

IRIS OHYAMA

ミキサー

室内・家庭用

型番 IJM-S101BM

取扱説明書



保証書付き(裏表紙)

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。
ございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ご使用の前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう、大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

本製品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

最新の取扱説明書はこちらからご確認ください。

<https://www.irisohyama.co.jp/products/manual/pdf/100905.pdf>



もくじ

準備と確認

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	6
使用する前に	8

使いかた

使いかた	9
ボトルの使いかた	13
ミルの使いかた	16
クッキングガイド	19
レシピサイト	21
お手入れ	22

こんなときには

こまったときは	24
仕様	26
保証とアフターサービス	27
保証書	裏表紙
お客様サポート・専用パーツの ご購入について	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号
です。



禁止を示す記号
です。



必ず行うことを示す記号
です。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的
に取る

ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。

- 電源プラグはコンセントの奥
まで確実に差し込む

ショートによる火災・感電の原因になります。



- 使用後は、必ず電源プラグを
コンセントから抜く



プラグを抜く

- ミキサー・ボトル・ミル・ミキサー
カッター台・ミルカッター台の
本体への取り付け・取り外しは、
スイッチをOFFにして、必ず電
源プラグをコンセントから抜い
て行う

火災・感電・けがの原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き
差しをしない

感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードを束ねて通電しない
過熱して、火災・やけどの原因
になります。電源コードは、必ず
のばして使用してください。

- 乳幼児に電源プラグをなめさ
せない

感電・けがの原因になります。



- 電源コードを傷付けない

- 電源コードを引っ張らない

傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。

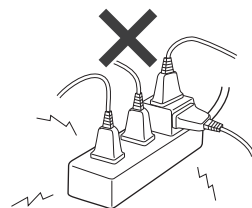
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- 電源コードや電源プラグが傷
んだり、コンセントの差し込
みがゆるいときは使わない

ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。

- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。

- コンセントや延長コードなどの
定格を超える使いかたをしない
火災の原因になります。



電源プラグ・電源コードは正しく使う つづき



- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く

火災・感電・発煙のおそれがあります。

【異常・故障例】

- 異常な音やにおいがする
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 製品に触れるとビリビリ電気を感じる
 - 本体が変形していたり、異常に熱くなる
 - 容器にひび割れなどができた
- 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



プラグを抜く



- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動時には必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがの原因になります。

使用時について



- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
 - 子どもや取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない
- 感電・やけど・けがの原因になります。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
- 火災・感電・けがの原因になります。修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。



接触禁止

- カッターは鋭利なため、直接手を触れない
- けがをするおそれがあります。



水ぬれ禁止

- 本体を水につけたり、本体に水をかけない
- 火災・感電の原因になります。



- カッターが露出した状態で使用しない

けがの原因になります。必ず容器・ふたを取り付けて使用してください。

- 運転中にふた・中央カップを開けない

使用中、途中で材料を追加するときは、必ずスイッチをOFFにしてください。

- 運転中に容器などの取り付け・取り外しをしない

けがをするおそれがあります。

- 容器の中にスプーン・はしなどを入れない

けが・故障のおそれがあります。



安全上の注意 つづき



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

使用時について



- 容器の最大目盛りを超える量の材料を入れない
もれ・故障の原因になります。
- 容器が空の状態で運転しない
故障・破損の原因になります。
- 最小目盛りより少ない液体で
使用しない
故障・破損の原因になります。
- 40℃以上のお湯や、熱い材料は
入れない
ふきこぼれによるやけどや容器の
割れ、製品の破損によるけがの原
因になります。
- 容器を火にかけない
- 容器を電子レンジやオーブンに
入れない
破損して、火災・けがの原因になります。



- 調理以外の用途に使用しない
火災・けがの原因になります。
- 業務用など家庭用以外の用途
に使用しない
本製品は家庭用として設計されて
います。
業務用など家庭用以外の用途に使用
すると、火災・故障などの原因
になります。



- 運転中に持ち運びしない
- 本体や容器を落とさない
けがの原因になります。



- カッター台や容器は他の製品
のものを使用しない
- カッター台や容器は他の製品
に使用しない
破損したり、異常動作したりして、
けがの原因になります。



- 吸気口・排気口をふさがない
- 毛足の長いじゅうたんの上や、紙、
テーブルクロスなど吸い込まれ
やすいものの上で使用しない
吸気口・排気口は底面にあります。
ふさがれると、過熱して火災の原
因になります。
- 吸気口・排気口・その他の開
口部に指や金属などの異物を
入れない
感電・故障の原因になります。
- 底面がぬれる場所で使用しない
液体を吸い込み感電・故障の原因
になります。



- カッター台と本体の間にものを
はさまない
異常動作したり、過熱したりして、
火災・感電・けがの原因になります。

- 安全スイッチに
触れない
回転部が動き出
してけがをするお
それがあります。

安全スイッチ



- ミキサーカッター台はミキサーとボ
トルで兼用する(→P.6、7)
- ミキサーカッター台はミルに
は使用しない
- ミルカッター台はミルにのみ
使用する
異常動作して、けがの原因になり
ます。

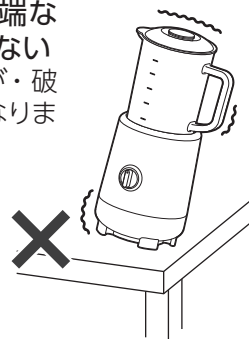
使用時について つづき



- 変形や破損など異常があるときは使用しない
火災・感電・けがの原因になります。
- 倒したり、ぶついたり、落としたり、強い衝撃をあたえない
火災・感電・けがの原因になります。



- 屋外で使用しない
故障してショートや火災の原因になります。
- 不安定な場所で使わない
- 火気の近くで使用しない
火災・感電・けがの原因になります。
- テーブルの端などで使用しない
落下してけが・破損の原因になります。



