

# KitchenAid®

キッチンエイド・ミキサー

## 取扱説明書

KSM150\*\*N



### お客様用

このたびは、当社のキッチンエイド・ミキサー（KSM150\*\*N）をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。

この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。

お読みになったあとは、いつも大切に保管し、必要なときにお読みください。

# お客様より、よくお問合せいただくこと

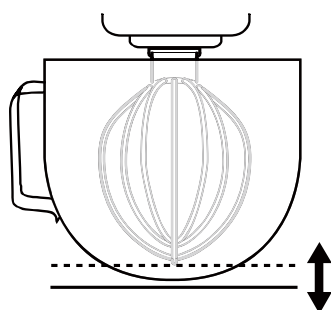
お客様より、よくお問合せいただくことを以下のページに記載しています。

## 攪拌部品の取り付けかた

→ 10ページをお読みください

## 攪拌部品とボウルの底までのすき間を調節する方法

→ 14ページをお読みください



## 生地を作る場合の仕込み量の目安

→ 18ページをお読みください

## 生地を上手に攪拌するための攪拌速度の目安

→ 19ページをお読みください

**モーターの回転速度が遅くなった**

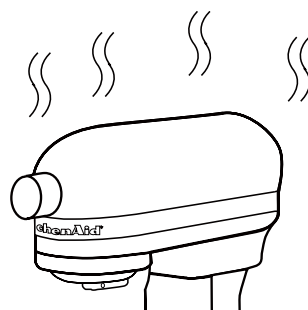
**モーターの回転速度にムラがある**

**モーターが回転しない**

→ 27ページをお読みください

**モーターヘッド部分が異常に熱くなった**

→ 12ページをお読みください



**作動中のモーターの音が気になる**

→ 27ページをお読みください

# もくじ



安全上のご注意.....	1～6
各部の名称とはたらき .....	7
攪拌部品の特長と用途 .....	8
使用にあたって.....	9
操作手順.....	10～13
ミキシングのしかた .....	10～13
攪拌部品とボウルのすき間調節について .....	14
上手にお使いいただくために.....	15～21
独自のプラネタリー・ミキシング・アクション.....	15
仕込み量の目安.....	16
攪拌速度の目安.....	17
ミキシングのヒント .....	18
ホイッピングのヒント.....	19
イースト入りパンの生地混ぜかたとこねかた.....	20
パン作りのヒント.....	21
オプション.....	22・23
流し込みシールド モデル：KSMTHPS.....	22・23
お手入れ.....	24～26
攪拌部品、ボウルの洗浄.....	25・26
アジテーター・シャフト、本体の清掃.....	26
故障の診断と手当.....	27～29
電源プラグの点検（年に1～2回の点検） .....	29
仕様 .....	30
保証書(別添付)について/消耗部品/補修用性能部品の保有期間 .....	31

# 安全上のご注意

ご使用になる前に、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




**表示と意味は次のようになっています。**

## 注意喚起シンボルとシグナル表示の例

 <b>警告</b>	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ます。
 <b>注意</b>	誤った取り扱いをすると、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。

\*物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

## 図記号の例

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊙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、⊙の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

## ⚠ 警告



### 専用電源

本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



### 電気工事

電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、漏電、ショート、感電、火災の原因になります。



### アース線接続

アース線を必ず接続すること

アースが不完全な場合、漏電、感電の原因になります。  
アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。  
設備側にアース端子がない場合、電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。



### 屋外禁止

屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されると、漏電、ショート、感電の原因になります。



### 湿気禁止

湿気の多い所や、水などがかかり易いところで使用しないこと

本体や電源コードに水がかかると、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原因になります。  
モーターが高速回転したとき、本体の底部から吸い上げ、モーターの絶縁不良と回転不良の原因になります。また、漏電、ショート、感電の原因になります。



### 水掛け禁止

本体に直接水をかけないこと

漏電、ショート、感電の原因になります。



### 禁止

電源コードを傷つけないこと

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、ショート、火災の原因になります。



### 禁止

電源コードや電源プラグが破損している場合、またはミキサー本体を落したり破損させたりした場合は使用しないこと

そのまま使われますと、ショート、感電、火災の原因になります。

## ⚠ 警告



点検清掃

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コンセントから電源プラグを抜いて確認し、刃の根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着した場合や、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



連絡

漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF(切)』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、ショート、感電、火災の原因になります。



接触禁止

機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

電気装置や配線に触れると、感電する恐れがあります。



濡手禁止

濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、速度調節レバーを操作しないこと

漏電、ショート、感電の原因になります。



プラグを抜く

異常時は、速度調節レバーを「0」にして機械を止め、コンセントから電源プラグを抜いて、すぐにお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると、ショート、感電、火災の原因になります。



換気

ガス器具などからガスが漏れていたら、本機を使用せずに、窓をあけて換気すること

本機の各スイッチを押したり、電源プラグを抜いたりすると、引火爆発し危険です。



禁止

本機を食材の攪拌調理以外に使用しないこと

食材の攪拌調理以外に使用されると、ケガの原因になります。



禁止

本機専用の平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック以外の攪拌部品は使用しないこと

攪拌部品やボウルが破損する原因になります。  
攪拌部品やボウルが破損した場合、異物混入の原因になります。



禁止

攪拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の材料の寄せ集めをしないこと

攪拌部品に巻き込まれた場合、ケガをする原因になります。  
ヘラや器具が破損した場合、異物混入の原因になります。

## ⚠ 警告



禁止

攪拌中に、手、毛髪、衣類を攪拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないよう遠ざけること

攪拌部品に巻き込まれると、ケガの原因になります。



禁止

子供の手が届く場所で使用しないこと

ケガをする原因になります。



禁止

子供に器具を使わせないこと

ケガをする原因になります。



プラグを抜く

攪拌部品、ボウル、流し込みシールド（オプション）の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットし、コンセントから電源プラグを抜くこと

