

# ミル&ミキサー

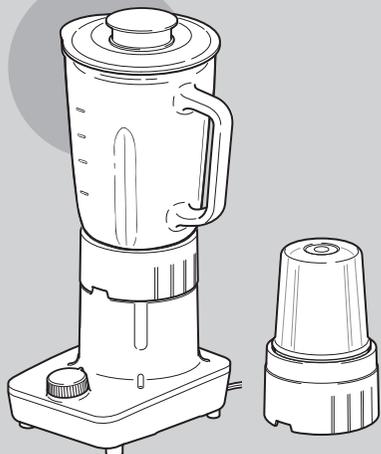
品番：TM9000NP

## 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。  
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
品質表示・仕様 .....	4
各部のなまえと はたらき .....	5・6



ミキサーの使いかた .....	7~9
ミルの使いかた .....	10~12
ミキサーを使ったメニュー .....	13・14
ミルを使ったメニュー .....	15



お手入れのしかた .....	16
----------------	----



故障かな?と思ったら .....	17
------------------	----



アフターサービス .....	18
保証書 .....	裏表紙



# 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。

## ⚠ 危険

誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性があり、かつその切迫度合いが高いと想定される内容を示します。

## ⚠ 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

- ⊘ 交流100V以外で使わない。  
(日本国内専用)  
禁止 発火する恐れがあります。

長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線する恐れがあるため、次の状態が確認されたときは使わない。

- 使用中、動いたり止まったりする
- 電源コードがねじれて戻らなくなった
- 電源コードの根元部分に変形・傷んでいる
- コンセントの差し込みがゆるい



火災・感電・やけど・ショートのおそれがあります。

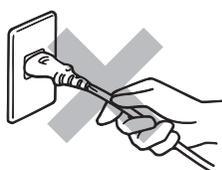
- ⊘ 電源コードは下記のように扱わない。  
禁止

- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない
- はさみ込まない
- 加工しない
- 束ねたまま使用しない

火災・感電の恐れがあります。

- ⚠ コンセントから電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。

必ず守る 電源プラグを傷める恐れがあります。



- ⊘ フタ・センターキャップを取り外した状態で運転させない。  
運転中に取り付け、取り外しをしない。  
けがをする恐れがあります。



各ボトルの中に指・金属製のスプーンなどを入れない。

けが・故障の恐れがあります。



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。



梱包材(ポリ袋・電源プラグのカバーなど)を、子供の手の届く場所に置かない。

口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして、窒息や誤飲する恐れがあります。



- ⊘ 修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

分解禁止 発火・感電の恐れがあります。

- ⊘ 本体を水につけない。  
本体に水をかけない。  
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

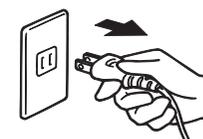
水場禁止

感電の恐れがあります。

# 安全上のご注意

## ⚠ 注意

- ⚡ 電源プラグを抜く  
使用後や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いておく。  
けがをする恐れがあります。



- ⚠ 必ず運転が停止していることを確認してから電源プラグを抜く。  
必ず守る けがをする恐れがあります。

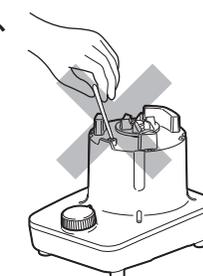
- ⊘ カッターは鋭利なので直接手で触れない。  
禁止 けがをする恐れがあります。



運転中に各ボトルの取り付け、取り外しはしない。  
けがをする恐れがあります。

安全スイッチを直接、指・棒などで絶対に押さない。

けが・故障の恐れがあります。



運転中は、製品を押さえる手を離さない。  
不安定な所では使わない。

けがをしたり、本製品が破損する恐れがあります。

## 安全上のご注意

### ⚠ 注意



禁止

各ボトルを落とさない・ぶつけない。  
ヒビ・欠けのある状態で使わない。

ボトルが割れ、けがをする  
恐れがあります。

40℃以上の材料は使わない。

ガラス割れやふきこぼれ  
による、けが・やけどの  
恐れがあります。



材料が多すぎたり、その他の原因で動作  
が止まったときは、そのままの状態  
で使わない。(17ページ参照)

本製品が破損する恐れがあります。

空回ししない。最小目盛り  
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。



運転中に移動させない。

けがをする恐れがあります。

定格時間を超えて連続運転しない。  
(次の運転まで指定の時間以上休ませる。)