使用上の注意

使用上のお願い

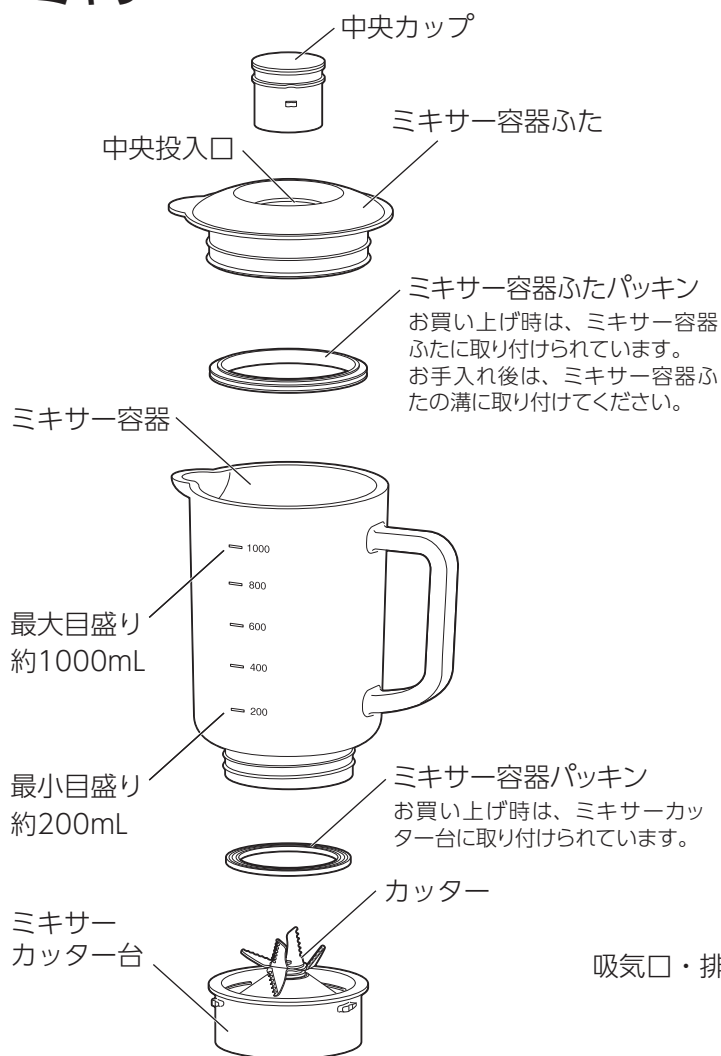
- 定格時間を超えて運転しないでください。
ミキサーとボトルは4分間運転したら2分間停止してください。また、くり返し運転する場合は運転時間の合計が15分以内になるようにしてください。
ミルは1分間運転したら30分間停止してください。
故障・性能低下の原因になります。
- 材料が多すぎたりして運転が停止したときやスイッチを入れても動作しないときは、すぐにスイッチをOFFにしてください。
故障・過熱の原因になります。(→P.25「使用中に運転が止まった」)
- 調理できない材料を使用しないでください。(→P.9、13、16)
故障・破損の原因になります。
- パッキンが破損したり劣化したりした場合は、使用しないでください。
交換用のパッキンについては、アイリスコールへお問い合わせください。
- パッキンは必ず取り付けて使用してください。
もれ・故障の原因になります。
- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。

廃棄について

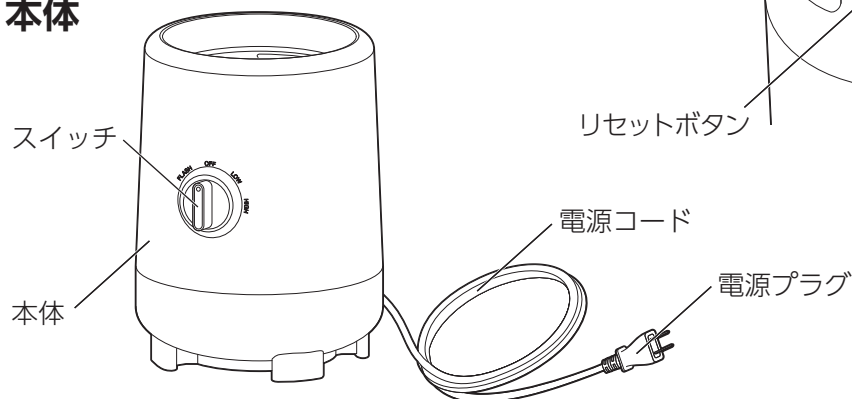
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

