



Many Many Make

melangeur robo

メランジュールロボ

もくじ

P 1 __安全上のご注意
P 3 __各部のなまえ
P 5 __使いかた
P 6 __使い終わったら

P 7 __お手入れ
P 7 __仕様
P 7 __故障かなと思ったら
P 8 __レシピ

このたびは、メランジュールロボをお買い上げいただき、ありがとうございました。
お求めのメランジュールロボについてはたらき、注意事項を知っていただくために、
この取扱説明書をよくお読みください。
また、お読みになったあとは見やすいところへ大切に保管してください。

安全上のご注意（必ずお守りください。）

※ご使用の前に、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。
 ※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。また、注意事項は次のように区分しています。

 警告： 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 注意： 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

 ① 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 (左図の場合は分解禁止)	 ② 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。 (左図の場合は必ず守る)
--	--

※お読みになったあとは、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。

 警告	
 禁止	●電源コードや電源プラグが損傷した場合、またはミキサー本体を落したり破損させた場合は、使用しない 破損のまま使用しますと、やけど・感電・火災の原因になります。
	●可燃物のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと モーター駆動部の火花などで引火の原因になります。
	●濡れた手で電源プラグを抜き差ししたり、触れたり、速度調節レバーを操作しない 感電の原因になります。
	●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けない 絶縁低下から漏電、感電の原因になります。
	●電源コードを傷つけない 加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。
	●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど、感電、けがをする恐れがあります。
	●修理、改造は絶対にしない 感電、火災の原因になります。
 分解禁止	●交流100V以外では使用しない 火災、感電の原因になります。
	●修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理はしない 異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災の原因になります。
 必ず守る	●電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、 ガタのないように刃の根元まで確実に差し込む ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

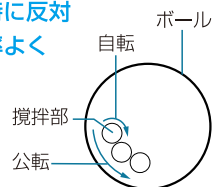
 注意	
 プラグを 抜く	●使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。
 必ず守る	●丈夫で平らな据付け台に水平になるように置く 置く場所に不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になります。
 接触禁止	●使用中は、本体ヘッド部は高温になることがあるため、触れない やけどの原因になります。
	●使用中は、手、毛髪、衣服、調理用具を攪拌部品などの回転部に触れないよう遠ざける 攪拌部品に巻き込まれて、ケガの原因になります。
 禁止	●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かない 感電やショートして、発火する恐れがあります。
	●熱器具の近くに置かない 熱で本体が損傷して、故障の原因になります。
	●機械内部の電気装置や配線に触れない 感電する恐れがあります。
	●定格時間15分以上の連続運転をしない 故障の原因になります。
	●本機を本来の機能以外の目的に使用しない ケガや故障の原因になります。

各部のなまえ

本体ヘッド
本機を作動させる
モーター内蔵

電源OFF/速度調節レバー
電源のON/OFFおよび
速度調節をするレバー

攪拌部は、作動中ボールの
中で公転すると同時に反対
方向に自転し、効率よく
攪拌します。



攪拌部品取付部
フラットビーター、ウィスク、
ニーダーなどを取り付ける所

電源プラグ

電源コード

ボール固定板
ボールを置く所

ロック解除ボタン

本体ヘッドの上下動を固定・解除するボタン

攪拌部品

フラット ビーター		バター、砂糖、小麦粉等のすり混ぜに使用 パウンドケーキ生地、クッキー生地、タルト生地等
ウィスク		空気を含ませるミキシングに使用 スポンジケーキ生地、卵白、生クリームなどのミキシング等
ニーダー		パン生地などを捏ねる場合に使用 ※1回に使用する粉の量は500g以下にしてください。 ※ニーダーは速度6以下で使用してください。

速度調節・目安

速度数	フラットビーター	ウィスク	ニーダー
2	ミキシングの始め・生地の調整		
4	バターを クリーム状にする		パン生地等
6			※ニーダーは速度6 以下で使用して ください。
8	バター、砂糖、 小麦粉等のすり混ぜ	全卵、卵白、 生クリームの泡立て	
10			
12			

