

ミル&ジュースミキサー

形名：TM837

取扱説明書

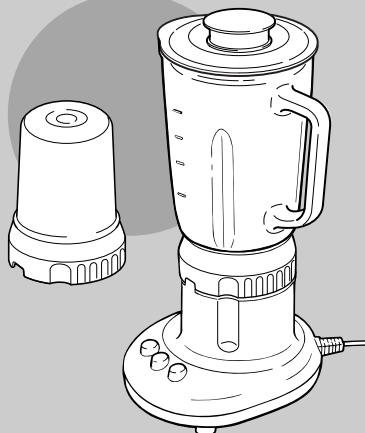
保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に
保管してください。

ご購入ありがとうございます。
ました。

ご使用になる前に、この取扱
説明書を必ずお読みいただき、
正しくご使用ください。

お読みになった後は、お使いに
なる方がいつでも見られると
ころに必ず保管してください。



もくじ



安全上のご注意 …………… 1～3
各部のなまえと
はたらき …………… 4～5



組み立て・分解 …………… 6
ジュースミキサーの使いかた … 7
ミルの使いかた …………… 8
調理例 …………… 9～10



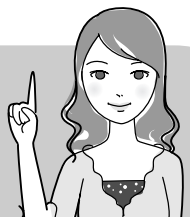
お手入れのしかた …………… 11～12
収納のしかた …………… 12



故障かな?と思ったら …………… 13



仕様 …………… 13
アフターサービスについて …… 14
保証書 …………… 裏表紙



安全上のご注意

安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
- 注意事項は次のように区分しています。



警告

誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。


注意

誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。


絵表示の例


-  記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。
(左図の場合は分解禁止)
-  記号は、「しなければならないこと(強制)」の内容をお知らせするものです。
(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)

警告

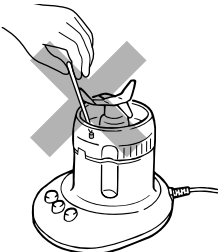
 動作中にミキサーフタやボトルの取り付け、取り外しはしない。


けがをする恐れがあります。




 安全スイッチや安全スイッチピンを直接、指や棒などボトル台およびボトル以外のもの絶対に押さない。


けがをする恐れがあります。




 ミキサーボトルの中に指・スプーン・箸など調理材料以外のものは入れない。


けがをする恐れがあります。



 ミキサーフタを取り外した状態で動作させない。

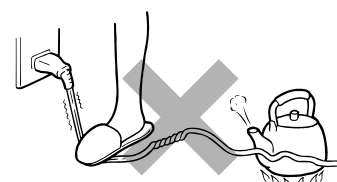
けがをする恐れがあります。




 電源コードは下記のように扱わない。

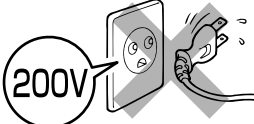
- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重い物を乗せない
- 熱い物に近付けない


電源コードが傷む恐れがあります。



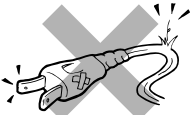
 交流100V以外で使わない。(日本国内専用)


発火する恐れがあります。



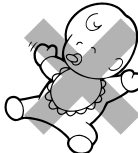
 電源コードや電源プラグが傷んだ時は使わない。差し込みのゆるいコンセントは使わない。


発火・感電の恐れがあります。




 子供だけで使わせない。幼児の手の届く所で使わない。


子供や幼児がけがをする恐れがあります。



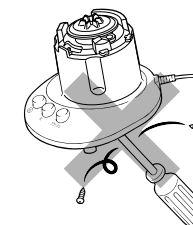
 梱包のポリ袋は乳幼児の手が届く場所に置かない。


頭からかぶるなどをすると口や鼻をふさぎ、窒息する恐れがあります。

 本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

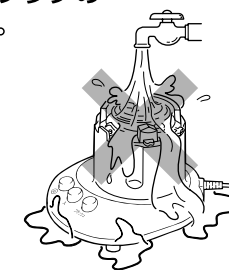
 修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

発火・感電の恐れがあります。



 水につけない。水をかけない。ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

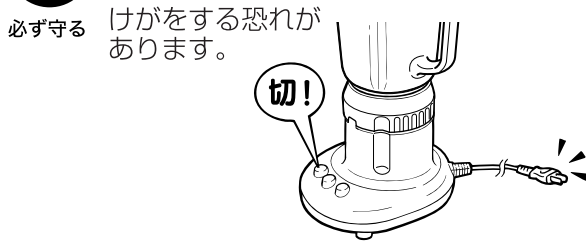
感電の恐れがあります。



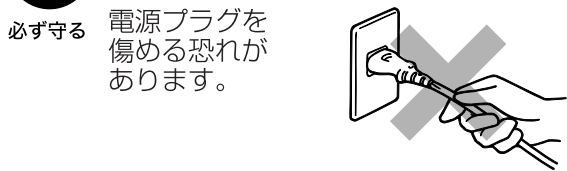
安全上のご注意

⚠️ 注意

必ず守る 電源スイッチの「**Ⓜ**」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。



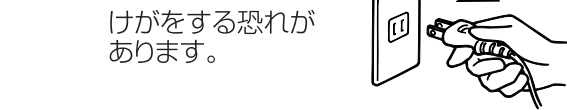
必ず守る コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。



