

取扱説明書

ジュースミキサー(家庭用)

品番 MJ-M32・MJ-M22

ジュース(家庭用)

品番 MJ-M12



MJ-M32



MJ-M22



MJ-M12

このたびは、パナソニック製品を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、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(6～7ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

パナソニックの会員サイト「[CLUB Panasonic](#)」で「[ご愛用者登録](#)」をしてください。(裏表紙ご参照)

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

●お買い上げの品番により付属品の数が異なります。

MJ-M32 MJ-M22 MJ-M12

| | | | |
|--|---|--------------------|---|
| ジュース  <ul style="list-style-type: none"> ●カッターで野菜や果物を細かくすりおろしエキスを絞り出す ●濃度の切り替えができる こい：食物繊維たっぷり濃厚なジュース ふつう：なめらかな飲み口で素材の味を楽しむジュース ●すっきりフィルターで、さらりとした飲み口ですっきり飲みやすいジュース | ○ | ○ | ○ |
| 豆乳サーバー  <ul style="list-style-type: none"> ●手軽に豆乳 | ○ | (別売) ・豆乳サーバー完成品 | (別売) ・豆乳サーバー完成品 |
| ミキサー  <ul style="list-style-type: none"> ●カッターで食物繊維を細かくしながら、野菜や果物をかくはん | ○ | ○ | (別売) ・ミキサーコップ完成品 ・カッター着脱ホルダー |
| スイートバー  <ul style="list-style-type: none"> ●生クリームなどを使ったスイーツが手軽に！ | ○ | (別売) ・スイートバー | (別売) ・ミキサーコップ完成品 ・カッター着脱ホルダー ・スイートバー |
| ミル  <ul style="list-style-type: none"> ●乾燥材料の粉碎 ●水分の多い材料のすりつぶし | ○ | (別売) ・ミルコップ完成品 | (別売) ・ミルコップ完成品 |

MJ-M22 MJ-M12

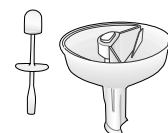
をお買い上げの方へ

下記は別売部品としてお求めいただけます。

●販売店でお買い求めください
※パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。(裏表紙)

※2012年2月現在

豆乳サーバー完成品



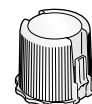
●部品番号
AJA20-135-W2

ミキサーコップ完成品



●部品番号
AVA29-211-W1S

カッター着脱ホルダー



●部品番号
AVF26-211-W1

スイートバー



●部品番号
AVA43-211-W1

ミルコップ完成品



●部品番号
AVA14-211-W1

もくじ

確認とご注意

お使いになる前に(付属品を確認する)

ページ

4

安全上のご注意

6

毎日の使い方

ジュース

各部の名前と扱い方

8

ジュースの使い方

11

豆乳サーバー

豆乳サーバーの使い方(豆乳を作る)

14

ミキサー

各部の名前と扱い方

16

カッターの取り外し・取り付け方

18

ミキサーの使い方

20

スイートバー

スイートバーの使い方(バニラアイスを作る)

22

ミル

各部の名前と扱い方

24

ミルの使い方

26

必要なとき

お手入れ

28

故障かな?

30

保証とアフターサービス

32

モーターの保護装置について

34

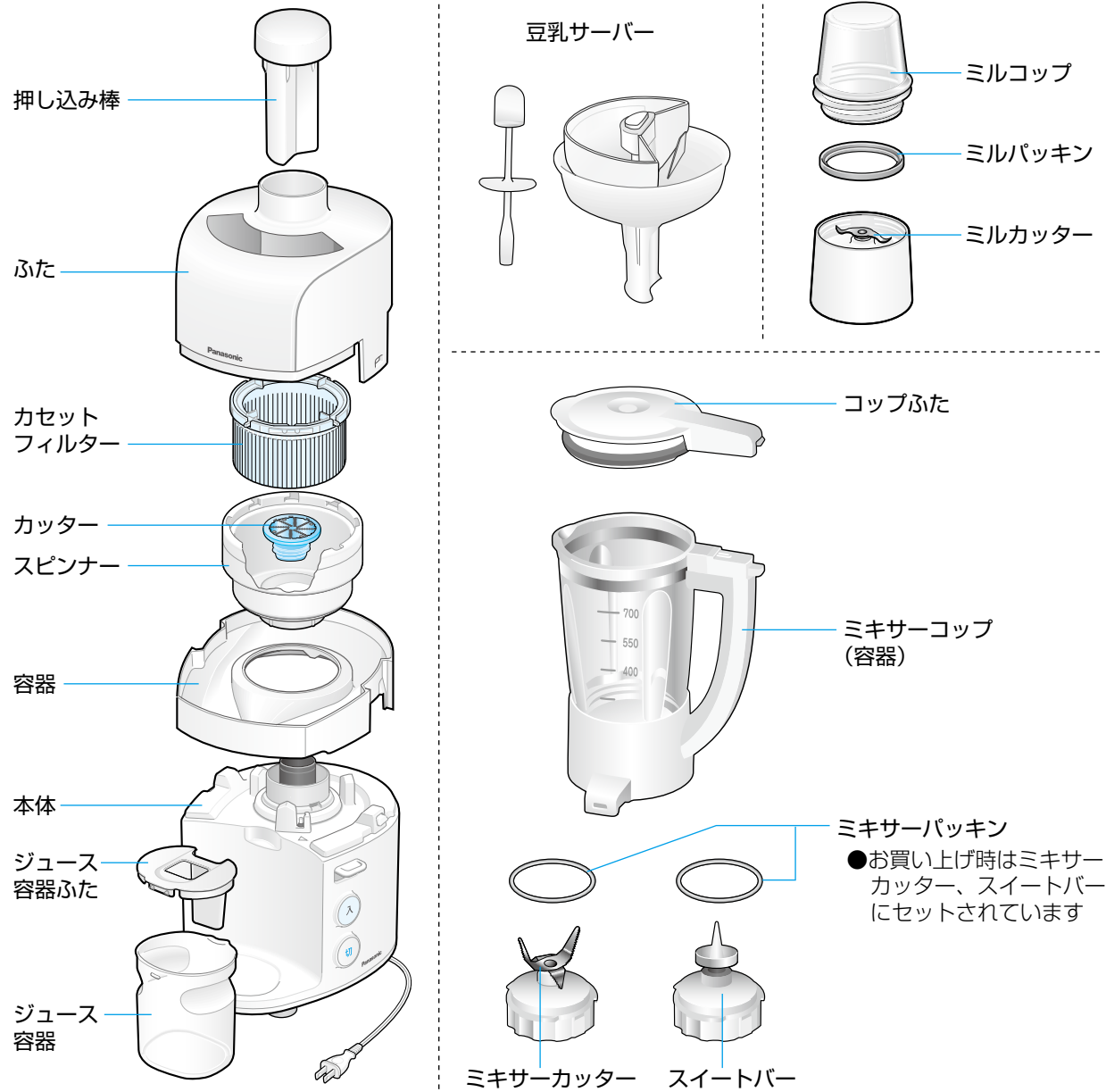
仕様

35

お使いになる前に (付属品を確認する)

●お買い上げの品番により付属品の数が異なります。お使いになる前に、まずご確認ください。

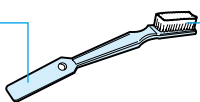
MJ-M32



付属品

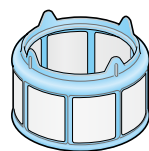
●へら付きブラシ(1本)

へら
ジュースや
調理物をかき
出すときに使う

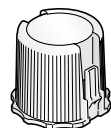


ブラシ
カッターを
洗うときに
使う

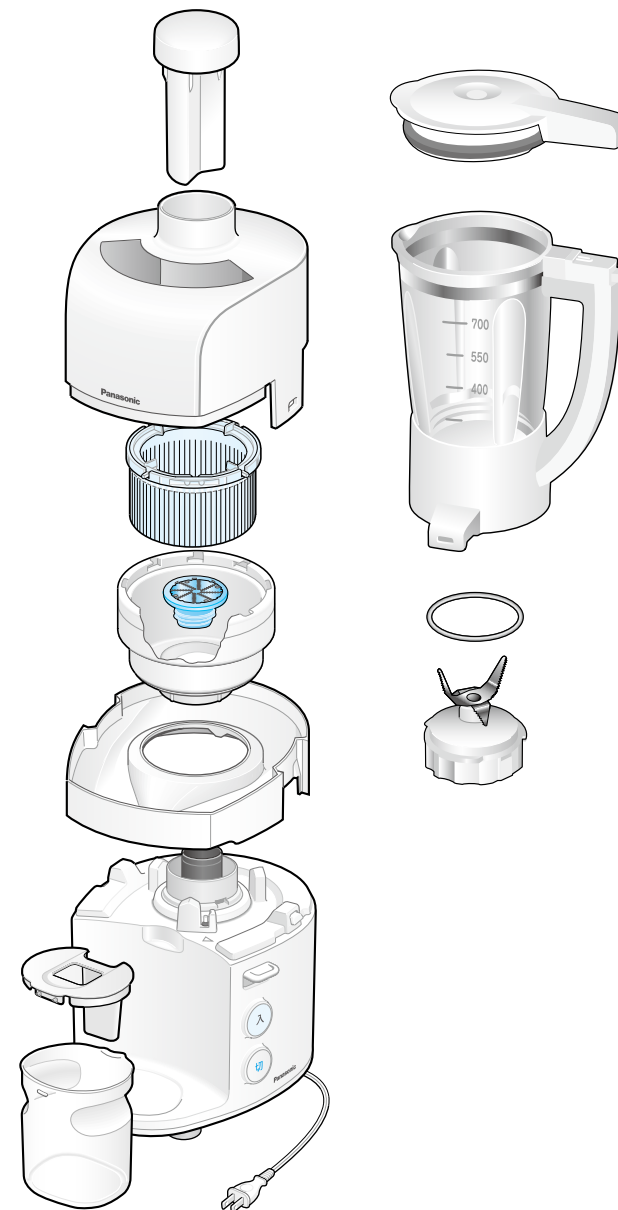
●すっきりフィルター(1個)



