



取扱説明書

ファイバーミキサー(家庭用)

品番 **MX-X300**

保証書付き



■確認とご注意

安全上のご注意	2
各部の名前	5
ご使用前に	6

■毎日の使い方

ミキサーを使う	8
● ファイバージュース	10
● かき氷	11
● シェイク・フローズンドリンクなど	12
● スープ	13
スムージーバーでスムージーを作る	14
● 野菜たっぷりスムージー	15
お手入れ	16

■お知らせ

故障かな?	17
モーターの保護装置について	18
消耗部品について	18
仕様	19
保証とアフターサービス	20

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」(2~3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。

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。

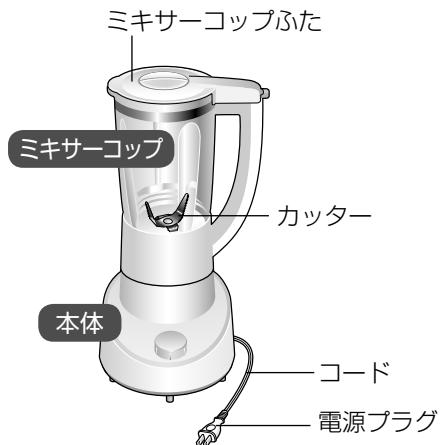
！警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

！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 100 V 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る

(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。

！ 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する。
- カ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。

発火や、
けがなどを
防ぐために…



！ 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

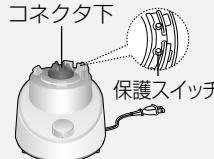
●運転中に移動させない

●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

●運転中にミキサーcup・ミキサーcupふたの取り付け、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

●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コネクタ下が回転します



■本体は

 次のことをしない

●子供など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(消耗部品の交換は除く)は販売店にご相談ください。

●運転中にミキサーcupふたを開けたり、ミキサーcup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)

■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、カップ割れによるけがの原因)

●電子レンジやオーブンに入れない
(破損の原因)

■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・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。

手作りのヘルシーメニューを食卓へ

ミキサー

ブラックハードチタンコートファイバーカッターで、野菜や果物の食物繊維を、より細かくかくはんします

- ジュースやスープを、より細かく滑らかに仕上げます。
- 水に溶けない不溶性食物繊維やビタミンなど新鮮な野菜の栄養分を丸ごとれます。

「高速」「低速」の切換で、素材に適したかくはんができます

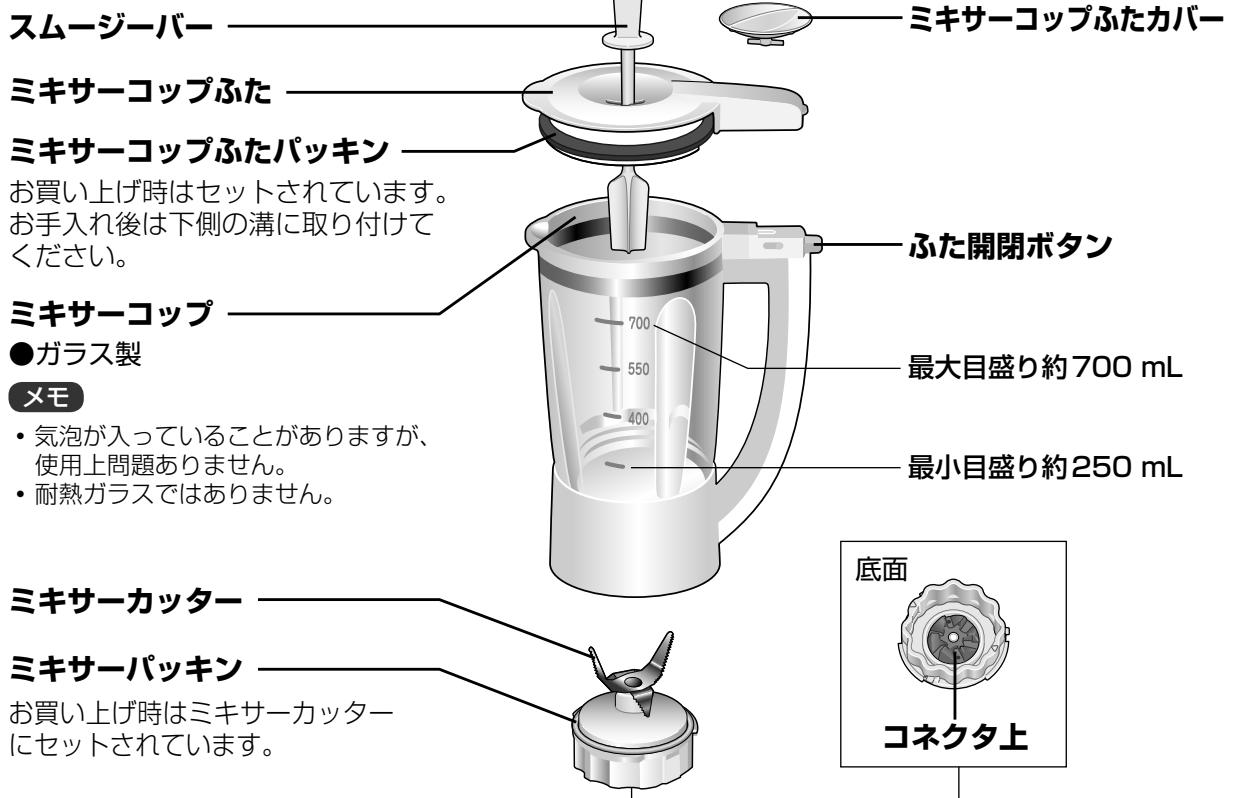
でき上がり(特長)	適した素材	メニュー
高速 細かく滑らか	野菜、かんきつ類、かたい果物(りんご、かきなど)	<ul style="list-style-type: none"> トマト・オレンジジュース(P.10) スープ(P.13) 野菜たっぷりスムージー(P.15)
低速 適度な食感があり、ふわっとした口あたり	缶詰、バナナ、いちご、ももなどのやわらかい果物	<ul style="list-style-type: none"> ミックスジュース(P.10) バニラシェイク(P.12)

