



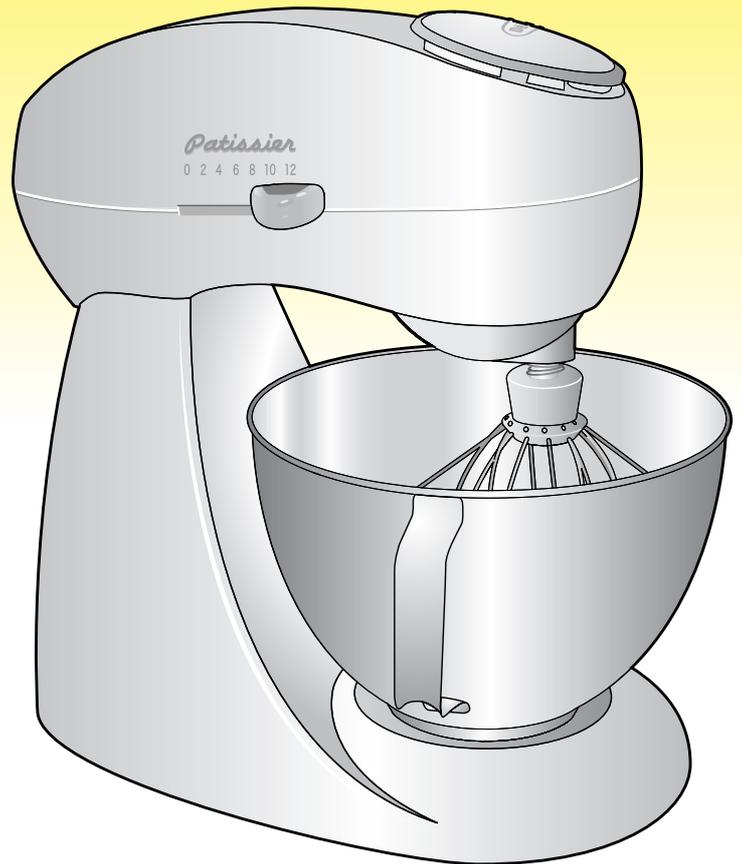
Italian Living Innovation

デロンギ ミキサー・パティシエ

Mod.MX270J

家庭用

取扱説明書



特長

■ 下ごしらえを手早く、楽しく

お菓子やパン作りに欠かせない力仕事を速く、確実にこなせます。付属のミキシングツールを交換することで、混ぜる・こねる・泡立てるなど、さまざまな料理に利用できます。

■ ムラなく混ぜるプラネタリーミキシング方式

回転軸とミキシングツールが逆方向に回転するプラネタリーミキシング方式なので、材料を均一に短時間で混ぜることができます。

■ 微妙なスピード調節もOK

スピードスイッチがスライド式なので、自在に速度をコントロールできます。

■ 材料の飛び散りを防ぐスプラッシュガード付き

スプラッシュガードを付ければ、材料が飛び散ってキッチンを汚すこともありません。

このたびは、デロンギ ミキサー・パティシエ MX270Jをお求めいただき、誠にありがとうございます。

本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

MADE IN CHINA

もくじ

安全上のご注意.....	2~4	スプラッシュガードの使いかた.....	11~12
ミキサー・パティシエの特長.....	5	調理の目安.....	12
各部の名称とはたらき.....	6~7	調理のヒント.....	13
ご使用になる前に.....	7	お手入れのしかた.....	14
使いかた ① 準備する.....	8	故障かな?と思ったら.....	15
使いかた ② まぜる.....	9	仕様.....	15
使いかた ③ できあがったら.....	10	アフターサービスについて.....	裏表紙

安全上のご注意

1. ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. 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、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して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ています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。



発火注意



感電注意



禁止行為



分解禁止



強制／指示



プラグをコンセントから抜く

電源について

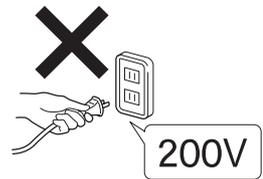
警告

- 電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とる
それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因となります。

15A 125V



- 電源は、家庭用交流100V／50/60Hzで使用する
それ以外で使用すると、火災や感電の原因となります。



200V



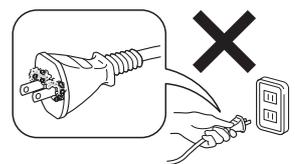
プラグについて

警告

- 濡れた手でプラグを抜き差ししない
感電の原因となります。



- プラグに付いたホコリなどは取り除く
プラグにホコリがたまったまま使用すると、火災の原因となります。定期的に取り除いてください。



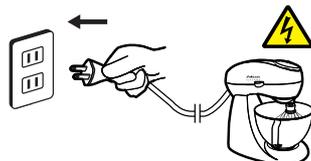
プラグについて

注意

- プラグを持って抜き差しする
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。



- プラグは本体のスピードスイッチを「0」にしてから抜く
プラグの抜き差しは、必ず本体のスピードスイッチを「0」にしてから行ってください。



- プラグはしっかりと差し込む
しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。



- 使用時以外はプラグをコンセントから抜く
火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。



電源コードについて

⚠ 警告

● 破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しない

- 電源コードやプラグが破損していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因となります。



- 使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。

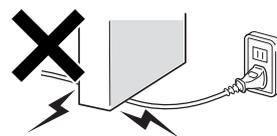


電源コードについて

⚠ 注意

● 電源コードやプラグを乱雑に扱わない

電源コードやプラグを無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたり、引っぱったり、ねじったりしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。



