除く
 - ミル容器に 1 と A を入れ、10〜20 秒かくはんする

わかめふりかけ

材料	
乾燥わかめ(約1cmの長さに切る)	5g
桜えび(乾燥)	5g
いりごま	5g
青のり	5g

かくはん時間
20〜30秒

ミルウェットメニュー / ソース・ドレッシング

- 途中で材料を加える場合は、いったん「切」ボタンを押し、運転が完全に止まるまでミル容器を動かさないでください。
- うまくかくはんできない場合は、水分(だし汁など)を追加してください。
- 材料がミル容器の内側についたときは、いったん「切」ボタンを押して停止し、ヘラなどで落としてください。

マヨネーズ

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



- 作り方
- ミル容器に A とサラダ油大さじ 1 を入れ、約 10 秒かくはんする
 - 1 に残りのサラダ油の約半分量を加え、約 10 秒かくはんする
 - 2 に残りのサラダ油をすべて加え、約 40 秒かくはんする

- かためにしたい場合は、3 にサラダ油大さじ 1 を入れ、10〜20 秒かくはんします。サラダ油は大さじ 2 まで追加できます。(サラダ油を加え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。)

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)	1/4 片
酢	大さじ 1/2

- きゅうりのピクルス、またはケッパーがあれば、小さじ 1〜2 (みじん切り) を加えてもおいしくいただけます。
- トマトの皮は湯につけるとむきやすくなります。

- 作り方
- 耐熱容器にトマト、玉ねぎ、にんにくを入れ、ラップをしないうで電子レンジ(500Wで約40秒)で加熱する
 - なべで加熱する場合は、トマトは加熱しすぎないでください。
 - ミル容器に 1 (40℃以下) と酢を入れ、20〜30 秒かくはんする

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 1/2
A ゆで卵(細かくつぶす)	1/2 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 1/2

- 作り方
- 左記のマヨネーズの 1/2 量に A を加え、20〜30 秒かくはんする

サウザンドアイランドドレッシング

- 作り方
- タルタルソースにトマトケチャップ大さじ 1/2〜2 を加え、20〜30 秒かくはんする



ミルウェットメニュー / ソース・ドレッシング

豆腐ディップ

●豆腐を使ったノンオイルのマヨネーズ風ディップです。

材料

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

作り方

1 豆腐に重しをのせて約30分水切りし、1cm角に切る

2 Aを混ぜ合わせ、よく溶かす

3 ミル容器に1と2を入れ、**30～40秒かくはん**する



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

ごまだれ

材料	
いりごま	大さじ4
しょうゆ	大さじ1 1/2
酒	大さじ1
砂糖	小さじ1
だし汁	大さじ3

かくはん時間：30～40秒



玉ねぎドレッシング

材料	
玉ねぎ(1cm角に切り、水にさらす)	50g
酢	大さじ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

かくはん時間：30～40秒

ミルウェットメニュー / 離乳食

●離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌をしてください。

白身魚のすりつぶし

材料	
白身魚	40g
しょうゆ	小さじ 1/3
水	大さじ1

- 作り方
- 1 耐熱容器に材料全てを入れ、軽くラップをして電子レンジ(500Wで40～50秒)で加熱する(白身魚に火が通るまで) ●なべで加熱してもよい
- 2 1を細かくほぐし、40℃以下に冷ます
- 3 ミル容器に2を入れ、**約3秒かくはん**する

じゃがいも・にんじんペースト

材料	
じゃがいも	40g
にんじん	10g
だし汁	大さじ2

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



ミルウェットメニュー / 離乳食

ほうれん草ペースト(じゃこ入り)

