

# Mixis ミクシス

品番 MX-903



※この製品は日本国内用に設計されており、国外では使用できません。(FOR USE IN JAPAN ONLY)

## 取扱説明書

保証書付

このたびは、当社製品をお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。ご使用の前に、この取扱説明書を最後まで必ずお読みいただき、正しく安全にご使用ください。

お読みになった後は、いつでも見られるように大切に保管してください。

## 目 次

安全上のご注意	1～4
各部の名称	5
ご使用準備	6
ご使用方法	7～9
レシピ	10
お手入れの方法	11
故障かな？と思ったら	12
アフターサービスについて	13
製品仕様	14

※本書に記載されているイラストはイメージです。

## 安全上のご注意①

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

以下の警告マークを表示している事項はいずれも安全に関する重要な内容ですので必ずお守りください。

※本体に貼られている警告シールは、ご使用の際の危険や注意を促すものですので、はがさずにご使用ください。

警告マークの種類	警告マークの内容
 <b>警告</b>	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
 <b>注意</b>	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容

### 図記号の例

 禁止	してはいけない内容	 指示	実行しなければならない内容
---	-----------	--	---------------

 警 告	
 禁止	<p>＜電源プラグ・コードについて＞</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグ・コードを傷つけない、引っ張らない、無理に曲げない、ねじらない、束ねない、はさみ込まない、重いものをのせない、加工しない。 発熱・火災・感電の原因になります。</li><li>●電源プラグや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用しない。 ショート・発火の原因になります。</li><li>●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。 感電・ショート・発火・けがの原因になります。</li></ul>

## 安全上のご注意②

### ⚠ 警 告



指示

- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。  
プラグにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
- 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分岐コンセント部が発熱し、火災や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。
- 使用中、電源プラグや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。

### ⚠ 警 告



禁止

- <お取扱いについて>
- 絶対に分解・修理・改造をしない。  
発火・感電・けがの原因になります。
- 本体に水をかけたり、水に浸けたり、水洗いをしない。
- 小さな子供だけで使用させない。また、乳幼児のそばで使用したり、手の届くところに置かない。
- 自分で操作できない人や、取り扱いに不慣れな人だけで使用させない。  
けが・やけど・感電の原因になります。
- 火やストーブなど熱源のそばや、直射日光のある場所で使用しない。  
発熱・発火・故障などの原因になります。
- 風呂場などのぬれた場所・高温多湿になる場所での使用は絶対にしない。  
感電・ショート・発火の原因になります。
- 運転中は移動させない。  
本体からブレンダーなどがはずれけがをするおそれがあります。
- ボトルやガラスカップに箸やスプーンなどを入れて運転しない。
- ブレンダーの刃に直接触れない。  
けがの原因になります。
- カラ運転はしない。  
故障の原因になります。

## 安全上のご注意③

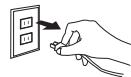
### ⚠ 注意



指示

<電源プラグ・コードについて>

- 電源プラグをコンセントから抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って抜く。  
コードを引っぱると破損して、感電・ショート・火災の原因になります。
- 使用後やお手入れをするときは、電源プラグをコンセントから抜く。  
けがややけど、絶縁劣化などによる感電・漏電火災の原因になります。
- 電源プラグを抜くときは、運転を停止してから行なう。



- 異臭・発熱・変形・変色など、今までと異なることに気がついたときはただちに使用を中止する。  
発煙・発火の原因になります。
- 破損した際は、けがをしないよう十分注意する。  
廃棄する際は、お住まいの自治体の指示に従い分別してください



禁止

<お取扱いについて>

- 本体は水洗いしない。また、食器洗浄機などを使用しない。
- 調理目的以外に使用しない。  
故障・発火の原因になります。
- 落としたりぶつけたりなど強い衝撃を与えない。  
破損・故障・短寿命の原因になります。
- 不安定な場所では使用しない。
- 最大容量以上の材料を入れない。  
ボトル:600ml ガラスカップ:450ml

