



Italian Living Innovation

デロンギ

パスタメーカー&スーパーミンサー

型番 **KMG1200J**

家庭用

## 取扱説明書



MADE IN CHINA

この度は、デロンギ パスタメーカー&スーパーミンサー KMG1200Jをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。製品を正しく安全にお使いいただくため、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。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

### KMG1200Jの特長

- 手作りのパスタ、挽き肉、ソーセージを1台でできる優れもの
- 様々な種類のパスタが作れる
- イタリア製ブロンズ(青銅)のパスタプレート
- スーパーミンサーでミンチからソーセージまで
- 電動式なので、スイッチを入れてあとは作業に集中できる
- 嬉しいコンパクト設計

### もくじ

安全上のご注意	1~4
各部の名称とはたらき	5~7
ご使用になる前に	8
パスタメーカー	組み立て方と取り付け方 9 準備 10 使用手順 10~11
ミンサー	組み立て方と取り付け方 12 使用手順 13
ソーセージメーカー	組み立て方と取り付け方 14 準備 15 使用手順 16~17
スーパーミンサー	お手入れの仕方 18
本体	お手入れの仕方 19
仕様	19
別売パスタプレート	20
アフターサービス	22

# 安全上のご注意

1. ご使用の前に、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



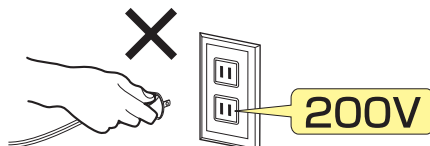
## 警告

- ・ 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。



## 警告

- ・ 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、火災や感電の原因となります。

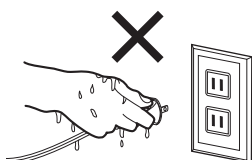


## プラグについて

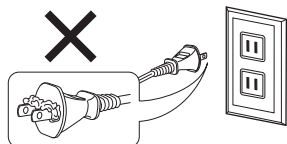


## 警告

- ・ 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。

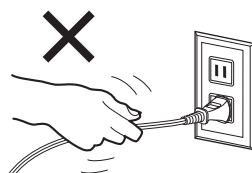


- ・ プラグに付いたホコリなどは取り除く  
プラグにホコリがたまったらそのまま使用すると、火災の原因となります。定期的に取り除いてください。



## 注意

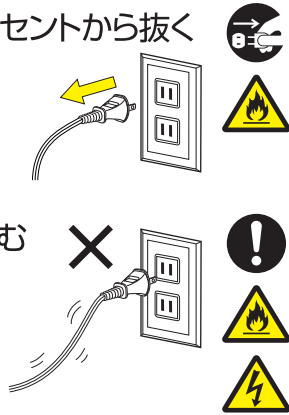
- ・ プラグを持って抜き差しする  
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。



## プラグについて

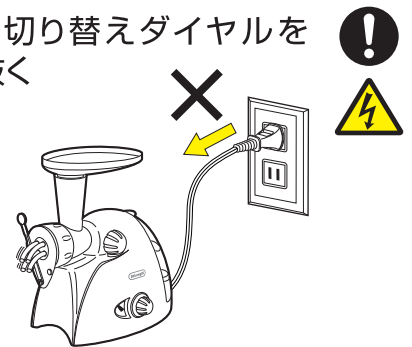
### ⚠ 注意

- ・ 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。
- ・ 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。



### ⚠ 注意

- ・ プラグは本体の切り替えダイヤルを「0」にしてから抜く  
プラグの抜き差しは、必ず本体の切り替えダイヤルを「0」にしてから行ってください。



## 電源コードについて

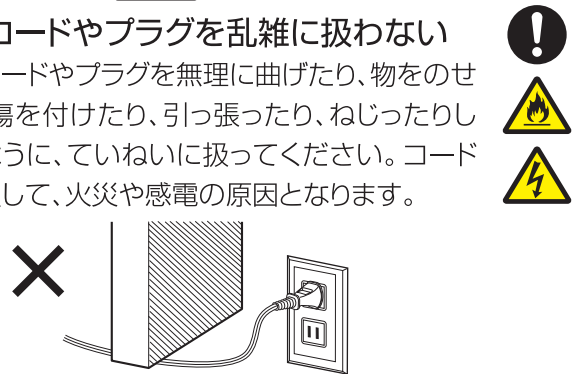
### ⚠ 警告

- ・ 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（22ページ参照）までご相談ください。



### ⚠ 注意

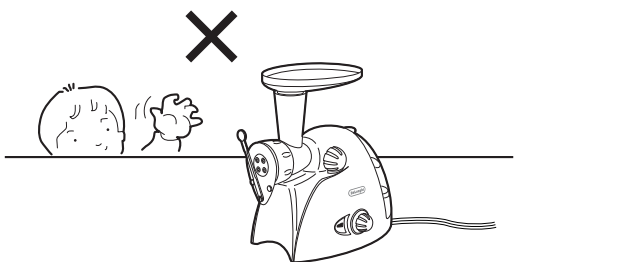
- ・ 電源コードやプラグを乱雑に扱わない  
電源コードやプラグを無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたり、引っ張ったり、ねじったりしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。
- ・ 電源コードを底面のコードリールに巻きつけたまま使用しないでください



## 使用場所について

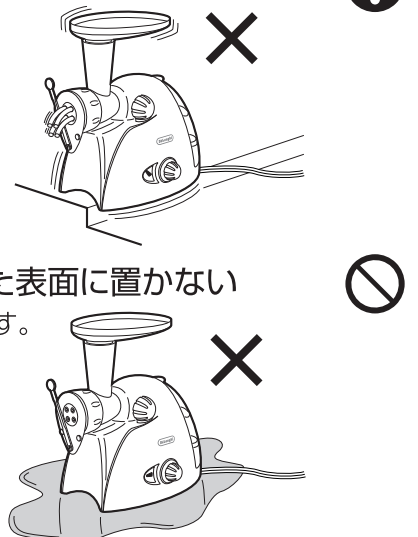
### ⚠ 注意

- ・ 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。



### ⚠ 注意

- ・ 平らで安定のよいテーブルなどに置いて使用する  
不安定な場所に置くと、本体が転倒し、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。



# 安全上のご注意 (続き)

## 使用上のご注意

### ⚠ 警告

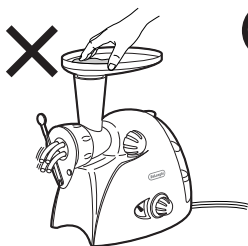
- ・ アタッチメントを装着せずに電源スイッチを入れモーターを回すことは絶対にしないでください

アタッチメント差し込み口の中の回転部が回り、指などを入れた場合、大けがをする恐れがあります。



- ・ 運転中は、手、毛髪、衣服などを近づけない

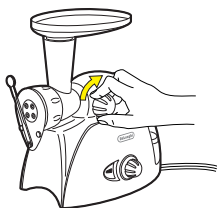
投入口に巻き込まれて、けがをする危険があります。



### ⚠ 注意

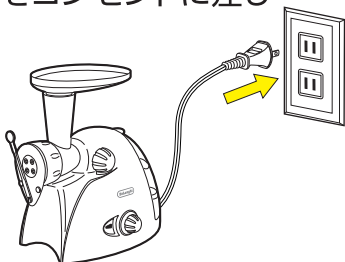
- ・ 運転する前に、本体とアタッチメントがしっかりと固定されていることを確認する

しっかりと固定されていないと、アタッチメントや材料が飛んで、けがをする危険があります。



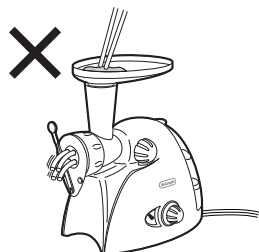
- ・ アタッチメントを固定し、トレーを取り付けてから電源プラグをコンセントに差し込む

アタッチメントを固定しない状態で運転したり、運転中にトレーを取り付けたりすると、けがをする危険があります。



- ・ 運転中は投入口の中に、付属のスパナ/プッシャー以外の指、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。



### ⚠ 注意

- ・ 移動させる時は、両手でしっかりと持つ  
本体の重量は約3.0kg (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。

- ・ パスタメーカーの材料を押し込むときは、必ず付属のスパナ (ハンドル部) を使用する

ミートミンサーのプッシャーや指、はしなどを使うと、けがや故障の原因となります。



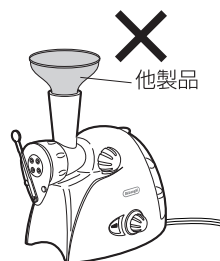
- ・ ミートミンサーの材料を押し込むときは、必ず付属のプッシャーを使用する

パスタメーカーのスパナや指、はしなどを使うと、けがや故障の原因となります。



- ・ 他製品の部品や付属品を組み合わせ使用しない

故障、けがの原因となります。

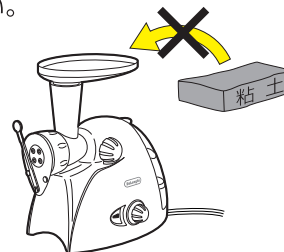


- ・ 「から運転」は最小限におさえる

材料を入れない状態での「から運転」は最小限度におさえてください。長時間の「から運転」は故障の原因となります。

- ・ 他の用途で使用しない

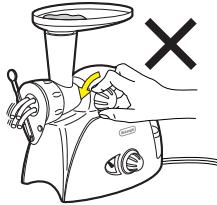
この製品は家事専用および食品専用です。食品材料以外のものを入れたり、他の用途に使用しないでください。



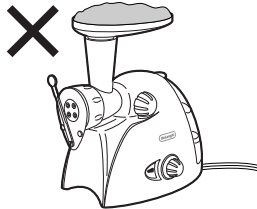
## 使用上のご注意

### ⚠ 注意

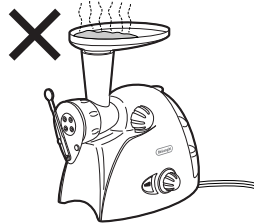
- ・ 運転中にアタッチメントの取り外しはしない  
運転中にアタッチメントの取り外しはしないでください。けがをする危険があります。  
使用後は、毎回切り替えダイヤルを「0」にし、回転が止まったことを確認し、プラグを抜いてからアタッチメントを取り外してください。