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



- 作り方
- 1 ミル容器にちりめんじゃこを入れ、**15～20秒かくはん**する
- 2 1にAを加え、**30～40秒かくはん**する

かぼちゃペースト

材料	
かぼちゃ (やわらかくゆで、1cm角に切る)	50g
だし汁	大さじ1
塩	小さじ1/6

かくはん時間：20～30秒



ミルウェットメニュー / 介護食

●介護食の場合は、別容器に移して加熱殺菌をしてください。

つぶしおかゆ

材料	
水	100g
ご飯	50g

かくはん時間
(ミキサーの場合)
約1分
(ミルの場合)
40～60秒

●できあがり後は、ほぼのり状になります。



あчыら(大根の甘酢)ペースト

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

かくはん時間：20～30秒

煮豆とブロッコリーのペースト

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

かくはん時間：20～30秒



まぐろと豆腐のペースト

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

かくはん時間：20～30秒

粉末緑茶

お茶ミル容器を使って粉末緑茶を作ります。

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



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



粉末緑茶を使って

緑茶ふりかけ

材料	
粉末緑茶	小さじ1
すりごま	小さじ1
塩	少々

天ぷら・フライの緑茶衣

材料	
天ぷら粉またはパン粉	1カップ
粉末緑茶	大さじ1

緑茶塩

材料	
粉末緑茶	小さじ1
塩	小さじ1

緑茶マヨネーズ

材料	
マヨネーズ	大さじ2
粉末緑茶	小さじ1/2



作り方

全ての材料をよく混ぜる

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

粉末ティー

材料	
粉末緑茶	小さじ1/4~1/2
湯	100mL

作り方

湯のみに粉末緑茶を入れ湯を注いで混ぜる

- ドリンクにした場合、湯のみやグラスの底に粉末が沈殿することがあります。

緑茶クッキー



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

作り方

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

- 型で抜く場合は、生地を約5mm厚さに平たくのばしてください。

ティーオーレ

材料	
牛乳	150mL
粉末緑茶	小さじ1/2
砂糖	大さじ1

作り方

牛乳に粉末緑茶・砂糖を入れてよくかき混ぜる

緑茶蒸しパン



材料 (8個分)	
A 薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
粉末緑茶(煎茶または玉露)	大さじ1/2
砂糖	40g
牛乳	120mL
甘納豆	20g

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

作り方

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

お手入れ

お願い

- 分解・組み立て・お手入れは、差込みプラグをコンセントから抜いて行ってください。
- 次のものは、使用しないでください。
 - 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）
- カッター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）
- 食器乾燥器または食器洗い乾燥機を使用しないでください。（樹脂部品の変形・ガラス容器の破損防止のため）

ミキサー容器・ミキサー容器台

1 ミキサー容器をクリーニングする

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



2 「切」ボタンを押し、差込みプラグをコンセントから抜く

3 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、ミキサー容器セットを分解する（→P.6）

4 水で流し洗う

ミキサー容器・ミキサー容器台をそれぞれ水で流し洗う

- 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。）



- ミキサー容器を水で流し洗ったときに、ハンドル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。）



- ミキサーカッターで手を切らないように注意し、付属のへらつきブラシなどで洗ってください。



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・ミキサー容器パッキン

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お手入れする

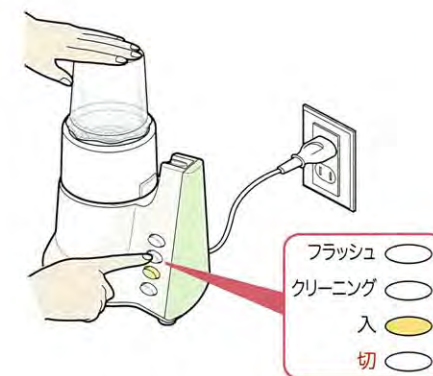
樹脂部品の変色について

にんじん、葉菜類を調理するとミキサー容器ふたなどの樹脂部品に色素が付着し、変色することがあります。付着した色素は水洗いしても完全には取れませんが、使用上差し支えありません。（付着した色素はご使用後早めにお手入れをすると、比較的よく取れます。）

ミル容器・ミル容器台（BM-RT08型のみ）

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



2 「切」ボタンを押し、差込みプラグをコンセントから抜く

3 ミル容器セットを本体からはずす。 ミル容器セットを分解し、水（ぬるま湯）を捨てる（→P.7）

4 水で流し洗う

ミル容器・ミル容器台をそれぞれ水で流し洗う

- 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。）

- ミルカッターで手を切らないように注意し、付属のへらつきブラシなどで洗ってください。



5 乾いた柔らかい布で水分をふき取る

お茶ミル容器・ミル容器ふた・ミル容器パッキン

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お手入れする

- お茶ミル容器はクリーニングしないでください。（水漏れの恐れがあります。）

お手入れ っづき

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 固く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