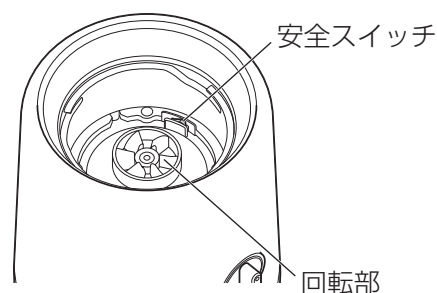
ミキサー



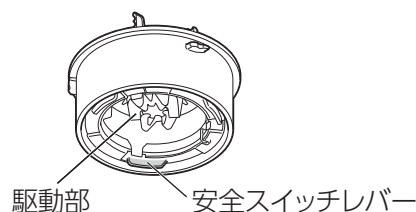
本体



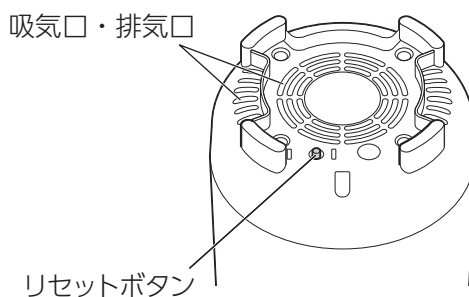
本体回転部



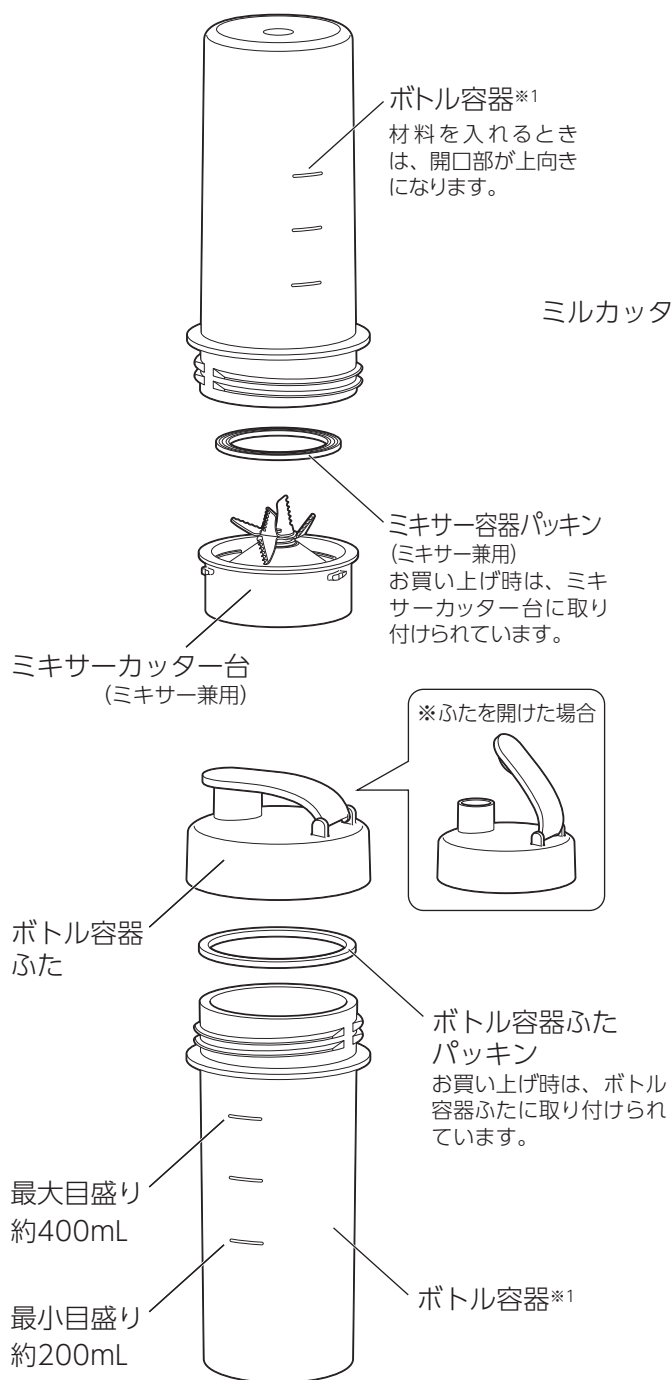
ミキサーカッター台底面 ミルカッター台底面



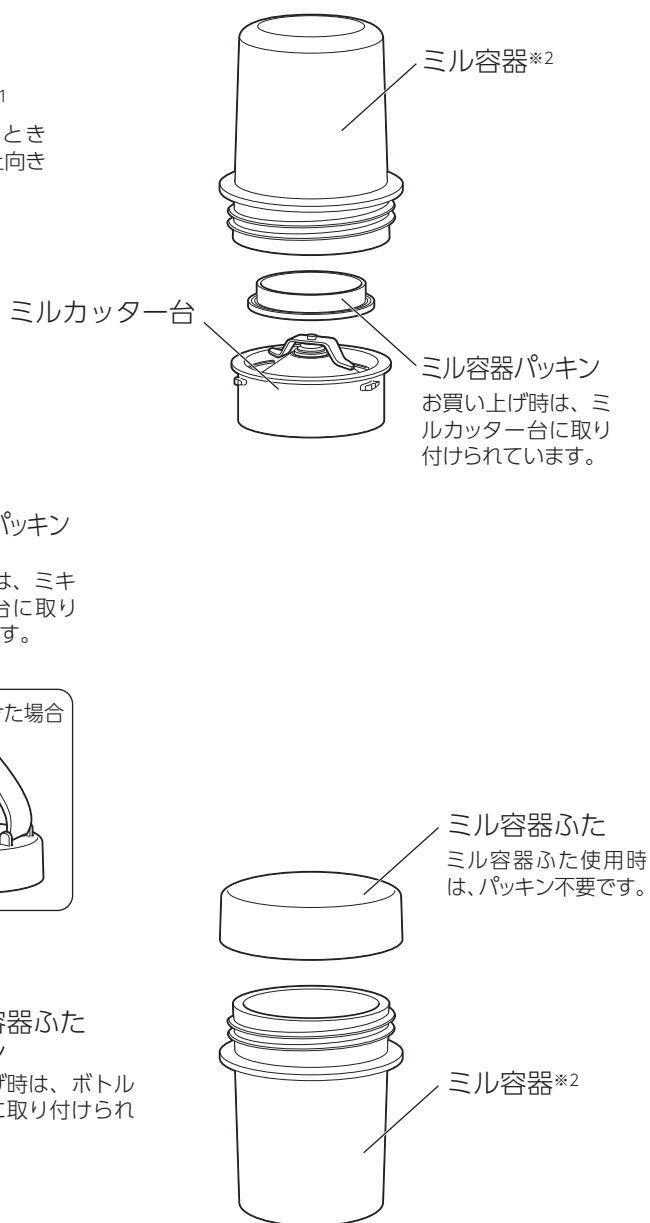
本体底面



ボトル



ミル



※1と※2は本製品に1つだけ同梱されています。

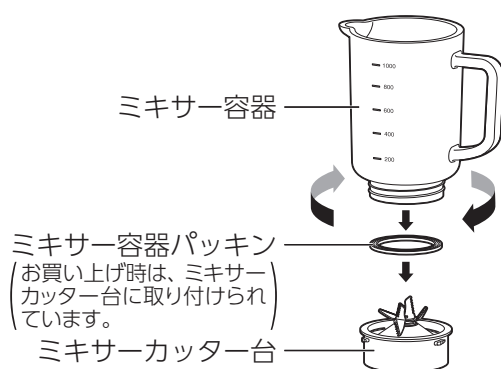
使用する前に

- 初めて使用するときは、本体以外の部品を台所用洗剤でよく洗ってから組み立てて、使用してください。(→P.22)

ミキサー容器とミキサーカッター台の組み立て

ミキサー容器パッキンをはさんで、ミキサー容器とミキサーカッター台を組み立てる

- ※ ミキサー容器パッキンは忘れずに取り付けてください。
ミキサー容器パッキンを取り付けないと材料がもれます。
お買い上げ時は、ミキサーカッター台に取り付けられています。
- ※ ミキサー容器はぐらつきがないようにしっかり締め込んでください。
ミキサー容器とミキサーカッター台をしっかり締め込まないとカッターは回転しません。



警告 ● カッターに直接触れないようにしてください。

使いかた

注意 調理できない材料

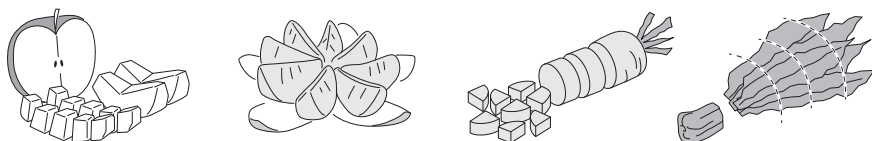
● ミキサーでは次のような材料は調理できません。

- ねばりがある材料（やまいも、もちなど）
- 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・乾物・米など）
- 肉・魚類
- 繊維質の材料（野菜・果物の皮、たくあん、根こんぶなど）
- 流動食・離乳食
- 2.5cm 角以上の氷・市販の氷
- 40℃以上の材料

1 材料を準備する

！ お願い

- 材料の芯、皮、種、へたなどは取り除いてください。
- かたい材料は1cm角、柔らかい材料は2～3cm角に、あらかじめ切ってください。
- 加熱調理が必要な材料は調理を済ませて、40℃以下に冷ましてください。

