

ハンドミキサー

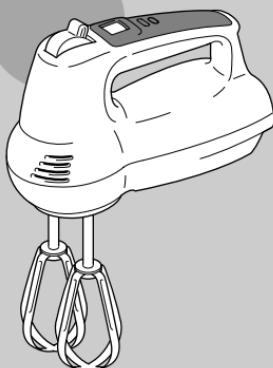
形名：THM280

取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に
保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、
正しくご使用ください。
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。



もくじ



安全上のご注意 1~2
各部のなまえとはたらき 3



使いかた 4



お手入れのしかた 5



調理のポイント 6
調理例 7~8



故障かな?と思ったら 9



仕様 9
アフターサービスについて 10
保証書 裏表紙



安全上のご注意

安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」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、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
- 注意事項は次のように区分しています。

△警告

誤った扱いをすると、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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例



記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。



(左図の場合は分解禁止)



記号は、「しなければならないこと(強制)」の内容をお知らせするものです。



(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)

△警告

手持禁止
回転中のビーターに、手・ヘラ・スプーン・はしなどで絶対に触れない。
けがをする恐れがあります。

禁止
子供だけで使わせい。
幼児の手の届く所で使わない。
子供や幼児がけがをする恐れがあります。

分解禁止
修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

水場禁止
発火・感電の恐れがあります。

水場禁止
水につかない。水をかけない。
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
感電の恐れがあります。

△注意

禁止
子供や幼児の手の届く場所には保管しない。

子供や幼児がけがをする恐れがあります。

禁止
ぬれた手で使わない。

必ず守る
本製品が破損する恐れがあります。

禁止
切替スイッチの「OFF」を確かめてから電源プラグを抜き差しする。

必ず守る
けがをする恐れがあります。

電源プラグを抜く
ビーターの取り付け、取り外し、及びお手入れをする時は、電源プラグを抜いておく。

必ず守る
けがをする恐れがあります。

電源プラグを抜く
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。

禁止
火災・感電の恐れがあります。

必ず守る
コンセントから電源プラグを抜く時は、電源プラグを持って抜く。

禁止
火災・感電の恐れがあります。

禁止
交流100V以外では使わない。(日本国内専用)

禁止
発火する恐れがあります。

禁止
ねじが戻らなくなった電源コードは危険なため、使わない。



断線・感電の恐れがあります。

禁止
電源コードは下記のように扱わない。

- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない



電源コードが傷む恐れがあります。

禁止
落とさない。ぶつけない。

禁止
本製品が破損する恐れがあります。



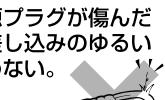
禁止
使用中に吸気口や排気口を、ふさがない。

禁止
火災・感電の恐れがあります。



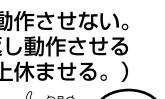
禁止
電源コードや電源プラグが傷んだ時は使わない。差し込みのゆるいコンセントは使わない。

禁止
火災・感電の恐れがあります。



禁止
連続10分以上は動作させない。(それ以上繰り返し動作させる場合は、10分以上休ませる。)

