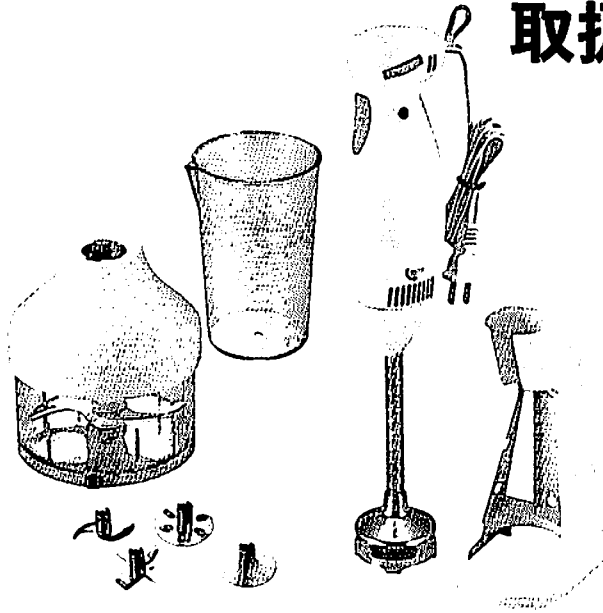


取扱説明書

保証書付



製品名称	マイティミキサー
型式番号	CS3-0306
電 源	100V 50/60Hz
消費電力	100W
回 転 数	20,000±2,000回転/分
定格時間	連続稼働限度時間1分間
有効コード長	1.3m
外形寸法	幅55×奥行65×高さ375
重 量	900g

※製品の仕様等は改良の為予告なく変更する場合があります。

- このたびは、電気スティックミキサーをお求めいただきまして、誠にありがとうございます。
- 製品を正しく安全にお使いいただく為にご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
- 不適切な取扱は事故につながります。
- またお読みの後は、保証書として大切に保管してください。

もくじ

- 安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・1
- 各部の名称とはたらき・・・・・・・・・・・・・2
- 正しい使い方（ミキサー本体）・・・・・・・・・・・・・3
- 正しい使い方（フードプロセッサー）・・・・・・・・・4
- 正しいアタッチメントの着脱方法・・・・・・・・・5
- 各アタッチメントの用途・・・・・・・・・・・・・6
- お手入れの方法・・・・・・・・・・・・・7
- 回転軸のお手入れ方法・・・・・・・・・・・・・8
- 保証とアフターサービス・・・・・・・・・・・・・8
- 使用例（ミンサー）・・・・・・・・・・・・・9
- 使用例（ウィスク）・・・・・・・・・・・・・10
- 使用例（ピーター）・・・・・・・・・・・・・11
- 使用例（カッター）・・・・・・・・・・・・・12
- 使用例（フードプロセッサー）・・・・・・・・・13
- お料理例・・・・・・・・・・・・・14
- 無償修理保証書・・・・・・・・・・・・・15

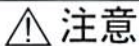
安全上のご注意

- ご使用になられる前に、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、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 絵表示についての意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



警告

誤った扱いをすると、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ます。



注意

誤った扱いをすると、人が*傷害を負ったり、*物的損害の発生が想定される内容を示します。

図記号の 説明



○は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

- *傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。
- *物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害をしめします。

警告



修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造をしないでください。

※発火したり異常動作をしてケガをすることがあります。



本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。お手入れは必ず正しいお手入れ方法に従って行ってください。

※ショート・感電の恐れがあります。



15A以上のコンセントを単独で使用してください。

※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。



AC100V以外では使用しないでください。

※やけど・感電・ケガをすることがあります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントへの差込がゆるいときは、使用しないでください。

※ショート・感電の恐れがあります。



電源コードを破損させたり、加工しないでください(無理に曲げる/引っ張る/ねじる/たばねる/重いものを載せる/挟み込み等)

※電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所では使用しないでください。

※アタッチメントを誤って飲み込んだり、思わぬケガをする恐れがあります。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。