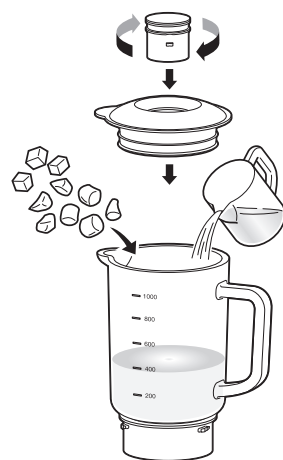


2 材料をミキサー容器に入れてミキサー容器ふたをはめる

- ミキサーは中央カップ、ミキサー容器ふたパッキンも忘れずに取り付けてください。
- 材料は、液体・柔らかい材料・かたい材料・角氷の順で入れてください。かたい材料や氷を先に入れると、カッターに引っかかって回転しないおそれがあります。

！ お願い

- 調理できる最大容量は1000mLです。これ以上の量を入れないでください。
- 液体は最低200mL入れてください。
- ミキサー容器ふたはしっかりと閉めてください。ミキサー容器ふたがゆるいと、もれの原因になります。



使用する前に

使いかた

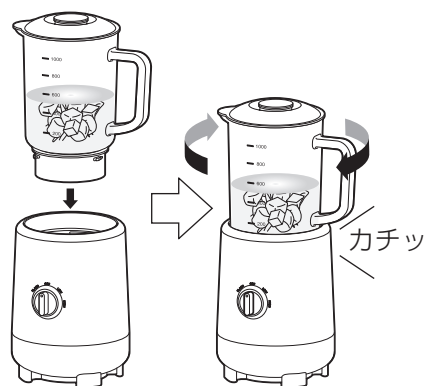
3 ミキサーを本体にセットする

- ミキサーを本体に載せた後、時計回りに回してしっかり固定してください。

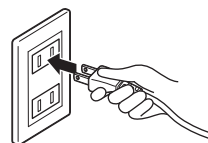


ポイント

- ミキサーが本体にしっかり固定されないとカッターは回転しません。



4 電源プラグをコンセントに差し込む



5

ミキサー容器ふたを押さえながら、スイッチを回して調理する

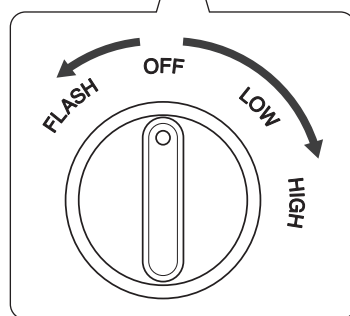
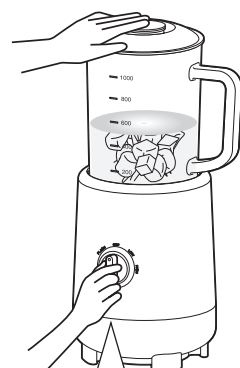
※ 4分間運転したら2分間停止してください。また、くり返し運転する場合は運転時間の合計が15分以内になるようにしてください。

HIGH	高速でカッターが回転して調理します。
LOW	低速でカッターが回転して調理します。
OFF	運転を停止します。
FLASH	つまみを合わせている間だけカッターが高速で回転して調理します。



ポイント

- 材料が引っかかったときは、すぐにスイッチをOFFにし一度ミキサーを本体から取り外し、引っかかった材料を取り除いて、再度調理してください。
- 材料が多いときなどは運転開始時に数回FLASHを使うと、材料が小さく砕けて調理しやすくなります。
- 材料を継ぎ足しする場合は、中央カップを開けて入れてください。

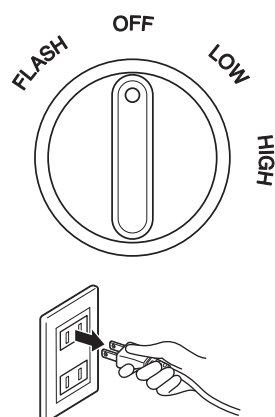


使
い
か
た

使いかた つづき

6

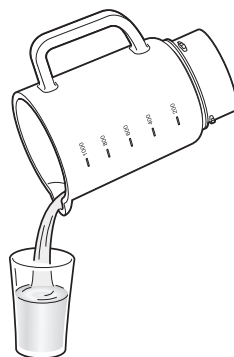
できあがったら、スイッチをOFFにして、電源プラグを抜く



7

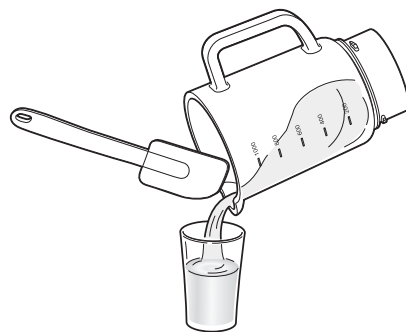
ミキサーを反時計回りに回して本体から取り外し、ミキサー容器ふたを開けて調理物を取り出す

- できあがった調理物は早めにお召し上がりください。保存する場合は、ミキサー容器に入れた状態で保存しないでください。



ポイント

- ・ 調理物を取り出しにくいときは、ゴムべらなどを使用してください。



ボトルの使いかた

注意 調理できない材料

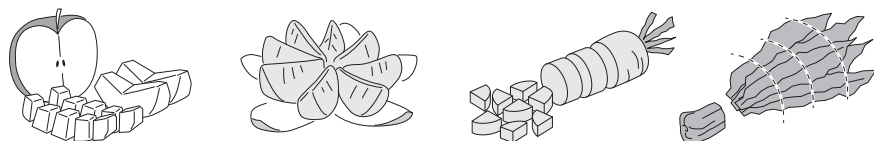
● ボトルでは次のような材料は調理できません。

- ねばりがある材料（やまいも、もちなど）
- 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・乾物・米など）
- 肉・魚類
- 繊維質の材料（野菜・果物の皮、たくあん、根こんぶなど）
- 流動食・離乳食
- 2.5cm 角以上の氷・市販の氷
- 40℃以上の材料

1 材料を準備する

！ お願い

- 材料の芯、皮、種、へたなどは取り除いてください。
- かたい材料は1cm角、柔らかい材料は2～3cm角に、あらかじめ切ってください。
- 加熱調理が必要な材料は調理を済ませて、40℃以下に冷ましてください。



2 材料をボトル容器に入れる

- 材料は、角氷・かたい材料・柔らかい材料・液体の順に入れてください。液体や柔らかい材料を先に入れると、角氷やかたい材料がカッターに引っかかって回転しないおそれがあります。

！ お願い

- 調理できる最大容量は400mLです。これ以上の量を入れないでください。
- 液体は最低200mL入れてください。
- ミキサーと材料を入れる順番が異なります。



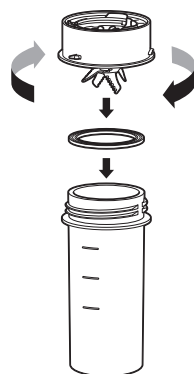
3 ミキサー容器パッキン（ミキサー兼用）をはさんで、ボトル容器とミキサーカッター台（ミキサー兼用）を組み立てる