禁止
本製品が破損する恐れがあります。



禁止
本製品は家庭用なので、業務用として使わない。

禁
止



各部のなまえとはたらき

切替スイッチ

ビーターの取り外しボタンを兼ねています。「OFF」の位置で真下へ押し込むと、ビーターが外れます。

速度調節：5段

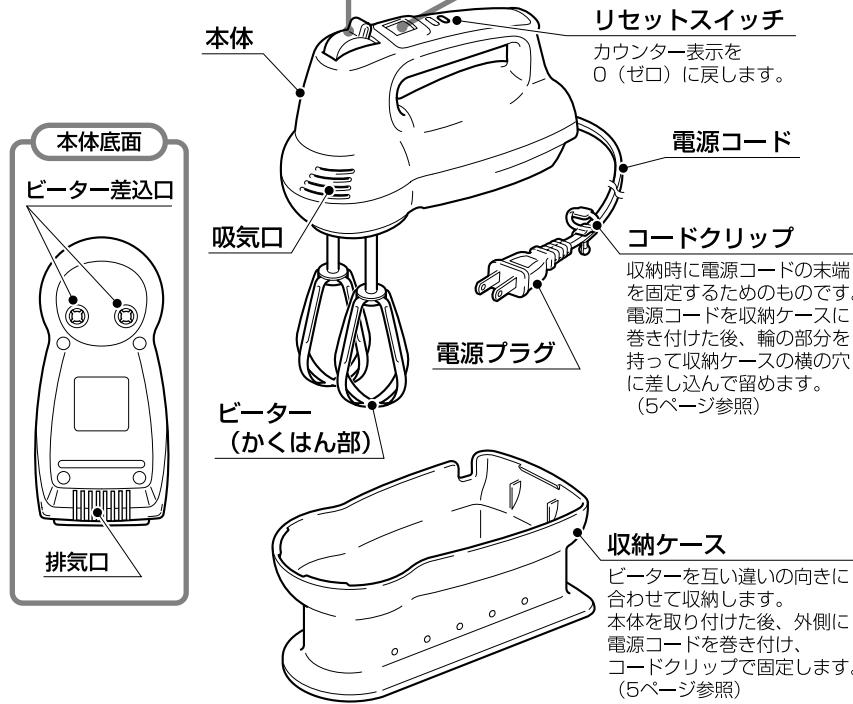
調理内容や好みで速度が調整できます。

速い	5 泡立て
4	3 クリーム状にする
3	2 泡のキメを整える
遅い	1

ビーター取り外し

カウンター

動作時間をカウントします。切替スイッチを入れるとスタートし、切るとストップします。
0（ゼロ）に戻すにはリセットスイッチを押します。
10分まで表示できます。10分以降はカウントがストップして点滅します。
調理時間の目安としてお使いください。



使いかた

1 材料とボウルを用意する。

- 材料が飛び散ることがありますので、深めのボウルをご用意ください。
-

2 ビーターをセットする。

- 本体底面のビーター差込口の溝と、ビーターの凸部を合わせて、カチッと止まるまで差し込んでください。
-

3 電源プラグをコンセントに差込み、切替スイッチを入れる。

- ビーターをボウルの中に入れてから切替スイッチを入れます。
 - カウンターがスタートします。
-

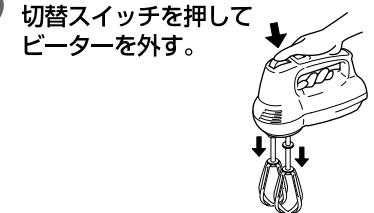
4 材料をかくはんする。

- 切替スイッチで調理の内容にあった速度にしてください。（3ページ参照）
-

5 切替スイッチを切る。

- 材料の飛び散り防止のため、ビーターをボウルに入れられたまま切替スイッチを切ります。
 - カウンターが止まります。
-

6 電源プラグをコンセントから抜き、切替スイッチを押してビーターを外す。



ご注意

- ビーターによる削れを防ぐため、アルミ製・プラスチック製ボウルは使わない。
- ビーターは必ず2本一緒に使う。
- ビーターの取り付け、取り外しをする時は、切替スイッチを「OFF」にして、必ず電源プラグを抜いてからおこなう。
- 切替スイッチが「OFF」になってい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む。
- 回転中のビーターに、手・へら・スプーン・はしなどで絶対に触れない。
- 硬い材料、粘りの強い材料には使わない。
- パン生地、ピザ生地などの生地づくりには使わない。
- ビーターの回転が遅くなったり止まった時には、切替スイッチを「OFF」にして電源プラグをコンセントから抜き、ビーターにからみ付いた材料を取り除く。その材料はハンドミキサーで調理しない。
- ビーターは落としたり衝撃を加えない。変形させない。
- カウンターが10分にならたら10分以上休ませる。

