

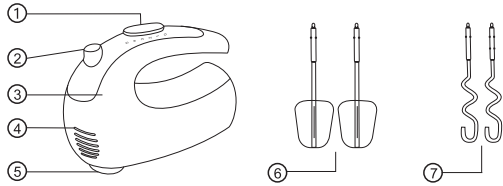
ハンドミキサー取扱説明書

nikome

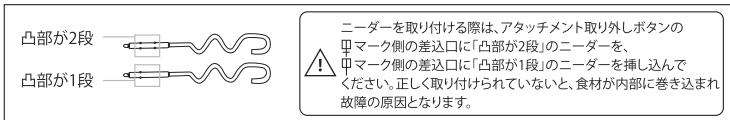
製品仕様

製品名	型番	定格消費電力	電源電圧	セット内容
ハンドミキサー	NKM-HMX01	125W	100V～50/60Hz	本体、ビーター×2本、ニーダー×2本、取扱説明書兼保証書

各部名称



- ① スイッチ ② アタッチメント取り外しボタン ③ 本体 ④ 放熱システム ⑤ アタッチメント差し込み口
※回転中は押さない
⑥ ビーター (用途: 泡立て、ペースト状の攪拌)
⑦ ニーダー (用途: 捏ねる)



食材別 使用量の目安

ソース	全卵液	卵白	柔らかくしたバター	生クリーム
200g	3～5	3～6	200g	250ml
薄力粉などの生地	少量のパン生地	プレミックス粉	柔らかくしたクリームチーズ	アイスクリーム
200g	200g	100g	100g	100g

備考

- 「プレミックス粉、柔らかくしたクリームチーズ、アイスクリーム」は、ビーターを使用してください。
- 「プレミックス粉」は泡立てると泡立ちにより、ビーターに巻き上がることがあります。巻き込まれると故障の原因となりますので、ご注意ください。
- 規定量を超える過負荷運転は、モーター損傷の原因となります。

ハンドミキサー 使用方法

- 使用方法
1. アタッチメントの洗浄
使用前に、アタッチメントを清潔に洗浄してください。
2. アタッチメントの取り付け
アタッチメントを本体底部の「アタッチメント差し込み口」に差し込み、「カチッ」と音がするまで確実に装着してください。
3. 電源の接続
スイッチの速度が「0」であることを確認し、電源プラグをコンセントに接続してください。
4. 速度の調整
低速から使用を開始し、必要に応じて段階的に速度を上げてください。
5. 連続使用時間
連続使用は3分以内とし、再使用する場合は60秒以上の休止を入れてください。
6. アタッチメントの取り外し
スイッチを停止し、電源プラグを抜いた後、「アタッチメント取り外しボタン」を押してアタッチメントを取り外してください。

使用上の注意

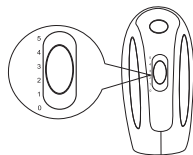
- ・深さ15cm以上で、耐熱性・滑り止め付きの容器を使用してください。容器が浅いと、材料が飛散し、やけどや故障の原因になります。
- ・アタッチメントを容器に入れたあと、液体の表面からふちまで5cm以上のスペースがあるか確認してください。
- ・初めての使用や新しい材料を混ぜる場合は、低速から開始し、飛び散りが少ないことを確認してから速度を上げてください。

安全上の注意事項

1. 本製品は家庭用です。商業用途には使用しないでください。
2. 使用前に、アタッチメントと本体の接続部が確実に固定されていることを確認してください。緩みがあると偏心回転の原因になります。
3. 本製品の連続運転時間は3分以内としてください。空運転は絶対に行わないでください。
4. 3分以上の連続使用を行った場合は、直ちに停止し、1分以上冷却してから再度ご使用ください。
5. 清掃前には必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
6. 本体は軽く湿らせた布で拭き、乾燥させてから保管してください。本体を水洗いしないでください。
7. アタッチメントは水洗い可能です。洗浄後はよく乾かしてから保管してください。
8. 操作ボタンを傷つけたり、汚したりしないでください。
9. 使用中は、手・ヘア・スプーンなどをアタッチメントに近づけないでください。
10. 本製品を熱源(電気コンロ・ガスコンロなど)の近くに置かないでください。
11. 冷凍バターなど硬い材料の攪拌には使用しないでください。
12. 子どもだけで使用したり、子どもの手の届く場所で使用、保管しないでください。
13. 使用中は、指・髪の毛・衣服が回転部分に触れないように注意してください。
14. 修理・改造は絶対に行わないでください。火災・感電・故障の原因になります。
15. 動作に異常が見られる場合や、明らかな損傷がある場合は、使用を中止してください。

