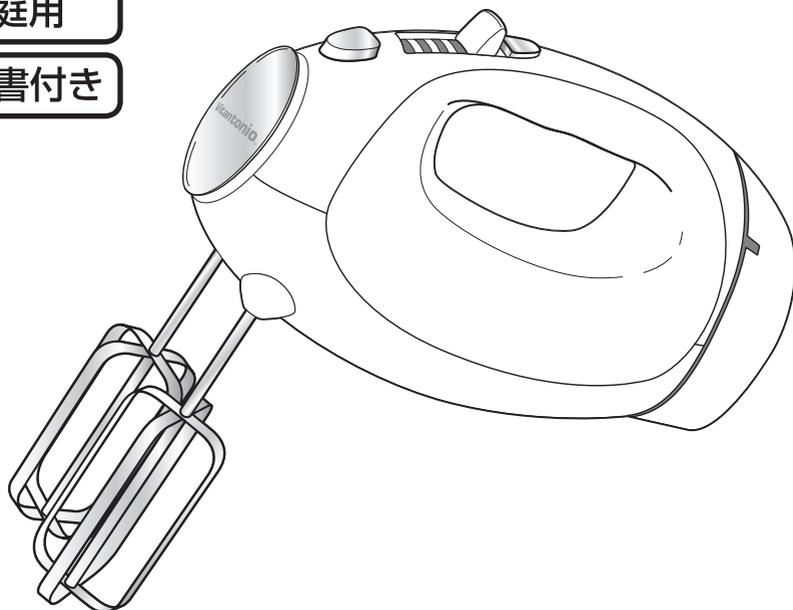


Vitantonio®

取扱説明書

家庭用

保証書付き



VARIETY HAND MIXER

バラエティハンドミキサー

VHM-9

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ バラエティハンドミキサーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1~2
各部のなまえ	3
使い方	4~5
お手入れのしかた	6
レシピ	7~12
保証とアフターサービス	13
無料修理規定/仕様	14
保証書	裏表紙

輸入発売元 株式会社 三栄コーポレーション

©2009 SANYEI CORP., JAPAN 無断転載を禁ず

安全上のご注意

必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

●表示内容を無視して誤った使い方をしたとき生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 **警告** この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 **注意** この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

●お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

     この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

  この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

※お読みになられた後は、お使いになれる方がいつも見られる所に必ず保管してください。

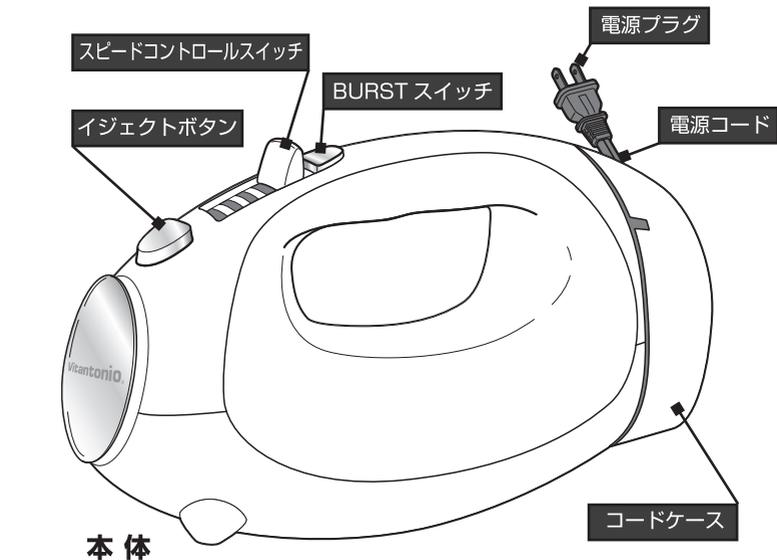
 **警告**

	■絶対に分解・修理・改造は行わない。	発火や、異常動作によるけがの原因になります。 ●修理はお買い上げの販売店、または当社までご相談ください。
	■本体を水につけたり、水をかけたりしない。	ショート・感電の恐れがあります。
	■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。	感電の原因になります。
	■回転中のアタッチメントに手、へら、スプーン、髪、衣服などを絶対に触れない。	けがの原因になります。
	■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。	やけど・感電・けがの原因になります。
	■交流 100V 以外では使用しない。	火災・感電の原因になります。
	■電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。	傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。 ●修理はお買い上げの販売店、または当社までご相談ください。
	■電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る。	プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。 ●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。
	■電源プラグは根元まで確実に差し込む。	差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。 ●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