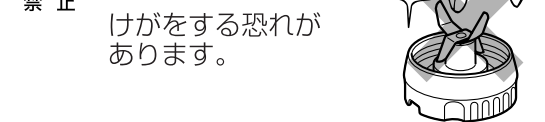
禁止 ねじれが戻らなくなった電源コードは危険なため、使わない。



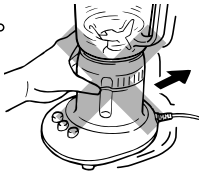
電源プラグを抜く 使用後や、ミキサーフタ・ボトルの取り付け・取り外し及び、お手入れする時は、必ず電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いておく。



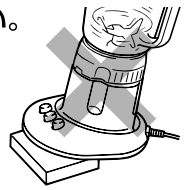
禁止 ミキサーとミルのカッターは鋭利なので直接手で触れない。



禁止 動作中に移動させない。けがをする恐れがあります。



禁止 不安定な所では使わない。けがをする恐れがあります。



禁止 40℃以上の材料はボトルに入れない。ボトルが割れけがをする恐れがあります。



禁止 材料が多すぎたり、その他の原因で動作が止まった時は、そのままの状態を使わない。本製品が破損する恐れがあります。



禁止 空回ししない。最少量より少ない材料で使わない。本製品が破損する恐れがあります。



禁止 ミルの場合、定格時間1分以上の連続動作はしない。(次の動作まで30分以上休ませる。) 1分以内 製品が破損する恐れがあります。

禁止 調理以外の目的では使わない。本製品が破損する恐れがあります。

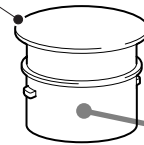
各部のなまえとはたらき



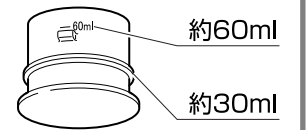
ジュースミキサー部

センターキャップ

途中で材料を足したい場合は、はずして材料を入れることができます。必ず電源スイッチを切ってから足してください。



センターキャップについて

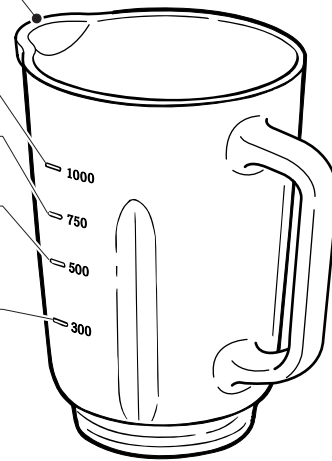
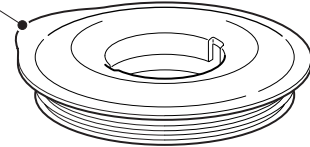


さかさにすると少量の水分を、おおよそで計量することができます。

ミキサーフタ

ミキサーボトル

最大量 (1000ml) ミキサーボトルの最大量を超えて材料を入れないでください。あふれます。



目盛の見かた

目盛を確認する時は、ミキサーボトルの取っ手を右側にして確認してください。

750ml
500ml
最少量 (300ml)

ミキサーパッキン

あらかじめミキサーボトル台に取り付けられています。

ミキサーカッター

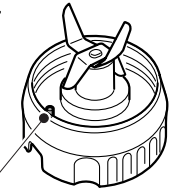
ミキサーボトル台

取り付けガイド

組み立てる時、ミキサーボトル台と本体の取り付けガイドのマークを合わせます。

安全スイッチピン

表面

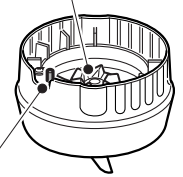


安全スイッチピン

ミキサーパッキンを取り付け、ミキサーボトルを取り付けると、裏面に押し出された状態になります。安全スイッチピンのまわりに食材を詰まらせないでください。(安全スイッチが正常に動作しなくなります。)

