

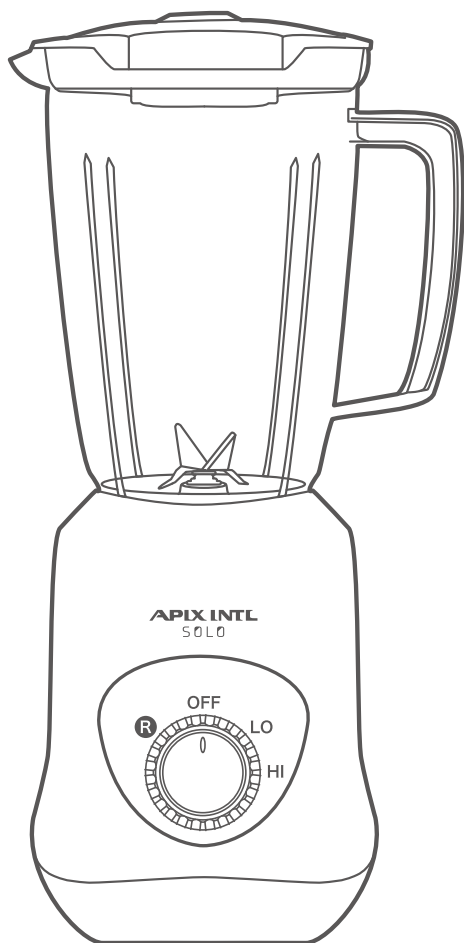
取扱説明書

3 IN 1 BLENDER

3 in 1 ブレンダー

品番

AJM-302



- この度はお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用ください。
- 取扱説明書及び、保証書は大切に保管してください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意	01-02
各部のなまえ	03
ミキサーのご使用方法	04-06
ミルのご使用方法	07-10
お手入れ	11
故障かな?と思ったら・仕様	12
アフターサービス	13
メモ	14
保証書	裏表紙

保証書付

この取扱説明書（裏表紙）には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

この製品は日本国内でのみご使用になれます。


This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.


安全上のご注意



必ずお守りください!

ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱をすることにより生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

 **警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例   記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

警告



禁止

- 修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造したりしないでください。
発火したり、異常動作で、ケガをする恐れがあります。
- 本体に水をかけないでください。温室・浴室など、高温多湿で水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。
漏電して感電やショートなどの原因になります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。
やけど、感電けがをする恐れがあります。
- 運転中にふたを開けたり、容器の中へスプーン・はし等の調理材料以外のものを入れたりしないでください。
けがをする恐れがあります。
- コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。
- 交流100V以外では使用しないでください。
異常発熱して、火災の原因になります。
- 回転中のブレードは危険ですから、直接手を触れないでください。
けがの原因になります。
- かたまりの鰹節など、とても堅い食品や繊維質の強い食品の粉砕はしないでください。
ブレードが折れてしまい、食品に混入する恐れがあります。
- 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、たばねたりしないでください。
また、重いものをコードの上に乗せたり、挟み込んだりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- ブレードは容器に専用のものしか使えません。複数の異なる機種をお使いになる場合は、ブレードと容器の組み合わせを間違えないよう、ご注意ください。
部品が破損して食品に混入し、けがをする恐れがあります。
- ミキサー用・ミル用ともにブレードは鋭利な設計です。直接手を触れないでください。
ケガの原因になります。

安全上のご注意 (つづき)

必ずお守りください!

⚠ 警告 (つづき)