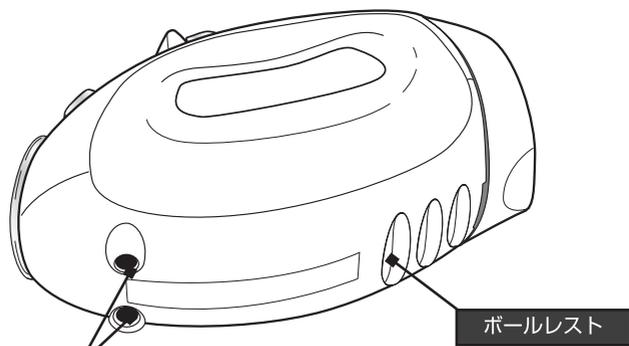
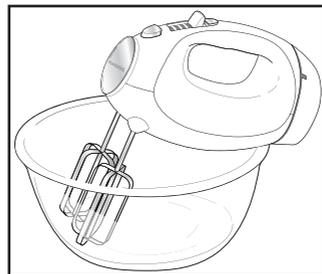
安全上のご注意

 **注意**

	■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。	感電やショートして発火することがあります。
	■回転が遅くなったら、一旦スイッチを切り、電源プラグを抜いてから、アタッチメントにからんだ材料を取り除く。	モーター故障の原因になります。
	■スイッチが「OFF (切)」になっているのを確かめてから電源プラグを抜き差しする。	けがをする恐れがあります。
	■ミルクシェイカーを使用する際は、グラス等の容器に直接触れないよう注意する。	容器が傷ついたり、破損する恐れがあります。
	■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いておく。	けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。
	■アタッチメントの取り付け・取り外しや、お手入れするときはプラグをコンセントから抜く。	けがをする恐れがあります。
	■通常運転時は連続 15 分以上運転しない。Burst 運転時は連続 2 分以上は運転しない。	モーター故障の原因になります。
	■使用中、吸気口および排気口をふさがない。	モーター故障の原因になります。
	■固い材料、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作りには使用できません。モーター故障の原因になります。
	■付属のアタッチメント（フラットビーター、ワイヤービーター、ウィスク、ミルクシェイカー）以外は使用しない。	けがや故障の原因になります。 ●新しいアタッチメントのお求めはお買い上げの販売店、または当社までご相談下さい。
	■ガス、オープンなど火の気のあるところや熱を帯びた物の近くに置かない。	故障の原因になります。
	■調理以外の用途では使用しない。	この製品は家庭用調理器具です。他の用途で使用すると故障の原因になります。



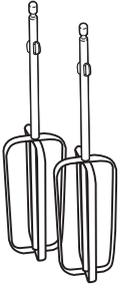
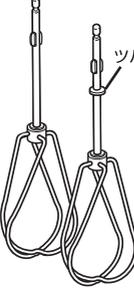
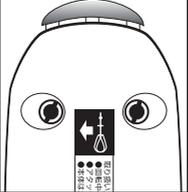
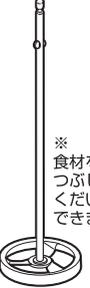
本体

アタッチメント
取り付け穴

ボールレスト使用例

十分に安定感のあるボールをご使用の場合はイラストのようにボールの縁にひっかけて一時作業を休める事ができます。必ずスイッチをOFF(切)にしてから行ってください。

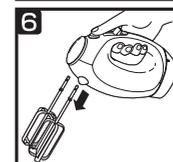
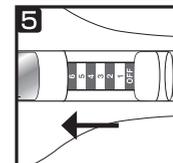
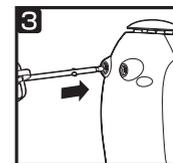
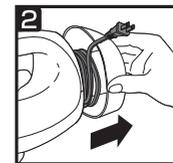
付属アタッチメント

