

F O O D P R O C E S S O R

Cuisinart®

Food Processor Brushed Stainless

フードプロセッサー ブラッシュステンレス

DFP-7JBS / DFP-7JBSW

取扱説明書 + Cooking Book



保証書付

このたびは、クイジナート フードプロセッサーDFP-7JBS / DFP-7JBSW
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

※写真は、DFP-7JBS のものです。

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
	注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

	この表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

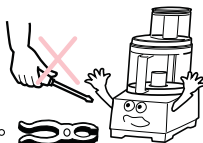
警告



絶対に分解・修理・改造は行わない

発火や異常動作によるけがの原因になります。

●修理は販売店、または当社にご相談ください。



接触禁止

運転中にボールカバーを開けたり、投入口に指・はし・スプーンなど食材以外を入れない

けがの原因になります。

●ボールカバーを開けるときは回転が止まったのを確かめてから行ってください。



水ぬれ禁止

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・感電の恐れがあります。



メタルブレードなどのアタッチメントを付けたままのワークボールの中に手、指をいれない

けがの原因になります。

アタッチメントを外すときは、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。

調理の途中でワークボールの中の食材をまとめたり、壁面についた食材を落とすときは、スパチュラを使用してください。また、アタッチメントを付けたままワークボールを傾けたり、逆さにしないでください。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

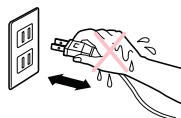
感電・けがの原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。



本体のメインスイッチが必ずオフ(OFF)の状態を確認後、ボールカバーを開けるけがの原因になります。

警告



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、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

●コード・プラグの修理は販売店または当社にご相談ください。



接触禁止

スイッチ機構を他の機器で押さない
けがの原因になります。



接触禁止

運転中はボールカバーを開けない
けがの原因になります。

●停止はメインスイッチのOFFで行ってください。

絶対にボールカバーの開閉、プッシャーのセットでスイッチ操作は行わない。
ボールカバー、プッシャーを再度セットしたとき作動し、危険です。



塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない

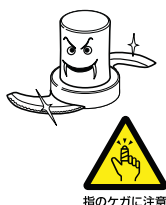
塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因になります。



接触禁止

メタルブレード、ディスク類の刃の部分に直接触らない
けがの原因になります。

●メタルブレードはつまみを持ってください。



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
タコ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

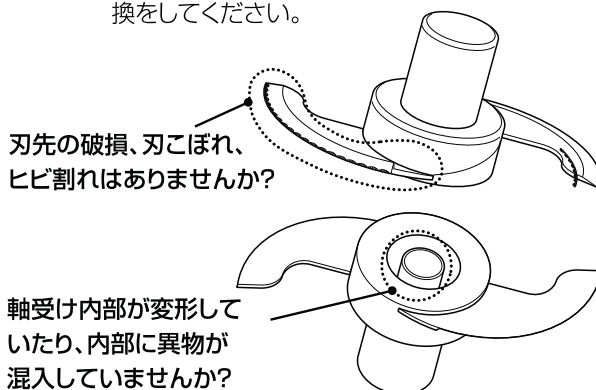


部品の取り付け、取り外し、およびお手入れするときはスイッチを切り、電源プラグを抜いておく
けがをする恐れがあります。



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／2mmスライサーディスク／ファインシュレッターディスク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がつ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、本体やワークボール、カバーなどの破損は故障・事故の要因となります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。



電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

警告



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・感電の原因になります。

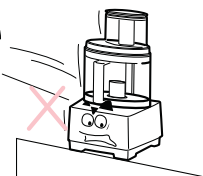


万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く
そのまま使用すると火災・感電の原因になります。

注意



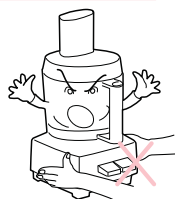
不安定なところで使わない
けがの原因になります。



使用時以外は、絶対に電源プラグをコンセントから抜いておく
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



運転中に移動させない
けがの原因になります。



40℃以上の熱い材料をワークボールに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ワークボール・ボールカバー・メタルブレードの変形によるけがの原因になります。



取っ手部(ハンドル)を持って本機の持ち運びはしない
けがの原因になります。
持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ。



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。



調理材料を取り出すときは、ヘラ(スパチュラ)で取り出す
けがをする恐れがあります。

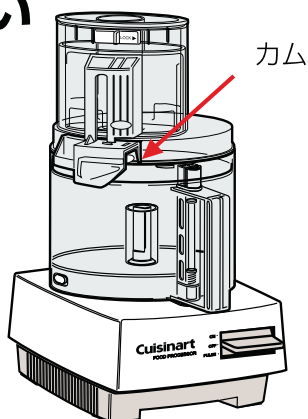


スイッチをOFFにしてから、電源プラグを抜き差しする
けがの原因になります。

収納時のお願い

- 各パーツが完全に乾いてから収納する
- 本体にワークボールをセットし、ボールカバーは右図のようにしておくとい。

※再度ご使用の際は6ページからの手順に従ってセットしてください。

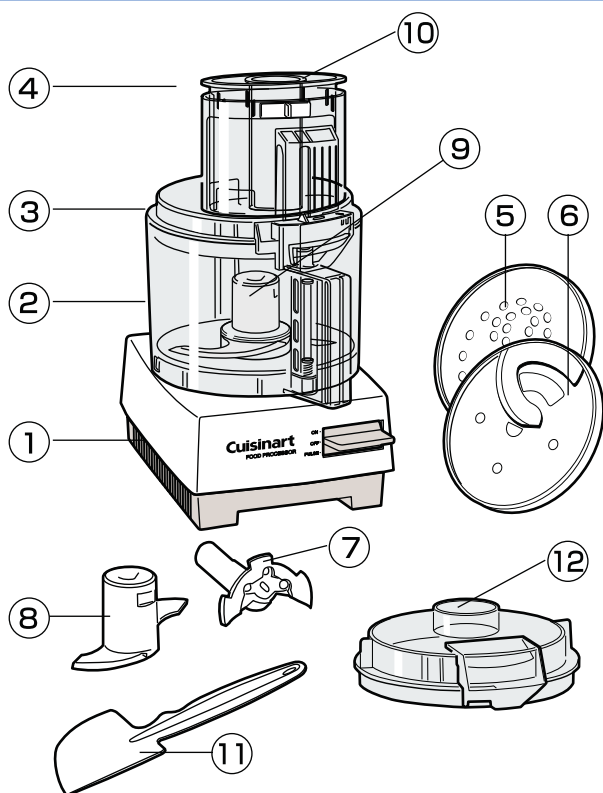


注意

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く。

ブレードやディスク類は、安全な場所に保管すること。特に、お子様の手の届かない所にしまってください。

各部のなまえ



形名:DFP-7JBS/DFP-7JBSW

本製品には下記のものが梱包されています。

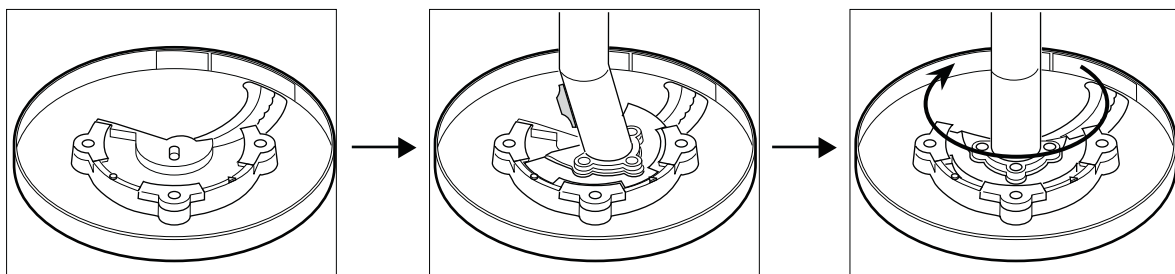
- ① モーターベース(本体)
- ② ワークボール
- ③ ボールカバー
- ④ プッシャースリーブ
- ⑤ ファインシュレッダーディスク
- ⑥ 2mmスライサーディスク
- ⑦ ディスクハンドル
- ⑧ ドUBLEレード
- ⑨ メタルブレード
- ⑩ 小プッシャー
- ⑪ スパチュラ(へら)
- ⑫ シンプルカバー

ディスクの取付けかた

ディスクは刃を下にして水平に置きます。
刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。

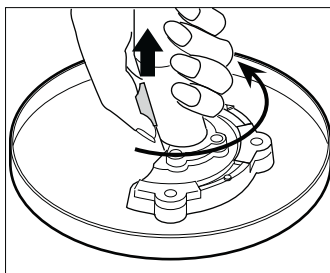
ディスクのプラスチック部にある▼印と、ディスクハンドルの▲印を合わせて差し込みます。

LOCK→の向きにディスクハンドルを回転させると固定されます。確実に「カチッ」とロックする音がするまで回してください。



ディスクハンドルを外すとき

ディスクを平らな所に置きます。
ハンドルに付いているつまみを上に引き上げながら反時計回りに回して外します。

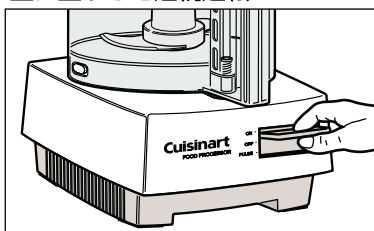


スイッチ操作

オン(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オフ(OFF)の位置に戻します。

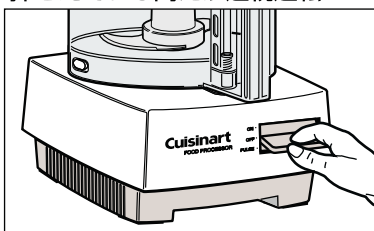
上に上げると連続運転



パルス(PULSE) [パルス操作]