本機の動作中、または速度調節レバーに触れて動作した場合、ケガをする恐れがあります。



調節レバー「0」

電源プラグをコンセントに差し込むときは、必ず速度調節レバーを「0」にすること

速度調節レバーが「0」以外の場合、電源プラグを差し込むと同時に攪拌部品が作動し、ケガの原因になります。



禁止

修理技術者以外の人には絶対に分解したり、修理したりしないこと

修理に不備があると、ショート、感電、火災などの原因になります。



改造禁止

改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、ショート、感電、火災の原因になります。



専門業者

廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと、子供などがケガをする原因になります。



## ⚠ 注意



水平

丈夫で平らな所に水平になるように置いて使用すること

使用する場所が、ガタついたり、かたむいていたりしますと転倒、落下によるケガなどの原因になります。



禁止

本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電、ショート、感電の原因になります。



禁止

コンセントから電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。電源コードを引っ張ると電源プラグ内部でコードが傷つき、ショート、感電、火災の原因になります。



禁止

無理な姿勢で本機を持ち上げないこと

本機は重いので、腰への負担がかかります。



本体下側を持つ

本機を持ち上げるときは、本体の下側から持つこと

モーター・ヘッド部やボウルを持って持ち上げたりすると、転倒や落下によるケガの原因になります。

食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。



本体を持つ

ボウルの取り付け、取り外しの際、本体をしっかり押さえておこなうこと

本機を転倒させた場合、ケガの原因になります。  
食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。



しっかり持つ

45℃以上の熱い食材がボウルに入っているときに、ボウルを持つときは、取手をしっかりと持つこと

ボウルを落としたりすると、やけどやケガをする原因になります。  
食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。  
食材が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。



熱器具禁止

熱器具の近くに置かないこと

熱で樹脂部品が変形したり、破損したりした場合、ケガの原因になります。



可燃物禁止

可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置いたりしないこと

本機の各スイッチを押したり、電源プラグを抜いたりすると、発火の原因になります。

## ⚠ 注意



接触禁止

使用中は、モーター・ヘッド部は高温になることがあるため、触れないことやけどの原因になります。



セット確認

攪拌部品、ボウルを本体に確実に取り付けること  
モーター・ヘッドは確実にセットし、モーター・ヘッド・ロックレバーを確実にロック位置にすること

攪拌中、部品が本体から外れた場合、ケガの原因になります。



プラグを抜く

お手入れのときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にして機械を止め、コンセントから電源プラグも抜くこと