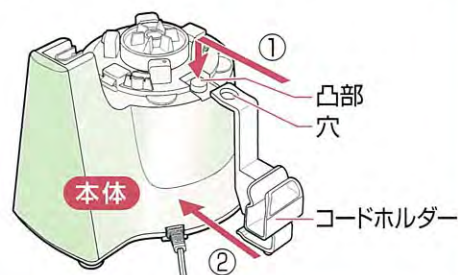


コードホルダーについて

●コードホルダーを持って本体を持ち運びしないでください。

●取り付け方

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



●はずし方

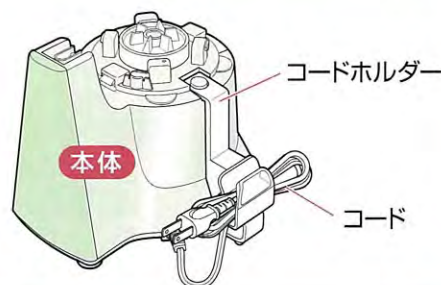
コードホルダー下部を①の方向に引いたあと、本体からコードホルダー上部の穴を②の方向にはずす



コードの収納方法

コードを束ねて、コードホルダーに収納する

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



故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

●必ず「切」になっていることを確認してからお調べください。

	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.8、10) 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。
ミキサー	異常音で振動が大きい	材料を入れすぎていませんか？	材料を減らしてください。
		パッキンを正しく取りつけていますか？	P.6、7「分解・組み立て」の項目に従ってパッキンを正しく取りつけてください。
		容器が傾いて締めつけられていませんか？	正しく締めつけてください。
ミル	調理物が漏れる	容器と容器台の締めつけが緩んでいませんか？	きっちりと締めつけてください。
		容器セットを正しく取りつけていますか？	P.6、7「分解・組み立て」の項目に従って正しく取りつけてください。
		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	ミキサーカッターが空回り運転する	氷を入れすぎていませんか？ (シェイク・フローズドリンク・かき氷)	「切」ボタンを押し、回転が止まってからへらなどでかき混ぜ、再び運転してください。
		パッキンを正しく取りつけていますか？	P.7「分解・組み立て」の組み立て項目に従ってパッキンを正しく取りつけてください。
		ミル容器セットを本体からはずし、上下に振って材料を落としてから再び運転してください。	

使用中に運転が停止したときは

●容器内の材料が多いか、調理できない材料 (P.8、10) が入っていると、モーターを保護するために保護装置が働き、運転を停止します。そのときは、次の手順でやり直してください。



- 1～4の手順でやり直しても運転できない場合は、「切」ボタンを押し、約30分間放置した後、再び運転してください。
- 材料を減らしても運転がたびたび止まる場合は、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	ミキサー容器パッキン(黒)	BG423062M-00
	ミル容器パッキン(茶) BM-RT08型のみ	BG423069M-00
	ミキサー容器ふたパッキン	BG423041M-00
部 品	へらつきブラシ	BG423067L-01

仕 様

型 名	BM-RT08/BM-RF08		
品 名	ミキサー	ミル (BM-RT08型のみ)	お茶ミル (BM-RT08型のみ)
電 源	交流100V 50/60Hz		
消 費 電 力	225W		
回 転 数	約10,500回/分 (750mL定量水負荷時)		
定 格 時 間	連続 (4分間運転、2分間停止の繰り返し使用)	※ 3分 (1分間運転、2分間停止の繰り返し使用(3回まで))	※ 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750mL	約200mL(ミル容器2/3)	約120mL(お茶ミル容器2/3)
コードの長さ	1.3m		
外形寸法(約cm)	幅21×奥行15.5×高さ36	幅19.5×奥行15.5×高さ26.5	幅19.5×奥行15.5×高さ22.5
質 量	約2.9kg(ミキサー容器セット約1.5kg)	約2.0kg(ミル容器セット約0.6kg)	約1.6kg(お茶ミル容器+ミル容器台約0.2kg)

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

- この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。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 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

ただし、ミキサー容器パッキン(黒)、ミル容器パッキン(茶)、ミキサー容器ふたパッキンは消耗品のため、保証期間内でも「有料」です。
- ## 3 修理を依頼される時

《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる商品は、ご希望により有料修理いたします。
- ## 4 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ## 5 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
技術料 は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

 - お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答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。

お客様ご相談センター

フリーダイヤル



0120-345135

※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 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」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利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内

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