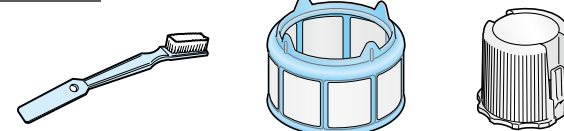
●カッター着脱ホルダー
(1個)



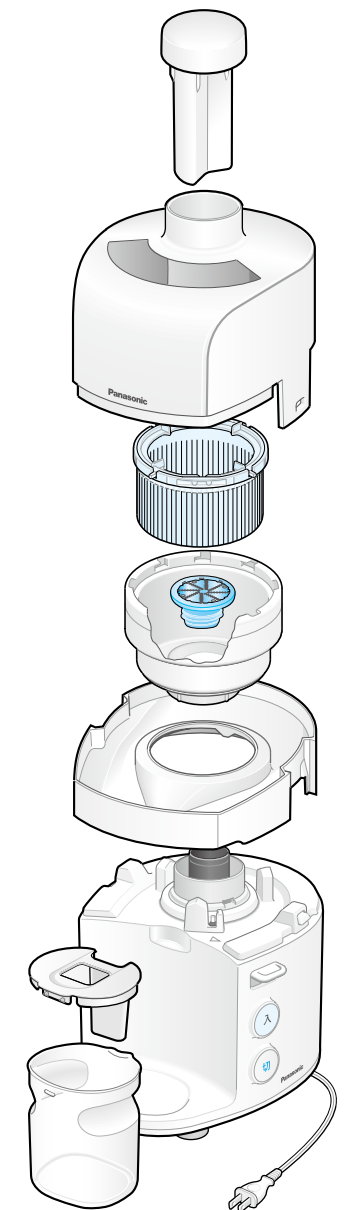
MJ-M22



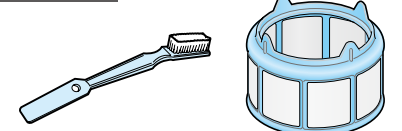
付属品



MJ-M12



付属品



お使いになる前に (付属品を確認する)

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、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害や損害の程度を区分して、説明しています。

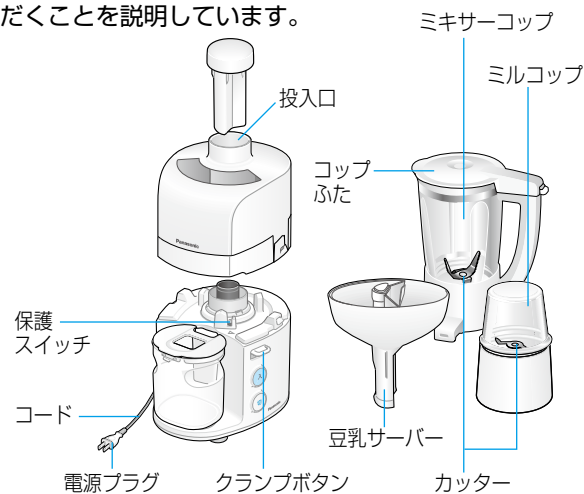
警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■ お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。



警告

■電源プラグやコードは

次のことをしない
(ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因)

- 電源プラグ・コードを傷めない
傷付ける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、挟み込む など
- コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
➡ コード・電源プラグの修理は販売店にご相談ください。
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)

次のことを守る

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
(発煙・発火・感電の原因)
- 電源プラグのほこりなどは定期的に取り
(ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり火災の原因)
➡ 電源プラグを抜き、乾いた布でふく。

カッターや回転部を露出したままで運転しない

(けがの原因)



異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く (発煙・発火、感電、けがの原因)

- <異常・故障例>
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
 - コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
 - 本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
 - 使用中に異常な回転音がある。
 - ミキサーコップ・ミルクコップにひび割れなどができた。
- ➡ すぐに販売店に点検・修理を依頼してください。

■本体は

次のことをしない

- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない
(感電・けがの原因)



- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
(感電・ショートによる発火の原因)

- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない
(火災・感電・けがの原因)
➡ 修理は販売店にご相談ください。

- 投入口やミキサーコップの中に、指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れない
(けがの原因)

注意

■取り扱いに注意！

- 次のことをしない (けがの原因)
 - カッターは鋭利なため、直接手を触れない
 - カッターの取り外し、取り付け、お手入れ、保管時は特にご注意ください
 - 運転中に移動させない
 - 不安定なところで使わない
 - 布、ビニール、紙、おぼんなどの上で使わない
 - 本体が回ったり、移動することがあります
 - 保護スイッチを細い棒などで押さない
 - 保護スイッチを押した状態でスイッチを入れると回転部が回転します
 - 運転中にクランプボタンを押さない
 - 運転中にミキサーコップ・コップふた・ミルクコップ・豆乳サーバーの取り付け、取り外しはしない
 - 使用中、途中で材料を加えるときは必ずスイッチを切る

■ガラス製部品の取り扱いに注意！

- 次のことをしない
 - 傷が付くような使い方をしない
 - 市販の氷などのかたい材料を入れない
 - 金属製のスプーンやへらなどは使わない
(割れるおそれ)
 - 60℃以上の熱い材料を入れない
(吹きこぼれによるやけどや、コップ割れによるけがの原因)

■電源プラグやコードは

- 次のことを守る
 - 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(絶縁劣化による感電や漏電火災の原因)
 - 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火の原因)

次のことも守る
(けがの原因)

- 電源プラグを抜き差しするときは、スイッチ「切」を確かめる
- 部品の取り付け・取り外しやお手入れは、スイッチを切り、電源プラグを抜く
 - カッターの回転が止まってから、各部品を本体から外す。



各部の名前と扱い方

※ご使用前に各部品を洗ってください。(P.28)

※太陽光・蛍光灯などの光が当たると、ふたや本体の樹脂の色が多少変化することがありますが、性能など問題はありません。

カッター(回して取り外せます)

■取り外し方

●カッターを真上に引っ張りながら回す

■取り付け方

●カッターがスピナーの底に落ち込むまで回す

※お手入れ後は、必ずカッターをスピナーに取り付けてください。

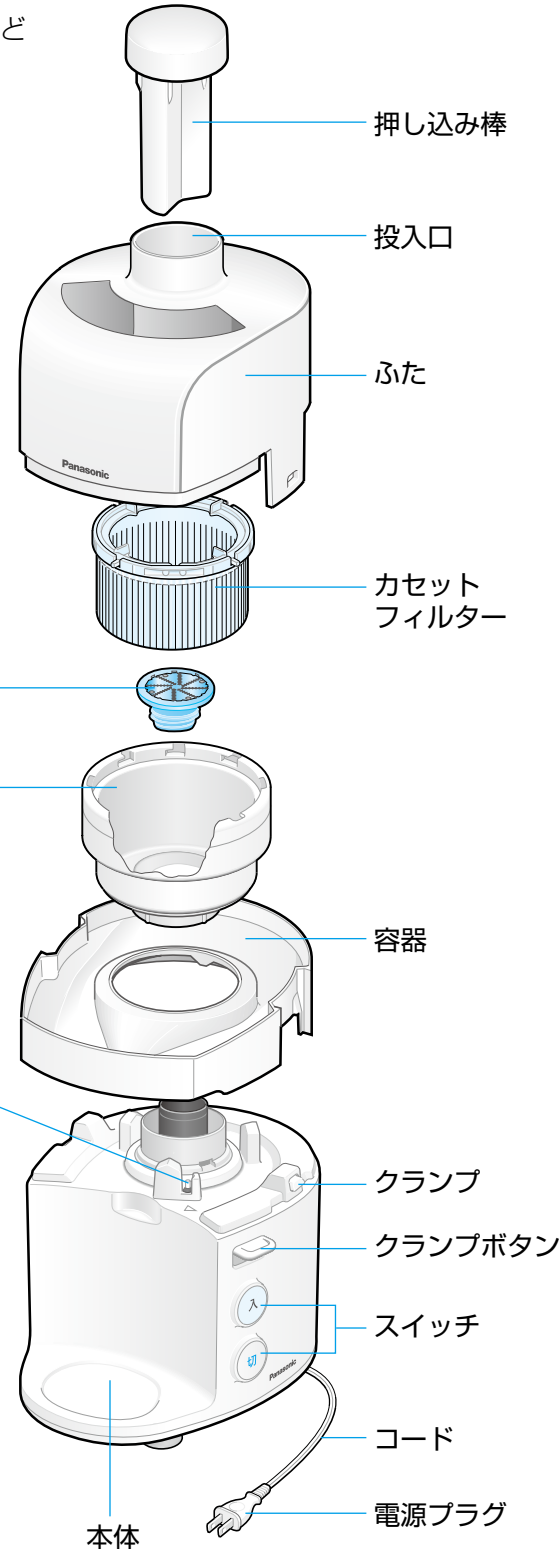
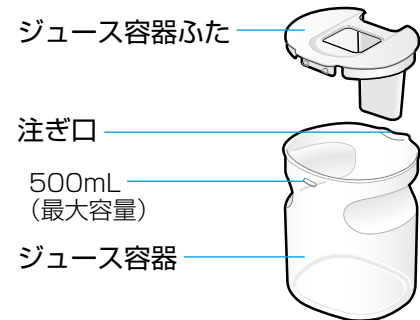
※カッター保護シートを外す。
 (付けたままスイッチを入れると故障の原因になります。)