プラグを抜く

- お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。感電・ショート・ケガの原因になります。

⚠ 注意



禁止

- 水平でない場所や不安定な場所に設置しないでください。本体が落下・転倒して故障・事故の原因になります。
- 40℃以上の熱い材料は容器に入れないでください。ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因となります。
- 部品の取り付け、取り外し、お手入れの際は必ず電源プラグを抜いてください。また、お手入れはしっかりと行ってください。故障・火災・事故の原因になります。
- 容器類は電子レンジ・オープン・オープンレンジに使用しないでください。また食器乾燥機・食器洗い乾燥機などの高温で乾燥させる機器類には使用しないでください。破損、変形の恐れがあります。
- 材料はそれぞれの用途での目安になる分量以上入れないでください。故障の原因となります。
- ミキサーの運転は連続3分以上、ミルの場合は連続1分以上、行わないでください。モーターやブレードが傷み、故障の原因となります。
- 材料を入れない状態での空回しは絶対にしないでください。故障の原因となります。
- 容器とブレードがきちんと本体に装着されていない状態で運転しないでください。故障・事故の原因となります。
- 保管の際に電源コードを本体に巻きつけないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- 食材が飛び散る恐れがありますので、運転中は必ずふた、キャップを取り付けてください。けがや漏電の原因になります。
- 使用目的以外の使い方をしないでください。故障・事故の原因になります。
- 動作に異常が生じた場合は直ちに使用を中止してください。感電・ショートする恐れがあります。電源プラグを抜き、当社アフターサービスにご連絡ください。▶13ページ参照
- たいたり落したりなどの衝撃を本体に与えないでください。故障の原因になります。
- 本製品は室内用及び家庭用です。屋外や業務目的で使用しないでください。故障の原因になります。
- 本体を横に寝かせたりして使用しないでください。故障・事故・ケガの原因になります。

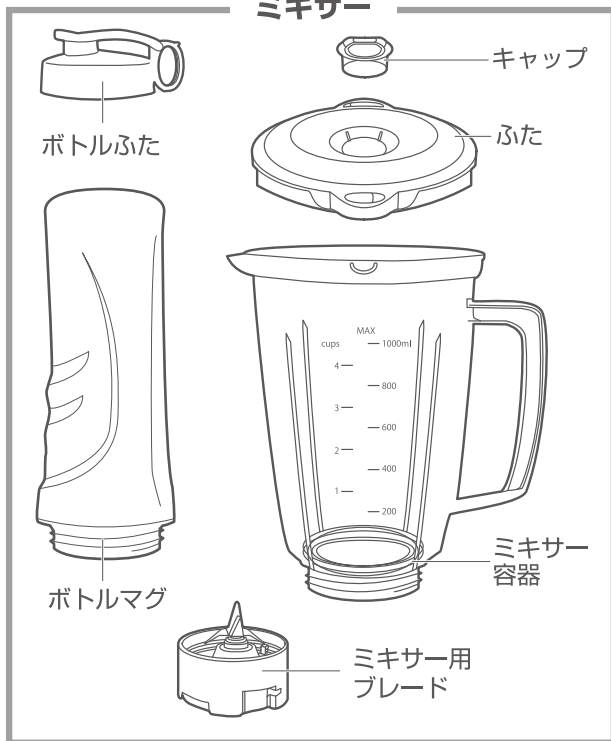


プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。電源プラグのホコリなどは定期的に取り替えてください。感電・ショート・発火の原因になります。

各部のなまえ

ミキサー

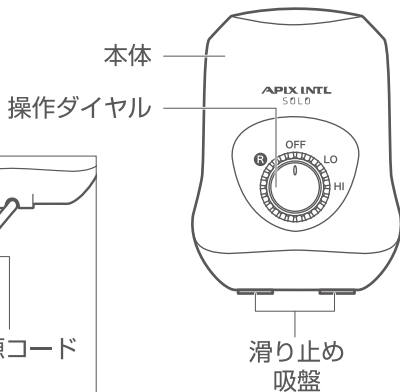
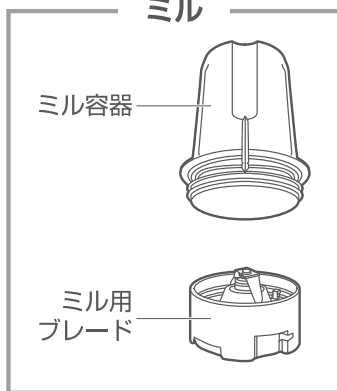