※感電の原因になります。



水のかかりやすい所(洗面台の上など)に置かないでください。

※ショート、感電の恐れがあります。



使用中は回転しているアタッチメントに手や指を近づけないでください。容器の中にスプーンや箸などを入れないでください。

※ケガや容器を破損する恐れがあり危険です。

注意



電源プラグは根本まで確実に差し込んでください。

※差込が不完全な状態で使用すると、感電・発熱による火災の原因になります。



使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。

※やけどやケガ、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



運転しながら持ち歩いたり、人に向けてしないでください。

※ケガの原因になります。



ガスレンジ・オーブンなどの熱源のそばや湿気・ほこりの多いところに放置しないでください。

※変形したり、故障の原因になります。



電源プラグを抜く時は、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いてください。

※感電やショートして発火することがあります。



煙がでたり、異臭がするなど異常な状態になったらすぐに、コンセントから電源プラグを抜いてください。

※感電やショートする恐れがあります。



部品の取付や・取り外し及びお手入れをするときは必ず電源プラグを抜いてください。

※ケガをすることがあります。

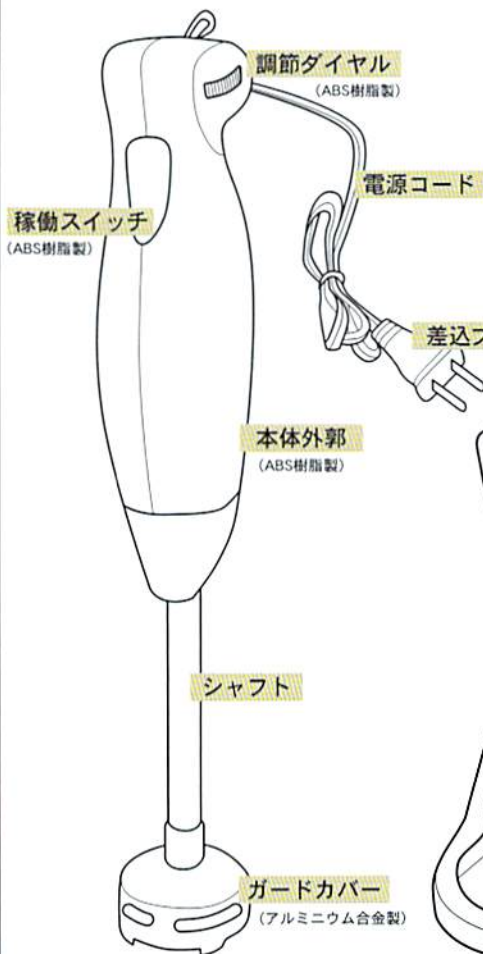


加熱した液体の材料をつぶしたり、混ぜたりする場合の運転は、必ずガードカバーが液面下にある状態で行ってください。

※熱くなった材料が飛び散ってやけどの原因になります。

各部の名称とはたらき

ミキサー本体



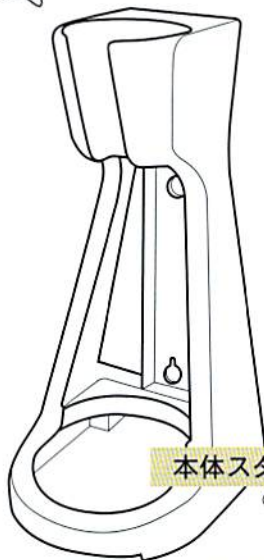
フードプロセッサー本体



計量カップ (AS樹脂製)



本体スタンド (ABS樹脂製)



付属品

アタッチメント (18-8ステンレス製)



ミンサー



カッター



ウィスク



ビーター



アタッチメント交換フック

正しい使い方 (ミキサー本体)

1. シャフト部にアタッチメントを取り付けます

シャフト部をしっかりと持ち、用途にあわせてアタッチメントを差し込みます。(●P.5正しいアタッチメント着脱方法参照)



差し込む位置を合わせて



しっかりと差し込む

△ 注意

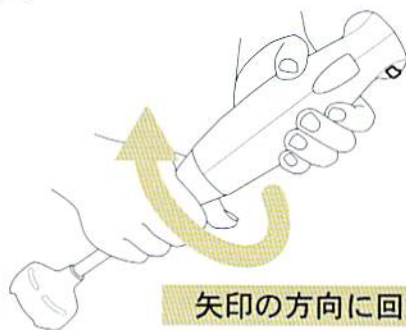
取り付け取り外しは、必ず先端シャフト部を本体から外した状態で行ってください。誤ってスイッチを押してしまうとケガをする恐れがあり危険です。

