

**KitchenAid®**

キッチンエイド・ミキサー

取扱説明書

型式 9KSM95 シリーズ

**KitchenAid®**

株式会社エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入総代理店です。

**株式会社エフ・エム・アイ**

東京本社：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号

本製品についてのご相談は **お客様ご相談窓口**



**0120-98-4049**

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(土・日・祝日を除きます)  
キッチンエイド HPアドレス <http://www.KitchenAid.jp>



お客様用

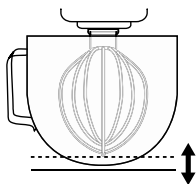
保証書付

- このたびは、当社のキッチンエイド・ミキサー（9KSM95 シリーズ）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になり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつも本機の近くにおいてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

# よくある疑問

- 攪拌部品の使い分けについて  
➡ P.6 をお読みください。

- 攪拌部品とボウルのすき間の調節について  
➡ P.10 をお読みください。

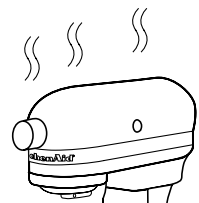


- 生地を作る場合の、仕込量のめやす  
➡ P.12 をお読みください。

- 生地を上手に攪拌するための速さのめやす  
➡ P.13 をお読みください。

- モーターの回転数が落ちた。
- モーターの回転数が一定しない。
- モーターが回転しない。  
➡ P.18 をお読みください。

- モーターヘッドが熱くなつた。  
➡ P.18 をお読みください。



- 作動中のモーターの音が気になる。  
➡ P.18 をお読みください。

## 目次



(安全上のご注意)	
必ずお守りください	1
各部の名称とはたらき	5
攪拌部品と特長	6
操作のしかた	7
● ミキシングのしかた	7
● ミキシングの終了のしかた	9
洗浄と清掃	11
上手にお使いいただくために	12
● 独自のプラネタリー・ミキシング・アクション	12
● 仕込量のめやす	12
● 速度調節のめやす	13
● ミキシングのヒント	14
● ホイッピングのヒント	15
● イースト入りパンのドゥーの混ぜかたとこねかた	16
● パン作りのヒント	17
故障かな?と思ったら	18
仕様	19
商品保証書	20

# 安全上のご注意 必ずお守りください。

- 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「差込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

## 警告

- コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流100V以外で使わないこと
- 安全のために電源プラグに付いているアース線をアース端子に確実に接続すること

タコ足配線などでコンセントや配線器具の定格を超えると、感電、火災の原因になります。



故障や漏電のときに感電の恐れがあります。  
コンセントの近くにアース端子がない場合は、お買い上げ店が電気工事店に相談し、アース工事（D種接地工事）をおこなってください。  
(アース工事費は本製品の価格には含まれておりません)  
アース線は、ガス管、水道管、避雷針、電話線に接続しないでください。



- 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、火災の原因になります。



- 電源コードやプラグが破損した場合、またはミキサー本体を落としたり破損させた場合は使用しないこと

感電、火災の原因になります。



- 電源プラグにほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



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

感電の原因になります。



- 本機を移動させるときは、両手でしっかりと持つこと

誤って落とすと、ケガや故障の原因になります。



- 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、感電の原因になります。



- 湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。



- 本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。



- 機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

感電する恐れがあります。



- お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。



- 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。



- 改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、感電、火災の原因になります。



- 異常時は、電源プラグを抜いてすぐにお買い上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



●食材の攪拌処理以外に使用しないこと

ケガや故障の原因になります。



●攪拌中は、ヘラや他の器具でボウル内の食材の寄せ集めをしないこと

攪拌部品に巻き込まれ、ケガの原因になります。



●子供に使用させないこと  
また幼児の手の届く場所で使用しないこと

ケガや感電の恐れがあります。



●攪拌部品、ボウルの取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にもどし、電源プラグを抜くこと

ケガの原因になります。



●付属の平面ビーター、ワイヤーホップ、ドゥーフック以外の攪拌部品は使用しないこと

ケガや故障の原因になります。



●使用中は、手、毛髪、衣類を攪拌部分に触れないように遠ざけること

攪拌部品に巻き込まれ、ケガの原因になります。



●電源プラグをコンセントに差し込むときは、速度調節レバーを「0」にもどすこと

速度調節レバーが「ON」状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に攪拌が始まり、ケガをする恐れがあります。



