

安全にご使用いただくために

⚠ 警告

- 改造はしないでください。
- 本体に水をかけたり、水につけたりしないでください。
- 交流100V以外での電源では使用しないでください。
- 幼児の手の届く所での使用や保管、及び児童だけでの使用は絶対にしないでください。
- 電源プラグにホコリが付着している場合はよく拭き取ってください。また、電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んで使用してください。
- 濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

⚠ 注意

- 不安定な場所、水や油のかかりやすい場所では使用しないでください。
- スタンドご使用の際は、運転中に移動させないでください。
- 50度以上の材料は容器に入れないでください。
- 使用中は手・ヘラ・スプーン等がビーターにふれないようにしてください。
- ビーターの回転が止まるまでは本体を動かさないでください。
- 定格時間10分以上の連続使用はしないでください。
- 電源コードは必ず電源プラグを持って抜いてください。
- ビーターがセットされた状態で容器内の食材に触らないでください。
- 使用中は本体の風穴をふさがないでください。
- 調理以外の目的に使用しないでください。
- 電源コードを火気あるいは温度の高いところに近付けないでください。
- 手が濡れた状態でスイッチを押さないでください。

⚠ 警告 人が死亡または重傷を負う可能性がある内容です。
⚠ 注意 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です。

○ 禁止の行為を告げるものです。
● 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。

保証書

ターボハンドミキサー(ボール付)保証書 DL-2392



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
販売店名	住所・店名	TEL (印)	

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処理の目的以外には使用いたしません。
2. 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な場合は、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・塗害・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。
本書は日本国内においてのみ有効です。
4. 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
〒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

Mixer

ターボハンドミキサー(ボール付) 取扱説明書/保証書

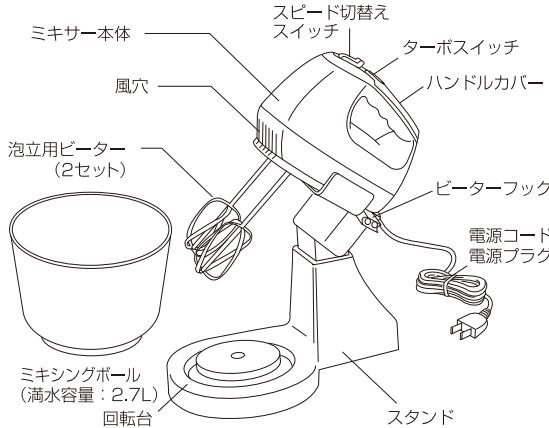


■製品仕様

定格電圧	100V
定格消費電力	120W
定格周波数	50/60Hz
回転数	約550~1000回/分(ターボの時約10%UP)
連続使用時間	10分
質量	約1.7kg
コードの長さ	約1.7m
サイズ	セット状態 約23×18.5×31cm

このたびは、ミキサー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した。お求めのミキサーについてのはらき、注意事項をよく知つていただくために、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。

各部の名称



ハンドミキサーの上手な使い方

最適なスピードでかくはん、泡立てをしてください。

5段階スピード		調理例
スピード1	スタート	かくはんを始める。小麦粉をさっと混ぜる。
スピード2	液体の混合	サラダドレッシングを作る。
スピード3	混合	ケーク、クッキー、サブレ、ババロアを混ぜる。マヨネーズを作る。
スピード4	クリーム	バタークリーム、生クリームを混ぜる。
スピード5	泡立て	卵白、生クリーム、糖衣を泡立てる。

- 付属のミキシングボールを使用するときは、卵白（Mサイズ）なら4~8個、生クリームなら100~500mlを目安にしてください。
- 食材の量が少なくて上手くかくはんできない場合は、ミキサー本体を持ちで操作してください。
- 食材の量が多いと飛び散る原因となります。何回かに分けてかくはんするか、別のボールを用意してミキサー本体を持ちで操作してください。
- 混ぜる量が多い場合や、生地が重い場合は、ターボスイッチを押すと、どのスピード段階でもハイパワー作業が可能です。
- 0の位置は、電源OFFの状態です。