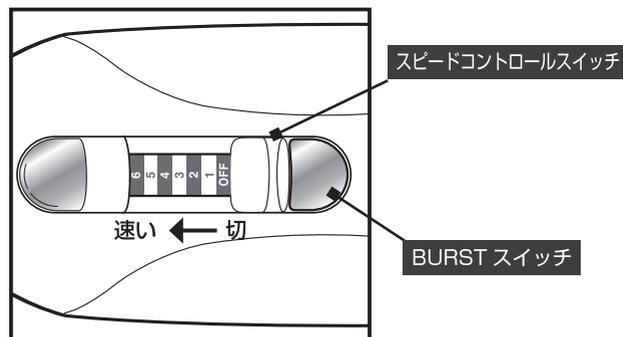
フラットビーター	ワイヤービーター	ウィスク	ミルクシェイカー
用途 全卵、卵黄 泡立て	用途 小麦粉、バターなどの 混ぜ、混ぜ合わせ	用途 卵白・生クリーム 泡立て	用途 シェイク、 ラッシーなどの 混ぜ
	 ツバ  ワイヤービーターを取り付ける際は、ツバがついている方を注意表示に従って左側に取り付けてください。		 ※ 食材を つぶしたり、 くだいたり は できません。

■基本手順

- 1 収納ケースの PUSH 表示部分を両側から軽く押し、本体を収納ケースから外す。
- 2 電源コードを必要な長さだけ、コードケースから取り出す。
- 3 電源プラグがコンセントに差し込まれていない事、スピードコントロールスイッチが OFF (切) にセットされている事を確かめ、使用するアタッチメントをカチッというまで差し込む。
- 4 電源プラグをコンセントに差し込む。
- 5 アタッチメントを材料に差し込み、スピードコントロールスイッチをスピード 1 の方向にゆっくり動かす。
(スピードは 1 → 6 の順に速くなる。)
- 6 使用後は、必ずスイッチを OFF (切) にし、プラグをコンセントから抜いておく。イジェクトボタンを押し、アタッチメントを外す。
※イジェクトボタンはスピードコントロールスイッチが「OFF」になっていないと押せません。

⚠ アタッチメントの取り付け(取り外し)の際は、スイッチを OFF (切) にし、プラグをコンセントから抜いておいてください。





スピードは1→6の順に速くなります。BURSTスイッチを押すと各スピードよりもスピードが速くなり、食材の状態を見ながら微妙な速度を調節することができます。

⚠ BURST 運転は連続して2分以上使用しないでください。モーターの故障の原因になります。

スピードの設定目安 下記を参考にそれぞれスピードを調節してください。

OFF	切
1	低速：調理開始時などに、食材をなじませる。泡立てのきめを整える。
2～3	中速：クッキー生地など小麦粉、バター、砂糖などを混ぜ合わせる。
4～6	高速：卵、生クリーム泡立て、シェイク、ラッシーなどの混ぜ。

- ⚠**
- アタッチメントが材料の中に入ってからスイッチを入れてください。回転させながら入ると材料が飛び散ります。
 - スピードは1から様子を見ながら上げるようにしてください。最初から高速回転にすると材料が飛び散ります。
 - ボールを片手で添えて作業を進めてください。ボールが動いて落下などの危険があります。

■ウィスクのお取り扱い上の注意

- ウィスクは卵白と生クリームの泡立て専用としてご使用下さい。その他の泡立てはフラットビーターをご使用下さい。
- 泡立てする際にボールの底部分に回転するウィスクをあてますと、破損の原因となる可能性があります。
- ウィスクをご使用の際は低速スピードからスタートし、徐々に高速のスピードに移行してください。(ウィスク保護のため)
- 使用頻度の高い業務用としてのご使用は避けてください。

本体

本体の汚れは湿った布で拭き取る。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いておく。

付属アタッチメント、収納ケース

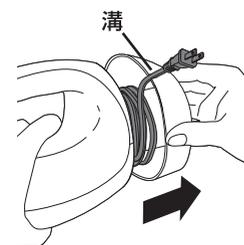
台所用中性洗剤とぬるま湯ですすいでよく乾かしておく。

食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。

- ⚠**
- スイッチを必ず OFF (切) にし、プラグをコンセントから抜いてから作業を行ってください。
 - 本体の丸洗いはできません。水をかけたり、水につけたりしないでください。
 - シンナー、ベンジン、化学ぞうきんなどは使わないでください。傷や変色の原因となります。