ミキサー：4分運転・2分休止のくり  
返し使用で合計15分まで。

ミル：1分運転・30分休止の  
くり返し。

本製品が故障する恐れがあります。



禁止

最大目盛を超える量の材料を入れない。

ミキサーボトル：1000ml

ミルボトル：10ページ参照  
(材料により異なります)

本製品が故障する恐れがあります。

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。

使えない材料を入れない。  
(7・10ページ参照)

本製品が破損する恐れがあります。

食器洗浄機・食器乾燥機は使わない。

本製品が破損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。

※安全上のご注意のイラストは  
実際の商品とは異なります。



## 品質表示・仕様

### 品質表示

ミルボトル	原料樹脂：ソーダガラス 容量：有効容量200ml (容積330ml)	ミルフタ	原料樹脂：ポリプロピレン 耐熱温度：110℃ 耐冷温度：-30℃
取り扱い上の 注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 火のそばに置かないでください。</li> <li>● 電子レンジ、オーブンには使用しないでください。</li> <li>● 煮沸消毒や食器洗浄機、食器乾燥機には使用しないでください。</li> </ul>		

表示者 株式会社テスコム 東京都品川区西五反田5-5-7

### 仕様

品名	ミル&ミキサー	質量	約2.5kg (ミキサー使用時)
品番	TM9000NP		ミキサーボトル部：約1.4kg
電源	AC100V 50/60Hz		ミルボトル部：約450g
消費電力	240W	寸法	高さ375×幅167×奥行き168 (mm)
回転数	約12000回転/分 (1000ml水負荷時)	コード長さ	1.0m
定格	ミキサー機能：4分使用・2分休止のくり返し使用で合計15分まで ミル機能：1分使用・30分休止のくり返し		
ボトル容量	ミキサーボトル：最大1000ml 最小300ml ミルボトル：最大200ml		



# 各部のなまえとはたらき

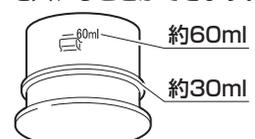
はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることをお確かめください。「※」の付いた部品・付属品はお取り寄せできます。テスコム製品取扱店へお問い合わせください。ホームページでもご購入いただけます。

URL <https://www.tescom-shop.jp/parts/>

## ミキサーボトル部

### センターキャップ※

調理の途中で外して材料を入れることができます。



逆さにすると簡易計量カップとして使えます。

### ミキサーフタ※

### ミキサーボトル※

最大量・最小量を守ってください。(7ページ参照)

※耐熱ガラスではありません。

最大目盛 (1000ml)

最少目盛 (300ml)

### ミキサーボトルパッキン (灰色) ※

あらかじめミキサーボトル台に取り付けられています。

※ミキサーボトル台

⚠ ボトル台の裏面は防水ではありません。



### 安全スイッチピン

安全スイッチピンまわりに食材などがつまらないよう、しっかりお手入れをしてください。

## ミルボトル部

### ミルボトル※



### ミルボトルパッキン (黒) ※

あらかじめミルボトル台に取り付けられています。

⚠ ボトル台の裏面は防水ではありません。

### ミルボトル台

### ミルボトル台

### 安全スイッチピン

安全スイッチピンまわりに食材などがつまらないよう、しっかりお手入れをしてください。

## ミルフタ※

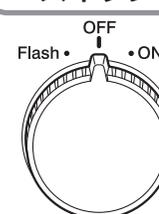
ミルボトルに付けると保存容器としてお使いいただけます。

# 各部のなまえとはたらき

製品および部品の仕様は、予告なく変更する場合があります。

## 本体

### スイッチ



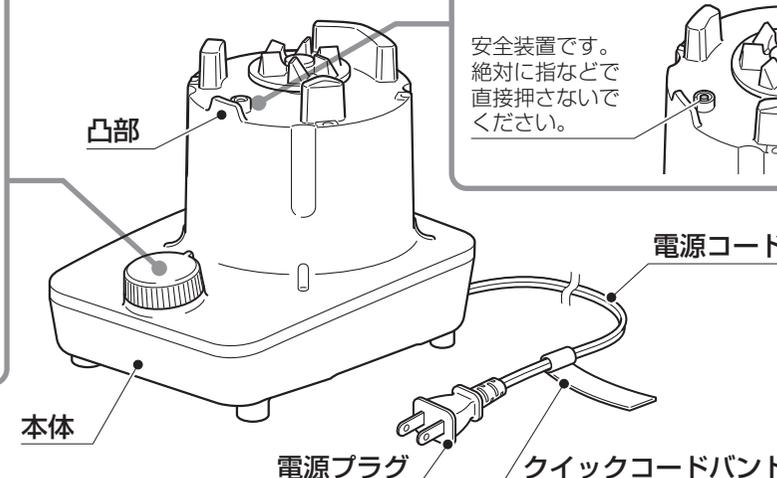
Flash: スイッチを合わせている間だけカッターが回転します。(手を離すと「OFF」に戻ります)

