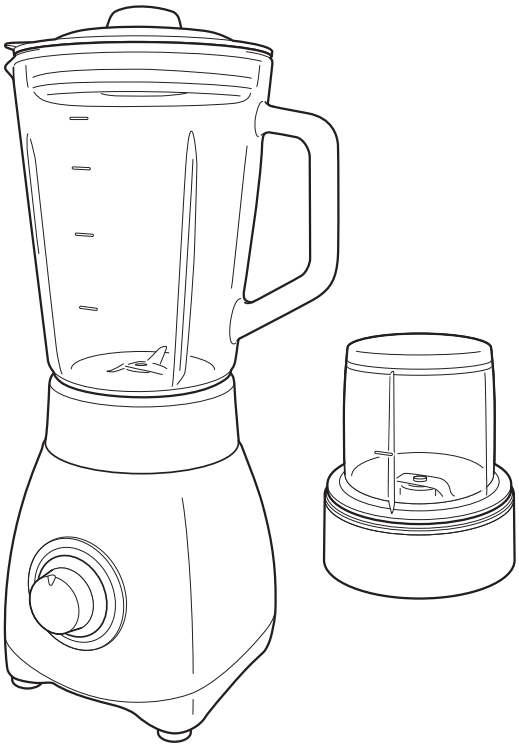
siroca
crossline

ミル付きミキサー

SJM-180

取扱説明書



お使いになる前に
- 安全上のご注意 2
- 仕様 3
- 各部のなまえ 4
- 組み立て 5

使いかた
- 使いかた 6
- お料理レシピ 8

ご愛用の手引き
- お手入れ 9
- 故障かなと思ったら 10
- アフターサービス 11
- お客様相談窓口 11
- 保証書 12

このたびは siroca crossline ミル付きミキサー SJM-180 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

⚠ 警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
⚠ 注意	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

⃠ (分解禁止・水ぬれ禁止・接触禁止・禁止)	禁止（してはいけない内容）を示します。
● (強制)	強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

⚠ 警告

分解、修理や改造を絶対に行わない
発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

本体ベースを水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・故障の原因になります。

カッターの刃に直接手を触れない
鋭利なため、けがの原因になります。

本体ベースを落としたり、衝撃を加えたりしない
感電・故障の原因になります。

40℃以上の熱い材料を容器に入れない
ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因になります。

運転中にふたを開けたり、容器の中に指・スプーン・はしなどを入れたりしない
けが・故障の原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する
製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
<異常・故障例>
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする

など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・けがの原因になります。

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショート・発火の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む　など

定格 15A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使う
たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりは拭き取る
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

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
感電やショートによる発火の原因になります。

電源つまみが「STOP」になっていることを確認してから、電源プラグを抜き差しする
けがの原因になります。

部品の取りつけ・取りはずし・お手入れをするとき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。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

⚠警告

◆ 設置に関する注意事項 ◆

禁止 **不安定な場所では使わない**
転倒によるけが・故障の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
テーブルクロス、ビニール、紙、おぼん　など

禁止 **ストーブやガスコンロなど熱源・火気のそばで使わない**
変形・故障の原因になります。

禁止 **屋外で使わない**
ほこりや虫などの混入・故障の原因になります。

⚠注意

◆ 使用上の注意事項 ◆

禁止 **容器が空の状態でモーターを運転しない**
モーター故障の原因になります。

禁止 **使用中に本体を移動しない**
転倒により、けが・故障の原因になります。

禁止 **部品は必ず専用のものを使う**
異なる製品の容器やカッターなどをお使いになると、部品の破損による調理物への混入・けがの原因になります。

禁止 **定格時間（2 分）を超えて連続運転をしない**
くり返しお使いになる場合は、2 分以上休ませてから運転してください。故障の原因になります。

禁止 **容器の最大目盛を超えて材料を入れて使わない**
故障の原因になります。

禁止 **ふた、ミキサー容器、ミル容器などだけを持って本体を移動しない**
部品がはずれて、けが・故障の原因になります。

禁止 **カッターの回転が完全に止まるまでふたを開けない**
使用中に材料を加える場合は、必ず電源つまみを「STOP」にしてカッターの回転が止まってからふたを開けてください。材料のふきこぼれ・けが・故障の原因になります。