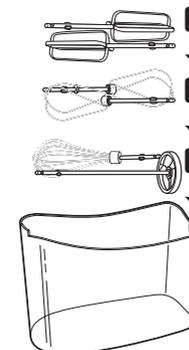
■収納方法

①電源コード



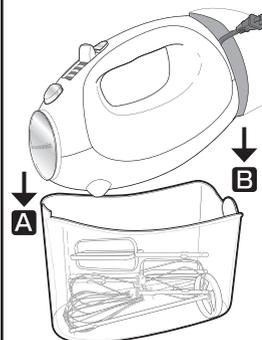
コードケースを引っぱってあげ、コードを内側に巻きつけます。電源プラグを溝に引っ掛けます。

②付属アタッチメント



上記の順番に収納ケースに収納してください。

③本体/収納ケース



A → **B** の順番に収納ケースにセットして、最後にコードケースを戻して収納ケースに固定します。

収納状態



ショートケーキ

■材料 (21cm 丸型 1 台分)

卵	4 個
砂糖	120g
薄力粉	120g
牛乳	大さじ 1
無塩バター	25g
バニラエッセンス	少々
いちご	20 個
シロップ	
〔水〕	100ml
〔砂糖 (グラニュー糖)〕	50g
〔キルシュ酒〕	大さじ 1
ホイップクリーム	
〔生クリーム〕	200ml
〔砂糖 (グラニュー糖)〕	20g

■準備

- 卵は室温に戻しておきます。
- バターは牛乳と合わせ、湯せんで溶かしておきます。
- 型の内側に薄くバターを塗り、オーブンシートを敷きます。
- 薄力粉はふるっておきます。
- いちごは洗ってへたを取り、半分は飾り用に残して、残りの半分は薄くスライスしておきます。
- オーブンを 180℃に予熱しておきます。

シロップを作る。

- 鍋に水と砂糖を入れ、火にかけて煮溶かし、冷ましてからキルシュ酒を加えて混ぜ合わせます。



🍳作り方

- 1 フラットビーターを取り付けます。ボールに卵と砂糖を入れ、スピードを 1 から 6 に徐々に速めて、しっかりと泡立てます。もったりとしてきたら、スピードを 1 に落とし、泡立ちを均一にします。
- 2 1 にバニラエッセンスを加え、さらに薄力粉をふるいながら加えて、スパチュラでざっくりと混ぜます。
- 3 溶かしバターと牛乳を加え、スパチュラで手早く混ぜます。
- 4 3 の生地を高い位置からケーキ型にゆっくりと流し込みます。型をかるくたたいて空気を抜きます。
- 5 180℃に予熱しておいたオーブンに入れ、25～30分焼きます。焼き上がったらオーブンから出し、型ごと 20cm くらいの高さからテーブルに落とし、型から出し、底を上にしてケーキクーラー（網）にのせて冷まします。
- 6 ホイップクリームを作る
ボールに生クリームと砂糖を入れ、本体にウイスクを取り付けてスピードを 1～6 に徐々に速めて、八分立てまで仕上げます。
- 7 5 のスポンジを横にナイフを入れ、2 枚に切り分けます。スポンジの切り口にシロップとホイップクリームを塗ります。スライスしたいちごを並べて、その上にもホイップクリームを塗ります。
- 8 もう一枚のスポンジの切り口にもシロップを塗り、7 にかぶせて、表面にもシロップを塗ります。表面全体に残りのホイップクリームを塗り、飾り用のいちごを並べます。

オレンジシフォンケーキ

■材料 (18cm 丸型 1 台分)

卵黄	4 個分
砂糖 (グラニュー糖)	80g
サラダ油	60ml
オレンジ果汁	70ml
〔薄力粉〕	115g
〔ベーキングパウダー〕	小さじ 1/2
卵白	5 個分
砂糖 (グラニュー糖)	20g
オレンジの皮 (みじん切り)	大さじ 1

■準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- オーブンを 170℃に予熱しておきます。
※ホイップクリームは 6 ページ参照。