スピナー

■振ると水の音がするのは？
 異常振動を防ぐために液体を入れているためです。異常ではありません。

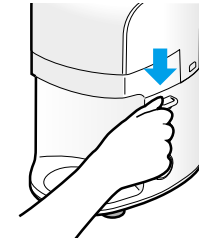
保護スイッチ

※安全装置です。各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。

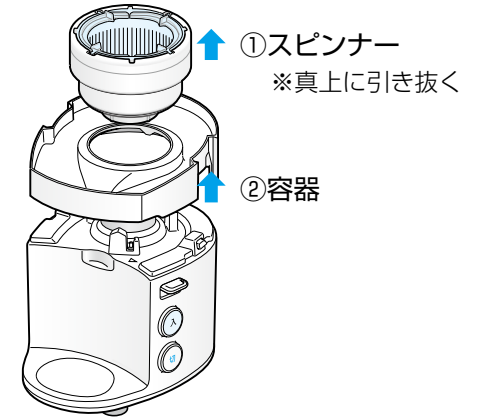


分解のしかた

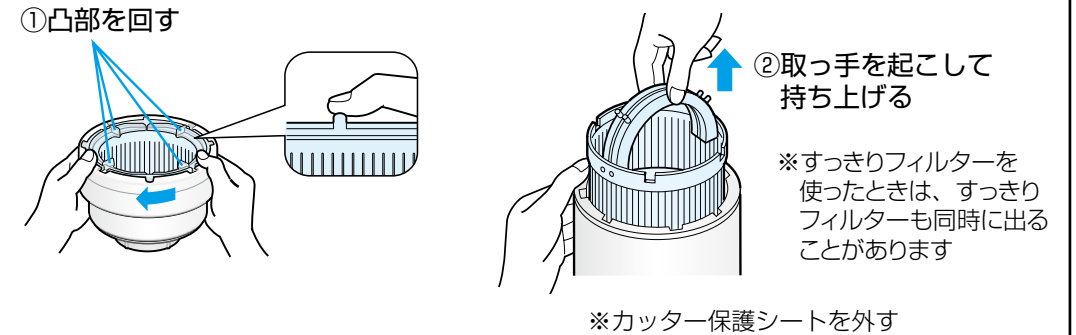
1 クランプボタンを押し下げ、ふたを外す



2 スピナー、容器を外す

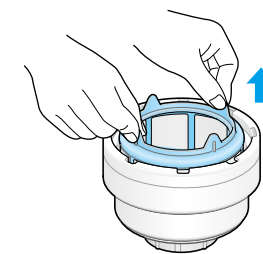


3 カセットフィルターを外す



■ すっきりフィルターを使ったときは

4 すっきりフィルターを外す



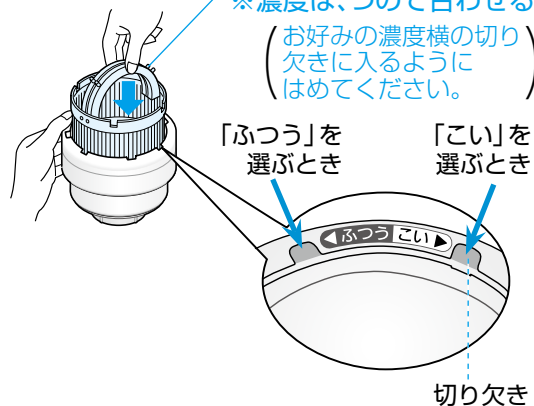
各部の名前と扱い方

組み立て方

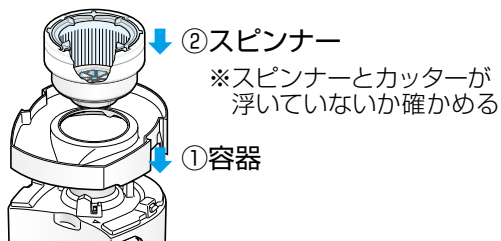
1 カセットフィルターをスピナーに取り付ける(ジュースの濃度を決める)

取っ手を倒し、**つのを切り欠きにはめる**(4か所)

※濃度は、つので合わせる。
(お好みの濃度横の切り欠きに入るようにはめてください。)



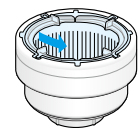
2 本体にセットする



③カセットフィルターが止まるまで左に回す

※確実に止まる位置まで回しているか確かめる

(正しく取り付けないと、回転中にカセットフィルターが浮き、カセットフィルターやふたが割れることがあります。)



※ふたをセットするまで、容器は浮いていますが異常ではありません

3 ふたをセットする

「カチッ」と音がするまで押さえる

※かたいときは、つのが切り欠きの中にはまっているか見直す



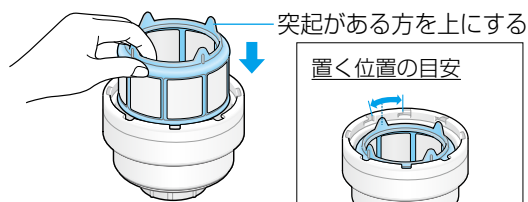
すっきりフィルター

すっきりフィルターの使い方

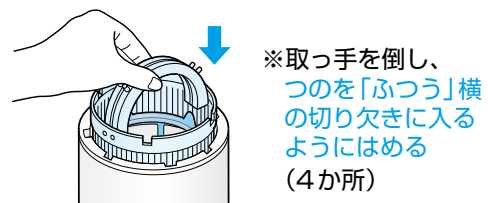
- さらりとした飲み口ですっきり飲みやすいジュースにしたいとき
(種類や鮮度によりジュースに果肉が残ることがあります。)
- りんごだけを絞るとき
- やわらかくなった材料を絞るとき
※種類や鮮度により、ドロツとしたジュースになり、容器から漏れることがあるため

セットのしかた

1 すっきりフィルターをスピナーに入れる



2 カセットフィルターをスピナーに取り付け、つのを「ふつう」に合わせる(すっきりフィルターとスピナーの間に入れる)



3 本体にセットする (左記2と同じ)

4 ふたをセットする (左記3と同じ)

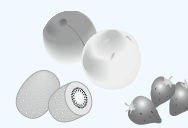
お願い

- カセットフィルターと同時に使用してください。
- にんごだけを絞らないでください。
※異常振動することがあるため
→他の材料と混合するジュースのみ使用する。
・一度に絞るときのにんごの最大量は200gまで。
・にんごを一番最初に入れる。

ジューサーの使い方

禁止材料(例)

- 粘りけの強いもの
バナナ・モロヘイヤ
とろろいも
…など
- 果肉が多く、容器から流れにくいもの
かき・もも・いちご
キウイ・パイナップル
…など



→ジュースにならずに容器から漏れます



- 水分の少ないもの
くこ・よもぎ
…など
- 繊維の多いもの
しょうが・ごぼう
…など



※約10g以下なら絞れます。
→うまく絞れません
カッターが目詰まりし、異常振動の原因になります

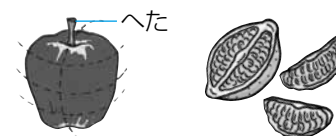
材料は、比較的水分の多い野菜や果物が適しています。

お願い

- トマトやグレープフルーツなどは、果肉が混ざりやすいため、とろみのあるジュースになります。
→ジュースが容器に残りやすいので、容器を外して付属のへらでかき出す。
- ぶどうなどの小さい種は、投入口から飛び出ることがあります。
→材料を投入してすぐに押し込み棒で押さえる。

下ごしらえ

投入口に入る大きさに切る

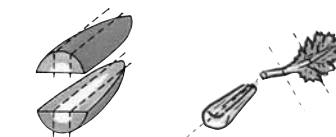


りんご (8つ切りにしてへたを取る) レモン (4つ切りにして皮をむく)

●りんごなどのかたいへたは取り除く。
(カッターに引っ掛かると異常音の原因)



かんきつ類 (皮をむいて小房に) トマト (8つ切り)



にんご (6つ切り) セロリ

●かたくて大きい種は取り除く。
(カッターが傷む原因)

葉菜類

よく洗い、投入口に入る大きさに丸める



キャベツ・パセリ



●パセリ・青じそなどは包み込む。

ジューサーの使い方

セットする

1 本体にセットする (組み立て方→P.10)

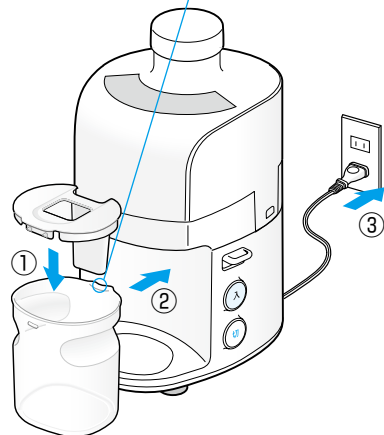
■すっきりフィルターを使うときは
(セットのしかた→P.10)

●好みの濃度になっていますか？

濃度 ジュース内の食物繊維量 濃度
ふつう 少なめ 多め こい

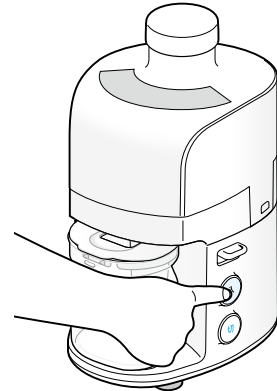
2 ジュース容器をセットし、電源プラグを差し込む

ジュース容器の注ぎ口を本体側に向けてセットする。



絞る

3 「入」スイッチを押す

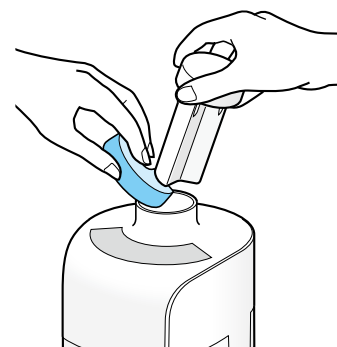


※スイッチを入れた直後に始動音(大きめの音)がしますが、高速回転させているためで異常ではありません。

4 材料を少しずつ投入口に入れ押し込み棒でゆっくり押し込む

繊維の多い材料から絞る

- ①根菜類(にんじんなど)
- ②葉菜類(キャベツなど)
- ③果物(りんごなど)



※材料を入れ終わっても、絞りきるまでは押し込み棒を取り外さない。
(材料の切れ端や種が飛び出ることがあります。)

取り出す

5 ジュースが落ちなくなったらスイッチを切りジュース容器を外す



※ジュースを注ぐときは、ジュース容器ふたが外れないように押さえる。

使用後は 電源プラグを抜く

■ジュースの出が悪いときは…

→スイッチを切り、容器を外して付属のへらでかき出す。

お願い

—ジュースの漏れやかすの混入を防ぐために—

●繊維の多い材料から絞る(野菜→果物)

