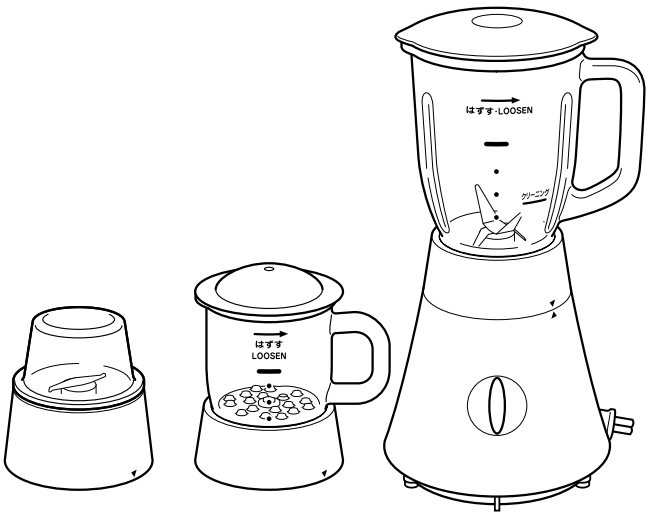
TIGER
タイガー魔法瓶

品番
SKO-B 型 ❸

ミキサー＆ミル
(おろし機能つき)

取扱説明書〈保証書つき〉

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、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。



点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。

ご購入年月日	年　月　日
ご購入店名 TEL　（　）	

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません)

もくじ

はじめに

便利な機能 ……2
1 安全上のご注意 ……3
2 お使いになる前に ……6
おいしく調理するための
コツとご注意 …… 10

使いかた

3 ミキサーの使いかた …… 12
4 ミル・おろしの
使いかた …… 14
レシピ …… 17
5 お手入れのしかた …… 27

困ったときは

6 故障かな?と思ったら …… 29

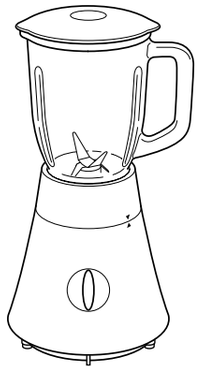
その他

仕様 …… 30
消耗部品について …… 31
保証とサービスについて …… 31
連絡先 …… 31

今日からはじめる
元気いっぱい栄養まるごと食生活。

便利な機能

ミキサー機能

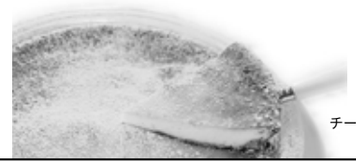


ミキサーカッターで
野菜や果物を
なめらかにかくはんします。

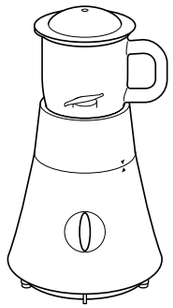
毎日とりたいビタミン、ミネラル、食物繊維。ミキサー機能で、野菜や果物の栄養がぎゅっと詰まったなめらかジュースに早変わり。また、スープづくりやお料理の下ごしらえにも活用できます。


トマトジュース


コーンポタージュ

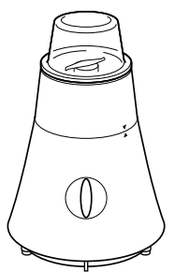

チーズケーキ

ミル機能



ミルカッターで
乾物類は粉末に、
加熱した食品は
ペースト状にできます。

ミルカップセットを使って
粉末はさらさらに、ペースト状にすれば
きめ細かいなめらかな仕上がりに。
1人分のジュースも手軽にでき、離乳食や生クリーム作りにもぴったり。また、ふりかけを多めに作ったり、コーヒー豆も挽けて便利です。



ドライミルカップセットを使って
緑茶葉をさらさらの粉末に、
ふりかけも手軽に作れます。
粉末緑茶は、そのまま飲んだり、いろんな料理の下ごしらえとして利用すると緑茶の栄養が100%とれて効果的。小魚や海藻のミネラルたっぷりのふりかけもきめ細かく仕上がります。


ミックスジュース（1人分）


ホイップクリーム

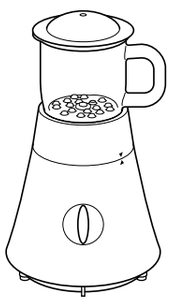

黒ごまマヨネーズ


コーヒー豆


緑茶


かつおと鮭と煮干しのふりかけ

おろし機能



おろしカッターで
面倒な大根おろしや
おろし生姜も手早くつくれます。

大根おろしやしょうが、小さなにんにくを擦りおろしたいときも、簡単に手早く擦りおろせてとっても便利。お料理の幅がぐっと広がります。


みぞれ鍋


冷やっこ

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、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。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告
「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意
「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。


（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。


（強制・指示）


（差込プラグを抜く）

⚠警告

改造はしない。
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。
修理は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



⚠警告

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターや、本体の回転部を露出したままで運転しない。
けがをするおそれ。

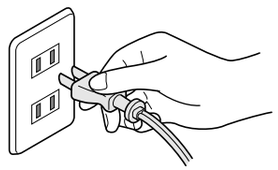


運転中に、ふたを開けたり、カップの中へ指、スプーン、はし等調理材料以外を入れない。
けがをするおそれ。



⚠注意

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火する原因。

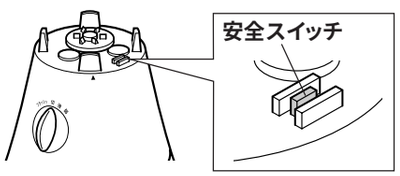


使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

スイッチ「切」を確かめてから、差込プラグを抜き差しする。
けがの原因。

部品の取りつけ、取りはずしやお手入れするときは、スイッチを「切」にして差込プラグを抜く。
けがをするおそれ。

安全スイッチを細い棒などで押さない。
回転部が回転し、けがをするおそれ。



ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターは鋭利なので、直接手を触れない。
けがの原因。



不安定なところでは使用しない。
けがの原因。



⚠注意

運転中に移動させない。
けがの原因。



運転中にカップ、ふたの取りつけ、取りはずしは行わない。
けがの原因。

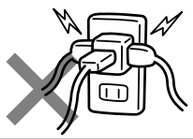


40°C以上の熱い材料は、カップに入れない。
ふきこぼれによるやけどや、カップの割れによるけがの原因。



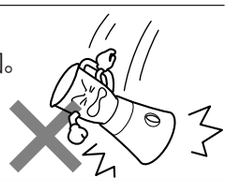
お願い

●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



●変形や破損など、異常があるときは使用しない。
感電のおそれ。

●製品に強い衝撃を与えない。
感電・けが・故障・破損の原因。



●本体底部のすき間にピンや針金などの金属部など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

●テーブルの端などに置かない。
落下して、故障やけがをする原因。

●残った調理物をカップの中に入れたままで保存しない。
故障の原因。

●カラ運転はしない。
故障の原因。

●スイッチのつまみを固定したり、まわし過ぎたりしない。
故障の原因。

●次のような場所では使用しない。
・水や油のかかりやすいところ。
・湿気の多いところ。
・火気の近く。
・直射日光が長時間当たるところ。
ショート・感電のおそれ、変形・故障の原因。

●ミキサーのくり返し運転は4分ごとに、ミル・おろしのくり返し運転は1分ごとに、2分以上間隔をあけてから使用する。
故障の原因。

●本製品を業務用として使用しない。
故障の原因。

●氷のみでの運転（かき氷など）はしない。
カッターが破損し、故障の原因。

●大きな氷や、市販の氷などは使わない。
カッターが破損し、故障の原因。

●ミキサー専用カップに、ミルカップ台・おろしカップ台をつけない。（P.6・7・8参照）
調理物がもれたり、故障の原因。

●ミル・おろし兼用カップを、ミキサーカップ台につけない。また、ドライミル専用カップを、ミキサーカップ台・おろしカップ台につけない。（P.6・7・9参照）
調理物がもれたり、故障の原因。

