

Food Processor Attachment for Power Blender パワーブレンダー専用 フードプロセッサアタッチメント AFP-650J

取扱説明書



もくじ

安全上のご注意.....	1 ～ 2
使用上のご注意.....	3
各部のなまえ	4
メタルブレードの使い方.....	5 ～ 7
リバーシブルディスクの使い方	8 ～ 10
食材の目安	11 ～ 12
禁止食材	12
お手入れ	13
アフターサービスについて	14
仕様.....	15

※ 写真はイメージです

- このたびはクイジナート パワーブレンダー専用 フードプロセッサアタッチメント AFP-650J をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。
- 本製品はクイジナート パワーブレンダー (SPB-650J) 専用のアタッチメントです。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

安全上のご注意

必ずお守りください

- ご使用になる前に本体のクイジナート パワーブレンダー（SPB-650J）の取扱説明書とこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。



△は、注意（警告を含む）を示します。



○は、してはいけない「禁止」の内容です。



●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

※ 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

警告



フードプロセッサアタッチメントを本体にのせたままボールカバーを開閉したり、ボールカバーを取り付けていない状態で本体にのせない。

必ずボールカバーを取り付けてから本体にのせてください。

また、使用後は必ず本体からベースごとワークボールを取り外してから、ボールカバーを開けてください。けがの原因になります。



絶対に分解・修理・改造は行わない。

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。



メタルブレード、リバーシブルディスクを単体で直接本体に取り付けない。

けがの原因になります。

子どもなど取り扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったり、置いたりしない。

感電・けがの原因になります。

調理以外の用途で使用しない。

事故の原因になります。

破損、ヒビ割れを発見したときは、使用しない。

使用を中止し、新しいものと交換してください。

事故・故障の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



メタルブレード、リバーシブルディスクの刃は鋭利なため、直接手で触れない。

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れをする際に、メタルブレード/リバーシブルディスクの刃を持ったり、本体にワークボールがセットされている状態でワークボールの中に手を入れたりしないでください。けがの原因になります。