使用場所について

⚠ 注意

● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しない けがや感電をする危険があります。



使用場所について

⚠ 注意

● 平らで安定のよいテーブル等に置いて使用する

不安定な場所に置くと、本製品が転倒し、けがや故障の原因となります。



● 熱い表面や濡れた表面に置かない 故障の原因となります。



使用上の注意

⚠ 警告

● 運転中はボウルの中に、指、へら、はし、スプーンなどを入れない けがをする危険があります。

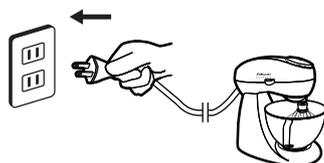


● 運転中は、手、毛髪、衣服などを近づけない 回転部に巻き込まれて、けがをする危険があります。



● ボウルを取り付け、ミキサーヘッドを固定してから電源プラグをコンセントに差し込む

ボウルを取り付けない状態や、ミキサーヘッドを上げた状態で運転すると、けがをする危険があります。



● 運転する前に、ミキシングツールとボウルがしっかりと取り付けられていることを確認する しっかりと取り付けられていないと、ミキシングツールや材料が飛んで、けがをする危険があります。



● 移動させるときは、両手でしっかりと持つ

本製品の重量は約6.9kg（本体のみ）です。誤って落とすと、けがや故障の原因となります。また、無理な姿勢で持ち上げると、けがをする危険があります。

● 使用中は、本体から離れないでください。



使用上の注意

⚠ 注意

- 他製品の部品や付属品を組み合わせて使わない
故障、けが、火災の原因となります。

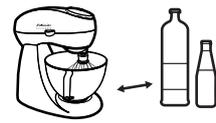
- 「から運転」はしない
材料を入れない状態で「から運転」しないでください。故障の原因となります。

- 他の用途で使わない
この製品は家庭用食品攪拌専用です。食品材料以外のものを入れたり、他の用途に使わないでください。

- 運転中にミキシングツールやボウルの取り外しはしない
 - 運転中にミキシングツールやボウルの取り外しはしないでください。けがをする危険があります。

 - 使用後は、毎回スピードスイッチを「0」にして、回転が止まったことを確認してからミキシングツールやボウルを外してください。
- 規定以上の材料を入れない
ふきこぼれの原因になります。

- 熱い材料は使わない
熱い材料の攪拌はおやめください。やけどやけがをする危険があります。

- 運転中は他の調理器具などを、そばに置かない
ボウルや本体との接触により、他の調理器具などが破損または故障する恐れがあります。

- 調理後はできるだけ早く材料を取り出し、洗浄する
 - 調理後はできるだけ早くボウルから材料を取り出し、洗浄してください。
 - 材料を詰めたまま保存しないでください。故障の原因となります。
- 運転中に移動させない
けがや故障の原因となります。


運転中のスピード音について

⚠ 注意

- 運転中にスピードが変化する音が発生しても異常ではありません
本製品は、パン生地をこねる、またはケーキミックスに卵を加える場合など、異なる負荷条件でスピードを調整する「スピードセンサー・コントロール」が装備されています。したがって、運転中にスピードが変化する音が発生しますが、これは、負荷および選択したスピードに合わせて調節するためですので、故障ではありません。


お手入れについて

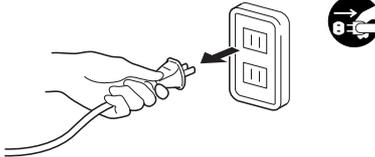
⚠ 警告

- 改造や分解、修理しない
火災や感電、けがの原因となります。修理は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までご相談ください。


お手入れについて

⚠ 注意

- 本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水洗いしない
故障や感電の危険があります。

- お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜く
けがをする危険があります。


ミキサー・パティシエの特長

お菓子やパン作り、料理の下ごしらえを手早く、楽しく

混ぜる・こねる・泡立てるなど、お菓子やパン作りに欠かせない力仕事
が速く確実に行えます。付属のミキシングツールを交換して、マッシュ
ポテトから冷たいデザートまでいろいろな料理に使えます。