- ・ 規定以上の材料を入れない  
詰まりや故障の原因になります。

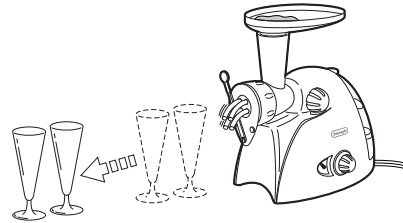


- ・ 熱い材料は使用しない  
熱い材料の使用はおやめください。やけどやけがをする危険があります。

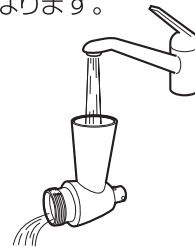


### ⚠ 注意

- ・ 運転中は他の調理器具などをそばに置かない  
アタッチメント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アタッチメント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。故障や異臭の原因となります。

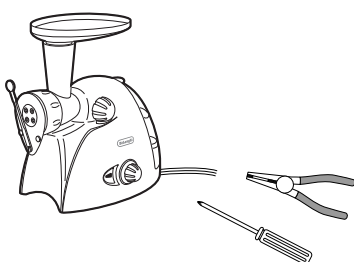


- ・ 運転中に移動させない  
けがや故障の原因となります。

## お手入れについて

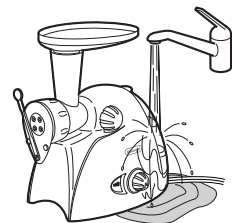
### ⚠ 警告

- ・ 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（22ページ参照）までご相談ください。

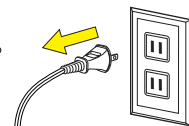


### ⚠ 警告

- ・ 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。

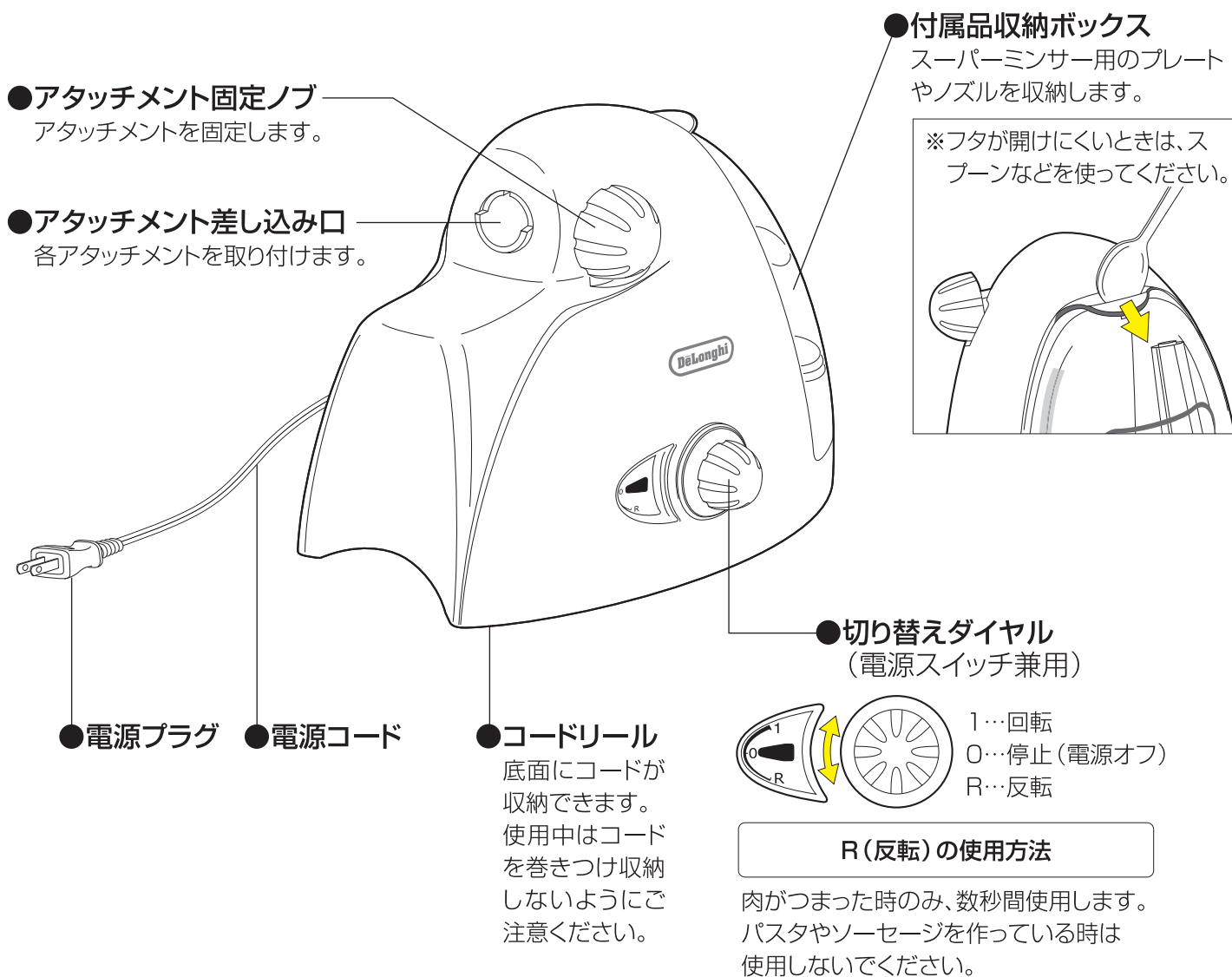


- ・ お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜く  
けがをする危険があります。



# 各部の名称とはたらき

## 本 体



### ⚠ 注意

- ※パスタメーカーアタッチメントとスーパーミンサーアタッチメントは、デロンギ KMG1200J 専用です。他の製品と組み合わせて使うことはできません。
- ※パスタメーカーアタッチメントとスーパーミンサーアタッチメントを混合して使用することはできません。また、他のアタッチメントと同時に使用することはおやめください。
- ※堅い食材には使わないでください。冷凍食品は完全に解凍してから挽いてください。



## パスタメーカーアタッチメント

パスタを作るためのアタッチメントです。

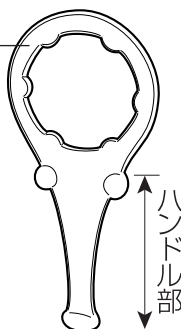
- ・パスタ生地をきれいに製麺することができます。
- ・3種類のプレートを使い分けて、いろいろなパスタを作ることができます。

### ●スパナ

リングを緩めるときのみに使います。また、ハンドル部でパスタ生地を押し込みます。

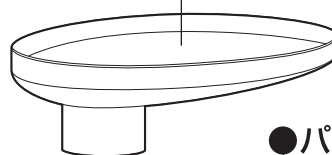
#### ⚠ 注意

リングを締め付けるときには絶対に使用しないでください。スパナが破損したり、きつく締めすぎて取れなくなることがあります。



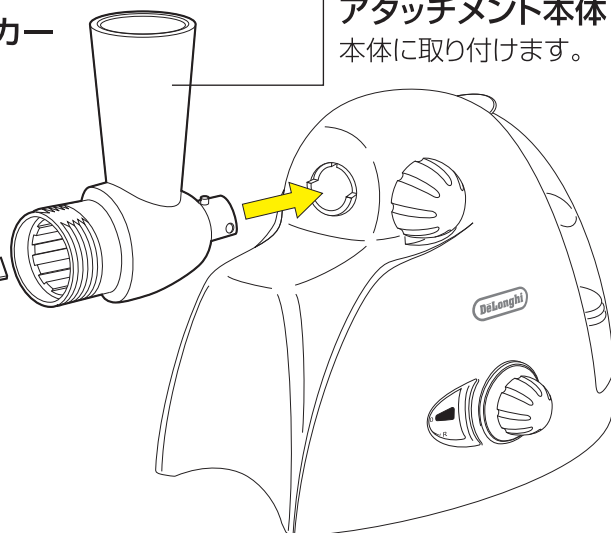
### ●トレイ（投入口）/シルバー

パスタ生地を入れます。



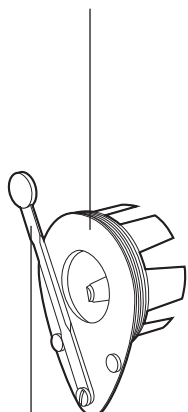
### ●パスタメーカーアタッチメント本体

本体に取り付けます。



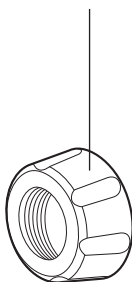
### ●切断ブレード

パスタをお好みの長さに切ることができます。



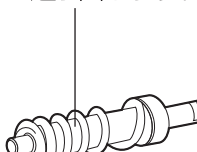
### ●リング

パスタプレートを固定します。



### ●パスタメーカースクローラ

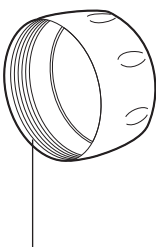
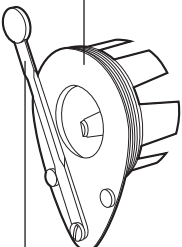
パスタ生地を送り出します。



