

家庭用

マイコン フードプロセッサー

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことに
ありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書
を最後までお読みください。

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。



日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では
使用できません。

ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>

お料理の下ごしらはもちろん、 いろいろなレシピを手軽に楽しく作しましょう!

きざむ・つぶす

→P.12・13

チョッパーカッター



- ひき肉
- 魚のすり身
- 野菜のみじん切り
- ジュース
- ポタージュスープ
- ハンバーグ
- 餃子
- など



ミックスジュース



コーンポタージュ



オリーブのペースト



えびのあじさい揚げ



粗びきハンバーグ

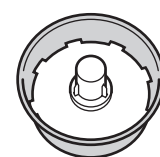


餃子

おろす

→P.14・15

おろしカッター



- 大根おろし
- りんごのすりおろし
- 長芋のすりおろし
- など



大根おろしを盛りつけた
トンカツ



麦とろごはん

こねる

→P.16・17

パンこねブレード



- パン生地をこねる
- うどん生地をこねる
- パスタ生地をこねる
- など



テーブルロール



ピザ



ベーグル



かまあげうどん

もくじ

安全上のご注意	4
各部のなまえと付属品	8
はじめて使うとき	
しばらく使わなかったとき	9

使いかた

基本の使いかた	10
チョッパーカッターを使う	
（きざむ・つぶす）	12
おろしカッターを使う（おろす）	14
パンこねブレードを使う（こねる）	16
クッキングガイド	18

お手入れ・収納

お手入れする	28
収納する	30

こんなときは

故障かな?と思ったら	31
------------	----

- 運転しない
- 使用中に運転が止まる
（モーターの保護装置が働いた）
- 本体が熱くなる
- 調理物がもれる
- カラ回りする・振動が大きい
- 回転が遅く、音がいつもより大きい
- パンこねブレードにパン生地がからみつく
- 樹脂や金属がこすれたようなにおいがする
- プラスチック部分に線状や波状の箇所がある

モーターの保護装置が働いて

運転が止まったときは	32
仕様	32
消耗品・別売品のお買い求めについて	33
保証とサービスについて	33
連絡先	33

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- ◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を見逃して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定される内容を示します。

注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定される内容を示します。

- *1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
- *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



禁止

○記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

警告



分解禁止

改造はしない。
修理技術者以外の人、
分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



禁止

交流 100V 以外では使わない。
（日本国内 100V 専用）
火災・感電の原因。



禁止

電源コードは、破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）
火災・感電・ショートの原因。



必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



水ぬれ禁止

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・発火のおそれ。



必ず実施

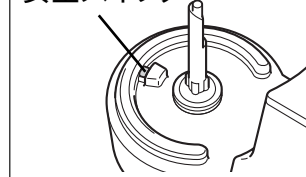
本体に、カップ・アタッチメント・材料・ふたをセットしてから、差込プラグをコンセントに差し込む。
けがのおそれ。



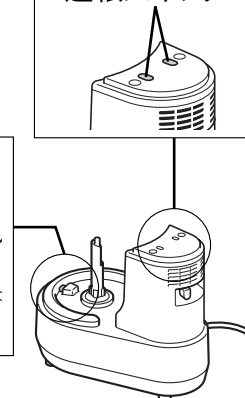
禁止

安全スイッチや運転スイッチを押さない。
回転部が回転し、けがのおそれ。

安全スイッチ



運転スイッチ



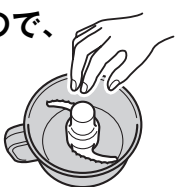
接触禁止

差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、各カッター（ブレード）に、手・ヘラ・スプーンなどで触れない。
けがのおそれ。



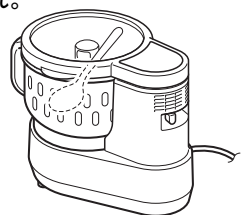
接触禁止

各カッターは鋭利なので、直接手を触れない。
けがの原因。



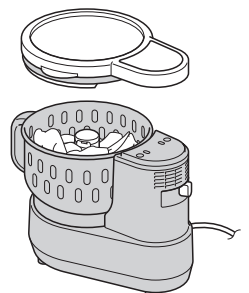
接触禁止

カップの中に手・スプーン・はしなど調理材料以外を入れて使わない。
けがや故障のおそれ。



接触禁止

回転中にふたを開けない。
けがをするおそれ。



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。

〈異常・故障例〉

- ・ご使用中、電源コード、差込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。
 - ・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。振動が大きくなる。
 - ・運転中、異常な音をする。
 - ・本体が変形していたり、製品の一部分に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
 - ・製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
 - ・その他の異常や故障がある。
- すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

安全上のご注意

⚠ 注意



使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

プラグを抜く

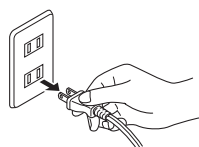
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず差込プラグを持って引き抜く。

必ず実施

感電やショートして発火するおそれ。



タコ足配線はしない。

禁止

火災のおそれ。



次のような場所に置かない。
次のような場所で使わない。

禁止

- ・不安定な所。
- ・水や油のかかりやすい所。
- ・室温の高い場所。
- ・火気の近く。
- ・湿気の多い所。
- ・日光が当たる所。
- ・人工大理石のテーブルなどの上。
- ・カーペット・ビニール袋などの上。

ショート・感電・火災・けが・変形・変色・故障のおそれ。



必ず実施
運転スイッチが切れていることを確かめてから、差込プラグを抜き差しする。

けがの原因。



必ず実施

アタッチメントの取り付け・取りはずしや、お手入れするときは、運転スイッチを切って差込プラグを抜き、回転が止まってから行う。けがのおそれ。



禁止

運転スイッチをふた以外で押さない。

けがをするおそれ。



禁止

運転中に持ち運びしない。

けがの原因。



禁止

50℃以上の熱い材料は、カップに入れない。

ふきこぼれによるやけどの原因。



禁止

カップを冷凍庫に入れない。

破損・故障の原因。



禁止

カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。

破損して、けがの原因。



禁止

変形や破損など、異常があるときは使わない。

感電のおそれ。



必ず実施

カップから調理材料を取り出すときは、手で直接取り出さず、ヘラなどを使う。

けがをするおそれ。



禁止

テーブルの端などで使わない。

落下して、けが・故障の原因。



禁止

倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。

けが・故障の原因。



禁止

本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。



禁止

本体を丸洗いしたり、本体の内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。



禁止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●業務用として使わない。

故障の原因。

●氷を入れて使わない。

カッターが破損し、故障の原因。

●異常時（こげくさい・本体から煙がでるなど）は、スイッチを切り、運転が完全に止まってから差込プラグを抜く。

故障の原因。

●カラ運転はしない。

故障の原因。

●使用後は必ずお手入れする。

故障・におい・うまく調理できない原因。

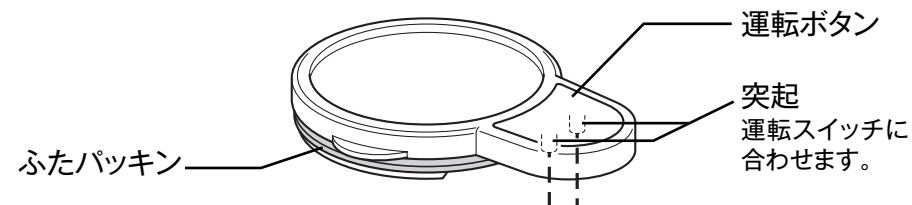
●食器洗浄機や食器乾燥器などを使ったり、煮沸しない。

変形や破損の原因。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

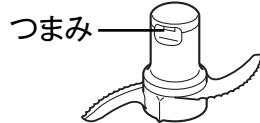
ふた



アタッチメント

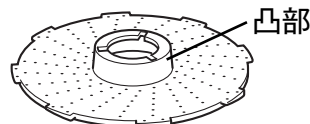
きざむ・つぶす

チョッパーカッター
(チタンコート)

