



BOSCH

Invented for life

COMPACT KITCHEN MACHINE

manual & recipe

コンパクト・キッチンマシン
取扱説明書&レシピブック

- ・取扱説明書 02~11
- ・レシピブック 12~17
- ・別売品・保証書 18~20

- 取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 製品保証書は取扱説明書の最終ページにあります。





安全にご使用いただくために、必ずお守りください。


- 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。
- 本製品を他人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。
- 「取扱説明書」に添付しております「製品保証書」に販売店の明記がないものは、保証期間中でも有償修理になる場合があります。
- 本製品は家庭用です。それ以外での用途でご使用の場合、保証はいたしかねます。

*次の絵表示で内容を区分しています。



 してはいけない内容です。	 実行しなければならない内容です。
--	--

 **警告** 人が死亡または重症を負う可能性が想定されます。

-  電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのホコリなどは、定期的に取り除く。
- お手入れ時は、電源プラグを抜き、乾いた布またはよく絞った布でふく。
- 長期間使わないときは、電源プラグを抜く。
- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する。
弊社アフターサービス窓口までご相談ください。

-  コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外で使わない。
- 電源プラグはぬれた手で抜き差ししない。
- 電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
- 子供だけで使わせたり、乳児の手の届くところで使わない。
- 本体を、水につけたりかけたりしない。
感電・ショート・火災・けいど・けがの原因になります。

 **注意** 人が傷害を負う可能性が想定されます。

-  電源プラグを持ってコンセントから抜く。
 - 定格時間を守る。
-
-  規定量以上の食材を投入しないこと。
 - 動作中は製品を移動したり、目を離したりしないこと。
 - 直射日光があたる場所・高温多湿・水のかかる場所に置かないこと。

■ セット内容



別売品のご案内

コンパクト・キッチンマシンは様々なアタッチメントを用意しております。
詳しくは18ページをご覧ください。

■ 使いかた



① アームの突起のスピードダイヤルが「切」(○マーク)になっていることをご確認ください。



② ボタンを押しながらアームを持ち上げます。



③ フックをアームにしっかり差し込みます。



④ ボウルを置き、ボタンを押しながらアームを水平位置まで戻してください。

ご注意

- ・フックが適正な位置にないとボウルに入りません。使い方5をご覧ください。
- ・ボウルは本体の溝に合わせ、正しい位置に置いてください。



⑤ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「P」に回して、フックを正しい位置にセットします。



⑥ 必要に応じてボウルカバーをお使いください。

■ フック、ボウルの取りはずしかた



① スピードダイヤルを「P」に回して、フックを正しい位置にセットします。



② ボタンを押し、アームを持ち上げます。

■ ご注意

食材の重みによってボウルが外れる場合があります。



③ フック、ボウルをはずします。

■ ご注意

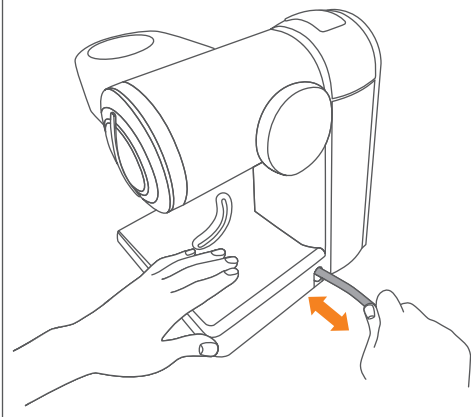
・ご使用時、またはフックやボウルをはずすときは、スピードダイヤルが必ず切（「○」マーク）になっていることをご確認ください。

・アームがボウルに入らない、またはボウルから上げることができないときはフックを正しい位置にセットする必要があります。スピードダイヤルを「P」に回してフックを正しい位置にセットしてください。