OFF: 停止

ON: 連続運転

### 安全スイッチ

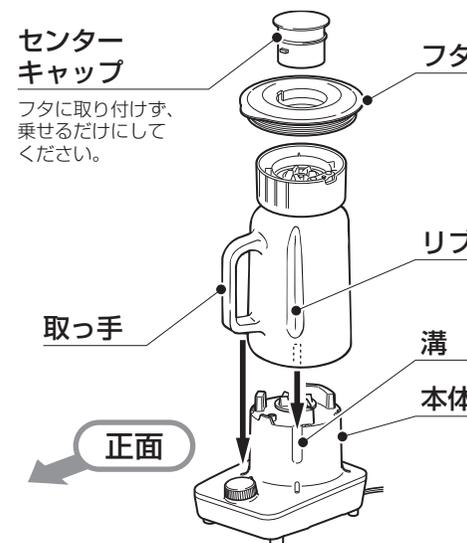
安全装置です。絶対に指などで直接押さないでください。



## 収納のしかた

下図のように重ねると、コンパクトに収納できます。

- ミキサーボトルの取っ手を、本体正面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。)



### 収納時

- ミルボトルは収納できません。

## ご注意

- カビなどが発生する恐れがあるので、十分に乾燥させてから収納する。
- 収納時、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、フタを洗ってから使う。(油は無害です)



# ミキサーの使いかた

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください。(16ページ参照)

## 使えない材料 (禁止材料)

本製品はフードプロセッサーと違い、材料を細かくする、水分の少ないものをまぜる・こねる、ペーストを作るといった用途には使えません。



ハンバーグ

ギョーザ

流動食

### ★使えない材料

40℃以上の材料／市販の氷・冷凍食材／肉・魚類／小麦粉などの粉類／食材でないもの／固いもの・繊維質のもの(乾燥大豆・穀類・煮干しなどの乾物・ドライフルーツ・しょうがなど)／ねばりけの強いもの・水分の少ないもの(とろろいも・ゆでた大豆・こんにゃくなど)

## 材料の下ごしらえ

各材料は2cm角の大きさに切ります。

### ★くだもの

皮の厚いものは、皮をむきます。芯・種を取ります。



### ★にんじんなどの固いもの

厚さ2~3mmにスライスします。(大きいものは切ります)



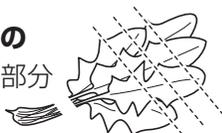
### ★かんきつ類

皮をむき小房に分けます。種を取ります。



### ★ほうれん草などの葉もの

茎を切り落とし、葉の部分だけを使います。



### ★氷

家庭用製氷皿で作った2.5cm角程度の大きさの角氷を用意する。

※一度に使えるのは、

調理：6個まで

クラッシュアイス作り：10個までです。

## 材料の入れかた

液体⇒やわらかいもの⇒固いもの の順にミキサーボトルに入れます。

※材料が浸るくらいの液体が入っていないときは、最後に液体を足してください。

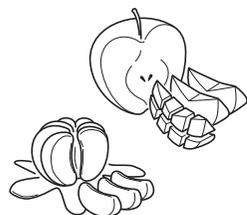
材料は、液体も含めて最少目盛(300ml)以上、最大目盛(1000ml)以下にしてください。