### ●カッター

### ●切断ブレードリング

切断ブレードをリングに固定します。



### ●パスタプレート

パスタ生地を製麺します。

3種類あり、それぞれを使って次のパスタが作れます。

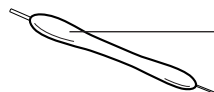
①マカロニ（定番のショートパスタ）

パスタメーカーアタッチメント  
本体にセットされています。

※マカロニ用のプレートは2枚で1組になっています。

②カザレッチェ（S字型なのでソースが絡みやすいショートパスタ）

③パッパルデッレ（きしめんのような平たいロングパスタ）



### ●クリーニングツール

部品に付いたパスタ生地を取り除くときに使います。

別売りのプレートでレパートリーがもっと広がる。

- ・別売りのプレートが豊富に揃っています。
- 本格的なパスタメーカーとしてお役立てください。（20ページ参照）



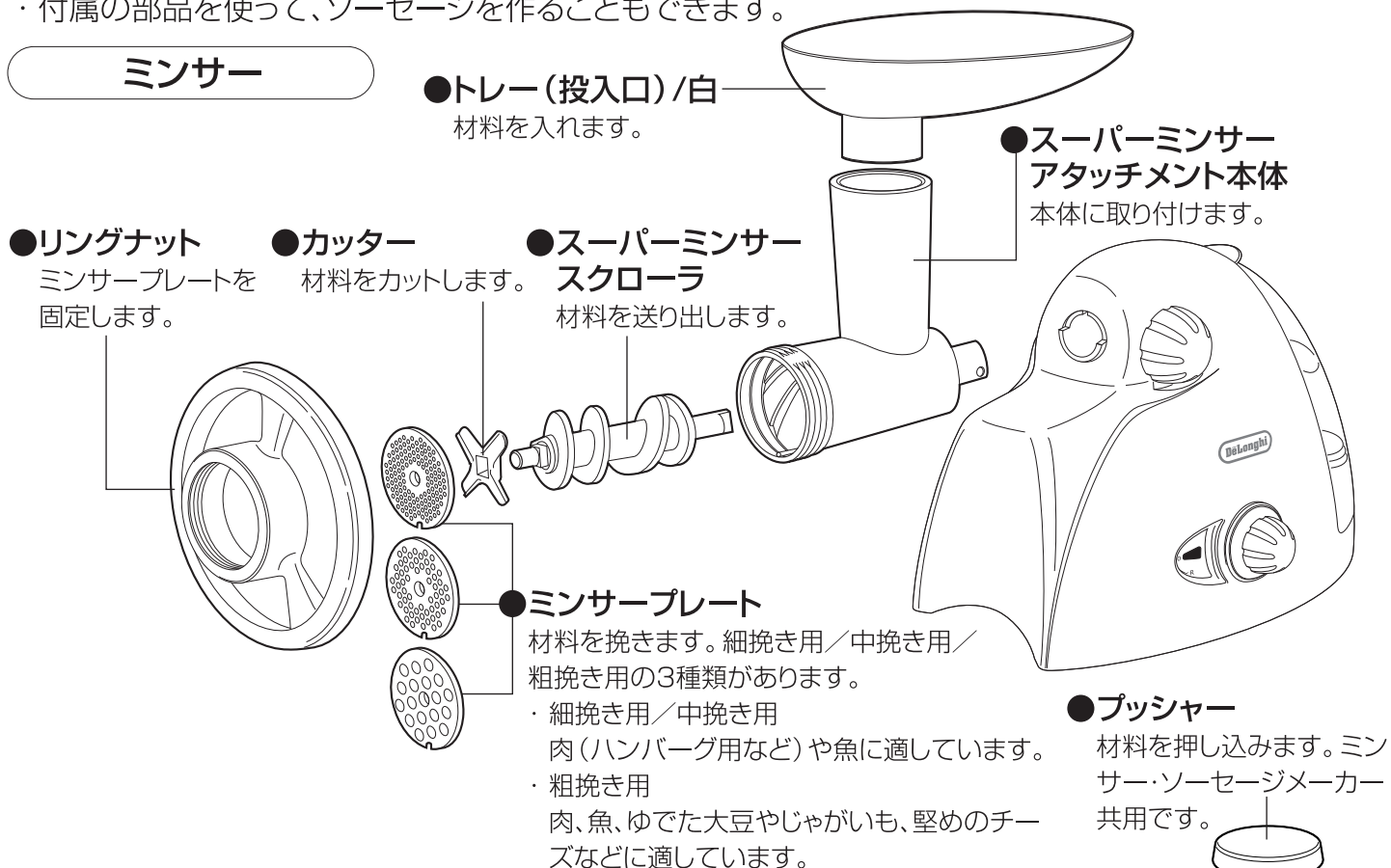
# 各部の名称とはたらき（続き）

## スーパーミンサーアタッチメント

肉や魚などの食材を挽くためのアタッチメントです。

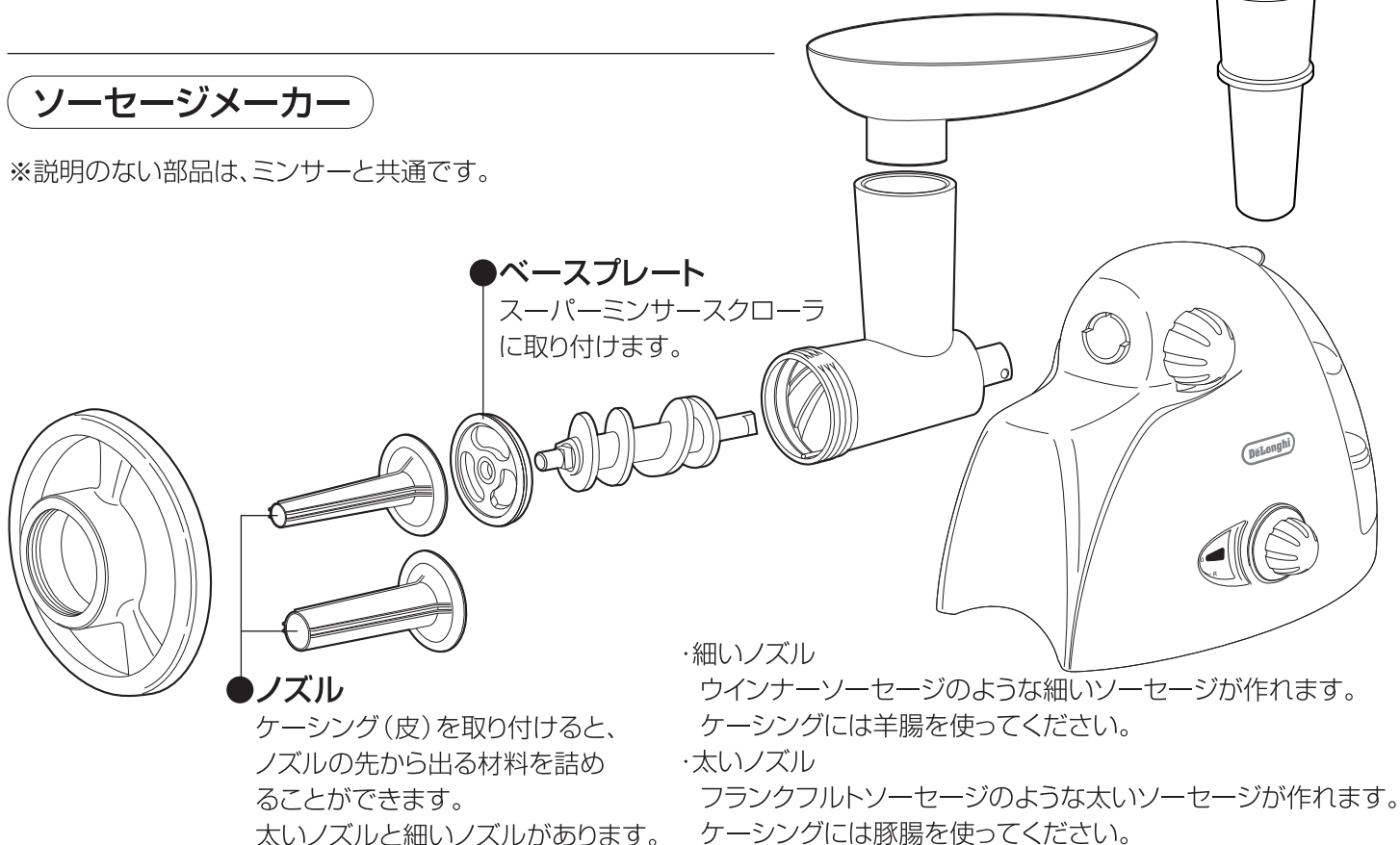
- ・ 3種類のプレートを使い分けて、お好みの粗さに挽くことができます。
- ・ 付属の部品を使って、ソーセージを作ることができます。

### ミンサー



### ソーセージメーカー

※説明のない部品は、ミンサーと共通です。





# ご使用になる前に

お買い上げ後に初めてご使用になるときは、すべての部品を洗ってください。

## パスタメーカーアタッチメント

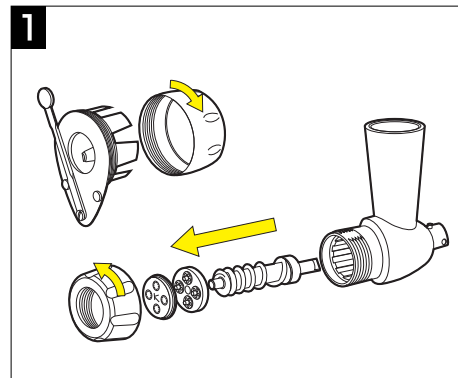
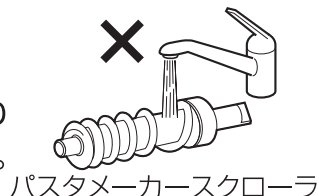
### 1 部品を取り外す