ケーキや
マッシュポテトに

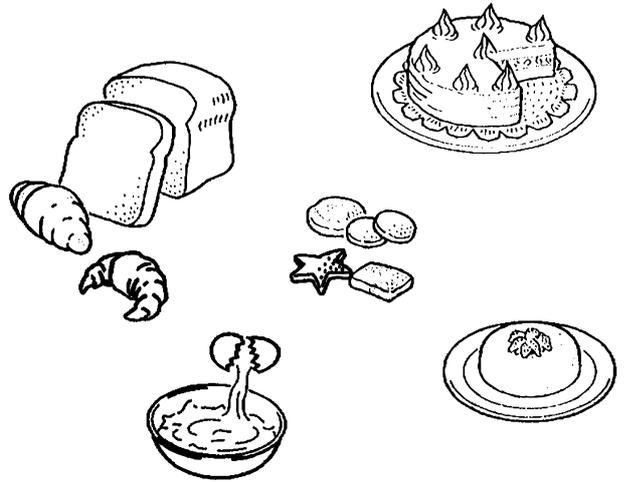


卵や生クリームの
泡立てに



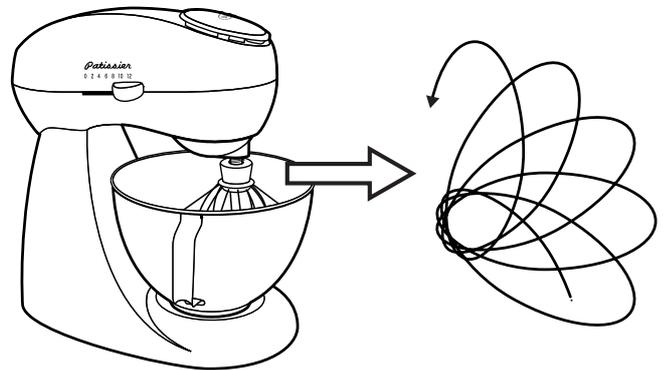
パン生地に

ミキシングツール



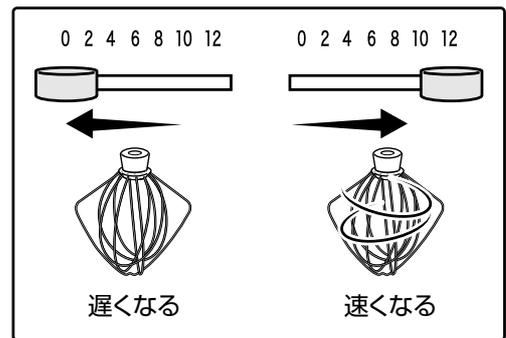
ムラなく混ぜるプラネタリーミキシング方式

シャフト(回転軸)とミキシングツールが逆方向に回転し、惑星の軌道
を重ねたような軌跡を描くプラネタリーミキシング方式なので、材料
が短時間で均一に混ぜられます。



「もう少しゆっくり」、「だんだん速く」、「ちょっと混ぜる」…
微妙な調節がしやすいスライド式スピードスイッチ

スピードスイッチを動かして自在に速度をコントロールできます。



材料の飛び散りを防ぐブラッシュガード付き

飛び散りやすい材料でもブラッシュガードを取り付ければ、キッチンを汚しません。

デザイン性と耐久性を兼ね備えたメタルボディ

回転部とモーター部が独立しているので、熱が発生しにくく、耐久性に優れています。

大容量のステンレス製ボウルで一気に調理

ボウルの容量は4.6Lです。生クリームなら1L、パン生地なら400g(粉の量)まで一度に調理できます。

スピードセンサー・コントロール

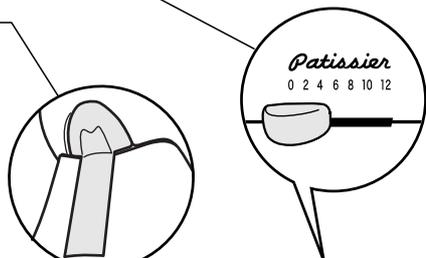
異なる負荷条件でスピードを維持できるように設計されています。

各部の名称とはたらき

本体

スライド式スピードスイッチ (電源スイッチ兼用) (以下「スピードスイッチ」)
左右にスライドさせて回転速度を調節します。

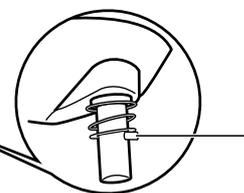
ヘッドリフトレバー (ミキサーヘッド用)
ミキサーヘッドを固定しているロックを解除します。



ミキサーヘッド

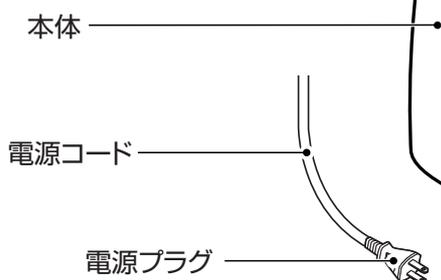
ミキシングツールやボウルの取り付け/取り外しのときに、持ち上げます。ヘッドリフトレバーを回すとロックが外れ、持ち上げることができます。モーターを内蔵しています。

ミキシングツール固定ピン



ミキシングツール差し込み口

付属のビーター、ホイッパー、ドゥフックを取り付けます。



スライド式スピードスイッチ (電源スイッチ兼用)

スライド式スピードスイッチを左右にスライドさせて回転速度を調節します。

● ミキシングツールの回転速度

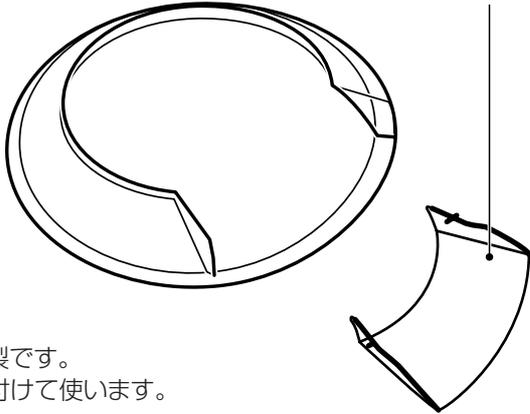
0 (電源オフ)	—	運転が停止します。使用しないときは、必ずこの位置にスピードスイッチを合わせておきます。
2	62-65回転/分	低速な回転です。
4	86-89回転/分	やや低速な回転です。
6	130-135回転/分	中ぐらいの速さの回転です。
8	162-167回転/分	
10	198-200回転/分	やや高速な回転です。
12	231-235回転/分	高速な回転です。

付属品

スプラッシュガード

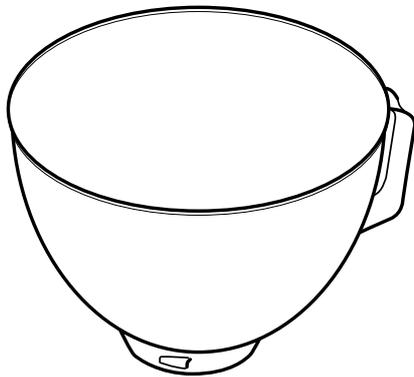
材料の飛び散りを防ぎたいときに取り付けます。
(11~12ページ)