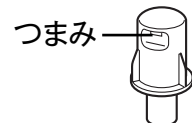


おろす

おろしカッター



おろしカッター軸

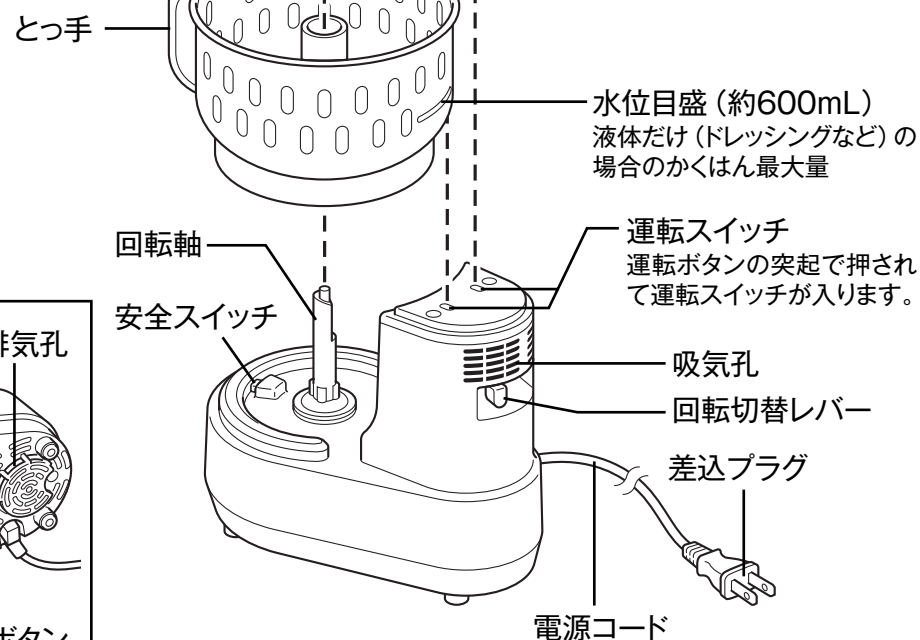


こねる

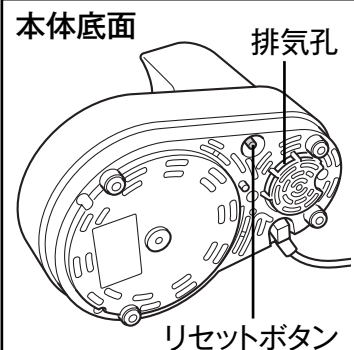
パンこねブレード



カップ



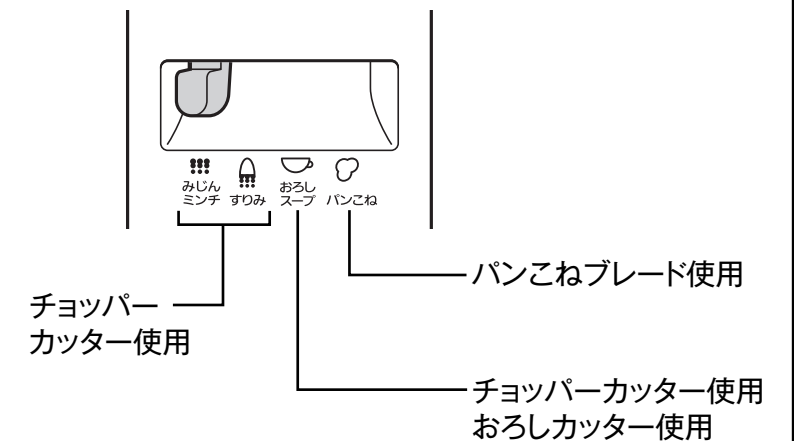
本体



※この取扱説明書のイラストは、実際の製品の形状とは一部異なる場合があります。
※プラスチック部品について→P.31

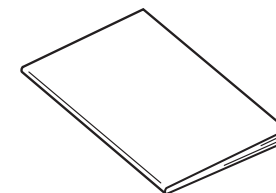
回転切替レバー

みじん ミンチ	「みじん・ミンチ」コース 間欠（動いたり 止まったりします。）
すりみ	「すりみ」コース 低速
おろし スープ	「おろし・スープ」コース 高速
パンこね	「パンこね」コース （低速運転後、高 速・中速運転を くり返します。） ※途中で手をはなし、再 度運転した場合、低速 運転からはじまります。



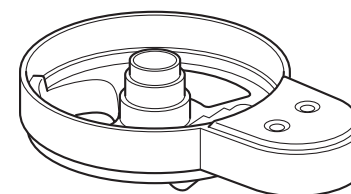
付属品の確認

COOK BOOK
(クックブック)

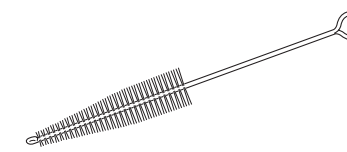


収納プレート

（アタッチメントを収納します。→P.30）

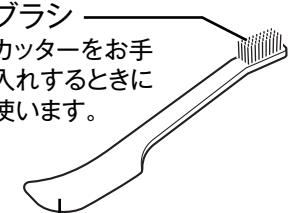


カッターブラシ
各アタッチメントの内側を
お手入れするときに使います。



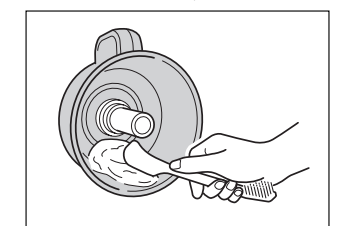
ヘラつきブラシ

ブラシ
カッターをお手
入れするときに
使います。



ヘラ

調理物を取り出すと
きなどに使います。



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.28

ふたパッキンが正しくセットされているか確認する→P.29

基本の使いかた

基本の使いかたをマスターして、
いろいろなレシピにチャレンジ!



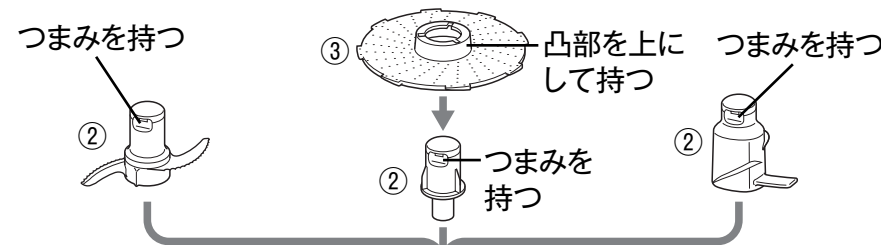
1

カップ・アタッチメントを本体にセットする。

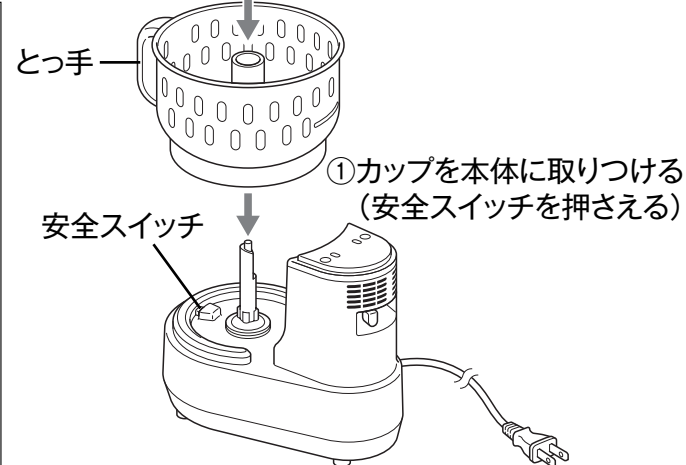
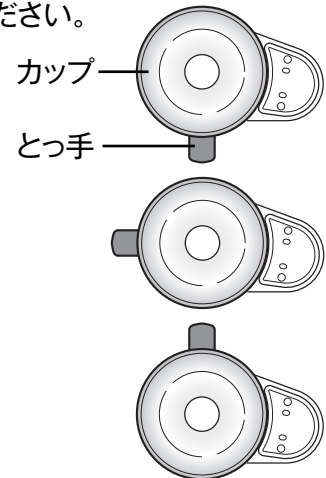
きざむ・つぶす
チョッパーカッター

おろす
おろしカッター

こねる
パンこねブレード

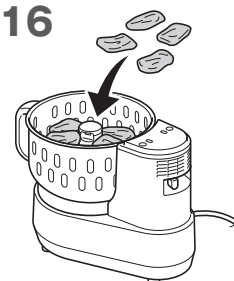


カップはとっ手の位置を3方向に変えることができます。使い勝手に合わせて取りつけてください。



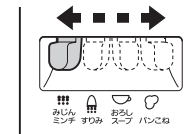
2

材料を準備(下ごしらえ)し、
カップに入れる。
→P.12 ~ 16



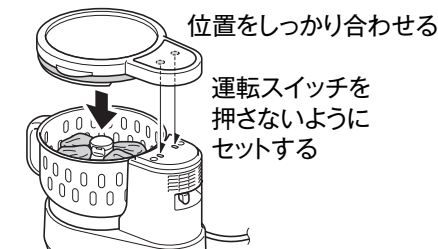
3

回転切替レバーを、
作るメニューのコースに
合わせる。→P.12 ~ 16



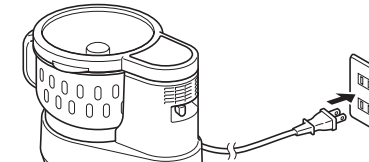
4

ふたをセットする。



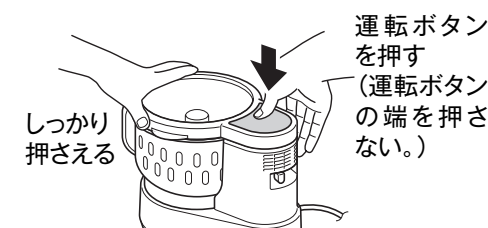
5

差込プラグをコンセントに
差し込む。



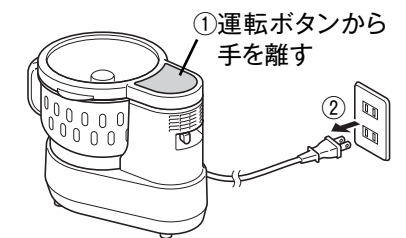
6

ふたを両手でしっかり押さ
えて運転ボタン()を押す。
(カッターやブレードが回転する)