2. ミキサー本体を組み立てます

本体を持ち、シャフト部を取り付けます。



しっかりと差し込んで

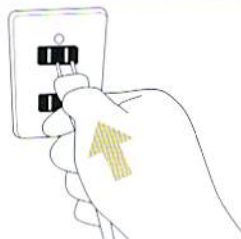


矢印の方向に回す

△ 注意

シャフト部組立はしっかりと固定されるまで回してください。はまり込んでない状態で稼働しますと、破損や故障の原因になります。

3. 差込プラグをコンセントに差し込む



差し込みプラグをコンセントにしっかりと差し込みスイッチを押し稼働します。

△ 注意

差し込む際は差し込みプラグを奥までしっかりと差し込んでください。濡れた手では差し込まないでください。感電の恐れがあり危険です。

正しい使い方 (フードプロセッサー)

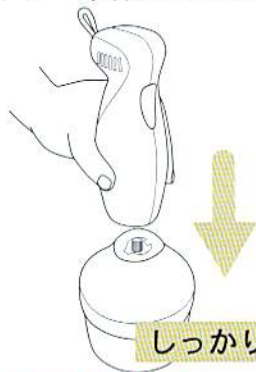
1. フードプロセッサーを組み立てる

①容器に刃を取り付けて、②調理物を入れ、③フードカバーをのせ矢印の方向に回して固定します。

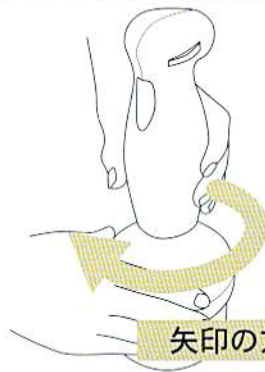


2. ミキサー本体にフードプロセッサーを取り付けます

ミキサー本体をしっかりと持ち、フードプロセッサー上部に取り付けます。



しっかりと差し込んで

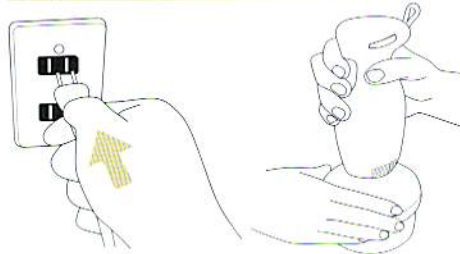


矢印の方向に回す

△ 注意

ミキサー本体の組立及びフードカバーの取付はしっかりと固定されるまで回してください。はまり込んでない状態で稼働しますと、破損や故障の原因になります。

3. 差込プラグをコンセントに差し稼働する



差し込みプラグをコンセントにしっかりと差し込みスイッチを押し稼働します。

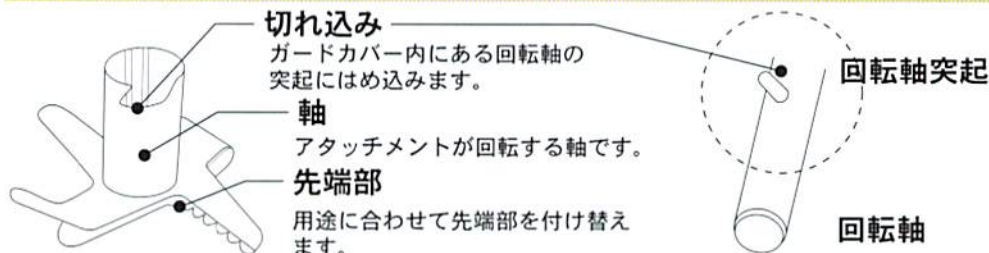
△ 注意

稼働時は片方の手で本体を、もう片方の手でフードプロセッサーをしっかりと押さえてご使用ください。

正しいアタッチメントの着脱方法

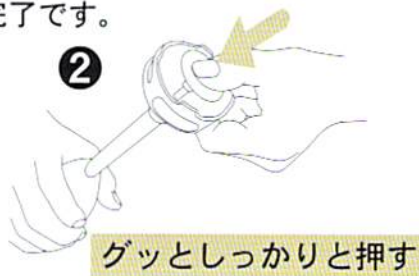
! アタッチメントを着脱する際は、必ず先端のシャフト部を取り外した状態で行ってください。誤ってスイッチが入った場合、ケガや故障の原因になります。