裏面

ゴムカブラー

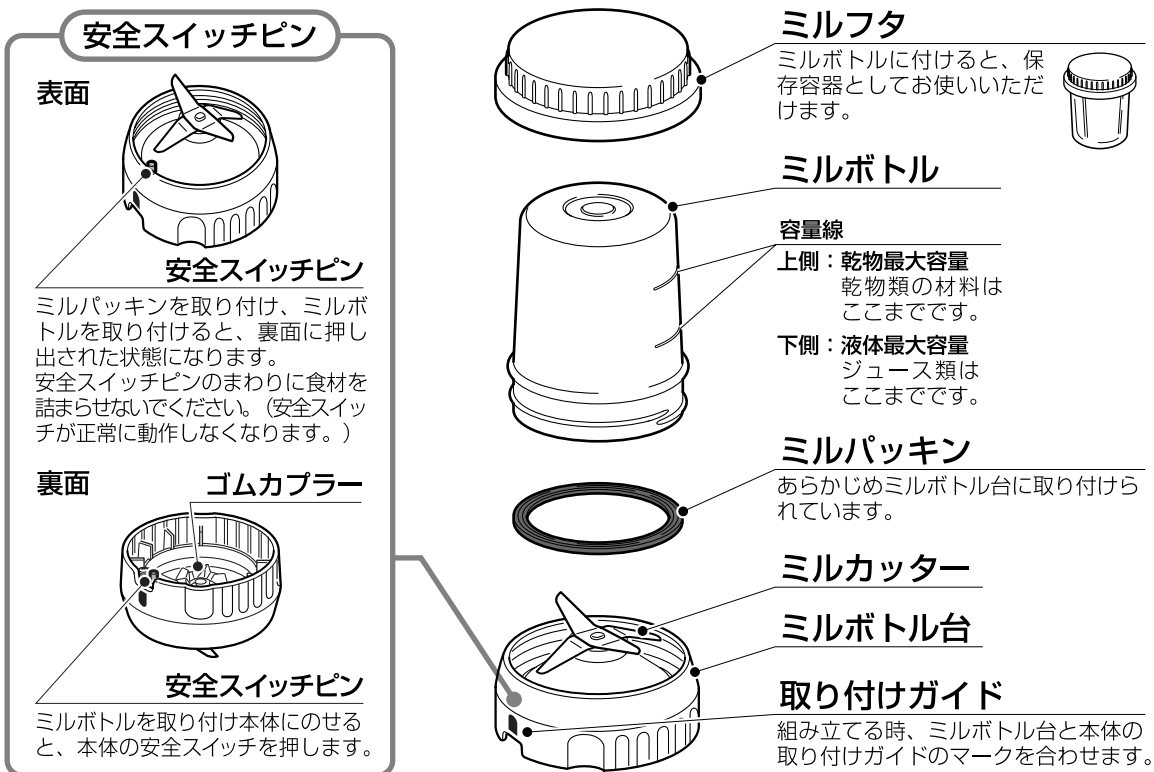


安全スイッチピン

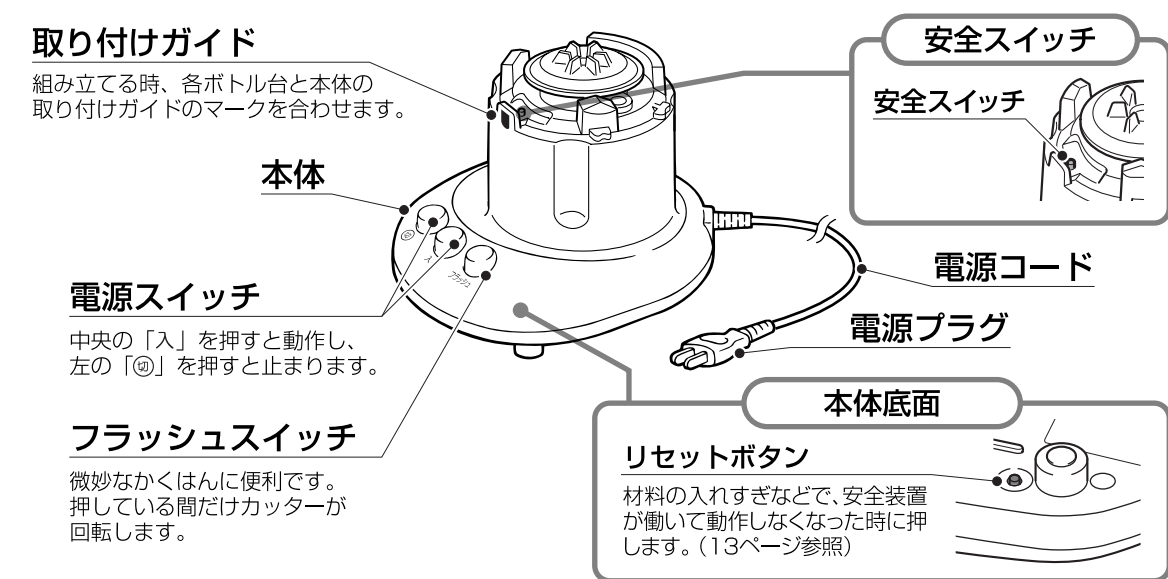
ミキサーボトルを取り付け本体にのせると、本体の安全スイッチを押します。

各部のなまえとはたらき

ミル部



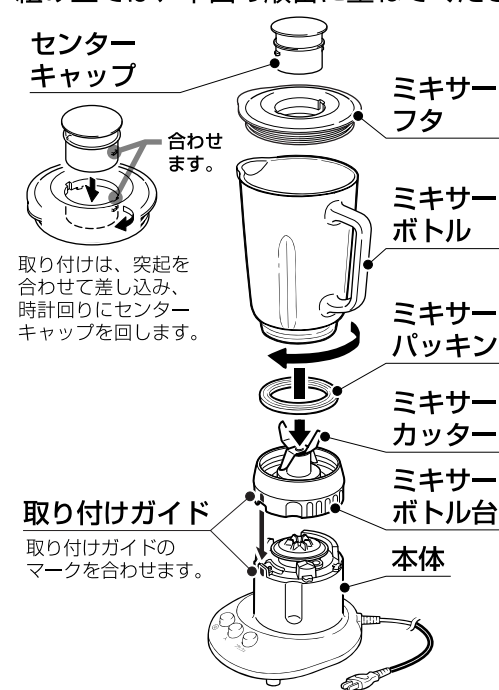
本体



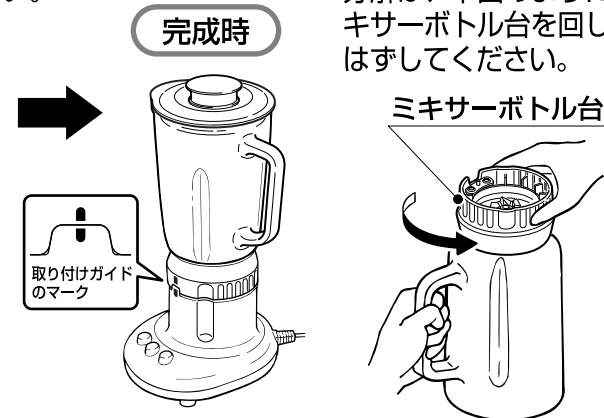
組み立て・分解

ジュースミキサー部の組み立て・分解

組み立ては、下図の順番に重ねてください。



完成時

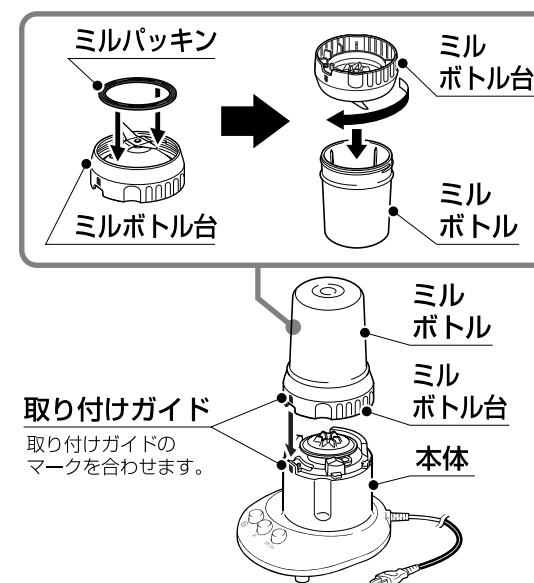


ご注意

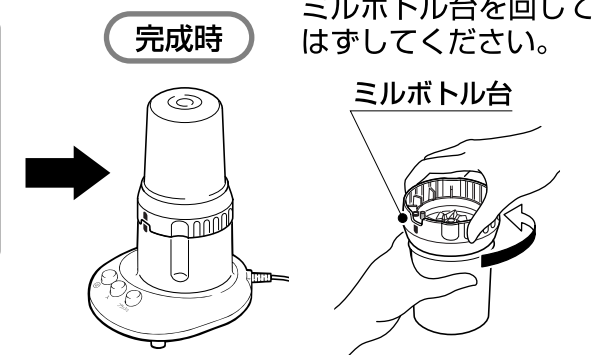
- ミキサーパッキンはしっかりミキサーボトル台に取り付ける。
- ミキサーカッターには直接触れない。
- ミキサーカッターはミキサーボトル台から分解しない。

ミル部の組み立て・分解

組み立ては、下図の順番に重ねてください。



完成時



ご注意

- ミルパッキンはしっかりミルボトル台に取り付ける。
- ミルカッターには直接触れない。
- ミルカッターはミルボトル台から分解しない。



ジュースミキサーの使いかた

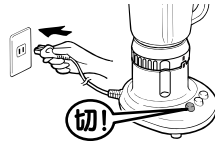
基本的な使いかた

1 ミキサーボトルに材料を入れる。

- 材料は2cm角位の大きさにします。
- 必ず水分を材料が浸るくらい入れてください。
- 角氷は最大6個までです。
- ミキサーボトルの最大量を超えて材料を入れないでください。あふれます。

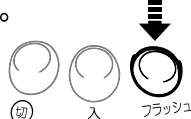