●使用後は必ずお手入れする。
故障の原因。

2 お使いになる前に

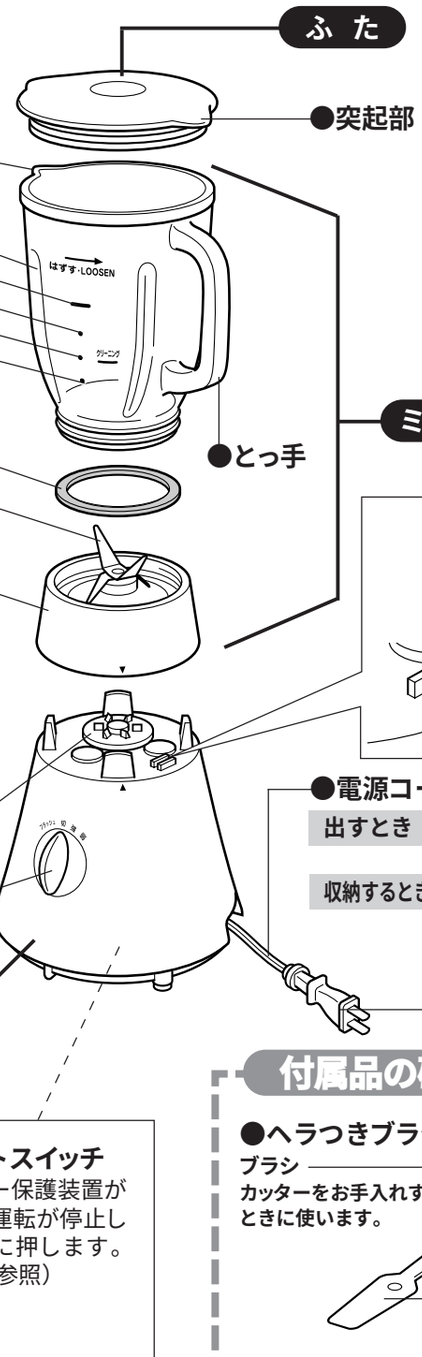
イラストは、実際の製品の形状とは、一部異なる場合があります。

各部のなまえとはたらき

※ご使用前に、本体以外の各部品を洗ってください。（P.27・28参照）

ミキサーの場合

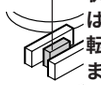
野菜や果物をなめらかにかくはんし、ジュースやスープなどがつくれます。



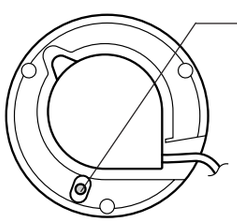
〈ふたのはずしかた〉
ふたの突起部を押し上げる。



●安全スイッチ
カップセットが本体に取りつけられていない状態、または確実に取りつけられていない状態でスイッチを入れた場合は、安全スイッチが働いて運転しません。
また、カップ台だけを取りつけても運転しません。

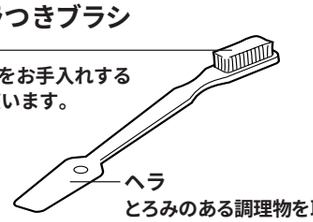


●リセットスイッチ
モーター保護装置が働いて運転が停止したときに押します。（P.16参照）



付属品の確認

●ヘラつきブラシ

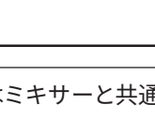


ミルの場合

ドライミルカップセット

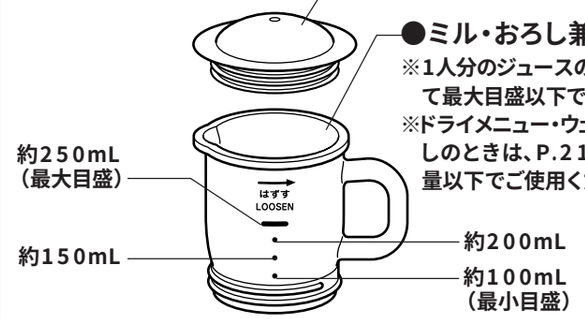
緑茶葉を粉末緑茶にしたり、ふりかけなどがつくれます。（ミルのウェットメニューはつくれません。）