## 安全上のご注意④

### ⚠ 注意



禁止

- ボトル・ガラスカップは火にかけたり、電子レンジやオーブンなどで使用しない。  
変形・破損・けがの原因になります。
- ボトル・ガラスカップに 40℃以上の材料を入れない。
- ボトル・ガラスカップは冷凍庫などに入れない。  
破損してけがの原因になります。
- 定格時間以上は使用しない。  
定格時間は1分です。1分以上の連続使用は1分間動作、1分間休止を繰り返した場合5回までです。モーターの過熱による故障の原因になります。5回以上連続して使用したい場合は30分以上経ってから使用してください。

### 使用上のお願い

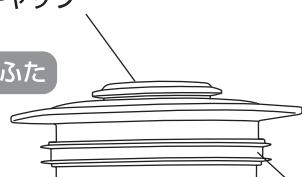
- 本製品は一般家庭用です。業務用としてや、調理以外の目的には使用しないでください。
- 必ず屋内で使用してください。
- 日本国内のみで使用してください。

# 各部の名称

ご使用前にすべての部品がそろっているかご確認ください。

ふたキャップ

ガラスカップふた



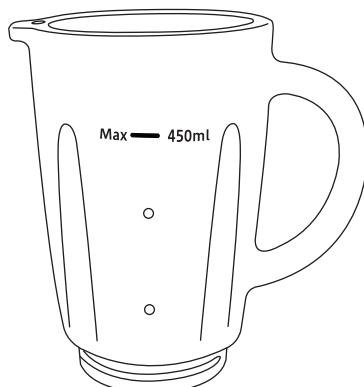
パッキン

飲み口

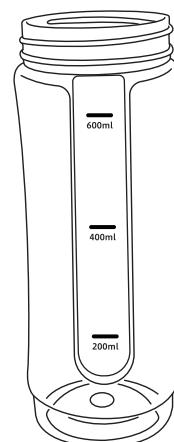
飲み口ふた

ドリンクキャップ

ガラスカップ



ボトル



ブレンダー刃

パッキン

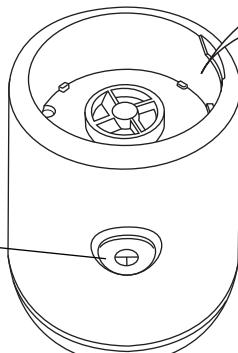
ブレンダー

安全装置

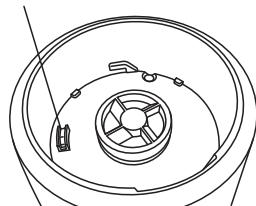
ガラスカップやボトルが取りつけられていないと安全装置が働き運転できません。

本体

スイッチ



電源コード



電源プラグ

# ご使用準備

## ●使い始める前

はじめて使う際は本体以外の部品を台所用洗剤でよく洗ってからご使用ください。  
(P.11 参照)

本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。

## ●材料の下ごしらえについて

- ・氷は家庭用冷蔵庫で作った約3cm角以下の角氷を使ってください。使用できる氷の量は50gまでです。  
※大きすぎたり、市販の氷を使うとボトル・ガラスカップの割れや故障の原因になるおそれがあります。
- ※氷のみを削ることは出来ません。必ず液体と一緒に入れてください。
- ・固い皮、種、へた、芯などを取りのぞいてください。
- ・熱い食材は30℃くらいまで冷ましてからボトル・ガラスカップに入れてください。
- ・食材は小さく切ってから入れてください。  
(かたい材料：1cm角 やわらかい材料：2～3cm角)

※10ページにレシピを記載しておりますので材料の目安にしてください。

### × 調理できない材料

- ・冷凍フルーツ、冷凍野菜（半解凍してください）
- ・肉類、魚類、いか、えび
- ・繊維質の材料
- ・泡立て（生クリーム、メレンゲ作りには使用できません）
- ・生地作り（パン、ケーキなどの生地をこねたりすることはできません）