●それぞれの容器に合わせてブレードを取り付けてください。

ミキサー容器 ▶ ミキサー用ブレード

ミル容器 ▶ ミル用ブレード

ミル

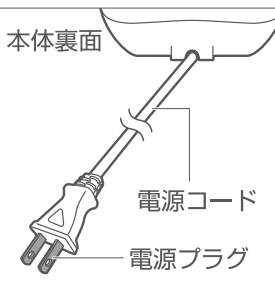


R リリース運転

ダイヤルを「R」の方向に回しているあいだけ運転します。

注意

はじめて使用する際は、ミキサー/ミル容器、ふた、ブレードを台所用中性洗剤で洗ってください。ブレードは鋭利になっていますので、十分ご注意ください。



ミキサーのご使用方法

使い方

ミキサーは果物や野菜などを、水や液体と一緒にかくはんし、ジュースやスムージー、スープなどを作ることができます。


1



ミキサー容器やボトルマグを逆さにし、ミキサー用ブレードを時計方向に回して、しっかりとセットします。

●ボトルマグは、**2** が終わってから **1** の操作を行ってください。

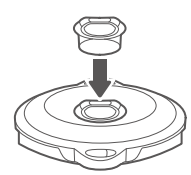
2



材料をミキサー容器の中に入れます。このときミキサー容器を本体にセットしないで下さい。

※材料については5ページ参照。

3



キャップをふたにしっかりとはめこんで取り付けます。

●水や調味料を後から加えたい場合は、キャップを外して加えることができます。(運転中は中身が飛び散る可能性がありますので、ふた及びキャップは絶対に外さないでください。)

4



ふたのジョイント部をミキサー容器突起部にはめ込み、左にスライドさせて取り付けます。

ふたのジョイント

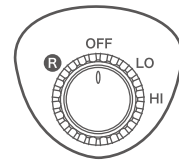
ミキサー容器突起部

5



ミキサー用ブレードの  のイラストを、本体正面中央にある  に合わせ、ミキサー容器を時計回りにスライドさせて、本体にセットします。

6

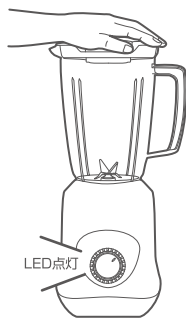


操作ダイヤルが「OFF」になっているのを確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。

R	リリース運転をおこない、刃の詰まりを解消します。
OFF	電源を切ります。
LO	低速運転します。
HI	高速運転します。

ミキサーのご使用方法 (つづき)

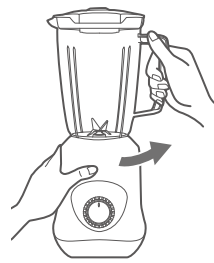
7



手でふたを軽く押さえながら操作ダイヤルを回して使用します。操作ダイヤルを回すと、LEDライトが白く点灯します。

●連続使用する場合、その合計が3分を超えないようにしてください。

8



使用後は操作ダイヤルを「OFF」に戻し、ブレードの回転が完全に止まるのを確認してから、反時計回りに回して取り外します。

材料の準備

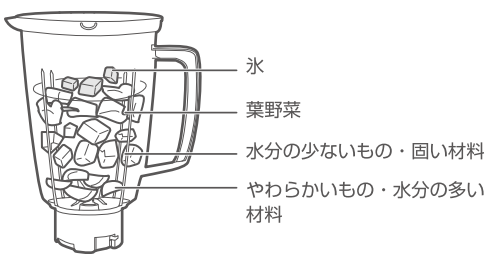
- 果物 (リンゴ、なし等)
皮の厚いものは皮をむき、芯と種と取り、2cm角の大きさに切る。
- かんきつ類 (みかん、グレープフルーツ等)
皮をむき小房に分け種を取る。苦みが苦手な方はワタ (白い部分) も取る。
- 固い野菜 (にんじん、セロリ等)
大きいものは半分に切り、厚さ2~3mmにスライスする。
- 葉野菜 (ほうれん草、水菜等)
軸の部分を切り落とし、葉は2~3cmにざく切りする。
- 氷
市販の氷は、ブレード破損の危険がありますので、必ず家庭用冷蔵庫で製氷した氷 (2.5cm角) を使用してください。クラッシュアイスをつくる際は、一度に入れる量は6~8個程度にしてください。