当社が推奨または販売していないアタッチメントを使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

⚠ 注意



運転中にボールカバーを開けたり、ワークボールの中に指、スプーン、はしなどを入れない。

けがの原因になります。

運転中は製品のそばを離れない。

けがや事故の原因になります。

使用中は製品を移動させない。

けがの原因になります。

机の端など不安定な場所で使用しない。

落下してけがの原因になります。



本体からフードプロセッサアタッチメントを取り外すときは、メタルブレードまたはリバーシブルディスクが完全に止まっていることを確認する。

けがの原因になります。



60℃以上の熱い食材を調理しない。

ふきこぼれなどによる、けがの原因になります。

運転中は製品にむやみに顔を近づけない。

けがの原因になります。

本製品をクイジナート パワーブレンダー (SPB-650J) 以外の製品に使用しない。

事故の原因になります。



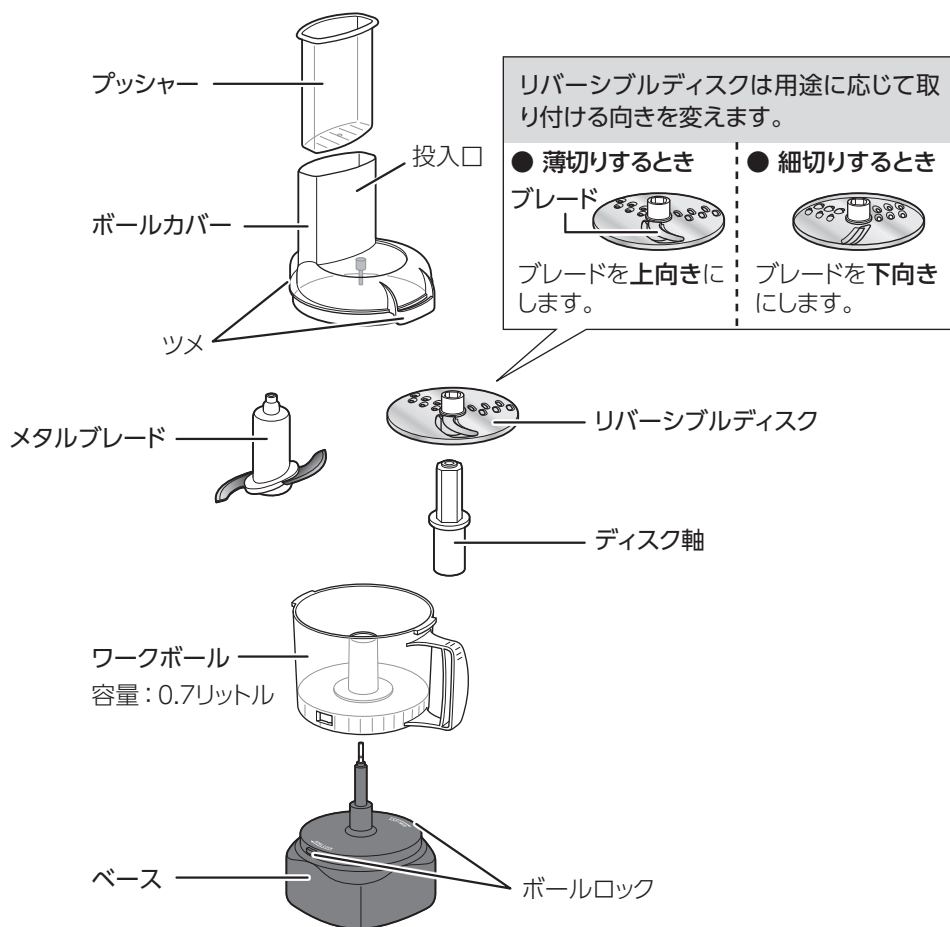
使用前・使用後は必ず部品の点検を行う。

事故・故障の原因になります。

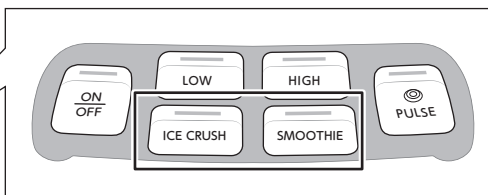
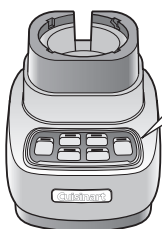
使用上のご注意

- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 使った後は毎回お手入れをしてください (P13参照)。
- 各部品を落としたり、強い衝撃を与えないでください。(けがや故障の原因)
- 禁止食材は使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 業務用途で使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 屋外で使用しないでください。(故障の原因)
- ワークボールを電子レンジやオーブンに入れないでください。(故障の原因)
- ワークボールに食材を入れたまま保存しないでください。(劣化や故障の原因)
- 食材の分量は本書の食材の目安 (P11 参照) を参考に、適量を入れてください。(故障の原因)