2 ミキサーフタ・センターキャップをし、電源スイッチが「切」になっていることを確認してから、取り付けガイドのマークが合うように本体にのせ、電源プラグをコンセントに差し込む。



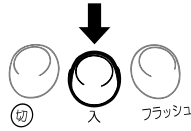
3 ミキサーフタを手でおさえてフラッシュスイッチを何度か押す。

- ミキサーフタを押さえないと材料が飛び出す恐れがあります。

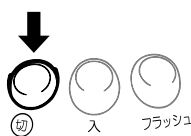


4 電源スイッチを入れる。

- 定格時間を守ってください。
- 途中で材料を足す場合は、必ず電源スイッチを切ってから足し、再度電源スイッチを入れてください。



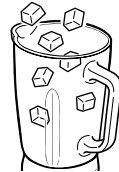
5 お好みの状態になったら、電源スイッチを切る。



氷の砕きかた

1 ミキサーボトルに角氷を入れる。

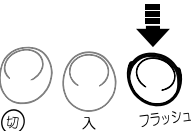
- 必ず家庭用製氷皿の角氷を使ってください。(角氷10個まで)



2 ミキサーフタ・センターキャップをし、電源スイッチが「切」になっていることを確認してから、取り付けガイドのマークが合うように本体にのせ、電源プラグをコンセントに差し込む。

3 ミキサーフタを手でおさえてフラッシュスイッチを何度か押す。

- ミキサーフタを押さえないと材料が飛び出す恐れがあります。
- 氷を取り出す時は、さいばしなどを使うと取り出しやすいです。



ご注意

- 40℃以上の材料は入れない。
- 空回ししない。最少量より少ない材料で使わない。
- 材料が多い場合は、回数を分けて調理する。
- 電源スイッチの「切」を確かめてから電源プラグをコンセントに差し込む。
- ミキサーボトル台・ミキサーパッキン・ミキサーボトルが確実に組み立てられていないと、安全スイッチが押されず、動作しないので注意する。
- 組み立てたミキサーボトルを本体にのせる時は、取り付けガイドのマークを合わせる。