### ▲液体を加えれば調理できる材料

- ・ねばりのある材料（山芋、はちみつ、水あめなど）
- ・水分の少ない材料（茹でたじゃがいも、さつまいも、かぼちゃなど）
- ・乾燥した材料（ドライフルーツ、乾物、ナッツ類など）

※最大容量はボトル600mlで、ガラスカップ450mlです。材料を入れすぎると漏れるおそれがあります。ボトル・ガラスカップに目盛りがありますので目安にしてください。

# ご使用方法①

## 1 ボトルの使い方

食材をボトルに入れ、ブレンダーをセットする

- 材料を下ごしらえ (P.6 参照) し、ボトルに入れてください。

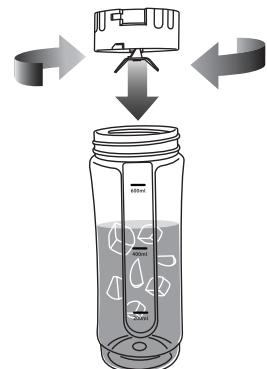
※複数の材料を入れる場合は以下の順に入れてください。

※固い材料はブレンダー刃に引っかからないように先に入れてください。

1. 水分の少ない固い材料
2. 水分の多いやわらかい材料
3. 液体

### △ 注意

- ブレンダー刃に触れないように注意してください。



- ブレンダーの刃をボトル側にしてボトルの口に取り付けて、時計回りに止まるまで回してしっかりと締めてください。

## 2 ガラスカップの使い方

ガラスカップにブレンダーをセットし、食材を入れ、ガラスカップふたを閉める

- ブレンダーの刃をガラスカップ側にしてガラスカップの底に取り付けて、時計回りに止まるまで回してしっかりと締めてください。

- 材料を下ごしらえ (P.6 参照) し、ガラスカップに入れてください。

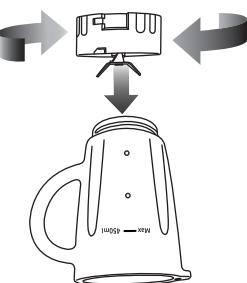
※複数の材料を入れる場合は以下の順に入れてください。

※固い材料はブレンダー刃に引っかからないように後に入れてください。

1. 水分の多いやわらかい材料
2. 水分の少ない固い材料
3. 液体

### △ 注意

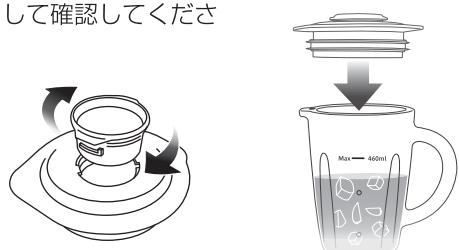
- ブレンダー刃に触れないように注意してください。



- 材料を入れ終わったら、作業中材料がこぼれ出ないようにガラスカップふたを閉めてください。

※ガラスカップふたにふたキャップが確実に取りつけられていることをふたキャップを時計回りに止まるまで回して確認してください。

※作業途中に材料などを追加したい場合は、ふたキャップをはずし、そこから追加していただくこともできます。



# ご使用方法②

## 3 ボトルまたはガラスカップを本体に取り付ける

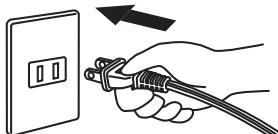
- 本体を平らな台の上に置き、ブレンダーの突起を本体の△マークの位置に合わせて差し込みます。
- ボトルまたはガラスカップを時計回りに止まるまで回して本体に取り付けます。ブレンダーの突起と本体の△マークが合っている事を確認してください。

### △ 注意

- 取り付けが不完全だと正常に動作しません。



## 4 電源プラグをコンセントに差し込む



## 5 スイッチを押して、かくはんする

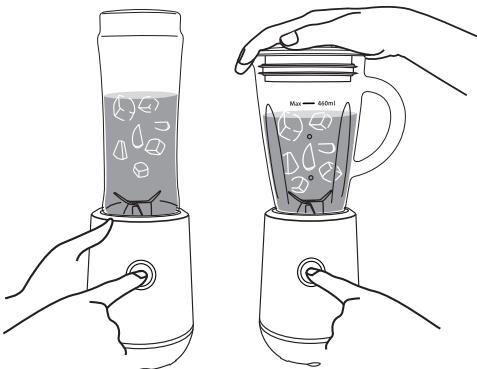
- 本体をしっかりと押さえてスイッチを押してください。押し続けている間はブレンダーナイフが回転します。材料がお好みの状態になったら、スイッチから指をはなしてください。回転は止まります。