### ①液体、調味料など

●液体が少ないと、上手く調理できません。

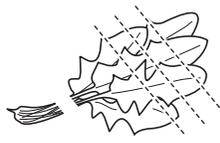


### ②水分の多い材料 やわらかい材料

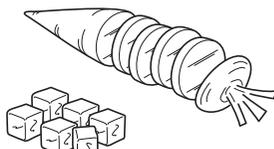


### ③葉もの

無理に押し込まず ふんわりと入れてください。



### ④固い材料 水分の少ない材料 はちみつ 氷



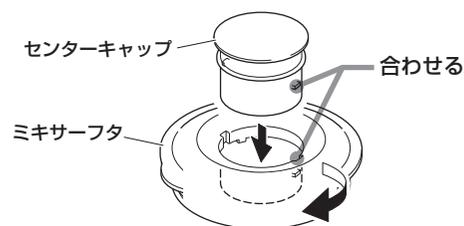
# ミキサーの使いかた

## ミキサーボトル部の取り付けかた

### ご注意

- ミキサーボトル部は正しく組み立てる。組み立てが正しくないと、安全装置が働き運転できません。
- 必ず、ミキサーボトル台と灰色のミキサーボトルパッキンを使用する。ミル用の部品は使えません。

1 ミキサーフタ内側の凹みにセンターキャップの凸部を合わせてはめ、センターキャップを図の矢印の方向に回して取り付ける。



3 ミキサーボトルを図の矢印の方向に回して取り付ける。

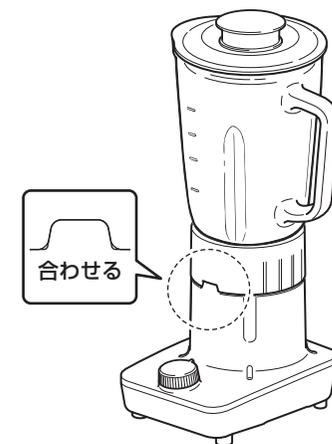


**センターキャップの使いかた**  
調理の途中で、センターキャップを外して材料を足すことができます。  
※必ずスイッチを「OFF」にして、回転が止まってからセンターキャップを外してください。  
※センターキャップを外したまま使わないでください。

4 材料を入れ、ミキサーボトルとミキサーフタの形を合わせて、しっかりとフタをする。

5 本体とミキサーボトル台の凹凸部を合わせて、セットする。

2 ミキサーボトル台に、ミキサーボトルパッキン(灰色)を取り付ける。



# ミキサーの使いかた

## 調理のしかた

### ご注意

- 4分間以上続けて使用するときは、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。



- スイッチを回しても動作しなかったり、運転が途中で止まったときは、17ページの手順で対処する。故障を防ぐため、モーター保護装置が働いている可能性があります。

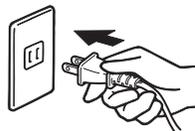
1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

2 ミキサーボトルに材料を入れ、フタをして本体にセットする。  
(7・8ページ参照)

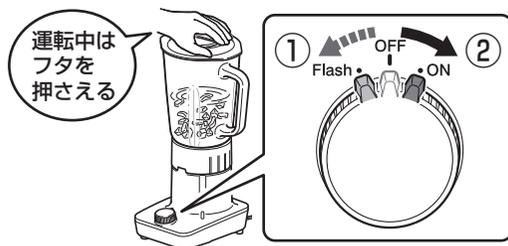
- 必ず材料が浸るくらいの液体を入れてください。
- 他の材料と一緒に入れる場合、角氷は6個以下にしてください。



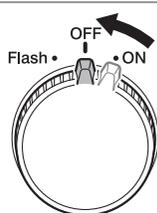
3 スイッチが「OFF」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込む。



4 フタを押さえ、  
①スイッチを「Flash」に合わせて、1秒運転～離して1秒休止の間欠運転を5回以上繰り返す。  
②材料が混ざりはじめたら、スイッチを「ON」に合わせる。

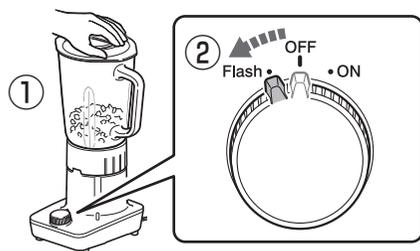


5 お好みの状態になったら、スイッチを「OFF」にする。



### クラッシュアイスを作るには...

- ①上記の手順2で、角氷を入れたミキサーボトルをセットする。(※一度に砕ける角氷は10個までです。)
- ②手順4で「Flash」～「OFF」をくり返し、お好みの状態になるまで間欠運転で氷を砕く。



# ミルの使いかた



初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください。(16ページ参照)

