

Cuisinart®

LITTLE PRO PLUS FOOD PROCESSOR LPP-2JW

リトルプロプラス フードプロセッサー
形名：LPP-2JW

- 家庭用
- 保証書付き



Contents

もくじ

01-04

安全上のご注意

05-06

各部のなまえ

07-12

使い方

13-26

レシピ

27-30

お手入れ
保証とアフターサービス

裏表紙

仕様
保証書

このたびはクイジナートリトルプロプラスフードプロセッサー LPP-2JW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、いつも手元に置いてご使用ください。

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

01

安全上のご注意

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷 を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生する おそれのある内容です。

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。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「 禁止 」内容です。
	実行しなければならない「 強制 」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。



警告



- 絶対に分解・修理・改造を行わない。
(発火や異常動作によるけがの原因)
●修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください。



- 本体(モーターベース部)を水につけたり、水をかけたりしない。
(ショート・感電の原因)



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
(感電の原因)



- スイッチ機構をカバー以外で押さえない。
(けがの原因)



- メタルブレードが完全に止まったことを確認してからカバーを開ける。
(けがの原因)



- メタルブレードが付いたままのワークボールの中に手、指を入れない。
(けがの原因)
●メタルブレードを外す際は、ワークボールをモーターベースから外して行ってください。



- メタルブレードの刃の部分に直接触らない。
(けがの原因)



- 運転中にカバーを開けたり、ワークボールの中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない。
(けがをする恐れ)



- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。
(感電・けがの原因)

警告

03

安全上のご注意



- コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしない。
(痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)
- コード・プラグの修理は販売店、または修理相談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。
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)



- 塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
(塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因)



- 煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。
(火災・感電の原因)



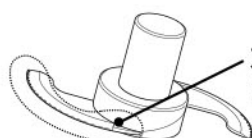
- 万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店にご相談ください。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



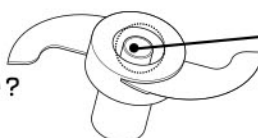
- 部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
(けがの原因)
- 回転が止まってから行ってください。



- 使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、メタルブレードに刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、事故の原因になります。メタルブレードの損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。また、本体や容器、ふたなどの破損は、故障・事故の要因になります。



刃先の破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？



軸受け内部が変形していたり、内部に異物が混入していませんか？

⚠️ 注意



■ 運転中に移動させない。
(けがの原因)



■ 傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
(感電・ショート・発火の原因)



■ 不安定なところでは使用しない。
(けがの原因)



■ 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



■ 40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによる
やけどにご注意ください。



■ 本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ。
(けがの原因)



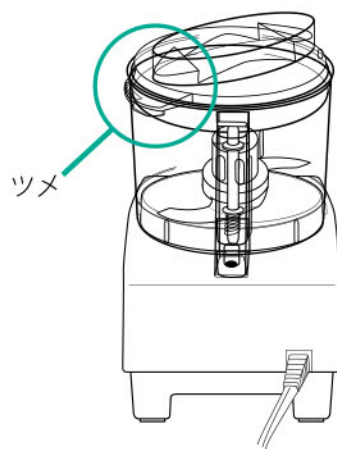
■ 電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを
持って引き抜く。
(感電やショートして発火の原因)

お願い

- モーターベースにワークボール、カバーを
セットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因となります。

収納するときには、右図のようにカバーの
ツメを外しておきます。
ワークボールはハンドルをモーターベース
の正面にして収納します。

- 収納する際は、水分をしっかりとふき取る。
(故障の原因)



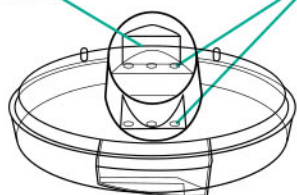
各部のなまえ

05

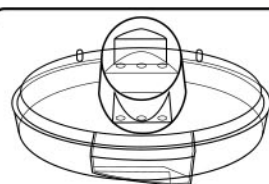
各部のなまえ

シンプルカバー

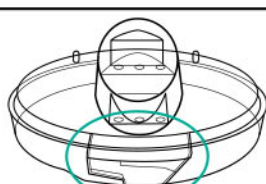
投入口



オイル投入穴
投入口の小さな穴は
マヨネーズづくりや
パン生地づくりに使
います。



前



後

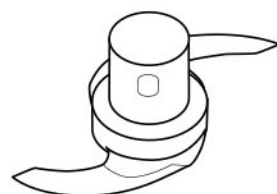
ツメ



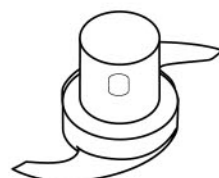
注意

シンプルカバーには前後があります。後側にあるツメは、
スイッチ機構を解除する仕組みになっています。
前後反対にはセットできません。

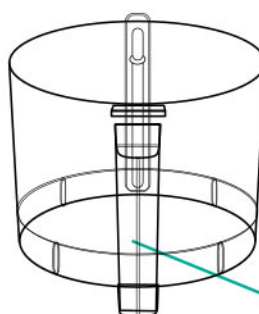
メタルブレード



ドゥブルレード



ワークボール



容器1.0リットル
120℃ 耐用樹脂

取っ手

付属品



スパチュラ

モーターベース



スイッチレバー

安心して長くお使いいただくためのご注意



注意

連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合は、30分程度間隔をあけてから使う。
使用後はお手入れをしっかりとる。故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。
禁止食材は使わない。故障・破損の原因。

切る・刻む

最も利用頻度の高い刃。

野菜のみじん切りやお肉のミンチ、ナッツ類のペーストなど広範囲に渡り、使用できます。



こねる

パン生地やうどん、ピザ生地などの専用の刃です。

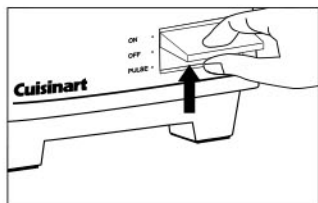
生地こねには時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を圧倒的に短縮する事ができます。



スイッチ操作

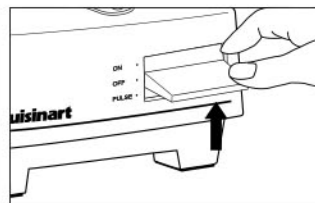
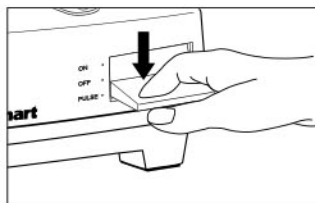
ON [連続運転]

上に「カチッ」というまで押し上げるとスイッチが入り連続作動します。スイッチを切るときはOFFの位置に戻します。



PULSE [断続運転]

スイッチレバーを下に押さえている間だけスイッチが入り作動します。指を離すと自動的にスイッチがOFFに戻り作動が止まります。スイッチレバーを1秒間隔くらいで下に押し下たり離したりする動作を断続運転と呼びます。材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、ワークボールの中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。ON(連続運転)では水分が出てしまう玉ねぎのみじん切りなどの調理に使います。