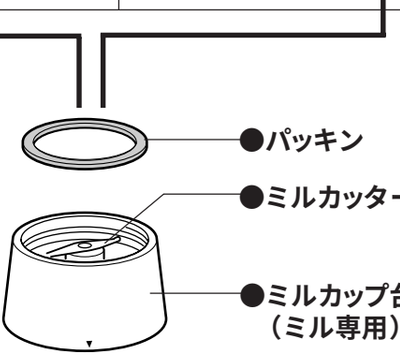
●ドライミル専用カップ
※P.21～23に記載の分量以下でご使用ください。



ミルカップセット

乾物類は粉末に、加熱した食品はペースト状にできます。
また、1人分のジュースもつくれます。





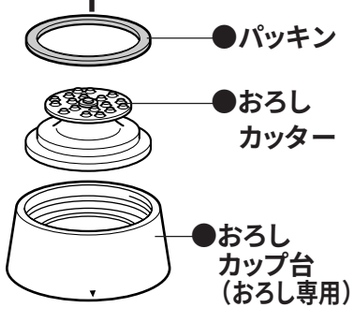
ミキサー専用カップを取りつけて使用しない。



おろしの場合

おろしカップセット

大根おろしやおろししょうがなどがつくれます。



ミキサー専用カップ、ドライミル専用カップを取りつけて使用しない。



※本体はミキサーと共通です。

説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、右記の意味があります。



おいしく調理するためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を記載しています。

はずしかた・つけかた（ミキサーカップセット）

⚠注意 ミキサーカッターは鋭利なので直接手を触れない。

はずしかた

1 ミキサーカップ台を押さえ、ミキサー専用カップを図の方向にまわしてはずす。



2 パッキンを竹串などの先が細く、長いものではずす。

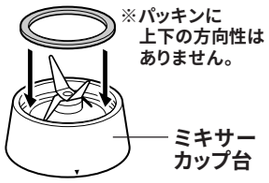




金属製の金串などは使わない。
パッキンが破れるおそれ。

つけかた

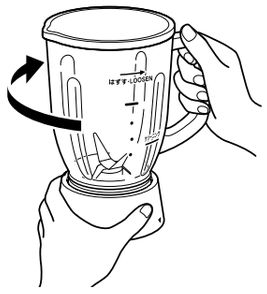
1 ミキサーカップ台にパッキンをはめる。





必ずパッキンをはめる。

2 ミキサーカップ台を押さえ、ミキサー専用カップを図の方向にまわしてしめる。





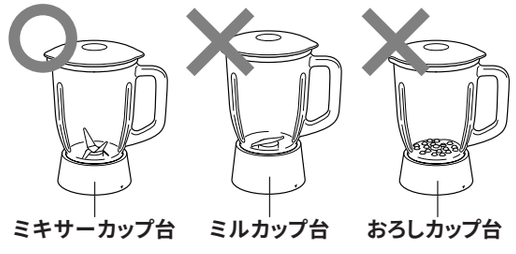
ミキサー専用カップは、確実に取りつける。

〈ミキサーカップセットをつけるときのお願い〉

ミキサー専用カップは、ミキサーカップ台に取りつけてご使用ください。



ミキサー専用カップを、ミルカップ台・おろしカップ台につけない。
調理物がもれたり、故障の原因。



はずしかた・つけかた（ミルカップセット・ドライミルカップセット・おろしカップセット）

⚠注意 ミルカッター・おろしカッターは鋭利なので直接手を触れない。

はずしかた

カップを図のようにはずし、パッキンをはずす。





ミルカップセット・ドライミルカップセットのパッキンをはずすときは、金属製の金串などを使わない。パッキンが破れるおそれ。

つけかた

カップ台にパッキンをはめた後、図のようにパッキンをつける。
※パッキンに上下の方向性はありません。





●必ずパッキンが確実にセットされていることを確認する。確実にセットされていないと、調理物がもれる原因。
●カップは確実に取りつける。

〈ミルカップセット・ドライミルカップセット・おろしカップセットをつけるときのお願い〉

●ミル・おろし兼用カップは、ミルカップ台またはおろしカップ台を取りつけてご使用ください。
●ドライミル専用カップは、ミルカップ台を取りつけてご使用ください。



ミル・おろし兼用カップを、ミキサーカップ台につけない。また、ドライミル専用カップを、ミキサーカップ台・おろしカップ台につけない。
調理物がもれたり、故障の原因。



おいしく調理するためのコツとご注意



使いかたは１２～１６ページをお読みください。

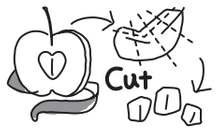
ミキサー機能

新鮮な材料を選びましょう



材料の皮やしん、種やへたは取りましょう

やわらかい材料は２～３cm角に切りましょう

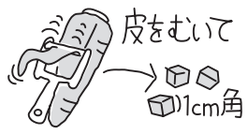


みかんは、皮をむいて子房にしましょう



かたい材料は１cm角に切りましょう

大きいとうまくかくはんできないことがあります。



葉菜類はよく洗い、２cm角に切りましょう

必ず水、牛乳などの液体を入れましょう



４0℃以上の熱い材料は、必ず冷ましてから入れましょう

氷は2.5cm角以内の角氷を使いましょう

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→②水分を含むやわらかい材料→③かたい材料→④角氷

かたい材料や角氷を先に入れると、カッターが引っ掛かって運転が止まることがあります。

たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、牛乳→りんご→にんじん→角氷の順に入れる



調理できない材料の例（ミキサー）

故障や破損の原因になりますので、下記のような材料は調理しないでください。

●ねばりの強い材料
（とろろいもなど）
※とろろいもは、おろしの場合は調理できます。



●水分の少ない材料
（ゆでたじゃがいもなど）



●かたい材料・乾燥した材料
（冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など）



●肉・魚類



必ずミキサー専用カップの最大容量（液体を加えて約７００mL）以下で使用しましょう

くり返して使うときは、４分ごとに２分以上休ませましょう

作ったジュースはできるだけ早めに飲みましょう



ミル機能・おろし機能

ドライメニューを作るときは・・・

ミルカップセットまたはドライミルカップセットで、小魚や海藻のミネラルたっぷりのふりかけなどが作れます。

●材料は乾燥した状態のものを使いましょう。
●干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使いましょう。
●乾燥わかめなどは、細かく（１cm程度）切って使いましょう。
●湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし充分に冷ましてから使いましょう。







ウェットメニューを作るときは・・・

ミルカップセットで、卵をつかった自家製マヨネーズや、離乳食、流動食などが作れます。

●水分には、煮汁、ダシ汁、牛乳などを使いましょう。
●魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除きましょう。
●魚・野菜などは必ず加熱調理してやわらかくし、細かくしましょう。
（野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。）
●野菜は１cm角に切りましょう。
●ほうれん草などはゆでてから切りましょう。

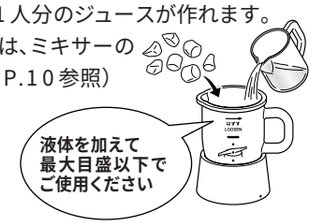




１人分のジュースを作るときは・・・

ミルカップセットで、１人分のジュースが作れます。

●材料を入れる順序は、ミキサーの場合と同じです。（P.10参照）



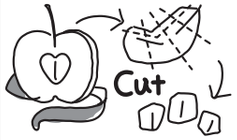
おろしメニューを作るときは・・・

おろしカップセットで、果物や野菜のおろしが作れます。

●おろす材料により、皮・しん・種・へたを取り除きましょう。
●かたい材料は１cm角に切りましょう。
●やわらかい材料は２～３cm角に切りましょう。







調理できない材料の例（ミル・おろし）

故障やうまく調理できないおそれがありますので、下記のような材料は調理しないでください。

●非常にかたい材料（塊のかつおぶし・昆布・氷砂糖など）
●漢方薬類
●茎茶（お茶の茎）
●肉・魚類のミンチ
●野菜のみじん切り
●冷凍食品
●乾燥させた果物類
（レーズンなど）



ドライミルカップセットは、ドライメニュー専用のため、ドライメニュー以外の材料は調理しないでください。

４0℃以上の熱い材料は、必ず冷ましてから入れましょう

くり返して使うときは、１分ごとに２分以上休ませましょう

調理したものは早めに食べましょう

すぐに食べない場合は、高温多湿の場所を避け、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなど、早めに使いきりましょう。

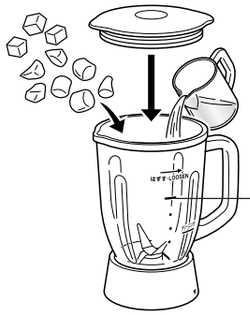
3 ミキサーの使いかた

●おいしく調理するためのコツとご注意（P.10）をご参照ください。

1 ミキサーカップセットに材料を入れ、ふたをする

①液体→②やわらかい材料→③かたい材料→④角氷の順に入れる。

ご注意
- ●必ず水、牛乳などの液体を入れる。
- ●40℃以上の熱い材料は入れない。
- ●ふたは確実にセットする。



2 スイッチが「切」になっていることを確認する

ご注意
スイッチが「切」になっていることを必ず確認する。
「強」または「弱」に合わせた状態でミキサーカップセットを本体に取りつけると、急に運転してけがや故障の原因。



3 ミキサーカップセットを本体に取りつける

ミキサーカップセットと本体にある▼と▲の印を合わせる。

※ミキサーカップセットがぐらついて取りつけにくい場合は、本体の回転部を少しまわしてから取りつけてください。



ご注意
- ●傾きのないように確実に取りつける。
- ●ミキサーカップセットには、取りつけの方向性があるので必ず図のようにつける。

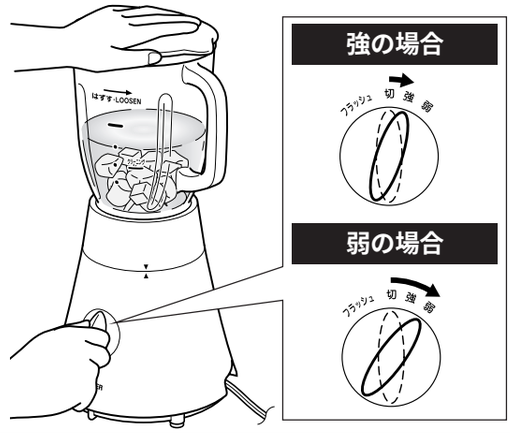


4 差込プラグをコンセントに差し込む

5 ふたを押さえながら、スイッチを「強」または「弱」に合わせる

※運転の「強」「弱」、かくはん時間の目安は、P.17～20のレシピをご参照ください。

ご注意
- ●必ずふたをし、ふたを押さえながら運転する。材料や氷などが飛び出すおそれ。
- ●異常音や振動が大きいときや、使用中に運転が止まりそうなとき、ミキサーカッターが回転しないときは、スイッチを切り、材料を減らす。
- ●運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上間隔をあけてから使う。
- ●途中で材料を加えるときは、スイッチを切ってから材料を入れる。
- ●ミキサーカッターが回転しにくい場合は、水分を加える。



フラッシュスイッチについて

「フラッシュ」に合わせている間だけ運転します。（手を離すと「切」に戻ります。）

※作ったジュースが分離したときのかくはんなどに使います。



6 できあがったら調理物を取り出す

①スイッチを「切」に合わせる。



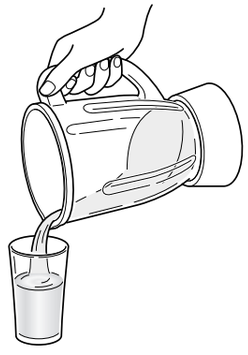
②回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずし、ふたをはずす。



