

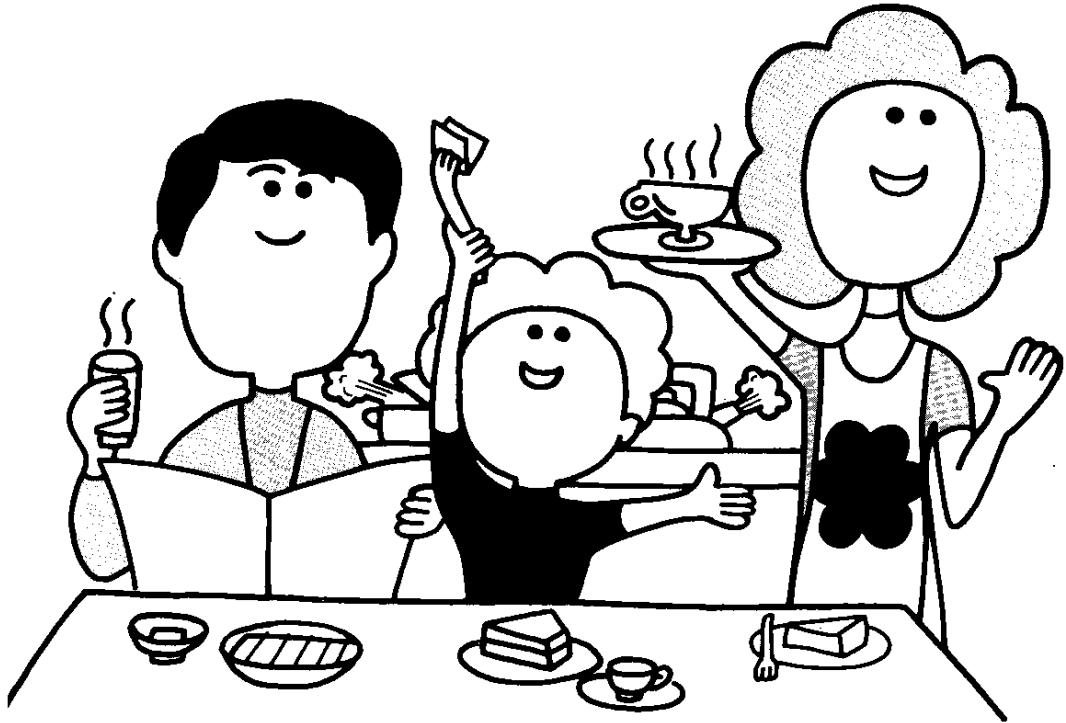
# ハンドミキサー



## 08-010型

取扱説明書

保証書付



このたびはハンドミキサーをお求めいただき、まことにありがとうございます。この「取扱説明書」をよくお読みいただき、正しくご使用ください。この取扱説明書は保証書を兼ねております。



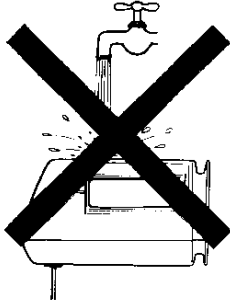
### 目次

特に注意していただきたいこと・ご注意	2
各部の名称・仕様	3
使いかた	4
お手入れと保管	5
ハンドミキサーで作る料理	6
アフターサービスについて	10
保証書	11