誤って速度調節レバーに触れた場合、モーターが回転してケガの原因になります。漏電、ショート、感電の原因にもなります。



除菌洗浄

攪拌部品やボウル、流し込みシールド（オプション）など食材と接する部品は使用后、必ず洗浄、清掃すること

洗浄しないと、付着した食材が腐敗し、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。



洗い流す

洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になります。



プラグを抜く

ご使用後は、安全のため速度調節レバーを「0」にし、コンセントから電源プラグを抜くこと

電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になります。



禁止

保管の際は、横倒しにしないこと

グリス漏れの原因になり、グリスが食材に入った場合、健康障害の原因になります。グリスで周囲を汚す原因にもなります。



動作点検

漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。

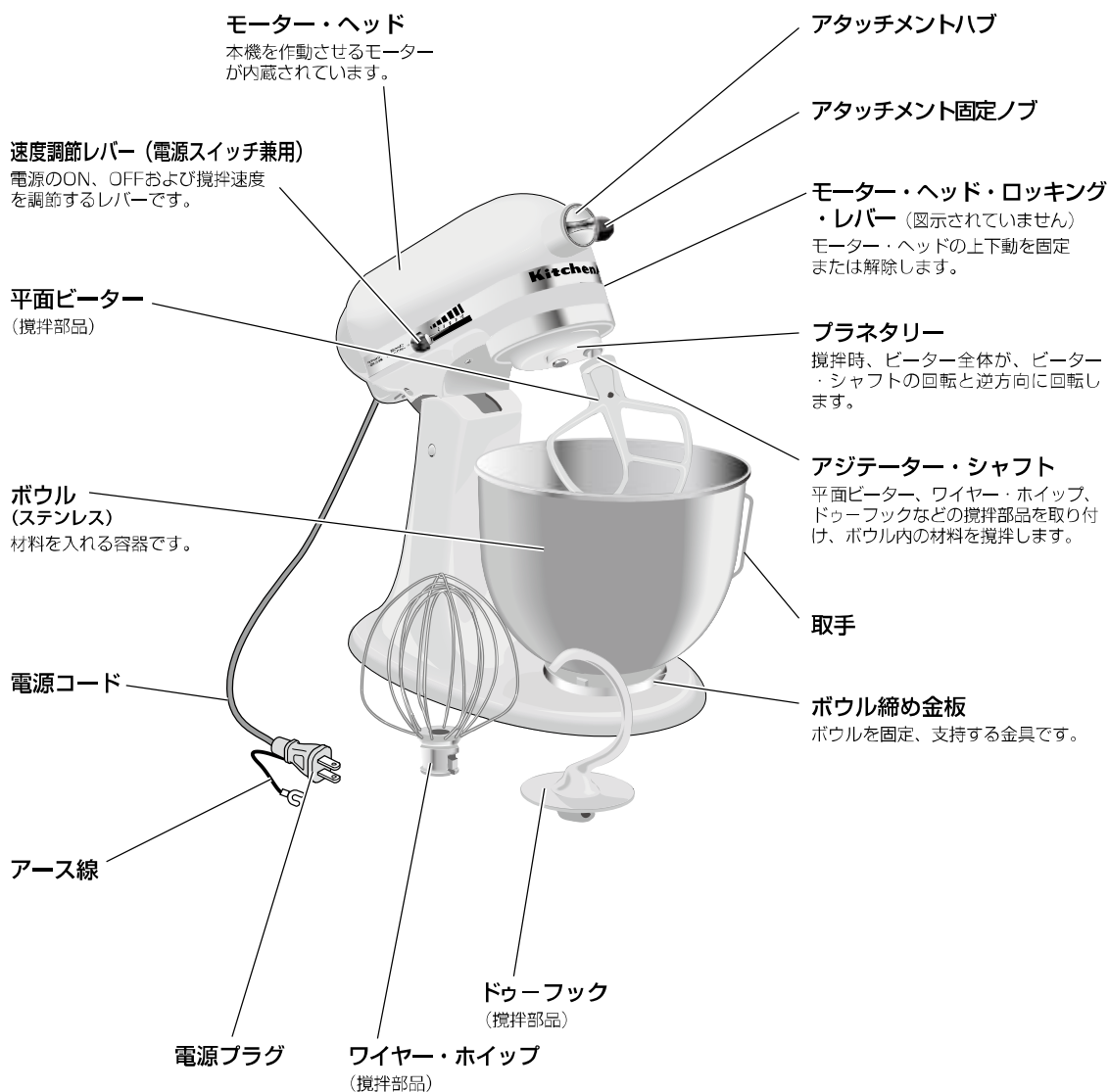


テープ止め

このお使いになっている商品を転売や、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

# 各部の名称とはたらき

本機は、食材を攪拌調理する機械です。  
食材の攪拌調理以外には使用しないでください。



## お願い

塗装された部品（平面ビーター、ドゥーフックなど）は、強くこすったり、強い衝撃をあてたりしないでください。

塗装がはがれる原因になります。

# 攪拌部品の特長と用途

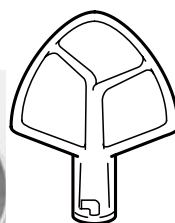
本機の攪拌部品は、「平面ビーター」「ワイヤー・ホイップ」「ドゥーフック」の3種類を付属しています。

各攪拌部品は、攪拌する材料や攪拌調理、粘度などにより使い分けをしてください。

## 平面ビーター

粘度の高い材料の混合・攪拌に使用します

ケーキ、ビスケット、パイ菓子、クリーム状フロスティング、クウィック・ブレッド、ミートローフ、クッキー、マッシュ・ポテト、クッキー生地、パウンドケーキ等薄力粉を使用する生地など。



## ワイヤー・ホイップ

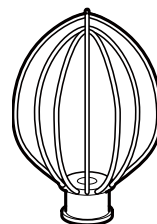
空気を含ませる必要のある混合に使用します

卵、卵白、マヨネーズ、ホイップ・クリーム、スポンジ・ケーキなど。

### お願い

粘度の高い材料には使わないでください。

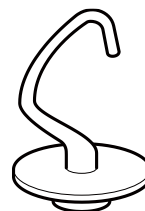
破損する恐れがあります。



## ドゥーフック

パン生地、ピザ生地など重い生地の混合と練り混ぜに使用します

食パン、ロールパン、パスタ生地など強力粉を使用する生地など



※ 上記の各攪拌部品の使用は一例です。

各攪拌部品と速度調節レバーの組み合わせにより、食材に合った生地作りや生クリームのホイップを作ってください。

# ご使用にあたって

## ⚠ 警告



本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること  
電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



アース線を必ず接続すること  
アースが不完全な場合、漏電、感電の原因になります。  
アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。  
設備側にアース端子がない場合、電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。



湿気の多い所や、水などがかかりやすいところで使用しないこと  
本体や電源コードに水がかかると、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原因になります。

## ⚠ 注意



丈夫で平らな所に水平になるように置いて使用すること  
使用する場所が、ガタついたり、かたむいていたりしますと転倒、落下によるケガなどの原因になります。

作業に支障がないように、十分なスペースを確保してください

本機は、コンセントに電源プラグを接続した場合、コードに余裕があるように置いてください

電源コードの長さ：1.0m

電源プラグのアース線をアース端子に接続してください

アース線は、電源プラグより出ている緑色の線です。

ご使用の際は、本機専用のコンセントに電源プラグを差し込んでください

### お願い

延長ケーブルを使わずに直接 100V のコンセントに接続してください。

長い延長ケーブルなどを使用しますと、電圧降下のため起動しないことがあり、電圧降下が大きい場合（モーター起動電圧AC85V以下）は、モーターの起動電流値が異常に高くなり、故障の原因になります。

# 操作手順

## お願い

本機は、食材を攪拌調理する機械です。  
食材の攪拌調理以外には使用しないでください。

## ミキシングのしかた

### 警告



攪拌部品、ボウル、流し込みシールド（オプション）の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にセットし、電源プラグを抜くこと  
本機の動作中、または速度調節レバーに触れて動作した場合、ケガをする恐れがあります。

電源プラグをコンセントに差し込むときは、必ず速度調節レバーを「0」にすること  
速度調節レバーが「0」以外の場合、電源プラグを差し込むと同時に攪拌部品が作動し、ケガの原因になります。



濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと  
漏電、ショート、感電の原因になります。

攪拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の材料の寄せ集めをしないこと  
攪拌部品に巻き込まれた場合、ケガをする原因になります。  
ヘラや器具が破損した場合、異物混入の原因になります。



攪拌中に、手、毛髪、衣類を攪拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）などに触れないよう遠ざけること  
攪拌部品に巻き込まれると、ケガの原因になります。

## 1. ご使用の前に「お手入れ」(24ページ)を参照して、食材に接する部品を洗浄してください

ご使用になる攪拌部品、ボウル、流し込みシールド（オプション）などをきれいに洗浄してください。

## 2. ボウルと攪拌部品を本体に取り付けてください

モーター・ヘッド・ロッキング・レバーを後の位置にし、モーター・ヘッドのロックを外してください。

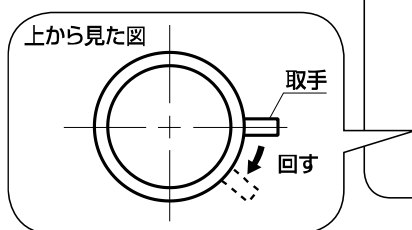


モーター・ヘッドを上を持ち上げてください。



ボウルの取手を図と同じ位置にくるようにして、ボウル締め金板に置き、時計方向にゆっくりと回してください。

ボウルの取手の位置が3時の位置から4時の位置にくるように回してください。



攪拌部品の取付部をアジテーター・シャフトにはめ込み、できる限り上に押し上げ、反時計方向に回してアジテーター・シャフトのピンに引っかけてください。



モーター・ヘッドを両手で支えゆっくりと降ろしてください。  
完全に下がっていることを確認してください。



モーター・ヘッド・ロッキング・レバーを手前のロックの位置にし、ヘッドが上がらないか確認してください。

**お願い**

ミキシング中、モーター・ヘッドは常にロックした状態にしてください。



### 3. お好みの材料をボウル内に入れてください

(材料の重量が軽い場合はモーター・ヘッドを下げる前に入れていただいても結構です。)