③調理物を取り出す。

※取り出しにくいときは、ヘラつきブラシなどでかき出します。





7 使用後は、差込プラグを抜いて、電源コードを収納する

4 ミル・おろしの使いかた

●おいしく調理するためのコツとご注意（P.11）をご参照ください。

1 ミル・おろし兼用カップ、または、ドライミルカップに材料を入れ、図のようにセットする

ご注意 各カップセットは、必ずパッキンをはめる。（P.9参照）

ドライメニューの場合

ドライミルカップセット、または、ミルカップセットを使用

材料は乾燥した状態のものを入れる。

〈下ごしらえ〉

●湿気のある材料は、フライパンや電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。



●乾燥わかめなどは、細かく切る。

ご注意

材料は充分に乾燥させ、冷ましてから使う。

ワンポイント ドライメニュー例や、分量の目安はP.21～23参照。

ドライミルカップセット



ミルカップセット



ウェットメニューの場合

ミルカップセットを使用

材料と水分（ダシ汁など）を入れる。

〈下ごしらえ〉

●魚などは、皮や骨を取り除き、加熱調理して細かくほぐす。

●野菜は細かく切る。（ほうれん草などはゆでてから切る。）

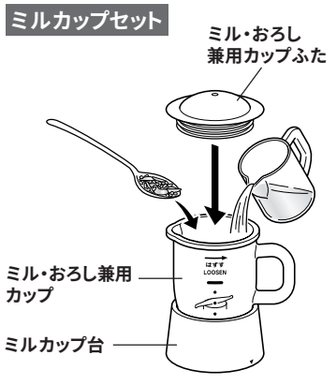
ご注意

●魚・野菜などの材料は加熱調理し、やわらかくしたものを使う。（野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。）

●40℃以上の熱い材料は入れない。

ワンポイント ウェットメニュー例や、分量の目安はP.23・24参照。

ミルカップセット



1人分のジュースの場合

ミルカップセットを使用

①液体→②やわらかい材料→③かたい材料→④角氷の順に入れる。

〈下ごしらえ〉

●P.10を参照する。

ご注意

●必ず水、牛乳などの液体を入れる。

●40℃以上の熱い材料は入れない。

●ふたは確実にセットする。

ワンポイント ジュースのメニュー例や分量の目安は、P.17～19参照。（材料は半分の量にし、スイッチは「弱」に合わせてください。）

ミルカップセット



粉末緑茶の場合

ドライミルカップセットを使用

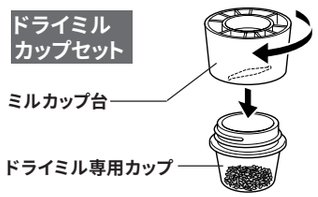
乾燥した緑茶葉を入れる。

〈下ごしらえ〉

●茎の多い緑茶は、茎を取り除く。

ワンポイント 緑茶葉の分量の目安は、P.22参照

ドライミルカップセット



おろしメニューの場合

おろしカップセットを使用

おろす材料を入れる。

〈下ごしらえ〉

●材料は細かく切る。

おろしカップセット



ワンポイント

・おろしメニュー例や分量の目安はP.25・26参照。

・おろす材料により、皮・しん・種・へたを取り除いてください。

2 スイッチが「切」になっていることを確認する

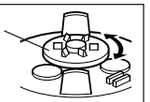
ご注意 スイッチが「切」になっていることを必ず確認する。「強」または「弱」に合わせた状態でミルカップセット（ドライミルカップセット・おろしカップセット）を本体に取りつけると、急に運転してけがや故障の原因。



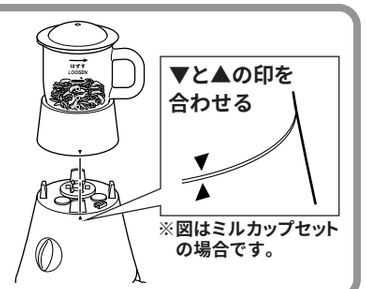
3 カップセットを本体に取りつける

カップ台と本体にある▼と▲の印を合わせる。

※カップ台がぐらついて取りつけにくい場合は、本体の回転部を少しまわしてから取りつけてください。



ご注意
●傾きのないように確実に取りつける。
●カップ台には、取りつけの方向性があるので必ず図のようにつける。



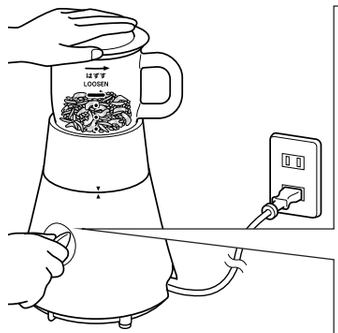
4 差込プラグをコンセントに差し込む

5 カップを押さえながら、スイッチを「強」または「弱」に合わせる

※運転の「強」「弱」、粉砕（かくはん・おろし）時間の目安は、P.21～26のレシピをご参照ください。

※ミルカップセットで1人分のジュースを作るときは、スイッチを「弱」に合わせてください。

ご注意
●ミルやおろしを使う場合、運転中にぐらつかないようにするため、ミル・おろし兼用カップはふた部分を、ドライミル専用カップはカップを押さえながら運転する。
●異常音や振動が大きいときや、使用中に運転が止まりそうなとき、カッターが回転しないときは、スイッチを切り、材料を減らす。
●運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は、1分ごとに2分以上間隔をあけてから使う。



※図はミルカップセットの場合です。



フラッシュスイッチについて

「フラッシュ」に合わせている間だけ運転します。（手を離すと「切」に戻ります。）

※かつおぶし（花がつお）などを粉末にする場合などに使います。



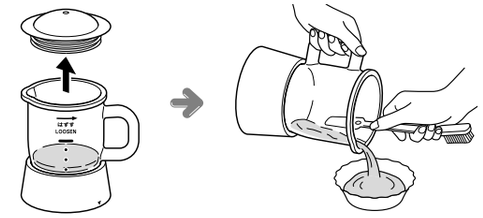
6 できあがったら調理物を取り出す

①スイッチを「切」に合わせる。



②回転が完全に止まってから手を離し、カップセットを本体からはずす。

③調理物を取り出す。
取り出しにくいときは、ヘラなどで落としてください。

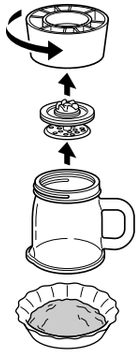


ミルカップセット・おろしカップセット



ドライミルカップセット

※おろしカップセット使用時は、おろしカッターをおろしカップ台からはずして、中にたまった調理物を取り出してください。



7 使用後は、差込プラグを抜いて、電源コードを収納する

モーター保護装置が作動して、運転が停止したときは・・・

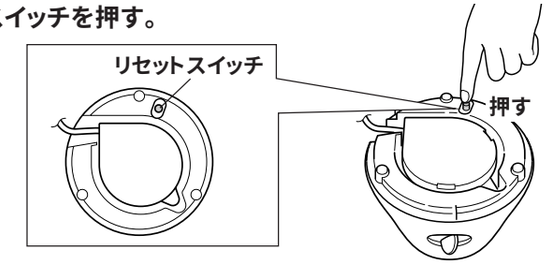
材料を多く入れた場合や、調理できない材料（P.11参照）を入れた場合などに、モーターを保護するためにモーター保護装置が働き、運転が停止します。このような場合は、下記の要領で処置してください。

リセットのしかた（モーター保護装置が作動した場合）

1 スイッチを「切」にし、差込プラグを抜く。

2 材料を減らす。
※調理できない材料は取り除く。
※カッターのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。

3 リセットスイッチを押す。



4 P.14～16の要領で、再度運転する。
※またすぐに運転が停止する場合は、2分くらい休ませてから使用してください。
※以上の処置をしてもたびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