# 特に注意していただきたいこと

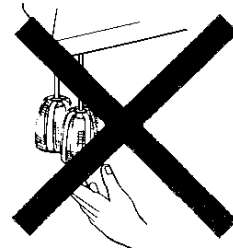
本体に水をかけたり、本体を水に浸すことは絶対にさけてください。

- 内部のモーターやスイッチに水がかかると感電や故障の原因になります。



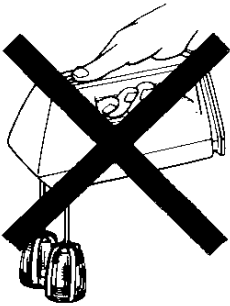
ピーター(かくはん棒)が回転しているときは、ピーターに触れないでください。

- ピーターにまきこまれる危険性があります。



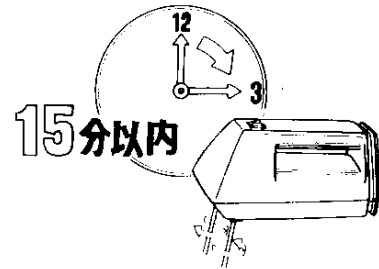
ピーター(かくはん棒)が回転しているときは、イジェクターを押さないでください。

- ピーターが回転しながら、はずれて危険です。



1回のご使用は15分以内で仕上げてください。

- 続けてご使用になるときはスイッチを切り、15分以上モーターを休ませてからご使用ください。



## ご 注 意

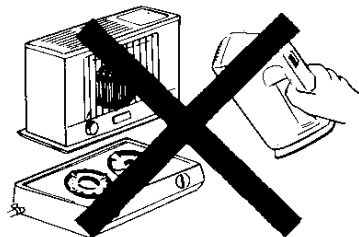
材料はピーターがかくれてしまうほど多くかくはんしないでください。

- モーターの故障の原因になります。



ストーブやガスレンジなど、火気の近くに置かないでください。

- プラスチック部分の変形や火災の原因になります。



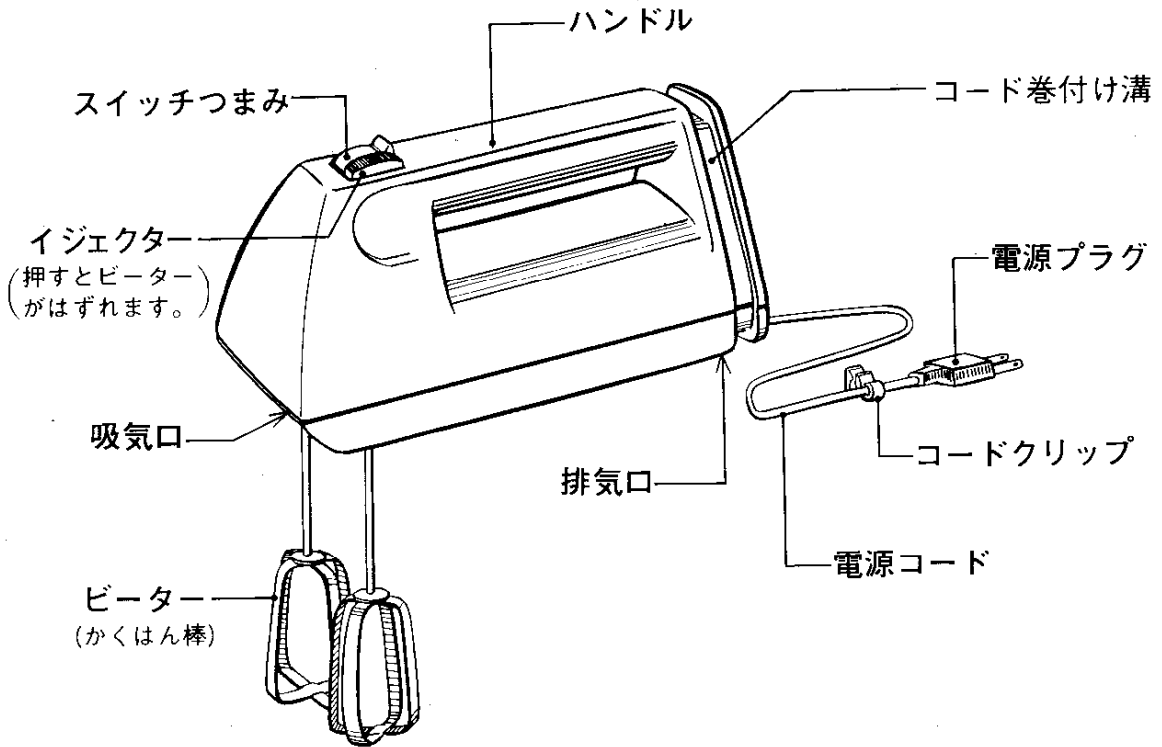
冷蔵庫から取り出した直後のバターのように固い材料や、パンの生地のように粘りの強い材料はかくはんしないでください。