仕込み量の限度は「仕込み量の目安」(18ページ)を参照してください。

生地作りにより水分量を少なくする場合はミキシング時の回転状態を見て仕込み量を減らしてください。



### 4. 専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください

### 5. 速度調節レバーを操作して、攪拌をおこなってください

速度調節レバーは下向きに軽く押さえながら横にスライドしてください。

攪拌を開始します。

ボウルから材料が飛び散るのを防ぐため、必ず低速で始めてから、徐々に適した速度に上げてください。

攪拌の速度は「攪拌速度の目安」(19ページ)を参照してください。



攪拌が完了しましたら、速度調節レバーを「0」にして攪拌を止めてください。

#### **お願い**

**本機の1回の連続運転時間は、最高15分(15分定格)です。**

15分定格とは、15分間は連続して運転できるということです。

使用上の注意として、その後15分以上は機械を休ませてください。

定格時間(15分)を超えて長時間運転をしますと、モーターが異常に過熱し、モーターの寿命が短くなったり、機械内部の部品が破損して故障の原因になります。

#### **モーター・ヘッド部の熱について**

使用中モーター・ヘッド部が熱くなることがあります。

これは負荷の大きいものを長時間にわたってミキシングした場合、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、機械が冷めるまで(約60分間)休ませてから、ご使用ください。

### 6. コンセントから電源プラグを抜いてください



## 7. 生地を取り出してください

### ⚠ 注意



45℃以上の熱い食材がボウルに入っているときは、取手を持つことボウルを落としたりすると、やけどやケガをする原因になります。食材がこぼれた場合、周囲を汚す原因になります。食材が本体にかかった場合、漏電、ショート、感電の原因になります。

モーター・ヘッドのロックを外し、モーター・ヘッドを上を持ち上げてください。



攪拌部品（平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック）を、できる限り上に押し上げて、時計方向に回し、アジテーター・シャフトのピンから外してください。



ボウルを反時計方向に回し、取手を持ってボウル締め金板から外して、ボウル内から生地を取り出してください。



### メモ

粘度の高い生地などを攪拌すると硬く締まる場合があります。

そのときは、本体をしっかりと押さえた状態でボウルを反時計方向に回してください。

ボウルを取り外した後は、モーター・ヘッドを下げておいてください。  
モーター・ヘッドを両手で支えてゆっくりと下げ、ロックをかけてください。

## 8. ご使用後は、本機のお手入れをしてください

「お手入れ」(24ページ) 参照

# 攪拌部品とボウルのすき間調節について

工場出荷時、攪拌部品はボウルの底に触れないよう調節してあります。

何らかの理由で攪拌部品がボウルの底に当たっている、または底から離れすぎている場合は以下のとおりに調節してください。

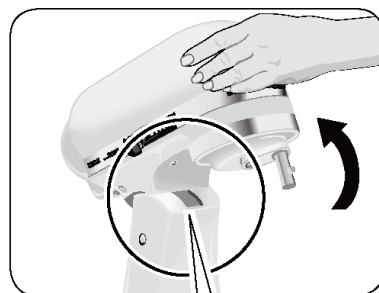
## お願い

攪拌中に攪拌部品が、ボウルの底や側面に当たらないようにしてください。

攪拌中に攪拌部品がボウルに当たると、傷がつく恐れがあります。

### 1. コンセントから、本機の電源プラグを抜いてください

### 2. モーター・ヘッドを持ち上げてください

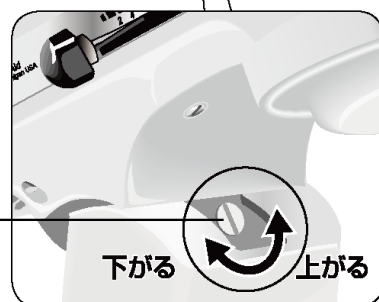


### 3. モーター・ヘッドのジョイント部にあるマイナスのネジを回してすき間の調節をしてください

攪拌部分を上げてすき間を広げる場合  
マイナスのネジを反時計方向に回してください。

攪拌部分を下げたすき間を狭める場合  
マイナスのネジを時計方向に回してください。

マイナスのネジ



### 4. ボウルと平面ビーターを本体に取り付けてください

本体にボウルを取り付けて、アジテーター・シャフトに平面ビーターを取付けてください。

### 5. モーター・ヘッドを降ろして、攪拌部品とボウルのすき間を確認してください

### 6. 再度、調節が必要な場合は「2.」～「5.」の作業を繰り返しおこなってください

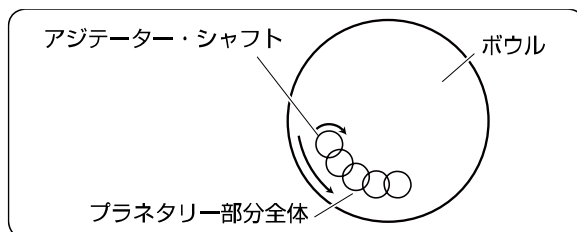
# 上手にお使いいただくために

## 独自のプラネタリー・ミキシング・アクション

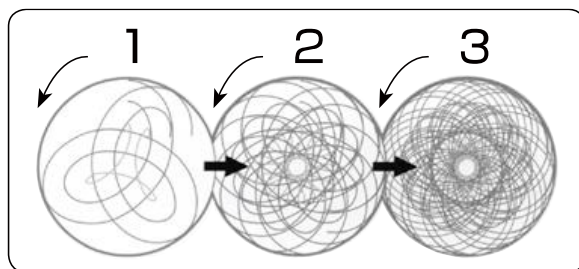
キッチンエイドのすぐれた攪拌力と均一な仕上がりの理由は、アジテーター・シャフトの動きにあります。