材料流し込み用シュート



ボウル

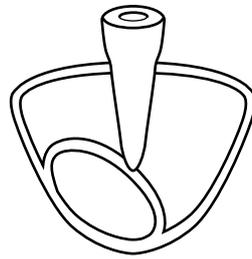
ステンレス製です。
本体に取り付けて使います。



レシピブック

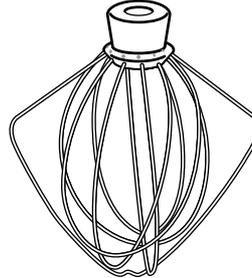
全22ページ

ミキシングツール



ビーター

スポンジケーキ生地やマッシュポテトなどの材料を混ぜ合わせるのに適しています。材料がこびりつきにくいパウダー塗装が施されています。

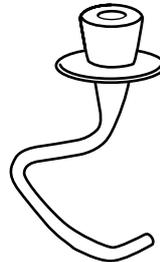


ホイッパー

メレンゲやホイップクリームなど、液体の材料を泡立てたり、混ぜるのに適しています。さびにくい18-10ステンレス製です。

⚠️ ご注意

ホイッパーは粘り気の強い材料には使わないでください。本体やホイッパーが故障する恐れがあります。



Dough フック

パン生地やピザ生地など、重い生地を混ぜたりこねたりするのに適しています。材料がこびりつきにくいパウダー塗装が施されています。

ご使用になる前に

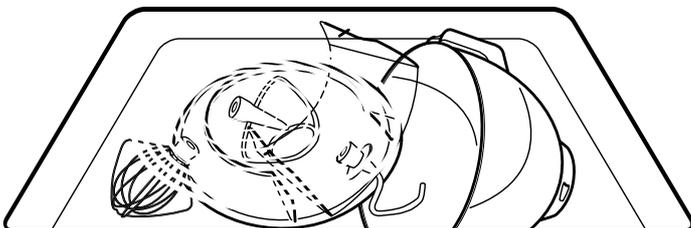
お買い上げ後、初めてご使用になるときは、付属品を洗ってください。

ボウル、スプラッシュガード、ミキシングツールを中性洗剤を入れたぬるま湯に浸し、スポンジで洗います。そのあと十分にすすいで乾かしてください。



ヒント

本体のミキシングツール差し込み口に潤滑油が付着している場合は、乾いた布などで拭きとってください。潤滑油を拭きとっても性能には影響しません。



⚠️ ご注意

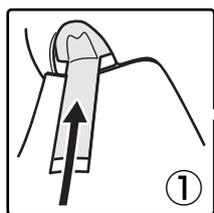
- 本体、電源コード、電源プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。
- シンナーやベンジン、ワイヤーブラシ、金属たわし、研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。
- ミキシングツール（ビーター、ホイッパー、 Dough フック）は、食器洗い機で洗うと変色することがあります。

使いかた ① 準備する

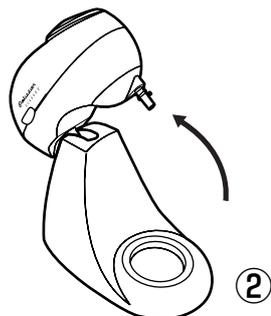
🔌 スピードスイッチは「0」に合わせてください。

🔌 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

1 ヘッドリフトレバーを上を押して、ミキサーヘッドを片方の手で持ってロックするまで上げる



ヘッドリフトレバーを上を押す

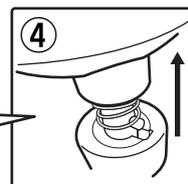


止まるまで持ち上げる
(ヘッドリフトレバーが元に戻ります)

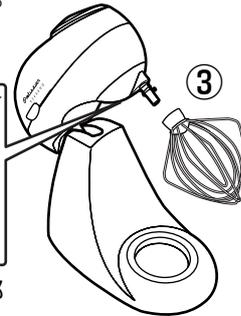
2 ミキシングツールを取り付ける
ビーター、ホイッパー、ドゥフックのいずれかを取り付けます。



押し上げたまま右に
いっばいまで回す



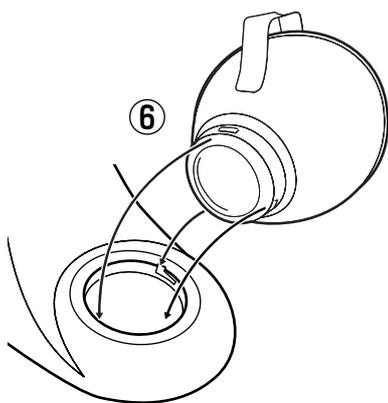
差し込み口の凸部と
ミキシングツールの凹部を
合わせて押し上げる



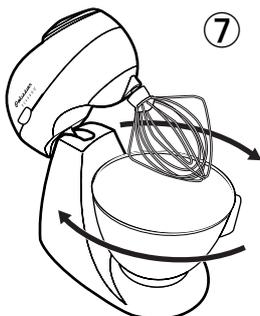
⚠️ ご注意

ミキサーヘッドはモーターを内蔵しているため、大変重い構造です。ミキサーヘッドを上げ下げする際に片方の手でしっかり持たないと、急激に落ちて大変危険です。本体とミキサーヘッドの間に指やその他のものがないか確認してから行ってください。

3 ボウルを取り付ける

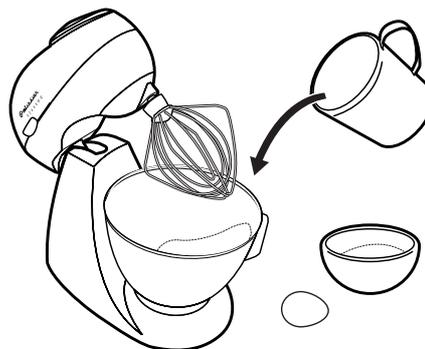


凹凸を合わせて置く

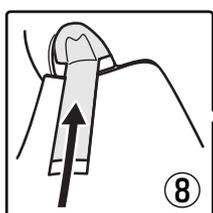


止まるまで回す

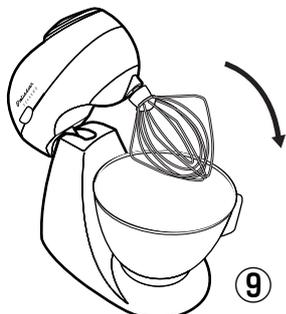
4 材料を入れる



5 ヘッドリフトレバーを上押し、ミキサーヘッドを片方の手で持って下げる



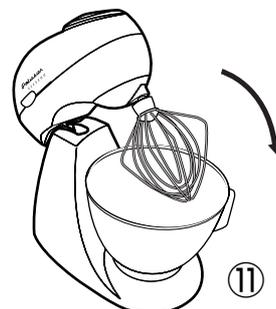
ヘッドリフトレバーを上を押す



途中まで押し下げる



ヘッドリフトレバーから手を離す



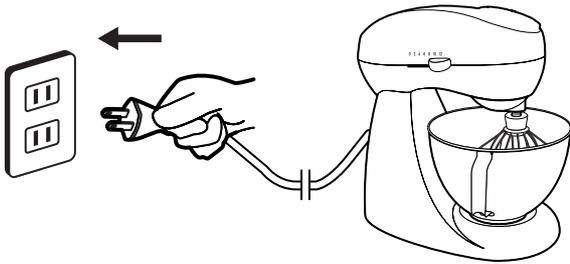
ミキサーヘッドが
カチッと固定されるまで押す
(ヘッドリフトレバーが元に戻ります)