※りんごは最初に絞らない。
果肉が容器にたまりやすく、ジュース容器に流れません。

●りんごだけを絞るときは、すっきりフィルターを使う

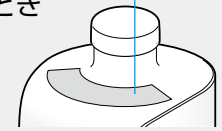
●材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む

●投入口に水・ジュースなどを入れない

●絞りかすがたまったまま絞らない
異常音や振動も大きくなります。
→「絞りかすを捨てる目安」(右上)

絞りかすを捨てる目安

●絞りかすが、絞りかす確認窓に付着しだしたとき



●下記の量(目安)を絞ったとき

- ・記載メニューを絞るとき：2人分
- ・一種類の材料を絞るときの例
- りんご …… 中2個(400g)
- トマト …… 中3個(450g)
- みかん …… 中5個(500g)
- にんじん …… 中2½本(500g)
- (すっきりフィルター使用時に他の材料と混合するときは200g)
- キャベツ …… 中½個(500g)

※材料の種類・質・大きさなどにより異なります。

かすの捨て方

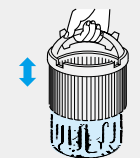
1 スwitchを切り、スピナーを外し、カセットフィルターを取り出す(分解のしかた→P.9)

2 かすを捨てる

①周囲を指で押さえてかすを浮かせる。



②上下に振ってかすを落とす。



③スピナーとカセットフィルターを水洗いする。

※続けて使う場合も、かすを残さないようにする。

(すっきりフィルターを使ったときは)

3 すっきりフィルターに付いたかすを付属のへら付きブラシ(へら部分)で取る

※取れないかすは、付属のブラシで水洗いする。



豆乳サーバーの使い方(豆乳を作る)



1回分 138kcal

材料(1回分の目安)

- ①乾燥大豆…………… 100g
- ②水(浸水用) …… 適量(600mL)
- ③水…………… 350mL

下ごしらえ

乾燥大豆を洗い、水(600mL)に浸しておく

浸水の目安

8時間(冬場は長めに浸水)
※水面が泡立つまで浸さない。

■浸水出来ているか確かめるには…

- 大豆を半分に割る



全体に白っぽい × 中心と周囲の色が違う

- 水煮や下ゆでなど、加熱された大豆からは作れません。

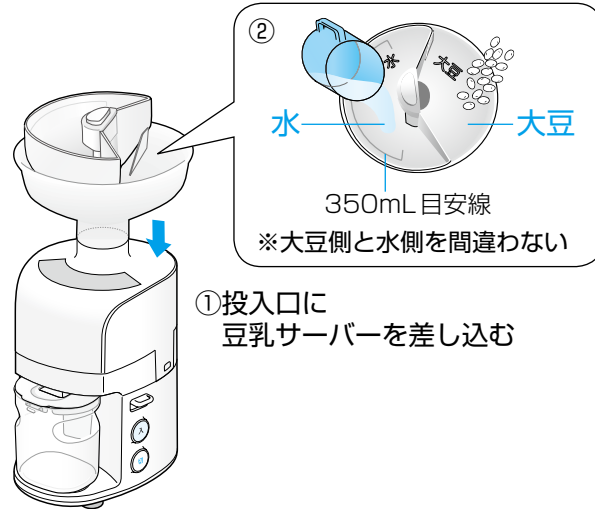
MJ-M22 MJ-M12

をお買い上げの方へ

「豆乳サーバー完成品」を別売部品としてお求めいただけます。(P.3)

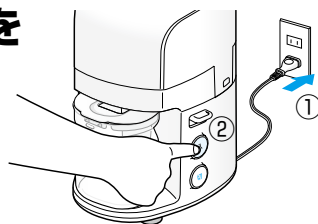
セットする

- 1 ジュース容器と豆乳サーバーを本体にセットし水切りした大豆・水(350mL)を入れる ※大豆を浸した水は使わない



- ①投入口に豆乳サーバーを差し込む

- 2 電源プラグを差し込み「入」スイッチを押す



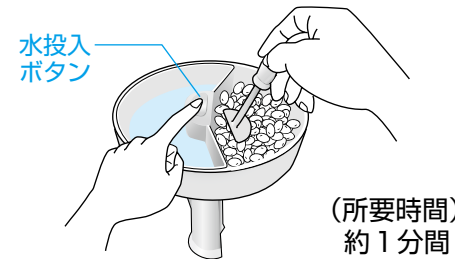
お願い

- ユーザー回転中に、豆乳サーバーを持ち上げない。
(おからが粗くなります。また豆乳の濃度が薄くなります。)
- 水投入ボタンは、必ずユーザーが回転しているときに押す。
(故障の原因になります。)
- すっきりフィルターは使わない。

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。
(下痢などの原因になります。)

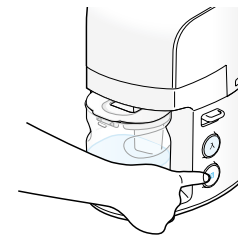
絞る

- 3 水投入ボタンを押し続ける
(豆乳サーバーの水がなくなるまで)



- 必ず豆乳サーバー付属のへらを使い、大豆をかき落とす。
- 大豆がすべて落ちたら、豆乳サーバー付属のへらで大豆の投入口にふたをする。(大豆の飛び出しを防ぎます。)

- 4 水がなくなってから約30秒間運転を続けたあとスイッチを切る



使用後は 電源プラグを抜く

連続して使うときは

- 生のおからは、1回ごとにカセットフィルターから取り除く。
(豆乳やおからがあふれ出し、故障の原因になります。)

豆乳・おからをおいしく作るために

- ユーザーで絞った生の豆乳やおからは、すぐに加熱しましょう。
- 絞った生の豆乳を鍋に移すときに泡を取り除きましょう。
(豆乳の青臭さや苦味の原因になります。)

加熱する

- 5 絞った豆乳を鍋に移し加熱する

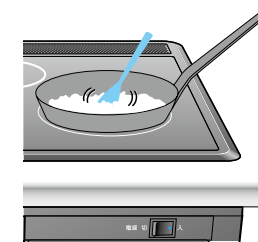


- ①中火で沸騰させる。
- ②火加減を調節しながら約5分間、沸騰させる。

※焦げ付いたり、ふきこぼれないように常にかき混ぜる。

おからの作り方

■カセットフィルター内の生のおからを加熱する



- ①生のおからを取り出す。
→P.13「かすの捨て方」
- ②フライパンに移し、中火で約5~10分加熱する。

青臭さがなくなり、パラパラになるまで加熱する。

※焦げ付かないように、常にかき混ぜる。
※油は使わない。

- 市販品のおからに比べて、粗めのおからになり、粒が残ることがあります。

■1回で出来る目安(加熱後)

- 豆乳 約300mL
- おから 約50~80g

■保存期間

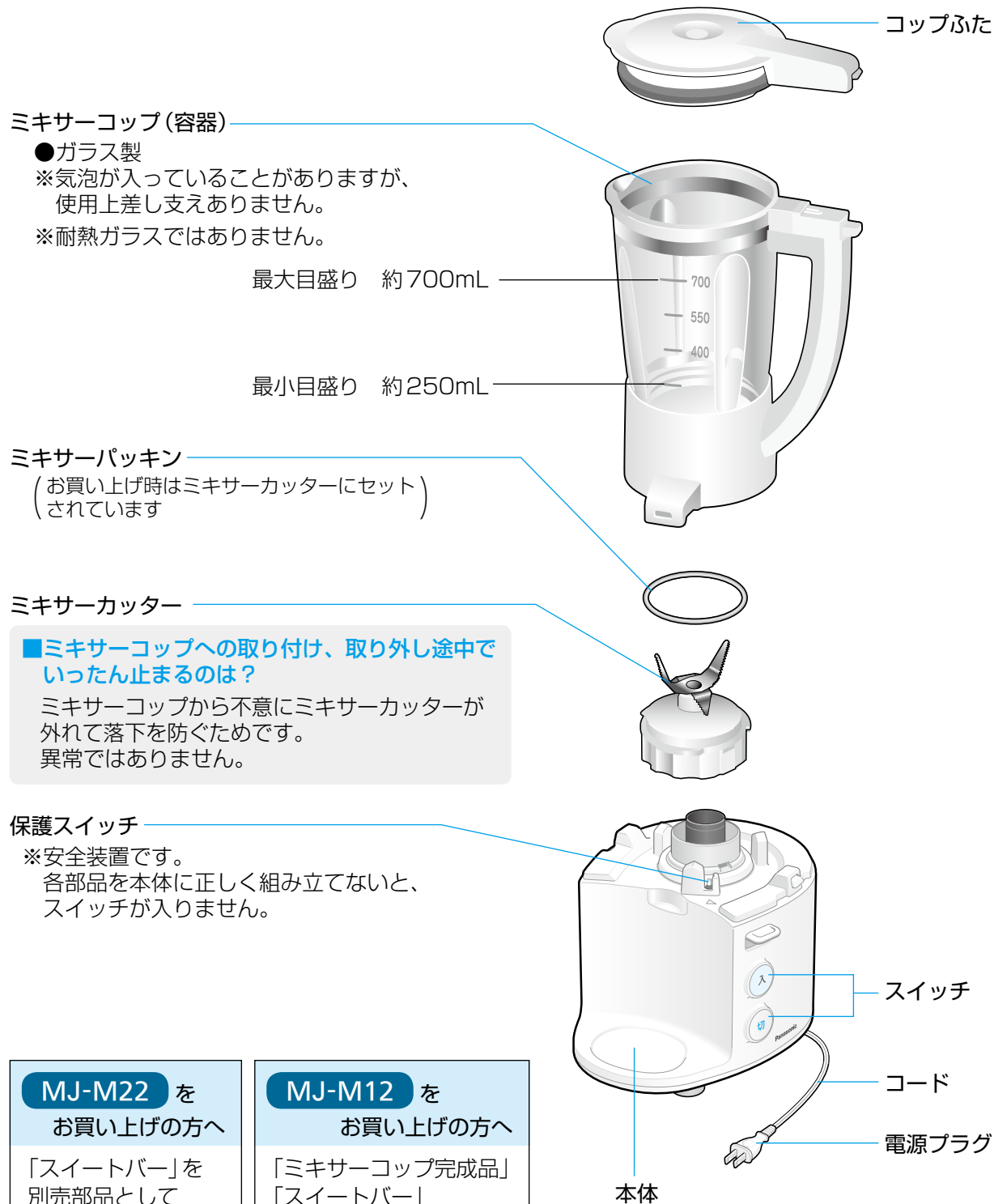
- 豆乳 おから 冷蔵庫で1日
- おから 冷凍庫で1か月(ラップに包む)

