

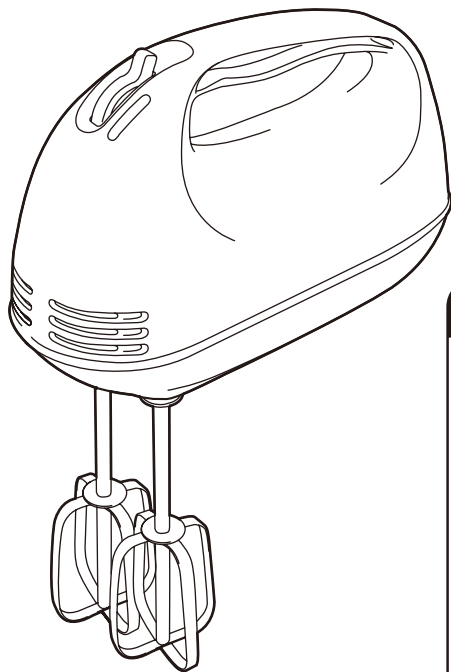
ハンドミキサー

HM-410

家庭用

保証書付 巻末にあります。

■ご使用前に必ず最後までお読みください。





- このたびは、ハンドミキサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 本品の機能を十分に発揮させていただくために、ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みください。
- お読みになった後は、大切に保管してください。
- 本製品は一般家庭用ですので、業務用として使用しないでください。

もくじ




もくじ	表紙
安全上必ず守ってください	1~2
使用上のご注意	3
各部の名称とはたらき	4
定格・仕様	4
正しい使いかた	5
お手入れのしかた	5
保管のしかた	5
デコレーションヘラの使いかた	6
ハンドミキサー・クッキング〈ケーキ〉	7
ハンドミキサー・クッキング〈クッキー〉	8
アフターサービスについて	9
保証書、無料修理規定	巻末

安全上必ず守ってください

ご使用前に、この「安全上必ず守ってください」をよくお読みの上、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頂き、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、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、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要な内容ですので、必ず守ってください。




 警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例





	△記号は警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●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）が描かれています。

この取扱説明書をお読みになった後は、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

	改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。 ●火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または マクセルイズミ株式会社 サービス窓口にご相談ください。
	水につけたり、水をかけたりしない。 ●ショート・感電のおそれがあります。
	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・けがをするおそれがあります。


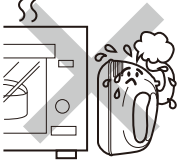




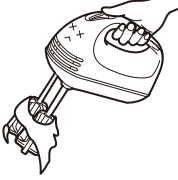
警告

	回転中のビーターに手、へら、スプーンなどを絶対に入れない。 ●けがをするおそれがあります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。 ●感電・ショート・発火の原因になります。
	電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。 ●電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
	交流100V以外では使用しない。(日本国内専用) ●火災・感電の原因になります。

注意

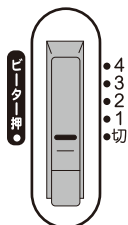
	本製品は一般家庭用です。通常のご使用以外の目的で使用したり、業務用として使用しない。 ●故障や事故の原因になります。
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。 ●感電やショートして発火することがあります。
	スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする。 ●けがの原因になります。
	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 ●けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	ビーターの取付け、取外し及びお手入れをするときは、電源プラグを抜いてから行う。 ●けがの原因になります。

使用上のご注意

固い材料や粘りの強いものは避ける	置き場所に注意する
<ul style="list-style-type: none">● 固い材料や粘りの強い材料をかくはんしないください。故障の原因になります。 	<ul style="list-style-type: none">● ガスコンロやオーブンなどの電熱器具の近くに置かないください。またお子様の手の届くところには、置かないください。 
1回の使用は15分以内で!	調理以外の使用はやめる
<ul style="list-style-type: none">● 15分以上連続して使用しないでください。また、長時間使用する場合は冷却のため、20分以上休ませてください。 	<ul style="list-style-type: none">● 調理以外の目的に使用しないでください。また、製品を加工したりこの製品以外の付属品をお使いになるのは非常に危険ですのでやめください。 
吸気口/排気口をふさがない	強い衝撃は禁物
<ul style="list-style-type: none">● 使用中、吸気口や排気口をふさがないようにしてください。 	<ul style="list-style-type: none">● 製品に強い衝撃を加えると故障の原因になりますのでおやめください。 
回転が遅くなったら	
<ul style="list-style-type: none">● すぐスイッチボタンを、「切」にし、ビーターにからんだ材料をデコレーションヘラなどで取り除いてください。 	