●ミキサー禁止材料
40℃以上の材料 / 市販の氷 / 冷凍食品 / ドライアイス / 肉・魚類 / 小麦粉等の粉類 / 食材でないもの / 固いもの (かたまりの鰹節・乾燥大豆・穀類・煮干しなどの乾物・ドライフルーツ) / 漢方薬類 / 粘り気の強いもの・水分の少ないもの (とろろいも・ゆでた大豆・こんにゃくなど)

材料の入れ方

材料は、液体も含めて最小目盛 200ml 以上、最大目盛 1000ml 以下にしてください。分量が多すぎると運転中に材料が飛び出したり、モーターに負担がかかり、消耗が早くなります。

- 材料は、ブレードに近い順から
 - ①液体
 - ②やわらかいもの・水分の多い材料
 - ③水分の少ないもの・固い材料
 - ④葉野菜
 - ⑤氷の順に入れてください。入れる順番を間違えるとブレードの刃が回らないことがあります。
- ※ボトルマグの場合は、入れる順番が逆になるので注意してください。



ミキサーのご使用方法（つづき）

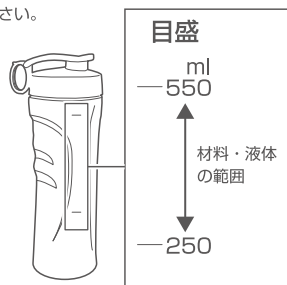
ボトルマグのご使用について

ボトルマグは、つくった飲みものを、そのまま飲むことや、持ち運びが可能です。使用法は、ミキサー容器の場合と同じになります。（4-5 ページ参照）

※材料や液体は、最小目盛 250ml 以上、最大目盛 550ml 以下に収まるように入れてください。

▲ 注意

- 本製品は密閉構造ではありません。持ち運びの際はふたをしっかりと閉め、傾けたり揺らしたりしないでください。
- 飲みものを入れた状態で長く放置しないでください。腐敗や成分の変質の原因になります。
- 電子レンジでの加熱はしないでください。
- 飲みものの保管以外には使用しないでください。



運転方法と時間

ミキサーの使用時間は 3 分を超えないようにしてください。

- ①材料の準備が済んだら、操作ダイヤルを「LO」に合わせて使用します。
 - ②全体が細かくなりスムーズに回り始めたら「HI」に合わせて仕上げます。
 - ③材料がなめらかになれば完成です。仕上げまでの時間は、3分を超えないようにしてください。
- ブレードに材料が詰まったり、まだ塊が少し残っているようなら、操作ダイヤルを「R」の方向に回し、リリース運転をして、詰まりを解消してください。

- ミキサー用ブレードを続けて使う場合
1 度の使用から、続けて使用する場合は、その合計が 3 分を超えないようにしてください。3 分を超えてさらに使いたい場合は、約 3 分ほど休ませてから使用してください。

▲ 注意

モーターに負荷がかかり過ぎると安全装置が動き停止いたします。停止した状態のまま放置しておくと、モーターが復帰した時ブレードが回転しはじめ、ケガや材料が飛び散るなどの恐れがあります。安全装置が動き、停止した時は下記の手順にしたがって取り扱ってください。

- ①操作ダイヤルを「OFF」にして電源プラグをコンセントから抜く。
- ②容器を本体からはずす。
- ③本体を 30 分以上休ませ、自然冷却する。
- ④下記の点を見直してから、再度使用してください。

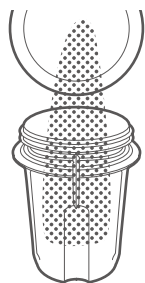
- 料理できない材料が入っている。 ●材料が大きすぎる。 ●材料を入れ過ぎている。 ●水分量が足りていない。

ミルのご使用方法

使い方

ミルは乾燥食品を粉末状に、加熱した食品ならペースト状に加工し、ふりかけや出汁、ディップ、ソースなどを作ることができます。

1

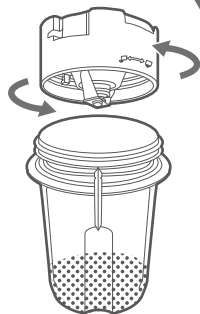


ミル容器に材料を入れます。

※材料については
8 ページ参照。

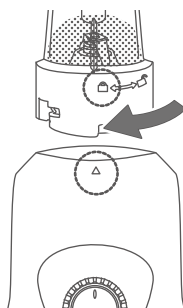
●粉末づくりの場合は、ミル容器とブレードを完全に乾かしてからご使用ください。



2



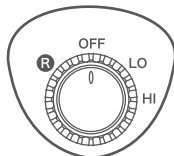
ミル容器とミル用ブレードのネジ部を合わせ、ブレードを時計方向に回してしっかりと閉めます。