スムージーバーで、野菜たっぷりスムージーが手軽に作れます

- スムージーバーを使うと、空回りしやすい葉菜類もミキサーcupふたを開けずにかくはんができます。

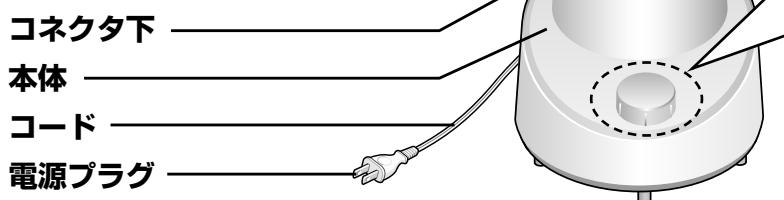
各部の名前

ミキサー



本体

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。



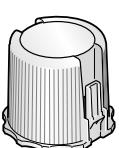
スイッチ



高速
野菜や果物など通常のジュースやスープに使う。
低速
やわらかい果物を使用するとき使う。
フラッシュ
ジュースが分離したときなどに使う。
●回している間だけ回転する(「切」に戻すと回転は止まる)

付属品

カッター着脱ホルダー



へら付きブラシ

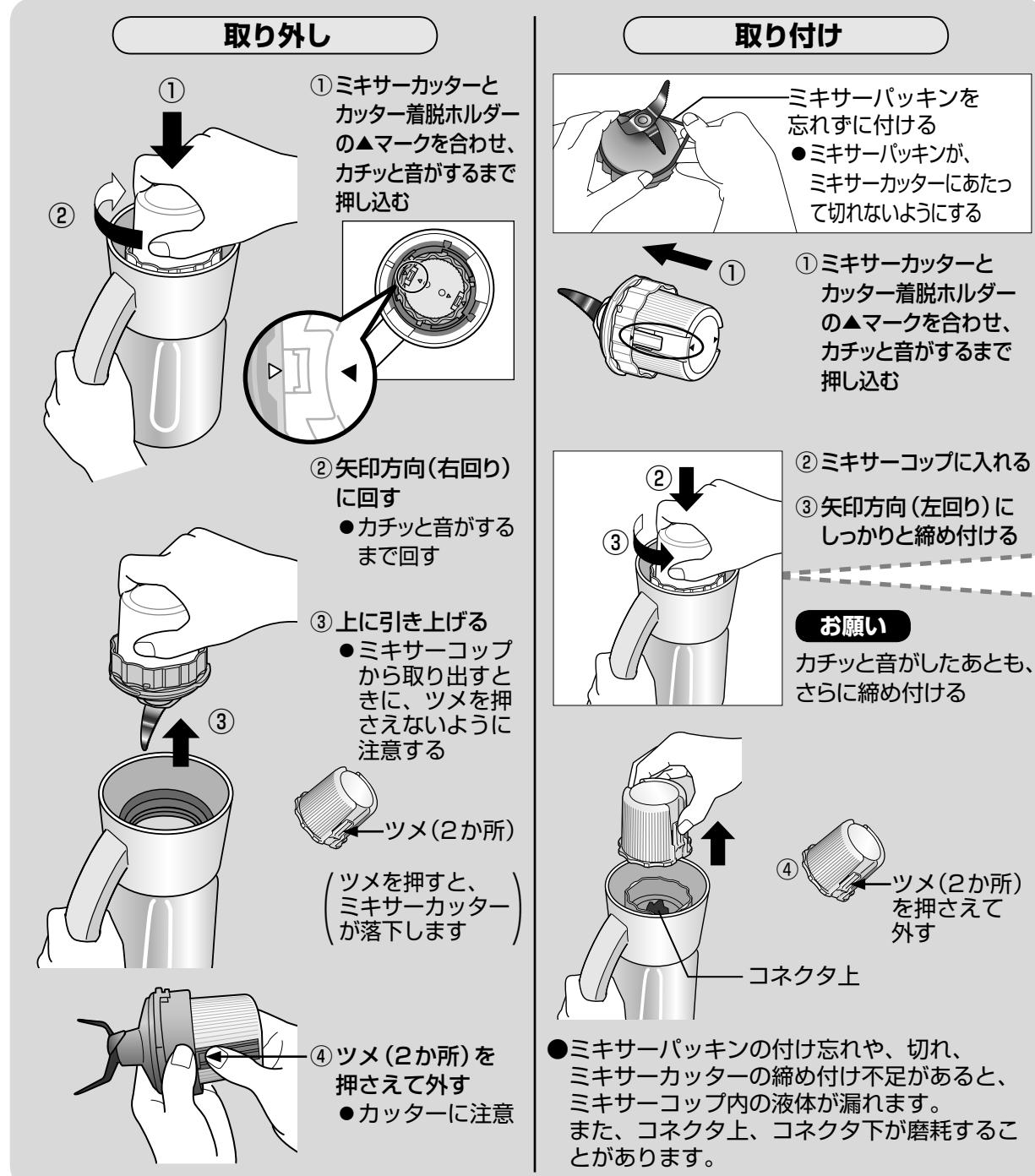


ご使用前に

ご使用の前に各部品を洗い、下記手順にそって確実に取り付けてください。(お手入れP.16)