7

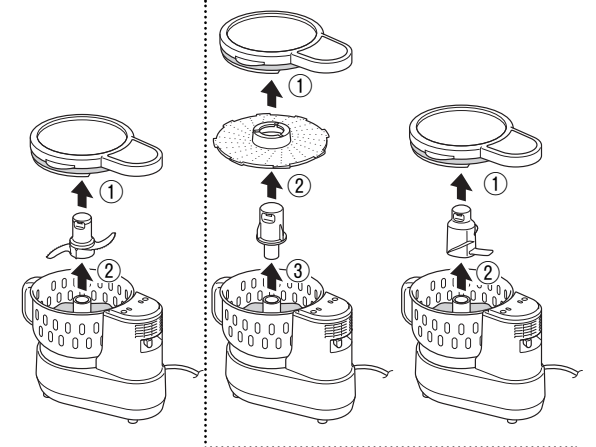
できあがったら、
手を離してスイッチを切り、
差込プラグを抜く。



8

ふた・アタッチメントを
はずし、調理物をヘラなどで
取り出す。

チョッパーカッター おろしカッター パンこねブレード



チョッパーカッターで、ジュース・スープ
などの液体調理物を作ったとき

チョッパーカッターのつまみ付近を押さえて液体を注ぎ出した後、チョッパーカッターをはずす。

ご注意

必ず、先にカップを本体にセットし、カッター(ブレード)を取りつけてから、材料を入れる。
以下のように行った場合、カッター(ブレード)が浮いた状態になり、回転軸だけが回転し、故障の原因。
・材料をカップに入れた後で、カッター(ブレード)を取りつけた場合
・カッター(ブレード)と材料の入ったカップを本体に取りつけた場合

チョッパーカッターを使う (きざむ・つぶす)

◆チョッパーカッターのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10

チョッパーカッターのメニュー (目安)

材料		1回の 最大量 (約)	1回の 最小量 (約)	回転切替 レバー (コース)	運転時間(秒)		下ごしらえの ポイント	
					最大量 (約)	最小量 (約)		
きざむ	玉ねぎ	650g	50g	 みじん ミンチ	15	5	皮をむき、上下を切り落とし、 2～3cm角に切る。	
	たくあん	400g	50g		15	5	2～3cm角に切る。	
	にんにく	400g	50g		20	5	皮をむいて小片に分け、薄皮 をむく。	
	ピーナッツ	260g	50g		60	35	薄皮をむく。	
	パセリ	40g	10g		60	15	茎を取って、水分をよくふき 取る。	
	食パン(6枚切り)	3枚	1/2枚	 おろし スープ	15	5	みみを取り、8等分くらいにち ぎる。	
ミンチ	牛肉(ブロック)・ 豚肉(ブロック)	260g	100g	 みじん ミンチ	80	40	骨・皮・筋を取り除き、2cm 角に切る。	
	牛肉(切り落とし)	400g	100g		60	15	筋を取り除き、2cm角に切る。	
	豚肉(切り落とし)	500g	100g		60	15	筋を取り除き、2cm角に切る。	
	鶏もも肉	400g	100g		60	30	骨・皮・筋を取り除き、2cm 角に切る。	
	ささみ	650g	100g		30	10	筋を取り除き、2cm角に切る。	
すりつぶす	白身魚(たら)	400g	100g	 すりみ	60	30	骨・皮を取り除き、2cm角に 切る。	
	いわし(15cm以下)	400g	100g		110	30	頭・内臓・ヒレ・うろこ・皮・ かたい骨を取り除き、2cm角 に切る。	
	えび	650g	100g		120	40	殻・わた・足を取り除き、 2cm角に切る。	
	いりごま	400g	13g	 おろし スープ	30	20	－	
	煮干し	60g			120		頭・わたを取り除き、2～ 3cmの長さに切る。	
	にんじん(ゆで)	400g	100g		60	5	2cm角に切り、ゆでる。	
	かぼちゃ(ゆで)	400g	100g		60	5	皮をむき、2cm角に切り、ゆ でる。	
	ゆで大豆	240g			65		指でつぶせるまで煮る。	
	ふりかけ	煮干し	60g		50		煮干しは、頭・わたを取り除 き、2～3cmの長さに切る。	
		いりごま	20g					
		干しえび	20g					
塩		少々						
ペースト	いりごま	400g	250g		360		－	
	ピーナッツ	400g	300g		210	150	薄皮をむく。	

ひき肉・魚のすり身・野菜のみじん切りなど、
料理の下ごしらえに大活躍!
スープやジュース、ドレッシングも作れて、
多彩なメニューが楽しめるのね。



材料	1回の 最大量 (約)	1回の 最小量 (約)	回転切替 レバー (コース)	運転時間 (秒)		下ごしらえの ポイント
				最大量 (約)	最小量 (約)	
液体 ジュース	600mL	150mL	おろし スープ	60	90	—
スープ	600mL	150mL		180	90	

※液体の最大量は、カップの水位目盛までです。

※食材の時期により、運転時間が前後することがあります。

※量が多いときは、何回かに分けて調理する。

材料の下ごしらえ

- ◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
- ◆50℃以上の材料は冷ます。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。

回転切替レバーを切り替えるとき

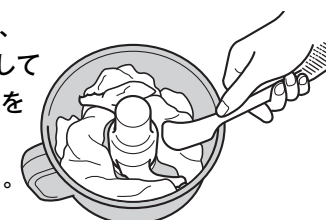
いったんスイッチとふたから手を離し、回転が止まってから切り替える。

ご注意

- ◆ジュース・スープなどの液体調理物を作ったときは、チョッパーカッターのつまみ付近を押さえて液体を注ぎきった後、チョッパーカッターをはずす。液体を注ぐ前にチョッパーカッターをはずすと、チョッパーカッターからしたたった液体がカップ中央の円筒に入り、もれるおそれ。
- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。
- ◆チョッパーカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆材料をカップに入れてから、チョッパーカッターをセットしない。また、チョッパーカッターと材料の入ったカップを、本体にセットしない。カッターが浮いた状態で軸のみが回転し、故障の原因。
- ◆回転中にふたをはずさない。けがのおそれ。
- ◆チョッパーカッターを無理に引っぱってはとれない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。カッターについての調理物をヘラなどで取り除いてからはずす。

材料がカップの側面にはりついたとき

- ①運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってからふたをはずす。
- ②カップ側面やチョッパーカッターについた材料をヘラなどで落とし、再度ふたをセットして運転ボタンとふたをしっかりと押さえる (スイッチが入る)。



禁止材料

下記のような材料をチョッパーカッターで調理しない。故障の原因。

禁止材料	禁止理由
かたいもの コーヒー豆 乾燥大豆 スジ肉 だし昆布 棒だら 冷凍した食品・氷 するめ 脂身の多い肉 乾燥したパン 干しいたけ など	故障の原因になるため。
粘り気の強いもの 納豆 長芋 じゃねんじょ つくね芋 いちよう芋 アロエ など	調理物がもれるため。
いかのみでの使用	カップの側面にはりつき、うまく調理できないため。いかは、他のやわらかい材料とまぜて調理する (別冊のクックブック15ページ参照)。

おろしカッターを使う (おろす)

◆おろしカッターのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10

おろしカッターのメニュー (目安)					
材料		1回の 最大量 (約)	回転切替 レバー (コース)	運転時間 (秒) (約)	下ごしらえの ポイント
おろし	大根	330g		60	皮をむき、2～3cm角に切る。
	にんじん				皮をむき、2～3cm角に切る。
	りんご				皮をむき、2～3cm角に切る。 塩水につけ、水をきる。
	長芋				皮をむき、2～3cm角に切る。 酢水につけ、水をきる。
	れんこん	200g		120	皮をむき、2～3cm角に切る。 酢水につけ、水をきる。

※大根やりんごなど、比較的水分を多く含むものは、おろし残ることがあります。

大根・りんご・長芋など
手軽におろせて、
うれしいわ!



材料の下ごしらえ

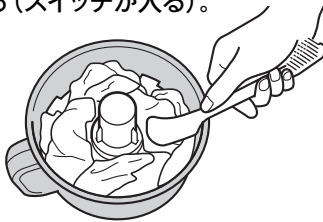
- ◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
- ◆材料は2～3cm角に切る。

材料の量の目安 (1回分)

- ◆各材料の最大量以下。→左記
- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。

おろしにくいとき

- ①運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってからふたをはずす。
- ②材料を、ヘラなどでおろしカッター中央に寄せてから、再度ふたをセットして運転ボタンとふたをしっ
かり押さえる (スイッチが入る)。



回転切替レバーを切り替えるとき

いったん運転ボタンとふたから手を離し、回転が止
まってから切り替える。

ご注意

- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。
- ◆回転中にふたをはずさない。けがのおそれ。
- ◆おろしカッターの刃を直接さわらない。
けがのおそれ。
- ◆材料をカップに入れてから、おろしカッターをセッ
トしない。また、おろしカッターと材料の入ったカッ
プを、本体にセットしない。カッターが浮いた状態
で軸のみが回転し、故障の原因。

禁止材料

下記のような材料をおろしカッターで調理しない。
故障の原因。

禁止材料		禁止理由
	繊維質が多く かたいもの	うまく調理 できないため。
	しょうが うこん よもぎ セロリ など	
	粘り気の 強いもの	調理物が もれるため。
	アロエ じねんじょ つくね芋 いちよう芋 など	

パンこねブレードを使う (こねる)