※ ミキサー容器パッキン（ミキサー兼用）は忘れずに取り付けてください。

ミキサー容器パッキン（ミキサー兼用）を取り付けないと材料がもれます。

※ ボトル容器はぐらつきがないようにしっかり締め込んでください。

ボトル容器とミキサーカッター台（ミキサー兼用）をしっかり締め込まないとカッターは回転しません。



ボトルの使いかた つづき

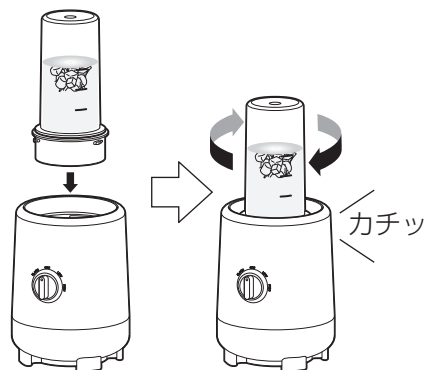
4 ボトルを本体にセットする

- ・ ボトルを本体に載せた後、時計回りに回してしっかり固定してください。

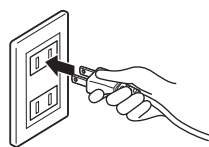


ポイント

- ・ ボトルが本体にしっかり固定されないとカッターは回転しません。



5 電源プラグをコンセントに差し込む



6 ボトルを押さえながら、スイッチを回して調理する

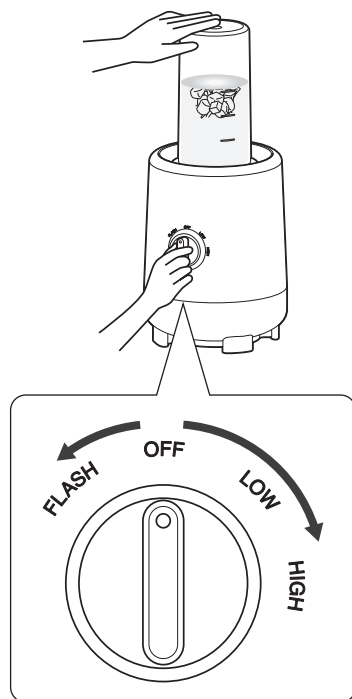
※ 4分間運転したら2分間停止してください。また、くり返し運転する場合は運転時間の合計が15分以内になるようにしてください。

HIGH	高速でカッターが回転して調理します。
LOW	低速でカッターが回転して調理します。
OFF	運転を停止します。
FLASH	つまみを合わせている間だけカッターが高速で回転して調理します。

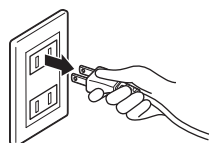
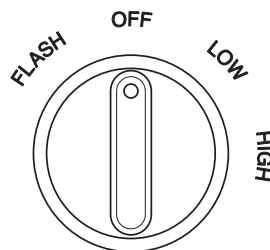


ポイント

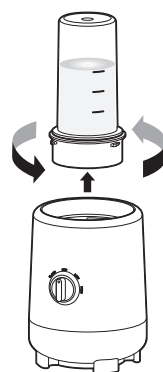
- ・ 材料が引っかったときは、すぐにスイッチをOFFにし一度ボトルを本体から取り外し、引っかった材料を取り除いて、再度調理してください。
- ・ 材料が多いときなど運転開始時に数回FLASHを使用すると、材料が小さく碎けて調理しやすくなります。



7 できあがったら、スイッチをOFFにして、電源プラグを抜く



8 ボトルを反時計回りに回して本体から取り外す



9 ボトルを逆さまにし、ミキサーカッター台を反時計回りに回して外す



10 調理物を取り出すまたは、ボトル容器ふたを取り付けてそのまま飲む

※ ボトル容器ふたパッキンは忘れずに取り付けてください。

※ お買い上げ時にボトル容器ふたパッキンは、ボトル容器ふたに取り付けられています。

※ ボトル容器ふたはぐらつきがないようにしっかり締め込んでください。



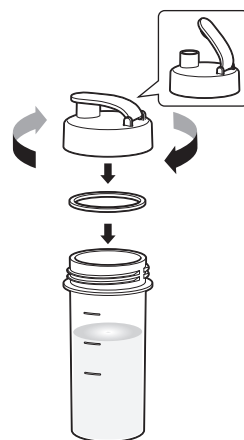
ポイント

- ・ 調理物を取り出しにくいときは、ゴムべらなどを使用してください。

● できあがった調理物は早めにお召し上がりください。保存する場合は、ボトル容器に入れた状態で保存しないでください。

● ボトル容器ふたの飲み口は完全に密閉されないため、横に倒した状態で保存・持ち運びしないでください。

調理物がもれる原因になります。



ミルの使いかた

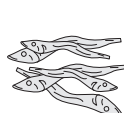
注意 調理できない材料

- ミルでは次のような材料は調理できません。
 - ・ねばりがある材料（やまいも、もちなど）
 - ・かたくてかたまりになった材料（かつお節のかたまり、岩塩のかたまり、ウコンなど）
 - ・繊維質の材料
 - ・肉・生の魚・ドライフルーツ
 - ・冷凍食品
 - ・40℃以上の材料
- 野菜などのみじん切りはしないでください。
- 漢方薬などには使用しないでください。

1 材料を準備する

❗ お願い

- ・ドライメニューの材料は乾燥したものを使用してください。すりつぶしたときに水分が出てくるようなものは調理できません。
- ・魚・野菜などの材料は、皮や骨、芯などを取り除いて、あらかじめ切ってください。
- ・かたい材料は1cm角、柔らかい材料は2～3cm角に、あらかじめ切ってください。葉野菜はゆでてから、あらかじめ切ってください。
- ・湿気のある材料は加熱して水分を飛ばし、40℃以下に冷ましてください。



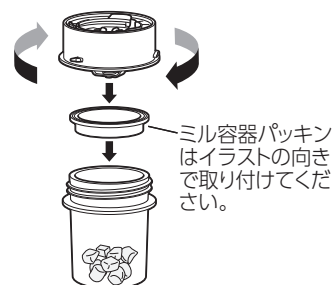
2 材料をミル容器に入れる

- ・調理できる最大容量はドライメニューで約50g、ウェットメニューで約200mLです。これ以上の量を入れないでください。



3 ミル容器パッキンをはさんで、ミル容器とミルカッター台を組み立てる

- ※ミル容器パッキンは忘れずに取り付けてください。ミル容器パッキンを取り付けないと材料がもれます。
- ※お買い上げ時にミル容器パッキンは、ミルカッター台に取り付けられています。
- ※ミル容器はぐらつきがないようにしっかり締め込んでください。ミル容器とミルカッター台をしっかり締め込まないとカッターは回転しません。