ミキサーハンディーの取り外し、取り付け

付属のカッター着脱ホルダーを使う



●ミキサーハンディーからの取り外し、取り付け途中でいったん止まるような手応えがありますが異常ではありません。ミキサーハンディーの不意な落下を防ぐための構造によるものです。

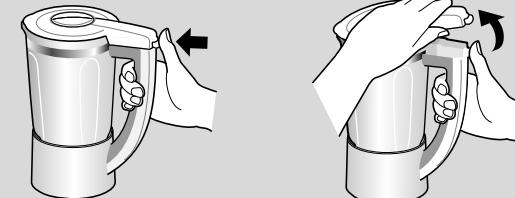
お願い

- ミキサーパッキンの付け忘れ、切れなどがないか確認してください。(調理物が漏れます。)
- ミキサーハンディーは確実に締め付けてください。(締め付け不足だとミキサーハンディー内の調理物が漏れます。)

ミキサーハンディーの取り外し、取り付け

取り外し

- ① ハンディーの開閉ボタンを奥まで押した状態で
- ② ミキサーハンディーを持ち上げる



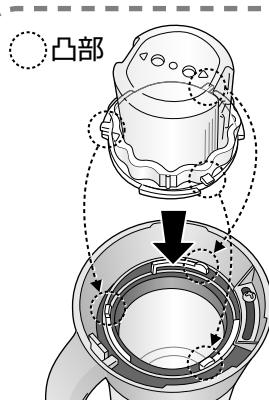
取り付け

- ① ミキサーハンディーをミキサーハンディーの形状に合わせる
- ② カチッと音がするまで押さえる



ミキサーハンディーについて
●お手入れ(P.16)でパッキンを取り外したときは、ミキサーハンディーの下側の溝に取り付け直してください。

ミキサーハンディーについて
●お手入れ(P.16)でパッキンを取り外したときは、ミキサーハンディーの下側の溝に取り付け直してください。



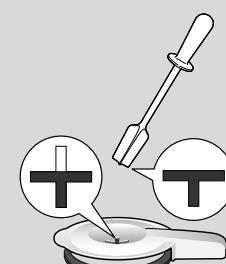
ミキサーハンディーの
凸部(3か所)と
ミキサーハンディーの
凸部(3か所)を
重ね合わせる



スムージーバー、ミキサーハンディーの取り外し、取り付け

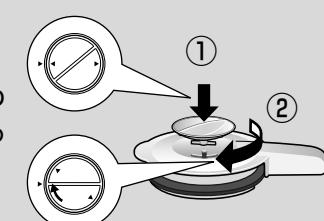
スムージーバー

- ミキサーハンディーの
形状とスムージーバー先端
の形状を合わせるように
取り付ける
・取り外しも同様に行う



ミキサーハンディーのカバー

- ①▲▼マークを
合わせる
- ②矢印方向にまわ
して取り付ける
・取り外しは
逆方向に回す



スムージーバーを使用していないときは、ミキサーハンディーのカバーを取り付けてください。
調理物が飛び出ることがあります。

ミキサーを使う

下ごしらえ

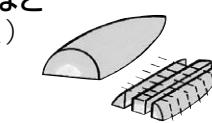
やわらかい材料は
2~3 cm 角に切る

かんきつ類
(皮をむいて)
(子房に)
りんご
(しんを取り、好み)
(により皮をむく)



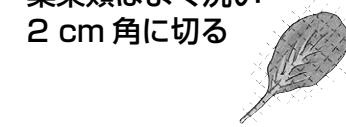
かたい材料は
1 cm 角に切る

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。)

葉菜類はよく洗い
2 cm 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。

お願い かきやプラムなどはかたい種を取り除いてください。

材料を入れる

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



禁止材料・禁止条件 について

本製品はジュース用ミキサーです。
下記禁止材料(例)を入れると、
カッターやミキサーcup破損、
モーター故障の原因になります。

- 市販の氷(大きく、かたい)
- かくはんで膨張するもの
(60 °C以上の熱い材料など)

●かたいもの

乾燥大豆
穀類、うこん
乾物(じゃこ・干しそばなど)類
冷凍した食材(野菜や果物など) …など



●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



ミキサーcupが付いているか確認してください

お願い

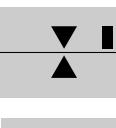
- 各メニューの1回に作れる量を守ってください。
- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 使用中に回転が止まったときは、モーターの保護装置が働いています。(P.18)そのまま、繰り返し使用しないでください。(発煙・異臭、故障の原因)
- ミキサーパッキンの取り付け、取り外しのときは、ミキサーのカッターに当たって切れないようにご注意ください。(パッキン切れによる液漏れの原因)
- 連続して使うときは4分ごとに、2分以上休ませてください。(故障の原因)
- 氷は、家庭用冷蔵庫で作った約2.5 cm角(約15 g)以下の角氷を使ってください。
(ミキサーcupの割れや故障の原因)
大き過ぎたり市販の氷を使うと、故障の原因になったりミキサーcup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ません。
- 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してください。
液体がないと、空回りしてうまくできません。
- かき氷は、ミキサーcupに氷が引っ掛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、引っ掛けた氷を水で流して取り除いてください。