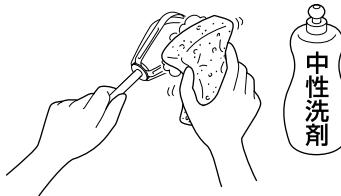


お手入れのしかた

必ず切替スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。

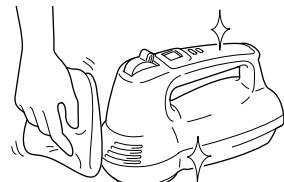
ビーター

スポンジに中性洗剤をつけてぬるま湯で洗い、すすいでよく乾かしてください。



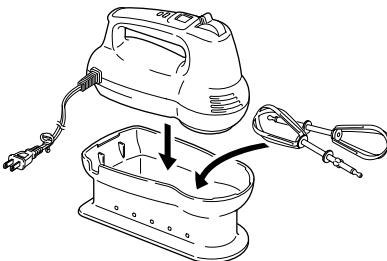
本体

やわらかい布を「石ケン水」や「水で薄めた中性洗剤」に浸し、よくしぼってからよごれなどを拭き取ります。

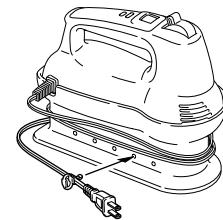


保管（収納ケースに入れる）

①収納ケースにビーターを互い違いの向きに入れ、本体を取り付けます。



②電源コードを強く引っ張らないように収納ケースに巻き付け、巻き終わりのコードクリップ部分を側面の穴のいずれかに留めます。



ご注意

- シンナー・ベンジン・スチールたわし・ナイロンたわし・磨き粉・化学ぞうきんをよごれ落としに使わない。

- 高温になる所・湿度の高い所・直射日光の当たる所には、保管しない。

調理のポイント



- 材料は正確に計量してください。
- ボウルとビーターに水分や油分がついていると泡立ちにくくなります。ご使用の際は、よく洗って乾かしてからご使用ください。
- ヘラで混ぜ合わせるときは、泡をつぶさないようにヘラで生地を切るようにして混ぜてください。7・8ページの調理例では「さっくりと」と表現しています。

メレンゲの特性

●卵白について

- 温度が高いと表面張力が小さくなるので泡立ちやすくなりますが、安定性が低いメレンゲになります。温度が低いと泡立ちにくくなりますが、気泡がしまりキメの細かいメレンゲになります。
- 新鮮な卵白にはコシがあるので、泡立てても卵白の繊維が切れず気泡を十分に含むことができないので、安定性が低いメレンゲになります。

●砂糖について

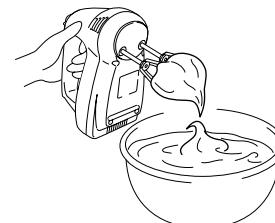
砂糖は、気泡の安定性を高める役目をします。しかし、一方で泡立てを抑える働きもあります。そのため、量が多いと泡立ちにくくなりますが、しっかりとした安定性の高いメレンゲになります。泡立ての中盤から後半にかけて分けて入れると泡立てやすくなります。

●硬さについて

お菓子の種類によって、メレンゲの硬さを使い分けます。

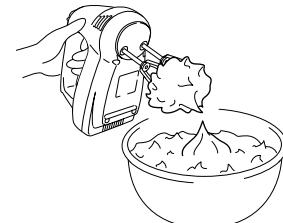
・ふんわりメレンゲ

ビーターでくい上げると、先端がおじぎするくらいの状態。
主に卵黄生地と合わせて使うお菓子（シフォンケーキなど）に適しています。



・しっかりメレンゲ

ビーターでくい上げると、ボコッとした感じでくっついてきて、角がピンと立った状態。
主にメレンゲが主体となるお菓子（ダックワーズなど）に適しています。





調理例

※泡立て時間は、下記の条件で本製品を使用した場合です。

- ステンレス製ボウル 直径21cmを使用
- 卵白の温度は、約15°C
- 約2秒に1周の速度でボウルの周囲を沿うように動かす

シフォンケーキ（ふんわりメレンゲ）

材料【直径17cmシフォン型 1台分】

卵黄	70g (Mサイズ4~5個分)
砂糖	60g
塩	1つまみ
サラダ油	60cc
水	100cc
バニラオイル	10滴
A「薄力粉」	120g
レベキングパウダー	小さじ1
●メレンゲ	
卵白	150g (Mサイズ4~5個分)
砂糖	50g
●生クリーム	
牛クリーム	200cc (動物性脂肪分35~40%くらい)
砂糖	20g