	アタッチメント	最大量	最小量
パウンド生地	フラットビーター	バター・卵・砂糖・粉/各300g 【合計 1200g】 ・パウンド生地の最大量は、最後に粉を加える作業を慎重に小分けしてやらないと、粉がボウルからあふれてしまいますので、注意して行なってください。	バター・卵・砂糖・粉/各70g 【合計 280g】 ・バターと砂糖をすりまぜる最小量が各70gです。卵、粉の分量は70gより少なくても作ることができます。
クッキー生地	フラットビーター	バター140g・砂糖120g・卵黄2個(40g)・粉300g 【合計 600g】 ・最大量で生地の状態が固い場合、モーターが動きにくくなる場合がありますので、様子をみながら行なってください。 ・最大量で、粉を入れる前までの工程であれば、バター300g・砂糖300g・卵黄4個(80g)＝680g分の手量を作ることができます。	バター70g・砂糖60g・卵黄1個(20g)・粉150g 【合計 300g】 ・バターと砂糖をすりまぜる最小量がバター70g、砂糖60gです。 ・卵、粉の分量はこれより少なくても作ることができます。
全卵	ウィスク	<スポンジ生地作り用> 卵6個(360g)＋砂糖180g 【合計 540g】 ・全卵の最大量は砂糖の入った分量です。卵のみで泡立っている場合には7個まで泡立てられます。	<スポンジ生地作り用> 卵1個(60g)＋砂糖30g 【合計 90g】 ・砂糖なしでも卵1個から泡立てられます。
メレンゲ <卵白：砂糖＝1:1>	ウィスク	卵白10個分(300g)＋砂糖300g 【合計 600g】	卵白2個分(60g)＋砂糖60g 【合計 120g】 ・砂糖なしでも卵2個から泡立てられます。
強力粉	ニーダー	500g	150g

※卵は1個L玉(殻なしの重量約60g)を使用した場合。

使いかた

- ご注意**
- ボール、攪拌部品の着脱は必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。
 - 平らな安定した場所で使用してください。

1 本体ヘッドを上げる

- ① ロック解除ボタンを押しながら
 - ② 本体ヘッドを持ち上げる
- 完全に上がっていることを確認してください。

2 ボールを取り付ける

- ボールをボール固定板に置き、右にまわします。

3 攪拌部品（フラットビーター、ウィスク、ニーダー）を取り付ける

- ① 本体の攪拌部品取付部（凸部）と攪拌部品の取付穴（凹部）を合わせ
- ② 奥まで押しながら右へまわし、外れないように引っ掛ける

4 材料を入れる

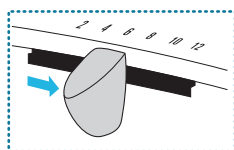
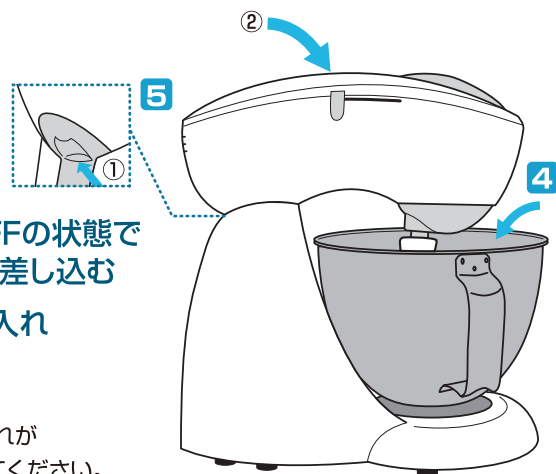
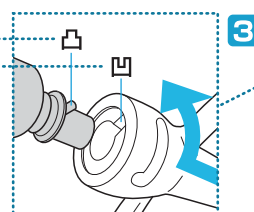
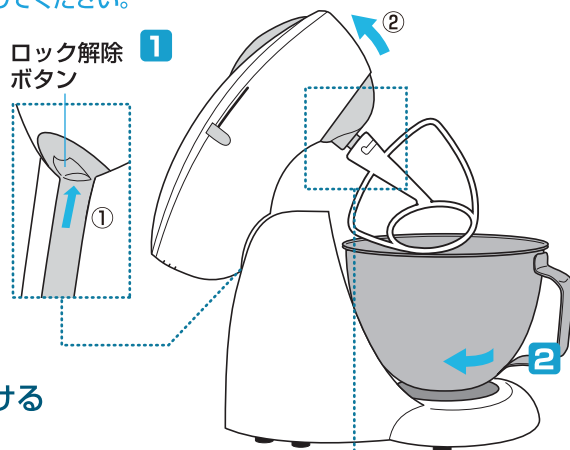
5 本体ヘッドを下げる

- ① ロック解除ボタンを押しながら
 - ② 本体ヘッドを下げる
- 本体ヘッドを軽く持ち上げ、ロックされ完全に下がっていることを確認してください。

6 速度調節レバーが電源OFFの状態です電源プラグをコンセントに差し込む

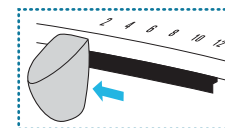
7 速度調節レバーで電源を入れ調理を開始する

- 速度調節の目安は **P4参照**
- ボールから材料が飛び散るおそれがあるので低速からスタートさせてください。
- 15分以上の連続運転をしないでください。
- 攪拌材料（パン生地など）によっては、本体が大きく振動し、大きな音を発する場合がありますが異常ではありません。運転中はそばを離れないようにしてください。