- センターキャップをはずした状態で使わない。
- 4分間以上続けて使用するとき、4分毎に2分間以上休止して、運転時間の合計が15分を超えないようにする。
- 材料が多すぎたり、ねばりけが強い場合動作しなかったり、途中で止まった時は、すぐに電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、中の材料を減らす。
- 途中で材料を足す場合は、必ず電源スイッチを切ってから足し、再度電源スイッチを入れる。
- 動作が完全に止まってからミキサーボトル部を本体からはずす。



ミルの使いかた

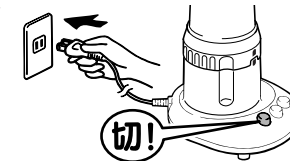
基本的な使いかた

1 ミルボトルに材料を入れ、ミルボトル台を取り付ける。

- 乾物、液体それぞれの最大容量を超えて材料を入れないでください。
- ミルパッキンがしっかりミルボトル台に取り付けられていることを確認してください。

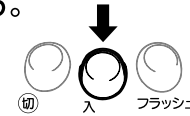


2 電源スイッチが「切」になっていることを確認してから、取り付けガイドのマークが合うように本体にのせ、電源プラグをコンセントに差し込む。



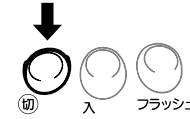
3 電源スイッチを入れる。

- 材料が少なく、ミルボトル内で跳ね上がり調理できない時は、フラッシュスイッチを使ってください。



4 電源スイッチを切り、材料を取り出す。

- ミルボトルはミルフタと合わせて、保存容器としてもお使いいただけます。



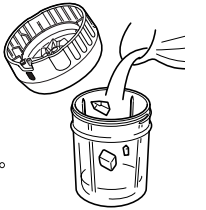
ご注意

- 40℃以上の材料は入れない。
- 電源スイッチの「切」を確かめてから電源プラグをコンセントに差し込む。
- ミルボトル台・ミルパッキン・ミルボトルが確実に組み立てられていないと、安全スイッチが押されず、動作しないので注意する。
- 組み立てたミルボトルを本体にのせる時は、取り付けガイドのマークを合わせる。
- ミルの動作時間は合計1分以内にする。動作時間が合計1分に達したら、必ず休止(30分以上)してから動作させる。

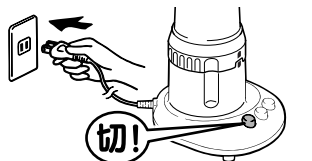
ミルでジュースをつくる時

1 ミルボトルに材料を入れ、ミルボトル台を取り付ける。

- 材料は2cm角位の大きさにします。
- 必ず水分を材料が浸るくらい入れてください。
- 液体最大容量を超えて材料を入れないでください。あふれます。
- ミルパッキンがしっかりミルボトル台に取り付けられていることを確認してください。

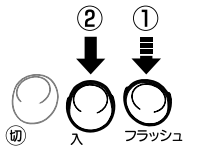


2 電源スイッチが「切」になっていることを確認してから、取り付けガイドのマークが合うように本体にのせ、電源プラグをコンセントに差し込む。



3 様子を見ながら

- ①フラッシュスイッチを何度か押す。
- ②電源スイッチを入れる。



4 電源スイッチを切り、材料を取り出す。



- 調理したものがミルボトルの内側に付着した時は、動作を止め、電源プラグを抜き、付着した材料をさいばしなどでかき落としてから電源を入れなおす。
- 材料が多すぎたり、ねばりけが強い場合動作しなかったり、途中で止まった時は、すぐに電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、中の材料を減らす。
- 動作が完全に止まってからミル部を本体からはずす。



調理例

表記の重さは、投入量のおおよその目安です。

材料の入れかた（ジュースミキサー部）

材料をミキサーボトルに入れる際は、水分を最初に入れ、水分の多い材料から水分の少ない材料の順番で入れてください。

- 材料は2cm角の大きさにしてください。
- にんじんなど固いものは2~3mmにうすくスライスしてください。材料が大きいと固形物が残る場合があります。
- 角氷は家庭用製氷皿のもので6個までにしてください。
- ミキサーボトルの最大量を超えて材料を入れないでください。あふれます。

使えない材料（禁止材料）

ジュースミキサー

固いもの・乾物類（かつおぶし、乾燥した朝鮮にんじんなど）／肉・魚類／ねばりけの強いもの（とろろいもなど）

ミル

氷だけの切削／繊維質の強いもの（しょうがなど）／非常に固いもの（猿の腰掛、うこん、根昆布、かつおぶし、炒っていない豆類、氷砂糖、黒砂糖など）

ご注意

- 食材以外には使わない。
- 40℃以上の材料は入れない。
- ジュースミキサーを使う際、氷を砕く時以外は必ず水分を入れる。
- 空回ししない。最少量より少ない材料で使わない。
- ミキサーボトルのジュースのできあがり最大量は1000mlです。入れ過ぎるとミキサーフタがはずれてミキサーボトルからあふれる恐れがあります。