- ミキサーcupふたパッキンは必ず取り付けてご使用ください。(取り付けないと調理物が漏れます。)
- ミキサーcupに調理物を入れた状態で、保存しないでください。

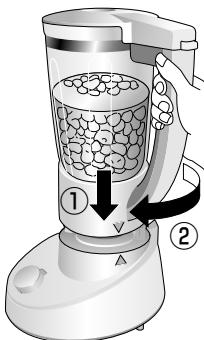
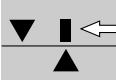
1 ミキサーcupふたをし (P.7)

本体にセットする

- ①▲▼マークを合わせて置く



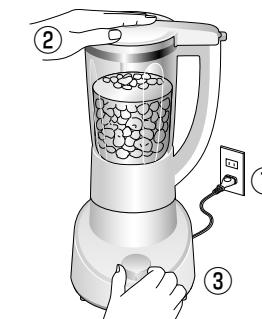
- ②止まるところまで回す
●力チッと音がするまで回す



ミキサーcupふたカバーが取り付けられているか確認してください。

本体にセットできないときは
コネクタ下を少し回転させてからセットし直してください。

2 電源プラグを差し込み ミキサーcupふたを 押さえながらスイッチを 「高速」または「低速」に 合わせる

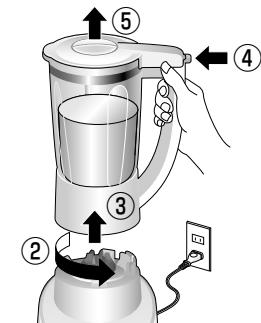
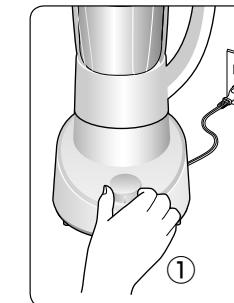


ミキサーcupふたを押さえていないと、材料や氷などが飛び出しがあります。

3 スイッチを「切」にし 本体から外して ミキサーcupふたを 外し(P.7) 調理物を取り出す

(かき氷の取り出し方P.11)

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 (P.16)



調理物で汚さないために

- 調理物を注ぐときに調理物がこぼれる場合があるので注意してください。
- ミキサーcupのガラスと樹脂の隙間に調理物が入り込んだときは、使用後すぐに洗ってください。(P.16)
- 材料が少ない場合は、ミキサーcupふたに飛び散ることがあります。

異常音や振動が大きいとき

- スイッチを「切」にし、材料を減らしてください。また、ミキサーcupへの締め付けも確認してください。

ファイバージュース

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます

- 記載量の配合を目安に、最大容量(約700 mL)以下で作る。
ただし、牛乳を使ったメニューは、約550 mLの目盛り(最大目盛りの1つ下)以下で作る。
(泡立ちやすく、あふれ出ることがあります。)
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- 野菜と果物は、芯や皮、種などを取り除いた重さです。
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- 「高速」「低速」の使い分けはP.4へ。
- 「低速」に適したジュースでも、滑らかでさらっとした口当たりに仕上げたい場合は「高速」で作る。
(かくはん時間は記載より5~10秒ほど短めにする。)
- 「高速」に適したジュースを「低速」でかくはんすると、口当たりが悪くなることがあります。
(高速)でかくはんし直すと滑らかになります。
- エネルギー [kcal] は1回分(約2人分)の目安。

ミックスジュース	ストロベリージュース	黒酢みかんジュース	バナナジュース
195kcal (1人分 98kcal)	152kcal (1人分 76kcal)	163kcal (1人分 82kcal)	203kcal (1人分 102kcal)
①牛乳…… 100 mL ②缶詰シロップ…80 mL ③みかん果肉(缶詰) … 50 g ④もも(缶詰) … 1/2切れ(15 g) ⑤パイナップル(缶詰) …… 1枚(40 g) ⑥角氷… 45 g(3個)	①牛乳…… 100 mL ②水……… 50 mL ③砂糖……大さじ 1 ④いちご…… 150 g (へたを取る) ⑤角氷… 45 g(3個)	①黒酢… 大さじ 1/2 ②はちみつ…大さじ 1/2 ③みかん…… 中4個 (280 g) ④角氷… 45 g(3個)	①牛乳…… 150 mL ②バナナ………1本 (120 g) ③角氷… 45 g(3個)
「低速」で 40~60秒かくはん	「低速」で 40~60秒かくはん	「高速」で 1分30秒~2分かくはん	「低速」で 30~40秒かくはん
トマト・オレンジ ジュース	ケール・りんご ジュース	フルーツ豆乳	ピーチヨーグルト
92kcal (1人分 46kcal)	35kcal (1人分 18kcal)	142kcal (1人分 71kcal)	154kcal (1人分 77kcal)
①水……… 50 mL ②トマト… 中2/3個 (100 g) ③オレンジ…中1/2個 (100 g) ④砂糖……大さじ 1 ⑤角氷… 45 g(3個)	①水……… 180 mL ②りんご… 中1/4個 (50 g) ③ケール……… 30 g ④角氷… 45 g(3個)	①豆乳…… 200 mL ②グレープフルーツ ……1/6個(50 g) ③もも……… 1/2個 (75 g) ④角氷… 45 g(3個)	①プレーンヨーグルト ………200 g ②もも……… 1/2個 (75 g) ③角氷… 45 g(3個)
「高速」で 30~40秒かくはん	「高速」で 約2分かくはん	「高速」で 40~60秒かくはん	「低速」で 30~40秒かくはん