ブレードのセットの仕方

1

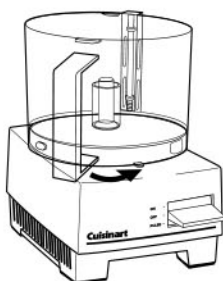
本体を安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ動作しません。

2

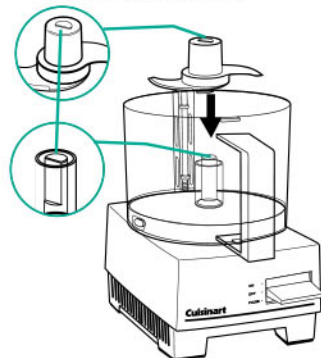
容器の取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

3

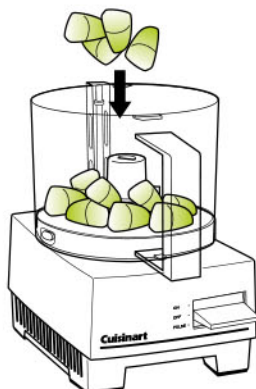
ブレードをセットします。ブレードの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



※ この時点ではまだ動作しません。

4

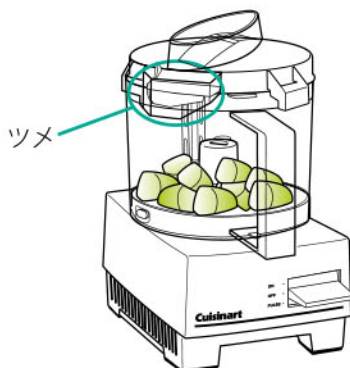
容器に材料を入れます。



※ この時点ではまだ動作しません。

5

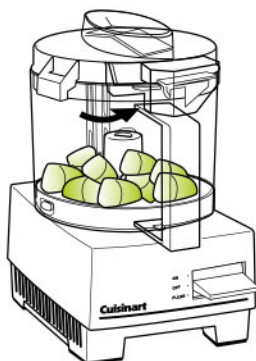
シンプルカバーのツメを左手前7時の位置にして容器にのせます。



※ この時点ではまだ動作しません。

6

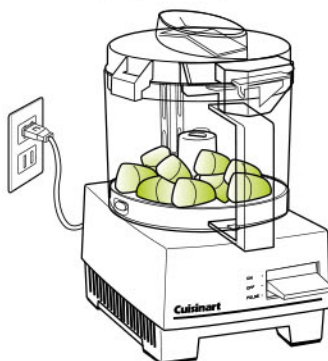
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



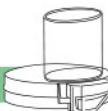
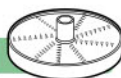
※ この時点ではまだ動作しません。

7

電源プラグをコンセントに差し込みます。スイッチレバーをONまたはPULSEにします。ワークボール、シンプルカバーが正しくセットされていないと動作しません。



※ 本体が動作します。

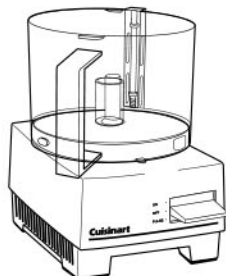


スライサーのセットの仕方(投入口に食材を入れる場合)

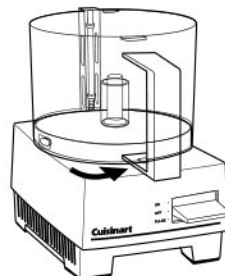
- 1 本体を安定した台の上に置きます。
- 2 ワークボールのハンドルを左手前、7時の位置に置きます。
- 3 ワークボールのハンドルを左手前、反時計回りに回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

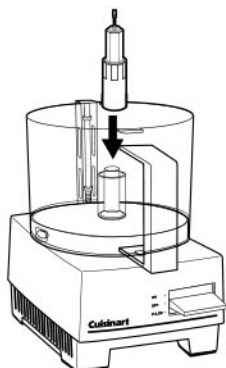


※ この時点ではまだ動作しません。



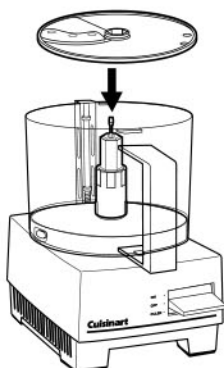
※ この時点ではまだ動作しません。

- 4 ディスク軸をモーター軸に差し込みます。



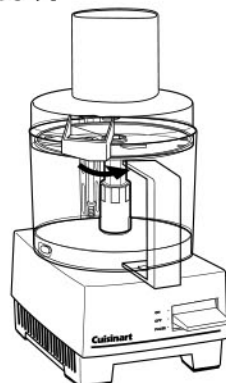
※ この時点ではまだ動作しません。

- 5 ディスク軸にスライサーをのせます。



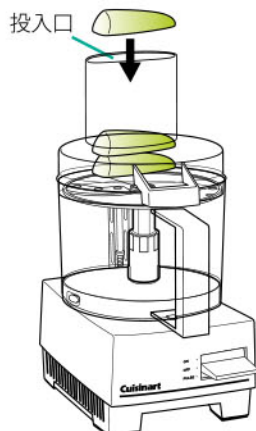
※ この時点ではまだ動作しません。

- 6 ボールカバーのツメを左手前7時の位置にして容器にのせます。反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



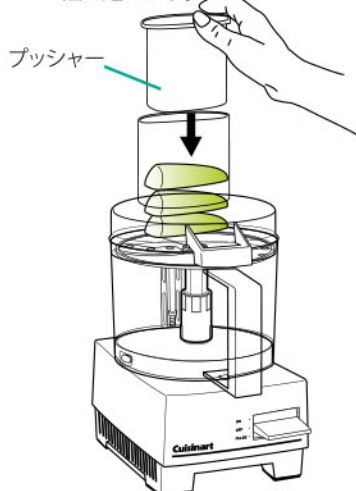
※ この時点ではまだ動作しません。

- 7 投入口に材料を入れます。



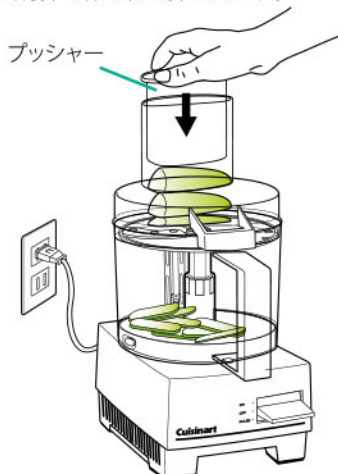
※ この時点ではまだ動作しません。

- 8 プッシャーを投入口に差し込みます。



※ この時点ではまだ動作しません。

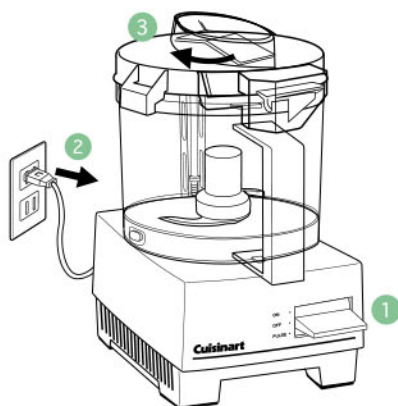
- 9 電源プラグをコンセントに差し込みます。スイッチレバーをONにして連続運転にし、食材押し棒を軽く押さえます。