- モーターの故障の原因になります。

調理以外の目的に使用しないでください。

安全を期すため、小さなお子様が単独で使用されることはさけてください。

# 各部の名称



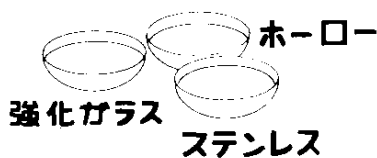
# 仕 様

電 源	交流 100V 50-60Hz
消 費 電 力	70W
ス イ ッ チ	3段切換え
定 格 時 間 (連続使用時間)	15分
回転数(ピーター)	無負荷時 600~1000(回/分)
電 源 コ ー ド	有効長 1.8m
大 き さ	幅80 奥行200 高さ121 (mm).(ピーター含まず)
重 量	950g

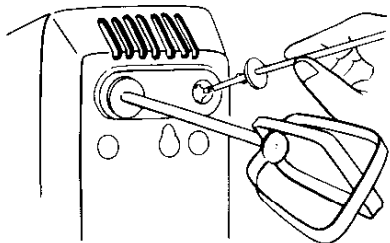
# 使 い か た

- お使いになる前に  
ピーターは、水かぬるま湯で洗い、かわいたふきんでふいてください。
- 本体は洗わないでください。

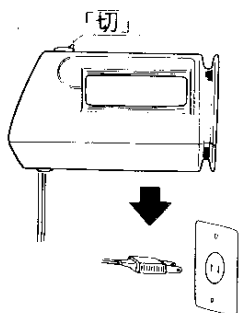
- 1** 調理材料とボールを用意します。
- ボールは強化ガラス、ホーロー引きまたはステンレス製のものを使用してください。
  - アルミやプラスチック製のボールは傷がつきやすいのでさけてください。



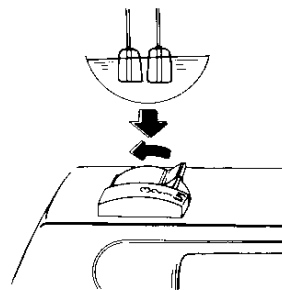
- 2** ピーター(2本)を本体にカチッと音がするまで差込みます。
- 2本のピーターがしっかり差込まれていないと、使用中ピーターがはずれます。
  - ピーターは2本いっしょにご使用ください。1本では、かくはん効果がありません。



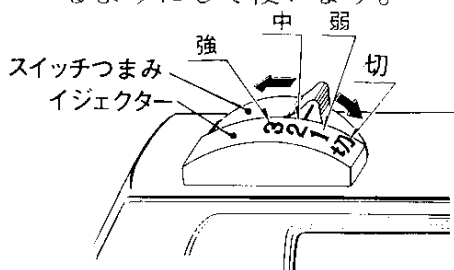
- 3** スイッチが「切」になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントに差込みます。



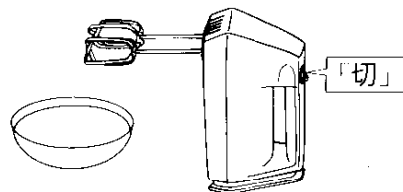
- 4** ピーターをボールの調理材料の中に入れてからスイッチを入れます。
- 回っているピーターを入れると材料がとび散ることがあります。



- 5** 材料をかくはんします。
- スイッチは1→2→3の順に回転が速くなりますから、材料に合ったスピードをお選びください。
  - ボールの底にピーターが軽くあたるようにして使います。