●熱器具の近くに置かないこと

熱で本体が損傷したり、故障の原因になります。



●洗浄・清掃するときや点検のときは、必ず速度調節レバーを「0」にもどして機械を止め、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になります。



●無理な姿勢で本機を持ち上げないこと

本機は重いので、ケガの原因になります。



●攪拌部品、ボウルを本体に確実にセットし、モーター・ヘッドを確実にロック位置にセットすること

部品が本体からはずれ、ケガの原因になります。



●ご使用にならない場合は、必ず速度調節レバーを「0」にもどして、電源プラグをコンセントから抜くこと

誤って速度調節レバーが「ON」状態になると、攪拌部品が作動し、ケガや故障の原因になります。



●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になります。



●本機にもたれたり、乗ったりしないこと

本機の転倒によるケガや故障の原因になります。



●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。



●洗浄・清掃するときには、必ず速度調節レバーを「0」にもどして機械を止め、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になります。



●保管の際は、横倒しにしないこと

機械内部からのグリスが漏れ、周囲を汚したり、機械の故障原因になります。



⚠ 注 意

●丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になります。



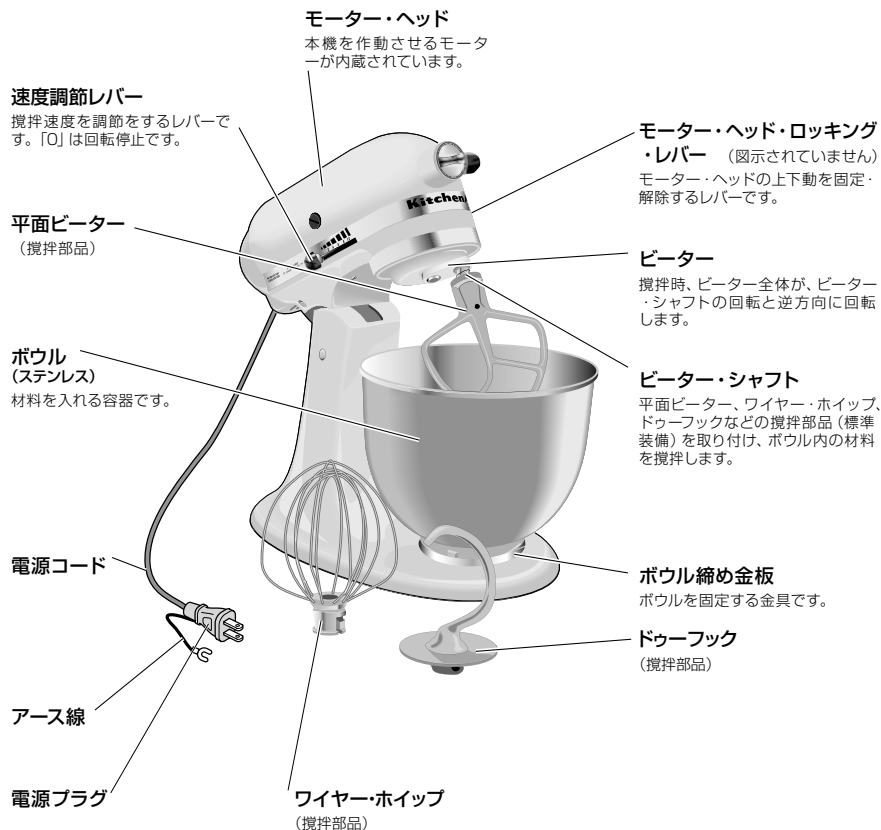
●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になります。