※加熱していない生の豆乳・おからは保存しないでください。
(腐敗の原因になります。)



各部の名前と扱い方

※ご使用前に各部品を洗ってください。(P.29)



MJ-M22 を
お買い上げの方へ

「スイートバー」を
別売部品として
お求めいただけます。
(P.3)

MJ-M12 を
お買い上げの方へ

「ミキサーカップ完成品」
「スイートバー」
「カッター着脱ホルダー」
を別売部品としてお求め
いただけます。(P.3)

お願い

- 各メニューの1回に作れる量を守る。
(量が少ない場合は、材料がふたに
飛び散ることがあります。)
- かき氷以外は、必ず液体や水分の多い
材料を入れてかくはんする。
(液体がないと、空回りしてうまく
できません。)
- 空運転をしない。
(故障の原因になります。)
- 連続して使うときは4分ごとに、
2分以上休ませる。
(故障の原因になります。)
- 氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm角
(約15g)以下の角氷を使う。
(大きすぎたり市販の氷を使うと、故障の
原因になったり、ミキサーカップが割れる
おそれがあります。
また、かき氷は角氷が小さすぎると、
うまくかくはんできないことがあります。)

■カッターが空回りして うまくできないときは…

- ①「切」スイッチを押し、完全に回転が
止まってからミキサーカップを本体から
外す。
 - ②へらなどでかき混ぜる。
 - ③本体に載せ、もう一度「入」スイッチを
押す。
- 直らないときは、材料を減らす。

■異常音や振動が大きいときは…

- 「切」スイッチを押し、材料を減らす。
※ミキサーカッターのミキサーカップへの
締め付けも確認してください。

■運転が止まったときは…

- 「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
→P.34「モーターの保護装置について」
- ※かき氷は、カッターに氷が引っ掛かって
運転が止まりやすくなります。
→いったん氷を取り出し、引っ掛かった
氷を水で流して取り除く。

禁止材料(例)

●市販の氷(大きく、かたい)

●かたいもの

乾燥大豆
穀類
うどん
乾物(じゃこ・干しえびなど)類
冷凍した食材(野菜や果物など)
…など



※かきやプラムなどはかたい種を取り除いて
ください。

●肉・魚類



●粘りけの強いもの・水分の少ないもの

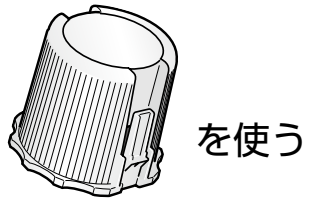
流動食づくり
ゆでたじゃがいも
とろろいも
ジャム
…など



→カッターやミキサーカップ破損、
モーター故障の原因になります

カッターの取り外し・取り付け方

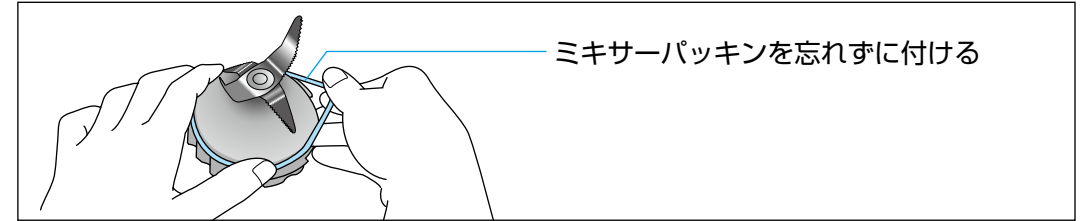
ミキサーカッター、
スイートバー (M32のみ) の
取り付け、
取り外しには



取り外し方

- ① ミキサーカッターと着脱ホルダーの▲マークを合わせるように入れる
- ② 矢印方向 (右回り) に回す
※カチッと音がするまで回す
- ③ 上に引き上げる
※コップから取り出すときに着脱ホルダーのツメを押さえないように注意する (ツメを押すと、ミキサーカッターが落下します)
- ④ ツメ (2か所) を押さえて外す
※カッターに注意する

取り付け方



- ① ミキサーカッターと着脱ホルダーの▲マークを合わせるように入れる
- ② ミキサーコップに入れる
※形状に合わせる
- ③ 矢印方向 (左回り) にしっかりと締め付ける
※カチッと音がしたあとも、さらに締め付ける
- ④ ツメ (2か所) を押さえて外す

●ミキサーパッキンを付けなかったり、締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。

ミキサーの使い方

下ごしらえ

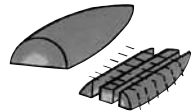
やわらかい材料
2～3cm角に切る



かんきつ類
(皮をむいて
小房に)

りんご
(皮をむいて
芯を取る)

かたい材料
1cm角に切る



にんじんなど(皮をむく)
※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
よく洗い、2cm角に切る



●特にこまつ菜などはよく洗う。
●ケールは茎の太い部分を取る。

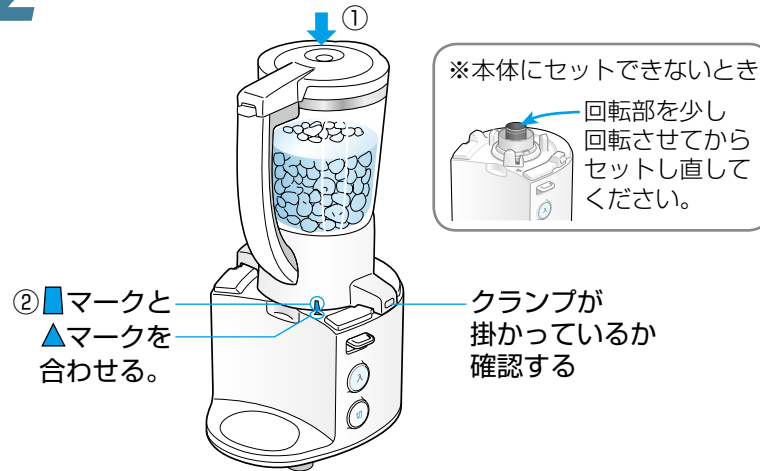
セットする

1 ミキサーカップに材料を入れる (ミキサーカッターが付いていることを確認する)

●必ずやわらかいものから入れる。
(角氷・かたいものを先に入れると、カッターに
引っ掛かって、運転が止まりやすくなります。)

- ①液体
(水・牛乳など)
- ②やわらかい果物・
野菜類
- ③かたい野菜類
(にんじんなど)
- ④角氷

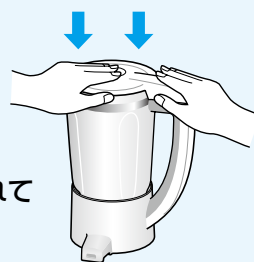
2 コップふたをし、本体にセットする



■コップふたの取り付け方

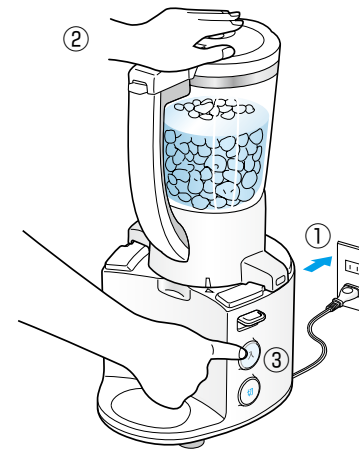
- ①形状に合わせる
- ②カチッと音がするまで
押さえる

※コップふたが確実にセットされて
いないと、安全装置が働き、
動きません。



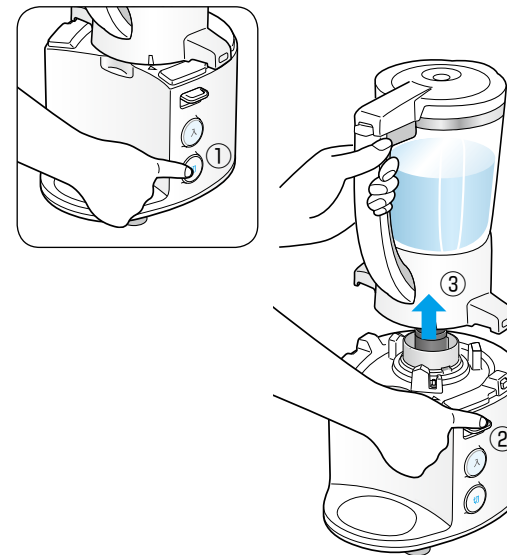
かくはんする

3 電源プラグを差し込み ふたを押さえながら 「入」スイッチを押す



※ふたを押さえないと、材料が飛び出す
ことがあります。

4 スイッチを切り、 クランプボタンを押しながら 本体から外す



取り出す

5 コップふたを外して 調理物を取り出す

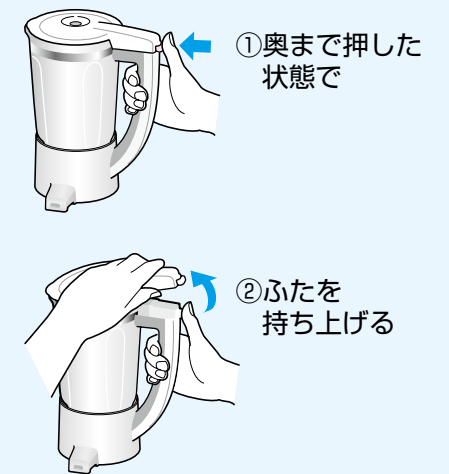
●調理物を取り出すときは、
付属のへらを使い、器に移す。



※金属製のへらを使うとミキサーカップに
傷が付き、割れるおそれがあります。

使用後は 電源プラグを抜いて
すぐにお手入れして
ください

■コップふたの取り外し方





スイートバーの使い方 (バニラアイスを作る)