使いかた ② まぜる

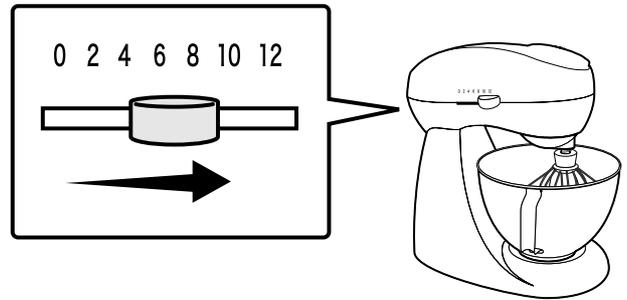
 スピードスイッチは「0」に合わせてください。

スピードスイッチを右にスライドさせるとスイッチが入り、ミキシングツールが回転します。スピードスイッチを「0」に戻すとスイッチが切れて回転が止まります。

1 電源プラグをコンセントにつなぐ

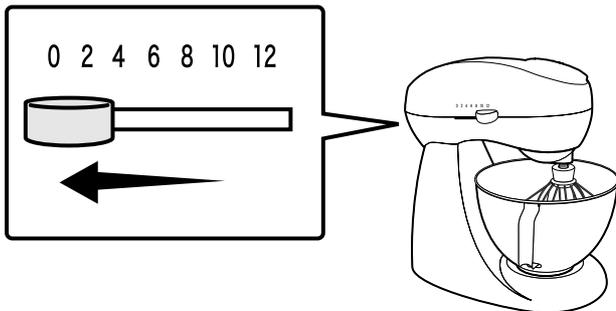


2 スピードスイッチを動かす
スイッチが入り、ミキシングが始まります。

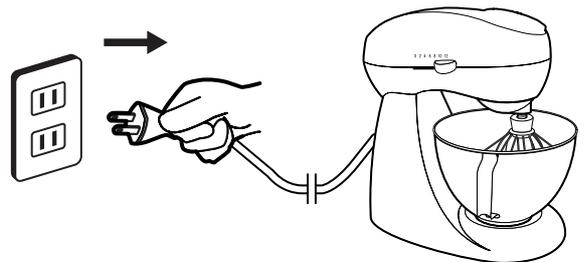


 **ヒント**
スピードスイッチについて詳しくは、「各部の名称とはたらき」(6ページ)をご覧ください。

3 スピードスイッチを「0」に戻す
材料がお好みの状態になったら、スピードスイッチを「0」にしてスイッチを切ります。



4 電源プラグをコンセントから抜く



ボウルの側面に材料が付いてしまったら

材料がボウルの側面に付いて混ぜりにくいときは、次のようにします。

1. スピードスイッチを「0」に戻して、ミキシングをいったん止める。
2. ミキサーヘッドを上げる(8ページ)。
3. へらなどを使って材料を落とす。
4. ミキサーヘッドを元に戻してミキシングを再開する。



ご注意

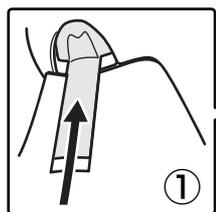
必ずスピードスイッチを「0」にしてスイッチを切ってから、へらを使ってください。運転中にへらを使うと、けがや故障の恐れがあります。

使いかた ③ できあがったら

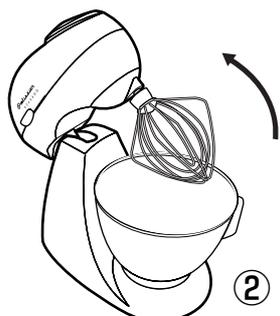
 スピードスイッチは「0」に合わせてください。

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

1 ヘッドリフトレバーを上押し、ミキサーヘッドを片方の手で持ってロックするまで上げる

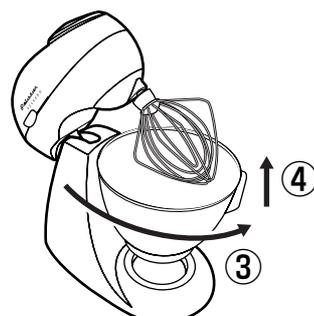


ヘッドリフトレバーを上押し

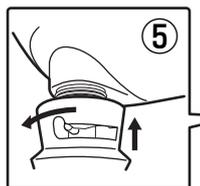


止まるまで持ち上げる
(ヘッドリフトレバーが元に戻ります)