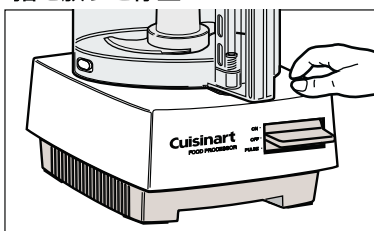
スイッチレバーを下に押さえている間だけスイッチが入り作動します。指を放すと自動的にスイッチがOFFに戻り作動が止まります。スイッチレバーを1秒間隔くらいで下に押し放したりする動作をパルス操作と呼びます。

押さえている間だけ連続運転



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。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。

指を放すと停止

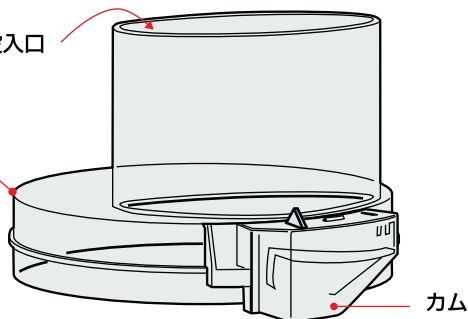


ボールカバー

ボールカバー

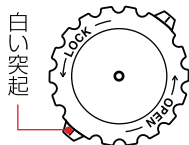
ワークボールにセットします。プッシャースリーブをセットして、スライスなどに使用します。

広口投入口



カム

プッシャースリーブ セットについて



白い突起

小プッシャー

小口投入口に入れた材料を押さえるときに使用します。底の小さな穴は水や油を一定の速度で入れるときに利用します。上部の白い突起をLOCK→の向きに回すと、大プッシャーと固定できます。

小口投入口

きゅうりなどの細い野菜をディスクでスライスするときや、小さな材料を作動中に入れるときに使用します。

大プッシャー

広口投入口に入れた材料を押さえるときに使用します。外側のスリーブとは一体で取り外せません。

ロックボタン

大プッシャーをスリーブに固定するとき LOCK→の向きに動かします。

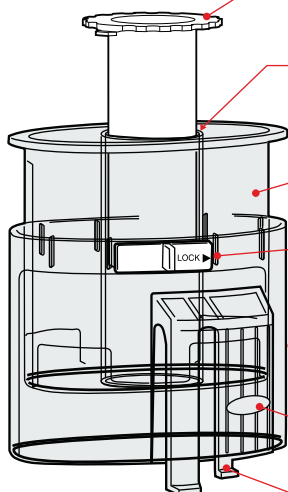
スリーブ

ボールカバーに「カチッ」と音がするまで押し込んでください。スリーブがボールカバーに正しくセットされていないと作動しません。

プッシャースリーブをボールカバーから外すときは、この部分を押さえながら上に引き上げると外れます。

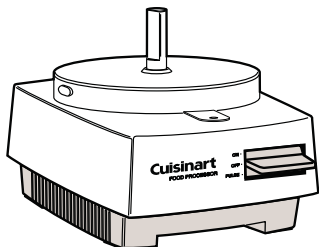
開閉レバー

スリーブとボールカバーをロックします。



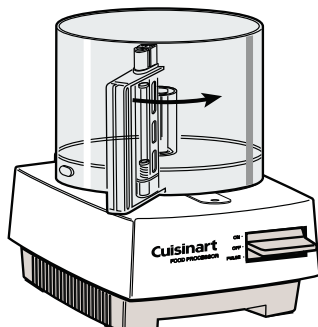
組み立て方 (メタルブレードのセットのしかた)

1



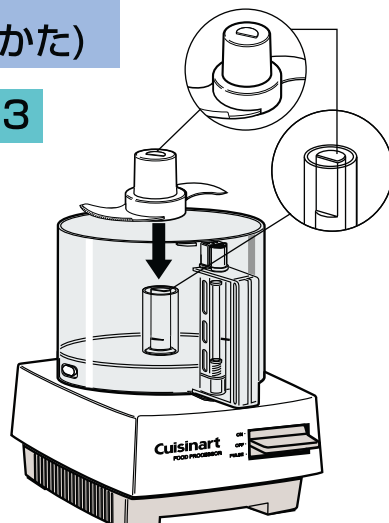
モーターベースを安定した調理台かテーブルに置きます。

2



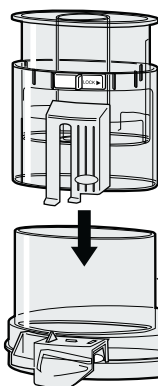
ワークボールのハンドルを左手前7時の位置に置き、反時計回りに「カチッ」と止まるまで回します。

3



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

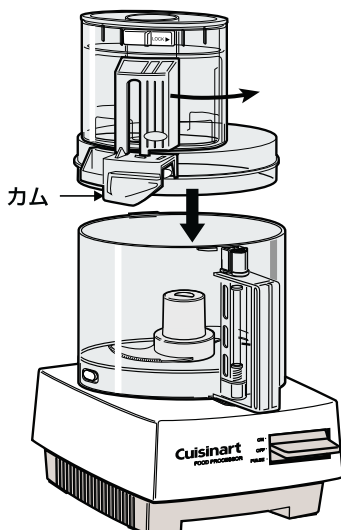
4



プッシャースリーブをボールカバーの広口投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

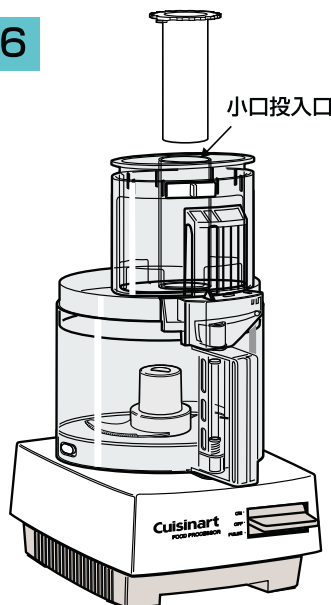
← 広口投入口

5



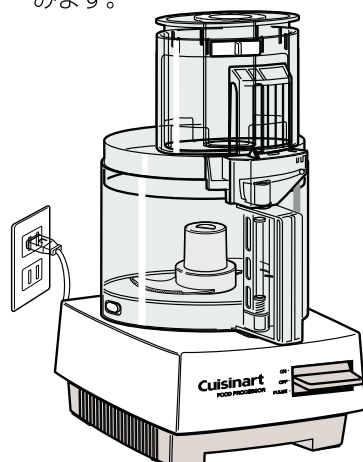
ボールカバーのカムを左手前7時の位置にしてワークボールにのせ、反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。

6



プッシャースリーブの小口投入口から材料を落とさないときは小プッシャーを差し込みます。

7

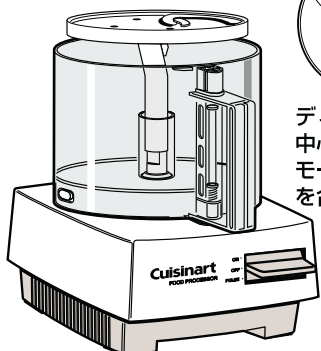


電源プラグをコンセントに差し込みます。

ワークボール、ボールカバー、プッシャースリーブが正しくセットされていないと作動しません。

組み立て方 (ディスクのセットのしかた)

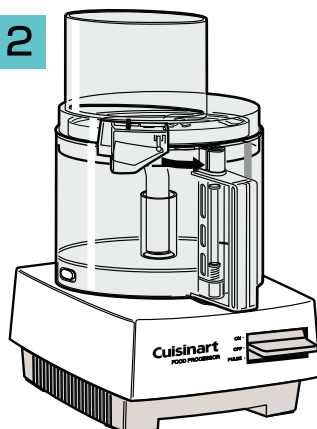
1



ディスクの天面の
中心の○マークと
モーター軸の形状
を合わせてセット

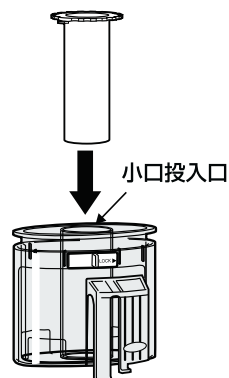
モーターベースを安定した調理台に置き、ワークボールをセットします。使用するディスクの天面の中心の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。