かき氷

1~2人分

- 必ず記載量で作る。
多かったり少なかったりするとうまくできません。
- 家庭用冷蔵庫で作った約2.5 cm角(約15 g)の角氷を使う。
市販の氷は大きかためのため、カッターが折れたり、ミキサーコップが割れる原因になります。
また氷が小さすぎると、うまくかくはんできません。
- よく凍った氷を使う。
溶けかけた氷は、うまくかくはんできません。
- 角氷の数は約15 gのものを使った場合。
- エネルギー [kcal] は1人分の目安。

かき氷

Okcal

角氷…150 g(10個)
(お好みにより、かき氷用のみつなどをかける。)

「高速」で
氷を碎く音がしなくなるまで(約10秒)かくはん

材料の組み合わせについて

たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物(キウイ、パイナップル、メロン、パパイヤなど)と乳製品(牛乳、ヨーグルトなど)を組み合わせたジュースは、時間がたつと苦みが生じます。

メモ

レモンを加えると、苦みが抑えられます。



かき氷を作るときのポイント

- 「フラッシュ」スイッチは使わない。
氷が引っ掛かって止まることがあります。
- 氷が砕けたらすぐにスイッチを切る。

かき氷の取り出し方

- かき氷は付属のへらを使い、器に移す。



続けて作るとき

- かくはんのつどカッター周囲の氷を水で流す。
氷が残っているとうまくかくはんできません。



シェイク・フローズンドリンク など

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます*

- 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。
- 材料の番号順にミキサーcupに入れる。
- 材料・器(グラス)は、あらかじめ冷蔵庫(約5°C)で冷やしておいたものを使う。
- ミキサーcupの水分・油分をよくふいてから使う。
水分・油分が混ざると、うまくかくはんできません。
- カッターが空回りすると、氷の粒が残ることがあります。(空回りするとき P.17)
- 角氷の数は約15gのものを使った場合。
- エネルギー[kcal]は1回分(約2人分または3人分)の目安。

*バニラアイスクリーム、りんごジェラートは3人分

フローズンオレンジ

146kcal
(1人分73kcal)

- ①オレンジジュース 150 mL
- ②ガムシロップ 大さじ2
- ③角氷 150 g (10個)
- ④ブルーベリー(生) 70 g
- ⑤角氷 120 g (8個)

「低速」で
20~30秒かくはん

ブルーベリーヨーグルト

145kcal
(1人分73kcal)

- ①牛乳 70 mL
- ②ヨーグルト 70 g
- ③はちみつ 小さじ1
- ④ブルーベリー(生) 70 g
- ⑤角氷 120 g (8個)

「低速」で
20~30秒かくはん

バニラシェイク

399kcal
(1人分200kcal)

- ①牛乳 180 mL
- ②卵黄 1個分
- ③砂糖 大さじ2
- ④バニラアイスクリーム 80 g
(スプーンで小さく分けてミキサーcupに入れる)
- ⑤角氷 120 g (8個)

「低速」で20~30秒かくはん

バナナシェイク

396kcal
(1人分198kcal)

- ①牛乳 150 mL
- ②卵黄 1個分
- ③砂糖 大さじ1
- ④バナナ 1/2本(60 g)
- ⑤バニラアイスクリーム 80 g
- ⑥角氷 120 g (8個)

「低速」で30~50秒かくはん

バニラアイスクリーム

1041kcal
(1人分347kcal)

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

「低速」で40~60秒かくはんし、冷やし固める

金属製の容器に流し入れ、冷凍庫で3~4時間

冷やし固める。

●かくはん時間は、生クリームの種類・温度に
より多少異なります。

スープ

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます

- 必ず記載量で作る。

量が多いとあふれることができます。

配合を変えるとうまくできないことがあります。

- エネルギー[kcal]は1回分(約2人分)の目安。

- 豆乳が苦手な方は生クリームまたは牛乳を使う。

- 加熱調理した材料は、約60°C以下に冷ましてからかくはんする。

材料が膨張して吹きこぼれたり、ミキサーcupが割れる原因になります。

コーンスープ

272kcal
(1人分136kcal)

- スイートコーン 1/2缶(正味150 g)
- A スープ(固体スープ1個を湯で溶く) 400 mL
- バター 10 g
- 薄力粉 大さじ1 1/2
- B 砂糖・塩・こしょう 各少々
- 豆乳 大さじ2
- クルトン 適量
- (食パンをさいの目に切り、
サラダ油で揚げる)