🍳作り方

- 1 フラットビーターを取り付けます。ボールに卵黄と砂糖を入れ、スピードを 1 から 6 に徐々に速めて、白っぽくなるまで混ぜます。
- 2 スピードを 3 におとし、サラダ油をゆっくり加え、もったりするまでよく混ぜます。さらにオレンジ果汁を少しづつ加え、分離しないようによく混ぜます。
- 3 スイッチを切ってボールに薄力粉、ベーキングパウダーをふるいながら一度に加えます。フラットビーターを外してワイヤービーターを取り付けます。再度、スピードを 3 まで速めて粉が混ざるまでワイヤービーターでしっかりと混ぜます。
- 4 別のボールに卵白と砂糖を入れます。ワイヤービーターを外してウイスクを取り付けます。スピードを 1 から 6 に速めてツノが立つまでしっかりと泡立てメレンゲにします。
- 5 3 のボールに 4 のメレンゲの 1/3 量を入れ、スパチュラでしっかりと混ぜます。残りのメレンゲの 1/2 量を加え、さらに混ぜます。
- 6 残りのメレンゲと、オレンジの皮を加えて、スパチュラで均等になるまで混ぜます。
- 7 6 の生地をシフォン型に高い位置から流し入れ、テーブルに 2～3 回落として空気を抜きます。
- 8 170℃のオーブンに入れ、約 45 分焼きます。
- 9 焼き上がったら、型を逆さまにして冷まします。
- 10 型から外して切り分けて、お好みでホイップクリームやフルーツジャムを添えます。

バナナケーキ

■材料 (7×8×17cmパウンド型 1台分)

バター	100g
〔ブラウンシュガー	40g
グラニュー糖	40g
卵	2個
〔薄力粉	140g
ベーキングパウダー	小さじ 1
くるみ	30g
〔バナナ	2本
レモン汁	少々

■準備

- 型にバターを塗り、薄力粉(分量外)をふりかけておきます。
- バターを室温に戻してやわらかくしておきます。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- バナナを一口大に切り、レモン汁をふっておきます。
- ブラウンシュガーとグラニュー糖は合わせておきます。
- くるみはローストして粗く砕いておきます。
- 卵はほぐしておきます。
- オーブンを180℃に予熱しておきます。



🍳作り方

- 1 ワイヤービーターを取り付けます。ボールにレモン汁をふったバナナを入れ、ワイヤービーターで押しつぶしながら、スピードを1～3に徐々に速めてピューレ状にします。
- 2 別のボールにバターを入れ、ワイヤービーターでスピード1～3でなめらかになるまで混ぜます。
- 3 2に砂糖を少しずつ加えながら、スピード1～3で混ぜます。スイッチを切り、スパチュラでボールの周りを落とし、さらにクリーミーになるまで混ぜます。
- 4 3にほぐした卵を少しずつ加えながら、スピード1～3で混ぜます。
- 5 4に1、くるみ、ふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを加えて、スピード1～3で混ぜます。
- 6 5の生地を型に流し入れて表面をなめらかにして、180℃のオーブンで約40分焼きます。

カントリークッキー

■材料 (約30枚分)

バター	100g
ブラウンシュガー	120g
卵	2個
バニラオイル	少々
薄力粉	180g
ベーキングパウダー	小さじ 1
チョコレートチップ	40g
ピーカンナッツ	40g

■準備

- バターを室温に戻しておきます。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ピーカンナッツを粗く刻んでおきます。
- オーブンを190℃に予熱しておきます。
- 天板の底にオープンシートを敷きます。

かぼちゃのワッフル

■材料 (8～9個分)

かぼちゃ	250g
卵 (Lサイズ)	1個
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	15g
砂糖	40g
(かぼちゃの甘みの具合によって調節してください。)	
ハチミツ	大さじ 1
バター	50g
牛乳	150ml

■準備

- かぼちゃは皮をむき、3cm角に切って電子レンジで加熱しやわらかくしておきます。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- バターは1cm角に切って溶かしておきます。
- ワッフルメーカーを予熱しておきます。



🍳作り方

- 1 ワイヤービーターを取り付けます。ボールにバターを入れスピードを1～3に徐々に速めてクリーム状になるまで混ぜます。
- 2 ブラウンシュガーを少しずつ加えながらスピード3で白っぽくなるまで混ぜます。
- 3 卵を少しずつ加えながら、スピード3で混ぜます。バニラオイルを加えます。
- 4 薄力粉とベーキングパウダーをふるったものを加え、スピード1～3に徐々に速めて混ぜ合わせます。チョコレートチップ、ピーカンナッツを加え、さらに混ぜます。
- 5 天板に生地をスプーンですくって落としていき、190℃のオーブンで13～15分焼きます。



🍳作り方

- 1 ワイヤービーターを取り付けます。ボールにかぼちゃを入れスピード1でペースト状になるまで混ぜます。
- 2 卵、牛乳を加えてスピード1でさらに混ぜます。
- 3 薄力粉とベーキングパウダーをふるったものを加え、スパチュラでしっかり混ぜ合わせます。
- 4 溶かしバターと砂糖を加え、混ぜ合わせます。
- 5 熱しておいたワッフルプレートに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を入れて約5分焼きます。