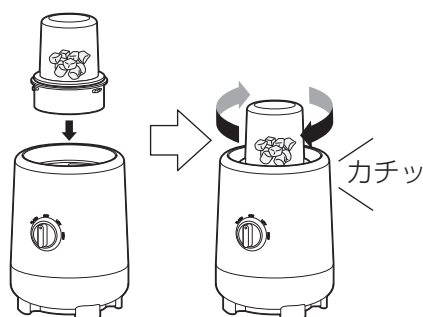


警告

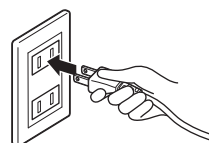
- カッターに直接触れないようにしてください。

4 ミルを本体にセットする

- ミルを本体に載せた後、時計回りに回してしっかり固定してください。



5 電源プラグをコンセントに差し込む



6 ミルを押さながら、スイッチを回して調理する

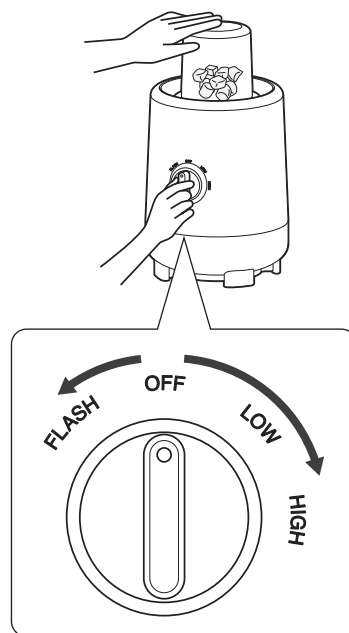
※ 1分間運転したら30分間停止してください。

HIGH	高速でカッターが回転して調理します。
LOW	低速でカッターが回転して調理します。
OFF	運転を停止します。
FLASH	つまみを合わせている間だけカッターが高速で回転して調理します。



ポイント

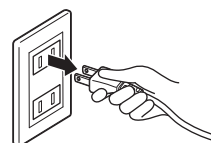
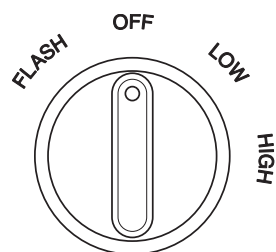
- 材料が均一に碎けないときは、スイッチをOFFにし一度ミルを本体から取り外し、上下に軽く振って全体をまぜてから、再度調理してください。
- 材料が引っかかったときは、すぐにスイッチをOFFにし一度ミルを本体から取り外し、引っかかった材料を取り除いて、再度調理してください。
- 材料が多いときなど運転開始時に数回FLASHを使用すると、材料が小さく碎けて調理しやすくなります。



ミルの使いかた つづき

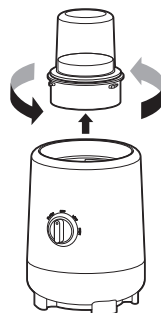
7

できあがったら、スイッチをOFFにして、電源プラグを抜く



8

ミルを反時計回りに回して本体から取り外す



9

ミルを逆さまにし、ミルカッター台を反時計回りに回して取り外して、調理物を取り出す

- できあがった調理物は早めにお召し上がりください。保存する場合は、ミル容器ふたを取り付け、適切な方法で保存してください。



クッキングガイド

スムージーメニュー（ミキサー・ボトル）

バナナと小松菜のスムージー

材料（約3人分）

- | | | |
|-------|-------|------------|
| ①牛乳 | 200mL | } A |
| ②はちみつ | 大さじ1 | |
| ③レモン汁 | 小さじ2 | |
| ④小松菜 | 50g | |
| ⑤バナナ | 1本 | |

作りかた

- 1 小松菜は根元を切り落とし3cm幅に切り、バナナは2cm幅の輪切りにする。
- 2 ミキサーに**A**、小松菜、バナナの順に入れる。
- 3 「LOW」で約30秒連続運転する。

いちごとりんごのスムージー

材料（約3人分）

- | | | |
|-------|-------|------------|
| ①豆乳 | 200mL | } A |
| ②はちみつ | 大さじ1 | |
| ③レモン汁 | 小さじ1 | |
| ④いちご | 100g | |
| ⑤りんご | 1/4個 | |

作りかた

- 1 いちごは洗ってヘタを取り、2cm角に切る。りんごは洗って芯を取って、皮をむき1cm角に切る。
- 2 ミキサーに**A**、いちご、りんごの順に入れる。
- 3 「HIGH」で約20秒連続運転する。

スープメニュー（ミキサー）

かぼちゃのポタージュ

材料（約3人分）

- | | | |
|----------|-------|----------------|
| ①牛乳 | 400mL | } A |
| ②かぼちゃ | 350g | |
| ③顆粒コンソメ | 小さじ2 | |
| ④白こしょう | 少々 | |
| ⑤塩 | 少々 | |
| ⑥有塩バター | 20g | } トッピング |
| ⑦生クリーム | 大さじ2 | |
| ⑧フルトン | 10g | |
| ⑨パセリ（乾燥） | 適量 | |

作りかた

- 1 下ごしらえ
・かぼちゃは種とワタを取り除き、皮をむき、2cm角に切る
・耐熱皿に重ならないよう、かぼちゃを並べてラップをふんわりとかける
・電子レンジで500W/8分、やわらかくなるまで加熱する。
・熱いうちにフォークなどでつぶす。
・40℃以下まで冷ます。
- 2 ミキサーに牛乳の半量（200mL）と**1**の順に入れ、「LOW」で約30秒連続運転する。
- 3 残りの牛乳（200mL）を入れて、さらに「LOW」で約30秒連続運転する。
- 4 **3**を鍋に入れて中火で加熱し、**A**を加えて味を調える。
- 5 ひと煮立ちしたら有塩バターを加え、よく混ぜ合わせ、火を止める。
- 6 器に注ぎ、**トッピング**に生クリームとフルトンとパセリをのせる。

クッキングガイド つづき

ムースメニュー（ミキサー）

チョコレートムース

材料（約4人分）

- ①生クリーム・・・・・・・・・ 200mL
 - ②砂糖・・・・・・・・・・ 20g
 - ③板チョコレート（ブラック）・・ 1枚（50g）
 - ④牛乳・・・・・・・・・・ 100mL
 - ⑤ゼラチンパウダー・・・・ 1袋（5g）
 - ⑥お湯・・・・・・・・・・ 50mL
 - ⑦ココアパウダー・・・・ 大さじ1
 - ⑧生クリーム・・・・・・・・ 適量
 - ⑨ミント・・・・・・・・・・ 適量
- } 仕上げ用