禁止 **運転中に部品の取りつけ・取りはずしをしない**
けが・故障の原因になります。

禁止 **材料が多すぎるなどの原因で運転が止まった場合は、すぐに電源つまみを「STOP」にして、材料を減らしてから再度運転する**
故障の原因になります。

禁止 **調理以外の目的では使わない**
故障の原因になります。

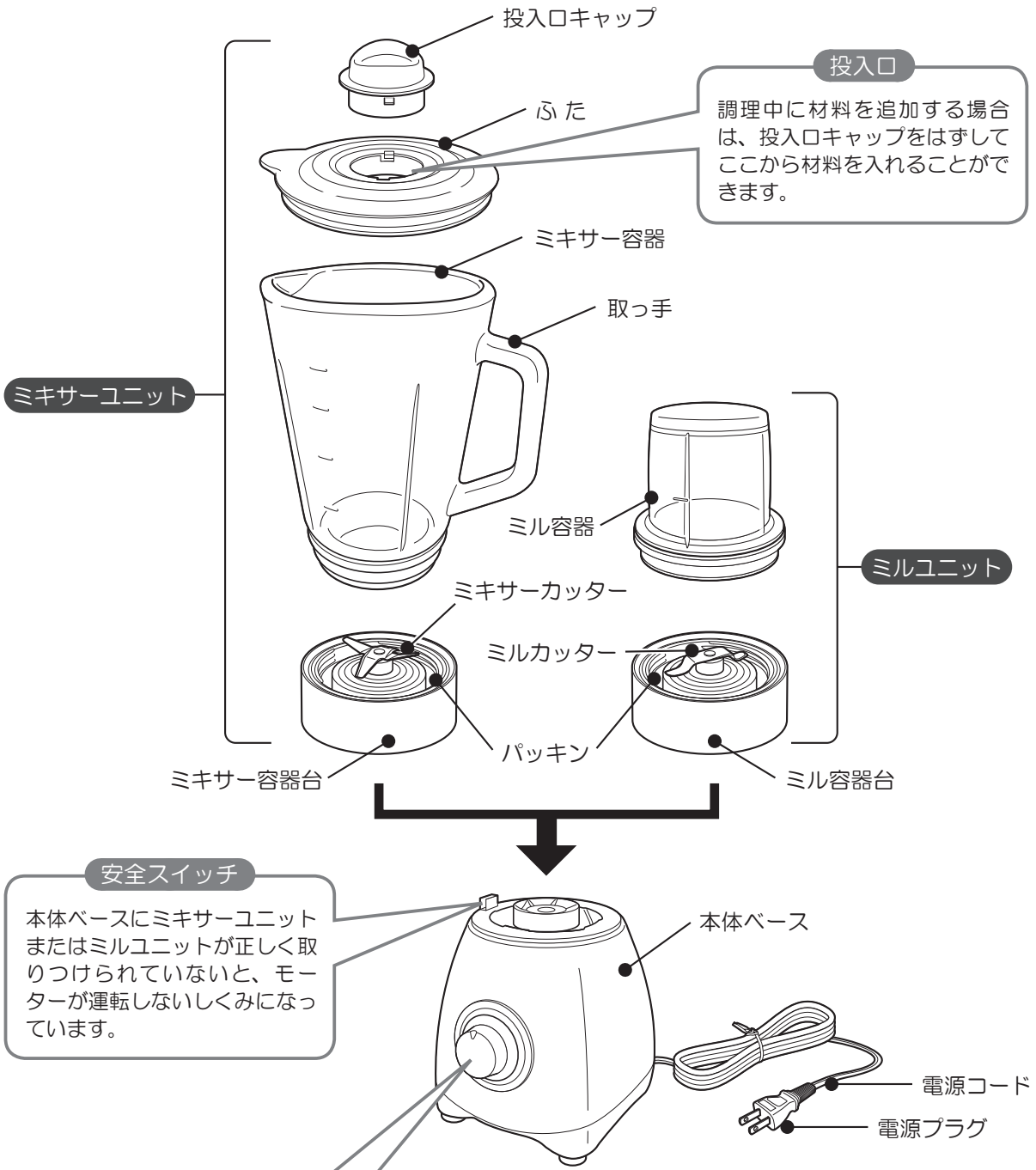
禁止 **本製品は家庭用のため、業務用として使わない**
故障の原因になります。

仕様

品名（型番）	siroca crossline ミル付きミキサー（SJM-180）
容量（約）	ミキサー容器：800ml、ミル容器：80ml
定格時間	連続（2 分間運転、2 分間停止のくり返し使用）
サイズ（約）	直径 145 ×高さ 330mm
重量（約）	本体ベース＋ミキサーユニット：1.9kg、ミルユニット：400g
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz
消費電力	250W
コード長（約）	90cm
付属品	ミルユニット
生産国	中国

⚠ この製品は、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お使いになれません。
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。