プラネタリー部分全体とアジテーター・シャフトがそれぞれ反対方向に回転することで、同一軌跡を描かずに材料を攪拌します。



右図は攪拌部品で出来た軌跡を示しています。



## 仕込み量の目安

品名	最大	最小
スポンジ系 (全卵の量)	生地で660g (卵L玉 約6個)	100g
メレンゲ (卵白のみ)	400g ※1	150g ※2
生クリーム (シャンティール) (生クリーム：砂糖=10：0.8)	1,100g	220g
パウンドケーキ (薄力粉使用)	生地で1,500g	生地で450g
バター使用のパン生地 (強力粉使用)	生地で800g ※3	生地で230g

### メモ

全卵 ÷ 60g で算出しています。

※1 は、イタリアンメレンゲおよびフレンチメレンゲの仕込み量の目安は、最大 360g になります。

※2 は、ボウル内の中央突起から高さ 15mmまでの投入量を必須とした場合の目安の量になります。

※3 バターを使用しないパン生地をミキシングする場合、最大は生地で 400g を目安にしてください。

### お願い

仕込み量はあくまでも目安です。

仕込み量、粉量、水分量、材料の状態によって変わります。

仕上がり具合を確認しながら量を調整してください。

パスタ生地はドゥーフックを使用してください。

攪拌中に音や振動が大きくなった場合は、材料の量を減らしてください。

また、15分を超える連続攪拌はお避けください。

連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。

粘りの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の攪拌速度は「2」以下にしてください。  
また、イースト入りパン生地の場合は攪拌速度「2」で混ぜてください。

キッチンエイド・ミキサーは、能力（仕込み量、ミキシング速度、ミキシング時間）の限度を超えて使用されますとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり、急に回転したり、状態によっては機械内部の歯車が破損して故障の原因になります。

必ず仕込み量の範囲内でお使いください。

## 攪拌速度の目安

速度調節レバー	使用例
「1」 かき混ぜる	ゆっくり混ぜたり、調合したり、つきつぶしたり、全てのミキシング手順の始めに適しています。 練った生地に小麦粉と乾燥した材料を加えるとき。 乾燥した材料に液体を加えるとき。 粘りの強い生地を合わせるとき。
「2」 ゆっくりの ミキシング	ゆっくりの攪拌、すりつぶし、かき混ぜに適しています。 粘りの強いものを攪拌するとき。 じゃがいもや他の野菜をすりつぶすとき。 ゆるい生地を攪拌するとき。 イーストを混ぜてパン生地を練るとき。
「4」 ミキシング 攪拌	クッキーのような、やや手応えのある生地を混ぜるのに適しています。 砂糖とショートニングをクリーム状にするとき。 メレンゲのために砂糖を卵白に加えるとき。 ケーキ・ミックスのために中ほどの速度を使うとき。
「6」 攪拌 クリーム状 に練る	攪拌したり、クリーム状にしたり、中ほどの速さのホイップに適しています。 ケーキ、ドーナツ、その他の生地のミキシングの仕上げのとき。 ケーキ・ミックスのために高速を使うとき。
「8」 高速攪拌 泡立て	生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。
「10」 高速の泡立て	少量の生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。

### メモ

速度調節レバーは上記の攪拌速度の間にセットすることもできます。

### お願い

上記の攪拌速度はあくまでも参考です。食材の量と食材の状態によって変動します。仕上がり具合を確認しながら攪拌速度を調節してください。

粘りの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の攪拌速度は「2」以下にしてください。  
また、イースト入りパン生地の場合は攪拌速度「2」で混ぜてください。

## ミキシングのヒント

練り物、またはパン生地は注意して見て、望ましい状態になるまで混ぜてください。  
適当なミキシング速度を決める参考に、「攪拌速度の目安」をご覧ください。

### 食材の添加

大半の練り物、特にケーキとクッキーの生地をつくるときにおこなう標準的手順は、以下のように加えていきます。

- ①乾燥した材料の1/3
- ②液体の材料の 1/2
- ③乾燥した材料の1/3
- ④液体の材料の 1/2
- ⑤乾燥した材料の1/3

攪拌部品は平面ビーターを使用してください。

各材料が均一に混ざるまで攪拌速度「1」を使用してください。

徐々にお望みの攪拌速度に上げてください。

材料は動いている平面ビーターの上に直接入れるのではなく、常に、できるだけボウルの側面近くに入れてください。流し込みシールド(オプション)を使うと、材料の添加が容易になります。

### お願い

ボウルの底の材料が十分に混ざっていない場合、平面ビーターとボウルの隙間を調節してください。

平面ビーターとボウルの隙間が空きすぎている可能性があります。

「攪拌部品とボウルすき間調節について」(14ページ)を参照して調節してください。

### ケーキ・ミックス

攪拌部品は平面ビーターを使用してください。

市販のケーキ・ミックスを混ぜるとき、中速には攪拌速度「4」を、高速には攪拌速度「6」を使ってください。

ミックスのパッケージの作りかたに示されている時間、攪拌してください。

### ナッツ、レーズン、砂糖漬けフルーツの添加

上記の材料は攪拌速度「1」で、ミキシングの最後に混ぜ合わせてください。

パンやケーキを焼いている間にフルーツやナッツが焼皿の底に沈まないように、生地はある程度のかたさが必要です。

粘りのあるフルーツは、小麦粉をまぶすと生地に均一に混ざります。

### ゆるい生地を混ぜる場合

飛び散りを防ぐために、必ず低い攪拌速度で混ぜてください。

生地に粘りが出てきたら攪拌速度を上げてください。

# ホイッピングのヒント

## 卵白

攪拌部品はワイヤー・ホイップを使用してください。

室温にもどした卵白を、よく水気をふきとったボウルに入れてください。

飛び散らないように、低速でスタートしてください。

徐々に攪拌速度を上げながら、卵白が必要な固さになるまで泡立ててください。

量	速度
卵白3個分	徐々に10まで上げる
卵白4～5個分	徐々に8まで
卵白6個分以上	徐々に6まで

## 泡立て状態の段階

泡状	気泡が大きくて不均一。
泡立ち始め	空気の泡が細かく、全体に白っぽくなってくる状態。
ソフト・ピーク	ワイヤー・ホイップを離すと、泡の角が立ち、先端が下を向く。
やや固め	ワイヤー・ホイップを離すと、先はとがっているが、柔らかい角が立つ。
固くしっとりとした状態	ワイヤー・ホイップを離すと、先のとがった固い角が立つ。 色が均一でつやがある。
固く乾いた状態	ワイヤー・ホイップを離すと、先のとがった固い角が立つ。 色がまだらになり、つやのない状態。