アイスクリームなどのスイーツ専用です。固形材料の切削はできません。



1人分 261kcal

材料 (4人分)

- ①生クリーム (ホイップ用) … 200mL
- ②卵黄 …………… M寸1個
- ③牛乳 …………… 50mL
- ④砂糖 …………… 大さじ4
- ⑤バニラエッセンス …………… 少々

●必ず記載量で作る。
※配合を変えるとうまくできないことがあります。

下準備

- 材料・器(グラス)は、あらかじめ冷蔵庫(約5℃)で冷やしておいたものを使う。
- ミキサーカップの水分・油分をよく拭いてから使う。
※水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。

MJ-M22 をお買い上げの方へ
「スイートバー」を別売部品としてお求めいただけます。(P.3)

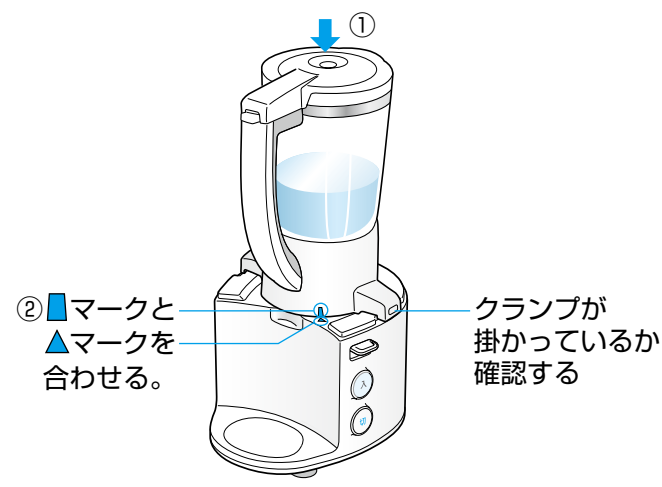
MJ-M12 をお買い上げの方へ
「ミキサーカップ完成品」「スイートバー」「カッター着脱ホルダー」を別売部品としてお求めいただけます。(P.3)

セットする

1 ミキサーカップにスイートバーを付ける (P.19)

2 ミキサーカップに材料を入れる
●材料の番号順にミキサーカップに入れる。

3 コップふたをし (P.20) 本体にセットする

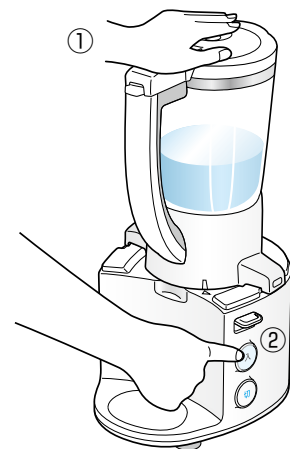


※本体にセットできないとき
回転部を少し回転させてからセットし直してください。

4 電源プラグを差し込む

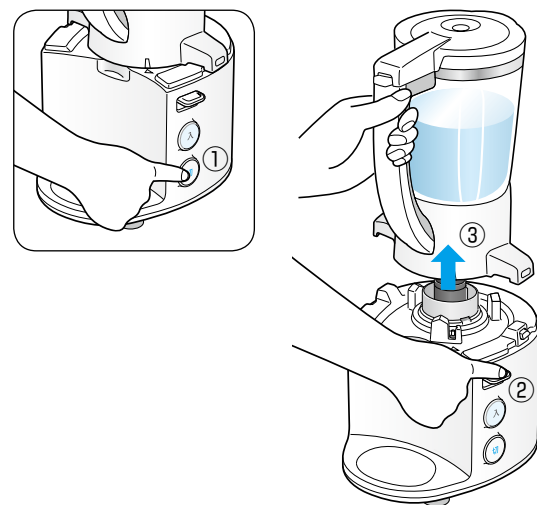
かくはんする

5 コップふたを押さえながら「入」スイッチを押し、1~2分かかくはんする



※ふたを押さえないと、材料などが飛び出すことがあります。

6 スイッチを切り、クランプボタンを押しながら本体から外し、ふたを外す (P.21)



使用後は 電源プラグを抜いてすぐにお手入れしてください

冷やし固める

7 付属のへらでかき出し金属製の容器などに流し入れ、**冷凍庫で3~4時間冷やし固める**

●冷凍庫で冷やし固める途中で、30~40分おきにスプーンなどでかき混ぜると、空気が含まれてより食感がよくなります。

■アイスクリームに混ぜるとき

- 板チョコ … 刻む
- レーズン、ブルーベリー、ゆで小豆など … そのまま
- フルーツ類 … 1cm角に切る

目安量：30~50g

■かくはん時間の目安

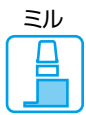
- 動物性生クリーム … 1分~1分30秒
 - 植物性生クリーム … 1分30秒~2分
- ※生地の動きが止まったように見えたら運転を止める。

■生クリームについて

- ホイップ用をお使いください。
- 種類によっては早く泡立つものもあります。かくはん時間の目安を参考に、様子を見ながらかくはんしてください。
(中央の穴が塞がり、生地の動きが止まったように見えたら運転を止める。)

■生クリームの泡立てには使わない
(泡立ちすぎて分離しやすく、うまくできません。)

スイートバーの使い方(バニラアイスを作る)

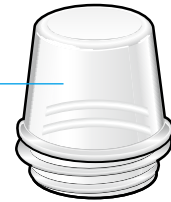


各部の名前と扱い方

※ご使用の前に各部品を洗ってください。(P.29)

ミルコップ

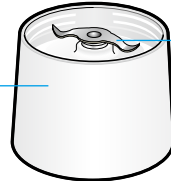
- ガラス製
- ※気泡が入っていることがありますが、使用上差し支えありません。
- ※耐熱ガラスではありません。



ミルパッキン

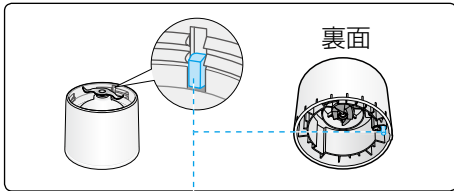


ミルカッター



ミルコップ台

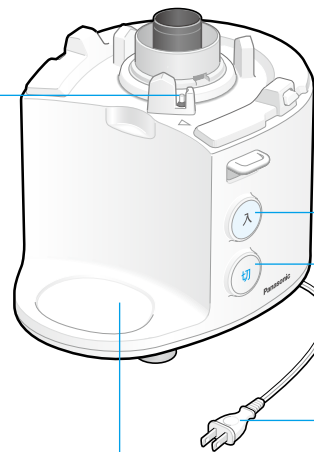
- ※安全装置付きです。
- ミルコップとミルコップ台を正しく組み立てないと、スイッチが入りません。
- 異物が付着しないようにご注意ください。



異物を付着させない。
また、固着しないように注意する。

保護スイッチ

- ※安全装置です。
- 各部品を本体に正しく組み立てないと、スイッチが入りません。



スイッチ

コード

電源プラグ

本体

MJ-M22

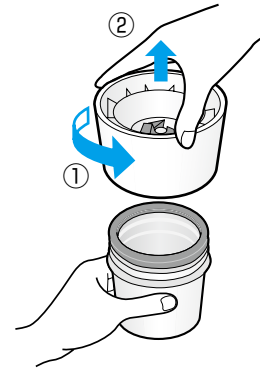
MJ-M12

をお買い上げの方へ

「ミルコップ完成品」を別売部品としてお求めいただけます。(P.3)

分解のしかた

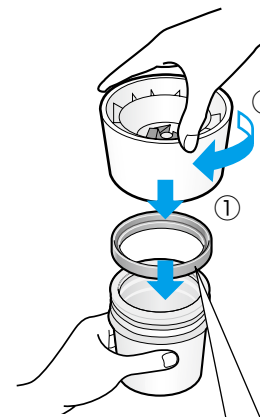
ミルコップ台を回して外す



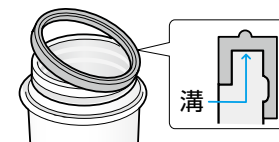
組み立て方

ミルコップ台を回してしっかりと締め付ける

- ミルパッキンを付けなかったり締め付けが足りないと液体や調理物が漏れます。



ミルパッキンは、溝をミルコップのふちに正しくはめ込む



(正しくはめ込まないと液体が漏れます。)

禁止材料(例)