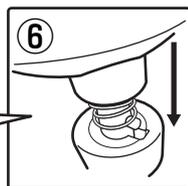
2 ボウルを取り外す



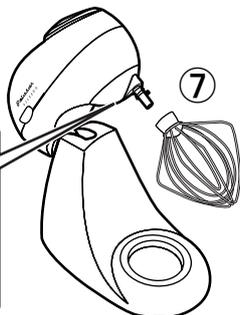
3 ミキシングツールを取り外す



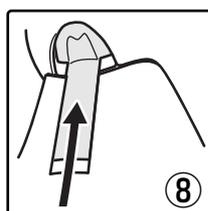
ミキシングツールを押し上げ、左に
いっぱいまで回す



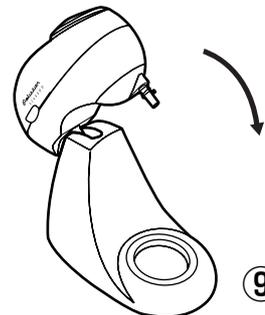
ミキシングツールを引き下げて取り
外す



4 ヘッドリフトレバーを上押し、ミキサーヘッドを片方の手で持って下げる



ヘッドリフトレバーを上押し

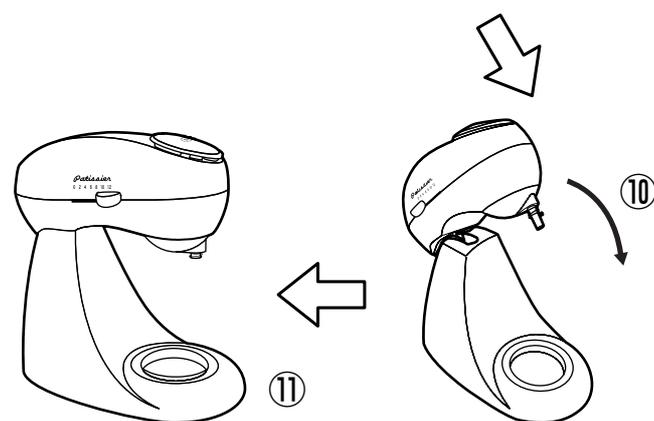
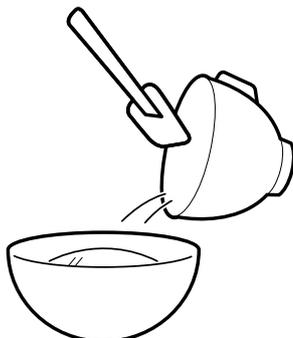


途中まで押し下げる

ヒント

負荷の大きい材料を混ぜたり、長期間お使用になると、まれにミキシングツールが外れなくなることがあります。その際には、ミキシングツール固定ピンをドライバーの先などで強く押し込んでください。

5 ボウル内の材料を取り出す
取り出しにくいときは、へらなどを使います。



ヘッドリフトレバーが元に戻り、
ミキサーヘッドが固定される

ヘッドリフトレバーから
手を離し、ミキサーヘッドが
カチッと固定される
まで押し

使い終わったら

14ページをご覧ください、使用したミキシングツールやボウル、本体をお手入れしてください。

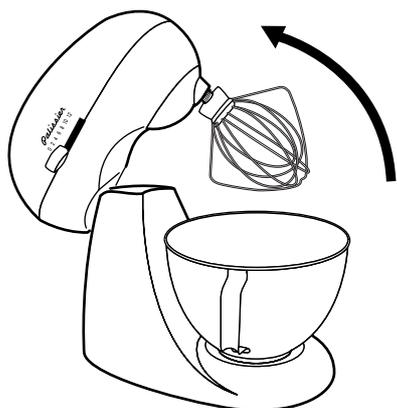
スプラッシュガードの使いかた

 スピードスイッチは「0」に合わせてください。

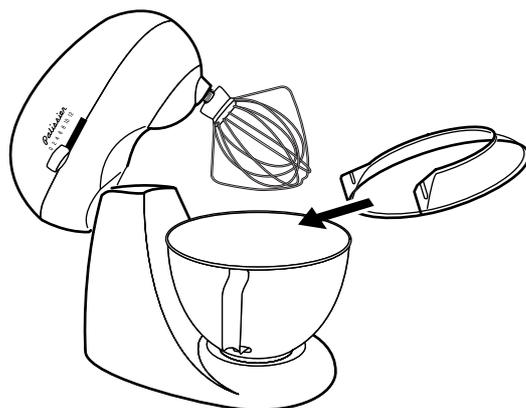
 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

取り付けかた

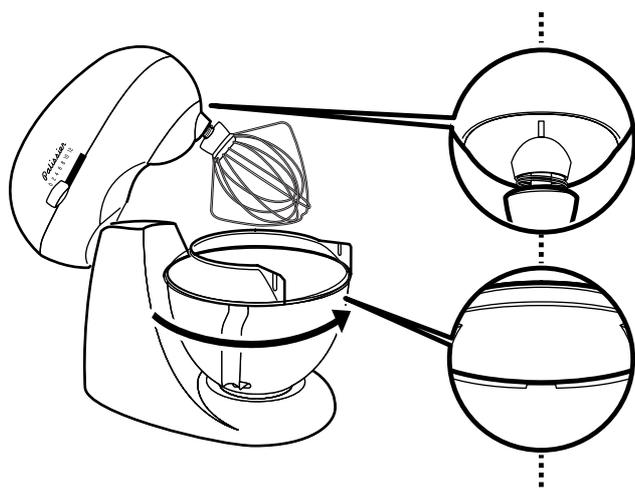
1 ミキサーヘッドを持ち上げる（10ページ）ヘッドリフトレバーを上押し、ミキサーヘッドを持ち上げてください。



2 スプラッシュガードを取り付ける。スプラッシュガードの開口部をミキシングツールの下からスライドさせてボウルに取り付けます。



3 スプラッシュガードの位置を調整する。ミキサーヘッドを下ろしたときにスプラッシュガードとぶつからないように、位置を調整します。ミキシングツールの差込口の上にある溝とスプラッシュガード開口部の切り欠きの位置が合う位置までスプラッシュガードを回転させます。



4 ミキサーヘッドを下げる（10ページ）ヘッドリフトレバーを上押し、ミキサーヘッドを下げてください。



⚠️ ご注意

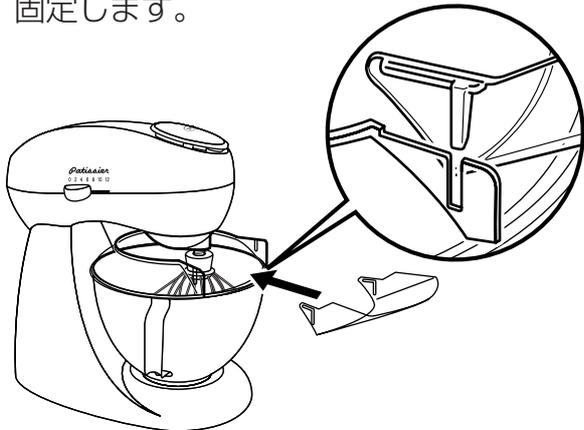
スプラッシュガード取り付けについて

スプラッシュガードは、ミキシングツールが付いた状態でも取り付けはできますが、ミキサーヘッドが下がった状態では取り付けができません。必ずミキサーヘッドを持ち上げてから取り付けを行ってください。