1. アタッチメントの各箇所の説明



2. アタッチメントの取り付け方

①使用するアタッチメントを持ち、アタッチメントの切れ込みが回転軸の突起にしっかりはまるように、垂直に差し込みます。②切れ込みが回転軸の突起にしっかりとハマり込みましたら完了です。



! 注意

はめ込みが不十分だと故障やケガ、容器の破損原因になります。手順通りにしっかりとハマり込みを確認してからご使用ください。

3. アタッチメントの外し方

①付属のアタッチメント交換フックの先端をガードカバーの横穴に差し込み②アタッチメントの先端に引っ掛け、てこの作用で持ち上げます。



各アタッチメントの用途

各アタッチメントは色々な機能を持ち、幅広い用途でご利用いただけます。調理の際には一覧表を参考に役立ててください。

アタッチメント	機能	用途	▶ P.参照
 ミンサー	くだく つぶす つぶしまぜる	かぼちゃペースト：煮た野菜をつぶす	▶ P.9
		フルーツジュース：生の果物をつぶす	▶ P.9
		牛挽肉：細かく刻んだ生の肉をつぶす	▶ P.9
		生野菜ジュース：生の野菜をつぶしまぜる	
		だいこんおろし：生の野菜をつぶす	
		離乳食：ごはんや野菜などをつぶしまぜる	
 ウィスク	混ぜる かくはんする	マヨネーズ：卵/油/調味料を混ぜ合わせる	▶ P.10
		ドレッシング：油/調味料を混ぜ合わせる	
		クレープ生地：粉/卵/牛乳を混ぜ合わせる	
 ピーター	泡立てる	生クリーム：生クリームを泡立てる	▶ P.11
		メレンゲ：卵白を泡立てる	
		スフレ：スフレの生地を泡立てる	
 カッター	つぶす きざむ	いわしのすり身：生のいわしをつぶす	▶ P.12
		レバーペースト：レバーをつぶす	▶ P.12
		牛挽肉：生の牛肉をつぶす	
		豚挽肉：生の豚肉をつぶす	
 フード プロセッサー	きざむ くだく	すりごま：ごまを砕く	▶ P.13
		玉ねぎのみじん切り：生のたまねぎを刻む	▶ P.13
		粉末茶：生のお茶の葉を砕く	
		パン粉：食パンを刻む	
		パセリのみじん切り：生のパセリを刻む	

お手入れの方法

ご使用後はすぐにきれいに洗うことを心がけてください。
洗わずに保管すると回転軸が回りにくくなり故障の原因になります。

本 体

- 本体は薄めた台所用洗剤を含ませ固く絞ったふきん等で汚れを拭き、洗剤が残らないように乾いた布で拭きとってください。

※台所用洗剤以外(ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・金属たわし)は表面のキズや化学変化の原因になりますので使わないでください。

※本体には水がかからないように注意してください。故障や感電の原因になります。

先端シャフト部

- ①まず大きめの容器にきれいなお湯か水を用意し、使用後のアタッチメントをつけたまま、先端部を浸しスイッチを入れて回転させる。

※油分の多い調理を行った場合は、熱い湯を使用すると効果的です。

- ②本体から先端シャフト部を取り外しアタッチメントを外して、先の細いブラシ等に台所用洗剤をつけきれいに洗う。後はよくすすいで水気を拭き取る。

※必ず本体から先端シャフト部を取り外した状態で行ってください。誤ってスイッチを押しますとケガの原因になり危険です。

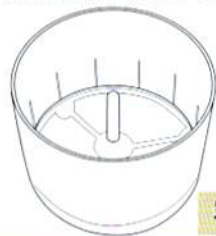
フードプロセッサー

- ①容器/回転刃/カバーに分解し、容器と回転刃をブラシ等に台所用洗剤をつけ、よく洗う。後はよくすすいで水気を拭き取る。

回転刃を洗う際は手を切らないように十分注意してお手入れを行ってください。

- ②カバーは上部回転軸に水がかからないように、ブラシ等に台所用洗剤をつけ、よく洗う。後はよくすすいで水気を拭き取る。

※台所用洗剤以外(ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・金属たわし)は表面のキズや化学変化の原因になりますので使わないでください。



容 器



回 転 刃



カ ー バ ー

計量カップ/スタンド

- 先の細いブラシ/スポンジ等に台所用洗剤をつけきれいに洗う。後はよくすすいで、水気を拭き取る。

※台所用洗剤以外(ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・金属たわし)は表面のキズや化学変化の原因になりますので使わないでください。