道具

ボウル×2/直径17cmシフォン型/ヘラ/
パレットナイフ/竹串/
粉ふるい器

準備

- オーブンを170°Cに温めておく。
- Aを1、2回ふるっておく。



作りかた

- ① ボウルに卵白・砂糖を入れ、速度5で約2分30秒泡立て。 (先端がゆっくりとおじきするくらいの硬さ)
- ② 別のボウルに卵黄・砂糖・塩を入れ、速度1で約20秒混ぜる。
- ③ “②”にサラダ油を加え、速度1で約20秒混ぜる。
- ④ “③”に水・バニラオイルを加え、速度1で約20秒混ぜる。
- ⑤ “④”にAをふるいながら一度に加え、速度1で約30秒混ぜる。
- ⑥ “⑤”的ボウルへ“①”的メレンゲ1/3を加え、速度1で約20秒混ぜる。
- ⑦ “⑥”を“①”的メレンゲのボウルへ加え、ヘラで白い筋がなくなるまで均一に混ぜ合わせる。
- ⑧ 油も何も塗らない型に生地を高い位置から流し入れる。型を軽く調理台の上に落としてから170°Cのオーブンで約40分焼く。
- ⑨ 竹串を刺し、何もついてこなければ焼き上がり。すぐに型を逆さにして完全に冷まし、パレットナイフを使って型から取り出す。
- ⑩ ボウルに生クリームと砂糖を入れ、速度2で約2分、速度3で約1分30秒泡立て、ケーキに添える。

マドレーヌ

材料【直径8cmのマドレーヌ型 6個分】

卵	105g (Mサイズ約2個分)
砂糖	60g
薄力粉	90g
A「無塩バター」	70g
牛乳	20cc
無塩バター	適宜 (型に塗る)
強力粉	適宜

道具

ボウル/マドレーヌ型/ヘラ/粉ふるい器

準備

- オーブンを180°Cに温めておく。
- Aのバターと牛乳を合わせて湯せんにかけ、バターを溶かしておく。
- 型に溶かしバターをはけで塗り、冷蔵庫で冷やしてから強力粉をふり、余分な粉を落とす。
- 薄力粉は1、2回ふるっておく。



作りかた

- ① ボウルに卵を入れ、速度1で約20秒混ぜてから砂糖を加え、速度1で約20秒混ぜる。
- ② “①”を湯せんにかけ、人肌になるまで温める。
- ③ 湯せんからはずし、速度5で約3分泡立て、字が書けるくらいまでになったら、速度1で約1分泡のキメを整える。
- ④ “③”に薄力粉をふるいながら加え、ヘラでさっくりと均一に混ぜる。
- ⑤ “④”にAを加え、ヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ 型に生地を流し入れ、180°Cのオーブンで約20分焼く。