## 生クリーム

攪拌部品はワイヤー・ホイップを使用してください。

あらかじめ冷やしたボウルに生クリームを入れてください。

飛び散らないように、低速でスタートしてください。

徐々に速度を上げながら、必要な固さになるまで泡立ててください。

量	速度
1/2カップ	徐々に10まで上げる
1カップ	徐々に8まで
2カップ	徐々に8まで

## 泡立ての段階

濃度のつき始め	クリームに濃度が出て、カスタード状になった状態。
形ができ始める状態	ワイヤー・ホイップを離すとフワとした角が立つ。デザートやソースなどの攪拌で、他の材料と混ぜるのに適した固さ。
固い状態	クリームはしっかりと立ち、ワイヤー・ホイップを離すとピンと角が立つ。デザートやケーキのトッピング、クリーム・パフにつめるのに適した固さ。

## お願い

泡立てすぎないように、ホイッピングの間はクリームから目を離さないようにしてください。

ホイップされているクリームの固さは、ほんの数秒で変わってしまいます。

## イースト入りパンの生地の混ぜかたとこねかた

- ① ボウルを取り付けてからドゥーフックをアジテーター・シャフトに取り付けてください。
- ② 1～2カップの小麦粉を残して、イーストを含む全ての乾燥した材料をボウルに入れてください。
- ③ モーター・ヘッドを下げてもロックしてください。
- ④ 攪拌速度「2」にして、約30秒間材料が混ざるまで混ぜてください。
- ⑤ 攪拌速度「2」のまま、30秒から1分間かけて徐々に液体材料を小麦粉ミックスに加えてください。



### お願い

液体材料を一度に大量に加えないでください。

1度に加えますと、ドゥーフックまわりに水たまりができ、ミキシングの進行を遅くします。

- ⑥ 攪拌速度「2」のまま、残りの小麦粉を数回に分けてボウルの側面から軽く振り入れてください。



- ⑦ パン生地がドゥーフックにまつわり、ボウルの側面がきれいになるまで約5分間混ぜます。
- ⑧ パン生地がドゥーフックにまつわたたら、攪拌速度「2」で7～10分間練るか、パン生地がなめらかで弾力ができるまで練ってください。



- ⑨ モーター・ヘッドを上げてドゥーフックを外してください。
- ⑩ ボウルを取り外して、ボウルからパン生地を取り出してください。

パン生地の発酵のさせかた、形づけ、焼きかたなどはそれぞれのレシピの手順に従ってください。

### お願い

この説明は速混ぜ方法でのパン作りを示しています。

従来方法の場合は、温めたボウルにお湯を入れイーストを溶かし、予備発酵させてください。

1～2カップの小麦粉を除く乾燥した材料と液体材料を加えて、約3分間、または材料が十分に混ざるまで攪拌速度「2」で混ぜてください。それから、手順⑥から手順⑨に進んでください。



## パン作りのヒント

キッチンエイド・ミキサーを使用するパン作りは、手作りによるものとはかなり違います。いくらかの練習を要しますが、ポイントさえ押さえられれば、効率のよいパン作りを十分に楽しんでいただけます。