- フードプロセッサーではないので、ハンバーグやギョーザのタネ作りなどには使わない。



ハンバーグ



ギョーザ

調理例

ジュースメニューとウェットメニュー（ミキサー/ミルを使用）

ボトル	メニュー	材料・分量	作りかた												
ミキサーを使用	バナナミルク	<table border="1"> <tr> <td>ミキサー(2人分)</td> <td>ミル(1人分)</td> </tr> <tr> <td>バナナ……………80g</td> <td>40g</td> </tr> <tr> <td>卵黄(Mサイズ)…1個</td> <td>1/2個</td> </tr> <tr> <td>牛乳……………250ml</td> <td>100ml</td> </tr> <tr> <td>ハチミツ…………小さじ1</td> <td>小さじ1</td> </tr> </table>	ミキサー(2人分)	ミル(1人分)	バナナ……………80g	40g	卵黄(Mサイズ)…1個	1/2個	牛乳……………250ml	100ml	ハチミツ…………小さじ1	小さじ1	①はじめに牛乳を入れる。 ②フラッシュスイッチで5回。 ③約30秒連続運転。		
	ミキサー(2人分)	ミル(1人分)													
バナナ……………80g	40g														
卵黄(Mサイズ)…1個	1/2個														
牛乳……………250ml	100ml														
ハチミツ…………小さじ1	小さじ1														
グリーンジュース	<table border="1"> <tr> <td>ミキサー(2人分)</td> <td>ミル(1人分)</td> </tr> <tr> <td>グレープフルーツ…200g</td> <td>75g</td> </tr> <tr> <td>小松菜……………30g</td> <td>13g</td> </tr> <tr> <td>ハチミツ…………大さじ1</td> <td>小さじ2</td> </tr> <tr> <td>ミネラルウォーター…150ml</td> <td>50ml</td> </tr> </table>	ミキサー(2人分)	ミル(1人分)	グレープフルーツ…200g	75g	小松菜……………30g	13g	ハチミツ…………大さじ1	小さじ2	ミネラルウォーター…150ml	50ml	①グレープフルーツは皮をむいて果肉だけを取り出す。小松菜は根元以外の茎・葉全部を2~3cmに切る。 ②フラッシュスイッチで5回。 ③ミキサーは約1分連続運転。ミルは約50秒連続運転。			
ミキサー(2人分)	ミル(1人分)														
グレープフルーツ…200g	75g														
小松菜……………30g	13g														
ハチミツ…………大さじ1	小さじ2														
ミネラルウォーター…150ml	50ml														
ミルを使用	マヨネーズ	<table border="1"> <tr> <td>卵黄……………1個</td> <td></td> </tr> <tr> <td>酢……………大さじ1と1/2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖……………小さじ1/2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩……………小さじ1/4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>こしょう…………小さじ1/4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油…………60ml</td> <td></td> </tr> </table>	卵黄……………1個		酢……………大さじ1と1/2		砂糖……………小さじ1/2		塩……………小さじ1/4		こしょう…………小さじ1/4		サラダ油…………60ml		①ミルボトル・ミルボトル台の水分・油分をよく拭き取る。 ②すべての材料をミルボトルに入れ、スイッチで連続60秒動作する。
卵黄……………1個															
酢……………大さじ1と1/2															
砂糖……………小さじ1/2															
塩……………小さじ1/4															
こしょう…………小さじ1/4															
サラダ油…………60ml															
	ほうれん草ペースト	<table border="1"> <tr> <td>ほうれん草………50g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>だし汁……………大さじ4</td> <td></td> </tr> </table>	ほうれん草………50g		だし汁……………大さじ4		①ほうれん草はやわらかくゆで、水にさらした後、軽く水切りして1cmくらいの長さに切る。 ②ミルボトルに、ほうれん草・だし汁を入れ、30秒連続運転。 ※離乳食の場合は、別容器に移して加熱殺菌してください。お好みに合わせ分量や調理時間を調整し、ペースト状態を加減してください。また、作り置き保存はしないでください。								
ほうれん草………50g															
だし汁……………大さじ4															

ドライメニュー（ミルを使用）

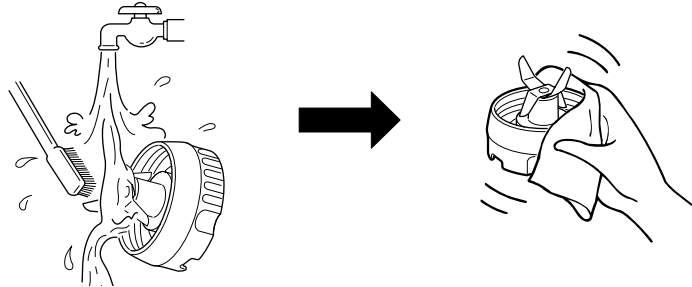
メニュー	材料・分量	作動時間	下準備										
ふりかけ	<table border="1"> <tr> <td>煮干……………8g(大2~3尾)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>桜海老……………3g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>煎りゴマ…………大さじ1(約5~6g)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>焼き海苔…………1/2帖</td> <td></td> </tr> <tr> <td>緑茶……………大さじ1(約5~6g)</td> <td></td> </tr> </table>	煮干……………8g(大2~3尾)		桜海老……………3g		煎りゴマ…………大さじ1(約5~6g)		焼き海苔…………1/2帖		緑茶……………大さじ1(約5~6g)		10秒	煮干は、頭と腹をとって2~3つに折る。焼き海苔は、2cm角くらいにちぎる。 ※5種類の材料を味のお好みで選んで、分量を調節して使います。
煮干……………8g(大2~3尾)													
桜海老……………3g													
煎りゴマ…………大さじ1(約5~6g)													
焼き海苔…………1/2帖													
緑茶……………大さじ1(約5~6g)													
粉末ダシ	煮干	煮干……………20g(大5~6尾)	30~40秒	頭と腹を取ってから、電子レンジで乾煎りして粗熱を取り、指でパキパキと折れる程度まで乾燥させ、3つくらいに折る。									
	ダシ昆布	ダシ昆布…10g	40~50秒	フライパンで指でパキパキ折れる程度まで乾煎りし、粗熱を取り、1~2cm位の大きさに折る。 ※電子レンジでの乾煎りはこげてしまうことがあります。									
コーヒード	コーヒード…20g	約15秒	焙煎したものを使う。 ※濃さのお好みにより時間を調節します。										
きな粉	煎り大豆…50g	約50秒	フライパンや電子レンジで乾煎りして粗熱を取る。										
生パン粉	食パン………6枚切 1/4枚	約3秒	2cm角くらいにちぎる。										