# 各部の名称とはたらき

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



**お願い**

●本機は、一般家庭用です。業務用として使わないでください。

## 攪拌部品と特長

攪拌部品（平面ビーター、ワイヤーホイップ、ドゥーフック）は標準付属品です。  
攪拌部品はそれぞれ、攪拌する食材や粘度などにより使い分けをしてください。



平面ビーター → P.13



粘度の高い材料の混合・攪拌に使用します。  
例：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 → P.14



空気を含ませる必要のある混合に使用します。  
例：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。  
破損の恐れがあります。



ドゥーフック → P.15、P.16



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。  
例：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

※上記に記載している、それぞれの攪拌部品の例は一例となります。3種類の攪拌部品（標準付属）と速度調節レバーの組み合わせによって、食材に合った生地づくりや生クリームのホイップを作ってください。

## ミキシングのしかた

お願い

- 本機をはじめて使うとき、またはしばらく使わなかったときは、ご使用前に攪拌部品とボウルを洗ってください。

- △警告 ●攪拌部品、ボウル、オプション部品の取付け、取外しのときは、必ず速度調節レバーを「0」にもどし、電源プラグを抜くこと  
ケガや感電の原因になります。



### 1 モーター・ヘッドを上げてください。

- ① モーター・ヘッド・ロックング・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。

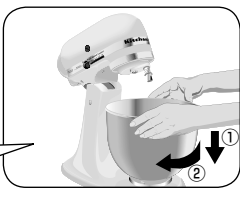
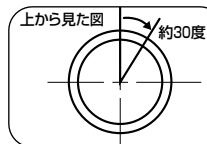


- ② モーター・ヘッドを上を持ち上げてください。



### 2 ボウルを取り付けてください。

- ① ボウルを、本体のボウル締め金板に乗せてください。ボウルが本体に正しくはまらないときは、ボウルを少し回してください。ボウルが本体にはまったら、時計方向に約30度回して、しっかり取り付けてください。



### 3 攪拌部品(平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック)を取り付けてください。

- ① 攪拌部品の取付部をビーター・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ビーター・シャフトのピンに引っかけてください。



### 4 モーター・ヘッドを下げ、ロックしてください。

- ① 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。



- ② モーター・ヘッド・ロックング・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。



- 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。

### 5 材料を入れてください。

(材料の量が少ない場合はモーター・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「仕込みのめやす」を参照してください。
- 生地作りかた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。



### 6 電源プラグを専用コンセントに差し込んでください。

- △警告 ●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」にもどすこと  
速度調節レバーが「ON」状態の場合、電源プラグを差し込むと同時に攪拌部品が作動し、ケガの原因になることがあります。



### 7 速度調節レバーをスライドして、攪拌をスタートしてください。

- ① 速度調節レバーを下向きに軽く押さえながらスライドしてください。



- ② ボウルから材料が飛び散るのを防ぐため、必ず低速にセットしてから、徐々に適した速度に上げてください。速度の調節は「速度調節のめやす」を参照してください。

- △警告 ●使用中は、手、毛髪、衣類を、標準装備の攪拌部品(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て、ケガの原因になります。



## ミキシングの終了のしかた

1 速度調節レバーを「0」にもどして、電源プラグを抜いてください。

⚠ 警告 ●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  
感電の原因になることがあります。



2 モーター・ヘッドを上げてください。

1 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。



3 攪拌部品(平面ビーター、ワイヤー・ホイップ、ドゥーフック)を取り外してください。

1 攪拌部品を、できる限り上に押し上げて、時計方向に回し、ビーター・シャフトのピンから外してください。



4 ボウルを取り外してください。

1 ボウルを反時計方向に回し、ボウル締め金板から外してください。



粘度の高い生地などを処理すると硬く締まることがあります。  
そのときは、本体をしっかり押さえた状態でボウルを反時計方向に回してください。

2 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。

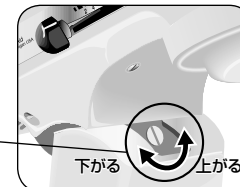
### お願い

#### ●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たり、底から離れすぎている場合は以下のように修正してください。

1 モーター・ヘッドを持ち上げてください。

2 攪拌部品を上げるには、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反時計方向に、下げる場合には時計方向に回してください。