- レーズンなどの水分を抜いた果物類

- たくあん・肉類など繊維や筋の多いもの

→カッターに材料が引っ掛かって回りません

- 水分を加えない野菜のペースト・肉のすり身

※水分を加えると調理できます。

→カッターが空回りします

- かたいもの
うどん・氷砂糖・黒砂糖・魚の骨、皮、頭・生大豆
...など

→故障の原因になります

- ゆで卵・野菜のみじん切り

→均一にできません

- ピーナツなど油分が出るもの

- 昆布

→うまく粉砕できません

ミルの使い方

下ごしらえ

水分のある材料

フライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます



ちりめんじゃこ・桜えび・大豆など

長い材料

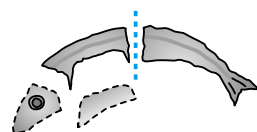
1cmの長さに切る



乾燥わかめなど

乾燥小魚は

頭と腹わたを取り除き
大きいものは半分に切る



煮干しなど

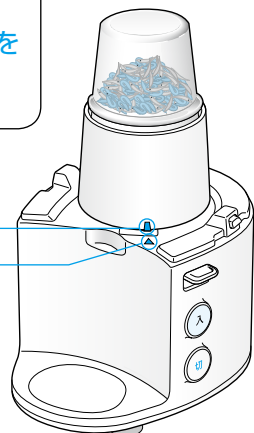
セットする

1 ミルコップに材料を入れ ミルコップ台を締めて 本体にセットする



①
②
ミル
パッキンを
忘れない

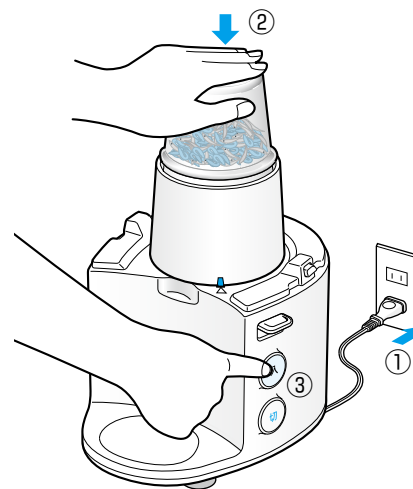
③ ■マークと
▲マークを
合わせる



※載せたときは、ミルが
少し浮いている。

かくはんする

2 電源プラグを差し込み ミルコップを押さえながら 「入」スイッチを押す

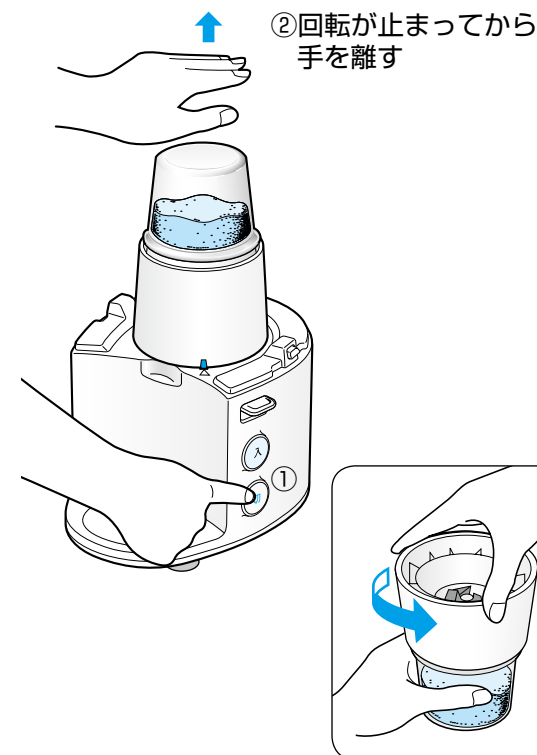


※ミルを押さえないと、スイッチが
入らない。

※回転中はミルがぐらつかないように
しっかりと押さえる。

取り出す

3 スイッチを切り 調理物を取り出す



②回転が止まってから
手を離す

使用後は 電源プラグを抜く

■異常音や振動が大きいとき

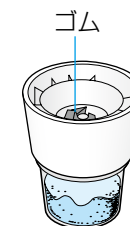
- 「切」スイッチを押し、材料を減らす。
- 運転中、「ピー」という音がすることがありますが故障ではありません。

■運転が止まったとき

- 「切」スイッチを押し、材料を半分に減らす。
→P.34「モーターの保護装置について」

お願い

- 各メニューの1回に粉碎できる量を守る。(クックブックP.14～15参照)
- 連続して使うときは1.5分ごとに、3分以上休ませる。(故障の原因になります。)
- 空運転をしない。(故障の原因になります。)
- 「切」スイッチを押し、完全に回転が止まるまでミルコップから手を離さない。(回転部が動いているため、けがの原因になったり、ゴムが摩耗します。)
- 乾物類の粉碎直後は、カッターが熱くなっているため注意する。
- ミルパッキンの溝に粉などが入ったまま使わない。(パッキンが外れやすくなります。)
- ミルコップは冷凍庫に入れない。(ひび割れができます。)



お手入れ

- 電源プラグを抜いてから行ってください。
- 洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。

ジュース

※樹脂部品(スピナー・コップ・ふたなど)の変色について

にんじん・葉菜類の色素が付着し変色します。スポンジなどで洗っても完全には取れませんが、実用上差し支えありません。使用後は早めにお手入れすると比較的よく取れます。

豆乳サーバー
スポンジや付属のブラシで流し洗います

ふた・押し込み棒
スポンジで洗う

カセットフィルター
付属のブラシで流し洗います

スピナー
流し洗います

容器
スポンジで洗う

本体
よく絞ったふきんで拭く

ジュース容器
スポンジで洗う

カッター
流し洗います
※絞りが取れにくい場合はカッターを取り外し、付属のブラシで洗う。

すっきりフィルター
付属のブラシで水洗いする

お手入れするときは

- カッターやガラス製部品の取り扱いに注意する
※欠けたりひび割れたものは使わない。
- 洗剤を使う場合は薄めた台所用洗剤(中性)を使う
※ベンジン・シンナー・漂白剤・ナイロンたわし(研磨粒子部分)・磨き粉を使わない。
(表面を傷付けます。)
- 40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない
(樹脂部品が変形したり、ジュース容器・ミキサーコップ・ミルコップが割れる原因になります。)

ミキサー

コップふたパッキン
スポンジで洗う
※下側の溝に取り付ける。

ミキサーコップ
スポンジで洗う
※ミキサーカッターを取り付けて収納する。(けがを防ぐため)

ミキサーパッキン
スポンジで洗う

スイートバー
スポンジで洗う
※分解しない。

ミキサーカッター
付属のブラシで洗う
※取り扱いに注意。
※分解しない。

コップふた
スポンジで洗う
※十分に乾燥させ、ふたを開けて収納する。
パッキンの臭い移りが軽減されます。

ミル

**ミルコップ
ミルパッキン**
スポンジで洗う

ミルカッター
付属のブラシで洗う
※取り扱いに注意。
※分解しない。

故障かな？ (お問い合わせや修理を依頼される前にご確認ください。)

| | 症状 | 原因 | 直し方 |
|------|----------------------|--|---|
| ジュース | スイッチが入らない | <ul style="list-style-type: none"> ●正しく組み立てられていない ●本体に正しく載せていないため、保護スイッチが押されていない | <ul style="list-style-type: none"> ●正しく組み立てる ●両側のクランプがきっちり掛かるまで押さえる |
| | ジュースにかすが混ざったり、漏れたりする | <ul style="list-style-type: none"> ●カッターを取り付けていない ●投入口に、水やジュースなどを入れた ●絞る順序が違う ●一度に投入する量が多い ●絞りかすがたまったまま絞った ●種類や鮮度によって、ドロツとしたジュースになり、容器から漏れることがあります | <ul style="list-style-type: none"> ●カッターを取り付ける (P.8) ●投入口に、水やジュースなどを入れない ●繊維の多い材料から絞る ●材料は少しずつ入れ、ゆっくり押し込む ●つど、絞りかすを捨てる (P.13) ●すっきりフィルターを取り付ける (P.10) |
| | カッターがぐらついている | <ul style="list-style-type: none"> ●スピナーと分離式のため、ぐらつきはあります。異常ではありません。 | |
| | 途中で運転が止まる | <ul style="list-style-type: none"> ●モーターの保護装置が働いた | <ul style="list-style-type: none"> ●絞りかすを捨てる (P.13、34) |
| 豆乳など | 豆乳などがあふれ出す | <ul style="list-style-type: none"> ●連続して絞った | <ul style="list-style-type: none"> ●カセットフィルターからおからを取り除く (P.13) |
| ミキサー | スイッチが入らない | <ul style="list-style-type: none"> ●正しく組み立てられていない ●ふたがきちんとしまっていない ●本体に正しく載せていないため、保護スイッチが押されていない | <ul style="list-style-type: none"> ●正しく組み立てる ●確実にふたをする ●両側のクランプがきっちり掛かるまで押さえる |
| | 調理物が漏れる | <ul style="list-style-type: none"> ●ミキサーカッター、スイートバーが緩んでいる ●パッキンが付いていない | <ul style="list-style-type: none"> ●ミキサーカッター、スイートバーをしっかり締め付ける (P.19) ●パッキンを正しく取り付ける (P.19) |
| | 空回りする | <ul style="list-style-type: none"> ●氷が多すぎる (スムージー・シェイク・フローズンドリンク・かき氷など氷の量が多いもの) | <ul style="list-style-type: none"> ●氷を減らす → P.17「カッターが空回りしてかかはんできないときは…」 |
| | 途中で運転が止まる | <ul style="list-style-type: none"> ●モーターの保護装置が働いた | <ul style="list-style-type: none"> ●材料を半分に減らす (P.34) |

| | 症状 | 原因 | 直し方 |
|----|-----------|--|--|
| ミル | スイッチが入らない | <ul style="list-style-type: none"> ●本体に正しく載せていないため、保護スイッチが押されていない | <ul style="list-style-type: none"> ●正しく載せ、上から手で押さえてスイッチを入れる |
| | 調理物が漏れる | <ul style="list-style-type: none"> ●ミルコップが緩んでいる ●パッキンが付いていない | <ul style="list-style-type: none"> ●ミルコップをしっかり締め付ける (P.25) ●パッキンを正しく取り付ける (P.25) |
| | 途中で運転が止まる | <ul style="list-style-type: none"> ●モーターの保護装置が働いた | <ul style="list-style-type: none"> ●材料を半分に減らす (P.34) |

●ジュース使用時は、スイッチを入れた直後に始動音(大きめの音)がしますが、高速回転させているためで異常ではありません。

●スピナーを振ると水の音がするのは、異常振動を防ぐため液体を入れているためで異常ではありません。

保証とアフターサービス よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、**お買い上げの販売店**へ
ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

| | | | |
|--------|---------|---|---|
| 販売店名 | | | |
| 電話 | () | - | |
| お買い上げ日 | 年 | 月 | 日 |

修理を依頼されるときは

「故障かな?」(30～31ページ)でご確認の
あと、直らないときは、まず電源プラグを
抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡
ください。

| | |
|--------|----------------|
| ●製品名 | ジュースミキサー・ジュースー |
| ●品番 | |
| ●故障の状況 | できるだけ具体的に |

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、
おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

（ただし、すっきりフィルター・ミキサーパッキン・ミル
パッキンは、消耗部品ですので、保証期間内でも「有料」
とさせていただきます。）

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

- ※修理料金は、次の内容で構成されています。
- 技術料 診断・修理・調整・点検などの費用
 - 部品代 部品および補助材料代
 - 出張料 技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 6年
当社は、このジュースミキサー・ジュースーの補修用
性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造
打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は ……………

| | |
|--|---|
| パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時 | |
| 電話 | フリーダイヤル 0120-878-365 <small>※携帯電話・PHSからもご利用になれます。</small> |