ここでは、お客様にキッチンエイドのパン作りに慣れていただく助けになるように、いくつかのパン作りのヒントを記しました。

**攪拌部品はドゥーフックを使用してください。**

ドゥーフックの使いかたに慣れるまで、基本的な（食パンのような）簡単なレシピから始めてください。

**バター使用のパン生地の場合、最大処理量は生地で800gです。**

**バターを使用しないパン生地の場合、最大処理量は生地で400gです。絶対に入れすぎないでください。**

**料理用温度計を使って、液体の材料がレシピに示されている温度であるか確かめてください。**

液体の材料が高温の場合はイーストを殺し、低温の場合はイーストの成長を阻止します。

**パン生地をうまく発酵させるために、全ての材料を室温に温めてください。**

イーストをボウルで溶かすときは、お湯でボウルを洗って温めておいてください。

**パンの種類によりパン生地は異なります。特に全粒粉のパン生地はドゥーフックにまとまらない場合があります。その場合でも、ドゥーフックがパン生地と接触していれば、練り混ぜはおこなわれます。**

**大量のパン生地をこねる場合や、柔らかいパン生地はドゥーフックの環の上上がる場合があります。**

これは、パン生地が粘っているためで、小麦粉をさらに加える必要があります。

早い段階で全ての小麦粉を加えれば、パン生地がドゥーフックに上がっていくことが少なくなります。

そのようなレシピの場合、最初に混ぜるときに、小麦粉1カップのみを残し、できるだけ早く残りの小麦粉を加えてください。

**大半のパンのレシピは使用される小麦粉の量に幅を持たせてあります。**

**パン生地がドゥーフックにまといついて、ボウル側面がきれいになれば、小麦粉の量は充分です。**

もし、パン生地がベタベタとくっつくぐらい水気が多い場合は、小麦粉を少しずつ、ゆっくり追加してください。このとき、最大処理量を超えないように注意してください。

追加した小麦粉が完全にパン生地になじむまで練り混ぜてください。小麦粉の追加分が多すぎると、乾燥したパンになりますので注意してください。

**レシピで特に示めされていない限り、通風のない26℃～30℃の暖かい場所でパン生地を発酵させてください。**

**室内の温度と湿度によって、レシピの発酵時間は左右されます。**

指先で軽くパン生地を素早く押し、指の穴がそのまま残れば発酵は完了です。

**焼いたパンを軽くたたいて、中で澄んだ音がしたら、パンは焼き上がりです。**

すぐに焼皿から出して網の上で冷ましてください。

# オプション

## 流し込みシールド モデル：KSMTHPS

攪拌中に粉類などを追加投入する場合、周囲へ飛ばさずに攪拌することができます。



### 取り付けかた

速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

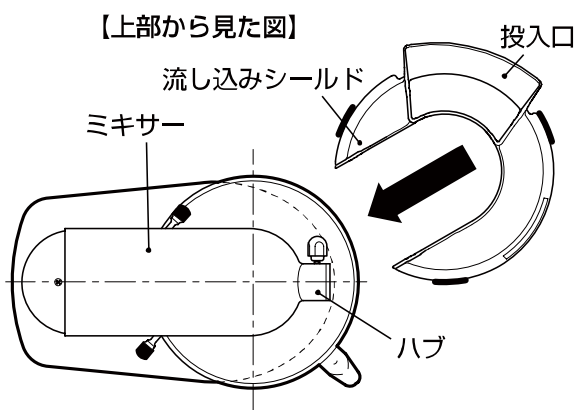
ミキサーにボウルを取り付けてください。

攪拌部品をアジテーター・シャフトに取り付けてください。

モーター・ヘッドを下げ、ロックしてください。

ボウルの縁に流し込みシールドをはめ込んでください。

はめ込むときは、流し込みシールドの投入口部分が、ミキサーのハブに当たらないように、少し斜めの方向からはめてください。



## 攪拌中、材料の流し込みかた

シールドの投入口から材料をボウルに流し込んで使用してください。

### お願い

流し込みシールドを使用する際は、高温（80℃以上）の材料を使わないでください。変形したり、変色する恐れがあります。



## ボウルに付着した食材のかき落としかた

速度調節レバーを「0」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

流し込みシールドを取り外してください。

モーター・ヘッドを上げた状態にし、ヘラなどでボウルに付着した食材をかき落としてください。



## お手入れのしかた

お手持ちの食器用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗ってください。

洗浄後、洗剤成分がなくなるまですすぎ洗いをしてから、水分を拭き取ってください。

# お手入れ

いつも清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、必ず「お手入れ」をおこなってください

初めて機械を使用する場合。  
調理後、速やかに。  
繰り返し使用する場合、30分おき。

## ⚠ 警告



本体に直接水をかけないこと  
漏電、ショート、感電の原因になります。

## ⚠ 注意



攪拌部品やボウル、流し込みシールド（オプション）など食材が接する部分は使用後、必ず除菌洗浄剤で洗浄すること  
除菌洗浄しないと、付着した食材が腐敗し、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。

## お願い

攪拌部品、流し込みシールド（オプション）の洗浄は、食器洗浄機などは使用せずに、80℃以下のお湯で洗浄してください。

高温洗浄すると変形したり、変色したりする恐れがあります。

洗浄や清掃をするときは、かたいタワシなどでこすらないでください。

キズがつく恐れがあります。

塗装された部品（平面ビーター、ドゥーフックなど）は、強くこすったり、強い衝撃をあてたりしないでください。

塗装がはがれる原因になります。

洗浄後、本機を保管される場合は、各部品をアルコール除菌剤で除菌してください。

次亜塩素酸ソーダを含む除菌剤や電解酸性水、オゾン水は、使用しないでください。

部品の劣化、および変色の原因になります。

清掃をするとき、クレンザー、酸類、アルカリ性洗剤、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。

傷がついたり、破損の原因になります。

気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水、オゾン水などを使用して洗浄をおこなう場合は、漬け置きしないで洗浄してください。

洗浄後は、十分すすいであらゆる速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。

塩素系の洗剤や電解酸性水、オゾン水などに、漬け置きしますと、錆および腐食の原因になります。

除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、厨房設備および調理器具用のものを使用し、入れすぎないようにしてください。

濃度が濃すぎると金属、プラスチックの部品を損傷します。

除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法および、使用上の注意事項に従ってください。

弊社（株式会社 エフ・エム・アイ）でも除菌洗浄剤（「FMI 除菌洗浄剤」）を取り扱っています。

ご購入の場合は、弊社(株式会社 エフ・エム・アイ)または納入代理店へご連絡ください。

## 攪拌部品、ボウルの洗浄

### 1. コンセントから、電源プラグを抜いてください

### 2. 本体から攪拌部品、ボウルを取り外してすすぎ洗いしてください

水、または温水を流しながら、各部品に付着した食材をすすぎ流してください。

### 3. 攪拌部品、ボウルを洗浄してください

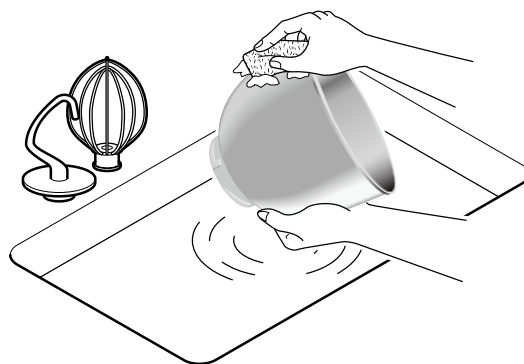
シンクなどにぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。