レシピ RECIPE

CONTENTS

ジュースメニュー ……17～19
デザート系メニュー ……19・20
スープメニュー …… 20
ドライメニュー …… 21～23
ウェットメニュー …… 23・24
おろしメニュー …… 25・26

※必ず記載している分量以下で作ってください。（量が多い場合、あふれることがあります。）
※氷は、家庭用冷蔵庫の製氷器で作った約2.5cm角以内の角氷を使用してください。
※おいしく調理するためのコツとご注意は10・11ページ、使いかたは12～16ページをお読みください。







ジュースメニュー

（ミキサーカップセット、または、ミルカップセットを使用）



●ジュースの材料を入れるときは・・・
必ず材料の番号の順番にミキサーカップセットに入れてください。
●ミルカップセットで1人分のジュースができます。材料を半分の量にし、スイッチを「弱」に合わせてください。

健康ジュース

にんじん・りんごジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳・・・180mL
2. りんご・・・中1/4個（約50g）
3. にんじん・・・中1/4個（約50g）
4. 角氷・・・3個（約45g）

下ごしらえ
・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。
・にんじんは皮をむいて1cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分～1分30秒



小松菜・りんごジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳・・・180mL
2. 小松菜・・・40g
3. りんご・・・中3/8個（約75g）
4. レモン汁・・・1～2滴
5. 角氷・・・3個（約45g）

下ごしらえ
・小松菜は、よく洗い、2cm角に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。

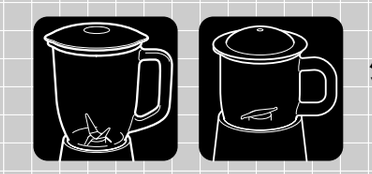
かくはん時間 スイッチ「強」で約1分

ピーマンジュース

材料（約2人分）
1. 飲用ヨーグルト・・・180mL
2. キャベツ・・・50g
3. ピーマン・・・2個（約50g）
4. レモン汁・・・1～2滴
5. 角氷・・・3個（約45g）

下ごしらえ キャベツ、ピーマンはよく洗い、2cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分30秒



ジュースメニュー
（ミキサーカップセット、または、ミルカップセットを使用）

キャベツ・りんご・パイナップルジュース

材料（約2人分）
1. 飲用ヨーグルト･･･160mL
2. キャベツ･･･60g
3. パイナップル･･･40g
4. りんご･･･中1/4個（約50g）
5. レモン汁･･･1～2滴
6. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ
・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
・パイナップルは皮をむき、2～3cm角に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で1分～1分30秒

キャベツ・グレープフルーツジュース

材料（約2人分）
1. 冷水･･･20mL
2. グレープフルーツ･･･3/4個（約220g）
3. キャベツ･･･60g
4. はちみつ･･･大さじ1/2

下ごしらえ
・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
・グレープフルーツは皮をむいて果肉だけを取り出し、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分



トマトジュース

材料（約2人分）
1. 冷水･･･50mL
2. トマト･･･中1.5個（約200g）
3. レモン汁･･･1～2滴
4. 塩･･･ひとつまみ
5. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ トマトはよく洗い皮をむき、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分



生アロエジュース

材料（約2人分）
1. 飲用ヨーグルト･･･140mL
2. パイナップル･･･70g
3. 生アロエ･･･50g
4. オリゴ糖･･･小さじ1
5. レモン汁･･･1～2滴
6. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ
・パイナップルは皮をむき、2～3cm角に切る。
・生アロエはよく洗い、とげを取って2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分

果物ジュース

バナナジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳･･･180mL
2. バナナ･･･3/4本（約80g）
3. 黒砂糖（粉末タイプ）･･･小さじ2
4. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ バナナは皮をむいて1cm幅に切る。

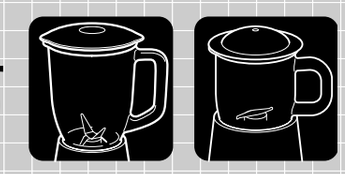
かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分

豆乳イチゴジュース

材料（約2人分）
1. 豆乳･･･100mL
2. 牛乳･･･80mL
3. イチゴ･･･7個（約100g）
4. オリゴ糖･･･小さじ1
5. レモン汁･･･1～2滴
6. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ イチゴは洗ってへたを取り、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分



ジュースメニュー
（ミキサーカップセット、または、ミルカップセットを使用）

ミックスジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳･･･80mL
2. 缶詰のシロップ･･･大さじ1/2
3. ミカン（缶詰）･･･40g
4. 黄桃（缶詰）･･･40g
5. バナナ･･･1/2本（約50g）
6. りんご･･･中1/8個（約20g）
7. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ
・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
・黄桃（缶詰）は2～3cm角に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分



おやつ系ジュース

抹茶ジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳･･･160mL
2. 豆乳･･･120mL
3. 抹茶･･･小さじ2
4. 黒砂糖（粉末）･･･大さじ1/2
5. 角氷･･･3個（約45g）

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分

さつま芋ミルク

材料（約2人分）
1. 牛乳･･･200mL
2. さつま芋･･･70g
3. 黒砂糖（粉末タイプ）･･･大さじ1/2
4. 塩･･･ひとつまみ
5. 角氷･･･3個（約45g）

下ごしらえ さつま芋はゆでて皮をむき、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分



デザート系メニュー
（ミキサーカップセットを使用）

チーズケーキ

材料（18cm丸型1個分）

＜クッキー生地＞
グラハムクラッカー･･･60g
無塩バター･･･30g

＜チーズケーキ生地＞
クリームチーズ･･･200g
サワークリーム･･･40g
砂糖･･･80g
卵･･･3個
生クリーム･･･100mL
レモン皮・汁･･･1/2個分
コーンスターチ･･･大さじ1.5



作りかた

＜クッキー生地＞
❶無塩バターは室温に戻してポマード状にする。
❷グラハムクラッカーをビニール袋に入れて細かく砕く。
❸❶と❷をボウルに入れ、よく混ぜる。
❹❸を型の底に敷きこみ、冷蔵庫で冷やしておく。

＜チーズケーキ生地＞
❶クリームチーズは室温に戻してやわらかくしておく。
❷サワークリーム・砂糖・卵を合わせてミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
❸混ざった❷にクリームチーズを入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
❹❸に生クリームを入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
❺❹が均一に混ざり合ったら、レモン汁とすりおろしたレモンの皮、コーンスターチを加えてスイッチ「弱」で約30秒かくはんする。
❻クッキー生地を敷きこんだ型に❺を流し、160℃のオーブンで約50分焼く。
❼焼き上がったら型ごと常温に置いて充分にあら熱をとり、冷蔵庫に入れて約2時間冷やす。



デザート系メニュー
（ミキサーカップセットを使用）

バニラアイス

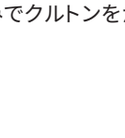
材　料
（約4人分）
1. 生クリーム（動物性）･･･200mL
2. 卵･･･1個
3. 砂糖･･･30g
4. バニラエッセンス･･･少々

作りかた
❶材料を番号順にミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約1分30秒かくはんする。
❷金属製の容器などに❶を入れ、冷凍庫で約3～4時間冷やし固める。

バニラシェイク

材　料
（約2人分）
1. 牛乳･･･110mL
2. 卵黄･･･1個
3. 砂糖･･･小さじ1
4. バニラアイスクリーム･･･170g
5. 角氷･･･3個（約45g）

かくはん時間　スイッチ「強」で約50秒



お好みでイチゴやバナナを入れると、イチゴシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。（イチゴは洗ってへたを取る。バナナは皮をむいて1cm幅に切る。どちらも入れる順番は卵黄の後に入れてください。）



スープメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

コーンポタージュ

材　料　**（約2人分）**
コーン（缶詰）･･･220g
コーン汁（缶詰）･･･110mL
コンソメスープ･･･100mL
牛乳･･･80mL
生クリーム･･･20mL
塩・こしょう･･･少々
クルトン･･･お好みで
パセリ･･･お好みで