作りかた

- 1** 下ごしらえ
 - ・チョコレートは細かく刻んでおく。
 - ・チョコレートをボウルに入れ湯せんで溶かす。完全に溶けたら牛乳の半量（50mL）を少しずつ加え混ぜあわせる。
 - ・混ざったら、ボウルを湯せんから外し残りの牛乳（50mL）を加えて混ぜる。
 - ・ゼラチンパウダーはお湯（50mL）でよく溶かしておく。
- 2** ミキサーに生クリーム、砂糖の順に入れる。
- 3** 「LOW」で約30秒連続運転する。
- 4** **1**とココアパウダーを加えて「LOW」でさらに約2分連続運転する。
- 5** 器に入れて、冷蔵庫で冷やす。
- 6** 固まったらお好みで生クリームとミントをのせる。

ドライメニュー（ミル）

ふりかけ

材料

- ①ちりめんじゃこ・・・・ 10g
- ②桜えび・・・・・・・・・・ 8g
- ③乾燥わかめ・・・・・・・・ 5g
- ④ごま・・・・・・・・・・ 大さじ1

作りかた

- 1** ちりめんじゃこ、桜えびはフライパンや電子レンジで水分を飛ばし、完全に冷ましておく。
- 2** ミルに**1**、乾燥わかめを入れる。
- 3** 「FLASH」で5回（約10秒）運転する。
- 4** 運転終了後、ごまを加える。

コーヒー豆

材料

- ①コーヒー豆・・・・・・・・ 16g

作りかた

- 1** ミルにコーヒー豆を入れる。
- 2** 「HIGH」で約10秒連続運転する。

ウェットメニュー（ミル）

玉ねぎドレッシング

材料

- ①玉ねぎ・・・・・・・・・・ 1/4個
- ②砂糖・・・・・・・・・・ 大さじ1
- ③しょうゆ・・・・・・・・・・ 大さじ1・1/2
- ④酢・・・・・・・・・・ 大さじ1・1/2
- ⑤オリーブオイル・・・・・・ 大さじ1
- ⑥レモン汁・・・・・・・・・・ 小さじ1/2
- ⑦塩・・・・・・・・・・ ふたつまみ

作りかた

- 1** 玉ねぎはみじん切りにして、電子レンジで600W/1分加熱する。
- 2** ミルに**1**と他すべての材料を入れる。
- 3** 「LOW」で約5秒連続運転する。

※ 材料の番号順にミキサー・ボトル・ミルに入れてください。

レシピサイト

取扱説明書に記載されているレシピの他に、ウェブサイトにもレシピを掲載しています。二次元バーコードで簡単にアイリスオーヤマ ミキサー レシピサイトにアクセスできます。

- ・ 二次元バーコードが読み取れない場合は、以下のURLにアクセスしてください。
<https://www.irisohyama.co.jp/blender/ijm-s101/recipe/>



お手入れ

● 使用後は毎回お手入れをしてください。



警告

- お手入れは、必ず運転を停止して、電源プラグを抜いてから行う。
- カッターに直接触れない。
- 本体には水をかけない。



注意

- シンナー、ベンジン、漂白剤、スポンジのナイロン面、たわし、磨き粉、化学ぞうきんなどは使わない。
 - 40℃以上のお湯は使わない。
 - 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わない。
部品の変形・破損・故障の原因になります。
 - プラスチック部品など（※）は、にんじん・葉野菜の色素が付着して変色することがあります。洗っても完全には取れませんが、使用上問題はありません。
- ※ 中央カップ、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、ミキサーカッター台、ボトル容器、ボトル容器ふた、ボトル容器ふたパッキン、ミルカッター台、ミル容器パッキン、ミル容器ふた

■ ミキサー・ボトル・ミル

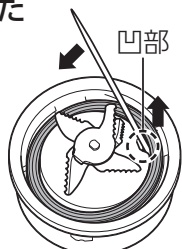
容器・ふた・中央カップ・カッター台・パッキンは分解して洗う

- ・ スポンジ・ブラシなどで水洗い、または台所用洗剤で洗って、水で流してください。
- ・ 洗った後、よく乾かしてください。

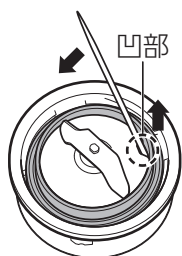


■ パッキンの取り外しかた

ミキサーカッター台またはミルカッター台の凹部に竹串（先端が尖っていない側）などを挿入して、パッキンの端を浮かせて取り外す



ミキサーカッター台



ミルカッター台

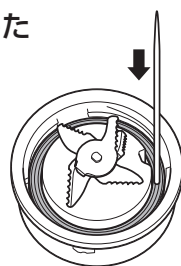
■ パッキンの取り付けかた

ミキサーカッター台またはミルカッター台の溝にあわせてパッキンを取り付ける

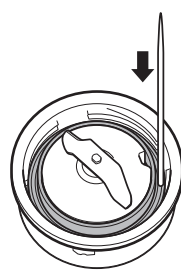


ポイント

- ・ 竹串（先端が尖っていない側）などを使って押し込むと作業しやすいです。



ミキサーカッター台



ミルカッター台

■汚れが落ちにくいときは

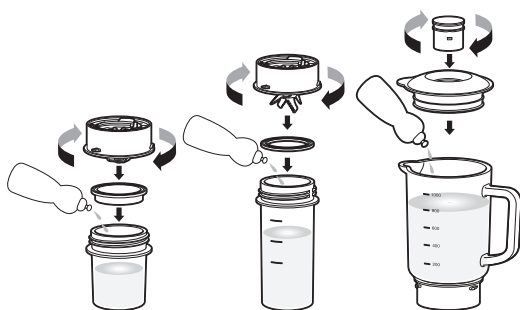
1 容器に水またはぬるま湯（40℃以下）を入れる

- 容量 ミキサー：1000mL
ボトル：400mL
ミル：200mL
- ミキサーは、ミキサー容器、ミキサー容器パッキン、ミキサーカッター台を組み立てたままで行ってください。



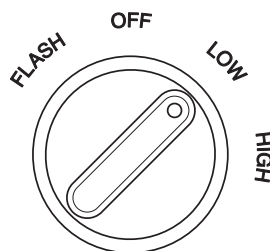
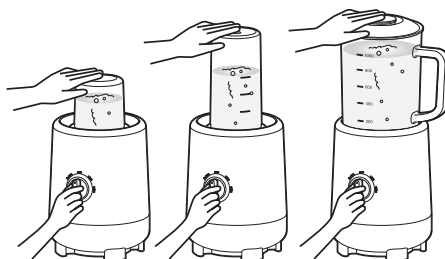
2 台所用洗剤を数滴加えて、ミキサー容器ふた・カッター台をしっかり閉める