調理例

※室温や材料メーカーの違いによりでき上がりに差が生じることがあります。
でき上がりの状態を見ながら時間を調整してください。

※デコレーション用ホイップクリームを作る時は、クリームのパッケージに記載の用途「ホイップ用」になっているものをお使いください。

注：メーカーによってはデコレーション用にならないものもあります。

ダックワーズ（しっかりメレンゲ）

材料【10個分 (生地は20個)】

A「アーモンドブードル	60g
薄力粉	10g
砂糖	適宜
●メレンゲ	
卵白	
砂糖	
●フィリング	
無塩バター	
好きなジャム	

作りかた

- ① ボウルに卵白・砂糖を入れ、速度5で約4分30秒泡立て、速度1で約30秒泡のキメを整える。
- ② “①”にAをふるいながら加え、ヘラでさっくりと混ぜ合わせる。アーモンドブードルがふるいきれない場合は、手でほぐして入れてください。
- ③ 紋り袋に“②”を入れ、天板に直径約5cm、高さ約1.5cmの丸形に絞り出す。
- ④ 粉砂糖を2回ふるいかける (生地表面をパリッと焼き上げるため)。
- ⑤ 180°Cのオーブンで約15分焼き、冷めたらオーブン用シートからがす。
- ⑥ 常温にもどりやわらかくなったバターとジャムをヘラで混ぜ合わせる。
- ⑦ 生地が冷めたら“⑥”をサンドする。



ココアクッキー

材料【直径5cmの円形抜き型で約20個分】

無塩バター	90g
砂糖	90g
卵	Mサイズ1個分
A「薄力粉」	
ココア	
強力粉	

作りかた

- ① ボウルにやわらかいたバターを入れ、速度1で約30秒泡立てクリーム状にする。
- ② 砂糖を加え、速度1で約30秒泡立て、徐々に速度3まで上げて白くふんわりするまで混ぜ合わせる。
- ③ “②”に溶いた卵を4~5回に分けて加え、その都度、速度1で混ぜ合わせる。
- ④ “③”にAをふるいながら加え、ヘラでさっくりと混ぜる。
- ⑤ ひとまとめになりたら、ラップで包み冷蔵庫で1時間休ませる。
- ⑥ オーブンを180°Cに温めておく。
- ⑦ 強力粉で打ち粉をしながら、めん棒で約8mmの厚さに伸ばし、型で抜く。
- ⑧ 天板に1cm間隔に並べ、180°Cのオーブンで約20分焼く。





故障かな？と思ったら

下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。（10ページ参照）

こんなときは

ビーターがセットできない。

考えられる原因

- ビーター取付凸部が変形している。

ビーターどうしが当たる。

- ビーター本体が変形している。

モーターが動いたり
止まったりする。

- 電源コードが断線しかけている。

カウンターが表示されない。

ビーターは作動するがカウンターが進まない。
リセットスイッチが効かない。

煙が出る。
電源コードがねじれて戻らなくなつた。

こう処置してください

ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
(10ページ参照)

品名	ハンドミキサー	寸法	高さ201×幅205×奥行き96 (mm) (収納時)
形名	THM280	重 量	約1.2kg (収納時) (ビーター・ケースを含む)
電 源	AC100V 50/60Hz	コード長さ	1.4m
消 費 電 力	100W	速 度 調 節	5段切替
回転数(ビーター)	600~1250 (回/分)		
定格時間	10分		

仕様



アフターサービスについて

1.保証書について

保証期間はお買い上げ日より1年間です。
この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼されるとき

- 保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。(修理には特殊な技術が必要です。)

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。

- ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口

受付時間：平日 9時～17時

- 部品・修理についてのお問い合わせ

0120-343-122
受付PHS OK

- 商品・お取り扱い・その他のお問い合わせ

0120-106-018
受付PHS OK

〒390-0821 長野県松本市筑摩4-1-20

TEL 0263-26-4870
FAX 0263-25-0808

株式会社 テスコム

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

愛情点検



『長年ご使用のハンドミキサーの点検を！』

●ご使用前に必ず電源コードに傷などがないかお確かめください。

〈無料修理規定〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、お買い上げ販売店が無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
 - ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
 - ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ⑤本書の提示がない場合。
 - ⑥本書にお買い上げ日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有效です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

- 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などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間にについて詳しくは「アフターサービスについて」の項をご覧ください。
- 当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保証書

持込修理

品名	ハンドミキサー		形名	THM280	保証対象	本体
保証期間	お買い上げ年月日より 1年間		★お買い上げ年月日	年 月 日		
★ お客様	ご芳名 ご住所(〒) お電話	様	★ 販売店	住所・店名 電話		

株式会社 テスコム

www.tescom-japan.co.jp

本社／東京都品川区西五反田5-5-7
工場／長野県松本市筑摩4-1-20