取り外した各部品は、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。

#### お願い

攪拌部品とボウルの洗浄はすみやかにおこない、洗浄液や水、お湯に10分以上浸けたままにしないでください。

浸け置きをしますと、金属部分が錆びる原因になります。



洗浄した各部品は、きれいな水、またはお湯で洗剤成分が残らないように充分すすぎ洗いをしてください。

### 4. 各部品は、すみやかに乾いた清潔な布などで水分を拭き取り、充分空気乾燥させてください

## 5. アルコール除菌剤をしみ込ませた布などで拭いて除菌してください

### お願い

アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法、および使用上の注意事項に従ってください。

保管される場合は、乾燥した場所に保管してください。

## アジテーター・シャフト、本体の清掃

### 警告



本体に直接水をかけないこと  
漏電、ショート、感電の原因になります。

### 1. コンセントから電源プラグを抜いてください

### 2. アジテーター・シャフトと本体は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、付着した食材などをきれいに拭き取ってください

### お願い

クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使用しないでください。  
キズが付いたり、破損の原因になります。

### 3. すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取って、空気乾燥させてください

### 4. アルコール除菌剤をしみ込ませた布などで拭いて除菌してください

### お願い

アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法、および使用上の注意事項に従ってください。

保管される場合は、乾燥した場所に保管してください。

# 故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。

症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の手動調節レバーを「0」にして機械を止め、コンセントから、電源プラグを抜いて、早急にお買上げ店へ連絡してください。

ご連絡の場合は、本機の型式名、機番、お買上げ日、状況(できるだけ詳しく)をお知らせください。

状 態	確認 / 症状	手 当
速度調節レバーを操作してもまったく機械が動作しない	コンセントから電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグが抜けている場合は、専用コンセントに、電源プラグを差し込んでください。
	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	漏電遮断器のレバーの位置が「OFF(切)」になっていませんか？	漏電遮断器が「OFF(切)」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。 レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。 無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
	モーター・ヘッド部が異常に熱くなっていませんか？	速度調節レバーを「0」にして、機械がさめるまで、60分間程度休ませてから、再度ご使用ください。
	負荷の高いものを長時間攪拌していませんか？	
モーターの回転速度が遅くなった モーターの回転速度にムラがある モーターが回転しない	気温の低いところでお使いではありませんか？	本体内のグリスが硬くなっている場合があります。 5分程度、空運転をおこなってください。 グリスが温まりやわらかくなると回転数は、安定します。
	負荷の高い食材を攪拌していませんか？	食材の量を減らすなどして負荷を低くしてください。 本機は、負荷(粘り)が増すにつれて回転数も攪拌速度「4」程度まで低下していきます。
	本体に内蔵されているカーボンブラシが摩耗している可能性があります。	お買上げ店へ連絡してください。

状 態	確認 / 症状	手 当
作動中のモーターの音が気になる	機械には個体差があり、機械によって、発生する音が異なります。	お買上げ店へ連絡してください。
ボウルあたりから異常音が発生する	丈夫なところに設定していますか？	水平で平らな場所、丈夫なところで使用してください。
	使用している場所が悪く、ガタついていませんか？	
	ボウルに攪拌部品が接触していませんか？	「攪拌部品とボウルのすき間調節について」（14ページ）を参照して、攪拌部品とボウルのすき間を調節してください。
モーター・ヘッド部が異常に熱くなった	負荷の高いものを長時間攪拌していませんか？	速度調節レバーを「0」にして、機械がさめるまで、60分間程度休ませてから、再度で使用ください。
モーターがやけた臭いがする	まだ新品ではありませんか？	ご使用を続けるうちに臭いはなくなります。
食材が漏れる	食材を入れすぎていませんか？	1度にたくさんの食材をいれないでください。
漏電遮断器が切れる	漏電遮断器のレバーの位置が「OFF(切)」になっていませんか？	漏電遮断器が「OFF(切)」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。 レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。 無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードやプラグが異常に熱くなる	—	お買上げ店へ連絡してください。
電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。
モーターの回転が不規則であったり、止まったり、遅かったりする	—	お買上げ店へ連絡してください。



# 電源プラグの点検(年に1～2回の点検)

次の項目を点検してください

電源プラグが、専用のコンセントに差し込まれていますか？

他の機器との共用を中止し、専用のコンセントを用意してください。

電源プラグや電源コードに異常な発熱や破損、重いものが乗ったり、挟み込まれていたりしていませんか？

異常の場合は、すぐにお買上げ店へ修理を依頼してください。

電源プラグの刃と刃の取り付け面、コンセントにほこりがついていませんか？

ほこりがついている場合は清掃して取り払ってください。

# 仕様

品名	キッチンエイド・ミキサー
型式	KSM150**N
外形寸法	幅 220・奥行 360・高さ 350mm (モーター・ヘッドを持ち上げた時 幅 430・奥行 450mm)
電源	100V 50 / 60Hz
電流	3.2A (15分定格)
消費電力	225W
回転数 (無負荷時)	アジテーター・シャフト 200~920r.p.m. (無負荷時)
	アタッチメント装着部 50~230r.p.m. (無負荷時)
ボウル容量	4.8 L
質量	10.2 kg
電源コード	コードの長さ 1.0 m
ボウルサイズ (mm)	<p style="text-align: center;"><b>D220・W261・H190</b></p>

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

## 梱包内容一覧

箱の中には次のものが入っています。足りない場合は、お買上げ店へ連絡してください。

本体	1台
ボウル	1個
平面ビーター	1個
ドゥーフック	1個
ワイヤー・ホイップ	1個
取扱説明書(本書)	1冊
保証書	1部

# 保証書(別添付)について

保証書の内容をよくお読みのうえ、必要事項を必ずご記入ください。

保証書から返信ハガキを切取っていただき、保証書は紛失にご注意され、お客様にて大切に保管してください。

返信ハガキは商品ご購入後、1か月以内にご返信ください。

## 消耗部品

本商品の消耗部品は以下のものになります。

ボウル	攪拌部品
オプション品	—

## 補修用性能部品の保有期間

補修用性能部品とは、本商品の性能を維持するために必要な部品です。

弊社では、本商品の補修用性能部品の保有期間は、販売打ち切り後5年とさせていただきます。

# KitchenAid®

株式会社 エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入代理店です。

## 株式会社 エフ・エム・アイ

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営 業 所 札 幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙 台：〒983-0039 仙台市宮城野区新田東1丁目15番6号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広 島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福 岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北 陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖 縄：〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス 盛 岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四 国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>

202405 PC