2



ボールカバーをワークボールにのせ、反時計回りに止まるところまで回します。
広口投入口は正面にきます。

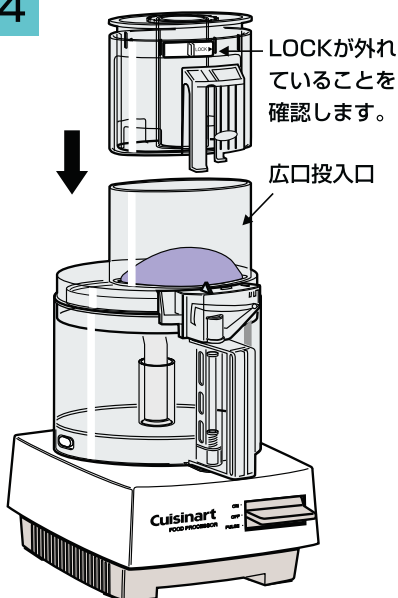
3



小口投入口

小口投入口に小プッシャーをはめ、固定しておきます。

4

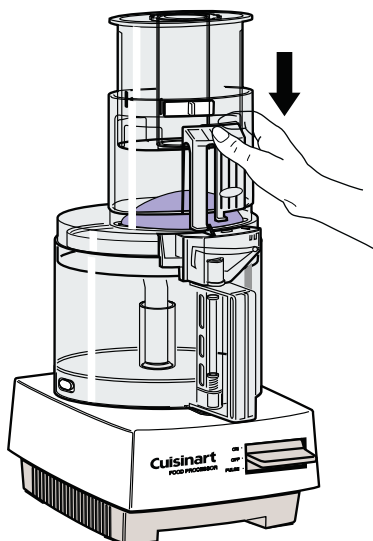


LOCKが外れていることを
確認します。

広口投入口

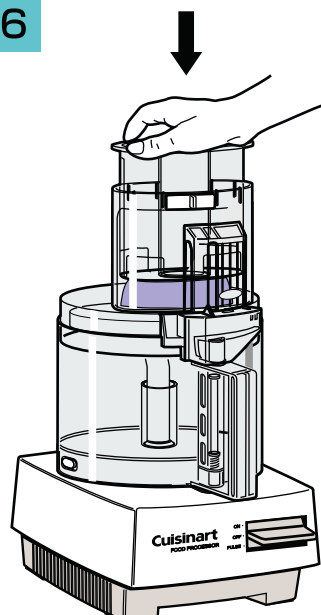
広口投入口に材料を入れます。

5



プッシャースリーブをボールカバーに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

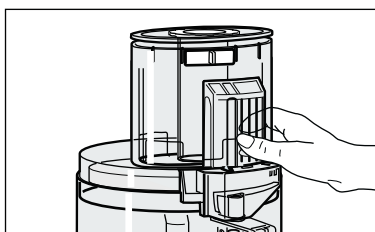
6



スイッチレバーをオン(ON)にして連続運転にし、大プッシャーを軽く押さえます。
(またはパルススイッチを押しながら作業します。)

7

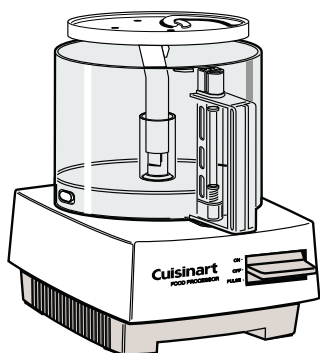
続けて同じ作業をするとき
(プッシャースリーブの外し方)



左図のように楕円印部分を押しなが
ら上に引き上げて外します。
材料を入れ直し、プッシャースリ
ーブを付け直します。

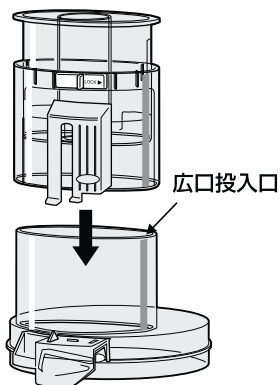
組み立て方 (小口投入口に材料を入れるとき)

1



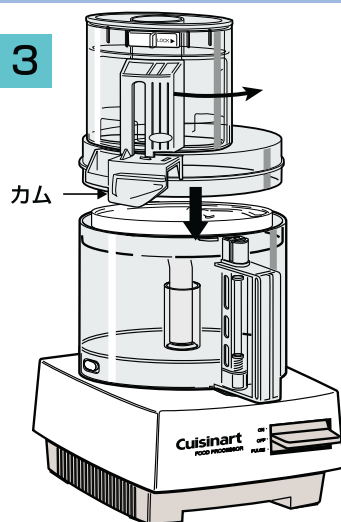
モーターベースを安定した調理台かテーブルに置き、ワークボールをセットします。使用するディスクをセットします。

2



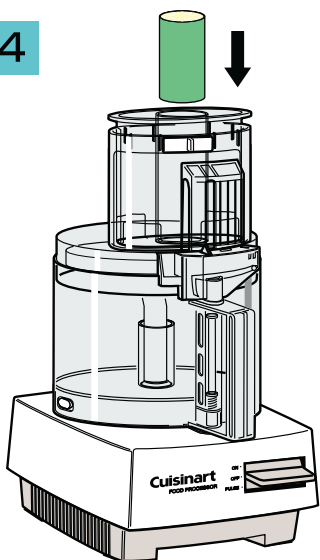
プッシャースリーブをボールカバーに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

3



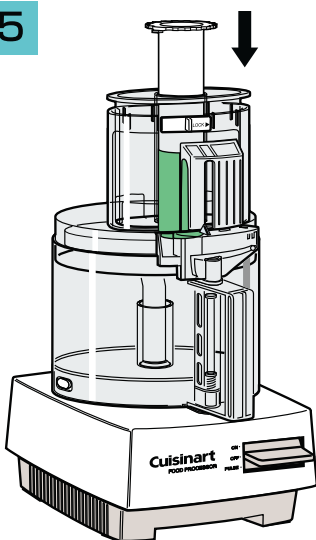
セットしたボールカバーをワークボールにかぶせ「カチッ」と音がするまで回します。
電源プラグをコンセントに差し込みます。

4



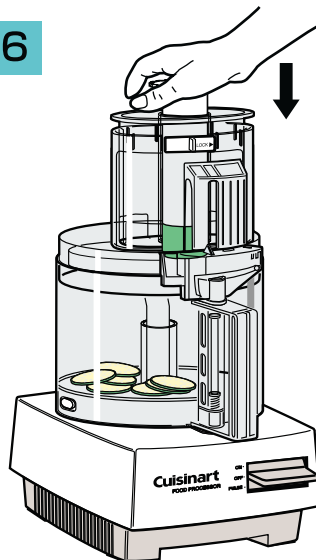
材料を小口投入口に入れます。

5



小プッシャーを小口投入口に入れます。

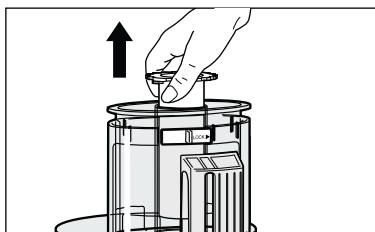
6



スイッチレバーをオン(ON)にして連続運転にし、小プッシャーを軽く押さえます。
(またはパルススイッチを押しながら作業します。)

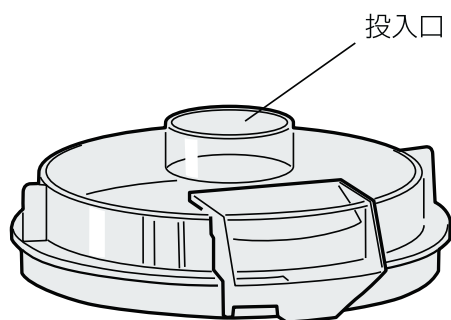
7

続けて同じ作業をします



小プッシャーを外し材料を入れ直して作業を続けます。

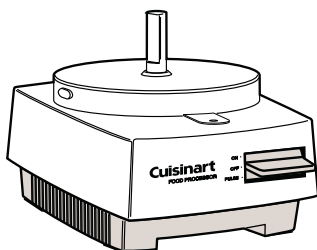
シンプルカバーについて



シンプルカバーはメタルブレードやドゥブレードを使用するときに便利なカバーです。
2mmスライサー、ファインシュレッダーディスクの使用時には使えませんが、投入口からは液体を注ぐことができるので、パン生地作りなどに効果的です。

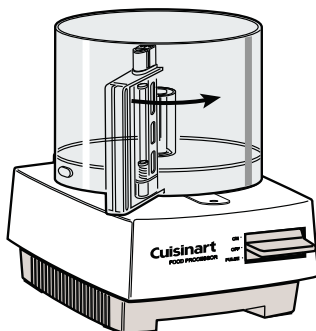
組み立て方 (シンプルカバーのセットのしかた)

1



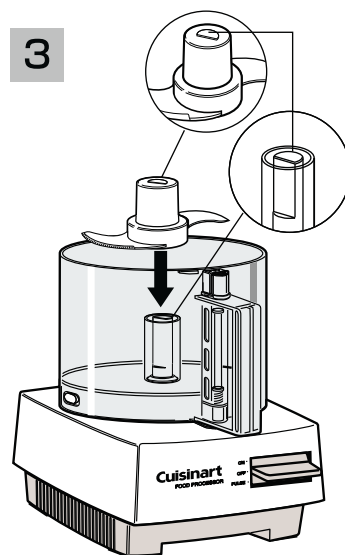
モーターベースを安定した調理台かテーブルに置く。

2



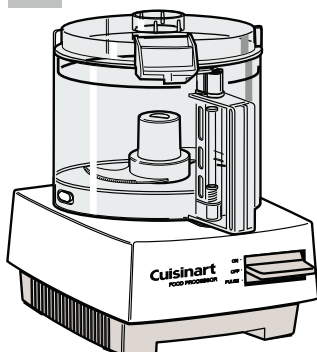
ワークボールのハンドルを左手前に置き、反時計回りに回す。

3



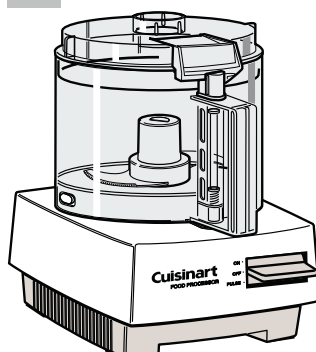
メタルブレードの天面の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットする。

