

Mix & drink neo

ミックス & ドリンク ネオ

BL13AEJP
BL13C5JP



- お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
- 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

安全上のご注意

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

● 本製品は家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。

絵表示の例



○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。

図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が表記されています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が表記されています。



警告

誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

電源・電源コード



指示

**定格 15A・交流
100V のコンセント
を単独で使用する**



他の機器と併用すると、発熱による火災や故障の原因になります。

- 延長コードも定格 15A のものを単独でお使いください。



指示

使用中、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する

そのまま使うと、ショートや発火するおそれがあります。弊社お客様相談センターまでご相談ください。



指示

電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く

電源プラグにほこりなどがたまるとう、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

- 電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



禁止

タコ足配線はしない

火災の原因となります。



指示

**電源プラグは根元
まで確実に差し込む**



差し込みが十分でない場合、感電・発熱による火災の原因になります。

- 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。弊社お客様相談センターまでご相談ください。
- 電源コードは、危険を回避するために、メーカーの修理技術者、または同様の有資格者が交換する必要があります。



禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない



感電の原因になります。



禁止

電源プラグや電源コードを破損するようなことはしない

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。また、電源プラグやコードをカッターに近づけないでください。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

お取り扱い



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造しない

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。



禁止

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

感電・けがをするおそれがあります。



禁止

モーターユニットを水につけたり、浸したりしない

ショート・感電のおそれがあります。



指示

本製品で子供が遊ばないように十分に注意する

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



指示

この機器は、安全面の責任を持つことができる人が一緒の場合を除き、子供、高齢者、障害がある人が使うことを想定していません。

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



注意

誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性および物的損害が想定される内容です。

電源・電源コード



コンセントからははず

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・漏電火災の原因になります。



コンセントからははず

以下の場合には操作ダイヤルを「OFF」の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜く

- お手入れするとき
- 部品を分解するときや組み立てるとき
- ミキサー容器をモーターユニットにセットするとき
- その場を離れるとき

感電やけがをするおそれがあります。



禁止

電源コードを子供の手の届くところにぶら下げたままにしない

けがの原因になります。



指示

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電したりショートしたりして、発火するおそれがあります。

お取り扱い



禁止

製品を落としたり、強い衝撃を与えたりしない

けがや故障の原因になります。



禁止

運転中は製品を移動させない

けがの原因になります。



禁止

正常に動作しない場合や本機が損傷している場合は、使用しない

けがの原因になります。

弊社お客様相談センターまでご相談ください。

安全上のご注意 (続き)

お取り扱い



禁止

不安定な場所や、すべりやすい物の上、水しぶきがかかる場所で使わない

製品が落下して故障したり、けがの原因になります。



禁止

中身が空の状態では運転させない

故障の原因になります。



指示

髪の毛、スカーフ、ネクタイなどがかからないように注意する

けがの原因になります。



禁止

付属品以外の部品を使用しない

思わぬ事故や故障の原因になります。



禁止

ミキサー容器を持って製品を移動させない

容器部分がはずれて、破損や落下などによるけがや故障の原因になります。



禁止

カッターの刃は鋭利なので、直接手で触れない

けがをするおそれがあります。とくにカッターを取りはずすときや、ミキサー容器から食材を取り出すとき、製品を洗浄するときには、十分にご注意ください。



禁止

カッターの回転が完全に止まるまで、ふたを開けたり、ミキサー容器をはずしたりしない

けがや故障の原因になります。



禁止

調理以外の目的に使用しない

けがや故障の原因になります。



禁止

ミキサー使用時は以下のことをしない

- 食材が入っていない状態で運転しない
- 硬いものや乾燥したものだけで調理しない
- ふたがしっかり閉まらない状態やふたをしていない状態で運転しない

けがや故障の原因になります。



禁止

定格時間（ミキサーは1分間、ミルは30秒間）以上連続して運転しない

モーターが過熱し、故障の原因になります。製品にはモーター保護装置がついており、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。運転が止まった場合は、モーターが冷めるまで30分ほど待ってから使用してください。