※ 本体が動作します。

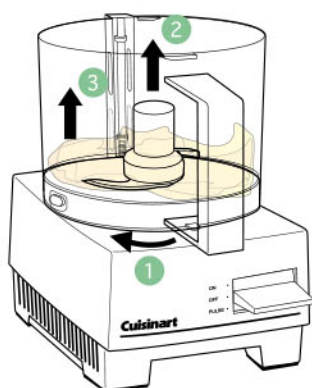
使い方 材料のめやすと下ごしらえ

材料の取り出し方



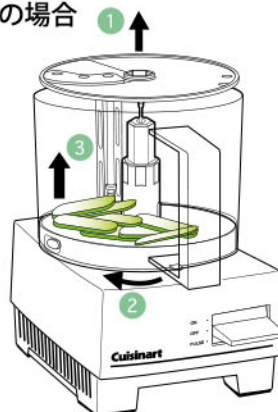
- 1 スイッチをOFFにします。
- 2 回転が完全に停止してから、電源プラグをコンセントから抜きます。
- 3 シンプルカバーを外します。
ワークボール、シンプルカバーを一緒に外さないでください。
スイッチ機構の破損の原因になります。

ブレードの場合



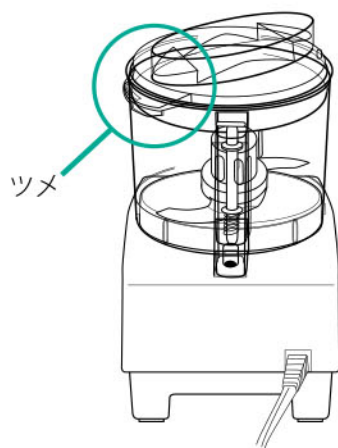
- 1 ブレードは、抜かずにそのまま容器ごとモーターベースから外します。
- 2 ブレードを取り出します。
- 3 食材を取り出します。

スライサーの場合



- 1 スライサー類はボールカバーを外した後、スライサーの端を持って、まっすぐに持ち上げて外します。
- 2 ワークボールを時計回りに回して、モーターベースから外します。
- 3 食材を取り出します。

しまい方



- 使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから外しておきます。



注意

ブレード類は、安全な場所に保管してください。
特に、お子様の手の届かない所にしまうことを心がけてください。

- 左図のようにシンプルカバーのツメを外しておきます。
ワークボールは取っ手をモーターベースの正面にして収納します。



注意

ワークボールをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因になります。

使い方 材料のめやすと下ごしらえ

フードプロセッサーは、刻む、みじん切り、する、まぜる、こねる、せん切り、スライスなど、包丁やすり鉢の代わりに料理の下ごしらえをする電気調理器。しかも時間のかかる根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いメタルブレードを使って、材料とその準備を簡単に記載します。

きざむ、みじん切り ワークボールの壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、カバーを外してスパチュラで中に落とし、連続運転します。

材 料	準 備	分 量	作 り 方
パセリ	茎を取り除き、水気をふき取しておく。	30g	ON(連続運転)で好みの細かさまで。
玉ねぎ	2〜3cm角に切っておく。	200g	PULSE(断続運転)を10〜15回。
たくあん	2〜3cm角に切っておく。	300g	PULSE(断続運転)で好みの細かさまで。
ゆで卵	からを取り除き、半分に切っておく。	卵5個	PULSE(断続運転)を7〜8回。
食パン (6枚切り)	1枚を3〜4cmちぎっておく。	2枚	ON(連続運転)を30〜40秒。

する

材 料	準 備	分 量	作 り 方
肉のミンチ	肉は筋を除き2cm角に切っておく。薄切り肉の場合は3cmの長さに切っておく。	250g	PULSE(断続運転)を4〜5回し、20〜30秒ON(連続運転)。
魚すり身	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2〜3cm角に切っておく。	250g	PULSE(断続運転)で好みの細かさまで。
すりごま	ごまは、いっておく。	200g	材料を入れ30〜60秒ON(連続運転)。
クリームチーズ	室温に戻して1〜2cm角に切っておく。	200g	材料を入れ8〜12秒ON(連続運転)。
カボチャ (またはにんじん)	カボチャは皮をむき2〜3cm角に切って、茹でしておく。	200g	PULSE(断続運転)を2〜3回し、ペースト状になるまでON(連続運転)。

※上記は目安になります。食材の状態により上手く調理出来ない場合があります。その際は食材の量を減らすか、より小さくカットしてから調理してください。

禁止食材

固い食材

ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒー豆、大豆、煮干し、ロックアイス(その他氷含む)、香辛料(粒こしょう、ナツメグなど)、漢方薬(朝鮮人参など)などの粉碎。

粘りの強い材料・ 粘りのでるもの

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材等のすりおろし、かくはん。納豆などのみじん切り。

その他

鶏皮、すじ肉、骨付き肉などのミンチ。お茶の葉の粉碎。ナッツ類などの粉碎。



パン生地作りの基本

- 1 材料を計量する。
- 2 水分以外は容器の中へ入れる。
- 3 混ぜる。
- 4 水分投入。
- 5 こねる。
- 6 一次発酵 (約30分)
- 7 分割・ベンチタイム (約5～10分)
- 8 二次発酵 (約30分)
- 9 焼成

パン生地作りのポイント

ポイント1

計量は正確に

生地作りはとてもデリケートです。材料は正確に量らないと、生地がふくらまなかったり、焼き色がつきにくくなったりします。



ポイント2

ドライイーストは水に溶いてから

規程の水分量の中からあらかじめ水に溶いておきましょう。短時間でこね上げるため、生地になじみやすくするためです。



ポイント3

小麦粉の最大量は150gまで

1.0リットルタイプでは、粉の最大量は150gまでです。規程の分量以上だと、刃に生地がからまったり、うまくこねられないことがあります。



ポイント4

水分は回転させながら投入

水分はスイッチを入 (ON) のまま投入口から少しづついれていくのがポイントです。



こね上がったなら、容器の中で一次発酵ができます。

室温は15～35℃で約30分

ポイント5

水分量は粉量に対して58%を目安に

粉量に対して58%を越えると生地が刃にからまったり、モーター停止の原因となる場合があります。

粉100gの場合	全水分量58ml
粉150gの場合	全水分量87ml

水分には下記も含まれます。

●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体

※季節、材料の油脂量により、入る水分量が変わります。生地の様子を見ながら加減して下さい。

生地こねをする

1 粉ふるいをする

PULSE (断続運転) を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることによって、他の材料とうまく混ざります。ココアや抹茶などもきれいに混ぜ合わせることができます。