- ◆パンこねブレードのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10
- ◆回転切替レバー「パンこね」コースに合わせる。

生地作りのポイント

- 新鮮な材料を使って、正確に計量する。
※小麦粉は、はかりを使って重さではかる。
本機で、こねられる小麦粉の量は、最大150g。多くても少なくてもうまくできません。
※液体は計量カップ・計量スプーンではかる。
- 生地がパンこねブレードに巻きついたときは、生地を取り除く。その後、少しずつ粉を追加する。
- 1次発酵の目安は、こねた生地をボウルに入れ、ラップをして30℃前後に保って30～40分程度、生地が1.5～2倍になるくらい発酵させる。
※大きなボウルに35℃ぐらいのお湯を入れ、生地を別のボウルに入れて湯せんする。
- そばろ状になったパスタ生地は、様子を見ながら少しずつ水を足す。

◆パン作りの工程



◆パン作りの基本材料

小麦粉 (主に強力粉)	◆パン作りには、主にタンパク質の多い(12～15%)強力粉を使います(タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があります)。 ◆水とこねると、タンパク質が結合してグルテン*が生成されます。 ◆種類によってふくらみかたが変わります(タンパク質の量に差があるため)。	糖分 (上白糖など)	◆酵母の養分として、発酵をさかんにし、風味や焼き色をよくします。 ◆上白糖・グラニュー糖・黒糖・はちみつなどが使えますが、上白糖がおすすめです。 ◆低カロリー甘味料は使えません。
油脂 (無塩バターなど)	◆キメを細かくし、しっとりとした風味のよいパンにします。 ◆無塩バター・バター・マーガリン・ショートニングなどが使えますが、無塩バターがおすすめです。	水	◆他の材料を溶かし合わせる役割をしたり、小麦粉に加えてこねるとグルテン*が生成されます。 ◆冷水は使わない。
塩	◆味と香りをつけ、歯ごたえのあるパンにします。	卵	味・香り・色つやをよくします。
ドライイースト	◆糖分・水・適度な温度を与えると活動し、炭酸ガスを発生させ、パンをふくらませるパン用酵母です。 ◆予備発酵のいらないドライイーストを使う(生イーストは使えません)。	*：小麦粉に水を加えてこね合わせると、小麦粉の中のタンパク質が結合して、グルテンが生成され、生地に粘り気がでます。このグルテンが、パン用酵母の発生させる炭酸ガスを包み込み、生地がふくらんでいきます。	

力仕事のパン生地やパスタ生地づくりも、パンこねブレードを使えば、楽にこねられるのね。

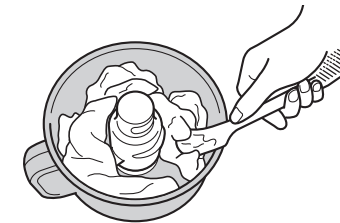


上手にこねるには

カップをきれいに洗い、よく乾かしてから使う。

こねにくいとき

- ①運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってからふたをはずす。
- ②カップ側面やパンこねブレードについた材料をヘラなどで落とし、再度ふたをセットして運転ボタンとふたをしっかりと押さえる(スイッチが入る)。



回転切替レバーを切り替えるとき

いったん運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってから切り替える。

ご注意

- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。
- ◆回転中にふたをはずさない。けがのおそれ。
- ◆パン生地がやわらかいため、ベタついたり、パンこねブレードに巻きついた場合は、生地を取り除く。その後、少しずつ粉を追加する。破損、故障の原因。
- ◆バターだけを入れてこねない。バター単独では滑るので、練ることができません。
- ◆クッキングガイド・別冊のCOOKBOOK(クックブック)で紹介しているレシピ以外の調理はしない。

フードプロセッサーでの パン作りQ&A

Q ドライイーストを入れても、1次発酵でうまくふくらまないときは？

A こね(練り)不足、または温度の影響が考えられます。

〈こね(練り)不足〉
グルテン*が生成されず、ガス保持力が弱いので、最低2分は運転してください。
それでもこね(練り)が足りないときは、さらに1分運転してください。

〈温度〉
約30分たってもふくらみが悪い場合や、室温が低い場合(約15℃以下)は、発酵装置付きのオープンを使ったり、35℃ぐらいの湯せんにかけるなどして、再び発酵させてください。
室温・水・小麦粉の温度が低すぎると、イーストが働かず、うまくふくらみません。
クーラーが直接あたる場所や、冬の寒い場所では避けてください。また、冷水は使用せず、冷蔵庫に保管している小麦粉は、前もって冷蔵庫から出しておいってください。

Q 2次発酵はオープンをするの？

A 発酵装置付きのオープンをお使いください。室温が15～35℃であれば室温でも行うことができます。

Q 発酵状態の確認のしかたは？

A 1次発酵・2次発酵のどちらも、こねた生地と比べて、約1.5～2倍にふくらめば完了です。

Q 分量を変えても作れる？
市販の料理本のレシピは作れる？

A クッキングガイド・別冊のCOOKBOOK(クックブック)に記載されているレシピを、分量を変えずに、作ってください。
それ以外のレシピでは、うまくできません。

クッキングガイドCOOKING GUIDE

CONTENTS

スープ メニュー	P.18・19
ジュース メニュー	P.19・20
ペースト・ドレッシング・ソース メニュー	...P.20・21
料理 メニュー	P.22～24
パン・うどん・パスタ メニュー	P.25・26
スイーツ メニュー	P.27



スープ メニュー

(チョッパーカッターを使用)

※必ず記載している分量以下で作る。
(量が多い場合、あふれることがあります。)
※使いかたはP.10～17参照。

コーンポタージュ

材 料 (4人分)

コーン(缶詰) ...400g
コーン汁(缶詰) ...100mL
コンソメスープ...100mL
牛乳...100mL
塩・こしょう...各少々
生クリーム...20mL
クルトン...お好みで
きざみパセリ...お好みで

作りかた

- ①コーン、コーン汁をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約3分
- ②①を鍋に移し、コンソメスープを加えて火にかける。
あたたまった牛乳を入れてさらにあたため、塩、
こしょうで味を調える。こげないようにまぜなが
ら火を通し、煮立ってきたら火を止めて、生クリー
ムを加えてまぜる。
- ③器に盛り、クルトンとパセリをトッピングする。



ビシソワーズ

材 料 (4人分)

じゃがいも...中2個(200g)
バター...20g
玉ねぎ...中1/2個(約100g)
コンソメスープ...200mL
牛乳...300mL
塩・こしょう...各少々
クラッカー
(砕いておく) ...お好みで
きざみパセリ...お好みで

作りかた

- ①じゃがいもは皮をむいて2～3cm角に切り、水にさらす。玉ねぎは2～3cm大に切る。
- ②①の玉ねぎをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約5秒
- ③鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、じゃがいもを加えて炒める。
- ④③にコンソメスープを入れて火にかけ、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- ⑤④を冷まし(50℃以下)、牛乳といっしょにフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約1分
- ⑥塩、こしょうで味を調えて、冷蔵庫で冷やす。
- ⑦器に盛り、クラッカーとパセリをトッピングする。

ほうれん草のスープ

材 料 (4人分)

ほうれん草...200g
玉ねぎ...中1/2個(約100g)
バター...20g
薄力粉...大さじ2
コンソメスープ...200mL
牛乳...200mL
塩・こしょう...各少々
生クリーム...50mL

作りかた

- ①ほうれん草はゆでて、5cm幅に切る。玉ねぎは2～3cm大に切る。
- ②①の玉ねぎをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約5秒
- ③鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ④③に薄力粉を加え、こげないように炒める。
- ⑤④にコンソメスープを加え、煮立てる。
- ⑥⑤を冷まし(50℃以下)、①のほうれん草と一緒にフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約2分
- ⑦⑥を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、あたたまった塩、こしょうで味を調える。
- ⑧器に盛り、生クリームを加える。



スープ メニュー

(チョッパーカッターを使用)

かぼちゃのスープ

材 料 (4人分)

かぼちゃ...正味300g
玉ねぎ...中1/2個(約100g)
バター...20g
コンソメスープ...400mL
牛乳...100mL
塩・こしょう...各少々
クルトン...お好みで

作りかた

- ①かぼちゃは皮と種を取り除き、2～3cm角に切る。玉ねぎも2～3cm大に切る。
- ②①の玉ねぎをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約5秒
- ③鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、かぼちゃを加えて炒める。
- ④③にコンソメスープを加えて、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
- ⑤④を冷まし(50℃以下)、フードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約1分
- ⑥⑤を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、あたたまった塩、こしょうで味を調える。
- ⑦器に盛り、クルトンをトッピングする。

ミネストローネ

材 料 (4人分)

玉ねぎ...1/2個
にんじん...1/4本
じゃがいも...1/2個
セロリ...1/2本
キャベツ...1枚
ベーコン...2枚
にんにく...1/2片
トマトの水煮...120g
コンソメスープ...400mL
塩・こしょう...各少々
サラダ油...大さじ1/2

作りかた

- ①玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリ、キャベツ、ベーコンを2～3cm大に切る。
- ②サラダ油ににんにくを加えて熱し、香りが出たら①を軽く炒めて冷ましておく。
- ③②とトマトの水煮をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ④鍋に③とコンソメスープ、トマト缶の汁を加え、材料がやわらかくなるまで煮て、
塩、こしょうで味を調える。