使い方

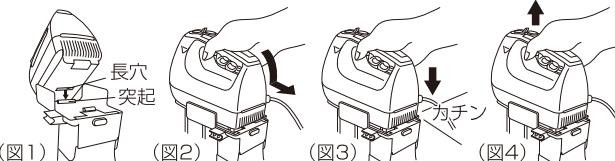
①ビーターをミキサー本体の差し込み口に左右の位置を合わせて差し込んでください。

- ビーターには、先端部にリングが付いたものと付いていないものの2種類あります。取り付ける前に本体の表示の取り付け位置を確認し、正しくセットしてください。
- カチッと音がするまで入れてください。
- ビーターは必ず2本セットしておいてください。
- 使用しないビーターは本体のフックにかけておくことができます。



②ミキサーをスタンドにセットします。

- ミキサー本体底部中央の長穴にスタンドの突起をのぞめます。（図1）
- ミキサー本体をスタンドにのせて、矢印方向に（手前）に引きます。（図2）
- ミキサーを力チンと音がするまでおさげてロックします。（図3）
- 固定されたかどうか本体を上に引き上げて確認してください。（図4）



③電源プラグをコンセントに差し込みます。

- スイッチが0（EJECT）の位置になっていることを確かめてから差し込んでください。

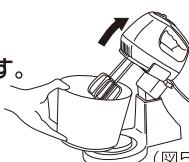
▲

注意

水をかけたり、水につけたりしないでください。
電源プラグを抜いてからお手入れを行ってください。

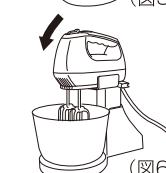
④ボールに材料を入れ、回転台にセットします。

- 図のようにミキサーを上に上げた状態にしてからセットしてください。（図5）



⑤ミキシング。

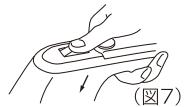
- ビーターをボールの中に入れてからスイッチを入れてください。（図6）
- 使用途中で一時停止するときはスイッチを0にし、回転が止まってからビーターを上げてください。ボールを手で一定の速さでまわすことにより、均一にかくはんすることができます。



⑥かくはんが終了したら、スイッチを0にして電源プラグをコンセントからはずします。

7ビーターをはずします。

- スイッチを0（EJECT）の位置にし、図のように強めに押せばはずれます。
- その際、ビーターを必ず手で支え、床等に落とさないようご注意ください。



8ボールをはずします。

- セットするときと同様にミキサーを図5のように上にあげてからボールをはずしてください。



9ミキサーをスタンドからはずします。

- ミキサーを水平に戻します。ロックボタンを押しながら図8の矢印のように本体の後部を少し持ち上げ、前方にスライドしながら静かに取りはずしてください。



お手入れの方法

■ミキサー本体の汚れ

湿ったふきんで、スイッチの周囲に付着した粉や液体をふき取ってください。汚れがひどい場合は、やわらかい布を水で薄めた台所用洗剤（中性）にひたし、よく絞った後に、ふき取ってください。さらに乾いた布で全体をよくふいてください。



注意

水をかけたり、水につけたりしないでください。
電源プラグを抜いてからお手入れを行ってください。

■ボール・回転台・スタンドの汚れ

スポンジに台所用洗剤（中性）をつけてよく洗い、乾かしてください。



注意

食器洗浄機、食器乾燥器は使用しないでください。
50度以上の熱湯で洗わないでください。

■ビーターの汚れ

取りはずし直ぐに流水にさらしていただくと汚れがおちやすくなります。よく洗い、乾かしてくださいから保管してください。



注意

必ず電源プラグを抜いてから、取りはずしてください。

- 必ず電源プラグを抜いてから、お手入れを行ってください。
- シンナー、ベンジン、化学ぞうきん、タフン、みがき粉は使わないでください。変色や傷の原因となります。