各部のなまえ



フードプロセッサアタッチメントを使うときは、ICE CRUSHとSMOOTHIEボタンは使用しないでください。
故障の原因になります。



メタルブレードの使い方

野菜のみじん切り、お肉のミンチ、お菓子の生地づくりや生クリームの泡立てにご活用いただけます。

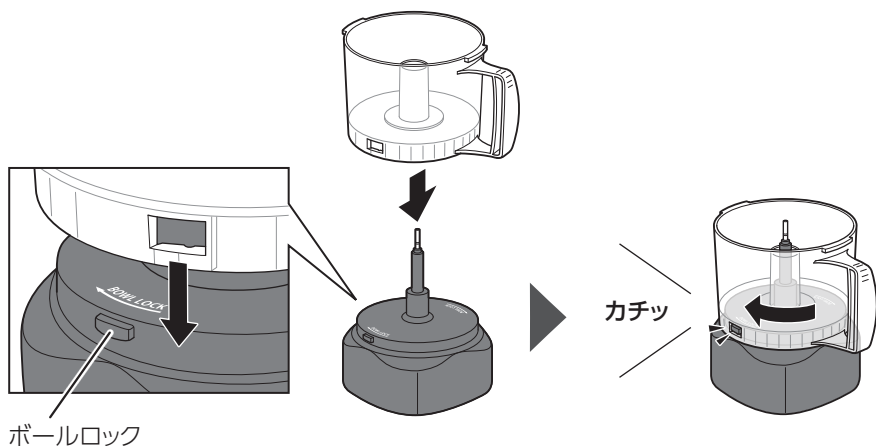
お願い

- 定格時間を守り、禁止食材（P12 参照）は使用しないでください。（故障の原因）
- 1回につくる最大量を必ず守ってください。量が多いときは何回かに分けてください。
- はじめて使用するときは、各部品を洗ってください。（P13 参照）
- お手入れ後はよく乾かしてから、各部品を取り付けてください。

食材の下準備

- 食材は2～3cm角程度に切る。（固い食材の場合は1cm角程度に切る）
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。
- 凍っている食材は、半解凍または解凍する。
- 加熱した食材は60℃以下まで冷ます。

- 1** ベースの上にワークボールを図の向きで置き、ワークボールの凹部がボールロックにはまってカチッと音がするまで時計回りに回して固定します。



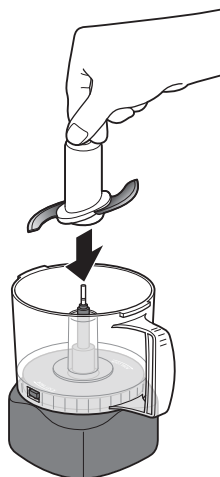
お願い

ワークボールを取り付けるときは、上から強く押さないでください。破損の原因になります。

2 ベースの支柱にメタルブレードを差し込みます。

! 注意

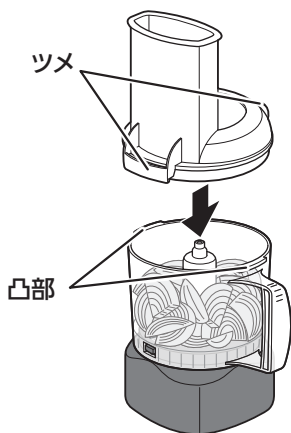
メタルブレードの刃は鋭利です。
取り付け・取り外しの際は軸の上部を持ってください。



3 ワークボールに食材を入れます。

4 ワークボールにボールカバーを取り付け、
プッシャーを投入口に差し込みます。

① ボールカバーのツメがワークボール
の凸部に重ならないように置きます。



② ボールカバー全体を押さえながら
時計回りに回して固定します。

● ワークボールとボールカバーは
しっかり固定してください。



お願い

ボールカバーを回すときは、ボールカバー全体を手で覆うようにして
持ってください。投入口のみを持って回すと破損の原因になります。

メタルブレードの使い方 (続き)

- 5** 組み立てたフードプロセッサアタッチメントを本体にのせます。

本体にフードプロセッサアタッチメントをのせるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

- 6** 電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 7** ボールカバーを上から手で押さえ、本体 (SPB-650J) の取扱説明書 P11- ③ ~ P13 にある手順に従って、運転してください。

- 運転の途中で液体以外を追加する場合は、いったん運転を止め、プッシャーを外して投入口から食材を入れてください。入れ終わったらプッシャーを戻してから運転を再開してください。

⚠ 注意

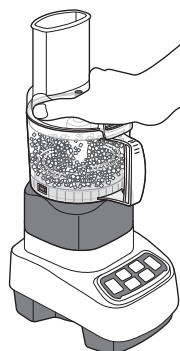
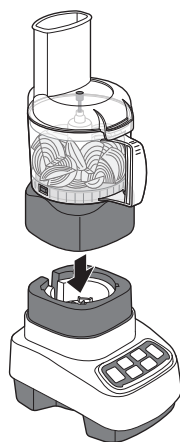
フードプロセッサアタッチメントを使うときは、オートプログラム調理のICE CRUSHとSMOOTHIEボタンは使用しないでください。
故障の原因になります。

- 8** 運転を止め、電源をオフにした後、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 9** 本体からフードプロセッサアタッチメントを取り外した後、ワークボールからボールカバー、メタルブレードを取り外します。