- 使用途中で運転を中止する場合には、必ずスイッチを「切」にして、図のように置いてください。

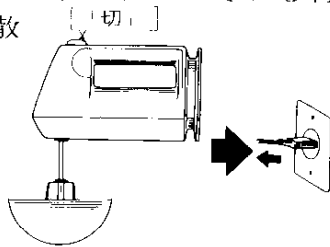


- 吸気口や排気口をふさがないでください。ふさがりますと故障の原因になります。
- ピーターに材料がからんで、回転が遅くなったり、止ったときにはスイッチを「切」にして、からんだ材料をとり除いてください。

6

かくはんが終わりましたらスイッチを「切」にして、電源プラグをコンセントからはずします。

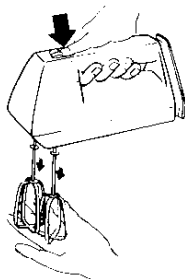
- スイッチを切る前に本体を持ち上げますとピーターについている材料がとび散ります。



7

イジェクターを押してピーターをはずします。

- ピーターを手で支えて、イジェクターを押してください。



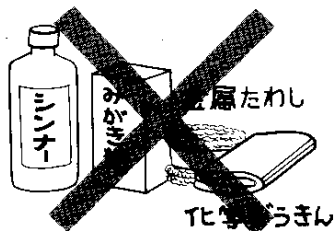
- ピーターは、落したり、衝撃を加えますと変形しますので、大切に扱ってください。

## お手入れと保管

- お手入れは必ず電源プラグを抜いてから行なってください。

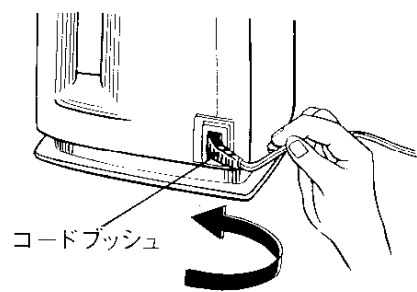
1

- ① 本体の汚れはふきんでふきとります。
- ② ピーターは洗って水気をふきとります。
- お手入れにシンナー、ベンジン、金属たわし、みがき粉、化学ぞうきんなどを使用しないでください。傷や変色の原因になります。



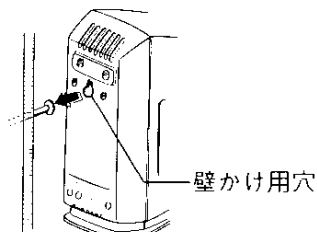
- コードは本体に巻付けて保管することができます。

- ① コードを本体のコード巻付け部に図の矢印（コードブッシュが下側にたわむ）方向に、軽く巻付けます。
- コードブッシュが上側にたわむ方向には、絶対に巻付けしないでください。コードが破損するおそれがあります。



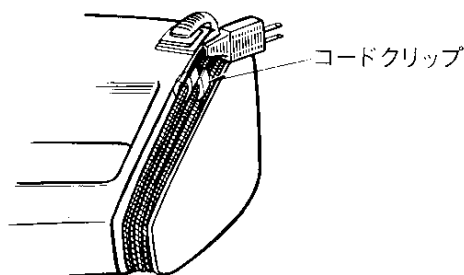
2

- ① ピーターを本体からはずして保管します。
- ② 本体は壁にかけて保管しておくこともできます。



- 湿度の高いところ、高温になるところ、直射日光のあたるところには保管しないでください。サビや変色の原因になります。

- ② コードクリップをコードに差込み、プラグ部を固定します。



# ハンドミキサーで作る料理①

●作り方のスイッチや時間は目安です。材料の状態、でき具合などにより調節してください。

## メレンゲ

●材 料 [卵白 2個 さとう 100g エッセンス 少々]