#### ●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で故障ではありません。

異常に熱を持つ場合は、機械がさめるまで(約60分間)待ってから、ご使用ください。

#### ●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。ただし、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)を超えた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。

## 洗浄と清掃

⚠ 注意 ●洗浄と清掃の際は、電源プラグを抜くこと  
ケガや感電の原因になります。

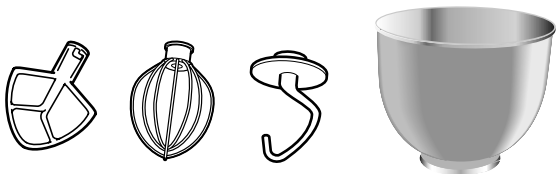


⚠ 注意 ●クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーや硬いタワシなどは使わないこと  
キズ、変形、腐食の原因になります。



### 攪拌部品とボウルの洗浄

① ご使用になった攪拌部品、ボウルを本体より取り外してください。



② 食器用中性洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、水で充分すすぎ洗いしてください。

③ 乾いた布で水分をふき取り、充分空気乾燥させてください。

### ビーターシャフト、本体外装の清掃

⚠ 警告 ●本体に直接水をかけないこと  
ショート、感電、漏電、錆、故障の原因になります。



① 中性洗剤を使ってビーターシャフト、本体の汚れをきれいにふき取ってください。

② きれいな水でしぼった布で、完全に洗剤成分をふき取り、充分に乾燥させてください。



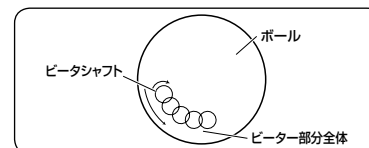
## 上手にお使いいただくために

### 独自のプラネタリー・ミキシング・アクション

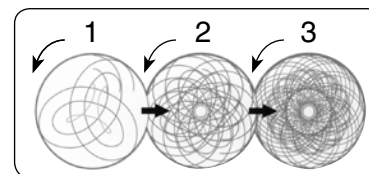


キッチンエイドのすぐれた攪拌力と均一な仕上がりの理由は、ビーター・シャフトの動きにあります。

●ビーター部分全体とビーター・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。



### 仕込量のめやす

9KSM95シリーズ		
品名	最大	最小
スポンジ系 (全卵の量)	生地で660g (卵玉 約6個)	100g
イタリアンメレンゲ (砂糖4:卵白2:水1)	490g	245g
生クリーム(シャンディー) (生クリーム:砂糖=10:0.8)	1,000g	220g
パウンドケーキ (薄力粉使用)	生地で1,000g	生地で400g
バター使用のパン生地 (強力粉使用)	生地で940g	生地で470g

- 注1) 処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。
- 注2) キッチンエイド・ミキサーは、機種の能力(仕込量・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する状態によっては、機械内部の回転歯車が破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。
- 注3) 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。
- 注4) 粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」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速度目盛り「2」で混ぜてください。
- 注5) 全卵 60g で算出しています。
- 注6) パスタ生地はドゥーフックを使用してください。攪拌中に首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。又、連続攪拌はお避けください。