## 使えない材料 (禁止材料)

ミルでは、乾燥した材料は粉末にできますが、水分・油分を含んだ材料は砕けません。

### ★使えない材料

40℃以上の材料/氷・冷凍食材/穀類(生米・はと麦など)/ドライフルーツ/食材でないもの/固いもの・繊維質のもの(かつおぶし・うどん・根昆布・炒っていない豆類・黒砂糖・香辛料・錠剤・しょうが・たくあんなど)/水分・油分が出るもの(ピーナッツ・くるみ・ごま・肉・魚類など)

## 材料の下ごしらえ

### ★ドライメニュー

水分のある材料(桜えび・ちりめんじゃこなど)は、フライパンで炒るか電子レンジで水分を飛ばして、よく冷まします。大きい材料・長い材料は2cm角に切ります。

### ★ウェットメニュー

(ペースト・少量のスムージーなど) 7ページを参考に、1cm角に切ります。ペーストの材料に火を通すときは、電子レンジは使わずに、ゆでてください。

## 材料の入れかた

メニューによって最大容量が異なります。



液体最大容量:200ml  
ウェットメニュー調理時は、材料をこの線以下にしてください。

乾物最大容量  
ドライメニュー調理時は、材料をこの線以下にしてください。

- ドライメニューの材料は、完全に冷ましてから入れてください。
- 氷は家庭用製氷皿で作った角氷(2.5cm角程度)を使い、1度に入れる数は2個までにしてください。

## 離乳食を作るときは

- 離乳食の材料は、十分にやわらかくなるまでゆでてください。
- ミルで調理したあと、別容器に移して加熱殺菌してください。
- お子様に合わせて、ペーストのゆるさを調節してください。
- 作り置きはしないでください。

## ミルボトルの取り付けかた

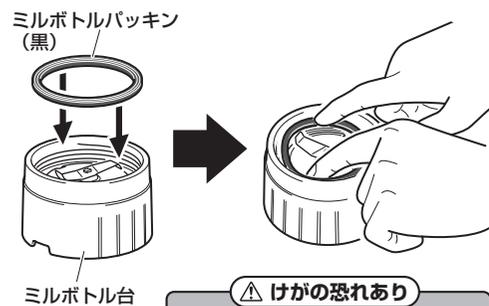
### ご注意

- ミルボトル部は正しく組み立てる。  
組み立てが正しくないと、安全装置が働き運転できません。
- 必ず、ミルボトル台と黒のミルボトルパッキンを使用する。ミキサー用の部品は使えません。
- ミルパッキンに粉などが付いた状態で使用しない。

### 1 ミルボトル台にミルボトルパッキン(黒)を取り付ける。

#### Point

ミルボトルパッキンは、指で押して、しっかりと溝にはめ込んでください。しっかり取り付けられていないと、調理中にパッキンが破損したり、材料がもれ出す恐れがあります。



**けがの恐れあり**  
刃に触れないよう、ご注意ください。

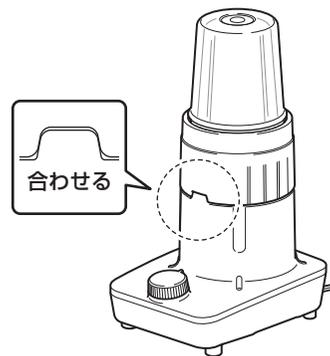
### 2 ミルボトルに材料を入れ、ミルボトル台を図の矢印の方向に回して取り付ける。

- 取り付けの溝に、材料をはさまないように注意してください。



### 3 本体とミルボトル台の凹凸部を合わせて、セットする。

※セット時は、本体とミルボトル台との間に、少しすき間が空きます。



#### ミルフタの使いかた

ミルフタを取り付けると、調理したふりかけや粉末ダシなどを、そのまま保存することができます。



## 調理のしかた

### ご注意

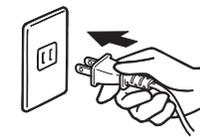
- 運転時間の合計が1分を超えたら、30分以上休ませる。
- スイッチを回しても動作しなかったり、運転が途中で止まったときは、17ページの手順で対処する。故障を防ぐため、モーター保護装置が働いている可能性があります。



### 1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

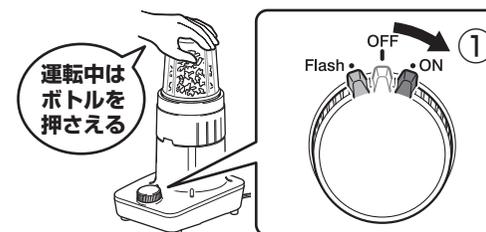
### 2 ミルボトルに材料を入れ、ミルボトル台を取り付けて本体にセットする。(10~11ページ参照)