塩素系の洗剤は絶対に使用しないでください。

食器洗い機、食器乾燥機、食器洗い乾燥機でのお手入れ・乾燥はできません。

※本体の故障・破損・変色・ケガの原因になり危険です。

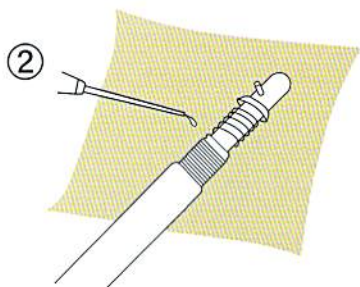
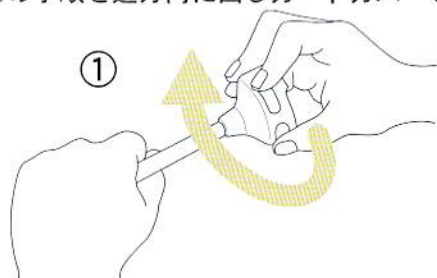
お手入れ時には必ずコンセントから差し込みプラグを抜いて行ってください。

※ケガ・感電の原因になり危険です。

回転軸のお手入れ方法

末長くよいコンディションで長く便利にお使いいただく為に2~3ヶ月に一度は回転軸のお手入れを行ってください。

- ① シャフト部の根本をしっかりと持って、先端ガードカバーを矢印の方向に回します。
- ② バネとパッキン部に刃物油を数滴つけ、乾いた布等でよくなじませる。
- ③ ①の手順を逆方向に回しガードカバーを取り付けます。



保証とアフターサービス (必ずお読みください)

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様相談係までご相談ください。

修理に関するお問い合わせ(お客様相談係)

☎ 0256 - (64) - 3239

お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の15ページに記載されています。
- 保証書は、必ず「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、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

お買いあげの日から1年間

補修用性能部品の保有期間

- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
- 補修用性能部品とは、その製品を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■保証期間中

製品に保証書を添えてお買いあげの販売店にご持参ください。保証書/取扱説明書の記載内容により修理いたします。

■保証期間が過ぎているときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有償修理させていただきます。当社「お客様相談係」にご相談ください。



ミンサー

くたく・つぶす・つぶしませる

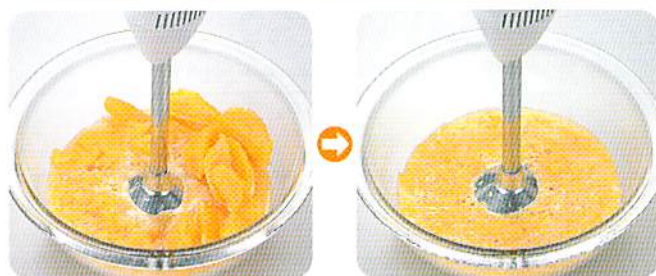
野菜・果物などをつぶしたり、つぶし混ぜるには〈ミンサー〉を使用します。生の肉をつぶす時にも便利です。

かぼちゃペースト



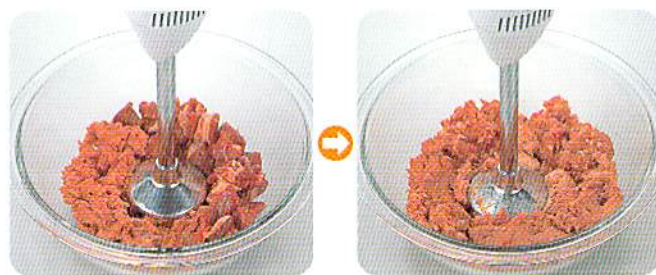
- ①茹でたかぼちゃを4～5cm幅に切る。
- ②口径の広いボウル状の容器に入れる。
- ③つぶし残しがないか確かめ、全体がペースト状になれば出来上がり。

フルーツジュース



- ①フルーツは皮をむき、実だけにする。
- ②容器に入れる。
- ③状態を確かめ、つぶし残しがなくれば出来上がり。

牛挽肉



- ①かたまり肉の時は1cm角に、薄切りや切り落としの時は4～5cm幅に切る。
- ②口径の広いボウル状の容器に入れる。
- ③つぶし残しがないように気をつけ、状態を見ながら時間のかけ方で仕上がりを調節する。