図の矢印に従ってリングを緩めて外すと、中の部品が取り出せます。

※リングがきつく締まっているときは、付属のスパナを使って緩めてください。

#### ⚠ 注意

パスタメーカースクローラは水が入りやすい構造のため水洗いできません。

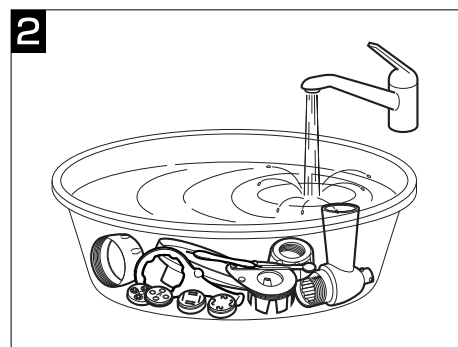


### 2 部品を洗淨する

取り出した部品と同梱品を中性洗剤を入れたぬるま湯に浸した後、スポンジで洗い、十分にすすいでから乾かしてください。

#### ⚠ 注意

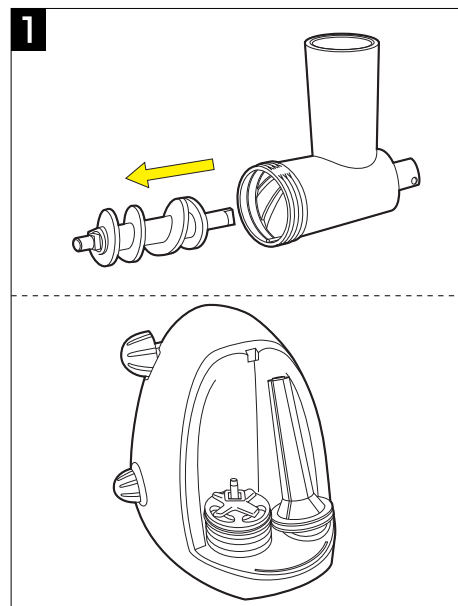
食器洗い機は絶対に使用しないでください。



## スーパーミンサーアタッチメント

### 1 部品を取り出す

スーパーミンサーアタッチメント本体からスーパーミンサースクローラを取り出します。ミンサープレートやノズルなどは、付属品収納ボックスの中に入っています。



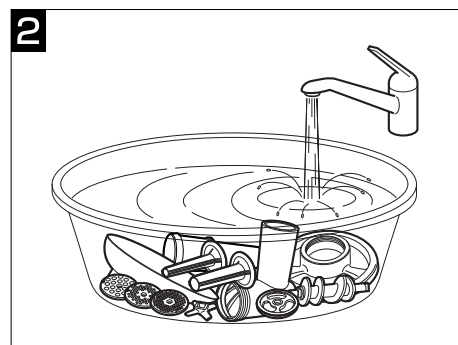
### 2 部品を洗淨する

取り出した部品と同梱品を中性洗剤を入れたぬるま湯に浸した後、スポンジで洗い、十分にすすいでから乾かしてください。

#### ⚠ 注意

食器洗い機は使用しないでください。

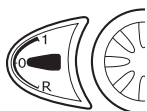
※ミンサープレートは、水分や湿気でさびないようにグリースが塗られています。入念に洗淨してください。



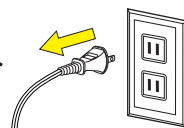
# 組み立て方と取り付け方 パスタメーカー



**注意**  
本体の切り替えダイヤルを「0」  
(電源オフ)に合わせてください。



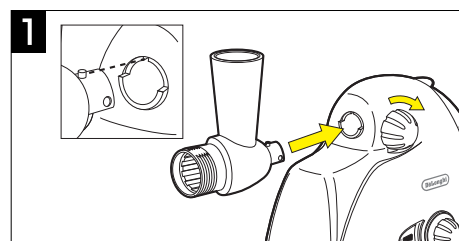
本体の電源プラグをコンセント  
から抜いてください。



※パスタプレートとリングは、使う直前まで沸騰したお湯に入れて温めておくと、パスタがスムーズに出  
てきます。

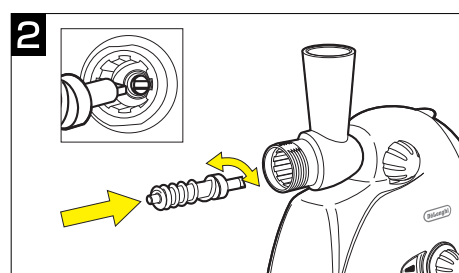
## 1 本体に取り付ける

- ①アタッチメント固定ノブを緩める。
- ②パスタメーカーアタッチメント本体を本体のアタッチメント差し込み口にはめ込み、アタッチメント固定ノブをしっかりと締めてください。



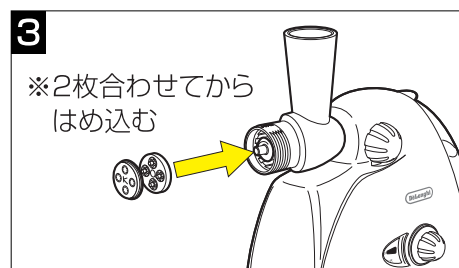
## 2 スクローラを差し込む

パスタメーカー本体の中にスクローラを差し込み、切り込みが合うように左右に押し回しながらカチッと奥まではめ込みます。



## 3 パスタプレートをはめ込む

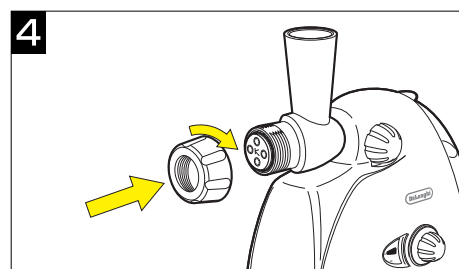
作りたいパスタに合ったパスタプレートを使います。(6ページ参照)  
※イラストはマカロニプレートの場合です。このプレートは、2枚  
合わせて使用しますので、合わせてからはめ込んでください。  
※パスタプレートは、スクローラから外れやすいので、リングを  
取り付けるまで手で押さえていてください。



## 4 リングを締める

パスタメーカーアタッチメント本体にリングを時計回りに回しながら手でしっかりと締め付けます。

**注意** リングを締め付けるときには絶対に使用しないでください。スパナが破損したり、きつく締めすぎて取れなくなることがあります。

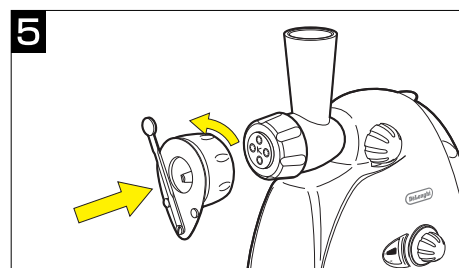


## 5 切断ブレードを取り付ける

切断ブレードリングを緩めて、本体のリングにはめ込み、切断ブレードリングを反時計回りに回しながら手でしっかりと締め付けます。このとき、カッターの持ち手が上になるように取り付けてください。

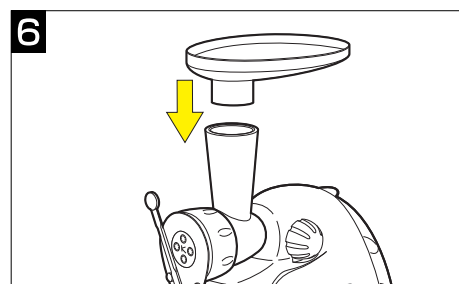


**注意**  
カッターの刃には触れないよう注意してください。



## 6 トレーを取り付ける

パスタメーカーアタッチメント本体にトレー(シルバー)を差し込みます。



## 準 備 パスタメーカー

### パスタ生地を作る※詳細はレシピをご覧ください。

材 料(約3人分) ・ セモリナ粉または薄力粉……250g  
・ 全卵(Mサイズ) ……………2個  
※卵は室温に戻しておくとう生地と絡みやすくなります。

作り方 ①ボウルにセモリナ粉を入れ、卵を割り入れます。  
②フォークで卵をつぶしながら混ぜます。  
③指で細かくほぐしてぱさぱさに小豆大程度の大きさにします。  
塊はつぶし、粉が残らない程度までほぐします。

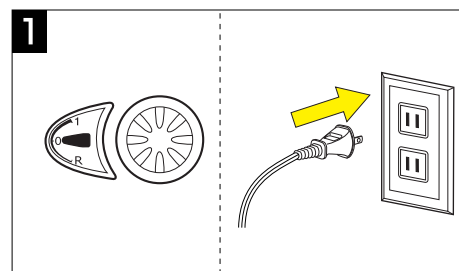
#### ⚠ 注意

生地は、こねたり、ねかせたりする必要はありません。生地が硬すぎると故障の原因になります。  
(レシピブックをご参照ください。)

## 使用手順 パスタメーカー(マカロニを作る場合)

### 1 プラグをコンセントに差し込む

- ①本体の切り替えダイヤルが「0」(停止:電源オフ)になっていることを確認します。  
本体の電源プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。
- ②出口に近い位置にお皿を用意します。

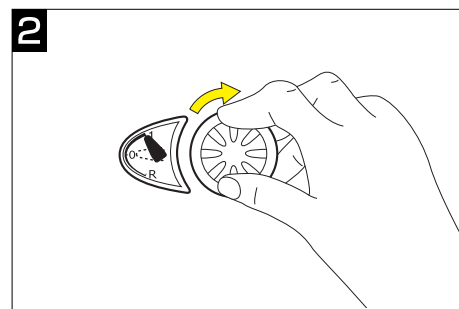


### 2 スイッチを入れる

切り替えダイヤルを「1」に回すとスイッチが入ってパスタメーカーアタッチメント内のスクローラが回転します。

#### ⚠ 注意

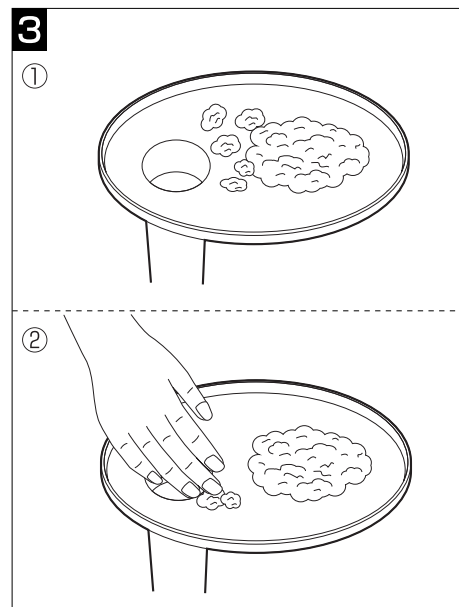
切り替えダイヤルを「R」(反転)にしないでください。  
パスタ生地の詰まりや故障の原因になります。



### 3 トレーに生地をのせ、投入口に少しずつ入れる

- ①トレーの上にパスタ生地をのせます。

- ②パスタ生地を投入口へ少しずつ入れていきます。



## 使用手順 パスタメーカー (続き)

### 4 パスタを切断する

- ① パスタが5cm (マカロニの場合) くらい出てきたら、切断ブレードのカッターの刃を出口に軽く押し当てるようにスライドさせて切ってください。
- ② 続けて5cmごとに切り落としていきます。  
※ パスタを切り落とすときは、カッターを切断ブレードの面に押しあてながら、すばやくスライドさせると、パスタがきれいに切り落とせます。
- ③ 投入口のパスタ生地がなくなったら、さらに少しずつパスタ生地を入れてください。
- ④ パスタ生地が残り少なくなってきたり、うまく投入口に落ちないときは、付属のスパナのハンドル部で軽く押し込んでください。