4



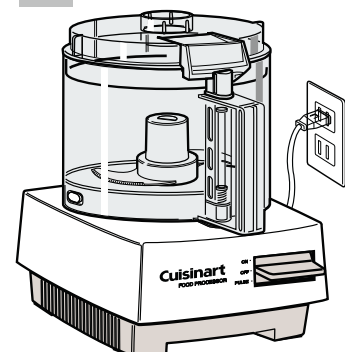
シンプルカバーの投入口を左手前7時の位置に置く。

5



左回りにカチッと音がするまで回す。

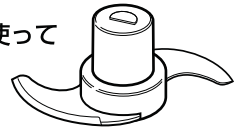
6



電源プラグをコンセントに差し込む。

材料を使っての実習

メタルブレードを使って



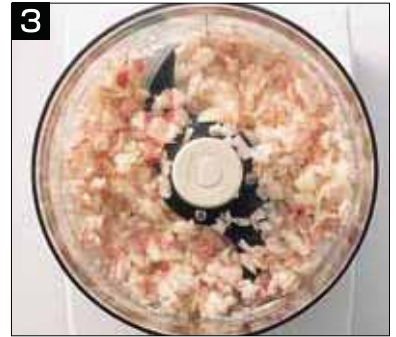
生野菜の刻み



1 材料は3cm角位に切りそろえておきます。
カバーを取り付けます。



2 パルス操作を2～3回繰り返して粗切りにします。
パルス操作は材料を上下に混ぜながら作動する効果があります。



3 さらにパルス操作を繰り返すと、全体をかき混ぜながら細かく刻むことができます。水気の多い野菜をみじん切りにするときは、パルス操作で調理してください。

火を通した野菜の刻みと裏ごし、ピューレ

3cm位に切りそろえた野菜を煮るか蒸して、ワークボールに入れ、ボールカバーを取り付けます。パルス操作を繰り返し粗切りにします。次に、ONにしてピューレ状になるまで連続運転させます。最後に煮汁、スープを加え、好みの濃度に伸ばします。ただし、ポテトなど粘りがやすい材料は、牛乳やバターと一緒にに入れて、パルス操作だけでピューレ状にします。

※ポテトマッシュはシュレッダーを使用してください。



肉、魚の刻みと裏ごし、ピューレ

肉は約3cm角に切ってワークボールに入れ、ボールカバーを付けます。

パルス操作を繰り返して粗切りにしてから、ONにして連続運転します。運転時間を長くすればミンチからピューレ状まで自在です。途中、ワークボールの壁面についた食材はスイッチを切り、運転の止まったことを確かめてスパチュラで中に落としてください。

*肉の場合は半冷凍の状態にしたほうがきれいに刻めます。

*硬い筋などを取り除くこと、またできるだけ均一な大きさに切っていると均一に刻めます。



テリーヌ、パテなどを作るときはまず肉だけをミンチからピューレ状の滑らかになるまで続け、そこへ卵、生クリームなどを入れて全部を混ぜ合わせます。

材料を使つての実習

ドゥブレードを使って



パン、ピザなどの生地作り

ワークボールに粉類を入れ、パルス操作を繰り返します。パルス操作は粉をふるいにかけるのと同じ効果があります。

分量のぬるま湯で溶いたイーストを加え、パルス操作を4～5回繰り返します。

ONにして連続運転にし、ほぐした卵、水を小口投入口から注ぎます。水を加え終わってもさらに1分30秒くらい連続運転します。

OFFにしてそのままボールカバーをつけたままワークボールの中で約30分休ませます。

ワークボールの中で休ませておくとモーターの余熱で一次発酵ができます。

後の工程は通常のパン生地作りと同じ作業になります。

パン生地(ドゥ)は1回に小麦粉の量300gまでが最適です。季節により水の温度を調整したり、湿度により水の量を調整してみてください。

ピザ生地も同様の作業で生地こねまでフードプロセッサーで下ごしらえしてくれます。

パイ生地はバターを溶かさずに切り込むように混ぜるためメタルブレードを使用してください。

また、逆にドゥブレードは羽が短いため、少量の粉を扱うときはメタルブレードを使用してください。



*料理ガイド参照

ロールパン：26P、ピザ生地：25P、

パイ生地：24P

【パン生地作りのポイント】

*計量は正確に行う。

それぞれの材料は正確に量らないと、生地がふくらまなかったり、焼き色がつかないことがあります。

*ドライイーストは 水に溶いてから加える。

ドライイーストを水に溶いておくのは、予備発酵のためではなく、パン生地になじみやすくするためです。ドライイーストを溶かずに入れると、生地になじみにくく、こね上がった生地にイーストの粒がそのまま残ってしまうことがあります。

*水分を多く入れ過ぎない

クイジナートフードプロセッサーは、約2分という短時間でパン生地をこね上げるので、手こねのパンのレシピと比較して、水分量は少なめとなります。

水分を多く入れるとパン生地がゆるくなり、ドゥブレードに生地が絡みついて上手くこねられないことがあります。この状態で回し続けるとモーターに負荷がかかり、作動が止まる場合があります。止まってしまった場合は、一度スイッチを切り、しばらく放置して、モーター熱が冷めてから、再度で使用ください。

*水分量の目安

粉100g…全水分量58mlくらいまで
粉200g…全水分量116mlくらいまで
粉300g…全水分量174mlくらいまで

⚠ 水分には

イーストを溶くための水、卵、牛乳、ヨーグルトなども含まれます。

*水分は連続運転させながら 少しずつ加える

水分は、粉、砂糖、塩、油脂、水で溶いたイーストなどを入れてONにし、連続運転させた状態で小口投入口から少しずつ加えてください。

全ての材料をワークボールに入れてからONにすると、こねムラが生じやすくなります。また、モーターに負荷がかかり、作動が止まる場合があります。

⚠ 作動中は場所を離れない

特に生地作りの際にはモーターに過度の負担がかかり、フードプロセッサーが揺れたり、動いたりします。作動中は現場を離れないようにしてください。

スライサーディスクを使って

野菜や果物のスライス

◆丸く小さい材料の場合

いちご、ラディシュ、マッシュルームなどは両端をナイフで切って水平にします。ボールカバーをセットし、広口投入口いっぱいにならべます。プッシャースリーブをセットし、ONにして大プッシャーを軽く押さえてスライスします。小さな材料は2～3段に積み重ねて切ると効率よく作業できます。



◆縦長の材料の場合

れんこん、大根、さつま芋などは、片側を水平に切り落とし、7～8cmに切って広口投入口に立てて入れます。すきまができているときは右側に寄せて入れてください。プッシャースリーブをセットし、ONにして大プッシャーを軽く押さえてスライスします。



◆小さい材料の場合

ボールカバーにプッシャースリーブをセットします。小口投入口に材料を入れます。パルススイッチを押さえながら、小プッシャーで軽く押さえます。セロリのように上下の大きさに違いのある材料は、上下を交互に入れ、小口投入口いっぱいに詰めるときれいに切れます。



◆短冊切り

なす、大根をスライスする場合は横に寝かせて広口投入口に入れます。スライサーに当たる面を水平に切っておくと、きれいにスライスできます。きゅうり、にんじんを縦にスライスする場合も同じ要領です。



◆せん切りや拍子木切り

スライサーディスクを2回使うことで、せん切りや、拍子木切りができます。一度縦にスライスした材料をワークボールから取りだし、再度フィードチューブにきれいに揃えて並べます。広口投入口の中で倒れないようにすきまなく詰めます。もう一度スライスすることで、せん切り、細い拍子木切りにすることができます。

※キャベツは投入口に入る大きさに切っていただければせん切りになります。



シュレッダーディスクを使って

野菜やチーズの細切り

にんじんやじゃがいもの刃に当たる面を水平に切っておきます。広口投入口に水平に切った面を下にして並べます。オン(ON)にして細切りにします。



パルメザンチーズのように硬い場合はチーズを室温に戻しておきます。ナイフの先が「スッ」と入るか確かめてください。ナイフで切れないような硬いチーズは使わないでください。シュレッダーの刃が傷みます。また、無理な力を入れて大プッシャーを押さえないでください。



材料のめやすと下ごしらえ

メタルブレードの使い方

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、ボール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。

きざむ みじん切り	材 料	準 備	分量 (最大量)	時 間	作 り 方
	パセリ	茎を取り除き、水気をふき取っておく。	5g	7秒～8秒	連続運転させながら小口投入口からパセリを落とす。
			100g	30秒	材料を入れ連続運転。
	玉ねぎ	3～4cm角に切っておく。	20g	5秒	連続運転させながら小口投入口から落とす。
			400g (中3個)		パルス操作6～7回。
	たくあん	1cm位の輪切りにしてから半分に切っておく。	10g		パルス操作4～5回。
			400g		パルス操作10回くらい。
	ゆで卵	からを除き半分に切っておく。	卵 1 個		材料を入れパルスを3～4回。
			卵10個		材料を入れパルスで14～15回。
	食パン (6枚切り)	1枚を6つにちぎっておく。	1/2枚	5秒	材料を入れ連続運転。
			4枚	15秒	

す る	材 料	準 備	分量 (最大量)	時 間	作 り 方
	肉のミンチ	肉は筋を除き3～4cm角に切っておく。鶏肉は皮を除いておく。薄切り肉の場合は4～5cmの長さに切っておく。	100g	20秒	材料を入れ4～5回パルス。その後連続運転。
			350g	1分30秒	材料を入れ4～5回パルス。その後連続運転。
	魚すり身	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味100g	15秒	材料を入れ4～5回パルス。その後連続運転。
			約300g	1分	材料を入れ4～5回パルス。その後連続運転。
	いわし	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味100g	10秒	材料を入れ4～5回パルス。その後連続運転。
			約350g	40秒	
	いかすり身	いかは内臓を除き、2～3cmに切っておく。	正味100g	30秒	材料を入れ4～5回パルス。その後連続運転。
			約350g	2分	
	すりごま	ごまは、いっておく。	大さじ1	10秒～20秒	連続運転させながら小口投入口からすりごまを落とす。
			400g	40秒	材料を入れ連続運転。
	ねりごま	ごまは、いっておく。	350g	10分	材料を入れ連続運転。
	クリームチーズ	室温に戻して3cm角に切っておく。	200g	15秒	材料を入れ連続運転。
			400g	20秒～30秒	
	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、茹でておく。	正味100g	15秒	材料を入れ連続運転。
			正味400g	30秒	