- 10** ベースからワークボールを外し、食材を取り出します。

使用後は必ずお手入れをしてください (P13参照)。



リバーシブルディスクの使い方

大根、きゅうり、にんじんなどの野菜の薄切りや細切りにご活用いただけます。

お願い

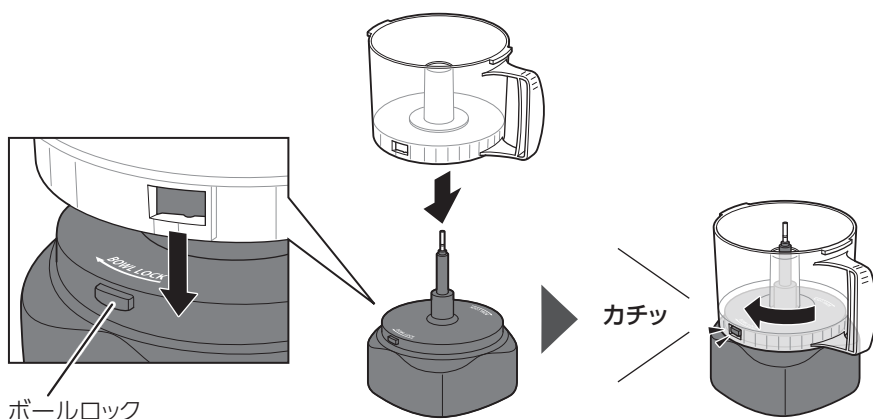
- 定格時間を守り、禁止食材（P12 参照）は使用しないでください。（故障の原因）
- はじめて使用するときは、各部品を洗ってください。（P13 参照）
- お手入れ後はよく乾かしてから、各部品を取り付けてください。

食材の下準備

- 食材のサイズが大きい場合は、投入口に入る長さや幅に合わせて切っておく。

1

ベースの上にワークボールを図の向きで置き、ワークボールの凹部がボールロックにはまってカチッと音がするまで時計回りに回して固定します。

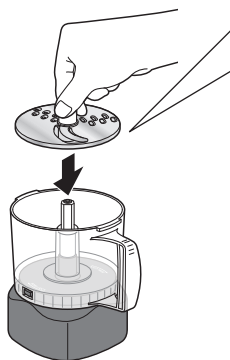


お願い

ワークボールを取り付けるときは、上から強く押さないでください。破損の原因になります。

リバーシブルディスクの使い方 (続き)

- 2** ディスク軸を図の方向で差し込み、その上にリバーシブルディスクをのせます。



リバーシブルディスクは用途に応じて取り付ける向きを変えます。

● 薄切りするとき

ブレード



ブレードを上向きにします。

● 細切りするとき



ブレードを下向きにします。

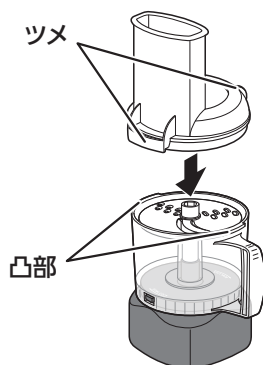
! 注意

リバーシブルディスクの刃は鋭利です。

取り付け・取り外しの際は中心軸（白い部分）を持ってください。

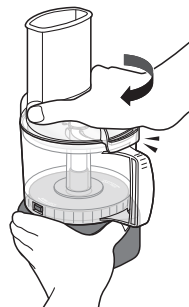
- 3** ワークボールにボールカバーを取り付けます。

- ① ボールカバーのツメがワークボールの凸部に重ならないように置きます。



- ② ボールカバー全体を押さえながら時計回りに回して固定します。

- ワークボールとボールカバーはしっかり固定してください。



お願い

ボールカバーを回すときは、ボールカバー全体を手で覆うようにして持ってください。投入口のみを持って回すと破損の原因になります。

4

組み立てたフードプロセッサアタッチメントを本体にのせます。

本体にフードプロセッサアタッチメントをのせるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でお願いします。