各部のなまえ



STOP	運転が止まります。
LOW	低速で運転します。
HI	高速で運転します。
FLASH	電源つまみを合わせているあいだだけ運転します。（電源つまみは固定されず、手を離すと運転が停止します。）短く断続的に運転することによって、かたい材料などを少しずつかくはんできます。

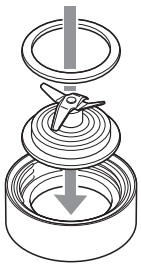
組み立て

● はじめてお使いになるときは、本体ベース以外の部品をスポンジと台所用中性洗剤を使ってよく洗ってから組み立ててください。
⇒ 部品の洗いかたについては、９ページの「お手入れ」を参照してください。

ミキサーユニットの組み立てかた

1 パッキンをミキサーカッターの外縁にはめて、ミキサー容器台に取りつける

● パッキンは、忘れずに必ず取りつけてください。調理物がもれる原因になります。



※カッターの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。

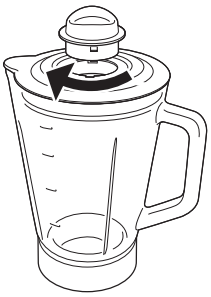
2 ミキサー容器を１のミキサー容器台の上にまっすぐ載せて、時計回りに回して取りつける

● 固定されるまでしっかりと締めつけてください。締めつけがゆるいと、調理物がもれる原因になります。

3 ふたの凸部をミキサー容器の注ぎ口に合わせて、しっかりとふたを閉める

● ふたがゆるいと、調理物がもれる原因になります。

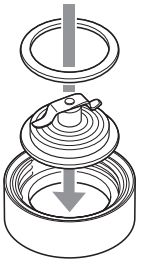
4 投入口キャップをふたの投入口にはめ込み、時計回りに回して締める



ミルユニットの組み立てかた

1 パッキンをミルカッターの外縁にはめて、ミル容器台に取りつける

● パッキンは、忘れずに必ず取りつけてください。調理物がもれる原因になります。



※カッターの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。

2 １のミル容器台を裏返してミル容器にふたをするようにかぶせて、時計回りに回して取りつける

● 固定されるまでしっかりと締めつけてください。締めつけがゆるいと、調理物がもれる原因になります。

※ミル容器台を裏返すときに、ミルカッターが落ちないように注意してください。けがの原因になります。

使いかた

ミキサーを使う

ミキサーでできること（例）

・果物や野菜と水分を混ぜ合わせて、ジュースやスープを作る

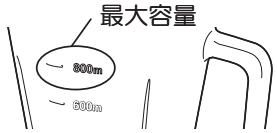
ミキサーで調理できない食品

・肉類、魚類
・粘り気の強い食品（とろろいも・生わかめ・ジャム・納豆 など）
・かたい食品、乾燥食品（氷砂糖・かつおぶし・市販のロックアイス・乾燥したきのこ・干しえび・昆布 など）

1 本体ベースからミキサーユニットをはずした状態で、ミキサー容器に材料を入れてふたを閉める

- やわらかい食品は 2 センチ角、かための食品は 1 センチ角程度に小さく切って入れてください。大きいとうまくかくはんできないことがあります。
- 氷は2センチ角以下のものを使い、他の食品の後に入れてください。
- やわらかい食品から先に入れてください。かための食品を先に入れると、カッターに引っかかり運転が止まることがあります。

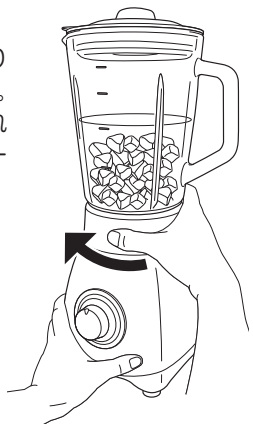
⚠
※ 800ml の目盛を超えて材料を入れないでください。



※ 40℃以上の熱い材料を容器に入れないでください。ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因になります。

2 ミキサーユニットを本体ベースに載せて、時計回りに“カチッ”と止まるまで回す

- 止まるまでしっかりと回してください。正しく取りつけられていないと、モーターが運転しません。



3 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

4 ふたをしっかりと押さえながら、用途に合わせて電源つまみを回す

- うまくかくはんできない場合は、数回「FLASH」に合わせて断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。

⚠
※ ミキサー容器が空の状態で運転しないでください。故障の原因になります。
※ ふたを押さえていないと、運転中に材料がふきこぼれることがあります。
※ 運転中にふたを開けたり、ミキサー容器の中に指・スプーン・はしなどを入れたりしないでください。けが・故障の原因になります。
※ 2 分を超えて連続運転をしないでください。くり返し運転する場合は、2 分以上休ませてからお使いください。故障の原因になります。