ジュース メニュー

(チョッパーカッターを使用)

ミックスジュース

材 料 (4人分)

牛乳...200mL
缶詰のシロップ...大さじ1/2
ミカン(缶詰) ...80g
黄桃(缶詰) ...80g
バナナ...1本(約100g)
りんご...中1/4個(約40g)
ハチミツ...大さじ1

作りかた

- ①バナナは皮をむいて2～3cm幅に切る。
- ②黄桃(缶詰)は2～3cm角に切る。
- ③りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。
- ④すべての材料をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:
約1分





ジュース メニュー (チョッパーカッターを使用)

マンゴージュース

材 料 (4人分)

牛乳…200mL
ヨーグルト…80g
マンゴー (缶詰) …150g
缶詰のシロップ…100mL
ハチミツ…大さじ1

作りかた

すべての材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「おろし・スープ」
コース:約1分



ミルクセーキ

材 料 (4人分)

牛乳…400mL
卵…2個
砂糖…大さじ2～3
バニラエッセンス…2～3滴

作りかた

すべての材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「おろし・スープ」
コース:約1分



ペースト・ドレッシング・ソース メニュー (チョッパーカッターを使用)

オリーブのペースト

材 料 (4人分)

ブラックオリーブ…70g
玉ねぎ…70g
ベーコン…1枚
エクストラ
バージンオリーブオイル…70mL
塩・こしょう…各少々

作りかた

- ①オリーブはつぶしながら種を取る。玉ねぎは2～3cm大に切り、ベーコンは2～3cm幅に切る。
- ②①の玉ねぎとベーコンをオリーブオイル大さじ1で炒め、冷ましておく。
- ③残りのオリーブオイルと、その他の材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約1分
- ④塩、こしょうで味を調える。



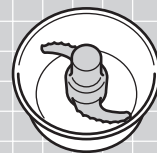
きのこのペースト

材 料 (4人分)

しめじ…100g
エリンギ…100g
まいたけ…50g
にんにく…1/2片
赤唐辛子…1本
白ワイン…大さじ1
オリーブオイル…大さじ3
塩・こしょう…各少々

作りかた

- ①しめじとまいたけの軸を取り小房に分ける。エリンギは2～3cmに切り、にんにくは薄切りにする。
- ②フライパンでオリーブオイルとにんにく、赤唐辛子を熱し、香りが出たら①のきのこを加えて炒める。
- ③②に白ワインを加え10分ほどじっくり炒め、塩・こしょうで味を整えた後、冷ましておく。
- ④③をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒



ペースト・ドレッシング・ソース メニュー (チョッパーカッターを使用)

イタリアンドレッシング

材 料 (250mL分)

トマト(小) …1個
バジルの葉(生) …4枚
にんにく…1/2片
レモン…1個
エクストラ
バージンオリーブオイル…2/3カップ
塩…小さじ2
こしょう…少々

作りかた

- ①トマトは皮を湯むきし、横半分に切ってヘタと種を取り、2～3cm角に切る。レモンは絞る(果汁約大さじ4)。
- ②すべての材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒

タルタルソース

材 料 (約300g)

玉ねぎ…40g
パセリ…8g
きゅうりのピクルス…40g
ゆで卵…2個
マヨネーズ…1/2カップ
レモン汁…小さじ2
塩…小さじ1/2

作りかた

- ①パセリは軸を取る。玉ねぎ、ピクルスは2～3cm大に切る。ゆで卵は粗く割る。
- ②①と塩をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ③マヨネーズをボウルに入れ、②を加えてまぜ、レモン汁で味を調える。

トマトソース (ピザ・パスタソースなどに)

材 料 (2・1/2カップ分)

ホールトマト缶…2缶(440g)
にんにく…1/2片
玉ねぎ…1個(200g)
トマトジュース…1/2カップ
バジル…1枚
ベイリーフ…1枚
オリーブオイル…大さじ2
塩…小さじ1/2

作りかた

- ①玉ねぎは2～3cm大に切る。
- ②にんにくと玉ねぎをフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ③ホールトマトとバジルをフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ④フライパンに②とオリーブオイルを入れて、弱火でじっくり炒める。
- ⑤④に③とトマト缶の汁とトマトジュースを入れ、塩、ベイリーフを加えて中火で8～10分煮込む。

ミートソース (パスタソースに)

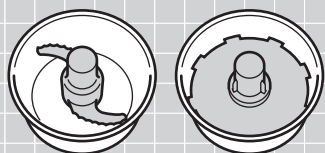
材 料 (約2・1/2カップ分)

牛肉…150g
玉ねぎ…1/2個(100g)
にんにく…1/2片
にんじん…40g
セロリ…40g
セロリの葉…2～3枚
ホールトマト缶…1缶(220g)
オリーブオイル…大さじ1
薄力粉…大さじ1

作りかた

- ①牛肉、玉ねぎ、にんじん、セロリは2～3cm大に切る。
- ②牛肉をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約20秒
- ③牛肉以外の①の野菜とにんにく、ホールトマトをフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ④フライパンにオリーブオイルを入れて②、③を弱火でじっくり炒め、薄力粉を加えてさらに炒める。
- ⑤④にトマト缶の汁とAを加えて中火で8～10分煮詰める。

A { トマトピューレ…1/2カップ
赤ワイン…50mL
塩…小さじ1/2
ベイリーフ…1枚
ナツメグ…少々
オレガノ…少々
こしょう…少々



料理メニュー

(チョッパーカッター または おろしカッターを使用)

粗挽きハンバーグ

材 料 (4人分)

牛肉(切り落とし) …200g
豚肉(切り落とし) …200g
玉ねぎ…1/2個(100g)
卵…1個
パン粉…1/2カップ(20g)
牛乳…50mL
塩・こしょう…各適量
サラダ油…適量
〈ソース〉
ケチャップ…大さじ1/2
ウスターソース…大さじ1

作りかた

- ①牛肉と豚肉は2～3cm巾に切り、玉ねぎは2～3cm大に切る。卵は溶いておく。パン粉は牛乳に浸しておく。
- ②①に塩、こしょうをしてフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約1分
- ③②のタネを4つに分け、小判型にまとめる(たたきながら、空気を抜く)。
- ④フライパンにサラダ油を熱して③を焼く。両面に強火で焦げ目をつけ、その後ふたをして中心に火が通るまで弱火で焼く。
- ⑤ケチャップとウスターソースをまぜ合わせてかける。



餃子

材 料 (30個分)

豚バラ肉…200g
ニラ…30g
キャベツ…100g
しょうが(薄切り) …2枚
にんにく(薄切り) …2枚
A { しょうゆ…小さじ1
ごま油…小さじ1
塩・こしょう…各少々
サラダ油…大さじ1
市販の餃子の皮…30枚

作りかた

- ①豚バラ肉、ニラは2～3cmの長さに、キャベツはざく切りにする。
- ②①としょうが、にんにく、Aをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約1分
- ③②の具を30等分して、餃子の皮で包む。
- ④サラダ油を熱したフライパンで③を焼く。途中で水(分量外)をさして蒸し焼きにし、表面に焦げ目をつけ仕上げる。



鶏つくねの雪見鍋

材 料 (4人分)

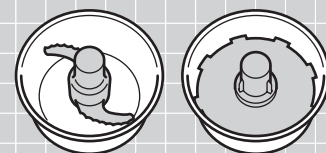
〈鶏つくね〉
鶏むね肉…200g
白ねぎ…1/2本
A { 酒…大さじ1
しょうがの絞り汁…小さじ2
片栗粉…大さじ1
溶き卵…1/2個分

作りかた

- ①鶏むね肉は皮を取り、2cm角に切る。つくね用の白ねぎは小口切りにしておく。
- ②①とAをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約30秒
- ③鍋の野菜は食べやすい大きさに切り、豆腐は大きめのやっこに切って水切りする。
- ④お餅は焼くか、油で揚げておく。
- ⑤大根は皮をむいて2cm角に切り、数回に分けてフードプロセッサーでおろす。
おろしカッター「おろし・スープ」コース:約1分
ざるにとって水気を切っておく(大根おろしから出てきた汁は、鍋のだしに加える)。
- ⑥鍋のだし汁を火にかけて煮立ったら、②のつくねをスプーンで丸く取りながら入れる。
- ⑦白菜、豆腐、白ねぎ、しめじを加えて煮る。
- ⑧残りの野菜と餅を加えて大根おろしをのせて、ひと煮立ちしたら柚子の皮の細切りを散らす。
- ⑨器に取り、お好みで七味唐辛子または柚子こしょうを振る。



〈鍋の野菜〉
白菜…1/4玉
白ねぎ…2本
しめじ…1株
豆腐…1丁
春菊…1束
お餅…4個
大根…600g
柚子の皮…適量
〈鍋のだし〉
だし汁…5カップ みりん…大さじ2
塩…小さじ1 薄口しょうゆ…大さじ3
酒…大さじ3
七味唐辛子または柚子こしょう…適量



料理メニュー

(チョッパーカッター または おろしカッターを使用)

えびのあじさい揚げ

材 料 (4人分)