●作り方 ポイント ●ボール・ビーターの水分・油分は完全に取り除いておきます。  
●卵白は新鮮なものを使用します。

①卵白をボールに入れます。

②はじめは スイッチ [1] で20秒位ほぐすようにします。

③ほぐれてきたら、[2]・[3]とスピードを上げ、ゆっくりと手を動かしてかきまぜるようにし、八分通り泡立ったらさとうを加え、スイッチ[1]で2分位まぜます。

④エッセンスを加えてできあがりです。

## ●メレンゲを利用したデザート例●

### メレンゲ入りココア

●作り方 ①ココアを少量の湯でなめらかに練ってから、湯または暖めた牛乳を加えてのぼし熱くします。  
②メレンゲを浮かべ、ビター・チョコレートを削ったものをふりかけます。

### バブルスクリーム

●材 料 (2人分)

(メレンゲ 卵白2個分 ペパーミント 小さじ1 グレナデンシロップ 小さじ1)  
レモンの皮のすりおろし 少々

●作り方 ①メレンゲを3等分し、それぞれにペパーミント、グレナデンシロップ、レモンの皮を加えます。  
②大きめのグラスに色どりよく、3層になるように入れます。

### ウー・ア・ラ・ネージュ

●材 料 (2人分)

(A { 卵黄 2個分 レモン 1/4個 さとう 50g 牛乳 250ml }  
{ バニラエッセンス 少々 }  
卵白 2個分 )

●作り方 ①アングレーズソースを(A)の材料で作って冷やしておきます。  
①レモンの皮をすりおろします。  
②ボールに卵黄とレモンの皮、さとうを入れ、スイッチ[2]で白っぽくなるまで(2分位)まぜます。  
③②に暖めた牛乳とエッセンスを少しずつ加え、スイッチ[2]で均一にまぜます。  
④③を弱火にかけ、ふっとうさせないように木じゃくしで絶えずかきまぜ、とろりとなるまでまぜます。  
⑤④を冷やしておきます。  
②卵白をハンドミキサーでたく泡立て、ふっとうした湯でさっとゆがきます。  
●卵白は5秒位で火が通りますので、ゆですぎないようにしてください。  
③器にソースを注ぎ、ゆがいた卵白を浮かべ、ソースをからめてたべます。

# ハンドミキサーで作る料理②

## ホットケーキ

### ●材料 (直径10cm 8枚分)

(薄力粉 200g ベーキングパウダー 10g バター 40g さとう 50g )  
(卵 2個 牛乳 180ml)

### ●作り方

- ①薄力粉とベーキングパウダーは合せて2〜3回ふるっておきます。
- ②ボールに卵を割入れ、さとうを加え、スイッチ②で1分30秒かきまぜ、さらに30〜40℃程度にあたためた牛乳の半分を加え、スイッチ②で30秒かきまぜます。
- ③②に①をふり入れ、木じゃくしでさっくりとまぜ、さらに残りの牛乳を加えながらさっくりとまぜます。
- ④バターは湯せんにかけてとかし、③に加え、さっくりとまぜます。
- ⑤厚手のフライパンを火にかけ、④を丸く流して弱火で焼きます。表面に穴がぼつぼつあいてきたら裏がえし、少し焼きます。
- ⑥2枚重ねて皿にもり、バターやジャム、キャラメルソースなどを添えます。

## スポンジケーキ

### ●材料 (丸型18cm 1個分)

(サラダ油 少々 卵 4個 小麦粉 110g さとう 110g )  
(バニラエッセンス 少々 バター 50g)