指示

食材が原因で、モーターの回転が止まった場合は、操作ダイヤルを「OFF」の位置に戻し、ミキサー容器の中の材料の量、大きさ、硬さなどを見直す

故障の原因になります。



指示

ミキサー容器に熱い液体を入れると突然沸騰し、中身が吹き出すことがあるため注意する

けがの原因になります。



禁止

70℃以上の熱い材料をミキサー容器に入れて使用しない

やけどや、故障・変形の原因になります。



禁止

ストーブやガスコンロなど熱源のそばや直射日光が当たる場所では使わない

製品のプラスチック部分が熱で損傷するおそれがあります。



禁止

運転中に具材投入口から指・スプーン・はしなどを入れない

けがや故障の原因になります。



禁止

容器に食品以外のものを入れて使用しない

思わぬ事故や故障の原因になります。



指示

ミキサー容器は必ず専用のモーターユニットに取り付けて使用する

けがや故障の原因になります。



指示

調理が終わったあとにミキサー容器から食材を取り出す際は、手で取り出さず、スパチュラ（ヘラ）などで取り出す

けがの原因になります。



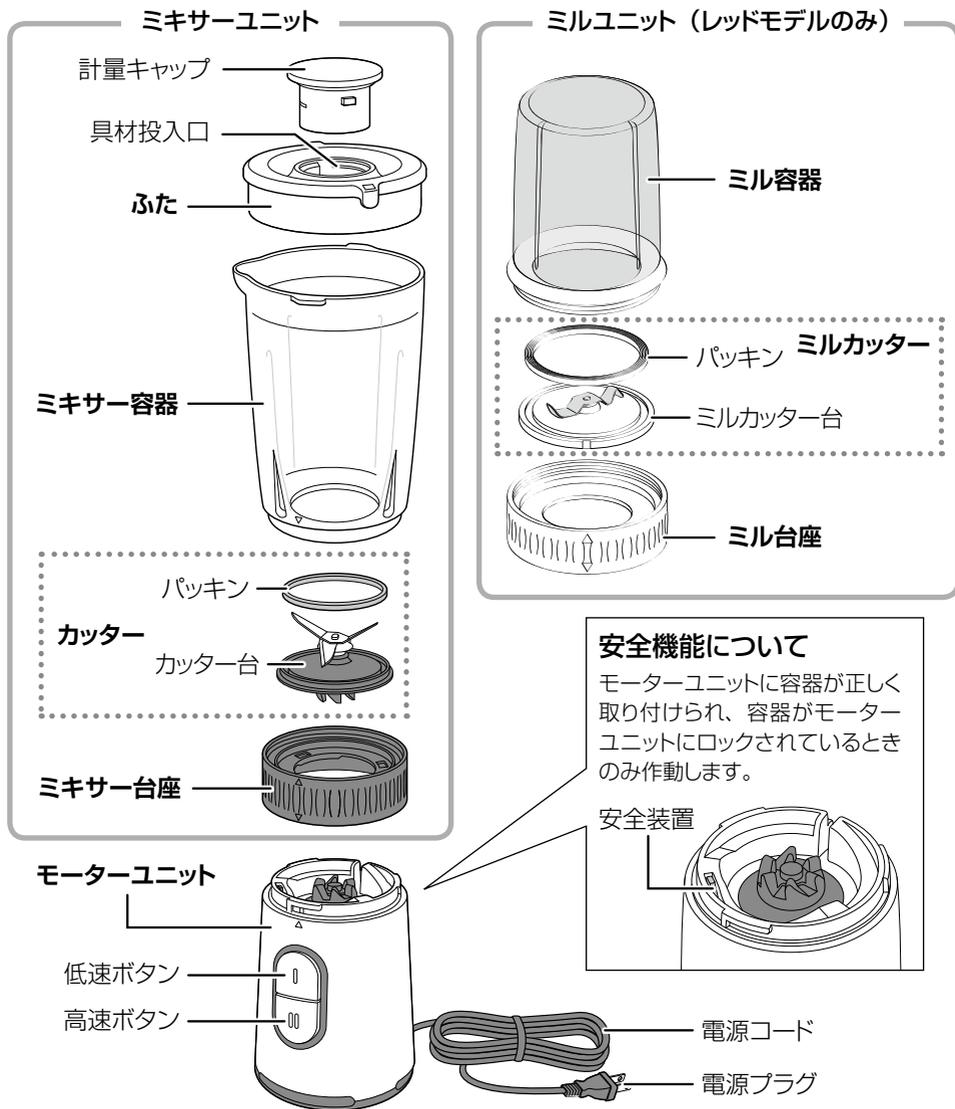
禁止

保存用、冷凍用、滅菌用の容器としてミキサー容器を使用しない

使用上のご注意

- 本製品は必ず屋内で使用してください。
- 本製品は一般家庭用です。

各部の名称



初めてお使いになるときは

モーターユニット以外の部品を洗剤で洗って乾かします。17 ページの「お手入れの方法」の手順にしたがって部品を取りはずしてください。

モーターユニット以外は食器洗浄乾燥機もお使いいただけます。食器洗浄乾燥機を使用する場合は、一番上のかごに入れて、「弱」モードなどでお使いください。

ミキサーを使って調理する