#### ⚠ 注意

パスタ生地は、必ず付属のスパナ (ハンドル部) で押し込んでください。ミートミンサーのプッシャーや指、はしなどを使うとけがや故障の原因となります。

#### ⚠ 注意

パスタ生地をあまり強く押し込まないでください。  
パスタ生地の詰まりや故障の原因になります。

#### ⚠ 注意

モーター加熱防止のため、15分以上運転しないでください。  
15分運転したら、必ず5分ほど休ませてください。

### 5 切り替えダイヤルを「0」(電源オフ)にする

パスタ生地が無くなったら、本体の切り替えダイヤルを「0」(停止:電源オフ)にして、本体の電源プラグをコンセントから抜いてください。

#### ⚠ 注意

使用後は、必ずお手入れをしてください。(12ページ参照)

### 6 パスタを乾かす

出来あがったパスタは、それぞれが重ならないようにして乾かしてください。2～3時間ほど乾かすのが最適です。

#### ⚠ 注意

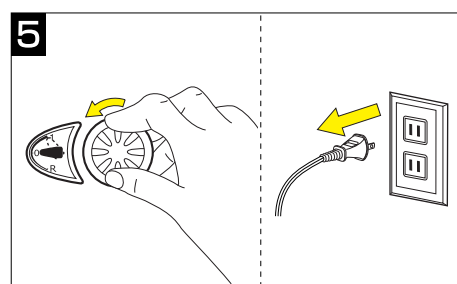
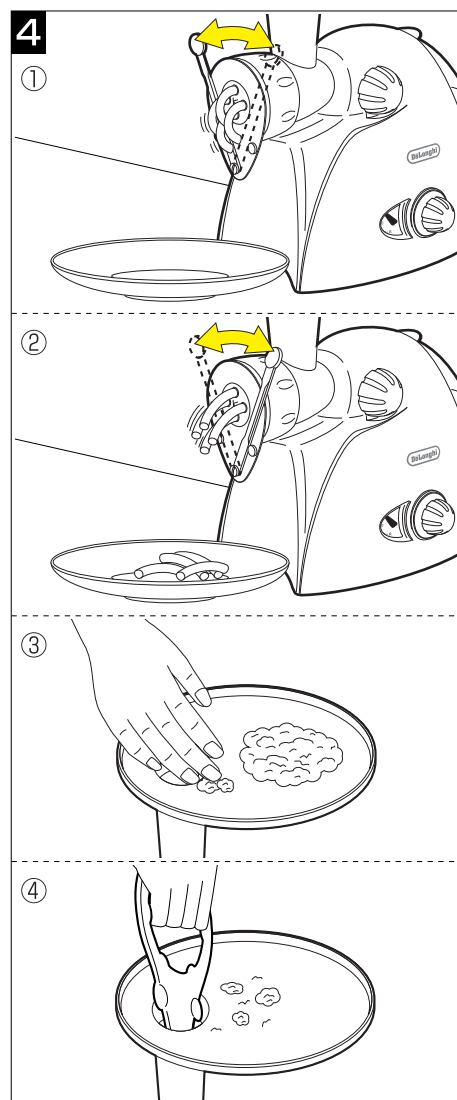
パスタを冷凍する場合は、最低30分以上乾かしてから冷凍してください。

#### ⚠ 注意

マカロニは、4時間以内に調理してください。  
4時間以上たつと生地がもろくなります。

### 7 パスタをゆでる

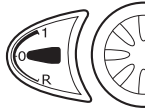
たっぷりの沸騰したお湯に塩を入れ、パスタがくっつくので初めだけ混ぜます。6分間ほどゆでます。



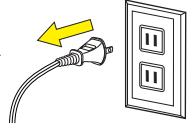
# お手入れの仕方 パスタメーカー



**注意**  
本体の切り替えダイヤルを「0」  
(電源オフ)に合わせてください。



本体の電源プラグをコンセント  
から抜いてください。

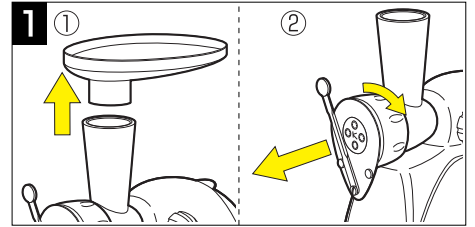


使用後は、必ずお手入れをしてください。汚れたままにしておくと故障の原因になります。

## 1 トレーと切断ブレードを取り外す

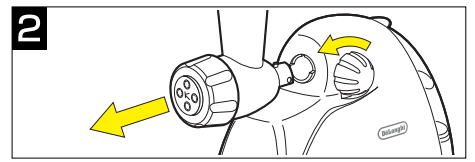
- ①トレーを上を持ち上げて外してください。
- ②切断ブレードリングを緩めて、本体のリングから取り外してください。

**注意** 切断ブレードを取り外すときにカッターの刃に触れないように注意してください。



## 2 パスタメーカーアタッチメント本体を取り外す

アタッチメント固定ノブを緩めて、パスタメーカーアタッチメント本体を本体から取り外してください。

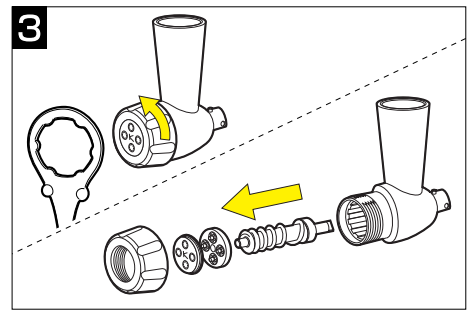


## 3 パスタメーカーアタッチメント本体から部品を取り出す

リングを緩めて外します。パスタメーカーアタッチメント本体からパスタプレートとスクローラを取り出します。

※リングがきつく締まっているときは、付属のスパナを使って緩めてください。

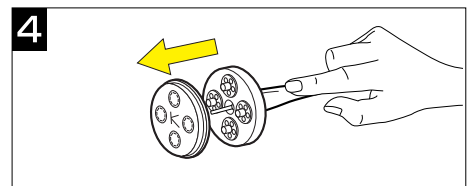
※パスタプレートが取り出しにくいときは、パスタメーカーアタッチメント本体の後ろ側からスクローラを押してください。



## 4 パスタプレートの分離 (マカロニ用プレートのみ)

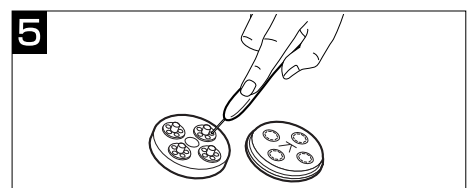
マカロニ用プレートは、2枚が合わさっていますので、使用後すぐに分離させてください。

※2枚に分離しにくいときは、クリーニングツール(太い方の端を使って)で裏側から中央を押してください。



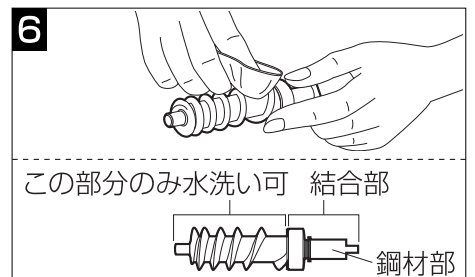
## 5 パスタプレートを洗う

使用したパスタプレートは、お湯に入れ沸騰させたら、すぐに冷水に浸けて付属のクリーニングツールやスポンジなどで洗ってください。



## 6 スクローラの汚れを取る

スクローラは、水が入りやすい構造のため水洗いできません。クリーニングツールや濡れた布巾で汚れを取り除いてください。汚れが気になる場合、スクローラ先端(白い部分)だけ水洗いし、よく乾かしてください。結合部は水につけないでください。鋼材部は植物油を付けた布巾やキッチンペーパーで拭くことで錆びないようにしてください。

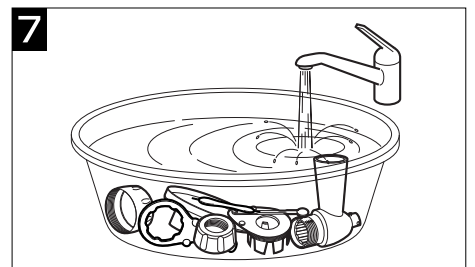


## 7 その他の部品を洗う

その他の部品は、食器洗用洗剤を入れたぬるま湯に浸した後、スポンジで洗い、十分にすすいでから乾かしてください。

**注意** 食器洗い機は絶対に使用しないでください。

**注意** 研磨剤やシンナー、ベンジン、漂白剤などは使用しないでください。



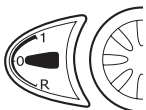


# 組み立て方と取り付け方 スーパーミンサー(ミンサー)

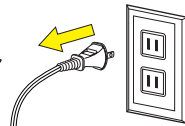


**注意**

本体の切り替えダイヤルを「0」(電源オフ)に合わせてください。



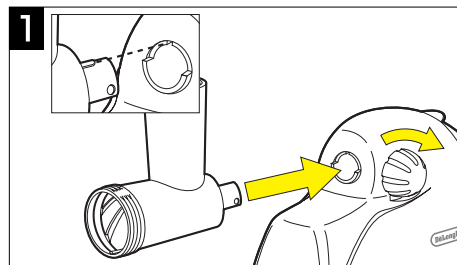
本体の電源プラグをコンセントから抜いてください。



ミンサー(肉や魚などの食材を挽く)として使うときの組み立て方です。

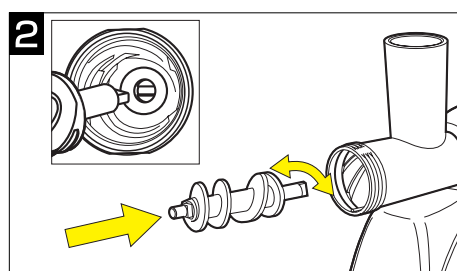
## 1 本体に取り付ける

- ①アタッチメント固定ノブを緩める。
- ②スーパーミンサーアタッチメント本体を本体のアタッチメント差し込み口にはめ込み、アタッチメント固定ノブをしっかりと締めてください。