1.かくはん

- スイートコーンと冷ましたAのうち200 mLをミキサーcupに入れて、「高速」で約2~4分かくはんする。

2.調理

- なべにバターを溶かし、
薄力粉を加えて弱火で
焦がさないようにいためる。
- Aの残りを少しづつ加え、
だまができないように
手早くかき混ぜる。

- 1を加えて煮立たせ、Bで
味を調える。
- 3. 仕上げ

- 器に注いで豆乳を流し、
クルトンを浮かせる。

3. 仕上げ

- 3をなべに移して煮立たせ、
塩・こしょうで味を調える。
- 器に注いで生クリームを
流し入れる。

ほうれんそうと米のスープ

315kcal
(1人分158kcal)

- ほうれんそう(ざく切り) 1/4わ(50 g)
- たまねぎ(薄切り) 中1/4個(50 g)
- 米(洗う) 20 g
- バター 10 g
- A スープ(固体スープ1個を湯で溶く) 400 mL
- 塩・こしょう 各少々
- 生クリーム 大さじ2

1.下ごしらえ

- ほうれんそうはよく洗い、
土を取る。

2.調理

- なべにバターを入れて、
たまねぎをしんなりとする
までいため、ほうれんそう
を加えてさっといためる。
- 米とAを加え、沸騰したら
弱火で約20分煮る。

3.かくはん

- 2を冷まし(約60°C以下)
ミキサーcupに入れて、「高速」
で約2~4分かくはんする。

4. 仕上げ

- 3をなべに移して煮立たせ、
塩・こしょうで味を調える。
- 器に注いで生クリームを
流し入れる。

ヴィシソワーズ

204kcal
(1人分102kcal)

- じゃがいも(薄切り) 中1個(150 g)
- バター 5 g
- たまねぎ(薄切り) 中1/4個(50 g)
- A スープ(固体スープ1個を湯で溶く) 300 mL
- 豆乳 50 mL
- 塩・こしょう 各少々
- パセリ 適宜

1.調理

- じゃがいもは水にさらして
水けを切る。
- なべにバターを入れてたまねぎ
をよくいため、じゃがいもを
加えてさらにいためる。
- Aを加え、じゃがいもがやわら
かくなるまで弱火で煮る。(水分
がなくならないよう注意する。)

2.かくはん

- 1を冷まし(約60°C以下)
ミキサーcupに入れて、「低速」
で約1分かくはんする。

3.仕上げ

- あら熱を取り、冷蔵庫で冷やす。
- 豆乳を加え、塩・こしょうで
味を調える。
- 器に盛り、パセリを散らす。

メモ

ヴィシソワーズはじゃがいもなど
の冷製ポタージュのことです。

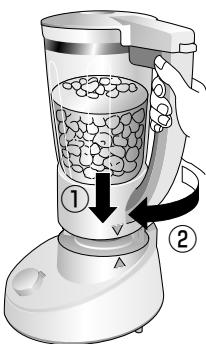
スムージーバーでスムージーを作る

●下ごしらえ ●材料を入れる ●禁止材料・禁止条件について P.8

1 ミキサーコップふたをし (P.7)

本体にセットする

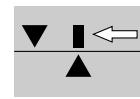
①▲▼マークを合わせて置く



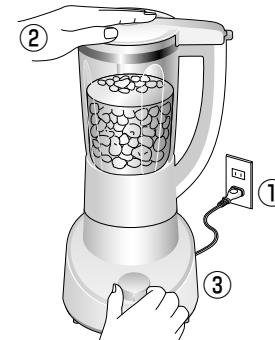
ミキサーコップふたカバーが取り付けられているか確認してください。

本体にセットできないときは
コネクタ下を少し回転させてからセットし直してください。

②止まるところまで回す
●カチッと音がするまで回す



2 電源プラグを差し込み ミキサーコップふたを 押さえながらスイッチを 「高速」に合わせる



ミキサーコップふたを押さえていないと、材料が飛び出します。



3 ミキサーコップふたカバーを取り外し(P.7) スムージーバーで調理物を かき混ぜる

お願い

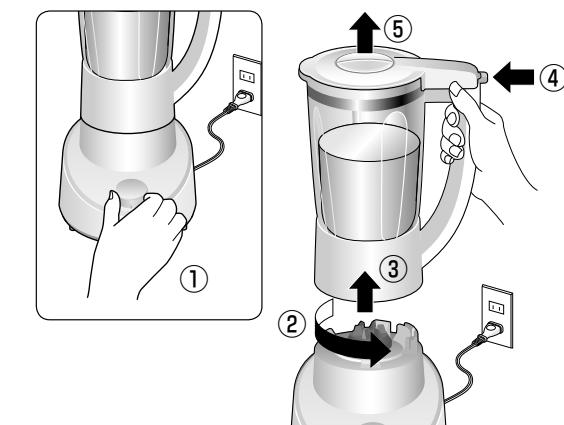
スムージーバーを使用していないときは、ミキサーコップふたカバーを取り付けてください。

調理物が飛び出します。

4 スイッチを「切」にし 本体から外して ミキサーコップふたを 外し(P.7) 調理物を取り出す

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 (P.16)

●調理物で汚さないために
●異常音や振動が大きいとき



野菜たっぷりスムージー

各メニュー：1回で約2人分の量を作ることができます

- 記載量の配合を目安に、最大容量(約700 mL)以下で作る。
配合を変えるとうまくできないことがあります。
- 材料の番号順にミキサーコップに入れる。
- できあがったスムージーは、すぐに注ぎ分けください。また、とろみがありますので、注ぐときにご注意ください。
- エネルギー[kcal]は1回分(約2人分)の目安。