2 パンやピザなどの生地づくり

水分以外の材料はすべて容器の中にいれます。
油脂もフードプロセッサーでは先入れとなります。

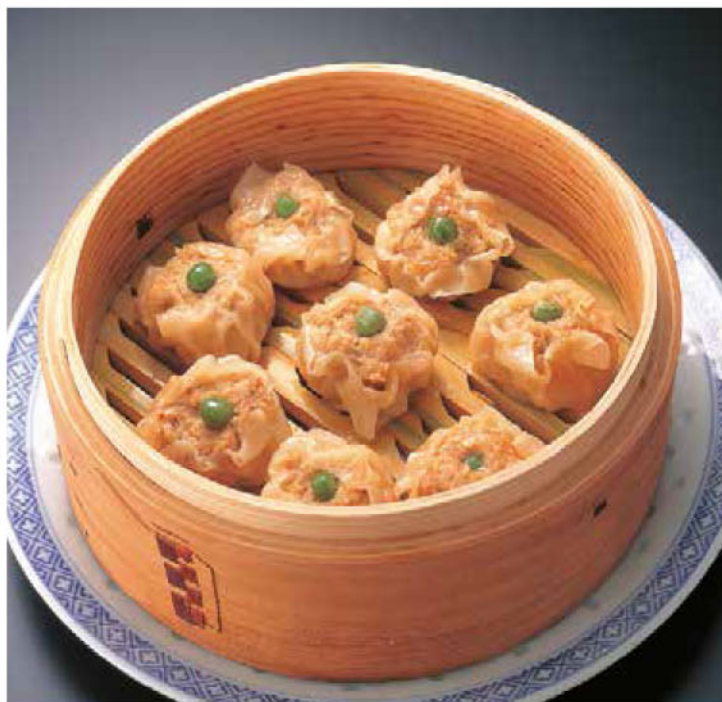
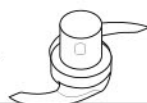
回転させながら投入口からゆっくり水分を入れていきます。
容器の中をだんご状にコロコロ回ったら完成。



ご注意ください!

水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくて、容器や生地こねブレードに絡まる場合がありますので、
水分の入れ過ぎにご注意ください。





豚肉のシュウマイ

具の材料(16個分)

豚もも肉	150g
えび	40g
たけのこ	60g
玉ねぎ	100g
片栗粉	大さじ2
調味料	
しょうゆ	小さじ1
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
酒	小さじ1
こしょう	少々
ごま油	小さじ1
生姜汁	小さじ1

皮の材料

強力粉	50g
薄力粉	20g
塩	ひとつまみ
水	30g

作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉と薄力粉と塩を入れ、PULSE（断続運転）する。
- 2 ON（連続運転）にし、水を投入口に少しずつ注ぎ、約 30 秒混ぜる。
スパチュラで側面についた粉を落として、さらに約 30 秒回す。
- 3 生地を取り出し、丸くまとめてから棒状に伸ばし、ラップに包み、約30分間ねかせる。
- 4 生地を16個に分割する。
一つずつ手の平でつぶし、めん棒で回りを伸ばして形を作る。
- 5 シュウマイ皮を直径7cm位に伸ばし、中身の具を包む。（作業中に残りの生地はラップでおおい、乾かないようにしておく。）
蒸気上がった蒸し器に入れ、10～12分間蒸す。

下ごしらえ

- 豚もも肉、玉ねぎ、たけのこは2～3cmに切っておく。
- えびは背わたを取り除き、2～3cmに切っておく。

作り方

- 1 玉ねぎ、たけのこはそれぞれPULSE（断続運転）でみじん切りにする。
取り出して、さらしフキンを使って水気をよく絞る。
- 2 メタルブレードをセットし、豚もも肉を入れ、PULSE（断続運転）でミンチにして取り出す。
- 3 えびも同じようにミンチにする。
- 4 1、2、3と片栗粉、調味料を加え、PULSE（断続運転）でよく混ぜ合わせる。
取り出して、16個に分割する。





ハンバーグ

材料(2人分)

牛肉	200g	塩	小さじ1/3
玉ねぎ	50g	こしょう	少々
卵	1/2個	ナツメグ	少々
パン粉	大さじ3		

下ごしらえ

- 牛肉は2～3cm角に切っておく。
- 玉ねぎは4等分に切っておく。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、牛肉を入れ、4～5回PULSE（断続運転）をする。ON（連続運転）にして、5秒くらい回す。カバーを外し、スパチュラで上下を返してから、さらに5秒くらい連続運転して粗みじんにし、別の容器に取り出す。細かな滑らかなハンバーグをお好みの場合は、様子を見ながら10秒くらい余分に回す。
- 2 肉を取り出した後のワークボールに玉ねぎを入れ、PULSE（断続運転）で粗みじんにする。
- 3 ②に①と残りの材料を加え、PULSE（断続運転）を7回くらい繰り返す。ほぼ混ざり合ったら、スパチュラで壁面に付いた材料を中に落とし、3回くらいPULSE（断続運転）して仕上げる。2個に分け、丸めて焼きあげる。



15秒間かけると、この位の粗挽きとなります。



さらに15秒ほど余分にかけると、これ位の滑らかな細かさになります。

えびのディップ

材料

えび(殻つき)	…正味130g	マヨネーズ	…大さじ1
にんにく	…小1/2片	ナツメグ	…少々
④ クリームチーズ	…50g	レモン汁	…大さじ1
⑤ バター(有塩)	…50g	タバスコ	…少々

下ごしらえ

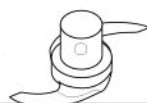
- えびは背わたを取り除き、茹でて殻をむいておく。
- バター、クリームチーズは常温に戻し、2～3cm角に切っておく。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、にんにくを入れ、PULSE（断続運転）5～6回で細かく刻む。
- 2 えびを加え、PULSE（断続運転）5～6回で細かく刻む。
- 3 ④を加え、ON（連続運転）で20秒回す。一度止めてから⑤を入れ、スパチュラで真ん中に寄せ、約1分間ON（連続運転）する。
- 4 冷蔵庫で味がなじむまで冷やす。



クラッカーやパンに塗りピクルスなどを添えて



いわしのさつま揚げ

材料（4人分）

いわし	150g	生姜	20g
ごぼう	50g	みそ	大さじ1弱
人参	70g	酒	小さじ1
きくらげ(乾燥)	2g	片栗粉	大さじ1
大和芋	20g		

下ごしらえ

- いわしは3枚におろし、皮をむき4つに切っておく。
- ごぼうは1cm幅の斜め切りにして水に放しておく。
- 人参は半分に切って1cm幅に切っておく。
- きくらげは戻しておく。
- 大和芋は皮をむき4つ切りにして水に放しておく。



作り方

- 1 メタルブレードをセットし、生姜を入れ、PULSE（断続運転）5～7回でみじん切りにする。ごぼうを加え長めのPULSE（断続運転）2回、人参を加え長めのPULSE（断続運転）2回、きくらげを加え長めのPULSE（断続運転）2回して取り出しておく。
- 2 メタルブレードをセットし、大和芋を入れ、ON（連続運転）で約6秒、①といわしを加え、ON（連続運転）で10秒回す。
- 3 ②に①を加え、長めのPULSE（断続運転）4回で全体にまとめ、8個の小判形に丸め、中温の油で揚げる。



白身魚の椀だね

材料（4人分）

白身の魚(鯛など)	正味100g	だし汁	5カップ
えび	正味50g	塩	小さじ1
卵白	1/3個(10g)	しょうゆ	小さじ1
生姜汁	小さじ1/2	酒	小さじ1/2
だし汁	小さじ2	[飾り野菜]	
片栗粉	小さじ1	椎茸、ねぎ、みつ葉など	
酒	小さじ1/2		
塩	少々		