5 調理が終わったら、電源つまみを「STOP」にして、電源プラグをコンセントから抜く

- ミキサーカッターの回転が完全に止まってから、ミキサーユニットを本体ベースからはずします。
- 使い終わったらお手入れをしてください。
  ⇒ お手入れについては、9 ページの「お手入れ」を参照してください。

ミルを使う

ミルでできること（例）

・乾燥物を粉砕して粉末状にする
（例）コーヒー豆を挽く、
ふりかけ・ダシを作る
・食品をすりつぶしてペースト状にする
（例）離乳食を作る

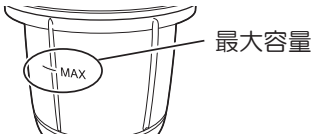
ミルで調理できない食品

・繊維質の強い食品（肉類、たくあん、根昆布 など）
・水分を抜いた果物類（レーズン など）
・油分の多い食品（ごまなど）
・粘り気の強い食品（とろろいも・生わかめ・ジャム・納豆 など）
・かたい食品、乾燥食品（氷砂糖・冷凍食品・市販のロックアイス・乾燥したきのこ・昆布 など）

1 ミル容器に材料を入れてミル容器台を取りつける

● 食品は 1 センチ角程度に小さく切って入れてください。大きいとうまくかくはんできないことがあります。

※ MAX の目盛を超えて材料を入れないでください。



※ 40℃以上の熱い材料を容器に入れないでください。ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因になります。

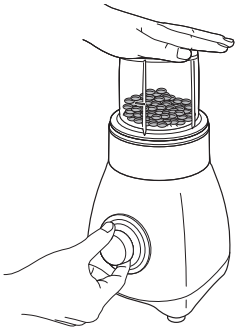
2 ミルユニットを本体ベースに載せて、時計回りに“カチッ”と止まるまで回す

● 止まるまでしっかりと回してください。正しく取りつけられていないと、モーターが運転しません。

3 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

4 ミル容器をしっかりと押さえながら、用途に合わせて電源つまみを回す

● うまくかくはんできない場合は、数回「FLASH」に合わせて断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。

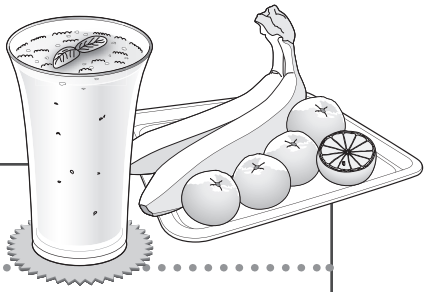


※ ミル容器が空の状態で運転しないでください。故障の原因になります。
※ 2 分を超えて連続運転をしないでください。くり返し運転する場合は、2 分以上休ませてからお使いください。故障の原因になります。

5 調理が終わったら、電源つまみを「STOP」にして、電源プラグをコンセントから抜く

● ミルカッターの回転が完全に止まってから、ミルユニットを本体ベースからはずします。
● 使い終わったらお手入れをしてください。
⇒ お手入れについては、9 ページの「お手入れ」を参照してください。

お料理レシピ



ミックスジュース

材料（4 人分）

バナナ　1 本（約 140g）	牛乳　300ml	みかん（缶詰）　10 粒（約 70g）
氷（2cm 角）　5 個	ミントの葉（お好みで）　適量	

作りかた

①バナナを 2cm 幅の輪切りにする。
②牛乳、みかん、バナナ、氷の順でミキサー容器に入れて、約 60 秒かくはんする。
③グラスに移して、お好みでミントの葉を飾る。

濃厚かぼちゃのポタージュスープ

材料（3 ～ 4 人分）

かぼちゃ　1/8 個（約 250g）	玉ねぎ　1/2 個（約 150g）	牛乳　500ml
固形コンソメスープの素　2 個	パセリ　適量	オリーブオイル　適量

作りかた

①種とわたを取ったかぼちゃを電子レンジで 5 ～ 6 分加熱する。
②かぼちゃの皮を取り除いて、2cm 角に切る。
③玉ねぎを 5mm 幅に切る。
④鍋にオリーブオイルを入れて、玉ねぎを炒める。
⑤玉ねぎが透き通ってきたら、かぼちゃ・固形コンソメスープの素・牛乳 300ml を加えて、約 15 分弱火で煮る。
※残りの牛乳 200ml は⑦で使うため、ここでは加えず残しておいてください。ここで 500ml すべてを加えると、⑥でミキサーからあふれてしまいます。
⑥火を止めて十分に冷ましてから、⑤をミキサー容器に入れて、約 80 秒かくはんする。
⑦ピューレ状になったら鍋に戻して、残りの牛乳 200ml を加えて弱火で煮る。
⑧器に移して、刻んだパセリを散らす。