作りかた
❶コンソメスープ・コーン・コーンの汁をミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約3分かくはんする。
❷❶を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。味をみて塩・こしょうで調節する。
❸焦げないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火をとめて生クリームを加えて混ぜる。
❹容器に入れて、お好みでクルトンやパセリのみじん切りをかける。

かぼちゃスープ

材　料　**（約2人分）**
玉ねぎ･･･35g
バター･･･10g
かぼちゃ･･･150g
コンソメスープ･･･400mL
牛乳･･･100mL
塩・こしょう･･･少々
クルトン･･･お好みで

作りかた
❶玉ねぎは薄切りにする。かぼちゃは皮と種を取り、2～3cm角に切る。
❷鍋にバターを入れて玉ねぎを炒め、かぼちゃを加えて炒める。
❸❷にコンソメスープを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
❹❸を冷まし（39℃以下）、ミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約1分かくはんする。
❺❹を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。味をみて塩・こしょうで調節する。
❻容器に入れて、お好みでクルトンをかける。

ほうれん草スープ

材　料　**（約2人分）**
玉ねぎ･･･50g
バター･･･15g
薄力粉･･･大さじ1
コンソメスープ･･･200mL
ほうれん草･･･100g
牛乳･･･150mL
塩・こしょう･･･少々
生クリーム･･･50mL

作りかた
❶玉ねぎは薄切りにする。鍋にバターを入れて、玉ねぎを炒める。
❷❶に薄力粉を加えて炒める。
❸❷にコンソメスープを加え煮立てる。
❹❸を冷まし（39℃以下）、ほうれん草といっしょにミキサーカップセットに入れて、スイッチ「強」で約1分30秒かくはんする。
❺❹を鍋に移して牛乳を加え、煮立たせ、味をみて塩・こしょうで調節する。
❻容器に入れて、生クリームをかける。





ドライメニュー
（ドライミルカップセット、または、ミルカップセットを使用）



ドライミルカップセットを使用すると、ドライメニューの材料をさらに細かく粉砕できます。

かつおぶし



材　料
花がつお･･･10g
下ごしらえ
削ってあるもの（花がつお）を使用する。
粉砕時間
スイッチ「強」で20～30秒
ご注意
かつおぶしの塊を入れない。
故障の原因。



花がつおが空回りする場合、フラッシュスイッチで粉砕してください。（P.15参照）

煮干し



材　料
煮干し･･･30g
下ごしらえ
大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。
粉砕時間
スイッチ「強」で20～30秒

干し椎茸



材　料
干し椎茸･･･10g
下ごしらえ
細かく切ってから乾燥してあるものを使う。または丸ごとのものを細かく切る。
粉砕時間
スイッチ「強」で20～30秒
ご注意
丸ごとのままの干し椎茸を入れない。
故障の原因。

天然だし素材を丸ごと砕いて「粉だし」がつくれます。



※素材写真はイメージです。

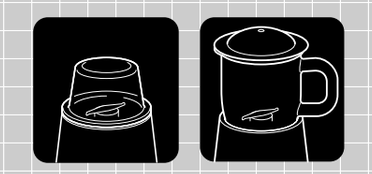
コーヒー豆



材　料
コーヒー豆･･･30g
粉砕時間
スイッチ「強」で10～20秒
（ドリップ式コーヒーメーカー用のあらさ）



粉砕時間を調整してお使いの器具に合ったお好みのあらさに挽いてください。



ドライメニュー
（ドライミルカップセット、または、ミルカップセットを使用）

ドライメニュー		最大量（g）	下ごしらえ	スイッチ	粉砕時間（秒）	メモ
いりこ		30	大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。	強	10〜20	だし汁や、お料理のかくし味に
乾燥わかめ		10	約1〜2cm角に切る。	強	30〜40	ふりかけや、お茶漬けに
大　豆		30	フライパンでよく乾煎りして、充分冷ましてから入れる。	強	30〜40	きな粉として和菓子に
いりごま		20	—	フラッシュ	約2〜5	おひたしや白あえに ご注意 長く粉砕すると、ねばりが出てくる場合があるので注意する
えびと海草と煮干しのふりかけ	煮干し	5	煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷まして小さくちぎる。焼きのりも小さくちぎる。乾燥わかめは約1〜2cm角に切る。	強	約5	ふりかけや、おにぎりに ワンポイント お好みで各分量の比率を調節しても良いでしょう。
	桜えび	5				
	いりごま	5				
	焼きのり	1				
	乾燥わかめ	5				

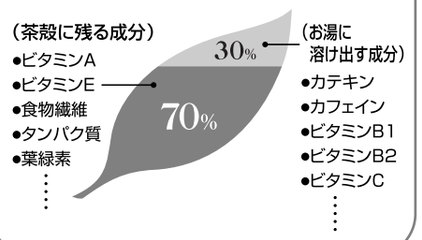


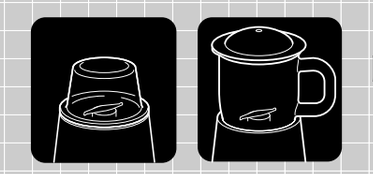
緑茶

材　料
緑茶葉・・・20g
下ごしらえ
茎の多いものは茎を取り除く。
粉砕時間
スイッチ「強」で約30秒

緑茶の栄養まるごと摂取。

普段何気なく飲んでいる緑茶には、カテキンをはじめ、ビタミン類やミネラルなどが豊富に含まれています。しかし、その栄養の、実に約70%が茶がらとして捨てられます。ドライミルカップセット、または、ミルカップセットで緑茶葉を粉末にして粉末茶としてそのまま飲んだり、いろんな料理の下ごしらえとして利用すれば、緑茶の栄養がまるごと取れてとっても効果的です。





ドライメニュー
（ドライミルカップセット、または、ミルカップセットを使用）



かつおと鮭と煮干しのふりかけ

材　料
花がつお・・・3g
塩鮭・・・20g
煮干し・・・3g

作りかた
❶塩鮭は焼いてから身と皮と骨とに分けて冷ましておく。
❷煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。
❸花がつお→煮干し→塩鮭の身と骨（皮はお好みで）の順で、ドライミルカップセット、または、ミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で5〜10秒粉砕する。



ウェットメニュー
（ミルカップセットを使用）

ごはん（おかゆ風）

材　料　ごはん（冷めたもの）・・・60g
水・・・100mL
作りかた　材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約5秒かくはんする。

白身魚のすりつぶし

材　料　かれい（またはその他の白身魚）・・・50g
だし汁・・・大さじ2
作りかた　❶鍋にかれいと浸るくらいの水を入れて、火が通るまで加熱する。
❷❶を細かくほぐし、冷ます。
❸材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で10〜20秒かくはんする。



離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

いもがゆ風

材　料　ごはん（冷めたもの）・・・50g
さつま芋・・・20g
水・・・80mL
作りかた　❶さつま芋はゆでたものを冷ましてから皮をむいて、約2〜3cm角に切る。
❷材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約5秒かくはんする。

ごまだれ

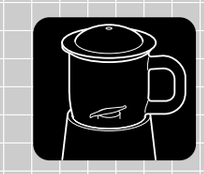
材　料　白ごま・・・大さじ4
しょう油・・・大さじ1
砂糖・・・大さじ1
みりん・・・大さじ1
だし汁・・・大さじ4
酢・・・小さじ1/2
作りかた　材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。

生パン粉

材　料　食パン・・・20g
作りかた　食パンを小さくちぎってミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約5秒かくはんする。

フレンチドレッシング

材　料　サラダ油・・・50mL
酢・・・100mL
レモン汁・・・小さじ1
塩・・・少々
こしょう・・・少々
作りかた　材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約10秒かくはんする。