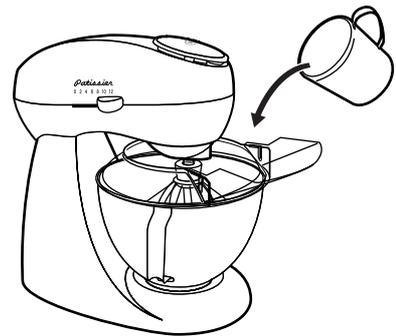


スプラッシュガードの使いかた (続き)

- 5** 材料流し込み用シュートを取り付ける
スプラッシュガードのスロットに材料流し込み用シュートの凸部を差し込んで、固定します。

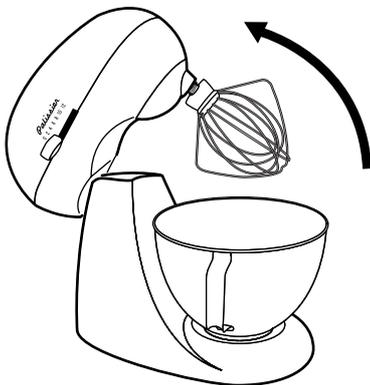


- 6** ボウルに材料を入れる
材料流し込み用シュートを利用すると、簡単に材料をボウルに流し込むことができます。

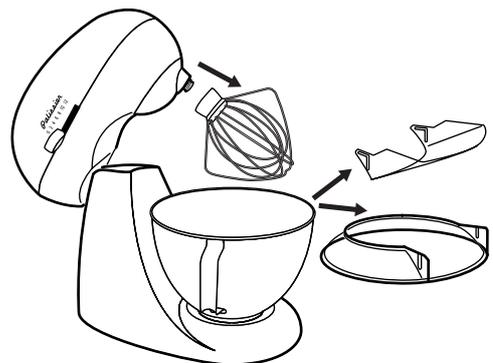


取り外しかた

- 1** ミキサーヘッドを持ち上げる (10ページ)
ヘッドリフトレバーを上押し、ミキサーヘッドを持ち上げてください。



- 2** スプラッシュガードを取り外す
ミキシングツールを取り外して、スプラッシュガードを取り外します。ミキシングツールを取り付けた状態でスプラッシュガードを取り外す場合は、スプラッシュガードの開口部をミキサーヘッドの下まで回転させて、抜き取ります。



調理の目安

材料	適量	スピードスイッチ ポジション	時間
スポンジ	最低量 卵2コ (基本の半量)	基本に順ずる	砂糖加えてから1分30秒~2分
	最大量 卵6コ (基本の1.5倍量)	基本に順ずる	砂糖加えてから3分30秒~4分
全卵	最低量 卵2コ	12	砂糖加えてから1分30秒~2分
	最大量 卵8コ	10~12	砂糖加えてから4分~4分30秒
メレンゲ	最低量 卵白2コ	12	砂糖加えてから約1分30秒
	最大量 卵白10コ	12	砂糖加えてから2分~2分30秒
生クリーム	最低量 200ml	8	8分立てまで1分30秒~2分
	最大量 1000ml	8	8分立てまで約2分
クッキー	最低量 全体量200g (基本の2/3量) (薄力粉約100g)	基本に順ずる	基本のクッキーに順ずる
	最大量 全体量600g (基本の2.5倍量) (薄力粉約400g)	基本に順ずる	基本のクッキーに順ずる
パン生地	最低量 テーブルロールの割合 (薄力粉約250g)	基本に順ずる	基本のパン生地に順ずる
	最大量 テーブルロールの1.5倍量 (薄力粉約400g)	基本に順ずる	基本のパン生地に順ずる

※卵はLサイズ換算

※「基本」は、レシピブックに掲載している基本のレシピのスピードスイッチポジション、および時間をご参照ください。

調理のヒント

ミキシングツールに適した料理と速度の目安です。

👉 ヒント

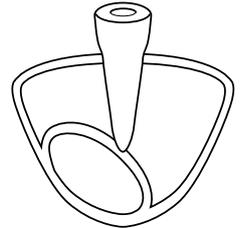
以下の内容は、お使いになるときの目安にしてください。レシピに指示があるときは、そちらに従ってください。

※ 最適な速度や混ぜかたは、材料の状態や温度・湿度などによって変化します。混ぜりぐあいを見ながら加減してください。

ビーター

こんな料理に適しています

- スポンジケーキ生地
- パイ(ペストリー)生地
- マッシュポテト
- ビスケット生地
- フィリング
- ミートローフ
- クッキー生地
- アイスクリーム



速度の目安

- バターと砂糖を混ぜる 「2」から始めて徐々に「6」まで速度を上げます。
- 卵を攪拌(かくはん)する 「4」～「12」の速度で一気に混ぜます。
- 小麦粉やフルーツを追加して混ぜる 「2」～「4」の速度でゆっくりと混ぜます。
- スポンジケーキ生地を混ぜる 「2」から始めて徐々に「4」まで速度を上げます。
- バターと小麦粉を混ぜる 「2」～「6」の速度で混ぜます。

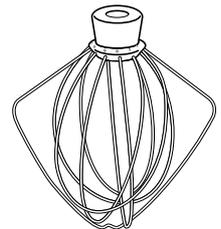
👉 ポイント

- 材料が均一に混ぜるまでは低速で混ぜ、粘り気が出てくるにつれて徐々に速度を上げるようにします。
- 材料の混ぜりぐあいをよく見て、レシピに書かれている状態になるまで混ぜます。