## 2 スクローラを差し込む

スクローラをスーパーミンサーアタッチメント本体の中に差し込み、切り込みが合うように左右に押し回しながらカチッと奥まではめ込みます。

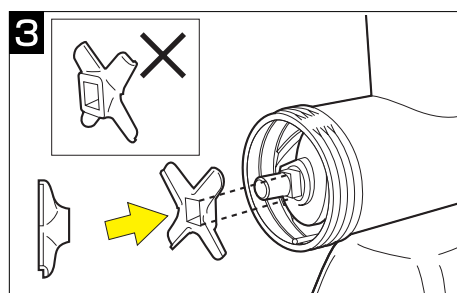


## 3 カッターをはめ込む

カッターは、出っ張っている方が内側になります。スクローラの軸の四角に合わせてカッターをはめ込んでください。



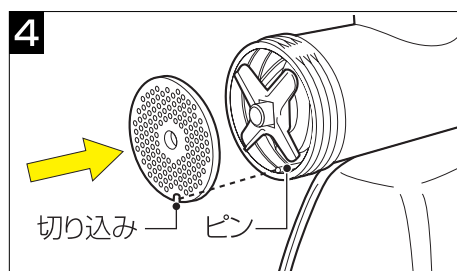
**注意**  
カッターを裏返しに取り付けると、製品を傷める恐れがあります。



## 4 ミンサープレートをはめ込む

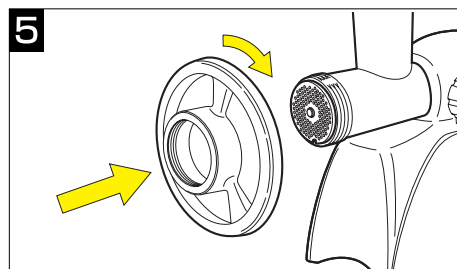
ミンサープレートの切り込みをスーパーミンサーアタッチメント本体のピンに合わせてはめ込みます。

※ミンサープレートは、料理に合ったものを取り付けてください。(7ページ参照)



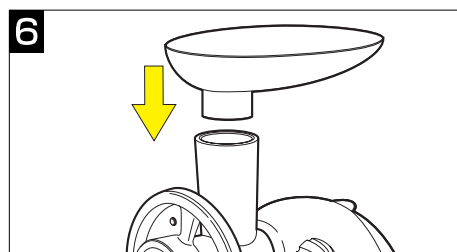
## 5 リングナットを締める

スーパーミンサーアタッチメント本体にリングナットを時計回りに回しながら手でしっかりと締め付けます。



## 6 トレーを取り付ける

スーパーミンサーアタッチメント本体にトレー(白)を差し込みます。





# 使用手順 スーパーミンサー(ミンサー)

ミンサー(肉や魚などの食材を挽く)としての使い方です。

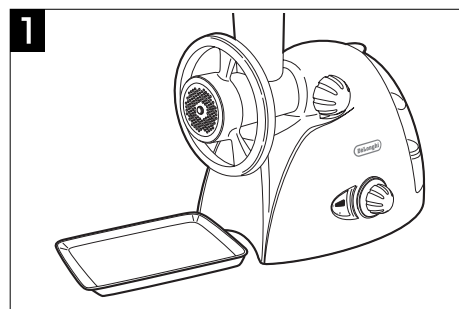
## 1 材料と受け皿を準備する

大きな材料は、2～3cm幅に切ります。

受け皿をスーパーミンサーアタッチメントの下に置きます。

### ⚠ 注意

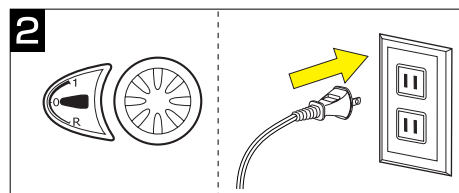
肉や魚の皮や骨は、取り除いてください。また、冷凍食品は、完全に解凍してください。



## 2 プラグをコンセントに差し込む

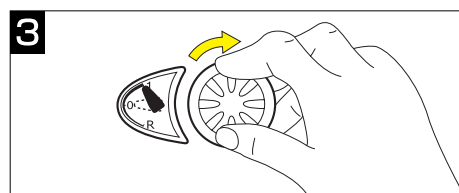
本体の切り替えダイヤルが「0」(停止:電源オフ)になっていることを確認します。

本体の電源プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。



## 3 スイッチを入れる

切り替えダイヤルを「1」に回すとスイッチが入ってスーパーミンサーアタッチメント内のスクローラが回転します。



## 4 食材を挽く

①トレーの上に材料をのせます。

②付属のプッシャーを使って材料を投入口へ少しずつ入れます。  
肉は少しずつ押し込みます。

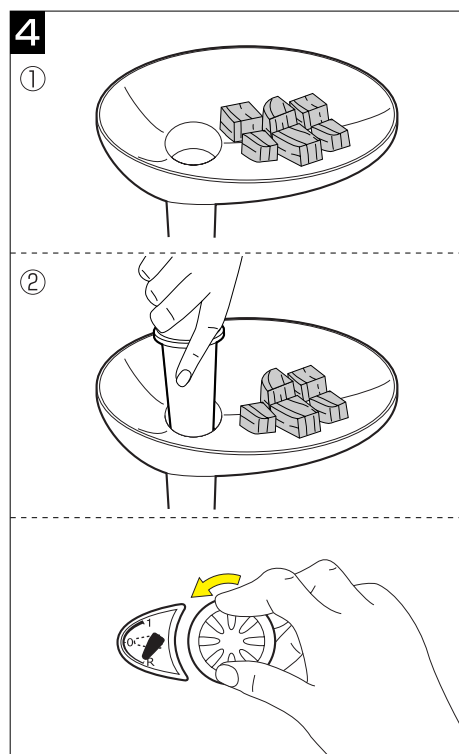
⚠ 注意 材料をあまり強く押し込まないでください。  
材料の詰まりや故障の原因になります。

⚠ 注意 材料は、必ず付属のプッシャーで押し込んでください。  
パスタメーカーのスパナ(ハンドル部)や指、はしなどを  
使うとけがや故障の原因となります。

### 食材が途中で詰まったら

本体の切り替えダイヤルを2～3秒間「R」にして反転させてください。それでも直らないときは、本体の切り替えダイヤルを「0」(電源オフ)にしてから、さらに電源プラグをコンセントから抜いて部品を取り外して詰まったものを取り除いてください。

⚠ 注意 モーター加熱防止のため、15分以上運転しないでください。15分運転したら、必ず5分ほど休ませてください。

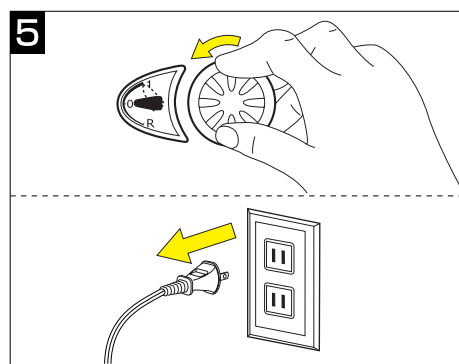


## 5 切り替えダイヤルを「0」(電源オフ)にする

材料をすべて挽き終わったら、本体の切り替えダイヤルを「0」(停止:電源オフ)にして、本体の電源プラグをコンセントから抜いてください。

### ⚠ 注意

使用後は、必ずお手入れをしてください。(18ページ参照)

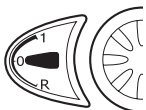


# 組み立て方と取り付け方 スーパーミンサー(ソーセージメーカー)

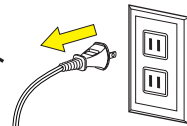


## 注意

本体の切り替えダイヤルを「0」(電源オフ)に合わせてください。



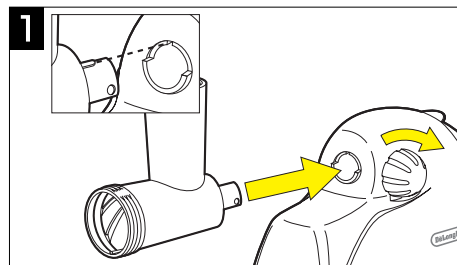
本体の電源プラグをコンセントから抜いてください。



ソーセージメーカーとして使うときの組み立て方です。

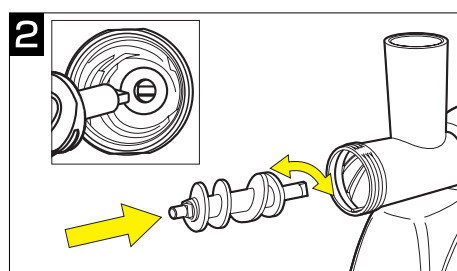
## 1 本体に取り付ける

- ①アタッチメント固定ノブを緩める。
- ②スーパーミンサーアタッチメント本体を本体のアタッチメント差し込み口にはめ込み、アタッチメント固定ノブをしっかりと締めてください。



## 2 スクローラを差し込む

スクローラをスーパーミンサーアタッチメント本体の中に差し込み、切り込みが合うように左右に押し回しながらカチッと奥まではめ込みます。



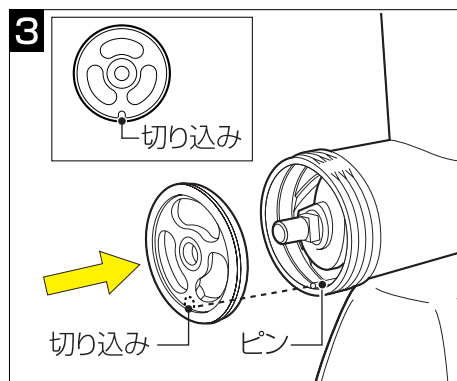
## 3 ベースプレートをはめ込む

ベースプレートの切り込みをスーパーミンサー本体のピンに合わせてはめ込みます。



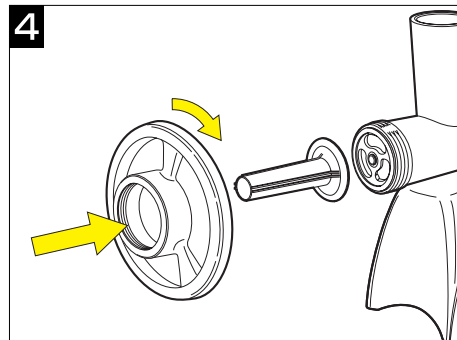
## 注意

ベースプレートの切り込みが、スーパーミンサー本体のピンからずれないように注意してください。



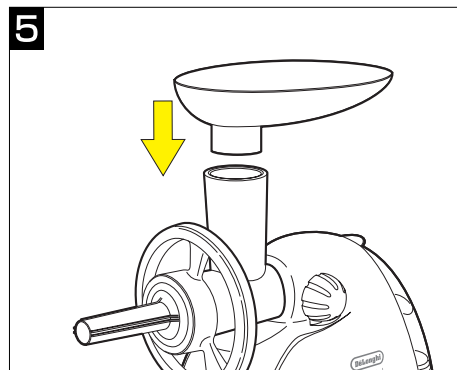
## 4 ノズルを取り付ける

羊腸のときは細いノズルを、豚腸のときは太いノズルを使います。ベースプレートの前にノズルを置き、リングナットを通し時計回りに回しながら手でしっかりと締め付けます。



## 5 トレーを取り付ける

スーパーミンサー本体にトレー(白)を差し込みます。



## 準備 スーパーミンサー(ソーセージメーカー)

### ポークソーセージの材料を準備する※詳細はレシピをご覧ください。

#### 材料(ソーセージ10～12本分)

豚バラ、肩ロース、もも	..... 1kg※1
唐辛子(みじん切り)	..... 小さじ1
ウイキョウ※2	..... 小さじ1
アニスの実	..... 小さじ1
塩	..... 15g
ケーシング(豚腸など)	..... 1m