※魚の種類により分量は異なります。

フードプロセッサーは、刻む、みじん切り、する、混ぜる、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具。

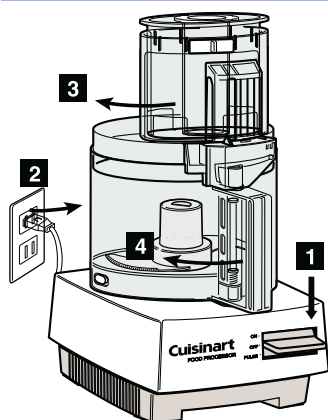
しかも時間のかかる根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いメタルブレードを使っの材料とその準備を簡単に記載します。

液状のものを分量以上で行うと、ワークボールからあふれる場合があるのでご注意ください。

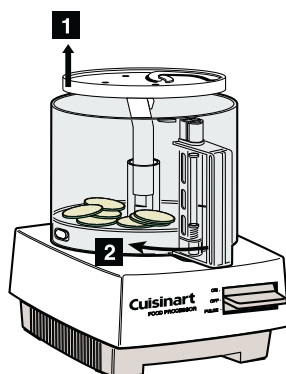
材 料		準 備	時 間	作 り 方
ま ぜ る	マヨネーズ 卵1個 酢大さじ1 塩小さじ少々 こしょう少々 マスタード大さじ1 サラダ油240ml		2分	卵、酢、塩、マスタード、こしょうを入れ、15秒くらい連続運転して混ぜ合わせる。 連続運転させながら油大さじ2を小ブッシャーの中に注ぎ、小さな穴から落とす。 固まりはじめたら、小口投入口から残りの油を少しずつ注ぐ。
	ドレッシング サラダ油300ml 酢120ml にんにく1片 塩小さじ1 玉ねぎ30g 塩小さじ1 砂糖小さじ $\frac{2}{3}$ こしょう少々		15秒	連続運転させながら小口投入口からにんにくと玉ねぎを落としみじん切りにする。 酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、パルス操作を2～3回する。 連続運転にして、小口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秒くらい回す。
	ハンバーグ 牛肉300g 玉ねぎ小1個(100g) 卵1個 パン粉20g 塩小さじ1 こしょう少々 ナツメグ少々	玉ねぎは8つ割りに切っておく。 牛肉は3～4cm角に切っておく。	2～3分	牛肉を入れ、粗みじん切りにして別の容器に取り出す。 玉ねぎを入れ、パルス操作で粗みじん切りにする。 全ての材料をワークボールに入れ、パルス操作を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回くらいパルス操作して仕上げる。
	餃子の具 豚肉200g 白菜250g 生しいたけ ねぎ $\frac{1}{2}$ 本 生姜1片 にんにく1片 にら $\frac{1}{3}$ 束 ゴマ油大さじ1 しょうゆ大さじ1 塩小さじ1 こしょう少々	豚肉は3～4cm角に切っておく。 白菜は茹でて3cmくらいに切り、水気を絞っておく。 他の野菜も3～4cmに切っておく。	2～3分	豚肉を入れ、10秒くらい連続運転して取り出す。 連続運転させながら小口投入口からにんにく、しょうがを入れ、みじん切りにする。 ねぎ、白菜、生しいたけを入れて15秒連続運転する。取り出して水気を絞る。 絞った野菜、ミンチにした肉、残りの調味料を加えパルス操作を4～5回繰り返して材料を混ぜ合わせる。

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、再び回します。

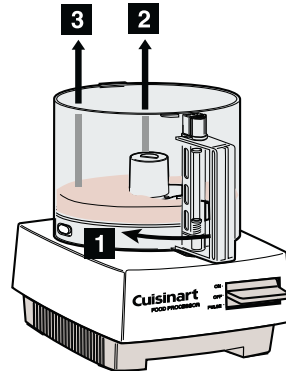
材料の取り出しかた



ディスク類の場合



ブレード類の場合



- 1 スイッチをOFFにします。
- 2 回転が完全に停止してから、電源プラグを抜きます。
- 3 ボールカバーを外します。ワークボールとボールカバーを一緒に外さないでください。安全ロックの破損の原因になります。

- 1 ディスク類はボールカバーを外した後、ディスクの端を持って、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。

- 1 ブレードは、ブレードをそのままにワークボールごと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。

洗いかた

警告

使用前・使用後は必ず本体・部品を点検を行う
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。

お手入れ時のお願い

- 電源プラグを抜き、メタルブレードの取り扱いに注意して行う。
- 薄めた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使う。
- 40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わない。
樹脂部品が変形する原因になります。
洗浄後は乾いた布巾で水気をふき取りよく乾かしておく。
- 調理後食材を入れたままにしておかない
調理後はできるだけ早く食材を取り出し、手入れをしてください。
また、ぬるま湯などに浸したままにしておかないでください。

モーターベース

汚れは湿ったふきんで拭き取る。

注意

モーターベースの水洗いは絶対に
しないでください。

メタルブレード、ディスク類

柄のついたブラシで、水を流しながら
洗う。汚れがひどい場合は台所用
中性洗剤を薄めたぬるま湯で洗う。

注意

漂白剤など塩素系成分を含んだ洗
剤は使用しない。
刃は鋭利で危険です。注意して
洗ってください。

ワークボール、ボールカバー、 シンブルカバー、プッシャーセット

やわらかいスポンジに台所用中性洗剤
をつけてぬるま湯で洗う。
プッシャーセットは大プッシャー、
小プッシャーと分けて洗う。
ボールカバーの解除バー部分に入り込
んだ食材のかすなどは、食材が乾燥す
る前に蛇口の下で洗い流しながら取り
除き、洗い終わったらしっかりと乾燥
させる。

注意

ベンジン・シンナー・化学ぞうき
ん・スポンジのナイロン面・タワ
シ・磨き粉を使わないでください。
傷、変形、腐食の原因になります。

ドゥブレード、スパチュラ

やわらかいスポンジに台所用中性洗
剤をつけてぬるま湯で洗う。

豚肉のシュウマイ(10人前)

中の具の材料(60個分)

豚もも肉	400g
えび	100g
たけのこ	150g
玉ねぎ	280g
片栗粉	大さじ5
調味料	
しょうゆ	小さじ2½
塩	小さじ1
砂糖	小さじ1½
酒	小さじ1½
こしょう	少々
ごま油	小さじ1½
しょうが汁	小さじ1½

準備

豚肉、玉ねぎ、たけのこは2～3cmに切っておきます。
えびは背わたを取り除き除き2～3cmに切っておきます。

作り方

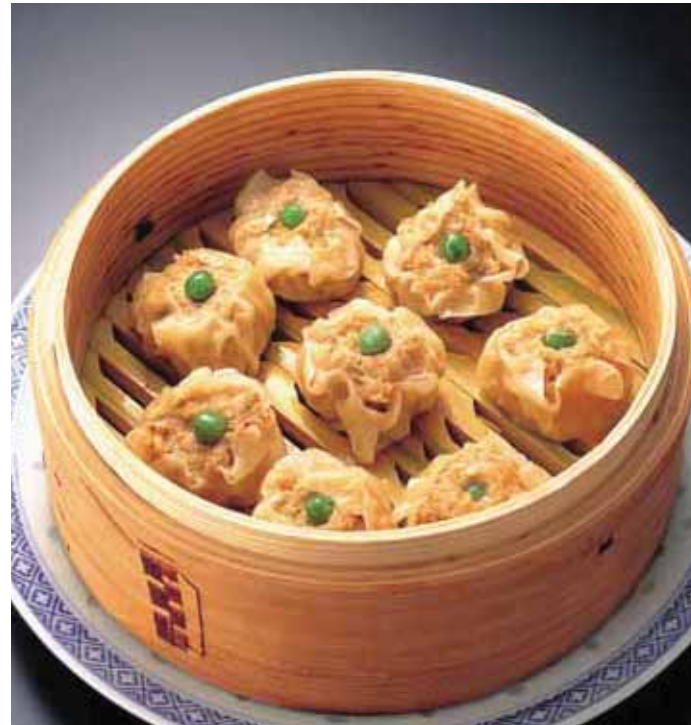
- 1 メタルブレードをセットし、豚肉を入れONの連続運転でミンチにして取り出します。
- 2 えびをワークボールに入れ、パルス操作でミンチにして取り出します。
- 3 玉ねぎ、たけのこはそれぞれメタルブレードでみじん切りにします。
取り出して、さらしフキンを使って水気をよく絞ります。

皮の材料(60個分)

強力粉	210g
薄力粉	90g
塩	ひとつまみ
水	175ml

作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、薄力粉と塩を入れパルス操作します。パルス操作をすると粉をふるいにかけた状態になります。
- 2 ONにして、水を小口投入口から少しずつ注ぎ、約1分間回します。



- 4 肉、えび、たけのこ、玉ねぎ、片栗粉と調味料をワークボールに入れ、パルス操作でよく混ぜ合わせます。取り出して60個に分割します。
- 5 シュウマイ皮で4の具を包みます。蒸気の上だった蒸し器に入れ10～12分蒸します。

フードプロセッサーは労力のいるこねる作業を簡単にこなしてくれます。シュウマイや餃子の皮は市販品を使うと便利ですが、手作りのシュウマイの皮を使って美味しさをお楽しみください。

- 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分ねかせます。
- 4 ねかした生地を60個に分割します。一つずつ手の平でつぶし、真ん中は少し厚めにして回りを伸ばして形を作ります。
- 5 直径7cm位に伸ばして中の具を包みます。
(作業中は残りの生地はラップでおおい、乾かないようにしておきます。)

えびのパテ(20人分)

材料

えび(殻つき)	300g
クリームチーズ	80g
バター(有塩)	80g
マヨネーズ	大さじ1½
ナツメグ	少々
レモン汁	小さじ2
タバスコ	少々
塩	小さじ½
にんにく	1片