・連続使用時間は10分です。10分以上ご使用の場合は、1時間程度休ませてから再度お使いください。

■ 電源コード長さ調整について

電源コードはイラストのように指で長さを調整することができます。（完全に押し込むことはできません。）



■ お手入れ方法



本体

よく絞った布または柔らかい布で拭いてください。アルコールで拭かないでください。

フック差し込み口

本体のフック差し込み口は食材が入り込む場合があります。使用後は布やつまようじ等を使って汚れを除いてください。

フック類、ボウル、ボウルカバー

フック類・ボウル・ボウルカバーは食材に触れる部分ですので、こまめにお手入れをしてください。お手入れ後はしっかり乾かしてから保管してください。

ご注意

食器洗浄機を使用する場合

・フック類・ボウル・ボウルカバーは、80℃以上での洗浄はしないでください。

■ こんなときは

症状	確認方法
電源を入れても作動しない	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。●食材の投入量を減らす、食材を刻み、かさを減らしてください。
フックがボウルに引っかかる	<ul style="list-style-type: none">●電源を入れ、スピードダイヤルを「P」に回し、フックを所定の位置に戻してください。
フックの回転が遅い、音や振動が大きい	<ul style="list-style-type: none">●フックや差し込み口に食材が絡まっている場合は、運転を停止して取り除いてください。●パンをこねる時などはモーターに負担がかかり、回転も遅くなります。スピードダイヤルは1~2で作動してください。

MEMO

■ 基本的な使い方 (こねフック)

パンやうどんなど、生地をしっかりと捏ねる時に。
スピードは1~2でお使いください。



使用例 (パンこね)



① 水分、油脂以外の材料を入れたボウルをセットする。「スピード1」で混ぜる。



② 「スピード2」にして水分・油脂を順に加える。



③ 7~8分捏ねたら運転を止めて生地を確認する。生地を伸ばして指が透けるくらいに薄く伸びればOK。

おすすめメニュー



パン



うどん



ピザ

■ 基本的な使い方 (ホイッパー)

卵をスピーディーに泡立てる時に。
スピードは3~4でお使いください。



使用例 (卵の泡立て)



① 卵白とレシピ分量のグラニュー糖を少量加え、本体にセットする。「スピード3」で卵白をほぐす。



② 「スピード4」にして、残りのグラニュー糖を2~3回に分けて加え、泡立てる。



③ レバーを上げて、ホイッパーの先に角がたつくらいになればOK。

おすすめメニュー



シフォンケーキ



スフレチーズケーキ



ロールケーキ

■ 基本的な使い方 (攪拌器)

材料を混ぜ合わせる時に。バターを練る、ハンバーグ作りに。
スピードダイヤルは2~3でお使いください。



使用例 (パウンドケーキ)



① ボウルにバターを入れ、本体にセットし「スピード2」で混ぜる。



② バターがクリーム状になったら粉糖を数回に分けて加える。



③ 「スピード3」にして溶きほぐした卵をすこしずつ加えてよく混ぜる。

おすすめメニュー



パウンドケーキ



クッキー



ハンバーグ

■ 投入量とミキシングスピードの目安

使用目的		スピード	最大投入量
パンをこねる	 こねフック	1~2	1000g (全ての材料の合計) ※水分量と生地投入量のバランスにご注意ください。
メレンゲを作る	 ホイッパー	4	卵白6個分 (Lサイズ)
スポンジ生地を作る	 ホイッパー	3~4	全卵6個分 (Lサイズ)
生クリームを泡立てる	 ホイッパー	4	1000ml
クッキー生地を作る	 攪拌器	2~3	600g (バター、砂糖、卵) の合計

ご注意

- ・硬い食材は投入しないでください。
- ・食材の投入量を守り、様子を見ながらスピードや時間を調節してください。

ご注意 パン生地を作る場合

- ・こねフックにフックカバーを必ず取り付けてご使用ください。
- ・水分量は強力粉 (小麦粉) に対し60%を目安としてください。
- ・水分量を減らす場合は合わせて強力粉 (小麦粉) の量も減らしてください。



プチパン

使用するフック：こねフック

材料 (8個分)

A	
強力粉	200 g
グラニュー糖	20 g
スキムミルク	20 g
塩	4 g
ドライイースト	4 g
水	125cc
ショートニング	25 g
つや出し	
卵黄	1個分
水	大さじ1