5

投入口から食材を入れ、プッシャーを差し込みます。

6

電源プラグをコンセントに差し込み、ON/OFF ボタンを押します。

電源をオンにすると、ON/OFFボタンのランプが赤く点滅します。

7

LOW（低速）または HIGH（高速）ボタンを押し、プッシャーを押し込みます。



PULSEボタンは使用しないでください。
故障の原因になります。

8

調理が終わったら使用中のボタン（ランプが青く点灯しているボタン）を押して運転を止めます。

9

運転が止まったことを確認し、ON/OFF ボタンを押して電源を OFF にした後、電源プラグをコンセントから抜きます。

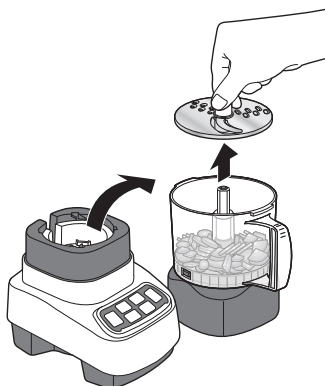
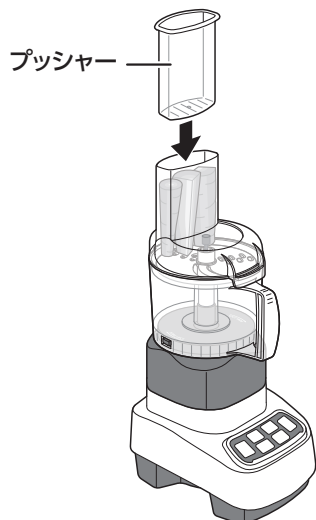
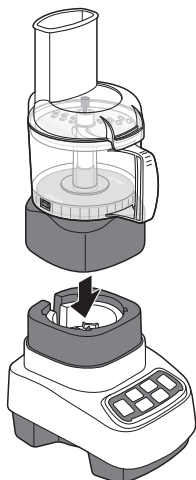
10

本体からフードプロセッサアタッチメントを取り外した後、ワークボールからボールカバー、リバーシブルディスク、ディスク軸を取り外します。

11

ベースからワークボールを外し、食材を取り出します。

使用後は必ずお手入れをしてください (P13参照)。



食材の目安

※ 下記は目安になります。食材の状態により上手く調理できない場合があります。
その際は食材の量や運転時間を調整してください。

メタルブレード（切る・刻む、混ぜる、泡立てる）

	仕上がり	下準備	1回の最大量	運転時間の目安	
1	玉ねぎのみじん切り	2cm 角に切る	300g	HIGH	パルス 3 ～ 5 回
2	にんじんのみじん切り	2cm 角に切る	200g	LOW	連続運転 5 ～ 10 秒
3	パン粉	2cm 角に切る	6 枚切り食パン 1.5 枚	HIGH	連続運転 10 秒
4	魚のすり身	頭・内臓・皮・骨・うろこを取り除き 2cm 幅に切る	200g	HIGH	連続運転 10 ～ 15 秒
5	ひき肉（牛・豚・鶏）	筋、皮を取り 2cm 角に切る	200g	HIGH	連続運転 5 ～ 10 秒
6	生クリームの泡立て	冷蔵庫で冷やしておく	植物性・動物性 200ml	LOW	連続運転 90 ～ 120 秒*
7	クリームチーズ	2cm 角に切り室温に戻す	150g	LOW	連続運転 10 秒
8	練りごま	ごまは炒しておく	150 g	HIGH	連続運転 4 分

※ できあがったら均一になるよう混ぜる

菓子の生地作り

●ビスケットで作るタルト生地

材料	1回の最大量	運転時間の目安	
ビスケット…………… 80g 溶かしバター …… 50g	直径 16 cmタルト型 1 個分	LOW	連続運転 5 秒 + バターを入れて 連続運転 10 ～ 15 秒

調理方法 ビスケットは粗く砕いてワークボウルに入れる。連続運転を 5 秒した後プッシャーを外し、溶かしバターを入れ、プッシャーを戻してさらに連続運転 10 ～ 15 秒で混ぜ合わせる。