ウェットメニュー
（ミルカップセットを使用）

クリームシチュー

材 料 鶏肉･･･10g
玉ねぎ･･･20g
にんじん･･･10g
じゃがいも･･･10g
牛乳･･･50mL
コンソメスープ･･･200mL
サラダ油･･･少々
ルー（小麦粉5g、バター5g、牛乳50mL）

作りかた

❶鍋に薄くサラダ油を引き鶏肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて炒める。（にんじんは薄切りにして炒めてください。）
❷❶の中にコンソメスープを入れて煮込む。
❸別の鍋にバターを溶かし、小麦粉を焦げつかないように入れてから徐々に牛乳を入れてルーを作る。
❹❷に❸を入れて混ぜ合わせ、さらに牛乳を入れて煮込む。
❺煮立ったら、火を止め充分冷まし、ミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約60秒かくはんする。

ホイップクリーム

材 料 生クリーム（動物性乳脂肪分40～45%のもの）･･･100mL
粉砂糖･･･大さじ1/2
バニラエッセンス･･･少々

作りかた 材料全部をミルカップセットに入れてかくはんする。

かくはん時間 スイッチ「強」で約10秒かくはんする。

ご注意

●ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使う。（水分、油分が残っているとうまくできません。）
●時間をかけすぎると分離してしまうので注意する。
●植物性生クリームを使うと、うまくできない場合があります。

黒ごまマヨネーズ

材 料 卵黄･･･1個分
酢･･･大さじ2
サラダ油･･･125mL
塩･･･少々
こしょう･･･少々
黒ごま･･･大さじ1

作りかた

❶サラダ油、黒ごま以外の材料をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約10秒かくはんする。
❷サラダ油1/3の量を加えてスイッチ「強」で約5秒かくはんする。
❸次に残りの1/2のサラダ油を加えてスイッチ「強」で約5秒かくはんする。
❹残りのサラダ油と黒ごまを加えてスイッチ「強」で約10秒かくはんする。
※添加物を使わないため、素材の味が引き立ったやわらかめのマヨネーズができあがります。



ご注意

●ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。
●保存期間は、冷蔵庫に入れて、1週間以内に食べきってください。



●でき上がりの目安はほぼ白に近いベージュ色で、泡立て器ですくいあげることができる固さになっている事が目安です。
●黒ごまを加えないでかくはんすると普通のマヨネーズができあがります。

かぼちゃ&野菜スープ

材 料 かぼちゃ･･･30g
たまねぎ･･･10g
キャベツ･･･10g
にんじん･･･10g
だし汁･･･200mL

作りかた

❶かぼちゃは種を取り、皮をむいて約2～3cm角に切る。
❷たまねぎ、にんじんは皮をむき、薄切りにする。
❸キャベツは約1cm角に切る。
❹鍋にだし汁を入れて火にかけ、❶❷❸を加えて柔らかくなるまで煮る。
❺❹が柔らかくなったら火からおろして冷まし、ミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で40～60秒かくはんする。



離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

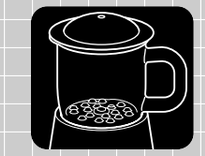


かぼちゃペースト

材 料 かぼちゃ･･･100g
だし汁･･･50mL

作りかた

❶かぼちゃは種を取り除いて適当な大きさに切り、ゆでる。冷ましてから皮をむいて約2～3cm角に切る。
❷❶とだし汁をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で10～20秒かくはんする。



おろしメニュー
（おろしカップセットを使用）

おろしメニュー	最大量	下ごしらえ	スイッチ	おろし時間	メモ
大根	直径7cm 厚さ1.5cm	皮をむき、 約1～1.5cm角に切る。	強	10～20秒	お料理の薬味などに **ご注意** ●大根の先に近い部分はうまくおろせない場合があります。 ●小さなかけらが少し残ることがあります。

みぞれ鍋

材 料 （約4人分）

白身魚･･･600g
大根･･･1/2本
小松菜･･･1束
塩･･･ふたつまみ
にんじん･･･1本
しいたけ･･･8枚
しめじ･･･1パック
絹こし豆腐･･･1丁
A［だし･･･8カップ（1600mL）
酒･･･1/2カップ（100mL）
しょうゆ･･･大さじ1
塩･･･小さじ1］
七味唐辛子･･･適量
粉山椒･･･適量

作りかた

❶大根は皮をむいて1～1.5cm角に切り、最大量以下をおろしカップセットに入れて、スイッチ「強」で10～20秒おろし（1/2本分くり返しおろす）、ザルにあけて軽く水を切る。
❷白身魚は下ごしらえして適当な大きさに切っておく。
❸小松菜は軽く塩茹でして4cmくらいの長さに切り、にんじんは皮をむいて4cmくらいの千切りに、しいたけ・しめじは石づきを取っておく。
❹豆腐は食べやすい大きさに切る。
❺鍋に混ぜ合わせたAを入れ強火にし、❸❹を入れて煮る。
❻煮立ってきたら、❷と❶を入れて中火にする。
❼煮えたものから器に取って、お好みで七味唐辛子や粉山椒をふる。



ご注意

大根は必ず最大量以下で、数回に分けておろしてください。（上記の表参照）

おろしとんかつ

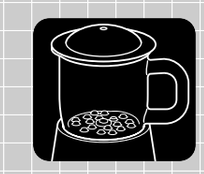
材 料 （約4人分）

豚ロース肉･･･4枚
薄力粉･･･適量
とき卵･･･適量
パン粉･･･適量
揚げ油･･･適量
大根･･･お好みで
しその葉･･･お好みで
ポン酢･･･お好みで

作りかた

❶豚ロース肉に薄力粉をまぶし、余分ははたき落とす。とき卵・パン粉の順につけていき、180℃の油で揚げる。
❷大根は皮をむいて乱切りにし、おろしカップセットに入れて、スイッチ「強」で10～20秒おろし、みじん切りにしたしその葉とポン酢をあわせる。
❸❶の上に❷をたっぷりかける。





おろしメニュー
（おろしカップセットを使用）

おろしメニュー	最大量	下ごしらえ	スイッチ	おろし時間（秒）	メモ
にんじん	直径5cm 厚さ2cm	皮をむき、約1～2cm角に切る。	強	15～20	和えものや、離乳食に
りんご	中1/4個	皮・しん・種・へたを取り除き、約2～3cm角に切る。	弱	10～15	離乳食に
しょうが	25g	約2～3cm角に切る。	弱	約10	冷やっこや、かつおのたたきに
にんにく	2片	皮をむく。	強	15～20	お料理の薬味に
長いも	直径8cm 厚さ2cm	皮をむき、約2～3cm角に切る。	弱	10～25	とろろかけごはんや、まぐろの山かけに

山かけそば



材　料　（約4人分）

そば･･･4玉
長いも･･･1/2本
青のり･･･適量
うずら卵･･･4個
かつおだし･･･300mL
しょうゆ･･･50mL

作りかた

❶そばは、ゆでてから流水にさらし、ザルにとって水気を切る。
❷長いもは皮をむいて2～3cm角に切り、最大量以下をおろしカップセットに入れ、スイッチ「弱」で約10秒おろす（1/2本分くり返しおろす）。おろした長いもとかつおだし・しょうゆを合わせる。
❸❶を器に入れて❷をのせて、うずら卵を中央にのせる。
❹仕上げに青のりを散らす。

ご注意
長いもは必ず最大量以下で、数回に分けておろす。（上記の表参照）

5 お手入れのしかた

⚠注意

- クリーニング後、スイッチを「切」にして、差し込みプラグを抜く。また、ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しをしない。
- ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターは鋭利なので、直接手を触れないよう注意してお手入れする。