3



ミル用ブレードの  のイラストを、本体正面中央にある  に合わせ、ミル容器を時計回りにスライドさせて、本体にセットします。

4



操作ダイヤルが「OFF」になっているのを確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。

R	リリース運転をおこない、刃の詰まりを解消します。
OFF	電源を切ります。
LO	低速運転します。
HI	高速運転します。

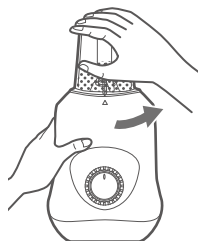
5



手でミル容器を軽く押さながら操作ダイヤルを回していきます。操作ダイヤルを回すと、LEDライトが白く点灯します。

●連続使用する場合、その合計が1分を超えないようにしてください。

6



使用後は操作ダイヤルを「OFF」に戻し、ブレードの回転が完全に止まるのを確認してから、反時計回りに回して取り外します。

ミルのご使用方法 (つづき)

材料の準備

粉末状 / ドライメニューにする場合

- 材料は、完全に乾燥させてください。
- 湿気のある材料は、深煎りするか、電子レンジで水分を飛ばした後、十分に冷やしてください。
- 乾燥させたきのこなどは、スライスしてあるものを使ってください。
- かたい材料は 1cm 角、やわらかい材料は 2～3cm 角に切ってください。
- わかめなどの海藻類は、約 1cm 角で、細かく切って使ってください。

ペースト状 / ウェットメニューにする場合

- 水分・油分には、煮汁・だし汁・牛乳・オイルを使用してください。
- 野菜は 1cm 角ほどに切ります。ほうれん草などは茹でてから切ってください。
- 魚などの材料は、皮や骨など取り除き、加熱調理でやわらかくしてから、細かくします。

ミル禁止材料

固いもの・繊維質の強いもの

- 市販の氷・冷凍食品・ドライアイス／かたまりの鰹節／ドライフルーツ／根昆布など

粘り気の強いもの

- パン・うどんの生地など

スパイス類

- ウコン／サフラン／パプリカなど

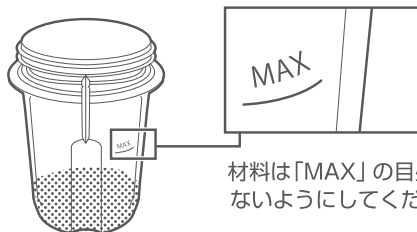
※色味がミル容器について取れなくなる恐れがあります。

その他 禁止調理例

- 40℃以上の材料／肉や魚類のミンチ／漢方薬類／野菜のみじん切り、すりおろし

材料の入れ方

材料をつくる場合の分量の目安は、加工前の材料が多くてもミル容器の半分以下 (MAX の目盛以下: 約100ml) になるようにしてください。



材料は「MAX」の目盛をこえないようにしてください。

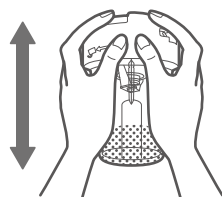
ミルのご使用方法（つづき）

運転方法と時間

ミルの使用時間は 1 分を超えないようにしてください。

粉末状 / ドライメニューにする場合

繊維質が強いものや堅いものは長めの時間、
繊維質の弱いものややわかめのは、短時間で粉末になります。
また細かいパウダー状に加工する場合は長めの時間、
ふりかけなど粗挽きでよい場合は、短めの時間作動させます。



ペースト状 / ウェットメニューにする場合

材料に合わせて、20～40秒程作動させてください。
ブレードの刃が空回りして、かくはんされない場合は一度本体から外し、
ミル容器ごとよく振るか、ヘラやスプーンなどで中身をかき混ぜ
材料をブレードの近くに寄せ直して再度ミルにかけてください。
ブレードに材料が詰まってしまった場合は、
操作ダイヤルを「R」の方向に回し、リリース運転させて取り除いてください。