えび…360g
豚の背脂(または鶏ミンチ) …60g
A { 砂糖…大さじ1/2
酒…大さじ2
塩・こしょう…各少々
B { 卵白…大さじ1
片栗粉…大さじ2
ごま油…小さじ1
三つ葉…適量
白ごま…大さじ1・1/2

作りかた

- ①えびは殻をむいて背わたを取り、水気をキッチンペーパーで取る。三つ葉は3cm幅に切る。
- ②①と豚の背脂とAをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「すりみ」コース:約1分
- ③②の材料を中央に寄せてBを加えさらにまぜる。
チョッパーカッター「すりみ」コース:約30秒
- ④③をバットに入れて12等分して冷ます。
- ⑤食パンは5mmの角切りにする。
- ⑥④を丸く形を整え、小麦粉、卵白、⑤の順で衣をつける。
- ⑦⑥を170℃の油でじっくり揚げる。
- ⑧器に盛り付けお好みでレモン、マヨネーズなどを添える。



〈衣〉
食パン(サンドイッチ用) …6枚
小麦粉・卵白…各適量
揚げ油…適量
レモン・マヨネーズ・山椒こしょう・トマトケチャップ(お好みで) …各適量

いわしのつみれ汁

材 料 (4人分)

いわし(またはあじ) …4尾
ねぎ…10g
しょうがの薄切り…1枚
A { 片栗粉…大さじ1/2
酒…大さじ1/2
塩…少々
三つ葉…適量
〈汁〉
だし汁…800mL
B { しょうゆ…大さじ1
酒…大さじ1
塩…小さじ1/2

作りかた

- ①いわしは3枚におろし、皮をはぎ半分に切る。ねぎは小口切りにする。
- ②①としょうがの薄切り、Aの調味料をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「すりみ」コース:約1分
- ③鍋にだし汁を入れて煮立たせ、Bを加える。
- ④②をスプーンですくい丸めて鍋に入れ、1～2分煮る。
- ⑤お椀に注ぎいれ、三つ葉を散らす。



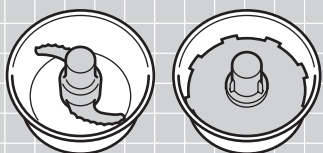
伊達巻

材 料 (4人分)

卵(M寸) …3個
はんぺん…75g
砂糖…大さじ1
はちみつ…大さじ1
酒…大さじ2/3
みりん…大さじ1・1/2
しょうゆ…小さじ1/3
サラダ油…適量

作りかた

- ①はんぺんは2cm角に切る。卵は溶いておく。
- ②①と調味料をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約2分
- ③熱した卵焼き用フライパンに薄く油をひき、②を流し込む。
- ④ふたをして弱火で8分蒸し焼きにする。
- ⑤表面が乾いて固まってきたら皿をかぶせ、フライパンをひっくり返し、取り出す。
- ⑥フライパンに⑤を裏返して戻し、弱火で1～2分焼く。
- ⑦⑥を熱いうちに巻きすに出す。巻きやすいように切り目を2cm間隔で入れ、きっちりと巻き、輪ゴムとめる。
- ⑧冷めたら、輪ゴムと巻きすをとり、1.5cm幅の輪切りにする。



料理メニュー

(チョッパーカッター または おろしカッターを使用)

れんこん団子

材 料 (4人分)

れんこん…200g
片栗粉…大さじ2
味噌…小さじ2
だし汁…4カップ
塩…小さじ2/3
しょうゆ…少々
わかめ…適量
ねぎ…適量

麦とろごはん

材 料 (4人分)

米…2合
押し麦…1合
まぐろ(刺身用) …300g
〈まぐろの漬けダレ〉
A { 醤油…大さじ5
みりん…大さじ3
花がっお…15g
長芋…400g
酢…適量
〈長芋の味付け〉
塩…少々
だし汁…大さじ6
うずら卵…4個
おろしワサビ(生) …適量
海苔…適量

きのこほうれん草のキッシュ

材 料

(22cmタルト型1個分)

A { 薄力粉…100g
無塩バター
(冷凍しておく) …50g
塩…小さじ1/8
砂糖…ひとつまみ
冷水…40～50mL
B { 卵…2個
牛乳…150mL
生クリーム…50mL
しめじ…50g
ほうれん草…150g
じゃがいも…1個
ピザ用チーズ…100g
塩・こしょう…各少々
オリーブオイル…少々
打ち粉用薄力粉…適量

作りかた

- ①れんこんは皮を剥き、2～3cm大に切り、フードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ②①に片栗粉、味噌を加えまぜ合わせ4等分してラップでくるむ。
- ③ちやきんのような形にしたら、電子レンジで1つにつき1分ほど加熱し、固める。
- ④鍋にだし汁とわかめやねぎなど好みの具を入れて煮、塩、しょうゆを入れて調味する。
- ⑤鍋にラップを取ったれんこん団子を加えひと煮たちする。

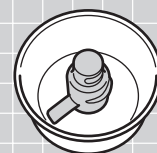
作りかた

- ①米と押し麦は合わせて炊飯器で炊いておく。
- ②まぐろは1.5cm角の角切りにする。
- ③Aを合わせて鍋に入れ、ひと煮立ちさせ、こして冷まし、②を漬けておく。
- ④長芋は皮を厚めにむき、2～3cm角に切り、酢水につける。水気を切り、2回に分けてフードプロセッサーにかける。
おろしカッター「おろし・スープ」コース:約40秒
- ⑤④にだし汁を加えてすりのばし、塩で味を調える。
- ⑥どんぶりにごはんをよそい、まぐろの1/4量を漬けダレにからめながら盛り付ける。
- ⑦⑥の上に漬けダレを適量回しかけてから、⑤のとろろを1/4量かけ、うずら卵を割って海苔とおろしワサビを添える。



作りかた

- 〈パイ皮を作る〉
- ①Aの材料をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約20秒
 - ②①のバターと粉がまざってサラサラの状態になったら冷水を加え、再度様子を見ながらまぜ、粉っぽさがなくなってひとかたまりになったら取り出す。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約30秒
 - ③②を平たくまとめ、ラップに包むかポリ袋に入れ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
 - ④打ち粉をふった台に③を取り出し、タルト型に敷ける程度の大きさにのばす。すき間ができないように型にぎっちりと敷きこみ、余分な生地は切り落とす。
 - ⑤④の生地の底にフォークで穴をあけ、ラップなどで覆って冷蔵庫で30分以上休ませる。
 - ⑥⑤の生地の上にオープンシートを敷いてから重しをのせ、190℃に熱したオーブンで20分焼く。焼けたら型から外さずにそのまま置いておく。
- 〈具を入れて焼く〉
- ⑦しめじは小房にわけ、ほうれん草は茹でて5cmの長さに切り、オリーブオイルで炒め軽く塩、こしょうしておく。じゃがいもは7～8mmの厚さに切ったために茹でて同様に炒めておく。
 - ⑧Bを混ぜ合わせて卵液を作る。
 - ⑨⑥の生地の上に⑦の具を入れ、⑧の卵液を流し入れ、チーズをかけて180℃に熱したオーブンで30～40分焼く。



パン・うどん・パスタ メニュー

(パンこねブレードを使用)

テーブルロール

材 料 (6個分)

A { 強力粉…150g
無塩バター…10g
砂糖…大さじ1
塩…小さじ1/3
卵…1/2個
牛乳…45mL
ドライイースト…3g
ぬるま湯…25mL

打ち粉用強力粉…適量

〈飾り塗り用〉

卵…1/4個
水…少々
溶かしバター…適量

作りかた

- ①バターは常温に戻しておく。
- ②Aの材料をフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ③②を取り出し、表面をなめらかに整えてボウルにいれ、ラップをして30℃前後に保って30～40分程度、生地が2倍になるくらいまで発酵させる。
- ④生地を軽く押さえてガス抜きをする。
- ⑤打ち粉をふった台に④を取り出し、生地を6等分し、丸めてとじ目を下にしてラップをかけて10分程度寝かす。
- ⑥生地をめん棒で細長い三角形に伸ばし、幅の広いほうからクルクルと巻いて、オープンシートを敷いたプレートに巻き終わりを下にして並べ、30℃前後で20～30分程度、生地がひとまわり大きくなるまで発酵させる。
- ⑦表面にハケで卵と水を溶いたものを塗る。
- ⑧180℃に熱したオーブンで8～10分焼く。
- ⑨焼きあがったら、表面に溶かしバターを塗る。



ベーグル

材 料 (5コ分)

A { 強力粉…150g
砂糖…大さじ1
塩…小さじ1/2
ドライイースト…3g
ぬるま湯…90mL

水…2L
砂糖…大さじ2
けしごま…適量
打ち粉用強力粉…適量

作りかた

- ①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ②生地を取り出し、形を整えて、ボウルに入れてラップをし、30℃前後に保って30～40分程度、生地が2倍くらいになるまで発酵させる。
- ③打ち粉をふった台に②を取り出し、生地を5等分に分割し、丸める。
- ④生地の中央に指を入れながら穴を大きくし、ドーナツ状にしてクッキングシートに乗せ、40℃くらいで15分程度発酵させる。
- ⑤鍋にたっぷりのお湯を沸かし、砂糖を入れて、④をシートごとゆでる(お湯は沸とう直前の小さな泡が出ている状態を保ち、ベーグルを最初約1分、裏返して1分ゆでる)。
- ⑥シートが外れてきたら、オープンシートを敷いたプレートにとり、けしごまを振って、210℃に熱したオーブンで約10分焼く。