マヨネーズ

■材料

卵黄 (M サイズ)	1 個
酢	大さじ 1
塩・こしょう	少々
マスタード	小さじ 1/2
サラダ油	100ml
レモン汁	小さじ 1/2

🍳作り方

- 1 フラットビーターを取り付けます。卵黄、酢、塩、こしょう、マスタードをボールに入れ、スピード 1 で全体に白っぽく泡立つまで攪拌します。
- 2 1 にサラダ油を少量ずつ加えて、スピード 2 で攪拌します。これを繰り返し、乳化してツノが立つまでしっかりと攪拌します。
- 3 最後にレモン汁を加えて味を調えます。

※酢とサラダ油は同時に入れず、タイミングを分けて攪拌します。



クリームチーズとくるみのクリーム

■材料

クリームチーズ	100g
生クリーム	大さじ 2
くるみ	20g
ハチミツ	大さじ 1.5

■準備

- クリームチーズを 1cm 程度の厚さに切っておきます。
- くるみをローストして粗く砕いておきます。

🍳作り方

- 1 ワイヤービーターを取り付けます。ボールにクリームチーズと生クリーム、ハチミツを入れ、スピード 1 ~ 3 に徐々に速めてなめらかになるまで混ぜます。
- 2 1 に砕いておいたくるみを加え、スピード 1 で混ぜ合わせます。
- 3 ワッフルやピッツェル、クラッカーにつけていただきます。9 ページのかぼちゃのワッフルとよく合います。



アボカドディップ

■材料

アボカド	中 1 個
生クリーム	大さじ 3
レモン汁	小さじ 1
塩・こしょう	少々

■準備

- アボカドの皮をむいて種をとり、6 分の 1 程度に切っておきます。



🍳作り方

- 1 ウィスクを取り付けます。ボールに生クリームを入れ、スピード 1 ~ 6 に徐々に速めてツノが立つ手前まで泡立てます。
- 2 ウィスクを外してワイヤービーターを取り付けます。別のボールにアボカド、レモン汁、塩、こしょうを加え、滑らかになるまでスピード 1 で混ぜ合わせます。
- 3 2 に 1 を加え、スピード 1 で混ぜ合わせます。
- 4 ワッフルやピッツェル、クラッカーにつけていただきます。

シェイク

■材料 (2 人分)

牛乳	80ml
お好みのアイスクリーム	150ml
生クリーム	50ml

🍳作り方

- 1 ミルクシェイカーを取り付けます。容器に材料をすべて入れ、スピードを 1 ~ 6 に徐々に速めて約 1 分攪拌します。



プレーンラッシー

■材料 (2 人分)

プレーンヨーグルト	200g
牛乳	200ml
ハチミツ	大さじ 2

🍳作り方

- 1 ミルクシェイカーを取り付けます。容器に材料をすべて入れ、スピードを 1 ~ 6 に徐々に速めて約 1 分攪拌します。



■ミルクシェイカーご使用の際の注意

- ⚠ ●容器がぐらつかないよう、片手を添えて攪拌してください。
- 容器にアタッチメントが直接触れないようご注意ください。容器が傷ついたり、破損する恐れがあります。

修理メモ

基本料金

商品代金

ご連絡いただきたい内容

使いかた・部品・保証などのご相談窓口



修理ご相談窓口



保証書

持込修理

品番 品名	VHM-9 ビタントニオ バラエティハンドミキサー
お客様	お名前 様
	ご住所
	TEL ()

本書はお買上げ日から左記期間中故障が発生した場合には、裏面の記載内容で無料修理をお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は裏面に記載しておりますのでご参照ください。

※販売店の皆様へのお願い：
必ず*印欄をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。

* お買上げ日	* 販売店
年 月 日	
保証期間(お買上げ日より)	
対象部分 本体 1年間	

株式会社 三栄コーポレーション
家電事業部

〒464-0858
名古屋市中千種区千種1-15-1
ルミナスセンタービル 2F

フリーダイヤル
☎ 0120-950-031

受付時間 9:30~12:00
13:00~16:30
(土日・祝日除く)

愛情点検



長年ご使用のビタントニオ バラエティハンドミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか

- 差し込みプラグを入れても動かない。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- その他の異常がある。

使用中

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。