●タルト生地

材料	1回の最大量	運転時間の目安	
薄力粉…………… 100g 粉砂糖…………… 40g 卵…………… M1/2 個 (25g 室温) 食塩不使用バター…………… 60g (室温に戻して柔らかくする)	直径 16 cmタルト型 1 個分	LOW	連続運転 10 秒 + 卵を入れながら連続運転 10 ～ 15 秒 + 薄力粉を入れて パルスを 10 回

調理方法 バター・粉砂糖を入れ連続運転で 10 秒混ぜ合わせる。プッシャーを外して溶き卵を少しずつ入れながら連続運転で 10 ～ 15 秒混ぜる。プッシャーを戻しワークボールを本体から取り外してボールカバーを開けて、薄力粉を入れ、ボールカバーをし、本体に戻してパルスを 10 回し生地をまとめ冷蔵庫で寝かせる。

食材の目安 (続き)

●練りパイ生地

材料	1 回の最大量	運転時間の目安	
薄力粉…………… 100g 食塩不使用バター………… 75g (1.5cm 角に切り冷蔵庫で冷やす) 冷水…………… 45g	直径 18cm タルト型 1 個分	HIGH	パルス 3 回 + 水を入れて連続運転 5 ～ 10 秒

調理方法 薄力粉とバターを入れパルスで 3 回混ぜる。
プッシャーを外し、冷水を入れてプッシャーを戻し、連続運転を 5 ～ 10 秒ホロホロの状態になるまで混ぜる。でき上がった生地は冷蔵庫で寝かせ、伸ばして折りたたむ作業を繰り返す。

禁止食材

固いもの

- 乾物類 (乾燥大豆・煮干し・乾燥昆布・棒だら・するめなど)
- コーヒー豆
- 香辛料 (粒コショウ・ナツメグ・シナモン・ターメリックなど)
- 漢方薬 (朝鮮人参など)
- 氷、ロックアイス

粘り気の強いもの、水分の少ないもの

- 自然薯・つくね芋・いちょう芋などの粘り気強い食材
- その他の粘り気の多い食材 (納豆・おくら・モロヘイヤ・めかぶなど)

リバーシブルプレートのための禁止食材

- 肉や魚 (加工品のハム・ソーセージ類含む)
- 長ねぎなどこしのない食材
- 冷凍、半解凍の食材



注意

パンの生地こね、ジュース作りなどの液体調理をしないでください。

お手入れ



注意

お手入れのときは、必ず本体からフードプロセッサアタッチメントを取り外してください。

お願い 故障・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。

ベース

湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。

汚れがひどい場合は、台所用洗剤をうすめた水を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いてください。

お願い

- 水洗いをしたり、水につけ置きしないでください。内部に水が入り、故障の原因になります。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。故障の原因になります。

ワークボール・メタルブレード・リバーシブルディスク・ディスク軸・ボールカバー、プッシャー

水洗い、または食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。

柔らかなスポンジに、台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。



注意

メタルブレード、リバーシブルディスクの刃は鋭利なため、直接手を触れないようご注意ください。洗うときは、中心の軸（白い部分）を持ってください。

アフターサービスについて

- 初期不良については、お買い上げ後10日以内に販売店またはコンエアージャパンカスタマーサービスセンター係にご相談ください。
- お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。
- 転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認の上、下記窓口へ

コンエアージャパン カスタマーサービス係

 **0120-191-270**

受付時間：9:00 ～ 12:00 13:00 ～ 17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などに委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕様

品名: パワーブレンダー専用 フードプロセッサアタッチメント
形名: AFP-650J

外形寸法	幅130 × 奥行175 × 高さ275 (mm)
質 量(約)※	0.8kg
回転数(約)※	高速 2,600回/分、低速 1,600回/分 ※ 無負荷時
材質	[メタルブレード/リバーシブルディスク] ステンレス、アセタール樹脂 [ワークボール/ボールカバー/プッシャー] AS樹脂 [ディスク軸] アセタール樹脂 [ベース] ABS樹脂
生産国	中国

※ ベースにワークボール、メタルブレード、ボールカバーをセットした状態

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります
- 製品の色は印刷物と比較して実際の色と少し異なる場合があります
- イラストは簡略化して表現してあるため製品と多少異なります