ミキサーでつくれるもの

- ジュース
- スープ



材料の最大量（一例）

材料	最大量
フルーツ（キウイ、バナナ、イチゴ、パイナップルなど）	200g
野菜（トマト、アボカドなど）	200g
野菜スープ	200gの野菜（加熱したもの）＋必要に応じて水を加えても可
ミルクシェイク	100gのフルーツ＋300mlの牛乳

ミキサーで使えない材料

●硬いもの

コーヒー豆、乾物類（乾燥大豆・だし昆布・煮干し・あごなど）、ロックアイス、かたまりの冷凍食材、ターメリック（ウコン）、砂糖、チョコレート

●粘り気が強いもの

パン生地・パスタ生地、納豆、じねんじょ・つくねいも・いちょういも

1 ミキサー容器にカッターを取り付けます。

- ① ミキサー容器を逆さにして置き、カッターをミキサー容器の底に置きます。

！ 注意

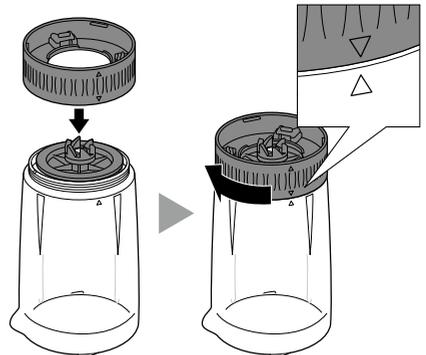
カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

- ② ミキサー台座を図の向きで取り付けて時計回りに回し、ミキサー台座の▽マークをミキサー容器の△マークに合わせてロックします。

！ 注意

カッターは確実にミキサー容器に取り付けてください。
正しく取り付けていないと、調理物が漏れるおそれがあります。

カッターを取り付ける前にパッキングがセットされていることを確認してください。



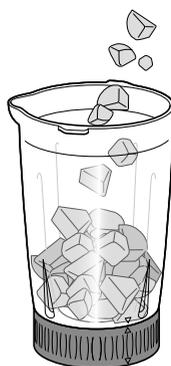
ミキサーを使って調理する(続き)

2 ミキサー容器に具材を入れます。

大きめの材料は、あらかじめ1.5cm角程度の大きさに切ってから容器に入れます。(家庭用の冷蔵庫または製氷皿で作った氷(2~2.5cm)の場合を除く)