※ガラスカップはガラスカップふたをしっかりと押さえている状態でスイッチを押してください。

### △ 注意

- 定格時間は1分です。  
1分以上の連続使用は1分間動作、1分間休止を繰り返した場合5回までです。
- 5回以上連続して使用したい場合は30分以上経ってから使用してください。

※1～2秒程度の短い運転を何度も行い粗くかくはんさせた後に運転させると、材料が均一になります。



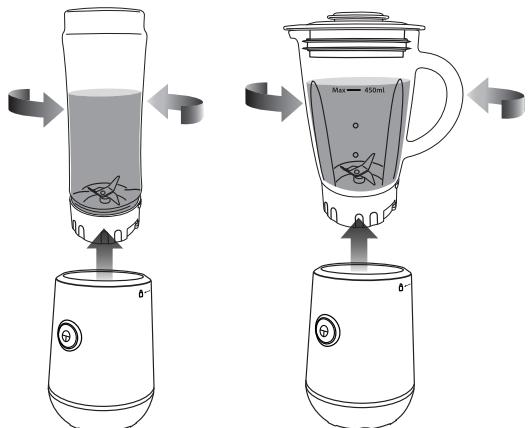
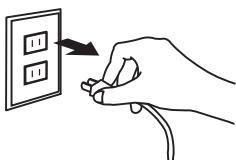
## ご使用方法③

### 6 電源プラグを抜き、ボトルまたはガラスカップをはずす

- ボトル・ガラスカップを反時計回りに  
△マークまで回してから、上に引き  
上げてはずします。

※作業後はスイッチから指をはなし、  
必ず回転が止まつたことを確認して  
ください。

※電源プラグをコンセントから抜き、  
ボトルまたはガラスカップをはずし  
てください。



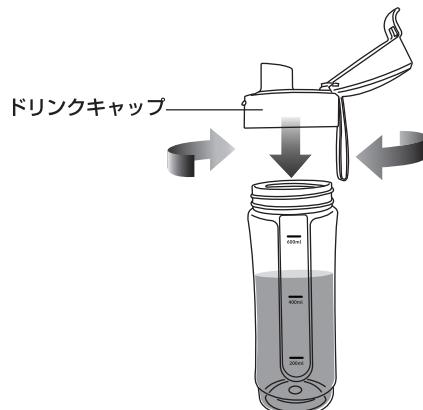
### 7 調理物を容器に注ぐ

- ボトルはドリンクキャップを取り付ければ直接飲むこともできます。
- ガラスカップはブレンダーをはずさないで、ガラスカップふたをはずしコップなどに注いで  
ください。

#### △ 注意

- ブレンダー刃に触れないように注意してください。
- 食材の入ったボトルを斜めや横倒しにして置かないでください。
- 調理物をボトル・ガラスカップに入れたまま長時間保存しないでください。
- ブレンダーを取り付けた状態で食材を入れて保存しないでください。
- ドリンクキャップは密閉性がないため、かばんの中に入れたり持ち運びをしないで  
ください。

#### ●ドリンクキャップの取り付け



## レシピ

本製品を使ってすばやくかんたんに調理できます。材料の目安の参考にしてください。

### ●ガラスカップ用レシピ（材料下ごしらえ）

※ガラスカップはおい移りがしにくいので、料理の下ごしらえなどに適しています。

#### ひき肉たっぷり旨味カレー

～材料～（4人分）※ガラスカップで行う下ごしらえは材料Aと材料Bのみになります。

- 材料A 玉ねぎ・・・1個（200g）にんじん・・・1/2本（75g）
- 材料B トマト・・・1個（150g）りんご・・・1/4個（75g）
- にんにく・・・1かけ
- 豚ひき肉・・・200g
- しお、こしょう・・・各少々
- 水・・・600cc
- カレールー・・・1/2箱（4人分）
- オリーブオイル・・・適量
- 固形コンソメ・・・1個