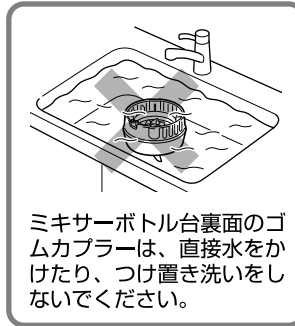
お手入れのしかた

必ず電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。

ミキサーカッター・ミキサーボトル台

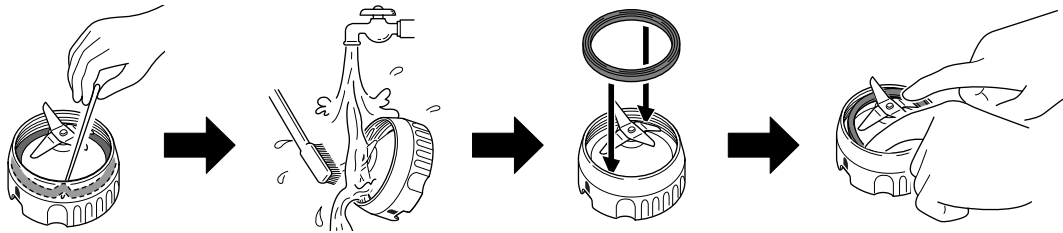


- ミキサーカッター・ミキサーボトル台は、ミキサーパッキンをはずし、ブラシなどを使って水でよく洗い流した後、十分に乾燥させます。安全スイッチピンのまわりは、こまめに掃除をしてください。
- 裏面のゴムカブラーは防水ではないので、よくしぼったふきんでよごれを拭き取ります。

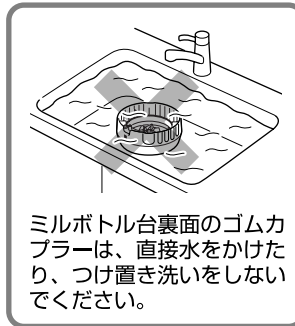


ミキサーボトル台裏面のゴムカブラーは、直接水をかけたり、つけ置き洗いをしないでください。

ミルボトル台・ミルパッキン



- ミルパッキンは、ミルボトル台に最初から組み込まれています。お手入れの際は刃に手が触れないように、竹串など先が細く長いものでミルパッキンをはずし、ぬるま湯を流しながらブラシなどで洗います。
- ミルボトル台はぬるま湯を流しながら、ブラシなどを使って洗います。安全スイッチピンのまわりは、こまめに掃除をしてください。
※あらかじめ容器に水と中性洗剤を入れてミルを15~20秒位動作させると、よごれが落ちやすくなります。
- 裏面のゴムカブラーは防水ではないので、よくしぼったふきんでよごれを拭き取ります。
- ミルカッターはサビの恐れもありますので、よく水切りをして、きちんと乾燥させてください。
- ご使用の際は、ミルパッキンをしっかりと取り付けてください。ミルパッキンが正しく装着されないと、容器内で巻き込まれて、ミルパッキンが切れたり、材料が漏れる場合があります。



ミルボトル台裏面のゴムカブラーは、直接水をかけたり、つけ置き洗いをしないでください。

お手入れのしかた

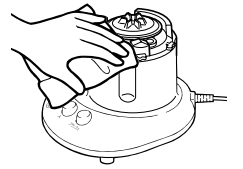
各ボトル

- ①ぬるま湯を1/3位まで入れ、台所用洗剤を数滴加えて動作させます。
- ②動作後、ボトルをボトル台からはずし、十分に水洗いをします。
- ③水切りして、水気を拭き取り、十分に乾燥させます。



本体

やわらかい布を「石ケン水」や「水で薄めた中性洗剤」に浸し、よくしぼってからよごれなどを拭き取ります。



ご注意

- ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・化学ぞうきんをよごれ落としとして使わない。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使わない。
- カッターには直接触れない。
- カッターはボトル台から分解しない。
- お手入れの後、必ずパッキンをつける。
- 安全スイッチや安全スイッチピンのまわりは、こまめに掃除をし、十分に乾燥させてから収納する。
- ボトルはガラス製なので、取り扱いには充分注意する。



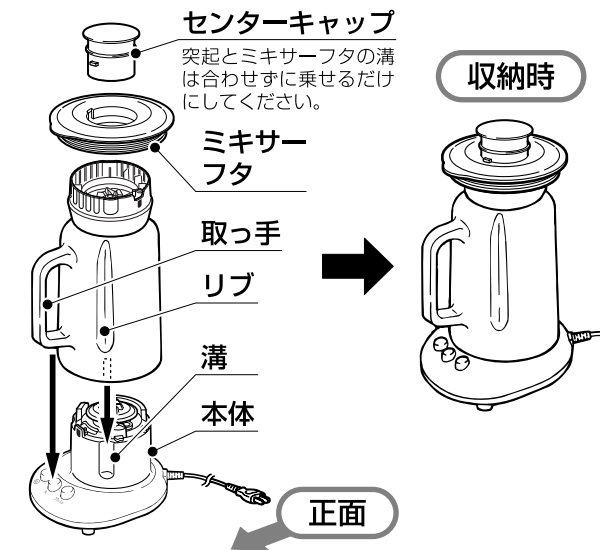
収納のしかた

収納の際は、右図のように重ねると、コンパクトに収納できます。(ミルボトルは収納できません。)