お手入れ

※ 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください。感電・やけど・けがの原因になります。
※ 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面を傷つける原因になります。

ミキサーユニット・ミルユニット

1 容器の中に残った調理物を取り除く

2 容器の中のすき間部分の汚れを洗浄する

① 容器に水またはぬるま湯と数滴の台所用中性洗剤を入れて、本体ベースにセットします。
- 洗剤を入れすぎないように注意してください。泡があふれることがあります。

② ふたまたはミル容器をしっかりと押さえながら、電源つまみを「LOW」に合わせて、15 ～ 20 秒運転します。
- 汚れの程度により、運転時間を調節してください。

③ 電源つまみを「STOP」にして、電源プラグをコンセントから抜き、容器の中の水またはぬるま湯を捨てます。

3 ユニットを分解して、本体ベース以外の部品をよく水洗いする

- カッター・パッキンは、毛先のやわらかいブラシなどで洗ってください。
- つけ置き洗いはしないでください。
- 本体ベース以外の部品は、食器洗い機を使って洗えます。

※ カッターの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。

4 乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かす

本体ベース

1 うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く

2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす

※ 本体ベースは、モーターが内蔵されているため、丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。
修理を依頼する前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
運転しない。	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	—
	電源つまみを「LOW」、「HI」、または「FLASH」に合わせていますか。	電源つまみを「LOW」、「HI」、または「FLASH」に合わせてください。電源つまみは「FLASH」には固定されないため、電源つまみを合わせているあいだだけ運転します。	4
	ミキサーユニットやミルユニットが正しく本体ベースに取りつけられていますか。	ミキサーユニットやミルユニットを正しく本体ベースに取りつけてください。正しく取りつけられていないと、安全スイッチが押されず、モーターが運転しないしくみになっています。	6・7
調理物がもれる。	容器と容器台が正しく取りつけられていますか。	容器と容器台の締めつけがゆるい場合は、固定されるまでしっかり締めつけてください。傾いた状態で取りつけられている場合は、一度容器を取りはずしてから再度正しく取りつけてください。	5
	カッター、パッキン、ふたが正しく取りつけられていますか。	カッター、パッキン、ふたを正しく取りつけてください。	5
	材料を入れすぎていませんか。	容量以上の材料を入れないでください。材料の量が多い場合は、一度電源つまみを「STOP」にして、ミキサーユニットまたはミルユニットを本体ベースからはずして、容器の中の材料を減らしてください。	6・7
・カッターが空回りする。 ・材料がうまくかくはんしない。 ・途中で運転が止まる。	材料が以下のような状態ではありませんか。 ・材料の量が多い ・材料の切りかたが大きい ・水分が少ない ・調理できない食品が入っている	一度電源つまみを「STOP」にして、ミキサーユニットまたはミルユニットを本体ベースからはずして、容器の中の材料の種類・量・切りかたなどを調節してください。 かたい食品などは、小さめに切って少量ずつ入れるとかくはんしやすくなります。水分が足りない場合は、材料を減らして水分を追加してください。 調理できない食品は取り除いてください。	6・7
	材料がカッターにはさまっていたり、カッターがあたらない場所に付着したりしていませんか。	一度電源つまみを「STOP」にして、ミキサーユニットまたはミルユニットを本体ベースからはずして、はさまっている材料を取り除いてください。材料がカッターの刃にあたらない場所に付着している場合は、へらなどを使って中央に集めてください。	—

長年ご使用のミキサーの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使いかた」を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

愛情点検

こんな症状はありませんか？
- 本体が異常に熱い
- コードや電源プラグが異常に熱い
- 焦げ臭いにおいがする
- コードを動かすと、電源が入らないことがある
- その他の異常・故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービス

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

- 保証期間中（お買い上げ日から 1 年未満）の修理
  保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。
- 保証期間が過ぎている（お買い上げ日から 1 年以上）修理
  修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このジューサーミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 6 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

＜サポートセンター＞	＜修理センター＞
TEL:　03-5413-6125 FAX:　03-5413-6128 E-mail でのお問い合わせ：　info@aucsale.com 受付時間：　午前 10 時～午後 5 時 （土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）	〒 343-0032　埼玉県越谷市袋山 648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- サポートセンターおよび修理センターの電話番号／ FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

siroca の最新情報はこちらでチェック！

siroca 公式
Facebook（フェイスブック）
http://www.facebook.com/siroca.jp

チーム siroca のブログ
http://ameblo.jp/siroca/