カッターが回らなくなった場合は、スパチュラ(ヘラ)でかき混ぜてください。

※必ず水、牛乳などの液体を入れてください。



材料は液体、固体の順番で入れてください。

! 注意

- 材料は最大容量目盛のラインを超えて入れないでください。運転中に材料があふれたりして、故障のおそれがあります。また、運転中に液体が飛び出る場合がありますので、ご注意ください。飛び出した場合は、容量を減らしてください。
- 70℃を超える熱い材料を入れしないでください。
- 噴き出す恐れがありますので、60℃以上の液体のみでの使用はお控えください。
- かたまりの肉、市販のロックアイス、1.5cm角以上のかたまりの冷凍食材などを入れしないでください。(家庭用の冷蔵庫または製氷皿で作った氷(2~2.5cm)の場合を除く)

アイスクラッシュの際のポイント

氷(10個約100g)をミキサー容器に入れ、高速ボタン(∞)でパルス運転(間欠運転)をして、約25回攪拌します。

※氷は家庭用冷蔵庫または製氷皿で作った2~2.5cm角の氷を使用してください。

3 ミキサー容器にふたを取り付けます。

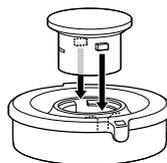
- ① ふたをミキサー容器に置きます。 ② ふたを時計回りに回し、ふたの内側のみぞとミキサー容器の突起を合わせて固定します。



計量キャップの取り付け方法

① 計量キャップをふたのみぞに合わせ
てさこみます。

※ 計量キャップでは1cl (10 ml)
ずつ材料(液体)を追加できます。



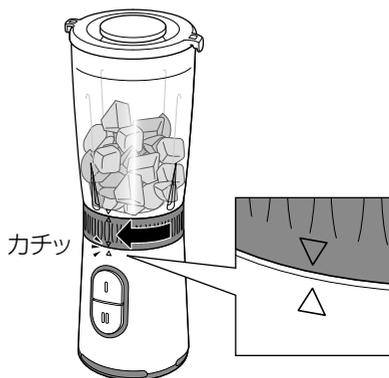
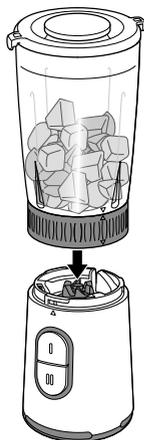
② 計量キャップを時計回
りに回して固定します。



4 ミキサーユニットをモーターユニットにセットします。

① ミキサーユニットをモーター
ユニットの上にのせます。

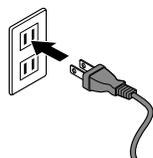
② ミキサーユニットを時計回りに回し、ミキサー
台座の▽マークをモーターユニットの△マ
ークに合わせてロックします。



- ふたの開閉をおこなう際は、必ずミキサーユニットをモーターユニットからはずしてください。
- ミキサーユニットをモーターユニットにセットしたまま材料を追加する場合は、計量キャップのみ取りはずして入れてください。

ミキサーを使って調理する(続き)

5 電源プラグをコンセントに接続します。



6 低速ボタン(0)あるいは高速ボタン(00)を押して調理を開始します。

連続運転	低速ボタン(0)または高速ボタン(00)を押し続け、連続でカッターの刃を回転させます。
パルス運転 (間欠運転)	1回1秒くらいで低速ボタン(0)または高速ボタン(00)を「押す」「離す」を繰り返して、間欠的にカッターの刃を回転させます。



- 調理中はボタンを押ししていない方の手でふたを押さえてください。熱いものを容器に入れたときは、押さえるときにやけどをしないよう注意してください。
- 調理中に具材を追加するときは、ボタンを離して運転を止めたあと、計量キャップをはずして具材投入口から具材を入れます。