### 3 スイッチが「OFF」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込む。



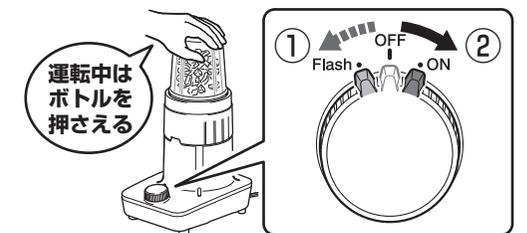
### 4 ドライメニュー

- ミルボトルを手で押さえ、
- ① スイッチを「ON」に合わせる。
  - ② お好みの状態になったら、スイッチを「OFF」にする。



### ウェットメニュー

- ミルボトルを手で押さえ、
- ① スイッチを「Flash」に合わせて、1秒運転~離して1秒休止の間欠運転を何度か繰り返す。
  - ② 材料が混ざりはじめたら、スイッチを「ON」に合わせる。
  - ③ お好みの状態になったら、スイッチを「OFF」にする。



### 5 回転が完全に止まってから電源プラグをコンセントから抜き、ミルボトル部を本体から外す。

- 調理物を取り出すときは、ミルボトルをしっかり押さえて、ミルボトル台を外してください。





# ミキサーを使ったメニュー

材料の下ごしらえ、ミキサーの使いかたについては、7～9ページを参照してください。  
材料の番号順にミキサーボトルに入れてください。  
できあがりの量の目安は3～4人分です。※必ず記載量以下の分量で調理してください。

# ミキサーを使ったメニュー

## スムージー

●野菜・くだものは芯や皮、種などを取り除いた重さです。

**バナナミルク**

**材料**

①牛乳…………… 340ml  
②バナナ…………… 120g  
③卵黄 (Mサイズ) ……2個  
④はちみつ…………… 大さじ1

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」50秒

**小松菜りんごスムージー**

**材料**

①水…………… 150ml  
②小松菜…………… 100g  
③りんご…………… 100g  
④バナナ…………… 70g

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」1分

**小松菜グレープフルーツスムージー**

**材料**

①ミネラルウォーター…………… 200ml  
②グレープフルーツ…………… 300g  
③小松菜…………… 50g  
④はちみつ…………… 大さじ2

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」1分

**ビーツとバナナのスムージー**

**材料**

①ココナッツウォーター…………… 260ml  
②パイナップル…………… 150g  
③バナナ…………… 60g  
④ビーツ…………… 30g

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」1分

**ミックススムージー**

**材料**

①牛乳…………… 170ml  
②もも (完熟)…………… 85g  
③バナナ…………… 75g  
④パイナップル…………… 85g  
⑤はちみつ…………… 大さじ1  
⑥角氷…………… 4個

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」50秒

**にんじんりんごスムージー**

**材料**

①牛乳…………… 200ml  
②水…………… 100ml  
③りんご…………… 100g  
④にんじん…………… 100g  
⑤はちみつ…………… 大さじ1  
⑥角氷…………… 5個

**かくはん時間**  
「Flash」3回 → 「ON」1分30秒

**甘酒としょうがのスムージー**

**材料**

①甘酒 (ストレートタイプ)…………… 300ml  
②りんご…………… 150g  
③カブ…………… 50g  
④しょうが…………… 8g

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」1分

## フロズン

**つぶつぶマンゴーシェイク**

**材料**

①牛乳…………… 50ml  
②ヨーグルト…………… 150g  
③はちみつ…………… 大さじ1  
④角氷…………… 10個  
⑤マンゴー…………… 100g  
※マンゴーは、いちご・キウイなどで代用可。

**作りかた**

①①～④をミキサーボトルに入れ「Flash」5回 → 「ON」10秒。  
②センターキャップを取り外し、マンゴーを入れ「Flash」3回。

**いちごのフロズンスムージー**

**材料**

①牛乳…………… 300ml  
②冷凍いちご…………… 150g  
③はちみつ…………… 大さじ2  
※負荷が大きいため、必ず上記分量以下で調理してください。  
※いちご以外の冷凍食材は使えません。