下ごしらえ

- 魚は2～3cm角に切っておく。
- えびは背わたを取り除き、水気をふき取っておく。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、白身の魚、えびを入れ、PULSE（断続運転）10回くらいでミンチ状にする。
- 2 ①に④を加え、ON（連続運転）でペースト状にする。4個に分け、丸く団子を作る。
- 3 ⑥を火にかけ、沸騰させる。団子を落とし、浮き上がってきたら、椎茸、ねぎ、みつ葉などの飾り野菜を加える。





3色そぼろ丼

材料

鶏そぼろ

鶏ささみ…………… 200g
砂糖…………… 大さじ2
しょうゆ…………… 大さじ1½
しょうが…………… 10g
酒…………… 大さじ1

卵そぼろ

卵…………… 3個
砂糖…………… 大さじ1
塩…………… 小さじ1/3

えびそぼろ

えび…………… 200g
砂糖…………… 大さじ2
塩…………… 小さじ1/3

作り方

鶏そぼろ

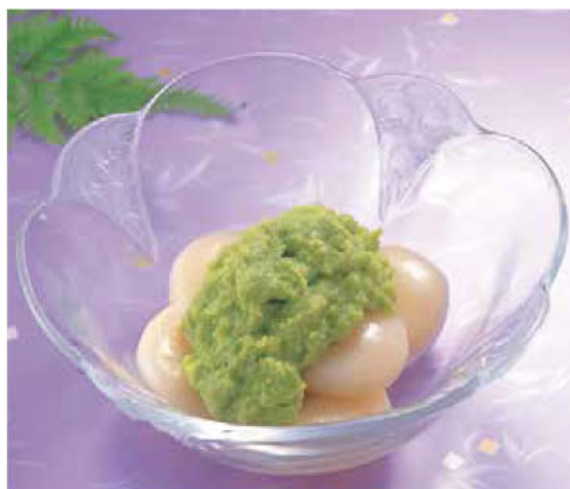
鍋に調味料を煮立て、しょうがの薄切りと鶏肉(ささみを4等分に切ったもの)を入れ、汁気がなくなるまで煮る。
メタルブレードをセットし、煮た鶏肉と、しょうがを入れ、ON(連続運転)でそぼろになるまで回す。

卵そぼろ

鍋に卵と調味料を入れ、箸でかき混ぜながらいり卵を作る。
メタルブレードをセットし、いり卵を入れ、そぼろにする。

えびそぼろ

えびの背わたを取り除き、ゆがく。熱いうちに殻をむき、酢(分量外)を少々ふる。
メタルブレードをセットし、えびを入れ、そぼろにする。



ずんだ白玉

下ごしらえ

- 枝豆は塩茹でして、さやから出し、薄皮を取り除いておく。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、枝豆を入れ、ON(連続運転)で30秒回す。
④を加えて、さらに1分間動作させる。
- 2 ボールに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら、耳たぶくらいの固さになるまで手でこねる。
小さく丸め、中央を少しくぼませる。
- 3 2を沸騰した湯に入れ、浮いてきたら取り出し、水にさらす。
- 4 1と3を器に盛り付ける。

材料

枝豆 …………… 正味200g
砂糖 …………… 60g
④ 塩 …………… 少々
みりん …………… 大さじ2
白玉粉 …………… 100g
水 …………… 100ml



マヨネーズ

材料

卵	1個
サラダ油	200ml
酢	大さじ1
マスタード	小さじ1
塩	小さじ1/2弱
こしょう	少々



ご注意

ワークボール、カバー、メタルブレードは完全に乾いた状態でご使用ください。



作り方

- 1 メタルブレードをセットし、卵、酢、塩、マスタード、こしょうを入れ、ON(連続運転)にして15秒くらい混ぜ合わせる。

- 2 ON(連続運転)のまま、サラダ油大さじ1を投入口に注ぎ入れ、15秒くらい回す。



- 3 投入口に残りの油を少しずつ注ぐ。
滑らかなマヨネーズのできあがり。



ドレッシング

材料

サラダ油	100ml
にんにく	1/2片
玉ねぎ	1/8個(中)
りんご酢	40ml
マスタード	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

④

下ごしらえ

- 玉ねぎは2～3cm角に切っておく。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、玉ねぎとにんにくを入れ、ON(連続運転)で細かいみじんにする。
- 2 カバーを外し、④を加え、PULSE(断続運転)を2～3回繰り返す。
- 3 ON(連続運転)にして、投入口からサラダ油をゆっくり注ぐ。注ぎ終わってもそのまま5秒間かくはんする。

ドレッシングのバリエーション

材料

オリーブ油	120ml
トマトケチャップ	大さじ2強
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
タバスコ	数滴
ワインヴィネガー	40ml

作り方

メタルブレードをセットし、④を入れ、ON(連続運転)にして、投入口からワインヴィネガーを注ぎ、約1分間かくはんする。



メロンのアイスクリーム



いちごのアイスクリーム



メロンのアイスクリーム材料

メロンの果肉150g
生クリーム20ml
砂糖 20g
レモン汁 小さじ1

下ごしらえ

●メロンは皮を厚めにむき、種を取り除き2〜3cm角に切る。固まって凍らないようにばらばらにして8時間以上冷凍しておく。

いちごのアイスクリーム材料

いちご150g
生クリーム20ml
砂糖 20g
レモン汁 小さじ1

下ごしらえ

●いちごはヘタを取り除き、大きいものはカットして、固まって凍らないようにばらばらにして8時間以上冷凍しておく。

作り方

- 1** メタルブレードをセットし、冷凍しておいた果物を入れ、PULSE（断続運転）で粗みじんにした後、ON（連続運転）にして細かいみじん切りにする。
- 2** レモン汁、砂糖を加える。ON（連続運転）にし、投入口に生クリームを注ぐ。
- 3** 滑らかになるまで（約30秒）ON（連続運転）し、中の材料が水平に回るようになったらできあがり。冷凍庫で冷やした器に盛り付ける。





バナナマフィン

材料(6個分)

バナナ	1本
レモン汁	少々
バター	60g
砂糖	40g
卵	1個
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
くるみ	30g

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、バナナをちぎって入れ、PULSE(断続運転)でピューレ状にし、取り出してレモン汁をふっておく。
- 2 メタルブレードをセットし、バターを入れ、ON(連続運転)でクリーム状にし、砂糖を加えてさらにON(連続運転)で混ぜ合わせる。
- 3 ほぐした卵の半量を加えてPULSE(断続運転)で混ぜ、一度止めてから残りの卵を加え、PULSE(断続運転)でさらに混ぜ合わせる。



- 4 カバーを外して薄力粉・ベーキングパウダー・くるみを加え、PULSE(断続運転)を3回する。**1**を加え、PULSE(断続運転)で粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- 5 アルミカップに入れ、180℃のオーブンで、約15分焼く。

チョコチップクッキー

材料(約12枚)