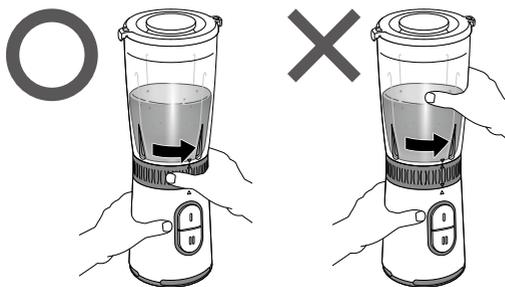
7 調理が終わったら、電源プラグをコンセントから抜きます。



注意

- 本製品には安全装置がついており、モーターが過熱した場合は自動的に運転を停止します。運転が停止した場合はコンセントを抜き、モーターを30分程冷ましてから使用してください。
- ふたをしていない状態で運転しないでください。
- ミキサーは、1分以上連続して運転しないでください。モーターが過熱し、故障の原因になります。1分間連続して運転した場合は、モーターが冷めるまで1分以上間隔をあけてから使用してください。
- 運転時間にかかわらず、10回連続で運転した場合は、モーターが冷めるまで1時間以上の間隔をあけてから使用してください。

8 ミキサー台座を持ってミキサーユニット全体を反時計回りに回し、ロックを解除します。



ふたをはずすときは、容器を持ってください。



注意

ミキサー台座ではなく、ミキサー容器を持ってミキサーユニット全体を回すのはお止めください。

ミキサー容器が台座からはずれて調理物がこぼれる可能性があります。

9 ミキサーユニットをモーターユニットから取り外します。

10 ふたをはずして調理物を取り出します。

使い終わった後すぐに、ミキサー容器とカッターを水洗いしておくとお手入れが楽になります。



注意

● ミキサーユニットやふたはモーターが完全に止まってから取りはずしてください。

● 調理物を取り出すときは、必ずミキサーユニットをモーターユニットから取りはずしてください。

取りはずさない状態で調理物を容器などに注ぐと、ミキサーユニットやモーターユニットが落下するおそれがあります。

● カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

ミルを使って調理する

ミルでつくれるもの

● コーヒー粉



● ふりかけ



ミルで使えない材料

- 肉・鮮魚類
- しょうゆ、酢など液状のもの
- 長いもなど粘り気の強い食材など

材料の最大量（一例）

材料	最大量	スピード設定
スパイス類	40g	高速で 15 秒
コーヒー豆	20 ~ 60g	高速で 30 秒
ピーナッツ	80g	高速で 10 秒

※ スパイスは種類によって、最大量が入らない場合がありますので、ご自身でご調整ください。

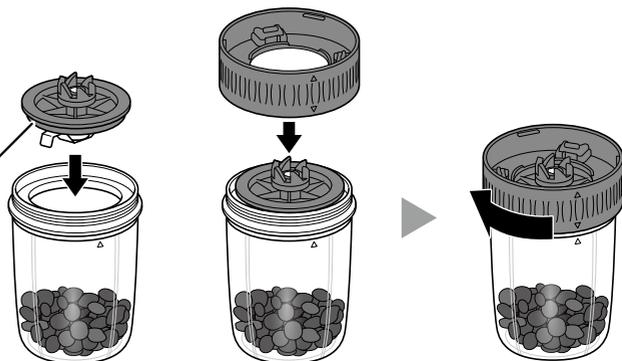
1 ミル容器に具材を入れます。



2 ミル容器にミルカッターを取り付けます。

- ① ミルカッターをミル容器にかぶせます。 ② ミル台座を図の向きで取り付け、時計回りに回して固定します。

カッターを取り付ける前にパッキンがセットされていることを確認してください。

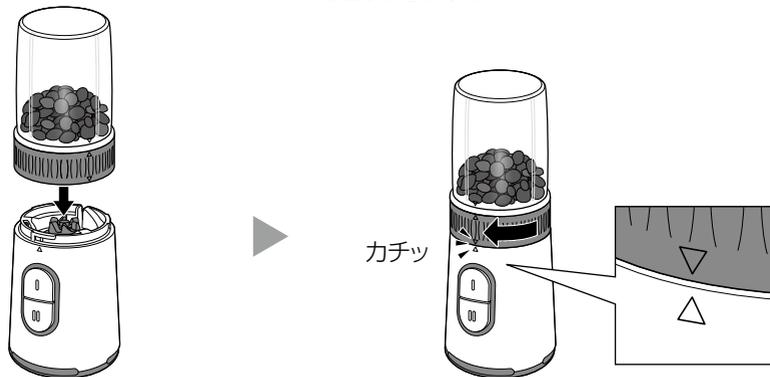


! 注意

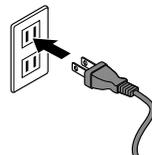
カッターは確実にミル容器に取り付けてください。
正しく取り付けしていないと、調理物が漏れるおそれがあります。
カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

3 ミルユニットをモーターユニットにセットします。

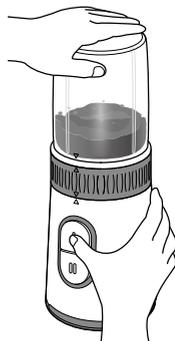
- ① ミルユニットをモーターユニットの上にのせます。
- ② ミルユニットを時計回りに回し、ミル台座の▽マークをモーターユニットの△マークに合わせてロックします。



4 電源プラグをコンセントに接続します。



5 低速ボタン(I)あるいは高速ボタン(II)を押して調理を開始します。

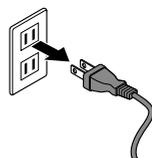


! 注意

- 本製品には安全装置がついており、モーターが過熱した場合は自動的に運転を停止します。運転が停止した場合はコンセントを抜き、モーターを30分程冷ましてから使用してください。
- ミルは、30秒以上連続して運転しないでください。モーターが過熱し、故障の原因になります。30秒連続して運転した場合は、モーターが冷めるまで1分以上間隔をあけてから使用してください。

ミルを使って調理する（続き）

- 6 調理が終わったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

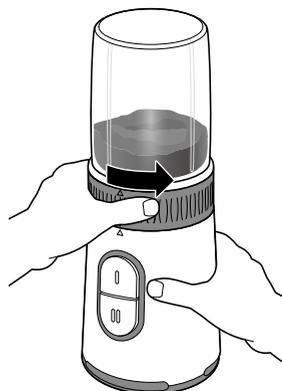


- 7 ミル台座を持ってミルユニット全体を反時計回りに回し、ロックを解除します。



注意

ミル台座ではなく、ミル容器を持ってミルユニット全体を回すのはお止めください。ミル容器が台座からはずれて調理物がこぼれる可能性があります。



- 8 ミルユニットをモーターユニットから取りはずします。



注意

ミルユニットはモーターが完全に止まってから取りはずしてください。

- 9 ミル容器を台座から取りはずし、調理物を取り出します。

使い終わった後すぐに、ミル容器とカッターを水洗いしておくとお手入れが楽になります。



注意

カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

レシピ

スーパーグリーン

材料

ケール (2cm 幅に切る) …………… 50g
りんご (2cm 角に切る) …………… 1/4 個
冷凍バナナ (2cm 角に切る) …… 大 1 本
クルミ …………… 10g
ココナッツオイル …………… 大さじ 1
水 …………… 180ml

作り方

- ① ブレンダー容器に水、ココナッツオイル、バナナ、りんご、くるみ、ケールの順に材料を入れ、滑らかになるまで、高速 (00) で攪拌します。(約 20 秒)

ヴァージン・ピナコラーダ (ノンアルコール)

材料

氷 …………… 10 個 (85g)
パイナップル (2cm 角に切る) …… 250g
ココナッツミルク …………… 120ml

作り方

- ① ブレンダー容器にココナッツミルク、氷、パイナップルの順に材料を入れ、滑らかになるまで、高速 (00) で数回パルス運転 (間欠運転) をして、約 20 秒攪拌します。
- ② カップに入れてパイナップルの葉を飾ります。

レシピ (続き)