準備 えびは背わたを取り除き、茹でて殻をむきます。えびは正味で240g位になります。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、ONにして連続運転させます。にんにくを小口投入口から落とし、みじん切りにします。
- 2 えびも同じように小口投入口から1尾ずつ落として細かく刻みます。
- 3 スイッチを切り、ボールカバーを外して、2の中にAを入れてパルス操作で混ぜます。Bを加え、パルス操作でさらに混ぜ合わせます。
- 4 18cmのケーキ型などにラップを敷き、3を流し込みます。冷蔵庫で味がなじむまでよく冷やします。



クラッカーやパンに塗り、ピクルスなどを添えて食べるとよいでしょう。

ハンバーグステーキ

材料(4人分)

牛肉	300g	塩	小さじ1
玉ねぎ	100g	こしょう	少々
卵	1個	ナツメグ	少々
パン粉	20g		

準備 牛肉は2～3cm角に切っておきます。玉ねぎは8等分に切っておきます。

作り方

- 1 メタルブレードをセットして、牛肉を入れ4～5回パルス操作します。ONにして5秒くらい連続運転します。ボールカバーを外し、スパチュラで上下を返し、さらに5秒ほど連続運転し、粗みじんにして別の容器に取り出します。
- 2 肉を取り出した後のワークボールに玉ねぎを入れ、パルス操作で粗みじんにします。
- 3 2に1と残りの材料を加え、パルス操作を7回くらいします。ほぼ混ぜり合ったら、スパチュラで壁面に付いた材料を中に落とし、3回くらいパルス操作して仕上げます。できあがったら4個に分け、丸めて焼きあげます。



いわしさつま揚げ(20個分)

材料

いわし	500g	しょうが	50g
ごぼう	100g	みそ	20g
にんじん	100g	酒	小さじ2
乾燥きくらげ	10g	片栗粉	大さじ1
卵	1/2個		

準備

- にんじんは広口投入口に横に並べて入る大きさに切っておく。
- ごぼうは1cm幅の斜め切りにして水に放しておく。
- きくらげは水に浸しておきます。
- いわしは頭、骨を取り除き、半分に切っておきます。(いわしは正味300g位になります。)

作り方

- 1 シュレッダーをセットし、にんじんを入れ、千切りにします。
- 2 メタルブレードをセットし、ONで連続運転にして生姜を小口投入口から落とし、みじん切りにします。
- 3 2のワークボールにごぼうを入れてパルス操作で粗みじん切りにし、きくらげも加えてパルス操作でみじん切りにし、取り出します。
- 4 ワークボールにメタルブレードをセットし、ONで連続運転にしてすり身にします。3、卵、Aを加え、パルス操作で混ぜます。
- 5 4を容器に取り出し、1のにんじんと片栗粉を入れて混ぜ合わせます。
- 6 20個に分けて丸め、中温の油で揚げます。



白身魚の椀だね

材料(6人分)

白身魚切身	250g	だし汁	5カップ
えび(殻つき)	150g	塩	小さじ1
卵白	1/2個	しょうゆ	小さじ1
しょうが汁	小さじ1	酒	小さじ1/2
だし汁	大さじ1 1/3		
A 片栗粉	小さじ2		
酒	小さじ1		
塩	少々		

準備

魚は2～3cm角に切っておきます。
えびは背わたを取り除き、水気をふき取っておきます。えびは正味100gくらいになります。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、白身魚、えびを入れパルス操作でミンチ状にします。



- 2 1にAを加えパルス操作で混ぜ合わせペースト状にします。取り出して12個に分け、丸く団子にします。
- 3 Bを火にかけ沸騰させてすまし汁を作ります。
2をすまし汁に落とし、浮き上がってきたらできあがり。椎茸、ねぎ、みつ葉など好みの野菜を添えます。



マヨネーズ

材料

卵	1個	酢	大さじ1
油	300ml	マスタード	大さじ1
(オリーブ油60ml サラダ油240mlの混合)		塩	小さじ1弱
		こしょう	少々

ご注意：

ワークボール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、マスタード、塩、こしょうを入れ、15秒くらい連続運転して混ぜ合わせます。
- 2 ONにしたまま、油大さじ2を小ブッシャーの中に注ぎ、小さな穴から落とします。
- 3 固まりはじめたら、小口投入口から残りの油を少しずつ注ぎます。約2分で滑らかなマヨネーズができあがります。

キャロットサラダ

材料

にんじん	300g	レモン汁	大さじ2
セロリ	60g	マヨネーズ	大さじ5
りんご	1個		
くるみ	30g		

準備 にんじんは投入口に入る大きさに切っておきます。
りんごは芯を除き4等分しておきます。

作り方

- 1 シュレッダーをセットし、にんじんを広口投入口に入れ細切りにして取り出します。
- 2 スライサーに取り替え、セロリを小口投入口に縦に入れスライスして取り出します。
- 3 りんごを広口投入口に入れスライスして取り出しレモン汁をかけておきます。
- 4 メタルブレードに取り替え、くるみを入れてパルス操作を繰り返してみじんになります。
- 5 1から4までの材料をマヨネーズで和えます。



ドレッシング

材料

サラダ油	300ml	塩	小さじ1
酢	120ml	砂糖	小さじ $\frac{2}{3}$
にんにく	1片	こしょう	少々
玉ねぎ	30g		

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、連続運転させながら小口投入口からにんにくと玉ねぎを落とし、細かいみじんにします。
- 2 酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、パルス操作を2～3回します。
- 3 連続運転にして、小口投入口からサラダ油をゆっくり注ぎます。注ぎ終わってもそのまま5秒くらい回します。

ドレッシングのバリエーション1

材料	オリーブ油	120ml
	レモン汁	80ml
	レモンの皮	少々
	塩	少々
	こしょう	少々

メタルブレードをセットし、レモンの皮を入れ、パルス操作で刻みます。オリーブ油、塩、こしょうを入れ、連続運転にして、小口投入口からレモン汁を注ぎ、約1分間かくはんします。

ドレッシングのバリエーション2

材料	オリーブ油	120ml
	トマトケチャップ	40ml
A	塩	少々
	こしょう	少々
	タバスコ	数滴
	ワインヴィネガー	40ml

メタルブレードをセットし、Aの材料を入れます。連続運転にして小口投入口からワインヴィネガーを注ぎ、約1分間かくはんします。

ビシソワーズ

材料

じゃがいも	大2個(約300g)	牛乳	200ml
タマネギ	1/2個	生クリーム	100ml
バター	20g	塩	適量
水	400ml	コショウ	少々
ブイヨン	1個	あさつき(みじん切り)	適量



準備

- じゃがいもは皮をむき、広口投入口に入る大きさに切ります。
- タマネギは2～3cm角に切ります。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、タマネギを入れてパルス操作でみじん切りにして取り出します。
- 2 2mmスライサーをセットし、広口投入口にじゃがいもを入れてスライスし、水にさらします。
- 3 鍋にバターを入れて熱し、タマネギを入れてしんなりするまで炒めます。ジャガイモを加えてさらに炒めます。
- 4 水、ブイヨンを加えて沸騰したらアクをとり、弱火にして野菜が柔らかくなるまで煮ます。(約10分)
- 5 漉し器で、汁と野菜に分けます。漉した野菜をメタルブレードをセットしたワークボールに入れ、ピューレ状になるまで連続運転します。
- 6 鍋に5のピューレと汁を戻し、牛乳、生クリームを加えて火にかけ、塩、コショウで味をととのえます。

ボールに取り出し、冷蔵庫で冷やします。器に盛り付け、あさつきを散らします。

野菜の白和え

材料 (6人分)

木綿豆腐	1 ½丁
白いりごま	40g
酒	小さじ1 ½
しょうゆ	小さじ1 ½
砂糖	大さじ3
塩	小さじ ½
ほうれんそう	1束
しめじ	1パック
にんじん	120g
だし汁	小さじ1 ½
しょうゆ	小さじ1 ½

準備

木綿豆腐は大きく切って熱湯で茹で、水気をきっておきます。
ごまは、いっておきます。
にんじんは広口投入口に寝かせて入る大きさに切っておきます。
しめじは石づきを除き、小房に分けておきます。
ほうれんそうは茹でて水気をきり、2cmに切っておきます。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、ごまを入れ20秒連続運転させます。豆腐と **A** を加え、さらに20秒かけて取り出します。
- 2 スライサーをセットし、にんじんを広口投入口に入れスライスして取り出します。
- 3 2 としめじを合わせ茹でて取り出し、ほうれん草と合わせ、**B** をふっておきます。
- 4 3 の汁気をきり、1 と和えます。



さつま芋の白和え

材料(4人分)

さつま芋(皮つき)	250g
乾燥きくらげ	3g
きゅうり	2/3本
塩	少々
だし汁	60ml
しょうゆ	小さじ1 ½
砂糖	小さじ1
厚揚げ	1枚
白いりごま	40g
砂糖	大さじ1 ½
しょうゆ	小さじ ¾
西京味噌	30g
だし汁	大さじ3
塩	少々

準備

- きゅうりを広口投入口に入る大きさに切っておきます。
- さつま芋は厚めに皮をむき1cmくらいの輪切りにして、水に浸してあくを抜いておきます。きくらげは水に浸しておきます。厚揚げはさっと茹で、外側の揚げと豆腐の部分に分けておきます。