バター	80g
砂糖(ブラウン)	50g
卵	1個
バニラオイル	小さじ1/2
くるみ	30g
チョコチップ	50g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/4

下ごしらえ

- バターは約2cm角に切っておく。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、バターを入れ、PULSE(断続運転)を10回くらい繰り返す。砂糖を加え、PULSE(断続運転)を2~3回してから、ON(連続運転)にして30秒混ぜ合わせる。途中でスイッチを切り、ワークボールの壁面に付いた材料をスパチュラで落として中に混ぜ合わせる。
- 2 **1**にバニラオイル、卵を加え、15秒くらいON(連続運転)する。



- 3 **2**にくるみ、チョコチップを加え、PULSE(断続運転)を2~3回繰り返す。
- 4 **3**に薄力粉・ベーキングパウダーを加え、PULSE(断続運転)で粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- 5 天板にクッキングシートを敷き、**4**のクッキー種をスプーンですくって5cm間隔に落とす。
- 6 180℃に温めておいたオーブンに入れ、約12分焼く。



フィットチーネ

材料

強力粉	150g
塩	小さじ1/4
オリーブ油	大さじ1
卵	75g
打ち粉(強力粉)	適宜
熱湯(茹で用)	2l
塩(茹で用)	大さじ1

作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、塩、オリーブ油を入れて3〜4回PULSE（断続運転）してふるう。
- 2 ON（連続運転）にし、投入口によく溶いた卵を少しずつ入れ、入れ終えてからさらに2分こねる。
途中、生地がワークボールの周りに張り付くようなら、スイッチを切り、スパチュラで生地を中央に寄せる。そばろ状になった生地をラップの上に取り出し、ラップで包みながらひとまとめにして、常温に30分置く。
- 3 生地を2等分して打ち粉をした台に置き、めん棒で厚さ約1mm、幅約8cmに細長く伸ばし、風通しのよい所に10〜15分置いて乾かす。
- 4 ③をたたんで、幅5mmに切って好みのかたさに茹でる。
- 5 茹であがったら好みのソースで和える。

卵の溶き方について

卵はしっかりと溶きほぐしてください。溶き方が足りないと、投入穴から落ちきらないことがあります。



トマトソース

トマトホール	200g
ニンニク	1片
生バジル	5〜6枚
オリーブオイル	適宜
塩、こしょう	適宜

作り方

- 鍋にオリーブオイルを熱し、みじん切りしたニンニクを入れて炒める。つぶしたトマトホールを加えて15〜20分煮込む。
塩、こしょうで調味し、みじん切りにしたバジルを加える。

オリーブオイルソース

オリーブオイル	大さじ1
塩、こしょう	各少々
生バジル	10枚

作り方

- フライパンにオリーブオイルを熱し、パスタを入れ、塩、こしょうで調味し、みじん切りにしたバジルを和える。



ロールパン



下ごしらえ

- ドライイーストは分量の水のうち大さじ1(15g)で溶いておく。(イースト液)
- 卵は1個を溶きほぐし、20gを取り分ける。分量の水のうち50gと合わせて、さらに全体をきれいに混ぜ合わせておく。



作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングを入れ、3~4回PULSE(断続運転)してふるう。カバーを外し、イースト液を全体にふり入れる。



- 2 ON(連続運転)させながら、投入口から水と卵を合わせた溶液を20秒くらいかけて入れる。入れ終えてから、さらに1分くらいこねる。



- 3 一度止めて生地を上下を返し、さらに30秒くらいこねる。



21

レシピロールパン

材料(8個分)

強力粉	150g
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1/4
スキムミルク	大さじ1 1/2
ドライイースト	3g
ショートニング	12g
水	65g
卵	20g
てり卵	少々

Point

フードプロセッサーのパン生地づくりの特徴

- 粉類をふるいにかける必要はありません。
粉類を容器に入れ、PULSE(断続運転)を3~4回しますと、ふるいにかけたと同様の効果が得られます。
- フードプロセッサーの作業は極めて短時間。
材料の分量を正確に量り、下ごしらえを済ませてからフードプロセッサーにかければ、約2分30秒でパン生地がこねられます。

生地を上下入れ替えについて

リトルプロプラスはワークボールの径が小さいため、生地をこねる際は以下のようにします。

水分を加え終えてから1分こねます。

一度停止させ、カバーを外し、生地を取り出して上下を入れ替えて、再度30秒ほどこねます。この作業により、生地が均等にこねられるようになります。



- 4** 生地がこね上がったなら取り出して、軽くたたきながら形を丸め、油脂を塗ったボールに入れる。30℃の湯をはった大きめのボールに浮かせ、全体をラップでおおい、約40分発酵させる。



- 5** 生地をキャンバス地の上に取り出し、ガス抜きをして、8個に分割する。



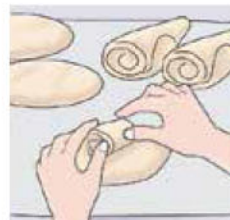
- 6** 生地を丸め、固く絞ったぬれ布巾をかけて、約20分休ませる。



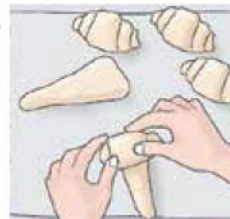
- 7** **6**を取り出し、軽くガス抜きをして、丸く伸ばす。



- 8** **7**の生地を円錐形に巻く。



- 9** **8**をめん棒で20cmくらいに伸ばし、広い方から生地を巻き、天板にのせる。



- 10** オーブンを40℃に温めて、熱湯の入ったバットを入れ、生地を20分発酵させる。



- 11** **10**の生地に照り卵を塗り、200℃のオーブンで20～25分焼く。

パン生地の水分量について

パン生地は、手でこねて作る場合でも水分量が大切なポイントになります。水分量は室温、湿度、粉の乾燥程度も微妙に影響します。リトルプロプラスはコンパクトなフードプロセッサーですから、一度にたくさんの生地は作れません。また、モーターも小型なため、一般的なパン生地の水分比率で作りますと、負荷がかかりすぎて回転が停止してしまうことがあります。このロールパンの生地でも若干水分比率を少なくしてあります。

生地がドゥブレードに絡まり作業が止まりそうな場合、無理してそのまま作業を続けると、負荷がかかりすぎて、機械の損傷の原因になります。以下の方法をお試しください。

分量が多すぎる場合：

- ①スイッチを切り、カバーを外して生地を取り出す。
- ②生地の量を減らして再度試みる。

水分量が多すぎる場合：

- ①スイッチを切り、カバーを外して生地を取り出す。
- ②生地に若干の粉をふり、全体量を少し減らして再度試みる。



ごまパン

材料（バケット型1本分）

強力粉		150g
ドライイースト		3g
砂糖		小さじ2
塩		小さじ2/3
バター		12g
黒ごま		大さじ1 1/3
水		90g
飾り用		
黒ごま		適宜
照り卵		適宜

下ごしらえ

- ドライイーストは分量の水のうち大さじ1(15g)で溶いておく。(イースト液)
- バターは室温に戻し1cm角に切っておく。



23

作り方

レシピバーごまパン

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、砂糖、塩、ごまを入れて、3～4回PULSE（断続運転）してふるう。