●修理に関するご相談は ……………

| | |
|---|---|
| パナソニック 修理ご相談窓口 | |
| 電話 | フリーダイヤル 0120-878-554 <small>※携帯電話・PHSからもご利用になれます。</small> |
| <small>・上記電話番号がご利用いただけない場合は、 各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。</small> | |

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただきます。ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

・地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただく場合がございます。

| | | | |
|-------|-----|-----------------|----------------------------|
| 北海道地区 | 札幌 | ☎ (011)894-1251 | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 |
| | 旭川 | ☎ (0166)22-3011 | 旭川市2条通16丁目1166 |
| | 帯広 | ☎ (0155)33-8477 | 帯広市西20条北2丁目23-3 |
| | 函館 | ☎ (0138)48-6631 | 函館市西栲楼589番地241（函館流通卸センター内） |
| 東北地区 | 青森 | ☎ (017)775-0326 | 青森市大字浜田字豊田364 |
| | 秋田 | ☎ (018)868-7008 | 秋田市外旭川字小谷地3-1 |
| | 岩手 | ☎ (019)645-6130 | 盛岡市厨川5丁目1-43 |
| | 宮城 | ☎ (022)387-1117 | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 |
| 首都圏地区 | 山形 | ☎ (023)641-8100 | 山形市平清水1丁目1-75 |
| | 福島 | ☎ (024)991-9308 | 郡山市亀田1丁目51-15 |
| | 栃木 | ☎ (028)689-2555 | 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 |
| | 群馬 | ☎ (027)254-2075 | 前橋市箱田町325-1 |
| | 茨城 | ☎ (029)864-8756 | つくば市筑穂3丁目15-3 |
| | 埼玉 | ☎ (048)728-8960 | 桶川市赤堀2丁目4-2 |
| | 千葉 | ☎ (043)208-6034 | 千葉市中央区末広5丁目9-5 |
| | 東京 | ☎ (03)5477-9700 | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 |
| | 山梨 | ☎ (055)222-5822 | 甲府市宝1丁目4-13 |
| | 神奈川 | ☎ (045)847-9720 | 横浜市港南区日野5丁目3-16 |
| 中部地区 | 新潟 | ☎ (025)286-0180 | 新潟市東区東明1丁目8-14 |
| | 石川 | ☎ (076)280-6608 | 金沢市玉鉾2丁目266番地 |
| | 富山 | ☎ (076)424-2549 | 富山市根塚町1丁目1-4 |
| | 福井 | ☎ (0776)21-0622 | 福井市問屋町2丁目14 |
| | 長野 | ☎ (0263)86-9209 | 松本市寿北7丁目3-11 |
| | 静岡 | ☎ (054)287-9000 | 静岡市駿河区高松2丁目24-24 |
| | 愛知 | ☎ (052)819-0225 | 名古屋瑞穂区塩入町8-10 |
| | 岐阜 | ☎ (058)278-6720 | 岐阜市中鷲4丁目42 |
| | 三重 | ☎ (059)254-5520 | 津市久居野村町字山神421 |
| | 滋賀 | ☎ (077)582-5021 | 守山市水保町1166番地の1 |
| 近畿地区 | 京都 | ☎ (075)646-2123 | 京都市南区上鳥羽中河原3番地 |
| | 大阪 | ☎ (06)7730-8888 | 大阪市城東区関目2丁目15-5 |
| | 奈良 | ☎ (0743)59-2770 | 大和郡山筒井町800番地 |
| | 和歌山 | ☎ (073)475-2984 | 和歌山市中島499-1 |
| | 兵庫 | ☎ (078)796-3140 | 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 |
| | 鳥取 | ☎ (0857)26-9695 | 鳥取市安長295-1 |
| 中国地区 | 米子 | ☎ (0859)34-2129 | 米子市米原4丁目2-33 |
| | 松江 | ☎ (0852)23-1128 | 松江市平成町182番地14 |
| | 出雲 | ☎ (0853)21-3133 | 出雲市渡橋町416 |
| | 浜田 | ☎ (0855)22-6629 | 浜田市下府町327-93 |
| | 岡山 | ☎ (086)242-6236 | 岡山市北区野田3丁目20番8号 |
| | 広島 | ☎ (082)295-5011 | 広島市西区南観音1丁目13-5 |
| 四国地区 | 山口 | ☎ (083)973-2720 | 山口市小郡下郷220-1 |
| | 香川 | ☎ (087)874-3110 | 高松市国分寺町国分359番地3 |
| | 徳島 | ☎ (088)624-0253 | 徳島市沖浜2丁目36 |
| | 高知 | ☎ (088)834-3142 | 高知市仲田町2-16 |
| | 愛媛 | ☎ (089)905-7544 | 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 |
| | 福岡 | ☎ (092)593-8002 | 春日市春日公園3丁目48 |
| 九州地区 | 佐賀 | ☎ (0952)26-9151 | 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 |
| | 長崎 | ☎ (095)830-1658 | 長崎市東町1919-1 |
| | 大分 | ☎ (097)556-3815 | 大分市萩原4丁目8-35 |
| | 宮崎 | ☎ (0985)63-1213 | 宮崎市本郷北方草葉2099-2 |
| | 熊本 | ☎ (096)367-6067 | 熊本市健軍本町12-3 |
| | 鹿児島 | ☎ (099)250-5657 | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 |
| 沖縄地区 | 大島 | ☎ (0997)53-5101 | 奄美市名瀬朝仁町11-2 |
| | 沖縄 | ☎ (098)877-1207 | 浦添市城間4丁目23-11 |

所在地、電話番号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。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

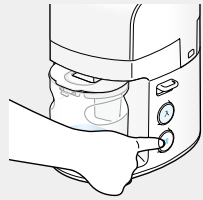
0511

モーターの保護装置について

■モーターに負担がかかると、保護装置が働き運転が止まりますが、故障ではありません。
止まったままの状態から、次のようにして直してください。

ジューサー

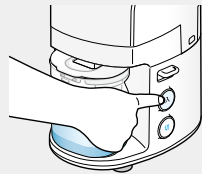
「切」スイッチを奥まで押す



絞りがすを捨てる



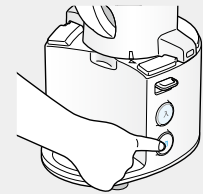
「入」スイッチを押す



●一度に投入する材料を減らしてゆっくり押し込む

ミキサー・ミル

「切」スイッチを奥まで押す

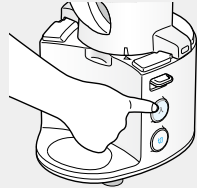


材料を半分に減らす

●かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛かった氷を水で流す



「入」スイッチを押す



●回らないときは、もう一度「切→入」を行う

※上記の処置をしてもたびたび運転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕様

| | | ジューサー使用時 | | ミキサー使用時 | | ミル使用時 |
|------------|----|---|-----------|--------------------------|--------------------------|--|
| | | | ※豆乳サーバー使用 | | ※スイートバー使用 | |
| 電 源 | | 交流 100 V 50 / 60 Hz 共用 | | | | |
| 消費電力 | | 210 W | | 230 W | | — |
| 定格時間 | | 連続 | | 連続 (4分間運転、2分間停止の繰り返し) | 連続 (2分間運転、4分間停止の繰り返し) | 連続 (1.5分間運転、3分間停止の繰り返し) |
| 回転数 | | スピナー 3800回/分 カッター 16000回/分 (無負荷時) | | 10400回/分 (定格容量水負荷時) | 15000回/分 (無負荷時) | 15000回/分 (無負荷時) |
| 定格容量 | | 500 mL (ジュース容器) | | 700 mL | 300 mL (アイスクリームの場合) | ●ドライメニュー 50g (いり大豆の場合) ●ウェットメニュー 約200 mL (ミルコップ%) |
| 大きさ (約) | 幅 | 18.2 cm | 18.2 cm | 18.2 cm | 18.2 cm | 18.2 cm |
| | 奥行 | 23.0 cm | 23.0 cm | 23.0 cm | 23.0 cm | 23.0 cm |
| | 高さ | 32.2 cm | 37.4 cm | 37.5 cm | 37.5 cm | 28.8 cm |
| 質量(約) | | 3.0 kg | 3.1 kg | 3.2 kg | 3.2 kg | 2.3 kg |
| コード長さ(約) | | 1.0 m | | | | |

●この製品は、日本国内用に設計されています。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。

消耗部品／追加部品購入について

[2012年2月現在]

■ジュース容器(ふたなし)
部品番号：AJD05-124

■すっきりフィルター
部品番号：AJH05-147-DO

■ミキサーパッキン
部品番号：AVE28-211

■ミルパッキン
部品番号：AVE14-121

●パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」
でお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic
PanaSense <http://club.panasonic.jp/mall/sense/>

会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「**ご愛用者登録**」をしてください
PC <http://club.panasonic.jp/> 携帯 
※このサービスは WEB 限定のサービスです。


●使いかた・お手入れなどのご相談は ……………

パナソニック 総合お客様サポートサイト
<http://panasonic.co.jp/cs/>


パナソニック お客様ご相談センター ^{365日} 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル  **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「340#」を押してください。
(番号を押しても案内が続く場合は、「*」ボタンを押してから操作してください。)
■上記番号がご利用いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル
06-6907-1187  **0120-878-236**
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は ……………

パナソニック 修理サービスサイト
<http://club.panasonic.jp/repair/>
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル  **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
●上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線 (IP 電話やひかり電話など) によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

| | | |
|---|--|--|
| 愛情点検 | 長年ご使用のジュースミキサー・ジュースの点検を! | |
|  | こんな症状はありませんか | ご使用中止 |
| | <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。 ●使用中に異常な回転音がする。 ●ミキサーコップ・ミルコップにひび割れなどができた。 | <p>事故防止のため、使用 を中止し、コンセント から電源プラグを抜い て、必ず販売店に点検 をご依頼ください。</p> |

パナソニック株式会社 ビューティ・リビングビジネスユニット

〒 673-1447 兵庫県加東市佐保 5 番地
© Panasonic Corporation 2012

JZ50 - 1471
S0212Y10112