使い終わったら

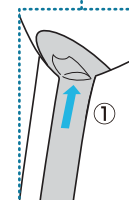
1 速度調節レバーを「OFF」にする



2 電源プラグをコンセントから抜く

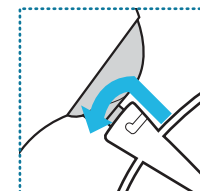
3 本体ヘッドを上げる

- ① ロック解除ボタンを押しながら
 - ② 本体ヘッドを持ち上げる
- 完全に上がっていることを確認してください。



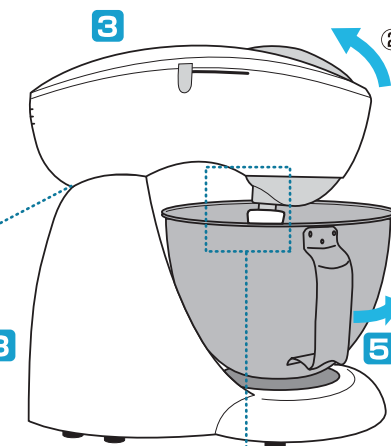
4 攪拌部品を取り外す

- ① 攪拌部品を押し上げながら
- ② 左にまわして外す



5 ボールを取り外す

- ボールを左にまわして取り外してください。



■ 本体ヘッドの熱と臭いについて

- 使用中、本体ヘッドが熱くなることがあります。また、これによって臭いを感じる場合があります。これは負担の大きいものを長時間ミキシングした場合にモーターが熱を持つため、故障ではありません。異常に熱を持つ場合は使用を中止し、冷ましてから再度使用してください。

お手入れ

ご注意 ●お手入れの前には必ず電源プラグを抜いてください。

攪拌部品（標準付属）、ボールの洗浄

- 台所用（中性）洗剤を使いよく洗い、十分にすすぎ洗いし、乾燥させてください。
- 攪拌部品は食器洗浄機に使用しないでください。
アルカリ洗剤でアルミニウム合金の表面が黒く変色します。

攪拌部品取付部の清掃

- カスが付着していたら柔らかい布で拭いてください。

外装

- 台所用（中性）洗剤を水で薄めた液に、柔らかい布を浸して固く絞り、丁寧に拭いてください。
その後、洗剤分が残らないように拭き取ってください。

お願い ● 本機の掃除では、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナー、熱湯、化学ぞうきん、タワシ、みがき粉などは使わないでください。変色やキズ、破損の原因になります。

仕様

定格電圧：100V	連続使用時間：15分	質量	フラットビーター：約175g
定格消費電力：225W	ボール容量：約4リットル		ウィスク：約110g
定格周波数：50/60Hz	電源コード：約1.9m		ニーダー：約225g
回転数：約60～230回転/分	質量 本体：約6.6kg		ボール：約600g
品質表示	本体ヘッド部：ABS樹脂（耐熱温度80度）	ウィスク基部：アルミニウム合金	
	本体スタンド部：アルミニウム合金（焼付塗装）	ワイヤー部：18-8ステンレススチール	
	フラットビーター：アルミニウム合金（焼付塗装）	ニーダー：アルミニウム合金（焼付塗装） ボール：18-8ステンレススチール	

故障かなと思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のある時は事故防止のため使用を中止し、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当社お客様相談室にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですので絶対におやめください。

速度調節レバーで電源を入れても作動しないとき	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでください。
モーターヘッド部が異常に熱くなったとき	負荷の高いものを長時間使用していませんか？	速度調節レバーをOFFにして1時間以上自然放置してください。

COOKIE <クッキー>

使用攪拌部品「フラットビーター」



材料

- 無塩バター（室温）……………125g
- 塩……………小さじ1/5
- 粉砂糖……………50g
- バニラエクストラ……………少々
- 卵白……………20g
- 薄力粉……………150g

※ココア生地の場合は、薄力粉…130g、ココアパウダー…20gにする。
（作りかたは同じ）

準備

- 薄力粉をふるっておく。
（ココア生地の場合はココアパウダーもあわせて）

作りかた

1. バターを6速でクリーム状になるまで混ぜ、塩・粉砂糖を加え、6速で5分程混ぜる。
バニラエクストラも加え、混ぜる。
卵白を少しずつ加え4速で混ぜ、全量入ったら4速のまま2分程混ぜ、均等な状態にする。

<ポイント>

混ぜ始めは生地が飛び散りやすいので、その場合は一旦止めてヘッドを上げ、ボールの縁についた生地を、ゴムベラで混ぜ込んであげると、生地が均等に混ざり、ムラなく仕上がります。また、途中で全体をゴムベラで混ぜ込んであげることで、よりムラなく、均一な生地に仕上がります。