作り方

- ①ボウルにAを入れ、本体にセットし「スピード1」で混ぜる。
- ②ドライイーストを加え混ぜる。
- ③「スピード2」にし、水を数回に分けて加える。まとまりはじめたら、「スピード2」のままショートニングを3回に分けて加える。

※慣れないうちは運転を止めて、ショートニングを加えてください。

- ④7～8分捏ねたら運転を止めて生地を確認する。生地を両指で伸ばし、指が透けるくらい薄く伸びればOK。【写真】

- ⑤表面が滑らかになるように丸くまとめてボウルに入れ、ラップをして35℃～40℃で40分程度寝かせる(1次発酵)。

- ⑥生地が2倍程度に膨らんだら、指先に粉をつけて2cm程度入れてみる。くぼみが戻らなければ発酵完了。

- ⑦生地を取り出し、両手で軽く押さえガスを抜く。

- ⑧スケッパーなどを使って8等分にし(約48g)、1個ずつ丸める。

- ⑨乾かないように布をかけて15～20分休ませる(ベンチタイム)。

- ⑩手のひらでもう一度軽くガス抜きをし丸め直す。

- ⑪天板にのせて直接生地にふれないように布をかけ、35℃～40℃で20分程度寝かせる(2次発酵)。

- ⑫水で溶いた卵黄を生地の表面にハケで塗る。

- ⑬180℃に予熱をしておいたオーブンに入れ12～15分焼く。





シフォンケーキ

使用するフック：ホイッパー

材料

	シフォンケーキ型	シフォンケーキ型
	17cm	21cm
卵白(Mサイズ)	3個	6個
グラニュー糖	35g	70g
卵黄(Mサイズ)	3個	6個
グラニュー糖	25g	50g
サラダオイル	40cc	80cc
水	40cc	80cc
薄力粉	60g	120g
ベーキングパウダー	小さじ1	小さじ2

準備

- ・薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ・オーブンを180℃に予熱しておく。

作り方

- ①ボウルに卵白とグラニュー糖1/4を入れ、本体にセットし「スピード3」で30秒ほど混ぜて卵白をほぐす。
- ②「スピード4」にし、残りのグラニュー糖を3回に分けて加えながら、3分ほど泡立てる。【写真】別のボウルに移し、冷蔵庫に入れておく。
- ③ボウルに卵黄を入れ、本体にセットして「スピード3」で15秒ほど混ぜて卵黄をほぐす。グラニュー糖を一度に加え「スピード4」で2分ほど泡立てる。
- ④「スピード3」にし、サラダオイルを少しずつ加えてよく混ぜる。
水を少しずつ加えてよく混ぜる。



- ⑤ふるった粉類を加え「スピード2」でざっくり混ぜる。
- ⑥「スピード2」のまま、②の1/4量を加えて混ぜる。
- ⑦本体からボウルを外し、残りのメレンゲを3～4回に分けて加え、木ベラかゴムベラで混ぜる。
- ⑧型に生地を入れる。
- ⑨オーブンを170℃にし、17cmで30分、21cmで50分ほど焼く。
- ⑩焼きあがったら逆さにして冷ます。



クルミとプルーンのパウンドケーキ

使用するフック：攪拌器

材料 (パウンド型20×8×高さ6cm 1台分)

無塩バター	120g	クルミ(生)	80g
粉糖	120g	ドライプルーン	80g
全卵(Mサイズ)	2個	アプリコットジャム	50g
卵黄(Mサイズ)	1個		
薄力粉	150g		
ベーキングパウダー	2g		

準備

- ・型の内側にクッキングシートを敷いておく。
- ・オーブンを180℃に予熱しておく
- ・バターを室温にもどしておく。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ・全卵と卵黄を合わせてときほぐし、室温にもどしておく。
- ・クルミはフライパンで軽く炒り、4つ割りにする。
- ・ドライプルーンはレーズン大に切る。
- ・クルミとプルーンをボウルに入れ、ふるっておいた粉から大さじ3杯分を加えてまぶしておく。