作り方

- 1 シュレッダーをセットし、さつま芋を広口投入口に入れ、大プッシャーで軽く押さえてせん切りにして取り出し、湯通しします。
- 2 広口投入口にきゅうりを入れ、せん切りにして取り出し、塩を少々ふっておきます。
- 3 メタルブレードに取り替え、ごまを入れ約3分間くらい連続運転して、取り出します。
- 4 ワークボールに、きくらげと厚揚げの外側を入れ、パルス操作で粗みじんにします。
- 5 4 を取り出して **A** で煮ます。
- 6 メタルブレードをセットし、5 と厚揚げの中身、**B** を加え、滑らかになるまで連続運転して混ぜ合わせます。途中ワークボールの壁面についた材料はスパチュラで中に落とし込んでください。
- 7 6 を容器に取り出し1、2、3を加え、和えます。

卵の千草焼き

材料 (6人分)

にんじん	40g
乾燥きくらげ	3g
グリーンピース	大さじ2
「だし汁	大さじ4
A 砂糖	大さじ1
「しょうゆ	小さじ1½
卵	6個
「砂糖	大さじ3
B だし汁	大さじ1½
「塩	小さじ½弱

準備 きくらげは水に浸して戻しておきます。
にんじんは皮をむき広口投入口に入る大きさに切っておきます。

作り方

- 1 シュレッダーをセットし、にんじんを広口投入口に入れ、せん切りにして取り出します。
- 2 メタルブレードに取り替え、きくらげを入れ、10回くらいパルス操作をしてみじん切りにします。
- 3 1と2をAで煮ます。
- 4 メタルブレードをセットし、卵6個を入れパルス操作します。Bを加えパルス操作します。
- 5 4を取り出し、冷ました3を加え、厚焼き卵を作る要領で焼きあげます。
- 6 すだれで巻き、両端を輪ゴムで止めて形を整え、冷ましてから切ります。



そぼろ 3 種



材料(4人前)

■鶏そぼろ

鶏ささみ	300g
「砂糖	大さじ3
A しょうゆ	大さじ2¼
しょうが薄切り	15g
「酒	大さじ1½

■卵そぼろ

卵	4個
「砂糖	大さじ1½
B 塩	小さじ½弱

■えびそぼろ

えび(殻つき)	300g (正味200g)
酢	少々
C 砂糖	大さじ2
「塩	小さじ½

作り方

鍋にAを煮立てて鶏肉を入れ、汁気がなくなるまで煮ます。
メタルブレードをセットし、鶏肉を入れ、連続運転でそぼろになるまで回します。

卵とBを鍋に入れ中火にして、はしでかき混ぜながらいり卵を作ります。メタルブレードをセットし、いり卵を入れパルス操作でそぼろにします。

えびは背わたを除いてゆがき、熱いうちに取り出して殻をむき、酢を少々ふっておきます。メタルブレードをセットし、えびとCを入れパルス操作でそぼろにします。

さつま芋の茶巾しぼり

材料(5人分)

さつま芋	正味300g
└ 砂糖	30g
└ バター	22g
A 塩	少々
└ バニラエッセンス	少々

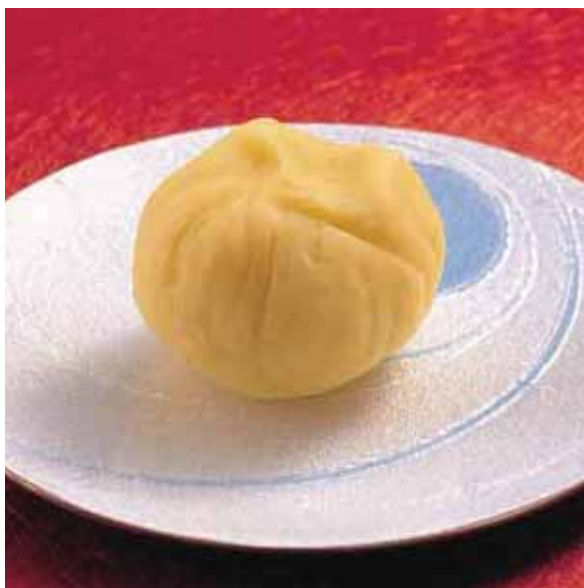
作り方

- 1 ファインシュレッダーをセットし、さつま芋を広口投入口に入れ、大プッシャーで軽く押さえて裏ごしにします。
- 2 メタルブレードに取り替え、**A**を加えます。少し長く押さえたパルス操作を5回くらい繰り返し混ぜ合わせます。粘りを出さないように注意してください。
- 3 温かいうちに、40～50gずつに分けて、ラップに包んで茶巾に絞ります。

*半分量に対し抹茶小さじ1を加えて、色を変え2色に仕上げるのもよいでしょう。

フードプロセッサーは、面倒な裏ごし作業を簡単にこなしてくれます。

準備 さつま芋は厚めに皮をむき、1cm位の輪切りにして水に浸し、あくを抜いておきます。たっぷりの水でさつま芋を茹でます。



おもち

材料

もち米	160g
水(電子レンジの場合)	100ml
水(蒸し器の場合)	50ml
片栗粉	適量

準備 もち米は6時間くらい水に浸し、ざるにあけておきます。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、もち米を入れ2分間くらい連続運転させ、もち米を細かく碎きます。途中、ワークボールの壁面に付いた粉をスパチュラで中に落としながら細かく碎きます。微粉状になったら、水を少しずつ加えて糊状になるまでこねます。
- 2 ●電子レンジの場合
1を耐熱性の容器に入れラップをしてレンジ強で約5分かけます。取り出してへらなどでかき混ぜてから冷めます。
●蒸し器の場合
1を容器に入れ、フキンをかけて強火で約15分蒸します。火を止めて約5分蒸らします。冷水の入ったボールを用意します。スパチュラを水にぬらし、容器ごと水に付けて冷ましながら、スパチュラで容器の底をすくうように混ぜて、もち米を冷やします。
- 3 手で触れるようになったら適当な大きさに等分して、片栗粉をしいたバットに落として丸めます。
- 4 別に用意したあずきあんでまぶします。

※きな粉もちの場合は片栗粉の代わりにきな粉を使います。



アップルパイ

準備 バターは5～6mmにスライスしておきます。

材料

強力粉	100g	塩	少々
薄力粉	80g	冷水	大さじ5
バター	100g		



作り方

1

ワークボールにメタルブレードをセットし、バター、小麦粉と塩を入れ、12～15回長めのパルス操作をします。



2

冷水を入れ、パルス操作を数回繰り返して生地をそばろ状にします。指でつまんで、生地がまとまるくらいに仕上げます。



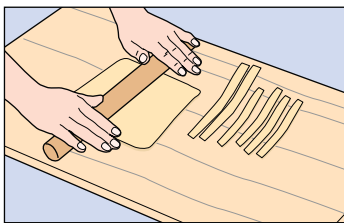
3

生地を取り出してラップで包みます。手の平で押さえてまとまったらラップを開き、ドレンチで半分に切り、重ねてラップで包み直します。この作業を5～6回繰り返します。粉気がなくなってきたら、ラップに包み冷蔵庫で1時間くらい休ませます。



4

冷蔵庫からパイ生地を取り出し、2つに分け、1つは8×15cmにめん棒で伸ばします。残りは伸ばしてから1cm巾の带状に切ります。



5

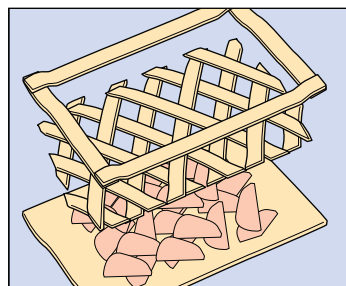
パイ生地の縁に卵汁を塗り、1cm幅に切ったパイ皮の帯を敷きます。フォークで生地を押さえ、てり卵を塗ります。

6

天板にクッキングシートを敷き、パイ皮をのせます。その上にりんごの甘煮をのせ、シナモンをふります。

7

残りの带状にした生地を縦、横と交互に格子状に重ねます。パイ生地全体にてり卵を塗って、ふたの部分に切れ目を入れます。オーブンで200℃で15分、さらに170℃で10分焼きます。



りんごの甘煮の材料

りんご	3個	ラム酒	大さじ1
砂糖	80g	レモン汁	大さじ1

作り方

りんごは4等分して皮をむき芯を除きます。

ワークボールにスライサーをセットして、りんごをスライスし、レモン汁をかけます。

鍋にスライスしたりんご、砂糖、ラム酒を一緒に入れ弱火で煮ます。

ピザ生地(2枚分)

ピザ生地の材料

強力粉	200g
薄力粉	100g
イースト	4g
水	165ml
塩	小さじ ¾
オリーブ油	大さじ 1
砂糖	大さじ ¾

準備 分量の水のうち50mlでイーストを溶いておきます。



作り方

- 1 ドゥブレードをセットし、強力粉、薄力粉、塩、砂糖、オリーブ油、イースト液を入れます。
- 2 連続運転させながら、小口投入口から水をゆっくり入れます。さらに1分30秒くらい連続運転させてこねます。
- 3 こね終わったら、そのまま30分発酵させます。モーターの余熱が発酵を助けます。



- 4 発酵した生地を取り出して二つに分けます。キャンバス地などに広げて、めん棒で伸ばします。



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



ピザ用トッピング

玉ねぎ	½ 個	チーズ	150g
ピーマン	2 個	サラミ	½ 本

作り方

- 1 スライサーをセットし、玉ねぎを広口投入口に入れスライスします。ピーマンはへたを落とし種を取り除いて4枚重ねて、広口投入口に入れスライスします。サラミは縦に入れてスライスします。
- 2 シュレッダーに取り換え、チーズを広口投入口に入れ、おろします。
- 3 1、2をピザ生地にのせます。

ピザ・トマトソースの材料

玉ねぎ	½ 個	「オレガノ	少々
にんにく	1 片	A パセリ	少々
トマト水煮缶	300g	「ローリエ	½ 枚
塩	少々		
こしょう	少々		

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、にんにくをみじん切りにします。玉ねぎを加え、いっしょにみじん切りにして取り出し、フライパンで炒めます。
- 2 ワークボールにトマトの水煮を入れ、ピューレ状になるまで連続運転します。
- 3 鍋に1、2とAを入れて煮詰め、最後に塩、こしょうで味を調えます。