各部の名称とはたらき

スイッチボタン
(速度調節: 4段・切)

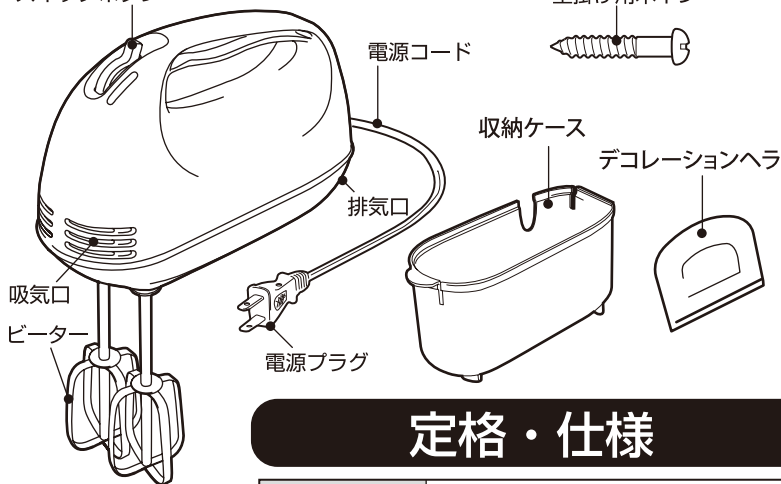


スイッチの使いかた

スピード	働 き	使いかた	調 理 例
4 高速	泡立てる	●卵を泡立てるときなど。	メレンゲ ケーキ
3 2 中速	クリーム状にする	●バターと砂糖をまぜるとき。 ●ホイップクリームなどを作るとき。	クッキー ハンバーグ パバロア
1 低速	予備かくはん	●スパイス、小麦粉などを混ぜ合わせる。	ドレッシング マヨネーズ
切	電源を切る	●スイッチを「切」にして下に押すと、ビーターが外れます。	

スイッチボタン

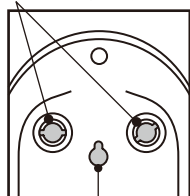
壁掛け用木ネジ



定格・仕様

電 源	AC100V 50/60Hz
定格時間	15分
消費電力	85W
回 転 数	無負荷時 800回/分～1250回/分
速度調節	4段スピード
本体寸法	(約) 幅78×奥行183×高さ122mm
重 量	(約) 900g (ビーターを含む)
電源コード	1.8m

ビーター差し込み口

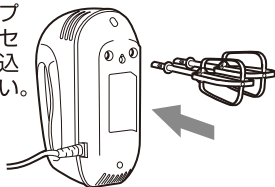


壁掛け用穴

正しい使いかた

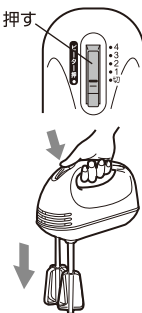
ビーターの取付け

- ①スイッチボタンが「切」の位置にあることを確かめてください。
- ②本体の底についている二つの穴にビーターを一本ずつはめます。ビーター差し込み口の溝とビーター軸の突起を合わせて、カチッと止まるまで押ししてください。
- ③スイッチボタンが「切」の位置にあることを確かめてから、電源プラグをコンセントに差し込んでください。



ビーターの取り外し

- ①スイッチボタンが「切」の位置にあることを確かめてください。
- ②電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ③スイッチボタンを押してください。
- ④ビーターが外れますので、下に落とさないよう手で受けてください。
- ⑤余分についた材料は、デコレーションヘラなどで落としてください。



お手入れのしかた

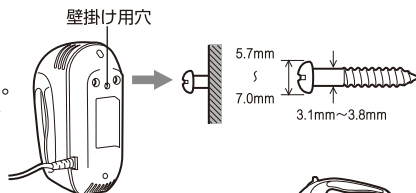
- ①ビーターは洗って、水気をよくふき取ってください。
- ②本体の汚れは、水で薄めた中性洗剤を含ませて固くしぼった布で拭き取ってください。
〈ご注意〉お手入れにシンナー、ベンジン、金属たわし、みがき粉、化学ぞうきんなどを使わないでください。傷や変色の原因になります。

保管のしかた

- ビーターは本体から外して、保管してください。

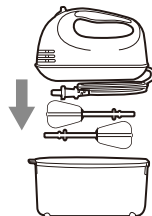
〈壁に掛ける場合〉

- 付属の木ネジを壁に取り付けてください。
 - 本体裏面の壁掛け用穴を利用して壁に掛けてください。
- ※不安定なところに取り付けないでください。



〈収納のしかた〉

- ビーターを交互にして収納ケースの溝にセットし、右図のように収納してください。
- ※湿度の高いところ、高温になるところでは保管しないでください。サビや故障の原因になります。
- ※電源コードが収納ケースにはさまらないように収納してください。
- ※ビーターは完全に乾燥させてから収納してください。
- ※デコレーションヘラは収納出来ません。