- 1.にんじん、りんご（りんごは芯をとる）を1cm角ぐらいにカットし、玉ねぎ、トマトは2~3cm角ぐらいにカットします。
- 2.玉ねぎ、にんじんの順に材料Aをガラスカップに入れ、断続運転で材料が混ざるようにお好みの粗さになるまでかくはんします（約30秒）。材料が混ざりにくい場合は少量の水を加えます。
- 3.材料Aを鍋などに移し、トマト、りんごの順に材料Bをガラスカップに入れ、断続運転で材料が混ざるようにお好みの粗さになるまでかくはんします（約30秒）。材料が混ざりにくい場合は少量の水を加えます。
- 4.鍋にオリーブオイルをひき、スライスしたにんにく、豚ひき肉を入れます。しお、こしょうを少々入れ、全体に火が通るまで炒めます。
- 5.三キサーにかけた材料Aと材料Bを加えて炒めます。
- 6.水とコンソメを入れ、あくを取りながら15分程度煮込みます。
- 7.カレールーを入れ、カレールーがよく溶けるまで煮込みます。

### ●ボトル用レシピ

#### グリーンスムージー

～材料～（3人分）

- 小松菜又はほうれん草・・・1株（50~60g）
- バナナ・・・1本（120g）
- りんご・・・半分（150g）
- 牛乳又は水・・・200cc

- 1.りんごは芯をとって1cm角ぐらいにカットし、その他の材料は2~3cmぐらいにカットします。
- 2.りんご、バナナ、牛乳又は水の順でボトルに入れます。
- 3.断続運転で材料が混ざるようにし（約30秒）、その後お好みの粗さになるまでかくはんします。

#### ミックスジュース

～材料～（3人分）

- バナナ・・・1本（120g：皮を除いた量）
- フルーツミックス缶詰（小）・・・1缶（190g）
- 牛乳・・・200cc

- 1.バナナは皮を剥き2~3cmぐらいにカットします。
- 2.バナナ、缶詰の中身、牛乳の順でボトルに入れます。
- 3.断続運転で材料が混ざるようにし（約10秒）、その後なめらかになるまでかくはんします。（約20秒）  
※缶詰のシロップはお好みで入れてください。

※定格時間は1分以内です。1分を超える場合は、1分間休止時間をおいてください。

# お手入れ方法

## △ 注意

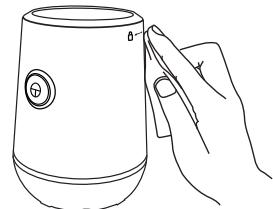
- 必ずコンセントから電源プラグを抜いてからお手入れしてください。
- シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないでください。損傷、変色の原因となります。
- ブレンダー刃には直接手を触れないようにしてください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器でのお手入れはできません。また、40°C以上のお湯を使用しないでください。
- 洗った後は乾いた布で拭き取り、乾燥させてください。さびの原因となります。

### 本体のお手入れ

掃除目安：ご使用毎

#### 1 湿らせて固くしぼった布で汚れを拭き取る

汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。



#### 2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾燥させる。

### ボトル・ガラスカップ・ドリンクキャップ・ガラスカップふた・ブレンダー

掃除目安：ご使用毎

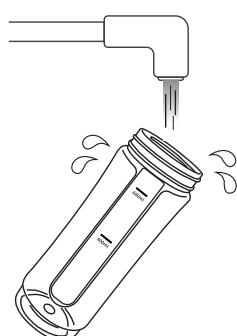
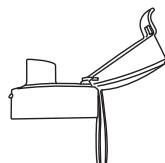
#### 1 スポンジに台所用洗剤をつけて洗う