●ミル用ブレードを続けて使う場合

1 度の使用から、続けて使用する場合は、
その合計が 1 分を超えないようにしてください。
1 分を超えてさらに使いたい場合は、
約 1 分ほど休ませてから使用してください。

⚠ 注意

モーターに負荷がかかり過ぎると安全装置が働き停止いたします。停止した状態のまま放置しておくと、モーターが復帰した時ブレードが回転しはじめ、ケガや材料が飛び散るなどの恐れがあります。安全装置が働き、停止した時は下記の手順にしたがって取り扱ってください。

- ①操作ダイヤルを「OFF」にして電源プラグをコンセントから抜く。
- ②容器を本体からはずす。
- ③本体を30分以上休ませ、自然冷却する。
- ④下記の点を見直してから、再度使用してください。

●料理できない材料が入っている。 ●材料が大きすぎる。 ●材料を入れ過ぎている。 ●水分量が足りていない。

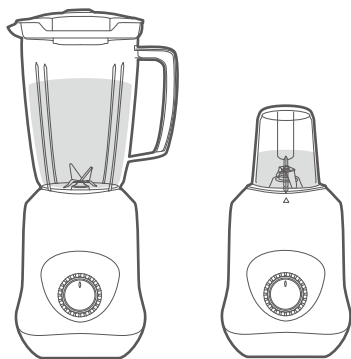
ミルのご使用方法（つづき）

ミルでできる加工例

材料名	加工状態	準備	作動時間	用途
煮干・いりこ	細かいパウダー	頭と腹わたを取り、乾煎りして粗熱をとっておく	30～40 秒	・味噌汁の中にだし代わりに入れる
昆布		キッチンばさみで 1～2cm 角に切り、乾煎りして十分に乾燥させておく	40～50 秒	・お好み焼きやたこ焼きに入れる ・おひたしにまぜる
煮干・いりこ 桜えび 煎りゴマ 焼のり 乾燥青菜	ふりかけ	煮干やいりこは上記のように、焼きのりは 2cm 角にちぎる 左記の材料から、お好みの材料をブレンドする	5 秒前後	・ごはんにかける ・お茶漬けにする ・おにぎりにまぜる
コーヒー豆	コーヒー豆を挽く	なし	10 秒前後	お好みの時間でドリップする
緑茶	粗挽き	なし	5～10 秒前後	ふりかけ、料理のあえ衣など
	粉末	ミル容器の 3分の1 以下の分量で作動	50 秒前後	・ヨーグルトやアイスクリームのトッピング ・ホットケーキやパウンドケーキなどお菓子の生地にまぜる ・お湯に溶いて飲む
ゴマ	すりゴマにする	ゴマを煎っておく	1～2 秒前後	・あえものにまぜる ・おひたしにまぜる
米	パウダーにする	吸水させオープンやフライパンで白っぽくなるまで十分に乾煎りしておく	40～50 秒	・米粉として小麦粉の代用として使用 ・だしや水分とともに加熱し、とろみをつける。 ・水分とともにミキサーでかくはんし、ライスミルクをつくる
かぼちゃ にんじん じゃがいも ブロッコリー などの野菜	ペーストにする	① 2～3cm 角に切り、蒸すか茹でるかして火を通しておく ② 堅い皮のある場合は取り除き、だし汁・お好みのオイルや調味料とともにミルにかける（味付けは火を通す前でも可能）	30～40 秒	・ペーストの固さは水分やオイル類の量で調節してください ・一度に加工する分量は、材料を全て含めてミル容器の半分以下（MAX 印以下）にしてください

お手入れ

容器・ブレード・ふた・キャップ・ボトル類



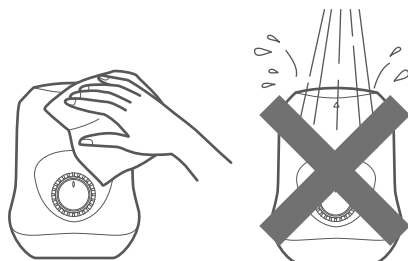
容器に水もしくはぬるま湯を3分の1程まで入れ、台所用中性洗剤を数滴入れて15~20秒作動させ、すきま部分の汚れをおとします。