**かくはん時間**  
「Flash」5回 → 「ON」20秒

## デザート

**ヨーグルトムース**

**材料**

①プレーンヨーグルト…………… 170g  
②バナナ…………… 130g  
(レモン汁… 小さじ1/2 をふりかけておく)  
③練乳…………… 大さじ2  
④角氷…………… 3個  
A { 粉ゼラチン…………… 4g  
お湯…………… 40ml

**作りかた**

①Aをまぜ、しっかりと溶かしておく。  
②ミキサーボトルに①～③と④を入れ、「ON」で20秒かくはんする。  
③センターキャップを取り外し、角氷を加えて「ON」で30秒かくはんする。  
④器に注ぎ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



# ミルを使ったメニュー

材料の下ごしらえ、ミルの使いかたについては、10～12ページを参照してください。

## ジュースメニューとウェットメニュー

メニュー	材料・分量	作りかた
バナナ ミルク	バナナ…………… 40g 卵黄(Mサイズ)… 1/2個 牛乳…………… 100ml ハチミツ………… 小さじ1	①はじめに牛乳を入れる。 ②「Flash」5回。 ③「ON」で30秒。
マヨネーズ	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・油分をよくふき取る。 ②すべての材料をミルボトルに入れる。 ③「ON」で60秒。
ほうれん草 ペースト	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・だし汁を入れる。 ③「ON」で30秒。 ※離乳食の注意については10ページを参照してください。
さつまいも スープ	さつまいも……… 50g ゆで汁…………… 120ml	①さつまいもは、やわらかくなるまで15分ほどゆでる。 ②ミルボトルに、さつまいも・ゆで汁を入れる。 ③「ON」で30秒。 ※離乳食の注意については10ページを参照してください。

## ドライメニュー

メニュー	材料・分量	作動時間	下準備
ふりかけ	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。
粉末 ダシ	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。 ※やや大きいかたまりが残る場合は、煮出し用バックなどのご使用をおすすめします。
	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。
ハーブ & ソルト	お好みのハーブ… 5g (セージ・ローズマリー・イタリアンパセリなど) 塩…………… 大さじ1 (ミルに入れず、後でハーブと混ぜる)	約60秒	ハーブを、指でパキパキ折れる程度まで乾燥させる。
コーヒー豆	コーヒー豆………… 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。

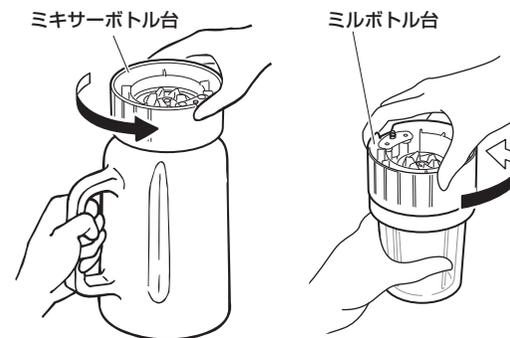


# お手入れのしかた

必ずスイッチを「OFF」にし、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。

## 各ボトル・パッキン・フタ・センターキャップ

- ①お手入れの前に、ぬるま湯をボトルに1/3位まで入れ、台所用洗剤を数滴加えて動作させる。
- ②ボトルとパッキンをボトル台から外す。センターキャップはフタから外す。



- ボトルをしっかり押さえ、ボトル台を図の矢印の方向に回して取り外す。
- ミルボトルパッキンは、ミルボトル台内側にある凹部から竹串かつまようじを差し込んで、取り外す。

- ③ スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよくすすぐ。
- ④ 水気をふき取り、十分に乾燥させる。

## 本体

やわらかい布を「石けん水」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ふき取る。

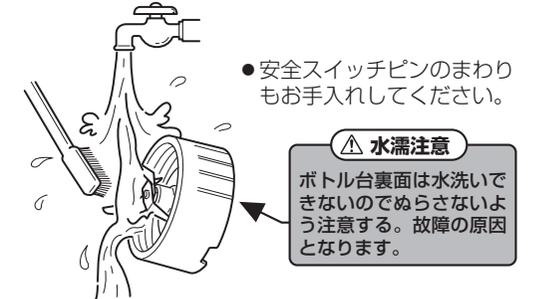
お手入れの後は、十分に乾燥させてから組み立て(6ページ参照)、直射日光の当たらない通気性の良い場所で保管する。

## 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。
- カッターには直接触れない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器は使わない。
- 各ボトルはガラス製なので、取り扱いには十分注意する。