※1 肉の1/3は油。残りの割合は好みで決めるが全部で1キロになること。

※2 フェネルシード(ドライタイプ)

#### 作り方(事前準備)

挽き肉にした豚肉をボールにいれ、調味料すべてを加えて粘りが出るまで混ぜ、一晩寝かせる。

#### ケーシングの準備

①購入のケーシングの使用説明書にしたがってケーシングを水に浸けて柔らかくしておいてください。

②ケーシングの中にも水を通してください。

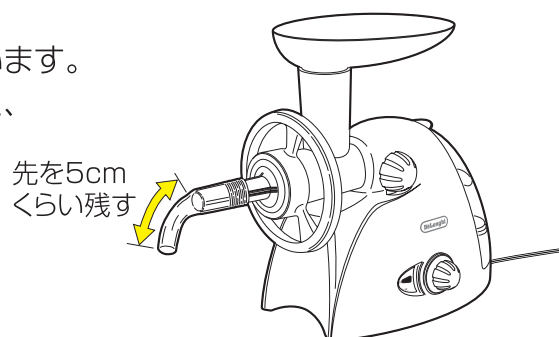
③ノズルにケーシングを付ける。

羊腸のときは細いノズルを、豚腸のときは太いノズルを使います。

ノズルにハケなどでオリーブオイルやサラダ油を少し塗ると、たぐり寄せやすくなります。

#### ⚠ 注意

ケーシングは、ソーセージを作る直前にノズルに付けてください。それまでは水に浸けておいてください。



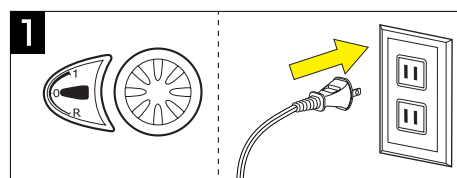
## 使用手順 スーパーミンサー(ソーセージメーカー)

材料を羊腸・豚腸やコラーゲンなどのケーシング(皮)に詰めることができます。

### ① プラグをコンセントに差し込む

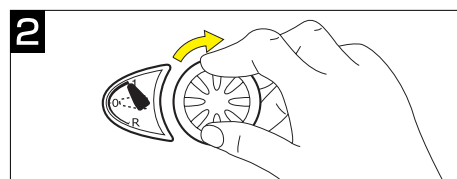
本体の切り替えダイヤルが「0」(停止:電源オフ)になっていることを確認します。

本体の電源プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。



### ② スイッチを入れる

切り替えダイヤルを「1」に回すとスイッチが入ってスーパーミンサー内のスクローラが回転します。



### ③ トレーに材料をのせ、投入口へ押し込む

①トレーの上に材料をのせます。

②付属のプッシャーを使って材料を投入口へ少しずつ押し込みます。

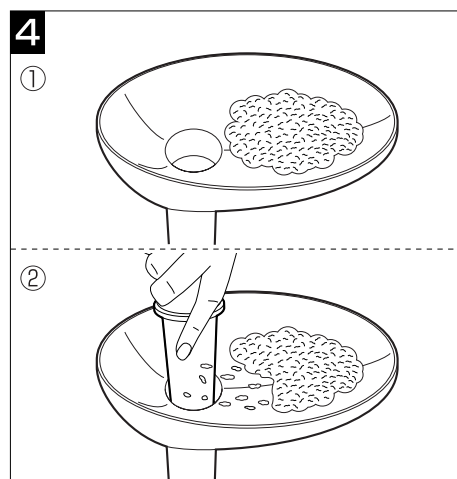
#### ⚠ 注意

材料をあまり強く押し込まないでください。

材料の詰まりや故障の原因になります。

#### ⚠ 注意

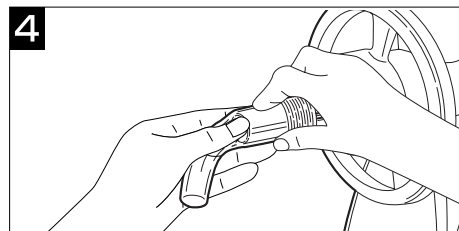
材料は、必ず付属のプッシャーで押し込んでください。パスタメーカーのスパナ(ハンドル部)や指、はしなどを使うとけがや故障の原因となります。



## 使用手順 スーパーミンサー(ソーセージメーカー) (続き)

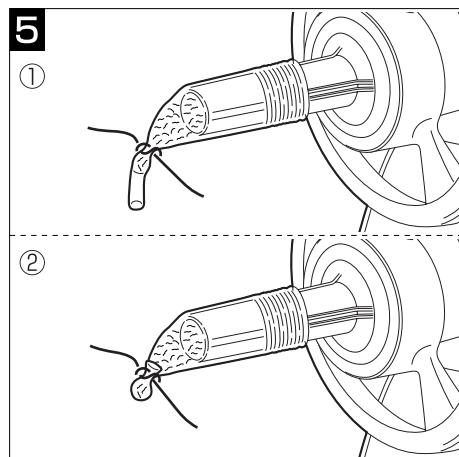
### 4 一度電源を切り、ケーシングをたぐり寄せる

ノズルの先から空気が押し出され、ケーシングが少し膨らみます。さらにプッシャーで押し込むと材料が出始めるので一度電源を切り、ケーシングをノズルの根元部分へゆっくりとすべてたぐり寄せます。



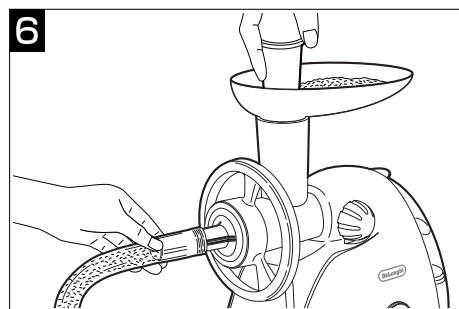
### 5 ケーシングの先端を結ぶ

- ① 材料を先に少し残し、2cmくらいのところをタコ糸で一度結びます。
- ② 材料の入っていないケーシングの先端を折り返して、その上からもう一度結びます。



### 6 材料をケーシングに詰める

再度電源を入れて、片方の手はプッシャーで材料を押し込み、もう片方の手でケーシングを持ちながら材料を詰めます。空気が入らないように途中ケーシングをもみながら詰めます。材料の詰め方が片寄らないように調整してください。



### 7 切り替えダイヤルを「0」(電源オフ)にする

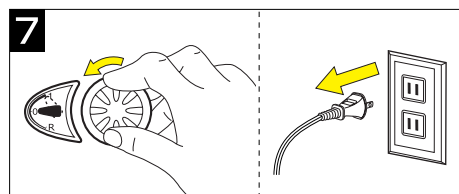
材料をすべて詰め終わったら、本体の切り替えダイヤルを「0」(停止:電源オフ)にして、本体の電源プラグをコンセントから抜いてください。



注意  
使用後は、必ずお手入れをしてください。(18ページ参照)

### 8 ケーシングをノズルから外す

ケーシングを破らないように注意しながらノズルから静かに外してください。

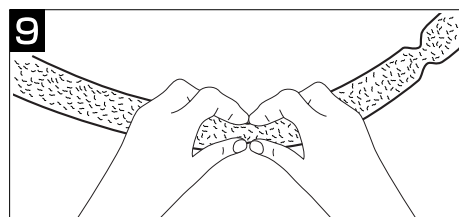


### 9 指で跡を付ける

詰め終わったら、10cmくらいの間隔で指で絞って跡を付けます。

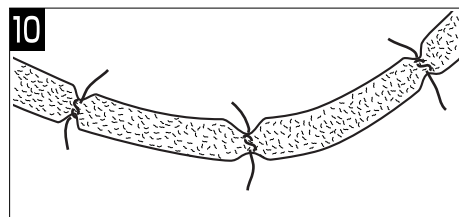


注意  
直接タコ糸を巻くとケーシングが破れてしまいます。



### 10 タコ糸で結ぶ

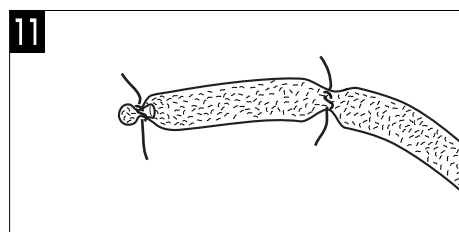
跡を付けた箇所をタコ糸で一度堅結びをし、糸を切ります。空気が入っている場合は、針でつぶしてください。



### 11 端を結ぶ

ケーシングの最後の端を最初と同じようにタコ糸で玉どめを作ります。

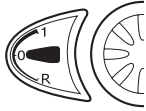
※出来あがったソーセージは、スモークしたり、焼いたり、ゆでたりするなどお好みの方法で調理してください。