※やわらかいスポンジを使用して洗ってください。

※ドリンクキャップ・ガラスカップふた・ブレンダーのパッキンは、はずして洗えます。

#### 2 洗ったあとは水かぬるま湯でよくすすぎ乾いた布などで水分を拭き取りよく乾燥させる。

※ブレンダー刃は直接手で触れないようにしてください。お手入れは歯ブラシ等を使用して清掃してください。



※次の点をチェックしましょう。

こんなときは	原因	対策
回転が遅い 使用中に回転が止まる 振動が大きい	調理できない材料が入っている	調理できない材料を入れないでください。 →P6 参照
	食材の入れ過ぎ、大きすぎ	食材を減らしたり、小さく切り直してください。 →P6 参照
	ブレンダー刃に食材が詰まっている	詰まっている食材を取り除いてください。
	モーターが高温になっている	30分程時間をあけてから使用してください。
材料が漏れる	ブレンダーの取り付けが緩んでいる	ブレンダーをボトル・ガラスカップの口に取り付けてしっかりと締めてください。→P7 参照
	食材の入れ過ぎ	食材を減らしたり、内容量をボトル 600ml 以下 ガラスカップ 450ml 以下にしてください。 →P6 参照
においがする	使い始めのうちはにおいがすることがあります が、使用上の品質に問題はありません。使用していくうちににおいが少なくなります。	
回転部にオイルがにじんでいる	回転を潤滑にするオイルです。故障ではありませんので安心して使用してください。乾いた布でオイルを拭き取ってから使用してください。	

### 長年ご使用の電気製品の点検のお願い

定期的に「安全上のご注意」、「ご使用方法」を確認してください。長年のご使用などの影響で製品が劣化し、故障や事故につながる場合があります。

#### こんな症状はありませんか？

- 電源プラグ・コードに損傷が見られる。
- 電源プラグ・コードが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱かったり、焦げくさいにおいがする。
- その他異常・故障がある。

#### ご使用中止！！

故障や事故防止のため、ただちに使用を中止して、電源プラグを抜き、販売店などに点検・修理をご相談ください。

## アフターサービスについて

修理やお取り扱いのご相談は、まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

### 1. 製品の保証について

#### 保証期間：お買い上げ日から1年間

- この説明書には製品の保証書がついています。  
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認の上内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。
- 保証期間中でも有料となる場合がありますので、<保証規定>をよくお読みください。
- 当社修理技術者以外の人が分解・修理した場合は、保証対象外となります。

### 2. 修理を依頼されるとき

- 「故障かな？と思ったら」の内容にてご確認いただき、それでも異常のあるときはご使用を中止し、修理をご依頼ください。  
保証書の記載内容にそって修理いたします。  
なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。
- 保証期間が過ぎているときは、お買い上げの販売店にご相談ください。  
修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させて頂きます。

### 3. アフターサービスについてご不明な場合

- お買い上げの販売店または、下記「株式会社ドリテック お客様相談センター」までお問い合わせください。

輸入発売元

株式会社 ドリテック

お客様相談センター

0120-875-019

(受付時間：月～金10:00～12:00, 13:00～16:00 祝祭日および当社指定休日を除く)

## 製品仕様

### 品番(品名) MX-903 (ミクシス)

サ イ ズ	本体+ブレンダー+ガラスカップ+ガラスカップふたセット時：幅 155×奥行 110×高さ 300(mm) 本体+ブレンダー+ボトル セット時：幅 110×奥行 110×高さ 335(mm)
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	250W ※調理する食材の硬さや量等により消費電力は変化します。
質 量	本体+ブレンダー + ボトル：約810g 本体+ブレンダー + ガラスカップ + ガラスカップふた：約1480g
ガラスカップ容量	450ml
ボトル容量	600ml
定 格 時 間	1分
電源コード長さ	約 1.0m
付 属 品	ブレンダー、ボトル、ドリンクキャップ、ガラスカップ、ガラスカップふたキャップ 各1個

※製品の仕様は改良などのため予告なく変更することがありますのでご了承ください。