ベリーベリースカッシュ

材料

A	冷凍ベリーミックス	150g
	シロップ	大さじ3
	水	100ml
	炭酸水	100ml
	レモン (薄切り)	適量
	ローズマリー	適量

作り方

- ① ブレンダー容器に A の材料を入れ、滑らかになるまで高速 (00) で数回パルス運転 (間欠運転) をして、約 20 秒攪拌します。
- ② ①をグラスに注ぎ、炭酸水を入れ、レモンとローズマリーをあしらいます。

ロークランブル (ミルアタッチメント使用)

材料

ココナッツロング	10g
オーツ麦	10g
アーモンド	10g
くるみ	10g
デーツ (二等分する) *	20g
塩	1g
シナモン	少々

作り方

- ① ミル容器に材料記載順に材料を入れ、高速 (00) で 15 ~ 20 回パルス運転 (間欠運転) をして、粗めに混ぜます。

※ なければいちじくで代用可

お手入れの方法



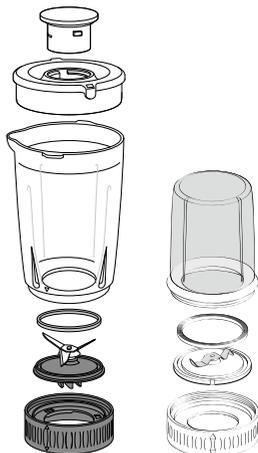
注意

- 電源プラグをコンセントから抜き、モーターユニットが十分に冷めてからお手入れしてください。
- 研磨剤を含む洗剤や金属タワシ、漂白剤、ベンジン、シンナー、アルコールなどは使用しないでください。傷が付いたり、変色したりするおそれがあります。
- カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

モーターユニット以外の部品

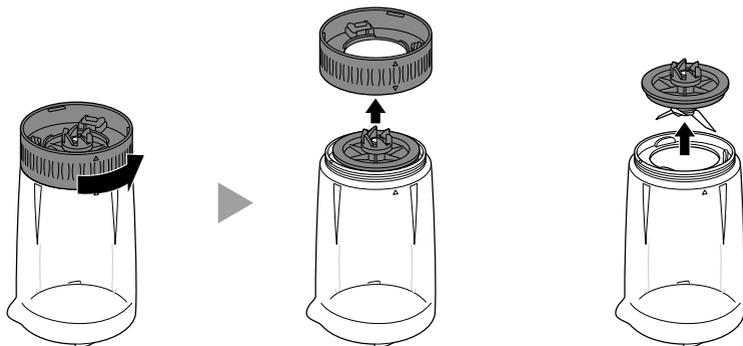
使い終わったあとは、各部品を取りはずし、すぐにスポンジに食器用洗剤をつけて洗います。

カッターはご使用ごとに必ず容器から取りはずして洗浄してください。



カッターの取りはずし方法（ミルも同じ方法です）

- ① 容器を逆さにして置き、台座を反時計回りに回して容器から取りはずします。
- ② カッターを取りはずします。



注意

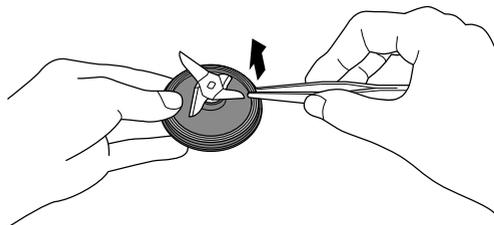
カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