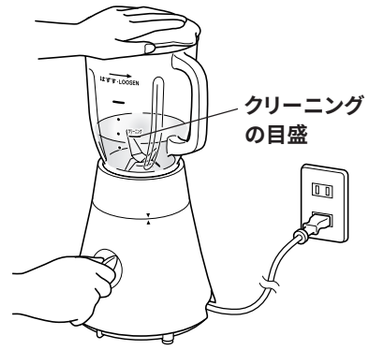


- 台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど）は使わない。
- 40℃以上のお湯、食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。変形するおそれ。
- クリーニングするときは、洗剤を入れすぎない。あふれるおそれ。
- お手入れの後は、各部を正しい位置にセットする。（P.6～9参照）

1 カップセットをクリーニングする

ミキサーカップセット・ミルカップセット・おろしカップセットのクリーニング

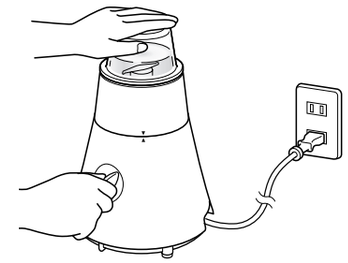
①ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯（39℃以下）をクリーニングの目盛まで入れる。
※ミルカップセット・おろしカップセットの場合は、約150mLの目盛まで入れる。（目盛は、P.7参照）
②少量（数滴）の台所用合成洗剤を加え、ふたをする。
③ミキサー・ミル・おろしカップセットを本体にセットし、スイッチ「弱」で約30秒運転する。（P.12・13参照）
④汚れが落ちにくいときは、スイッチ「弱」で30秒の運転を、1～2度くり返す。
⑤スイッチを「切」にし、水（ぬるま湯）をすてる。



※図はミキサーカップセットの場合です。

ドライミルカップセットのクリーニング

①ドライミル専用カップに、水またはぬるま湯（39℃以下）を1/3程度入れる。
②少量（数滴）の台所用合成洗剤を加える。
③P.14～16の要領で、スイッチ「弱」で約30秒運転する。
④スイッチを「切」にし、水（ぬるま湯）をすてる。



2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する

次ページに内容が続く

5 お手入れのしかた

3 部品をはずし、お手入れする

※カップセットのはずしかたは、P.8・9を参照してください。

※洗剤は、うすめた台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）をご使用ください。

カップセット・ふたのお手入れ

流し洗いができます。

①水またはぬるま湯（39℃以下）で、やわらかいスポンジで流し洗いをする。

※ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗ってください。

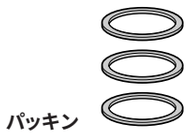




ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターを洗うときは、必ずヘラつきブラシなどを使い、直接手を触れないよう注意する。

②乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。





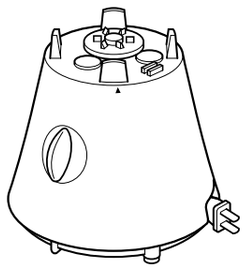
※パッキンは、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、ご使用の品質に支障はございません。

本体のお手入れ

乾いた布でふく。汚れが落ちにくい場合は、布を水に浸し、かたくしぼってふいた後、乾いた布でふく。



本体は水につけない。



においの取り除きかた

肉や魚などを調理してにおいが残ったときは、下記の手順でにおいを取り除いてください。

ミキサー・ミル・おろしカップセットの場合

①ミキサー・ミル・おろしカップセットに、水またはぬるま湯（39℃以下）1/3程度と、スライスしたレモン約1/2個を入れて、しばらくつけておく。

②上記の要領でお手入れする。

ドライミルカップセットの場合

①ドライミル専用カップに、水またはぬるま湯（39℃以下）1/3程度と、スライスしたレモン約1/2個を入れて、ミルカップ台をセットし、しばらくつけておく。

※ミルカッターがつかるようにカップ台を下にして置いてください。

②上記の要領でお手入れする。

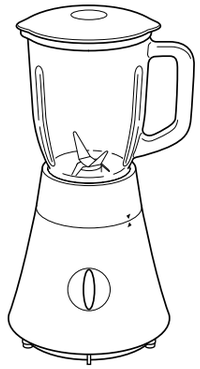
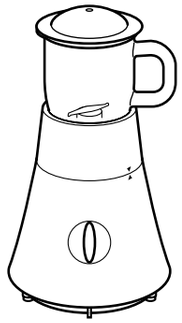
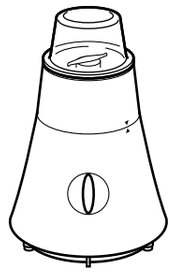
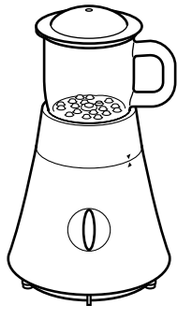
6 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠警告 修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
運転しない	差込プラグが抜けていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	3・12・15
	カップセットが、本体に正しく確実にセットされていますか。	カップセットが、本体に正しく確実にセットされていないと、安全スイッチの働きで運転しません。正しく確実にセットしてください。	6・12・15
	材料が引っ掛かっていませんか。	材料を全て取り出し、入れ直してください。	12〜16
使用中に運転が停止する	調理できない材料が入っていませんか。	モーター保護装置の働きで、故障ではありません。調理できない材料を取り除き、リセットしてください。	16
	材料が多くありませんか。	モーター保護装置の働きで、故障ではありません。材料を減らし、リセットしてください。	16
	調理物の水分が少なくありませんか。（ミキサーのみ）	材料を減らし、水分を追加してください。	12・13
調理物がもれる	カップがカップ台に正しく確実にセットされていますか。	正しく確実にセットしてください。	8・9・14
	パッキンが取りつけられていますか。	パッキンを取りつけてください。	8・9
	材料を最大容量を超えて、入れていませんか。	最大容量以下で使用ください。	10〜14・17〜26
ミキサーを使用しているときに空回りする	材料が多すぎませんか。	材料が多すぎる場合、ミキサーカッターが空回りしてかくはんできないことがあります。以下の手順で処置してください。 ①いったんスイッチを「切」に合わせる。 ②回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずし、ふたをはずす。 ③材料をヘラなどでかき混ぜ、もう一度かくはんする。 ※直らないときは、スイッチを切って材料を減らしてください。	12・13
ミルを使用してペーストなどを作っているときに空回りする	ミルおろし兼用カップの内側・ミルカッターのまわりに材料が付着していませんか。	下記の要領で付着している材料を取り除いてください。 ①いったんスイッチを「切」に合わせる。 ②回転が完全に止まってから、ミルカップセットを本体からはずす。 ③ミル・おろし兼用カップの内側、ミルカッターのまわりに付着している材料をヘラなどで取り除き、もう一度かくはんする。	14〜16
材料全体が細かくならない（ミルカップセット使用時）	—	いったんスイッチを「切」に合わせてミルカップセットを本体からはずし、ミルカップセットを上下に振ってから再度運転してください。	14〜16
材料全体が細かくならない（ドライミルカップセット使用時）	—	いったんスイッチを「切」に合わせてドライミルカップセットを本体からはずし、ドライミル専用カップを下に向けて上下に振ってから再度運転してください。	14〜16

仕様

		ミキサーカップセット使用の場合	ミルカップセット使用の場合	ドライミルカップセット使用の場合	おろしカップセット使用の場合
					
電　源		100V 50-60Hz			
消費電力		220W	—	—	—
定格時間		連続運転 （4分間運転、2分間停止のくり返し）	1分		
回転数（約） **（「強」運転時）**		11500回/分 （700mL水負荷時）	—	—	—
定格容量		700mL （ミキサー専用カップ）	250mL （ミル・おろし兼用カップ）	20g〈茶葉の場合〉 （ドライミル専用カップ）	250mL （ミル・おろし兼用カップ）
外形寸法（約cm）	**幅**	20.5	20.5	20.5	20.5
	奥行	18.0	18.0	18.0	18.0
	高さ	35.9	31.8	25.9	30.6
質量（約kg）		3.9（全ての部品を含む）			
コードの長さ（約m）		1.5			

消耗部品について

パッキンは消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。