その後、スポンジやブラシに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよくすすいでください。洗浄後は水気をきってよく乾燥させてください。

容器・ブレード・ふた・キャップ・ボトル類は、食器乾燥機、食器洗い乾燥機はご使用にならないでください。熱で変形して使用できなくなる場合がございます。

本体



本体の汚れはよくしぼった濡れふきんでふきとってください。汚れがひどい場合は、水で薄めた台所用中性洗剤にふきんを浸し、よくしぼってふきとってください。また、本体は絶対に水洗いしないでください。



保管の際は電源コードを本体にまきつけてください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●その他で注意いただきたいこと

- ・ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・化学ぞうきんはご使用にならないでください。
- ・ブレードを洗う際は刃の取り扱いに十分ご注意ください。
- ・ブレードの刃を分解しないでください。
- ・酸や塩素成分の強い洗浄剤や漂白剤等はご使用にならないでください。

故障かな？と思ったら...

「故障かな？」と思ったときは、次の内容をお調べください。

状 態	点 検	処 理
電源が入らない	ブレードと容器が正しく取り付けられていますか？	本体に、正しく取り付けてください。
ブレードが回転しない	禁止材料を使用していませんか？ 材料が大きすぎませんか？ 材料が多すぎませんか？ ブレードの刃に、材料が挟まっていますか？	材料を小さく切りなおしてください。 材料を減らしてください。
使用中に動作が止まった。 (保護装置が働いた)	禁止材料を使用していませんか？ 材料が大きすぎませんか？ 材料が多すぎませんか？ ブレードの刃に、材料が挟まっていますか？	電源を OFF にし、本体を 30 分以上休ませて ください。 6、9 ページ参照
材料が漏れる	ブレードと容器が正しく取り付けられていますか？	容器とブレードを 正しく取り付けてください。
振動が大きい ブレードの刃が遅い	材料の切り方が 大きすぎませんか？ 材料が多すぎませんか？	材料を小さく切りなおしてください。 材料を減らしてください。

- 修理を依頼される際は、上記内容をご確認していただいてからご連絡ください。
- 上記内容を理解したうえで直らない、またはそれ以外の不具合がおこった場合は、アフターサービス (13 ページ参照) までご連絡ください。
- 安全に長くご愛用していただくために、日頃から点検をおこなってください。

製品仕様

品 名	3 in1 ブレンダー	定 格 容 量	ミキサー 1000ml ボトルマグ 550ml ミル 100ml
電 源	AC100V 50/60Hz		
消費電力	350W	コード長さ	(約)1.5m
外形寸法	(約)W180×D155×H355 (mm)	材 質	本体：ABS ふた：PP カッター：ステンレス ミキサー：ミル容器：PS ボトルマグ：シリコン、ポリエステル (コポリエスタ/PCTG)
総重量	(約)1.2kg		
定格使用時間	ミキサー 3分 / ミル 1分		

- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となりますので、ご了承ください。

アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合には、お買上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

1.修理を依頼される時

- * 保証期間中は、商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参、または弊社に連絡ください。保証書の記載内容により無料修理致します。
- * 保証期間が過ぎている時は、弊社に連絡の上、ご相談ください。
- * 保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、又は語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

2.補修用性能部品の保有期間

- * この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年間です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

3.保証書について

- * 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- * 保証期間はお買上げから1年間です。

アフターサービスのお問い合わせ

ご連絡していただきたい内容

- 品名
- 型番
- お買上げ日
- 故障の状況（できるだけ具体的に）

修理に関するお問い合わせ
アフターサービス等



0120-350352

営業時間：(平日)月曜日～金曜日
※祝祭日を除く

午前 10:00～11:30
午後 1:00～ 5:00

※1. 携帯電話・PHSからのご利用できます。
※2. 混雑時には繋がりにくい場合があります。
時間をおいてからお掛け直してください。

廃棄について

廃棄処分をされる場合は、お住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.