### ●作り方

- ①型の内側にパラフィン紙をサラダ油ではっておきます。
- ②小麦粉はふるっておきます。
- ③バターは溶かし、小麦粉 小さじ1をまぜておきます。
- ④水気や油気のないボールに卵・さとうを入れあらかじめまぜておきます。  
スイッチ①で1分位、さらに③で3分位泡立てたあと、エッセンスを加えます。  
●全体が白っぽくなり、ピーターですくいあげたときりボン状になるくらいまで泡立ててください。
- ⑤④に残りの小麦粉を加え、ねらないように木じゃくしでさっくりとまぜます。
- ⑥③を⑤に少しずつ加え、型に流し込みます。
- ⑦⑥を160〜180℃のオーブンで45〜50分、高速レンジの場合は160℃で約35分焼き、竹ぐしをさしてタネがついてこなければできあがりです。

## フルーツ入りスポンジケーキ

### ●材料 (パウンド型18×17×6.5cm 2個分)

(小麦粉 100g ベーキングパウダー 小さじ1/2 バター 40g 卵黄 3個分 )  
(バニラエッセンス 少々 卵白 3個分 さとう 100g オレンジピール 2切分 )  
(レーズン40g 洋酒 大さじ1)

### ●作り方

- ①小麦粉とベーキングパウダーは合せてふるっておきます。
- ②バターは溶かしておきます。
- ③オレンジピール、レーズンは細かくきざみ洋酒をふりかけておきます。
- ④型にパラフィン紙をしいておきます。
- ⑤水気や油気のないボールに卵白を入れ、スイッチ①で20秒、さらに②、③とスピードを高めて1分30秒位泡立てます。
- ⑥⑤にさとうを加え、つやがでるまで(約1分)泡立てます。
- ⑦⑥に卵黄を加えて30秒程度まぜスイッチを「切」にします。
- ⑧⑦に①を入れ、木じゃくしでねらないようにまぜます。
- ⑨⑧に③を加え、②とエッセンスを少しずつ加えて型に流します。
- ⑩⑨を160〜180℃のオーブンで35〜40分、高速レンジの場合は160℃で約25分焼きます。

# ハンドミキサーで作る料理③

## フルーツケーキ

### ●材料 (直径18cmの蛇の目型1個分)

小麦粉 170g さとう 110g バター 125g 卵 2½個  
ベーキングパウダー 小さじ1 アンズジャム 少々 ラム酒 少々  
① プラム 干ぶどう アンゼリカ  
② チェリー レモンピール くるみ など<sup>120g</sup>

### ●作り方

- ①①の材料をみじん切りにしてラム酒につけておきます。
- ②小麦粉とベーキングパウダーを合せてふるっておきます。
- ③型の内側にバターをぬっておきます。
- ④ボールに柔くしたバターを入れ、さとうを加え、スイッチ①から段々とスピードを高め、③で2分まぜます。  
卵を2～3回に分けて入れ、②で30秒ずつまぜ、①をつけておいたラム酒も加えてまぜます。
- ⑤④に②とラム酒につけておいた果物を入れて軽くまぜ、内側にバターをぬった蛇の目型に流し入れます。
- ⑥⑤を160～180℃のオーブンで45～50分、高速レンジの場合は170℃で約25分焼き、焼き上りに、アンズジャムをぬり、つやを出します。

## バタークリーム

### ●材料 (18cmケーキ台分)

[無塩バター 200g 卵 2個 さとう 80g エッセンス(又は洋酒) 少々]

### ●作り方

- ①卵とさとうは湯せんにかけてまぜます。(卵の生ぐさみをとるため)  
次に、スイッチ①で1分、②で2分、③で1分位泡立てて、マヨネーズ状にします。
- ②バターはやわらかくし、スイッチ①で2分、③で4分位泡立て、白っぽいクリーム状にします。
- ③②に①を少しずつ加え、エッセンスを加えて、スイッチ③で2分位泡立てて仕上げます。
- ④完全にさましておいたケーキやパイに、デコレーションします。