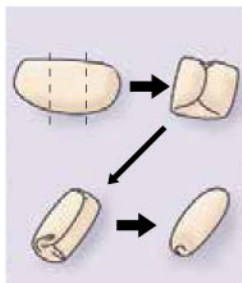


- 2 イースト液とバターを加え、ON(連続運転)にして投入口に残りの水を20秒くらいかけて入れ、加え入れ終わってからさらに1分こねる。一度止めて生地を上下を返し、さらに30秒くらいこねる。



- 3 生地がこね上がったなら取り出し、軽くたたきながら丸め、油脂を塗ったボールに入れる。30℃の湯の入ったボールに浮かせ、全体をラップでおおい、40分くらい発酵させる。
- 4 生地をキャンバス地の上に取り出し、ガス抜きをしてきれいに丸めなおす。固く絞ったぬれ布巾をかけ、20分休ませる。

- 5 生地を軽くガス抜きし、めん棒で縦長の楕円に伸ばし、生地の左右を中央に折りたたみ、さらに左右を中央に合わせる。合わせ目をしっかり閉じ、合わせ目を下にして天板にのせる。



- 6 オープンを40℃に温めて熱湯の入ったバットを入れ、生地を20分発酵させる。

- 7 生地にナイフで4～5cm長さの切り込みを斜めに3本入れ、照り卵を塗り、ごまをふる。



- 8 200℃のオーブンで20～25分焼く。



ピザ (直径30cm 1枚分)

ピザ生地材料

強力粉	90g
薄力粉	60g
ドライイースト	3g
塩	小さじ1/3
サラダ油	小さじ2
砂糖	小さじ1
水	85g

下ごしらえ

- ドライイーストは分量の水のうち大さじ1(15g)で溶いておく。(イースト液)



作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、薄力粉、塩、砂糖、サラダ油、イースト液を入れ、PULSE(断続運転)を3~4回する。
- 2 ON(連続運転)にして、投入口に残りの水を20秒くらいかけて入れる。
入れ終わってから、さらに1分くらいこね、一度止めて生地を上下を返し、さらに30秒くらいこねる。
- 3 生地がこね上がった後取り出して、軽くたたきながら丸め、油脂を塗ったボールに入れる。
30℃の湯の入ったボールに浮かせ、全体をラップでおおい、40分くらい発酵させる。

- 4 発酵した生地をキャンパス地に取り出し、めん棒で直径30cmに伸ばす。



- 5 天板にサラダ油を薄く塗り、生地をのせ、フォークで刺して空気抜きをする。
ピザソースを塗り、トッピングしてチーズを散らす。
200℃に温めたオーブンに入れ、15分くらい焼く。



ピザ用トッピング材料

玉ねぎ	1/2個
ピーマン	2個
チーズ	150g
サラミ	1/2本

下ごしらえ

- 玉ねぎ、ピーマン、サラミは2~3mmにスライスしておく。
- チーズは刻んでおく。

ピザ・トマトソース材料

玉ねぎ	1/4個
にんにく	1/2片
トマト水煮缶	150g
塩	少々
こしょう	少々
オレガノ	少々
パセリ	少々
ローリエ	1/4枚

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、にんにくを入れ、PULSE(断続運転)4~5回でみじん切りにする。
玉ねぎを加え、みじん切りにし、鍋で炒めておく。
- 2 容器にトマトの水煮を入れ、ピューレ状になるまでON(連続運転)する。
- 3 1の鍋に2と④を加えて煮詰め、最後に塩、こしょうで味を調える。



揚げパン



材料(6個分)

強力粉	105g
薄力粉	45g
ドライイースト	3g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ
スキムミルク	小さじ2
バター	12g
水	85g
飾り用 グラニュー糖	適宜
揚げ油	適宜

下ごしらえ

- ドライイーストは分量の水のうち大さじ1 (15g)で溶いておく。(イースト液)
- バターは室温に戻し、1cm角に切っておく。

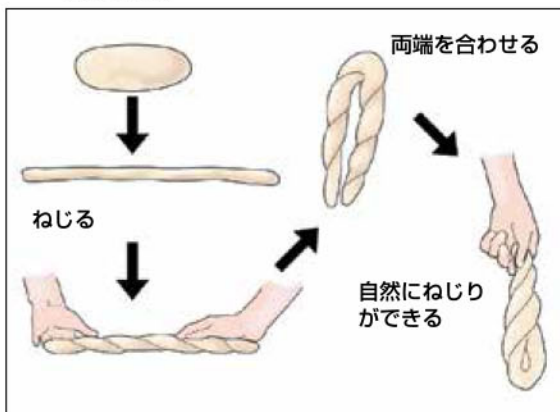
25

レシピ 揚げパン

作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れて、3～4回 PULSE (断続運転) する。
- 2 イースト液とバターを加えてON (連続運転) にし、投入口から残りの水を20秒くらいかけて加え、加え終えてからさらに1分こねる。一度止めて生地を上下を返し、さらに30秒くらいこねる。
- 3 生地がこね上がったなら取り出して、軽くたたきながら丸め、油脂を塗ったボールに入れる。30℃の湯の入ったボールに浮かせ、全体をラップでおおい、40分くらい発酵させる。
- 4 生地をキャンバス地の上に取り出し、ガス抜きをして、6個に分割して丸める。固く絞ったぬれ布巾をかけて、20分休ませる。

- 5 生地を30cm長さの棒状に伸ばし、ねじって成形する。



- 6 オープンを40℃に温めて熱湯の入ったバットを入れ、天板に5をのせて、10～15分発酵させる。
- 7 6を160℃の低温の油でこんがり揚げ上げる。
- 8 油を切って、グラニュー糖をまぶす。



中華まん（焼き）



中華まん（蒸し）



具の材料

豚肩ロース	100g
生姜	20g
キャベツ	50g
長ネギ	30g
塩	小さじ1/4
卵(Mサイズ1/3個)	20g
ごま油	小さじ1
しょう油	大さじ1/2

下ごしらえ

- 豚肉は2cm角に切り、約30分冷凍しておく。
- キャベツを3cm角に切っておく。
- 長ネギは長さ3cmに切っておく。

作り方(具)

- 1 メタルブレードをセットし、生姜をON(連続運転)でみじん切りにする。キャベツを加え、その上に長ねぎを入れ、長めのPULSE(断続運転)3～4回でみじん切りにしてボールに取り出す。

- 2 メタルブレードをセットし、半冷凍にした豚肉を長めのPULSE(断続運転)3～4回でみじん切りにする。調味料を加え、1を戻し、長めのPULSE(断続運転)2～3回で全体を混ぜる。取り出して6等分しておく。

皮の材料(6個分)

強力粉	100g
薄力粉	50g
ドライイースト	3g
砂糖	大さじ1
ごま油	大さじ1/2
塩	小さじ1/3
水	85g

作り方(皮)

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、薄力粉、砂糖、塩を入れて3～4回PULSE(断続運転)する。
- 2 ごま油とイースト液を加えてON(連続運転)にし、投入穴から水を20秒くらいかけて加え、加え終えてからさらに1分30秒こねる。
- 3 生地がこね上がった後に取り出して、軽くたたきながら丸め、油脂を塗ったボールに入れる。30℃の湯の入ったボールに浮かせ、全体をラップでおおい、40分くらい発酵させる。