## 速度調節のめやす

速度数	使用例
① かき混ぜる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> <li>● 練ったたねに小麦粉と乾燥した材料を加えるとき。</li> <li>● 乾燥した材料に液体を加えるとき。</li> <li>● 粘りけの強いたねを合わせるとき。</li> </ul>
② ゆっくりのミキシング	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ゆっくりの攪拌、すりつぶし、かき混ぜに適しています。</li> <li>● 粘りけの強いものを攪拌するとき。</li> <li>● じゃがいもや他の野菜をすりつぶすとき。</li> <li>● ゆるいたねを攪拌するとき。</li> <li>● イーストを混ぜてドゥーを練るとき。</li> </ul>
④ ミキシング 攪拌	<ul style="list-style-type: none"> <li>● クッキーのような、やや手応えのあるたねを混ぜるのに適しています。</li> <li>● 砂糖とショートニングをクリーム状にするとき。</li> <li>● メレンゲのために砂糖を卵白に加えるとき。</li> <li>● ケーキ・ミックスのために中ほどの速度を使うとき。</li> </ul>
⑥ 攪拌 クリーム状に練る	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 攪拌や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。</li> <li>● ケーキ、ドーナツ、その他のたねのミキシングの仕上げ。</li> <li>● ケーキ・ミックスのために高速を使うとき。</li> </ul>
⑧ 高速攪拌 泡立て	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。</li> </ul>
⑩ 高速の泡立て	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 少量の生クリーム、卵白を泡立てるのに適しています。</li> </ul>

\*速度調節レバーは上記速度数の間にセットすることもできます。  
 \*粘りけの強いピザの生地や、パン生地などをミキシングする場合は、「速度4」以下にしてください。  
 (「速度4」以上の高速運転は絶対にしないでください。)  
 \*使用例は参考レベルになります。量と食材の状態によっては変動することがありますのでご注意ください。

## ミキシングのヒント

練り物またはパンだねを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、「速度調節のめやす」をご覧ください。

### 材料の添加

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行きます。

- 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(標準装備)は平面ビーターを使用します。

- ① 各材料が均一に混ざるまで「速度1」を使用します。
- ② 徐々にご希望の速度に上げます。

材料は動いている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、ビーターが十分ボウルに接近していません。  
 「ビーターとボウルの調節について」を参照して調節してください(P10参照)。

### ケーキ・ミックス

- 攪拌部品(標準装備)は平面ビーターを使用します。
- 市販のケーキ・ミックスを混ぜるとき、中速度には「速度4」を、高速度には「速度6」を使ってください。
- 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「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。
- 粘りけのあるフルーツは、小麦粉をまぶすと生地に均一に混ざります。

### ゆるいたねを混ぜる場合

- 飛び散りを防ぐために、必ず低い速度で混ぜてください。
- たねに粘度が出てから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(標準装備)はワイヤー・ホイップを使用します。

- 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ます。
- 飛び散らないように、低速でスタートさせます。
- 徐々に速度を上げながら、卵白が必要な固さになるまで泡立えます。

量	速度
卵白3ヶ分	徐々に10まで上げる
卵白4～5ヶ分	徐々に8まで
卵白6ヶ分以上	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。
泡立ち初め	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、柔らかな角が立つ。
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(標準装備)はワイヤー・ホイップを使用します。

- あらかじめ冷やしたボウルに生クリームを入れます。
- 飛び散らないように、低速でスタートさせます。
- 徐々に速度を上げながら、必要な固さになるまで泡立えます。

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。
形ができはじめる状態	ワイヤー・ホイップを離すとフワツとした角が立つ。デザートやソースなどの調理で、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

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。泡立すぎないよう、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。

## イースト入りパンのドゥーの混ぜかたとこねかた

- ボウルを取り付けてからドゥーフックをビーター・シャフトに取り付けます。
- 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ます。
- モーター・ヘッドを下げてロックしてください。
- 「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。
- 「速度2」のままで、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ます。



### お願い

液体材料を一度に大量に加えないでください。一度に加えますと、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。

- 「速度2」のままで、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。



- ドゥー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。
- パンだねがドゥーフックにまつわったら、「速度2」で7～10分間練るか、ドゥーがなめらかで弾力ができるまで練ってください。



- モーター・ヘッドを上げてドゥーフックを外し、パンだねを取り出してください。ドゥーの発酵のさせ方、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。従来の方法の場合は、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「速度2」で混ぜてください。それから、手順⑥から⑨に進んでください。