2. ふるった薄力粉（ココア生地の場合はココアパウダーも）を加えて、2速でなじむまで混ぜ合わせる。ひとつにまとめてラップで包み、冷蔵庫で3時間～一晩生地を休ませる。
3. 打ち粉をしたオーブンシートの上に生地をのせ、打ち粉をしながらめん棒で3mm厚さにのばし、型で抜き、冷蔵庫で30分ほど冷やし固める。
4. 170℃で14～16分焼く。

GENOISE <ジェノワーズ>

使用攪拌部品「ウィスク」



材料

直径18cmの丸型／直径21cmの丸型

B卵 (L)	3個	／	4個
Bグラニュー糖	90 g	／	120 g
B薄力粉	90 g	／	120 g
B無塩バター (溶かす)	40 g	／	50 g

準備

- ・バターは湯せんにかけて溶かし、使う直前まで温めておく。
- ・薄力粉はふるっておく。
- ・型の側面にポマード状のバターを塗り強力粉をはたいて余分を落とす。
底にはオーブンシートを敷き冷やしておく。

作りかた

1. 卵をボールに割りほぐし、グラニュー糖を加えて湯せんにかけて泡立てる。
2. グラニュー糖が溶け、人肌よりやや温かく (40～50℃) になれば湯せんをはずして10速で3～4分泡立てる。(卵が完全に冷めウィスクで生地をすくい落としてみてリボン状になるまで)
さらに2速におとして1分程混ぜ、きめをととのえる。
〈ポイント〉
混ぜ始めは生地が飛び散りやすいので、その場合は一旦止めてヘッドを上げ、ボールの縁についた生地を、ゴムベラで混ぜ込んであげると、生地が均等に混ざり、ムラなく仕上がります。また、途中で全体をゴムベラで混ぜ込んであげること、よりムラなく、均一な生地に仕上がります。
3. 薄力粉をふるいながら加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ合わせる。
4. 溶かしバターを加えて均等になるまでさっくりと混ぜ、型に流す。
5. 180℃のオーブンで途中様子を見ながら20～25分焼く。
(21cmの場合は25～30分)
6. 型から抜き、底のペーパーをはがしてケーキクーラーにのせて冷ます。

PANETTONE <パネトーネ>

使用攪拌部品「ニーダー」



材料

■ 直径16cmのクグロフ型

B牛乳 (30～35℃)	65 ml	B全卵 (L)	1個
B生イースト	11 g	B卵黄 (L)	2個
(ドライイーストの場合)	5.5 g	Bオレンジの皮 (すりおろし)	1個分
Bグラニュー糖	65 g	B無塩バター (室温)	100 g
B塩	4.5 g	Bラムレーズン	50 g
B薄力粉	130 g	Bカレンツ	50 g
B強力粉	120 g		

作りかた

1. 牛乳35mlにグラニュー糖をひとつまみ (牛乳・グラニュー糖、共に分量中より) とイーストをよく溶かし、10～15分醗酵させる。
2. ボールの底に塩をおき、その上に合わせてふるった粉と残りのグラニュー糖を入れる。ここに1を入れて粉+グラニュー糖の部分で全体をまぶしてから残りの牛乳、軽く溶き合わせた卵を加えてザッと混ぜ、2速で10～15分こねる。
〈ポイント〉
混ぜ始めは生地が飛び散りやすいので、その場合は一旦止めてヘッドを上げ、ボールの縁についた生地を、ゴムベラで混ぜ込んであげると、生地が均等に混ざり、ムラなく仕上がります。また、途中で全体をゴムベラで混ぜ込んであげること、よりムラなく、均一な生地に仕上がります。
3. 2にバターを少しずつ加え2速で練り込み、オレンジの皮も加えてさらにボールから生地がはがれるのを目安に2速で15分前後こねる。
台に取り出しラムレーズンとカレンツを練り込む。
4. ひとまとめにしてバターを薄く塗ったボールに移し、ラップをして60～80分醗酵させる。
5. 台に移してガス抜きをし、前後左右を練り込むよう丸め、閉じ目を上にして型に入れ、2倍に膨れるまで約1時間醗酵させる。
6. 180℃のオーブンで40～45分焼く。

お客様	お名前		
	ご住所	〒	
		TEL	
保証期間	本体	1 年	お買上げ日 年 月 日
販売店様	住所・店名	(印) TEL	

本保証書は、本記載内容で、無料修理させていただくことをお約束するものです。

1. 取扱説明書による正常なご使用状態で保証期間中に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社まで申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
2. なお、保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
3. 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
ご使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。
お買い上げ後の落下や運送上の故障および損傷。
火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。
本書のご提示がない場合。
本書にお客様名・お買い上げ日・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
5. ご贈答品などで本保証書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※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。したがって、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は、直接弊社までお問い合わせください。

輸入発売元



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話 (03) 3862-6410

受付時間：9:00～12:00・13:00～17:00

(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com>

MADE IN CHINA