ホイッパー

こんな料理に適しています

- 卵の泡立て
- ホイップクリーム
- メレンゲ
- ムース
- ドレッシング
- スフレ



速度の目安

「2」から始めて徐々に「12」まで速度を上げます。

👉 ポイント

- 材料が飛び散らないように低速で混ぜ始め、泡立つにつれて徐々に速度を上げるようにします。
- 材料の状態は短時間で変化するので、運転中はできるだけ目を離さないようにします。

ドゥフック

こんな料理に適しています

- パン生地
- ピザ生地
- パスタ生地

速度の目安

「2」から始めて徐々に「6」まで速度を上げます。



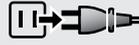
👉 ポイント

- ミキシング中に音や振動が大きくなったらスピードスイッチを「0」に合わせてスイッチを切り、生地を半分に減らして2回に分けて調理してください。
- 材料が最大量(12ページ)を超えないようにご注意ください。
- パンやピザなどの重い生地をまぜる場合、本体に負荷がかかり、揺れたり動いたりすることがあります。本体は調理台の端を避けて置き、下に濡れ布巾などを敷いてご使用ください。

お手入れのしかた

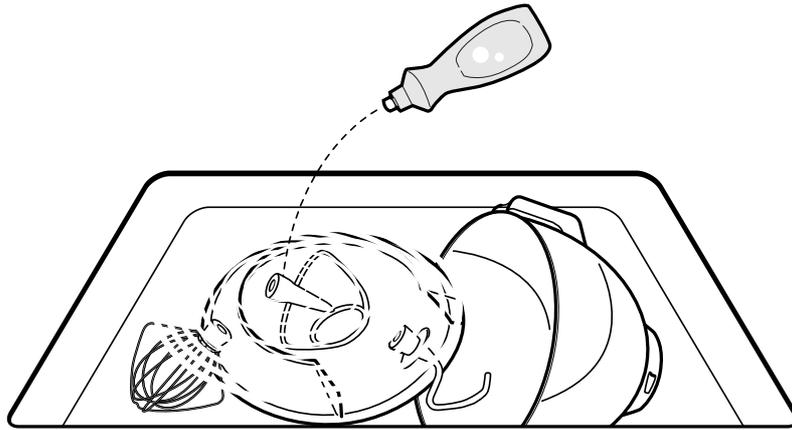
ご使用後はすぐに、下記の方法でお手入れしてください。ボウルやミキシングツールを汚れたままにすると、故障や不具合の原因となります。

 スピードスイッチは「0」に合わせてください。

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

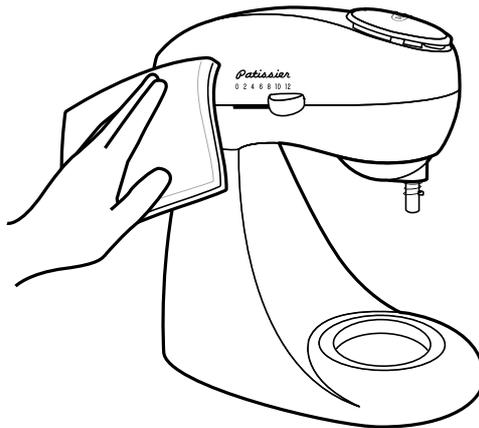
付属品（ボウル、スプラッシュガード、ミキシングツール）

中性洗剤を入れたぬるま湯に浸したあと、スポンジで洗い、十分にすすいで乾かします。



本体

本体、電源コード、電源プラグの汚れは、よくしぼったふきんで拭き取ったあと、乾いた布で拭きます。



ヒント

本体の汚れが落ちにくい場合は、少量の中性洗剤を含ませた布で拭いたあと、洗剤が残らないようによくしぼったふきんで拭き取ってください。

ご注意

- 本体、電源コード、電源プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。
- シンナーやベンジン、ワイヤーブラシ、金属たわし、研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。
- ミキシングツール（ビーター、ホイッパー、ドゥフック）は、食器洗い機で洗うと変色することがあります。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に下記をもう一度チェックしてみてください。それでも異常があるときは、修理をご依頼ください。（裏表紙をご覧ください。）

状態	考えられる原因／対処のしかた
スピードスイッチをスライドしても、まったく回転しない	<ul style="list-style-type: none">● 電源プラグがコンセントから抜けている。 →スピードスイッチを「0」に合わせてから電源プラグをコンセントに差し込んでください。その後、スピードスイッチをスライドして運転してください。
調理中に回転が止まった	<ul style="list-style-type: none">● スピードセンサー・コントロールがはたらいています。 →スピードスイッチを「0」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜いてください。（そのままの状態では放置すると、自然復帰したときにミキシングツールが回転し、けがをする危険があります。）その後、材料を減らし、数分間休ませてから運転してください。それでも動かない場合は、さらに20分間休ませてください。
ミキシングがスムーズに回転しない、または大きな音がする	<ul style="list-style-type: none">● 材料が多すぎる。 →スピードスイッチを「0」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、材料を減らして運転してください。
ミキシングツール（ビーターやホイッパー）がボウルの底に当たる	<ul style="list-style-type: none">● ミキシングツールの回転中にミキシングツールがボウルにわずかに当たることがありますが、異常ではありません。

仕様

製品名称／型式番号	デロンギ ミキサー・パティシェ／MX270J	
定格	電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
	消費電力	300W
	定格時間	15分
回転数	スピードスイッチポジション2～12：約62～約235回転／分	
外形寸法（本体のみ）	幅355×奥行205×高さ355mm	
重量（本体のみ）	本体のみ：約6.9kg、ボウルのみ：約0.62kg	
材質	<ul style="list-style-type: none">● 本体／アルミ合金● ビーター、ドゥフック／アルミ合金（パウダー塗装）● ボウル、ホイッパー／ステンレス● スプラッシュガード／SAN	
ボウルの容量	約4.6L（定格容量：2.2L）	
電源コードの長さ	約1.8m	