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	原因	直しかた
速度調整レバーを「ON」にしても機械が動かない。	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
作動中のモーターの音が気になる	—	機械によって多少音が大きい場合がありますが、異常ではありません。機械によって発生する音が異なります。
作動中の機械の振動が大きくなる	ボウル内の攪拌する食材が負荷の高いものになっていませんか？	食材の量を減らすなどして負荷を低くしてください。
モーターの回転数が落ちた モーターの回転数が一定しない 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。
	ボウル内の攪拌する食材が負荷の高いものになっていませんか？	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。	お買い上げ店にご連絡ください。
作動中に異音がる	ボウルと攪拌部品が当たっていませんか？	攪拌部品とボウルのすき間を調節してください。→P10
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処理していませんか？	機械が冷めるまで（約60分間）待ってから、再度ご利用ください。
モーターが焼けた臭いがする	まだ新品ではありませんか？	ご使用を続けるうちに少なくなります。

## パン作りのヒント

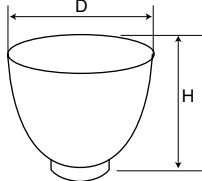
キッチンエイド・ミキサーを使用してのパン作りは、手作りによるものとはかなり違います。いくつかの練習を要しますが、ポイントさえ押さえられれば、効率のよいパン作りを十分に楽しんでいただけます。ここでは、お客様にキッチンエイドのパン作りに慣れていただく助けになるように、いくつかのパン作りのヒントを記しました。

- 攪拌部品（標準装備）はドゥーフックを使用します。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。
- パン生地の最大処理量は生地で800g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。高温の液体はイーストを殺し、一方低温のもの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。
- レシピで特に示めされていない限り、通風のよい26℃～30℃の暖かい場所でパン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。指先で軽くドゥーフックを素早く押し、指の穴がそのまま残れば発酵は完了です。
- 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。パンだね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。

もしパンだねがベタベタとくっつき、水気が多いようであれば、1度に少しずつ、ゆっくり小麦粉を加えてください。このとき、決して最大処理量を超えないように注意してください。完全にドゥーフックにまといついて小麦粉を練り混ぜてください。小麦粉の追加分量が多すぎると、乾燥したパンになります。

- パンの種類によりドゥーフックは異なります。特に全粒粉のドゥーフックはドゥーフックにまとまらない場合があります。しかし、ドゥーフックがドゥーフックと接触していれば、練り混ぜはおこなわれます。
- 大量のドゥーフックをこねる場合や、柔らかいドゥーフックはドゥーフックの環の上にかかる場合があります。これは、ドゥーフックが粘っているため、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、パンだね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。
- 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。

# 仕様

品名	キッチンエイド・ミキサー
型式	9KSM95シリーズ
外形寸法	幅 奥行 高さ 220・360・350mm (モーターヘッドを持ち上げたとき 奥行 430・高さ 450mm)
電源	100V 50/60Hz
電流	3.0A(15分定格)
消費電力	225W
回転数 (無負荷時)	標準攪拌部品装着時 60~250rpm(無負荷時) アタッチメント装着時 50~200rpm(無負荷時)
容器容量	4.28L
質量	10.2kg
電源コード	コードの長さ1.5m
容器サイズ(mm)	<p style="text-align: center;">D220・H180</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。

## エフ・エム・アイ商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください》

### ●保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。  
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

### ●保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店へご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
- 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
  - ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
  - 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
  - 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
  - 業務用として使用された場合の故障および損傷。
  - お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
  - 本書の提示がない場合。
  - 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
  - 指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 消耗部品（カーボンブラシ、ボウル、攪拌部品）は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※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。  
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

### ●修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）

当社では、本製品修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を販売打ち切り後5年とさせていただきます。修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品名	キッチンエイド・ミキサー		
型式	9KSM95		
お客様	ご芳名		
	ご住所	〒 TEL ( )	
お買上げ店	店名・住所		
お買上げ日	年	月	日
	無料修理保証期間		お買上げ日より1年間