作り方

- ①ボウルにバターを入れ、本体にセットし「スピード2」で混ぜる。
- ②バターがクリーム状になったら、粉糖を3～4回に分けて加え、白っぽくツヤがでるまで混ぜる。
- ③「スピード3」にし溶きほぐした卵を少しずつ加えよく混ぜる。【写真】
- ④運転をとめ、本体からボウルを外す。
粉を一度に加えず木ベラまたはゴムベラで切り混ぜる。
- ⑤クルミ、プルーンを加えさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥型に生地を入れ、表面を平らにする。
- ⑦オーブンを170℃にし、50分ほど焼く。
- ⑧焼きあがったら型から外して冷ます。
- ⑨アプリコットジャムを鍋に入れ、小さじ1程度の水でのばし中火にかけて軽く煮詰める。
- ⑩ジャムが熱いうちにケーキの表面全体に塗る。

(焼き始めて10分ほどしたら水で濡らしたナイフで縦に切れ目を入れると焼き上がりが綺麗になります。)



別売品

*お求めは弊社アフターサービスまたはお買い上げ店にてお求めください。



①



②



③



④



⑤



⑥

- ① ステンレスボウル 12,000円(コンパクト・キッチンマシン専用ボウル)
- ② プラスチックボウル 6,800円(コンパクト・キッチンマシン専用ボウル)
- ③ グラスブレンダー 11,800円(氷も砕けるガラス製ブレンダー。ジュースや離乳食作りに。容量0.75L)
- ④ シトラスジュースァー 6,200円(レモンやオレンジなど、かんぎつ類の果汁絞りが手軽におこなえます)
- ⑤ ミンサー 14,000円(お肉をお好みの挽き具合に仕上げます。粗挽き・中挽き・細挽き用ミンチ刃付き)
- ⑥ マルチブレンダー 21,000円(肉・魚・野菜のみじん切り、スライス、すりおろしなどに。容量1L)

※価格は税抜き表示です。 ※デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。

仕様

品名	コンパクト・キッチンマシン
型式	MUM4415JP
電源	100V 50/60Hz
コードの長さ	1.5m
製品寸法	幅230×奥行245×高さ265mm
製品重量	2.9kg
消費電力	270W
定格時間	10分
回転数	60～370回転
ポウル容量	3.9L

*デザイン・仕様・価格などは予告なく変更することがあります。本製品は日本国内でのみ使用できます。

製品保証

保証書は必ず「お買い上げ日」「販売店名」などの記入をお確かめください。再発行はいたしません。

保証期間 お買い上げ日から1年

保証規定 取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書き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は、弊社アフターサービス窓口が無料修理を承ります。

ただし、保証期間内でも次の場合は有償修理とさせていただきます。

- ・ご使用上の誤り、お客様ご自身による製品の分解・改造・修理による故障および損傷。
- ・天災地変、異常電圧その他外部要因による故障および損傷。
- ・取扱説明書の警告・注意事項を守らなかったことによる故障および損傷。
- ・交流100V以外でのご使用による故障および損傷。
- ・日本国以外でご使用されたことによる故障および損傷。
- ・保証書に必要事項が記されていない。または保証書を紛失した場合。

*製品保証書は裏面にございます。

使い方・修理のご相談は

日本グリーンパックス株式会社アフターサービス窓口

 **0120-460-500** 受付時間9:00 ~ 17:00(土・日・祝日を除く)

〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町2-8-4

1. 不具合の状況をオペレーターにお話してください。
2. お客様のご連絡先、お買い上げ店名、お買い上げ日などをお話してください。
3. 下の保証書を切り取り、製品に同梱したうえ、弊社アフターサービス窓口までお送りください。

発売元 日本グリーンパックス株式会社

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3丁目26番地 浜町京都ビル3F

TEL:03-3663-8745 FAX:03-3639-8744

ホームページ <http://www.club-bs.jp>