95kcal
(1人分47kcal)

ほうれんそうとバナナのスムージー

①水	100 mL
②バナナ	1/2本(60 g)
③りんご	1/4個(50 g)
④ほうれんそう	1/3わ(70 g)
⑤レモン	1/4個(10 g)

「高速」で約1分30秒～2分かくはん

野菜たっぷりスムージーについて

野菜たっぷりスムージーは通常よりも少ない量の水で作る、トロッとした口当たりのジュースのことで、効率的に栄養分を摂取したい方におすすめです。
飲みにくい場合は、スプーンなどを使ってお召し上がりください。

パセリとキウイのスムージー

148kcal
(1人分74kcal)

①水	100 mL
②ゴールドキウイ	2個(120 g)
③バナナ	1/2本(60 g)
④パセリ(太い茎は取る)	5 g
⑤チンゲン菜	2/3株(70 g)

「高速」で約1分30秒～2分かくはん

トロピカルベリースムージー

197kcal
(1人分98kcal)

①水	50 mL
②ベリー類(ブルーベリーなど)	80 g
③ゴールドキウイ	1個(60 g)
④パイナップル	1/8個(90 g)
⑤ベビーリーフ	60 g

「高速」で約1分30秒～2分かくはん

スムージーバーでスムージーを作る

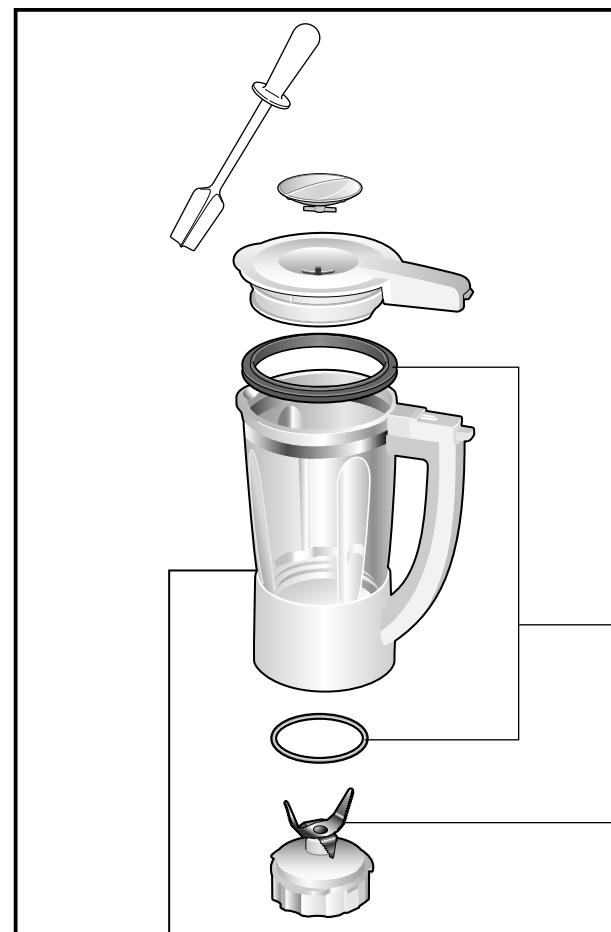
野菜たっぷりスムージー

お手入れ

●電源プラグを抜いてから行う

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。
- 薄めた台所用洗剤(中性)とやわらかいスポンジを使う
ベンジン・シンナー・漂白剤・スポンジのナイロン面・たわし・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
(樹脂部品の変形や破損・故障の原因)
- 洗浄後は必ず水をきり、よく乾かす
(サビの発生するおそれ)



ミキサーのガラスと樹脂の隙間に調理物が入り込んだ場合、ブラシなどで洗う
●油分は残さない

ミキサー

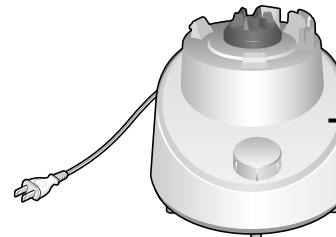
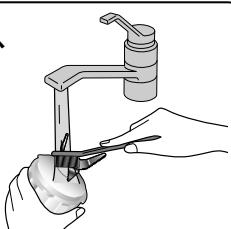
取り外してスポンジと付属のブラシで洗う

樹脂部品の変色について

ミキサーのふた・ミキサーのふたカバー・スムージーバーなどの樹脂部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色します。スポンジで洗っても完全には取れませんが、使用上問題ありません。使用後は早めにお手入れすると、比較的よく取れます。

パッキンは外して洗う

カッターとその周囲は、手を切らないように注意して、ブラシなどで洗う
●油分は残さない



収納するときは

- ミキサーのふたにはミキサーのカッターを取り付けて収納する
(けがを防ぐため)
- 充分に乾燥させ、ふたを開けて収納する
(パッキンのにおい移りが軽減されます)

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

空回りする

原因

- 氷が多い
- (シェイク・フローズン・ドリンクなどの氷の量が多いもの)