速度設定の説明

スイッチ	速度	機能	使用例
1段	低速	混合	全卵、卵液
2段		混合	柔らかくしたバター、プディングなど
3段		攪拌	ジャム、ベビーフードなど
4段	中速	攪拌	ミルクセーキ、サラダドレッシングなど
5段		攪拌	生クリーム、卵白など



速度設定の選択

アタッチメントの使用方法

- ※他社製のアタッチメントは絶対に使用しないでください。
- 誤った使用は、モーターの過負荷や損傷の原因となります。

アタッチメントの種類と用途

- ニーダー
用途: パン生地、餃子の皮など、中程度の硬さの生地のこね作業に適しています。
適用シーン: パン、饅頭(まんじゅう)、中華まんなど、生地をこねる作業を必要とする料理にご使用ください。
- ビーター
用途: ジャムの攪拌、バターと砂糖の混合、ベビーフードなど。
適用シーン: クッキー、ケーキの生地、チーズクリームの生地の混ぜ合わせ作業にご使用ください。

アタッチメントに関する注意事項

- ・小麦粉や粉砂糖などの粉類を単体で使用しないでください。必ずあらかじめ液体と混ぜ合わせた状態でご使用ください。粉塵がモーター内部に入り込み、故障の原因となります。
- 【ニーダー】
 - ・ニーダーは、適度な水分を含む生地(水分含有率50%以上のパン生地など)にのみご使用ください。
 - ・一度にこねる生地の量は、ミキシングカップ容量の60%以下を目安としてください。
 - ・モーターに適切な負荷をかけて空回りを防ぐため、使用時は「高速設定」でご使用いただくことを推奨します。
 - ・硬い生地をこねることは絶対に行わないでください。モーターに過度な負荷がかかり、故障の原因となります。
 - ・空運転は絶対に行わないでください。運転前に、ニーダーが生地で完全に覆われていることを必ず確認してください。

【ビーター】

- ・ビーターは、ジャムやバタークリームなど、半固形状または粘性の高い食材にご使用ください。

【お手入れ】

- ・アタッチメントは使用後すぐに取り外し、洗浄してください。生地や材料の残留物が固着すると、次回使用時に動きが重くなり、モーター故障の原因となります。
- ※必ず電源プラグを抜いてから取り外してください。

トラブルシューティング

不具合内容	考えられる原因	対処方法
モーターの回転が非常に遅い、または回らない	・容器内の食材が多すぎる ・食材の粘性が高すぎる ・機械内部に食材の残渣が詰まっている	・攪拌量を減らす ・高い速度設定を選び、機械に十分な動力があることを確認する。最高速度でも攪拌が困難な場合は、その食材の処理には適していません ・電源を抜いた後で、清掃を行う
食材が均一に混ざらない	・食材の塊が大きすぎる ・容器内の食材が多すぎる	・食材を取り出し、より小さく切る ・一部の食材を取り出し、数回に分けて攪拌する

NKM-HMX01 保証書と保証規定《無償交換規定》

- 本保証書は、本書記載内容にて無償交換をおこなうことをお約束するものです。必要事項に記入のない場合は無効となりますので必ずご記入ください。
1. 取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合は、弊社またはご購入の販売店にお申し出ください。
 2. 保証期間内に無償交換を受ける場合は、製品と本書および購入履歴がわかるレシート、領収書をご提示のうえ弊社またはご購入店にご依頼ください。
 3. 保証期間内でも以下の場合には有償修理となります。
 - (1) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (2) 火災・地震・水害・落雷、その他天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
 - (3) 一般使用以外(例えば業務用の長時間使用)に使用された場合の故障および損傷。
 - (4) 本保証書に購入日・お客様名・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
- ・本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- ※本製品の保証および保証書は日本国内のみ有効です。

保証期間	購入日	年	月	日より6ヵ月
お客様	お名前	様		
	ご住所 〒			
	TEL :	()		
販売店様		印		

販売者

株式会社 ヴァーテックス

〒950-0322
新潟市江南区両川2丁目3927-15
<https://www.vertex-group.co.jp/>

製品に関するお問合せ窓口

0120-009-051
10:00～14:00、15:00～18:00
(土・日・祝祭日および年末年始・夏季休業を除く)