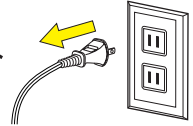
# お手入れの仕方 スーパーミンサー



**注意**  
本体の切り替えダイヤルを「0」  
(電源オフ)に合わせてください。



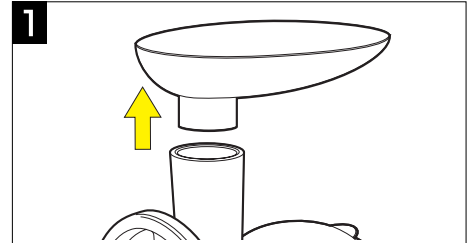
本体の電源プラグをコンセント  
から抜いてください。



使用後は、必ずお手入れをしてください。汚れたままにしておくと故障の原因になります。  
※イラストはスーパーミンサーアタッチメントの場合です。

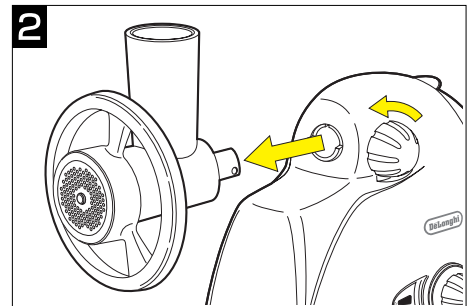
## 1 トレーを取り外す

トレーを上を持ち上げて外してください。



## 2 スーパーミンサー本体を取り外す

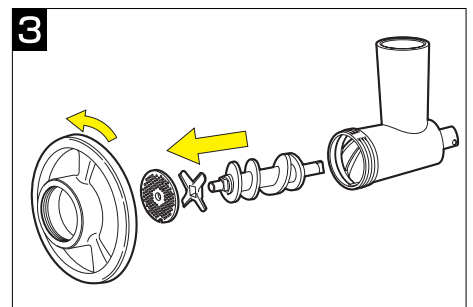
アタッチメント固定ノブを緩めて、スーパーミンサー本体を本体  
から取り外してください。



## 3 スーパーミンサー本体から部品を取り出す

リングナットを緩めて外します。スーパーミンサー本体からミン  
サープレートとカッター、スクローラを取り出します。

※ミンサープレートが取り出しにくいときは、スーパーミンサー  
本体の後ろ側からスクローラを押してください。

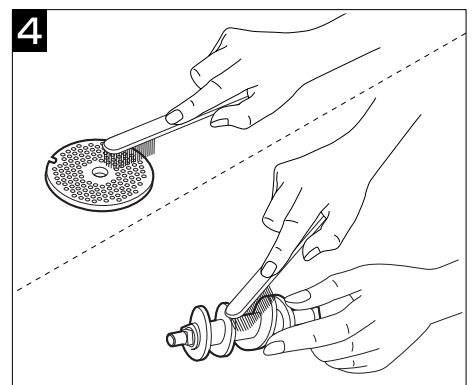


## 4 ミンサープレートとスクローラを洗う

ミンサープレートの穴やスクローラの溝などに詰まった汚れは、  
柄のついたブラシなどを使用して取り除いてください。



**注意**  
ミンサープレートは、乾かした後、植物油を付けた布巾やキッ  
チンペーパーで拭くことで錆びないようにしてください。



## 5 その他の部品を洗う

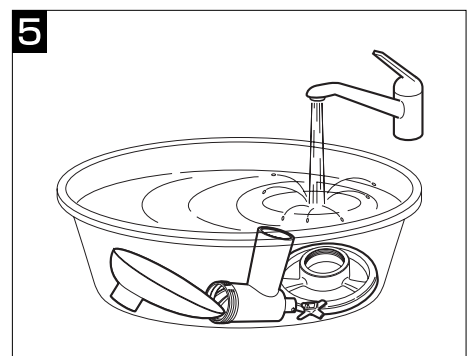
その他の部品は、食器洗用洗剤を入れたぬるま湯に浸した後、  
スポンジで洗い、十分にすすいでから乾かしてください。



**注意**  
食器洗い機は使用しないでください。



**注意**  
研磨剤やシンナー、ベンジン、漂白剤などは使用しないでく  
ださい。



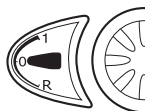


# お手入れの仕方 本体

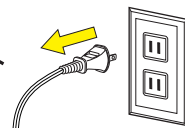


## 注意

本体の切り替えダイヤルを「0」  
(電源オフ)に合わせてください。



本体の電源プラグをコンセント  
から抜いてください。



使用後は、必ずお手入れをしてください。汚れたままにしておくと故障の原因になります。

## 1 しぼった布巾で拭く

本体や電源コード、電源プラグの汚れは、よくしぼった布巾で拭いてください。汚れを拭き取った後、乾いた布巾で水気を拭き取ってください。

※汚れが落ちにくいときは、少量の食器洗用洗剤を含ませた布巾で拭いた後、洗剤が残らないようによくしぼった布巾で拭き取ってください。



## 注意

本体や電源コード、電源プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。

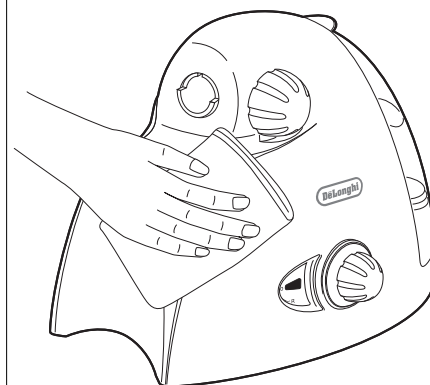


## 注意

ワイヤーブラシや金属たわし、研磨剤、シンナー、ベンジン、漂白剤などは使用しないでください。

1

水洗いできません



# 仕 様

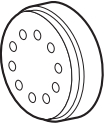
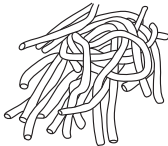
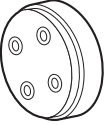
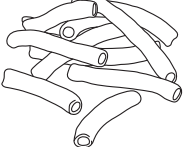


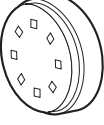



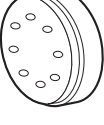





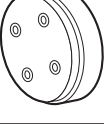



製品名称 / 型式番号		デロンギ パスタメーカー&スーパーミンサー / KMG1200J
定 格	電 圧 / 周 波 数	AC 100V / 50/60Hz
	消 費 電 力	260W
	時 間	15分
回 転 数		約126～132回転 / 分
外 形 寸 法 / 質 量		幅220×奥行340×高さ365mm / 4.8kg (パスタメーカーアタッチメントセット時)
		幅220×奥行480×高さ335mm / 4.6kg (ソーセージアタッチメントセット時)
電 源 コ ー ド の 長 さ		1.9m
付属品	パスタアタッチメント	本体、トレイ、パスタプレート3枚、スパナ、クリーニングツール、 カッティングブレード
	スーパーミンサー	本体、トレイ、プッシャー、ミンサープレート3枚、 ソーセージノズル2本
		レシピブック



# 別売パスタプレート

## 別売りのプレートでレパートリーがもっと広がります。

別売りのプレートが豊富に揃っています。本格的なパスタメーカーとしてお役立てください。別売パスタプレートは、弊社サービスセンターにてお求めください。(送料別)

名 称 (型式番号)	価 格	プレート形状	できあがり	特長とカットする長さ
Bigoli ビゴリ (AT910002)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			トマトソースが絡みやすいベネト州の太めのパスタ。薄力粉で作ると良い。約20cm
Maccheroni lisci マカロニ リッシ (AT910004)	6,300円 (本体価格 6,000円 消費税 300円)			どんなソースにも相性が良いカンパーニャ州のパスタ。セモリナ粉とよく合い、マカロニと同じ形で表面に線がない。約5cm
Spaccatelli スパッカテッリ (AT910005)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			ジャガイモや豆のスープに使うことが多い。約3cm
Spaghetti quadri スパゲッティ クアドリ (AT910006)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			マカロニが変化して誕生したものでどんなソースにも相性が良い。とくに薄力粉とよく合う。約20cm
Silatelli シラテッリ (AT910008)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			らせん状でソースが絡みやすいパスタ。約5cm
Linguine リングイネ (AT910009)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			「小さな舌」の意味をもつ北イタリアのパスタ。バジリコソースで味付けするのがポピュラー。約20cm
Fusilli フジッリ (AT910010)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			らせん状でソースが絡みやすいトスカーナ州のパスタ。約5cm
Conchigliette コンキリエッテ (AT910011)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			コンキリエより少し小さいコンキリエッテ。「貝殻」の意味をもつ。スープの浮き実に使うのが一般的。日本ではサラダにも使う。約2cm
Bucatini ブカティーニ (AT910012)	6,300円 (本体価格 6,000円 消費税 300円)			「小さい穴の開いたパスタ」の意味をもつラツィオ州のパスタ。トマトソースに合う。約20cm
Orecchiette オレッキエッテ (AT910013)	4,200円 (本体価格 4,000円 消費税 200円)			「小さい耳」の意味をもつプーリャ州のパスタ。「もちもち」した食感が特徴で菜の花を使ったソースと食べるのが一般的。約2cm

# MEMO

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

# アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

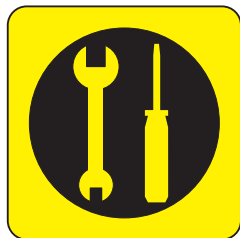
- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる。
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している。
- ・本体の機器内部に水などの液体をこぼした。
- ・本体に強い衝撃を与えた。
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない。

2) 万一、故障／損傷した場合は、

①お求め時期 ②製品名称と型式番号 ③故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。

3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 真心想点検のお勧め： 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検をお勧めします。点検のご依頼方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。



ご購入年月日:                      年                      月                      日

※上の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

5) デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様の  
ご負担(元払い) となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンに  
くるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター (受付時間 土、日、祝日を除く毎日 9:30~18:00)

●コールセンター

修理について……………Tel. 0120-804-280 / Fax. 045-450-3291  
Tel. 0120-692-885

お問い合わせ……………Tel. 0120-064-300  
Tel. 0120-692-880

- 横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル
- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

ホームページでのお問い合わせ (URL) <http://www.delonghi.co.jp>



J-Mossグリーンマーク

## この製品は J-Moss グリーンマーク対応製品です。

(J-Mossとは、「電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示」を規定したJIS規格(JIS C 0950)です。)

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル(PBB)、ポリブロモジフェニルエーテル(PBDE)の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

**De'Longhi Forum**

イタリアのライフスタイル情報満載！デロンギフォーラム無料会員募集中！

**詳しくは** <http://www.delonghiforum.jp>**デロンギ・ジャパン株式会社**

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel.03-5256-6321(代)