※砂糖を入れた湯でベーグルをゆでることをケトリングと言い、ベーグルの表面につやが出る。時間がたつとしぼむのでゆでたらすぐに焼く。
※レタスやスモークサーモン、ハムなどをサンドしていただくのもおすすめ。



ピザ

材 料

(直径25cm・2枚分)

〈生地〉

A { 強力粉…120g
薄力粉…30g
ドライイースト…3g
砂糖…少々
塩…小さじ1/3
ぬるま湯…90mL
オリーブオイル…10mL

打ち粉用強力粉…適量

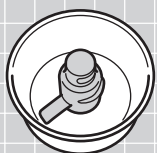
〈ソース・トッピング〉

ピザソース…適量
トマト…1/2個
モッツアレラチーズ…適量

作りかた

- ①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ②①を取り出し、形を丸く整えてボウルに入れてラップをし、30℃前後に保って約40～50分、生地が2倍程度になるまで発酵させる。
- ③生地を軽く押さえてガス抜きをし、ラップをかけて10分ほど寝かす。
- ④打ち粉をふった台に③を取り出し、生地を2等分し、直径約25cmに丸く伸ばして広げ、ピザソースを塗って、上にスライスしたトマトとバジル、モッツアレラチーズ、ピザ用チーズをのせる。
- ⑤オリーブオイルをかけ、200℃に熱したオーブンで15～20分焼く。





パン・うどん・パスタ メニュー

(パンこねブレードを使用)

ラザニア

材 料

(15×20cmのグラタン皿1枚分)
〈パスタ生地〉
(30×40cmの長方形2枚分)

A { 強力粉…150g
卵…1個
水…40mL
サラダ油…大さじ1/2

打ち粉用強力粉…適量

ミートソース…2カップ
ホワイトソース…1カップ
ピザ用チーズ…80g

作りかた

- ①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ②打ち粉をふった台に①を取り出し、2等分し、それぞれ生地の両面にたっぷり強力粉をふりながらめん棒で縦横にのばす。
- ③②がある程度大きくなればめん棒に巻きつけるようにしてのばして、約1mm厚さ、約30×40cmの長方形にする。
- ④③の生地を半分に切り、たっぷりの湯で約3分間ゆでる。
- ⑤薄くバターを塗ったグラタン皿に1/4量のミートソースを流し、その上に④を重ねる作業を繰り返す。仕上げにホワイトソースをかけ、ピザ用チーズを散らす。
- ⑥230℃に熱したオーブンで20～30分焼く。

かまあげうどん

材 料 (2人分)

〈うどん生地〉

A { 強力粉…75g
薄力粉…75g
塩…小さじ1
水…75mL

打ち粉用強力粉…適量

〈つけ汁〉
だし汁…2カップ
しょうゆ…1/2カップ
みりん…1/2カップ
酒…1/4カップ

〈薬味〉
青ねぎの小口切り
わさび など

作りかた

- ①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ②生地を取り出しひとまとめにし、ラップに包んで常温で2時間寝かせる。
- ③生地を2等分して打ち粉をしなが、めん棒で約3mmの厚さになるまでのばす。
- ④生地を折りたたみ、端から3mm程度の幅に切る。麺をほどいて打ち粉をする。
- ⑤大きな鍋にお湯を沸かし、打ち粉をはらって約10～13分ゆでる。
- ⑥つけ汁の材料をすべて鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑦器にうどんとゆで汁を盛りつけ、つけ汁につけていただく。



スイーツ メニュー

(チョッパーカッターを使用)

ストロベリームース

材 料 (プリンカップ8個分)

粉ゼラチン…5g
湯…30mL
いちご…150g
砂糖…60g
レモン汁…小さじ1
グランマニエ
(オレンジリキュール) …小さじ1
生クリーム…200mL

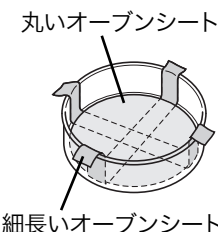
作りかた

- ①粉ゼラチンは湯に溶かしておく。
- ②材料をすべてフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約30秒
- ③②をプリンカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。

レアチーズケーキ

材 料 (18cm型)

クリームチーズ…200g
粉ゼラチン…5g
湯…30mL
ビスケット…70g
無塩バター…50g
生クリーム…200mL
砂糖…60g
レモン汁…大さじ1



丸いオープンシート
細長いオープンシート

作りかた

- ①クリームチーズは常温に戻し、バターは溶かしておく。粉ゼラチンは湯に溶かしておく。
- ②ビスケットを割り、溶かしたバターと一緒にフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約30秒
- ③①を②のようにオープンシートを敷いたケーキ型の底にしっかりと敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておく。
- ④クリームチーズ、砂糖、生クリームをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約30秒
- ⑤④にレモン汁と溶かしたゼラチンを加えてまぜ合わせる。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒
- ⑥⑤を③の型に流し込み、表面を整えてから冷蔵庫で2～3時間冷やし固める。固まった後、細長いオープンシートの端を持って取り出す。

クッキー

材 料 (約40個分)

薄力粉…200g
砂糖…75g
バター…100g
卵…1個
バニラエッセンス…3滴
打ち粉用薄力粉…適量

作りかた

- ①薄力粉と砂糖と1cm角に切ったバターをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒
- ②①を中央に集め、卵・バニラエッセンスを加えてさらにまぜる。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約15秒
- ③②の生地がまとまったら取り出し、びっちりラップに包んで冷蔵庫で1時間冷やす。
- ④打ち粉を振った台の上に取り出し、めん棒で5mm程の厚みに伸ばし、好きな型で抜く。
- ⑤天板にオープンシートを敷き、④のクッキー生地を並べる。
- ⑥170℃に熱したオーブンで15分焼き、網の上で冷ます。

オレンジマフィン

材 料 (カップケーキの型8個分)

A { 薄力粉…120g
ベーキングパウダー…小さじ1
塩…少々

無塩バター…90g
砂糖…100g
ヨーグルト…60g
卵…2個
レモン汁…大さじ1
オレンジピール…40g

作りかた

- ①Aを振るっておく。
- ②①と無塩バターと砂糖をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒
- ③②を中央に集め、ヨーグルト、卵、レモン汁を加えてさらにまぜる。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約15秒
- ④③にオレンジピールをまぜ、カップに均等に分ける。
- ⑤180℃に熱したオーブンで30分焼く。

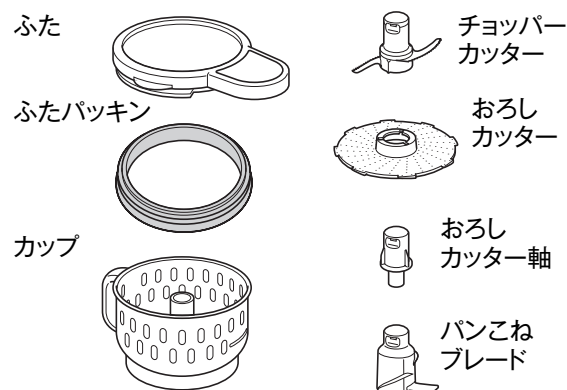
お手入れする

- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
- ◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

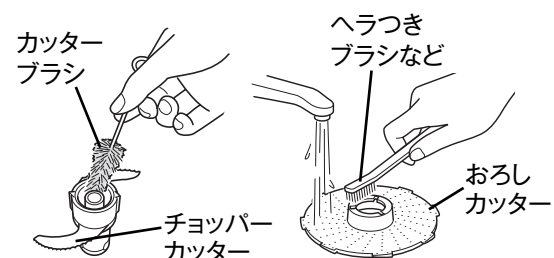
こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



使うたびに洗う部品・箇所



- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。
※カッターは付属のヘラつきブラシなどで洗う。
※チョッパーカッターの底部のくぼみに調理物がたまった場合はカッターブラシで取り除く。



※ふたは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。傷がつく原因。
研磨粒子部分で洗わない。

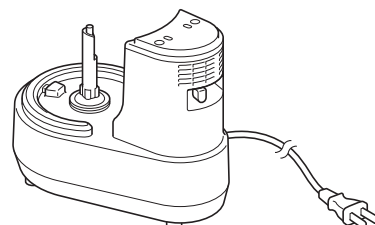
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

ご注意

- ◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- ◆食器洗浄機や食器乾燥器、50℃以上のお湯などは使わない。

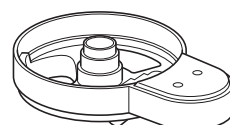
汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体



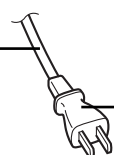
水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