## 各ボトル台

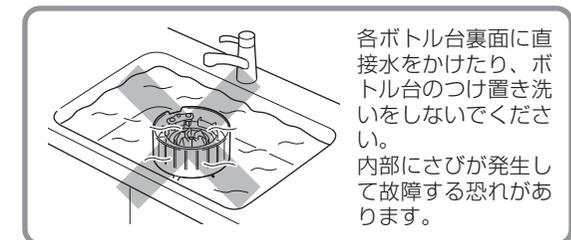
- カッターが付いた面を洗うときは、刃に触れないよう中性洗剤をつけたブラシなどで洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよくすすぐ。



● 安全スイッチピンのまわりもお手入れしてください。

**水濡れ注意**  
ボトル台裏面は水洗いできないのでぬらさないよう注意する。故障の原因となります。

- ボトル台裏面は「石けん水」または「水で薄めた中性洗剤」に浸したやわらかい布をよく絞ってふき取る。



各ボトル台裏面に直接水をかけたり、ボトル台のつけ置き洗いをしないでください。内部にさびが発生して故障する恐れがあります。



## 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。  
(18ページ参照)

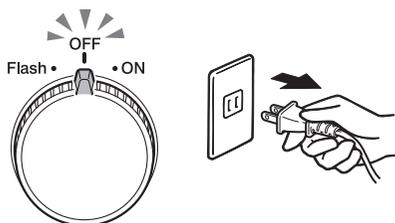
こんなときは	考えられる原因	処置の方法
振動が大きい。 カッターの回転が遅い。 カッターが回らない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●材料の切りかたが大きすぎる。</li> <li>●材料が多すぎる。</li> <li>●氷がはさまっている。</li> <li>●モーター保護装置が働いた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●材料を小さく切りなおす。</li> <li>●材料を減らす。</li> <li>●はさまった氷を取り除く。</li> <li>●17ページ下枠内の手順で処置する。</li> </ul>
スイッチを回しても動作しない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●安全スイッチが押されていない。</li> <li>●電源プラグが抜けている。</li> <li>●モーター保護装置が働いたままになっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ボトル台・パッキン・ボトルを正しく組み立てる。</li> <li>●電源プラグをコンセントに差し込む。</li> <li>●17ページ下枠内の手順で処置する。<b>(指定時間以上休ませる)</b></li> </ul>
水がもれる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●パッキンが正しく取り付けられていない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●確実に止まるまでしめつける。</li> <li>●もう一度組み立てなおす。</li> <li>●パッキンを正しく取り付ける。</li> </ul>
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。 (18ページ参照)

### ご使用中に運転が止まったときはモーター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、製品の故障を防ぐために自動停止します。次の手順で復帰させてお使いください。

※そのままの材料で調理を続けしないでください。

①スイッチを「OFF」にし、電源プラグをコンセントから抜く。



②材料を半分に減らす。

- カッターに材料がはさまっていたら、取り除く。(氷は水で流して取り除く)
- 半分にしてもミキサー調理が止まるときは、**液体を足す。**



③ミキサー：2分以上、ミル：30分以上休ませる。

処置をしてもたびたび運転が止まるときは、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。(18ページ参照)



## アフターサービス

1.保証書について ————— 保証期間はお買い上げ日より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。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」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お買い上げ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お買い上げ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、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身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

お買い上げ販売店にお問い合わせください。

- ご転居により、お買い上げ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、お買い上げ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

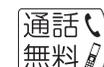
受付時間:平日 9時~17時

●部品・修理についてのお問い合わせ



0120-343-122

●その他のお問い合わせ



0120-106-018

〒390-1242 長野県松本市和田4217-1 FAX 0263-40-3840

株式会社 **テスコム**

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

<b>愛情点検</b> 	<b>●長年ご使用のミル&amp;ミキサーの点検を！</b>	<b>ご使用 中止</b>
こんな症状は ありませんか	症状 ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●こげくさい臭いがする。 ●製品の一部に割れ・ゆらみ等がある。 ●その他、異常や故障がある。	事故防止のため、電源プラグ を抜き、販売店に点検・修理 をご相談ください。

〈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。

1. 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。
2. 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。
3. 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、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 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、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」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 番	TM9000NP	保証期間	お買い上げ年月日より <b>1年間</b>	保証対象	本体
★お客様	ご芳名		様	★お買い上げ年月日	年 月 日
	ご住所 (〒 )		★販売店	住所・店名	
	お電話		電話		