## あわ雪かん

### ●材料 (流し箱 20×14×3.5cm 1個分)

(寒天 1本 さとう 150g 水 300ml 卵白 2個分)  
レモンエッセンス 小さじ1

### ●作り方

- ①寒天は良く洗い、分量の水に30分以上つけ、煮ときます。
- ②①を裏ごしして、さとうを加え荒熱をとります。
- ③水気や油気のないボールに卵白を入れ、スイッチ①で20秒、②から③にスピードを高めて2分位泡立てます。
- ④③に②を加えながら、エッセンスも加えて、とろみがつくまでスイッチ②で1～2分まぜます。
- ⑤水を通した流し箱に入れて冷し固めます。



# ハンドミキサーで作る料理④

## バニラアイスクリーム

### ●材 料 (3人分)

[生クリーム 300ml 卵 3個 さとう 大さじ9 バニラエッセンス 少々]

### ●作り方

- ①卵とさとう大さじ6をスイッチ[2]で3分まぜます。
- ②別のボールで生クリームとさとう大さじ3を、スイッチ[1]で10秒、[2]から[3]にスピードを高めて1分30秒泡立てます。
- ③①を②に移し、スイッチ[3]で30秒まぜます。
- ④③を金属性の容器に入れ、フリーザーに入れます。
- ⑤約半日たち、かたまりかけたらヘラでかきまぜ良く空気を入れます。  
さらに半日程度フリーザーで冷やしてできあがりです。

## ババロア

### ●材 料 (直径21cmの蛇の目型1個分)

(粉ゼラチン 15g 牛乳 400ml さとう 120g 生クリーム 100ml)  
卵黄 2個分 卵白 2個分 バニラエッセンス 少々

### ●作り方

- ①粉ゼラチンは2倍量(大さじ5)の水でとき、5分位しとらせておきます。
- ②水気や油気のないボールに卵白を入れ、スイッチ[1]で30秒、[3]で1分位泡立てます。
- ③牛乳にさとうを加え、2～3分加熱して卵黄と①のゼラチンを加えて煮とかけます。
- ④②に③を加え、スイッチ[2]で30秒まぜ冷水でとろみがつくまで冷めます。
- ⑤別のボールで生クリームをスイッチ[1]で20秒、[2]から[3]にスピードを高めて1分位泡立てます。
- ⑥④に⑤を加え、スイッチ[2]で30秒まぜて蛇の目型に流し入れます。  
これを冷蔵庫で約2時間冷し固めます。

## マヨネーズ

### ●材 料

(卵黄 2個 サラダ油 1カップ 酢 大さじ2 塩 小さじ1弱)  
洋がらし 小さじ1/2 こしょう 少々 化学調味料 少々

### ●作り方

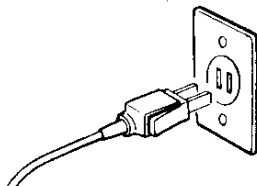
- ①ボール、ビーターの水気や油気は完全に除去しておきます。  
卵黄は室温のものを使用します。
- ②卵黄にあらかじめ塩、洋がらし、こしょう、化学調味料を加え、スイッチ[2]で30秒位まぜ、引続き酢を加えてまぜます。さらにビーターの回転を止めずにサラダ油を少しずつ加え、だんだん量を多くしながらまぜます。

# アフターサービスについて

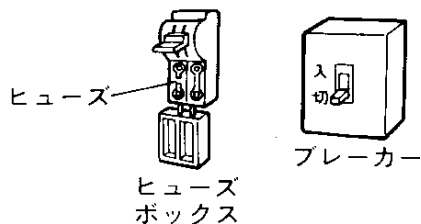
## ❶ 不具合を生じた場合は、修理を依頼される前に次の点検をしてください。

● 全然運転しないとき

① コンセントからプラグが抜けて  
いませんか。



② ヒューズが切れていませんか。  
ブレーカーが切れていませんか。



以上のことをお調べのうえ、それでも不具合な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

● アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、お買上げの販売店にお問合せください。

## ❷ 部品の保有期間について

当社はこのハンドミキサーの補修用性能部品を製造打切後最低6年間保有しています。

## ❸ その他

保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。