ロールパン(12個分)

材料

強力粉	300g	ショートニング	20g
砂糖	12g	水	125ml
塩	小さじ1/2	卵	50g
スキムミルク	15g	てり卵	少々
イースト	6g		



作り方

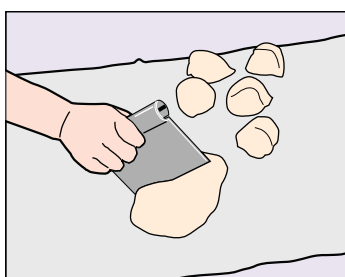
1 ドゥブレードをセットし、強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングを入れ、4~5回パルス操作します。パルス操作は粉をふるいにかける効果があります。ボールカバーを外し、分量の水のうち、50mlの水で溶いたイーストを全体にふり入れます。

2 連続運転させながら小口投入口から水と卵を少しずつ加えます。加え終わっても1分30秒くらい回します。

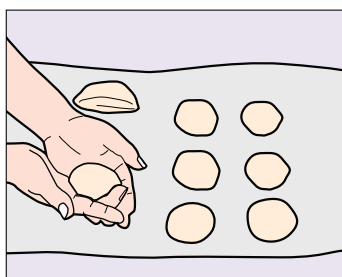
3 ボールカバーを取付けたまま、ワークボールの中で30分発酵させます。



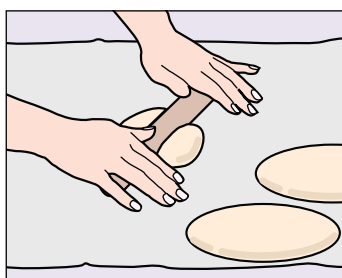
4 キャンバス地に生地を取り出し、ガス抜きをします。12等分に分けます。



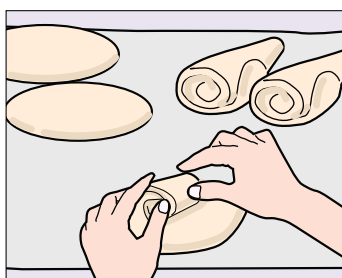
5 4を小さく丸め、キャンバス地の間にはさんで、ぬれフキンをかけ20分休ませます。



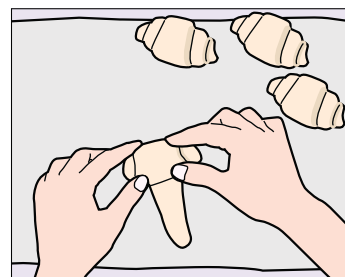
6 5を取り出し軽くガス抜きをして、薄く丸く伸ばします。



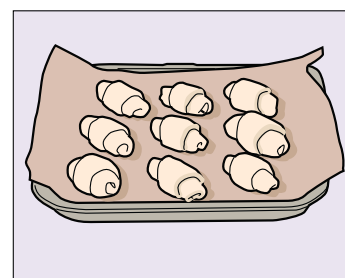
7 6の生地を円錐形に巻きます。



8 7をめん棒で20cm位に伸ばし、広い方から生地を巻きます。



9 オーブンを40℃に温め、バットに熱湯を入れたものをオーブンに入れ、天板に8をのせ、20分間仕上げ発酵します。



10 9を取り出します。オーブンを180℃に温めます。9の生地にてり卵を塗り、オーブンに入れ10~15分焼きます。

バナナマフィン(10個分)



材料

バナナ	2本	薄力粉	200g
卵	2個	ベーキングパウダー	小さじ1
バター	60g	くるみ	60g
牛乳	80ml	シナモンシュガー	大さじ3
砂糖	70g		

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、パルス操作でペースト状にします。
- 2 1に卵、バター、牛乳、砂糖を入れ、パルス操作で混ぜ合わせます。
- 3 ボールカバーを外して、薄力粉、ベーキングパウダー、くるみ、シナモンシュガーを加え、パルス操作を5～6回します。
粉気がなくなったらスイッチを切ります。
- 4 取り出して10個に分け、アルミ箔のプリン型に入れます。
- 5 190℃に温めたオーブンで20分位焼きます。
(串を刺して生地がつかなければ焼きあがり。)

チョコチップクッキー(25個)

材料

小麦粉	200g	バニラオイル	小さじ1
バター	160g	くるみ	60g
砂糖(ブラウン)	100g	チョコチップ	100g
卵	2個		



準備

バターは1cmにスライスしておきます。

作り方

- 1 メタルブレードをセットし、バターを入れ、パルス操作を10回くらいします。
砂糖を加えパルス操作を2～3回します。30秒くらい連続運転して混ぜ合わせます。
途中でスイッチを切り、ワークボールの壁面に着いた材料を、スパチュラで落として中に混ぜ合わせてください。
- 2 1にバニラオイル、卵を加え、15秒くらい連続運転します。
- 3 2にくるみを加えパルス操作を2～3回します。
小麦粉を加えてさらにパルス操作で粉気がなくなるまで混ぜ合わせます。
チョコチップを加え、パルス操作で軽く混ぜ合わせます。
- 4 天板にクッキングシートを敷きます。
3のクッキー種を5cm間隔でスプーンで落としていきます。約25個ほど作れます。
- 5 190℃に温めておいたオーブンに入れ、約12分焼きます。

メロンのアイスクリーム

材料

メロンの果肉	240g
生クリーム	40ml
砂糖	大さじ3
レモン汁	小さじ2
メロンのリキュール	適量

※メロンの状態によって、甘さが変わります。
甘さはお好みで調整してください。

準備

メロンは皮を厚めにむき、種を取り除いて2〜3cm角に切り、8時間以上冷凍しておきます。

作り方



1 メタルブレードをセットし、冷凍したメロンの果肉を入れ、粗い粒状になるまで連続運転します。



2 レモン汁、砂糖、リキュールを入れ、連続運転させながら、小口投入口から生クリームを注ぎます。



3 滑らかになるまで約30秒連続運転します。冷凍庫で冷やした器に盛り付けます。

いちごのアイスクリーム

材料

いちご	250g
生クリーム	80ml
砂糖	大さじ4
レモン汁	小さじ2
コアントロー	小さじ1

※いちごの冷凍状態によって生クリームの入り具合が異なります。
甘さはお好みで調整してください。

準備

いちごはヘタを取り除き、冷凍しておきます。

作り方

1 メタルブレードをセットし、冷凍いちごをワークボールに入れます。
パルス操作で冷凍いちごを粗みじんにします。

2 ボールカバーを外し、砂糖、レモン汁、コアントローを加えて、連続運転させながら小口投入口から生クリームを注ぎます。中の材料が水平に回るようになったらできあがりです。



フードプロセッサーは混ぜる、こねる、かくはん、ピューレなどの根気のいる仕事を短時間で楽々とやってのけます。一番用途の多いメタルブレードを使えば、裏ごししなくてもスープを簡単に作れるばかりでなく、その応用で小さなお子様の離乳食作りや、また、お年寄りには細かく刻んで食べやすくしてあげるなど、家族の皆様の喜ばれるお料理に簡単に活用できます。下記、鶏レバーのペーストは、このフードプロセッサーの最大量の分量で表記してありますが、離乳食作りの参考にしてみてください。

鶏レバーのペースト

材料			
鶏レバー	300g	スープの素	1個
玉ねぎ	70g	クリームチーズ	50g
にんじん	30g	塩	少々
セロリ	30g		

準備 鶏レバーは汚れを除き、冷水でよく洗っておきます。

作り方

- 1 スライサーをセットし、野菜をそれぞれスライスします。
- 2 鶏レバーと1を鍋に入れて、かぶるくらいの水とスープの素を加えて火にかけます。煮たら中火に弱めさらに10分間煮ます。ざるに取り出し汁気を切ります。(汁は濃度をみて加えるので少し残しておきます。)
- 3 メタルブレードをセットし、2を入れ、2分間連続運転します。そのまま小口投入口からクリームチーズを入れ、1分くらい滑らかになるまで連続運転します。最後に味をみて塩味を調整します。

故障かな？と思ったら

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、ボールカバー、プッシャースリーブ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。6P～9Pの組み立て方をご参照ください。
	安全機構、セーフティーロックが壊れている。	お買い上げの販売店、または当社お客様アフターサービス係にご相談ください。
回転しない 回転が遅い	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、長時間使用され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ください。

保証とアフターサービス

必ずお守りください。

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
- 使いかた・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取りください。よくお読みいただき保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間（モーターベースのみ）

補修用性能部品の保有期間

当社は、この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

●保証期間中は

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のご負担となります。故障状況を確認させていただくため、事前に修理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るときは

ご要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	フードプロセッサ
品番	DFP - 7JBS / DFP - 7JBSW
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

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、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

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・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく）

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。

使い方・部品・保証などのご相談窓口

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。

仕 様 形名 DFP-7JBS / DFP-7JBSW

電源	100V 50Hz・60Hz	定格時間	連続 10 分
消費電力	300W	電源コード	約 長さ 1.5m
回転数（無負荷時）	約 1,500 回／分：1,800 回／分	外形寸法	約 幅 17.7 × 奥行き 24.8 × 高さ 35.0 mm
容量	約 1.9L	質量（約）	5.1kg （本体、ワークボール、ボールカバー、プッシャー スリーブ、メタルブレード装着時）

●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。

愛情点検



ご使用の際
こんな症状は
ありませんか

長年ご使用のフードプロセッサの点検を！

- 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。

使用中止



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。

U IB-5/241B

BA-DFP7JBS-04-1407