- ミキサーは中央カップ、ミキサー容器ふたパッキンも忘れずに取り付けてください。
- ボトルは、ボトル容器にミキサー容器パッキンとミキサーカッター台を取り付けてください。
- ミルは、ミル容器にミル容器パッキンとミルカッター台を取り付けてください。



3 本体にセットし、電源プラグを接続して、LOW で約 30 秒運転する

- 容器またはふたを上から押さえながら運転してください。



お手入れ

4 スイッチを OFF にして電源プラグを抜き、ミキサー・ボトル・ミルを取り外して、分解して水洗いする

- 洗った後、よく乾かしてください。

■本体

水またはぬるま湯（40℃以下）を含ませたやわらかい布をよく絞って、汚れを拭き取る



こまったときは

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、下記の点をご確認ください。

こんなとき	ご確認いただきたいこと
スイッチを回しても 運転しない	● 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていることを確認してください。
	● スイッチがOFFになっていませんか？ →スイッチを回して、HIGHまたはLOWまたはFLASHに合わせてください。
	● ミキサーやボトル、ミルが本体に確実にハマっていますか？ →ミキサーやボトル、ミルを本体に載せて、時計回りに回して確実にハマてください。(→P.10、14、17)
	● モーターの保護装置が働いたままになっていませんか？ →リセットボタンを押してください。(→P.26)
	● カッターに材料が引っかかっていますか？ →スイッチをOFFにし、材料を全て取り出して入れ直してください。
	● 容器がカッター台にしっかり締め込まれていることを確認してください。 →容器はぐらつきがないようにしっかり締め込んでください。容器とカッター台をしっかり締め込まないとカッターは回転しません。(→P.8、13、16)
調理物がもれる	● 容器とカッター台の組み合わせは合っていますか？ →ミキサー容器とボトル容器にはミキサーカッター台を、ミル容器にはミルカッター台を取り付けてください。(→P.6、7、8、13、16)
	● 容器とカッター台の締め込みは十分ですか？ →ミキサー容器をミキサーカッター台にねじ込んで、しっかり締め込んでください。(→P.6、8) →ボトル容器をミキサーカッター台にねじ込んで、しっかり締め込んでください。(→P.7、13) →ミル容器をミルカッター台にねじ込んで、しっかり締め込んでください。(→P.7、16)
	● パッキンを付け忘れていませんか？ ミキサー：ミキサー容器ふたパッキン、ミキサー容器パッキン ボトル：ミキサー容器パッキン(ミキサー兼用) ミル：ミル容器パッキン →容器を取り付ける前に、必ずパッキンをふた、カッター台に正しく取り付けてください。(→P.6、7、8、13、16)
	● ミキサー容器ふたパッキン、ミキサー容器パッキン、ボトル容器ふたパッキン、ミル容器パッキン、が破損または劣化していませんか？ →アイリスコールにお問い合わせください。
	● ミキサー容器ふた、中央カップはしっかり閉まっていますか？ →ミキサー容器ふた、中央カップをしっかり閉めてください。

こんなとき	ご確認ください
調理物がもれる	● 材料を入れすぎていませんか？ →材料を減らしてください。
	● カッター刃がぐらついていませんか？ →カッター台のカッター刃の軸が摩耗しています。アイリスコールにお問い合わせください。
空回りする	● 材料が引っかかっていませんか？ →スイッチをOFFにし、材料を全て取り出し入れ直してください。 (→P.11、14、17) →材料の大きさやかたさを適切にしてください。(→P.9、13、16) →液体を増やしてください。
使用中に運転が止まった	● モーターの保護装置が働いています。以下のような状況になっていませんか？ ・調理できない材料が入っている (→P.9、13、16) ・材料が多すぎる ・材料の水分が少ない →「モーターの保護装置が働いたときは」を参照してやり直してください。(→P.26) ・材料の切りかたが大きい
ミルで材料が均一に細かにならない	● 材料全体がうまく回っていません。 →スイッチをOFFにし一度ミルを本体から取り外し、上下に軽く振って全体をまぜてから、再度調理してください。
異臭がする	● モーターに負担がかかっています。 →30分以上休ませてください。
振動が大きい	● 不安定な場所に設置していませんか？ →水平で安定した場所に設置してください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



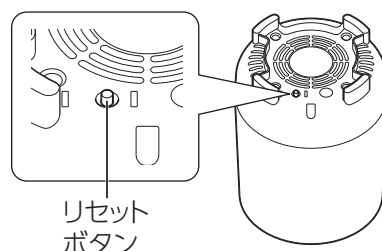
警告 ● ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

こまったときは つづき

■モーターの保護装置が働いたときは

モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が停止します。そのようなときは、以下の手順でやり直してください。

- 1 スイッチをOFFにし、電源プラグを抜いて、30分以上休ませる
- 2 調理できない材料は取り除き、材料が多いときは減らす、液体を足すなどする
- 3 本体の底面にある白色のリセットボタンを「カチッ」と音になるまで押す
モーターの保護装置が解除されます。
- 4 電源プラグを接続して、再度操作する



仕様

電源	AC100V (50/60Hz兼用)		
定格消費電力	230W		
定格時間	ミキサー・ボトル：4分運転ごとに2分停止 くり返し運転は運転時間合計15分まで ミル：1分運転ごとに30分停止		
回転数 (HIGH運転時)	約10500回/分 (1000mL水負荷時)		
定格容量	ミキサー：1000mL	ボトル：400mL	ミル：200mL
電源コード長さ	約1m		
外形寸法 (ミキサー・ボトル・ミルセット時)	ミキサー：幅185×奥行159×高さ352mm ボトル：幅146×奥行159×高さ333mm ミル：幅146×奥行159×高さ260mm		
製品質量	ミキサー：約2.7kg	ボトル：約1.7kg	ミル：約1.9kg

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

こまだったときは／仕様／保証とアフターサービス

■ 保証書

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

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。

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

27

ミキサー IJM-S101BM

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし、本体のみ	
お客様	お名前		※販売店 住所・店名 電話（ ） -
	ご住所 〒		
	電話（ ） -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障および損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理にかぎります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼にできない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障および損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障および損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障および損傷
 - ④ 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障および損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障および損傷
 - ⑥ 本書の提示がない場合
 - ⑦ 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換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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。

修理メモ

※ 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もの（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。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アイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <https://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

アイリスコール 0120-311-564

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関する
お問い合わせ
(通話料無料)

修理専用コール 0800-170-7070

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。