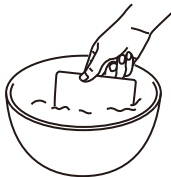


デコレーションヘラの使いかた

※お菓子作りの色々な用途にご使用いただけます。



デコレーションケーキ等の仕上げの際に使います。



メレンゲを用いた生地をさっくりと混ぜ合わせる際に使います。



ボールの中の生地を移しかえる際に使います。

【その他の用途】

パンやクッキーなどの生地を切り分けたりする際に使います。

ハンドミキサー・クッキング〈ケーキ〉

※吸気口に粉が入らないよう注意してください。

※一度に多量のバターをかくはんしないでください。過負荷がかかり、ビーターの回転がとまることがあります。

■チーズケーキ

(直径21cmのパイ皿1枚分)

〔材料〕

クリームチーズ	150g
(A) 卵黄	3コ
砂糖	30g
レモン汁	1/3コ分
レモン皮すりおろし	1/3コ分
(B) 卵白	3コ
砂糖	30g
コーンスターチ	40g
(C) アプリコットジャム	大サジ2
ラム酒	大サジ1
薄力粉	適量

〔作りかた〕

- ①型にうすく油をぬり、サツと薄力粉をふりかけておきます。
- ②ボールにぬるめの湯せんで柔らかくしたクリームチーズを入れ、スイッチ〈1〉で約30秒 かくはんして、クリーム状にします。できあがったものを裏ごしにかけます。
- ③②に(A)を入れ、スイッチ〈3〉で約1分30秒混ぜます。
- ④(B)を少しずつ速度を上げて混ぜ、そしてスイッチ〈4〉で約30秒泡立てます。
- ⑤④にコーンスターチを混ぜ、さらに④を2回に分けて混ぜます。
- ⑥⑤を型に流して、170℃に温めておいたオーブンで約30分むし焼きします。受け皿に湯をはって、その上に型を置くのがポイントです。
- ⑦焼きあがったら金アミにのせてさまし、(C)を合わせたものを上にぬります。



■バタークリーム

〔材料〕

無塩バター	225g
卵白	2コ
砂糖	70g
バニラエッセンス	少々

〔作りかた〕

- ①ボールに、室温にもどした バターを入れて、スイッチ〈1〉で約30秒 かくはんし、クリーム状にします。
- ②①に砂糖(35g)を少しずつ加えて、スイッチ〈2〉で約2分混ぜます。
- ③卵白と砂糖(35g)をスイッチ〈3〉で約1分泡立てます。
- ④③に②を少しずつ加えて、スイッチ〈3〉で約1分混ぜ合わせた後、バニラエッセンスを加えて混ぜます。

■マドレーヌ(直径9cmの型12個分)

〔材料〕

卵	3コ
砂糖	100g
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1
バター	150g
バニラエッセンス	少々

〔作りかた〕

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、砂糖も別にふるっておきます。バターは湯せんで溶かしておきます。
- ②ボールに卵を入れてスイッチ〈1〉で約10秒泡立てます。そして砂糖を少しずつ加えてスイッチ〈4〉で約3分、もったりするまで泡立て、バニラエッセンスを加えて軽く混ぜます。
- ③薄力粉を2回に分けて加え、木ベラでサラッと混ぜ、バターを加えて今度は手早く混ぜ合わせます。
- ④型に紙ケースをしき、六分目くらいまで③の生地を流し入れます。
- ⑤170℃に温めておいたオーブンに入れて、約15分焼きます。

ハンドミキサー・クッキング〈クッキー〉

■チョコレートクッキー

【材料】

バター	70g
砂糖	45g
卵	1コ
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
ピーナッツ	70g
チョコレート	1枚(40g)
バニラエッセンス	少々

【作りかた】

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、砂糖も別にふるっておきます。
- ②受け皿にアルミ箔をしき、うすく油をしいておきます。
- ③ボールにバターを入れて、スイッチ〈1〉で約20秒かくはんし、クリーム状にします。それに砂糖を加えて、スイッチ〈2〉で約2分白っぽくなるまで混ぜます。
- ④卵とバニラエッセンスを入れ、スイッチ〈1〉で約1分30秒混ぜます。
- ⑤細かく切ったチョコレートと、くだいたピーナッツを加え、サッと混ぜます。
- ⑥薄力粉を2回に分けて加え、木ベラでサラッと混ぜます。
- ⑦受け皿にスプーンで丸めながら並べます。この時、間隔をおいて並べるのがポイントです。
- ⑧180℃に温めておいたオーブンに入れて約15分焼き、金アミの上に取りだしてさませます。