お手入れの方法（続き）

パッキンの取り付け／取りはずし方法（ミルカッターも同じ方法です）

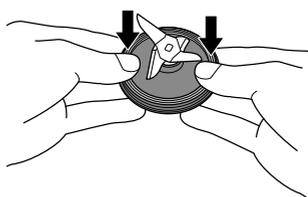
取りはずし

カッターを平らな台の上に置き、ピンセットなどでつまんで取りはずします。

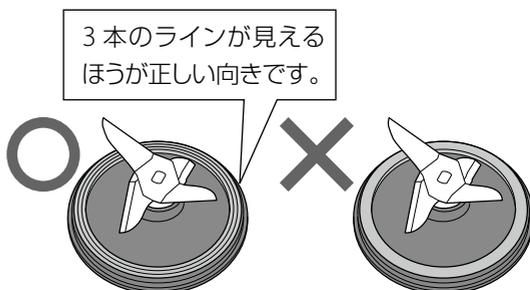


取り付け

カッターの刃に気をつけてパッキンをみぞにはめ、上から押し込みます。



パッキンには裏表があります。
逆にならないようご注意ください。



注意

- パッキンがしっかり取り付けられていないと、調理物がもれるおそれがあります。確実に取り付けられているか確認してください。
- カッターの刃は鋭利ですので、手などに触れないようご注意ください。

モーターユニット

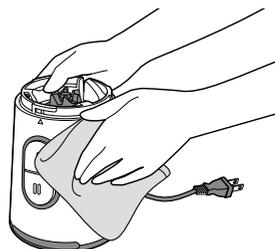
電源プラグをコンセントから抜き、固く絞ったふきんなどで拭いた後、乾かしてください。

- モーターユニットを水で濡らさないでください。故障の原因になります。



注意

モーターユニットを水につけることは絶対におやめください。



こんなときは

このようなき	原因と思われるもの	対処の仕方
動作しない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	ミキサー / ミルユニットは正しくモーターユニットに取り付けられ、ロックされていますか？ 正しく取り付けられていないと、安全装置が働いて動作しません。	ミキサー / ミルユニットを一度取りはずし、モーターユニットに正しく取り付けてください。取り付けたあと、ミキサー / ミルユニットを時計回りに回し、ミキサー / ミル台座の ▽ マークとモーターユニットの △ マークを合わせてロックします。 (ミキサーユニットの取り付け方→ 10 ページの 4、ミルユニットの取り付け方→ 13 ページの 3)
振動が大きい	平らではない場所、または不安定な場所でご使用になっていませんか？	平らで安定した場所でお使いください。
	材料を入れすぎていませんか？	材料を減らしてください。
ふたから材料がこぼれてくる	材料を入れすぎていませんか？	材料を減らしてください。
	ふたは正しくセットされていますか？	ふたをロックし、計量キャップを正しく装着してください。
容器の底から材料がもれてくる	パッキンは正しくセットされていますか？	パッキンを正しく装着してください。裏表が逆になっていると、材料がもれてくることがあります。 → 18 ページの「パッキンの取り付け / 取りはずし方法」
カッターの刃がうまく回らない	大きすぎたり、硬すぎる材料を入れていませんか？	● 材料を細かく切ってください。 ● 水分を追加してください。
	液体は入っていますか？	液体を追加してください。
カッターを容器に装着できない	パッキンは正しくセットされていますか？	パッキンを正しく装着してください。裏表が逆になっていると、材料がもれてくることがあります。 → 18 ページの「パッキンの取り付け / 取りはずし方法」



修理技術者以外は絶対に分解・修理・改造しないでください。発火や異常動作をして、破損やけがの原因になります。修理は弊社修理センターにご相談ください。

注意

製品仕様

ティファール ミックス&ドリンク ネオ		
	ミキサー使用時	ミル使用時
定格電圧	100V	
定格消費電力	300W	
定格周波数	50-60Hz	
回転数（無負荷時）	低速時：約15,000回／分 高速時：約20,000回／分	
連続使用時間（定格時間）	1分	30秒
定格容量	600ml (液体の場合)	200ml
サイズ（幅×奥行×高さ）	105 × 105 × 315 (mm)	105 × 105 × 260 (mm)
本体重量	約1,100g	約1,010g
耐熱温度（モーターユニットを除く）	70℃	
コードの長さ	約1.3m	

※ 仕様・デザイン・価格等は変更になることがあります。ご了承ください。

※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

※ 本製品は中国製です。

愛情点検

●長年ご使用のミキサーの点検を!



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。

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き、お買い上げの販売店へ点検・修理をご相談ください。