- 液体の量が少なすぎる

スイッチを入れても運転しない

- 本体にミキサーのふたが正しくセットされていない

- ミキサーのふたがきちんとしまっていない
- 電源プラグが抜いている
- 材料が引っ掛けている

使用中に運転が止まる

- モーター保護装置が働いた
- ・禁止材料を入れている
- ・材料が多すぎる
- ・材料がかたい(かき氷など)
- ・異常音や振動が大きい

調理物が漏れる

- ミキサーのカッターの締め付けが緩んでいる
- ミキサーのふたのパッキン、ミキサーのパッキンが付いていない
- ミキサーのパッキンが切れている

異常音や振動が大きい

- 材料が多すぎる
- ミキサーのカッターの締め付けが緩んでいる

直し方

- ①いったんスイッチを「切」にし、完全に回転が止まってからミキサーのふたを本体から外す
- ②へらなどでかき混ぜ、本体に載せてもう一度「高速」または「低速」に合わせる
直らないときは材料を減らす
- 液体の量を追加する

- ミキサーのふたと本体の▼▲マークを合わせて置き、ミキサーのふたを止まるところまで回す
- 確実にミキサーのふたをする(P.7)
- 電源プラグを差し込む
- 材料を全部取り出して入れ直す

- 「モーターの保護装置について」に従って直す(P.18)
- 禁止材料を入れている場合は禁止材料を取り除く

- ミキサーのカッターをしっかりと締め付ける
- ミキサーのふたのパッキン、ミキサーのパッキンを正しく付ける
- 交換する(P.18)

- スイッチを「切」にし材料を減らす
- ミキサーのカッターをしっかりと本体へ締め付ける

●運転中、「ピー」という音がすることがあります。が異常ではありません。

お手入れ

故障かな？

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。次のようにして直してください。

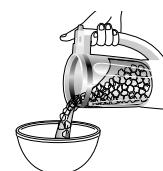
●そのまま繰り返し運転しないでください。(発煙、異臭や故障の原因)

1 スイッチを「切」にする



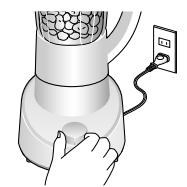
2 材料を半分に減らす

●かき氷はいったん氷を取り出し、引っ掛けた氷を水で流して取り除く。
●2分以上休ませる。



3 スイッチを「高速」または「低速」に合わせる

●回らないときは、本体へセットしている部品をセットし直し、「切→高速」または「切→低速」を行う。



上記の処理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

電 源	交流 100 V 50-60 Hz 共用
消 費 電 力	245 W
定 格 時 間	連続 (4 分間運転、2 分間停止の繰り返し)
回 転 数	低速：8 800 回／分 高速：11 700 回／分 (700 mL 水負荷時)
定 格 容 量	700 mL
コ ー ド 長 さ	1.0 m
大きさ (約)	幅 20.3 cm
	奥 行 21.4 cm
	高 さ 35.1 cm
質 量 (約)	2.7 kg

●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。

消耗部品について

販売店でお求めください。

■消耗部品

[2014年2月現在]

部 品 名	部 品 番 号	希望小売価格
ミキサーパッキン	AVE28-200	300円(税抜)

消耗部品は販売店でお買い求めいただけます。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。

CLUB Panasonic

Pana Sense

<http://club.panasonic.jp/mall/sense/>



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、お買い求め先へご相談ください

▼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?」(P.17)でご確認のあと、直らないときは、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名 ファイバーミキサー

●品 番 MX-X300

●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、ミキサーパッキンは消耗品ですので、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、このファイバーミキサ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 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。	

●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
※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。	

【ご相談窓口におけるお客様の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、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ときのために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に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)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川 (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広 (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館 (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
	青森 (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稻村262-1
	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
	山形 (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島 (024)991-9308	郡山市備前館2丁目5
	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	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉 (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京 (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨 (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川 (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟 (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
	石川 (076)280-6608	金沢市玉鉢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	名古屋市瑞穂区塙入町8-10
	岐阜 (058)278-6720	岐阜市中鶴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	栗東市小柿9丁目4-10
	京都 (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪 (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良 (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山 (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	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
	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20-14
	広島 (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	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
	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	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本 (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島 (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
	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>



●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
 パナは 365日
 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。)
 ■上記番号をご利用 06-6907-1187 ■FAX 0120-878-236
いただけない場合 フリーダイヤル  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
 パナは イイヨ
 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。

1212

愛情点検

長年ご使用のファイバーミキサーの点検を！



こんな症状はありませんか

- 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、通電したりしなかつたりする。
- 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。
- コップにひび割れなどができる。

ご使用中止

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。

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
 (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
 (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
 2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
 3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
 4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
 (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
 (ロ) お買い上げ後の取扱場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
 (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷
 (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
 (ホ) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷
 (ヘ) 本書のご添付がない場合
 (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えた場合
 (チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
 5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
 6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
 7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
(ご相談窓口一覧表を同梱の場合)
 お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。
- 修理メモ
- ※ お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間にについては取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
- ※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic

持込修理

ファイバーミキサー 保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本書裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品 番	MX-X300		
保証期間	お買い上げ日から 本体1年間 (ただし、ミキサー・パッキンは除きます)		
※ お 買 い 上 げ 日	年	月	日
※ お 客 様	ご住所 お名前	見 本	
	電話 () -	様	
※ 販 売 店	住所・販売店名		
	電話 () -		

パナソニック株式会社
ビューティ・リビング事業部

〒525-8555 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-2号 TEL(077)563-5211

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。