※スジが多い肉は使えません。



ウISK

混ぜる・かくはんする

液体の混ぜ合わせには〈ウISK〉を使用します。
短時間でムラなく混ぜることができます。

マヨネーズ



材 料

全卵1個、塩小さじ1/3、こしょう少々、
マスタード小さじ1、サラダ油200cc

※上記は全卵1個に対しての分量です。

使う玉子の数により分量を調節してくだ
さい。

※サラダ油の量は、全卵1個に対して
200ccが基本です。量を減らすとマヨネ
ーズのかたさになりません。

- ①全卵、塩、こしょう、マスタード、サラダ油の順にボウルに入れる。
- ②スイッチを入れたらミキサーはむやみに動かさず、全体に乳化が進むまで待つ。乳化したらミキサーを引き上げ、全体を混ぜ合わせる。
- ③最後に酢大さじ1を加え、もう一度全体を混ぜ合わせる。酢の量は好みで加減する。



ピーター

泡立てる

泡立てには〈ピーター〉を使用します。
手軽に泡立てられ、加減の調節もできます。

生クリーム



- ① 容器に生クリームを入れる。この時、好みで砂糖を加える。
- ② 空気を取り込んで大きな泡が立つようにミキサーを動かす。
- ③ 状態を見ながら時間のかけ方で仕上がりを調節する。

※非常に短時間で泡立つので、泡立ちすぎに注意してください。

アドバイス

●六分立て

ピーターから生クリームがサラサラと流れ落ち、生クリームの表面に線が残るくらいの状態。

●九分立て

ピーターから生クリームが垂れ下がり、ガードカバーについて落ちないくらいの状態。

※生クリームの艶がなくなり、ガードカバーにごっそりと付着する状態は、泡立てすぎです。



カッター

つぶす・きざむ

生の魚介や、やわらかい生の肉をつぶすには〈カッター〉を使用します。少量でもつぶせ、つぶし加減を自在に調節できます。

いわしのすり身



- ① いわしを3枚におろし、小骨と皮を取り除き、3~4cm幅に切る。
- ② 口径の広いボウル状の容器に入れる。
- ③ つぶし残しがないように確かめながら、粗つぶし状態からペースト状まで時間のかけ方で仕上がりを調節する。

レバーペースト



- ① レバーを4~5cm幅に切る。
- ② 口径の広いボウル状の容器に入れる。
- ③ つぶし残しがないか確かめ、全体がペースト状になれば出来上がり。



フードプロセッサー

きざむ・くだく

ごまを砕いたり、野菜を刻んだりするには
(フードプロセッサー)を使用します。

すりごま



- ① 炒ったごまをフードプロセッサーの容器に入れる。
- ② フードプロセッサーを持って振りながら砕く。
- ③ 砕き残しがないように気をつけ、状態を見ながら時間のかけ方で仕上がりを調節する。

玉ねぎのみじん切り



- ① 玉ねぎを3～4cm角に切る。
- ② フードプロセッサーを持って振りながら刻む。
- ③ 刻み残しがないように気をつけ、状態を見ながら時間のかけ方で仕上がりを調節する。

ご注意 フードプロセッサーは次のような材料には使えません。

固い材料 (大豆、コーヒー豆、にぼし、冷凍食品、氷、スジ肉など)

カッターの刃を傷めたり、フードプロセッサーの破損、モーターの負担となります。

粘りの強い材料 (納豆、とろろ芋など)

フードプロセッサーの回転じくりに粘りがもれて、故障の原因となります。

※フードプロセッサーには、容器のMAXのライン以上入れないでください。

とび魚のハンバーグの作り方



材料(4人分)

とび魚2匹、レンコン(小)1節・
約100g、卵(小)1コ、ショウ
ガ汁小さじ1、大根おろしか
ップ1、細ねぎ(小口切り)1~
2本 塩・サラダ油・しょうゆ

- ① とび魚は3枚におろし、カッターですりつぶす。
- ② レンコンはミンサーですりつぶす。
- ③ 卵・とび魚・レンコン・ショウガ汁少々をフードプロセッサーでまぜる。後は形を作ってフライパンにサラダ油をしいて両面を色よく焼いて出来上がり。