- 重ねる際、ミキサーボトルの取っ手を、本体正面の位置に合わせてください。(ミキサーボトルのリブが、本体の溝にはまります。)

ご注意

- カビなどが発生する恐れがあるので、ミキサーフタ・ミキサーパッキン・ミキサーボトル・ミキサーボトル台は十分に乾燥させてから収納する。
- 収納時、センターキャップの突起とミキサーフタの溝は合わせずに乗せるだけにする。
- 収納時、ミキサーフタの裏側に回転軸から出た油が付着することがあるので注意する。





故障かな?と思ったら

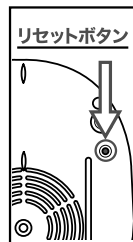
下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。(14ページ参照)

こんなときは	考えられる原因	こう処置してください
振動が大きい。 カッターの回転が遅い。 カッターが回らない。	<ul style="list-style-type: none"> ●材料の切り方が大きすぎる。 ●材料の量が多すぎる。 ●氷がはさまっている。 ●安全装置が働いた。 	<ul style="list-style-type: none"> ●材料を小さく切りなおす。 ●材料の量を減らす。 ●はさまった氷を取り除く。 ●リセットボタンを押す。(下記参照)
電源が入らない。	<ul style="list-style-type: none"> ●安全スイッチが押されていない。 ●電源プラグが抜けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ミキサーまたはミルのボトル台・パッキン・ボトルを正しく組み立てる。 ●電源プラグをコンセントに差し込む。
水がもれる。	<ul style="list-style-type: none"> ●各ボトルとボトル台が正しくしめつけられていないか、しめつけが足りない。 ●パッキンが正しく取り付けられていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ●確実に止まるまでしめつける。 ●もう一度分解して組み立てなおす。 ●パッキンを正しく取り付ける。
煙が出る。 コードがねじれて戻らなくなった。		ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

ご使用中に運転が止まった時は安全(保護)装置が働いています

本製品は、モーターに負荷がかかりすぎた場合に、自動停止する保護装置が働きます。保護装置が働いた場合は、次の手順で復帰させてください。

- ① 電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、本体からミキサーボトルまたはミルボトルをはずす。
- ② カッターに挟まった材料を取り除く。量が多い場合は半分に減らす。
- ③ 10秒以上たってから、本体の底面にある赤いリセットボタンを押す。
- ④ 再度ミキサーボトルまたはミルボトルをセットし、電源スイッチを押して動作させる。



仕様	品名	ミル&ジュースミキサー	質量	ミキサー使用時: 約2.4kg (ミキサーボトルとミキサーボトル台: 約1.5kg)
	形名	TM837		ミル使用時: 約1.5kg
	電源	AC100V 50/60Hz	定格	ミキサー使用時: 4分動作・2分休止の 繰り返し使用で合計15分まで
	消費電力	180W (ミキサー使用時・ミル使用時共通)		ミル使用時: 1分動作・30分休止の繰り返し
	回転数	ミキサー使用時: 10,000回転/分 ミル使用時: 14,000回転/分	ボトル容量	ミキサーボトル: 1,000ml
	寸法	ミキサー使用時: 高さ368×幅150×奥行183 (mm) ミル使用時: 高さ237×幅150×奥行183 (mm)		ミルボトル: 200ml
		コード長さ	1.2m	



アフターサービスについて

1.保証書について ———— 保証期間はご購入日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はご購入販売店で「販売店名・ご購入日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼される時

- 保証期間中は商品に保証書を添えてご購入販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはご購入販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、ご購入販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。(修理には特殊な技術が必要です。)

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

ご購入販売店にお問い合わせください。

- ご転居により、ご購入販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで、ご購入販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口

受付時間: 平日 9時~17時

- 部品・修理についてのお問い合わせ



0120-343-122

- 商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ



0120-106-018

〒390-0821 長野県松本市筑摩4-1-20

TEL 0263-26-4870

FAX 0263-25-0808

株式会社 **テスコム**

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

愛情点検



『長年ご使用のジュースミキサーの点検を！』

- ご使用前に必ず電源コードに傷がないか、カッターに欠けがないか、ミキサーボトル・ミルボトルにヒビや欠けがないかお確かめください。

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
 - ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
 - ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ⑤本書の提示がない場合。
 - ⑥本書にお買い上げ日、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。
- ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様相談窓口」にお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 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。従ってこの保証書によって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などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様相談窓口」にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービスについて」の項をご覧ください。
- 当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保 証 書

持込修理

品 名	ミル&ジュースミキサー	形 名	TM837	保証対象	本体
保証期間	お買い上げ年月日より 1年間		★お買い上げ年月日	年	月 日
★ お 客 様	ご芳名		住所・店名		
	ご住所(〒)		★ 販 売 店		
	お電話		電話		

株式会社 **テスコム**
www.tescom-japan.co.jp

本社/〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7
工場/〒390-0821 長野県松本市筑摩4-1-20