■アイスボックスクッキー

(20~25個分)

【材料】

バター	50g
砂糖	45g
卵	1/2コ
薄力粉	100g
バニラエッセンス	少々
くるみ	適量

【作りかた】

- ①薄力粉と砂糖をそれぞれふるっておきます。
- ②受け皿にアルミ箔をしき、うすく油をしいておきます。
- ③ボールにバターを入れて、スイッチ〈1〉で約20秒かくはんし、クリーム状にします。それに砂糖を加えて、スイッチ〈4〉で約1分白っぽくなるまで混ぜます。
- ④卵とバニラエッセンスを入れ、スイッチ〈1〉で約30秒混ぜます。
- ⑤薄力粉を2回に分けて加え、木ベラでサラッと混ぜて軽く手でこねます。
- ⑥台に取りだして、直径3cmの棒状にしてラップに包み、冷蔵庫で2~3時間冷やします。
- ⑦冷蔵庫からだした生地を約0.5cmの厚さに切り、その上に粗切りのくるみをのせます。
- ⑧180℃に温めておいたオーブンに入れて約12~13分焼き、金アミの上に取りだしてさませます。

アフターサービスについて

保証書について

保証書はこの取扱説明書の巻末についておりますので、必ず「販売店名」「お買い上げ日」等の記入をお確かめになり、保証内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

修理のご依頼について

ご使用中に異常または故障が生じたとき、その他破損等が生じたとき、修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご希望により有料修理致します。保証期間中は、保証書記載内容により無料修理致します。お買い上げの販売店にご依頼ください。ご贈答品、ご転居等でお買い上げの販売店にご依頼できない場合は、マクセルイズミ株式会社サービス窓口にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間について

弊社はこのハンドミキサーの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。）

サービス窓口

受付時間 9:00~17:00
月~金曜日（祝日、弊社休業日を除く）

ご使用に関するお問い合わせ

本 社 〒399-8721 長野県松本市大字笹賀 3039
TEL (0263) 57-1284 FAX (0263) 58-5535
東京営業所 〒151-8527 東京都渋谷区元代々木町 30-13
TEL (03) 6891-3811 FAX (03) 6891-3833
大阪営業所 〒550-0005 大阪府大阪市西区西本町 3-1-46 奥内第5ビル
TEL (06) 6533-2656 FAX (06) 6533-5955

部品のご注文に関するお問い合わせ

本 社 〒399-8721 長野県松本市大字笹賀3039番地
TEL(0263)86-5311 FAX(0263)86-5315

愛情点検



長年ご使用のハンドミキサーの点検をぜひ！

このような症状はありませんか？

- スイッチを入れても電源が入らない時がある。
- 焦げくさい臭いがする。
- その他の異常や故障がある。

異常があればご使用中止

故障や事故防止のため、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険ですので絶対にしないでください。

==== 無料修理規定 ====

- 1.取扱説明書等の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理致します。
- 2.保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店にご依頼ください。
- 3.ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 4.ご贈答品、ご転居等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、マクセルイズミ株式会社サービス窓口へご相談ください。
- 5.保証期間内でも次の場合は有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷
 - (ニ) 一般家庭用以外に使用された場合の故障及び損傷
(例、業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載等)
 - (ホ) 本書の提示がない場合
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店の記入のない場合、
或いは字句を書き替えられた場合
 - (ト) ご使用による汚れ
- 6.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 7.本書は再発行しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

※お客様にご記入頂いた個人情報（保証書記入内容）は、保証期間内の無料修理対応及び安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

※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。従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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は、マクセルイズミ株式会社サービス窓口にお問い合わせください。

保証書

品名	ハンドミキサー
型名	HM-410
保証期間	本体お買い上げ日より1年間
お買い上げ日	年 月 日
お客様	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	ご住所 _____

	お名前 _____ 様
	お電話 ()
販売店	住所・店名
	電話 ()

本書は裏面記載の無料修理規定内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は裏面の無料修理規定に記載しております。ご参照ください。販売店欄に記入のない場合は、有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。もし、記入のない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。

マクセルイズミ株式会社

〒399-8721 長野県松本市大字笹賀3039
TEL(0263)57-1284 (サービス窓口)
(0263)86-5311 (部品注文窓口)