- 4 生地をキャンバス地の上に取り出し、ガス抜きをして、6個に分割して丸める。固く絞ったぬれ布巾をかけて、20分休ませる。

洗い方

● モーターベース

モーターベースは絶対に水につけたり、水洗いしないでください。汚れはふきんでふき取ってください。

⚠注意

よく絞ったふきん等でふく。



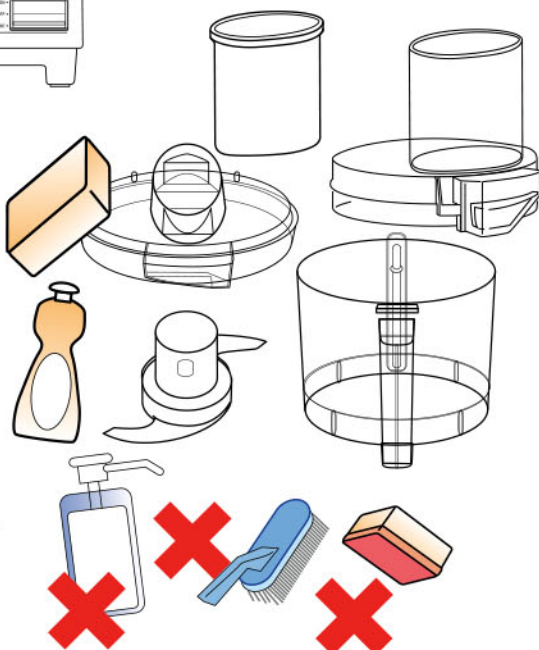
● ワークボール、カバー、ドゥブレード、プッシャー

モーターベース以外の部品は全て水洗いでき、食器洗い機でも洗えます。食器洗い機でワークボールを洗う際は、下向きに被せて入れてください。

ワークボール、カバー、プッシャーの汚れは中性洗剤を含ませたスポンジなどでふき取って洗い、よく水洗いして乾かしておきます。

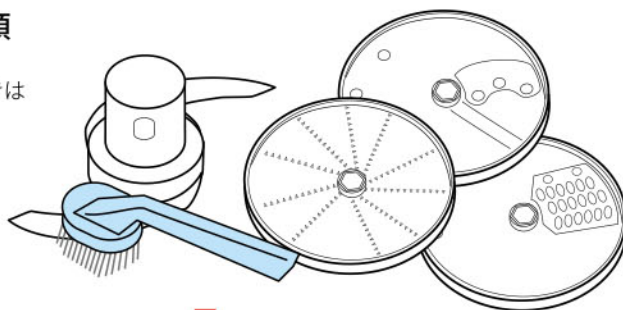
⚠注意

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。きず、変形、腐食の原因になります。



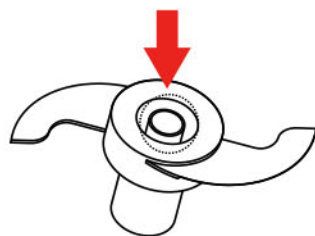
● メタルブレード、スライサー類

刃は鋭利で危険です。メタルブレードやスライサー類を洗うときは注意して洗ってください。柄の付いたブラシなどで洗い落とすのが安全で良い方法です。洗った後、乾いた布で水気をふき取り、よく乾かしてからしまってください。



● スパチュラの使い方

メタルブレードやドゥブレードの内側は、スパチュラの柄の部分で、内側に入り込んだ食材を取り出し、水洗いしてください。細いびん用のブラシ等で洗ってもきれいになります。



故障かな？

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについては30ページをご覧ください。

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ワークボール、カバーが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。 P.7～P.8の使い方をご参照ください。
	スイッチ機構が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社カスタマーサービス係にご相談ください。
回転が遅い 回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直して入れてください。
回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	長時間使用していませんか。 (＊加熱によるサーモスタットの働き)	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じる場合があります。 これはモーターコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するため故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。



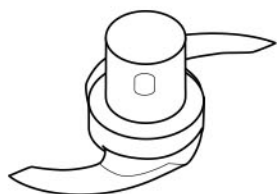
注意

モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

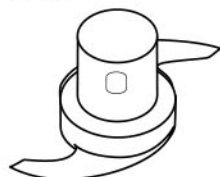
保証とアフターサービス

●追加部品購入

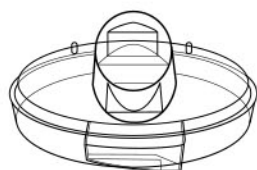
メタルブレード
DLC-501AI2



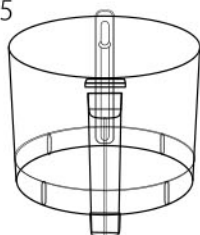
ドゥブレード
DLC-501BI



シンプルカバー
WCG-503TX



ワークボール
DLC-505

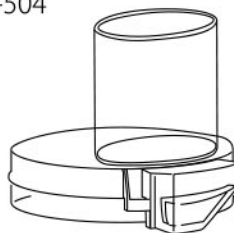


スパチュラ
DLC-502



●別売り部品購入

ボールカバー
DLC-504



プッシャー
DLC-506



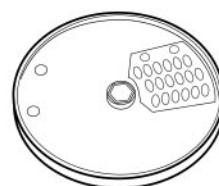
ディスク軸
DLC-509



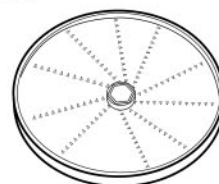
2mm スライサー
DLC-522



ミディアムシュレッダー
DLC-514



おろしカッター
DLC-535



修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い上げ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…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店
からお受け取りください。よくお読みのとあわせて保存してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体 1年間**
※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このリトルプロプラスフードプロセッサの補修用性能部品
(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、
最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させて
いただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えて
ご持参下さい。

なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した
場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、
事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎていたときは

ご希望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

製品名	リトルプロプラス フードプロセッサ
品番	LPP-2JW
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

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、修理業務などを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。

コンエアー・ジャパン お客様相談窓口のご案内

修理・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、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアー・ジャパン合同会社 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・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社
インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアー・ジャパン 修理センター

 **0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社
インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

オフィシャルサイト：<http://www.cuisinart.jp>

30

保証とアフターサービス

仕 様

品名：リトルプロプラス フードプロセッサー 形名：LPP-2JW

定格電源	AC100V 50Hz・60Hz
定格消費電力	190W
回転数(無負荷時)(約)	1,500～1,800回/分
容量(約)	1.0L
定格時間	連続 10分
電源コード(約)	長さ 1.5m
大きさ(約)	幅 14.0×奥行き 21.5×高さ 23.5cm
質量(約)	3.1kg(本体+メタルブレード装着時)
付属品	メタルブレード・ドゥブレード・スパチュラ

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがあります。ご了承ください。
イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

愛情点検



こんな症状はありませんか？

- スイッチを「ON」にしても動かないときがある。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。
- モーターベースまたは部品が破損している。

お願い！

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。