収納プレート



- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

電源コード



差込プラグ

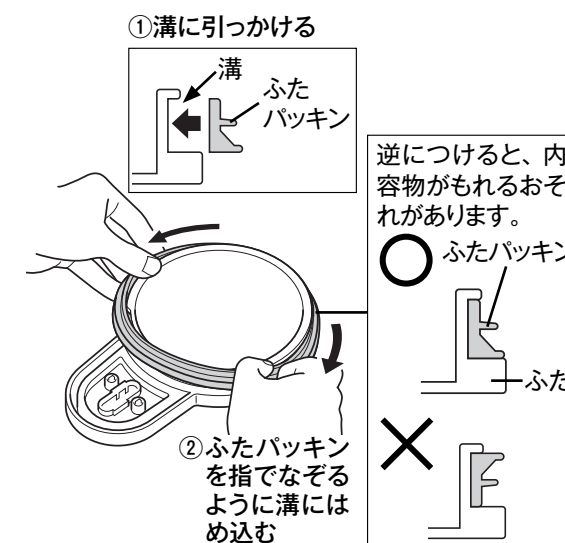
乾いた布でふく。

肉や魚などを調理して、においが残ったときは チョッパーカッター・カップの においを取り除く

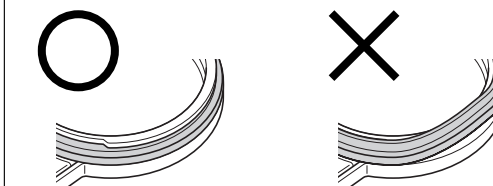
- 1 P.28の要領でお手入れする。
- 2 スライスしたレモン、またはクエン酸を入れた水（ぬるま湯）に、しばらくつけておく。
- 3 P.28の要領でお手入れする。

ふたパッキンの着脱方法

ふたパッキンは、はずしてお手入れできます。ふたパッキンをはずしたり、ふたパッキンがズレたりしたときは、ふたパッキンの方向に注意してきっちりはめ込む。



③確実にはまっていることを確認する



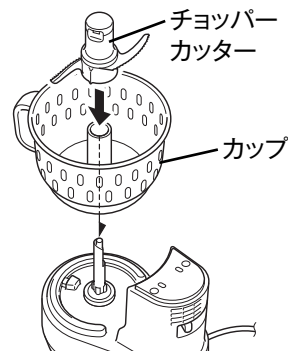
長期間使わないとき

- 1 P.28の要領で、各部をお手入れする。
- 2 日陰で十分に自然乾燥させる。
- 3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

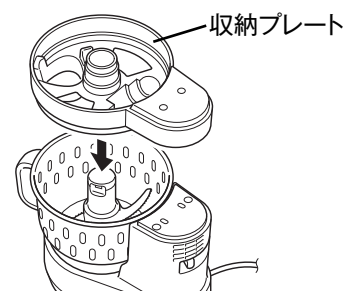
収納する

- ◆差込プラグを抜き、お手入れしてから収納する。
- ◆持ち運ぶときは、必ず両手で持つ。

1 カップ・チョッパーカッターを本体にセットする。→P.10

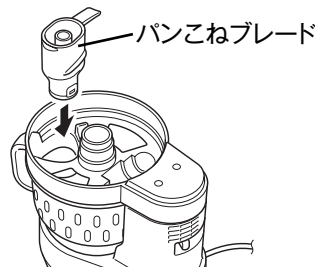


2 収納プレートをセットする。

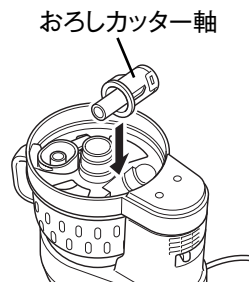


3 パンこねブレードをセットする。

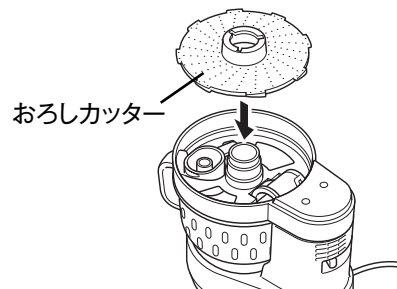
セットしにくいときは、チョッパーカッターのつまみを回して、刃の位置を調整する。



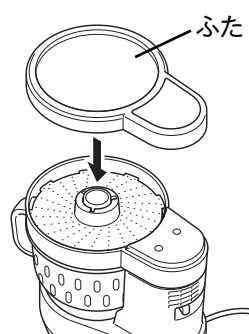
4 おろしカッター軸をセットする。



5 おろしカッターをセットする。



6 ふたをセットする。



故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認くださいこと	直し方	参照ページ
運転しない。	▶ 差込プラグが抜けていませんか。	▶ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	▶ 11
	▶ カップがきちんとセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットする。	▶ 10
	▶ ふたが浮いていませんか。	▶ ふたを確実にセットする。	▶ 11
	▶ アタッチメントが本体に、正しく確実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットする。	▶ 10
	▶ 材料が引っかかっていますか。	▶ 材料を全て取り出し、入れ直す。	▶ 13・15・17
使用中に運転が止まる。 (モーターの保護装置が働いた)	▶ 調理できない材料が入っていませんか。	▶ 調理できない材料を取り除く。	▶ 13・15・32
	▶ 材料を入れすぎていませんか。	▶ 材料を減らす。	▶ 12・14・16・32
	▶ 定格時間を超えて、使っていませんか。	▶ 連続使用は、定格時間以内にする。定格時間を超えて、くり返し使うときは、30分以上、間隔をあけてから使う。	
本体が熱くなる。	▶ 禁止材料が入っていませんか。	▶ 禁止材料を取り除く。	▶ 13・15
	▶ カップ・アタッチメントが正しく確実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットする。	▶ 10
調理物がもれる。	▶ ふたのパッキンが取り付けられていますか。また、間違えて取り付けいていませんか。	▶ 正しく確実に取り付ける。	▶ 29
	▶ 材料を入れすぎていませんか。	▶ 材料を減らす。 (最大量以下で使う。)	▶ 12・14・16
	▶ 液体が入ったまま、チョッパーカッターをはずしていませんか。	▶ 液体をすべて取り出した後、チョッパーカッターをはずす。	▶ 11
	▶ 材料が多すぎたり、少なすぎたりしていませんか。	▶ 材料を適切な量にする。	▶ 12・14・16
カラ回りする。 振動が大きい。	▶ 材料が大きすぎませんか。	▶ 小さく切り直す。	▶ 12・14
	▶ アタッチメントが本体に、正しく確実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットする。	▶ 10
	▶ 材料が引っかかっていますか。	▶ 引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	▶ 13・15・17
	▶ 生地がやわらかすぎませんか。	▶ 生地を取り除いて、少しずつ粉を追加する。	▶ 16
	▶ 樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。	▶ 使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。	
▶ プラスチック部分に線状や波状、くもった箇所がある。	▶ 樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		

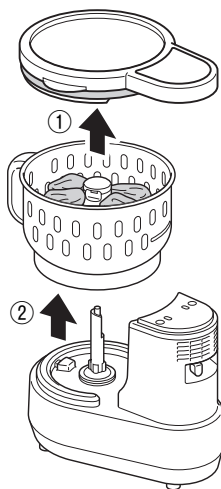
※カップの中の材料を減らしたり、取り出したり、引っかかっている材料を取り除くときは、必ず運転ボタンから手を離し（運転スイッチを切って）、差込プラグを抜いてから行う。

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

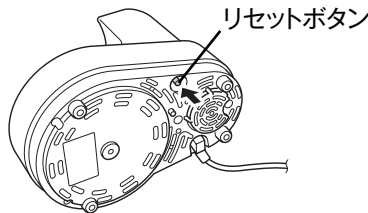
材料が多すぎたりして、モーターに負担がかかると、保護装置が働いて運転が止まりますが、故障ではありません。
以下の要領で直してください。

1 運転ボタンから手を離してスイッチを切り、
差込プラグを抜く。

2 ふた・カップを
本体からはずす。

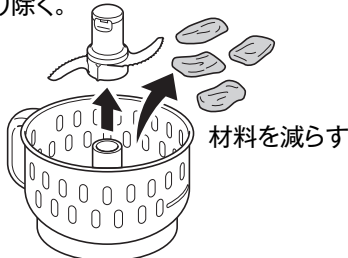


3 リセットボタン（本体底面）を押す。



4 材料を約半分に減らす。

※アタッチメントのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。



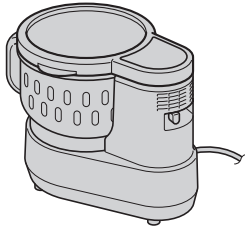
5 カップ・ふたをセットし直し、再び運転する。
→P.10

※アタッチメントがきちんとセットされているか確認する。
※アタッチメントの下に、材料をはさみ込まないように注意する。

※運転しても、すぐ停止する場合は、1～4を再度行う。
※運転しない場合、30分以上たってから運転する。
※パン生地は、様子を見ながら、粉を少しずつ追加して運転する。

※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、故障のおそれがあります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口にご相談ください。

仕様

		チョッパーカッター使用時	
			
電源		100V 50-60Hz	
消費電力 (W)		150	
定格時間 (分)		30	
回転数*1 (rpm)		2800 (高速) *2 / 1600 (低速) *3	
カップ容量*1 (mL)		600	
外形寸法*1 (cm)	幅	28.7	
	奥行	17.9	
	高さ	21.0*4	
質量*1 (kg)		2.3	
コードの長さ*1 (m)		1.2	

*1 おおよその数値です。
*2 回転切替レバー「おろし・スープ」コース・無負荷時。
*3 回転切替レバー「すりみ」コース・無負荷時。
*4 収納プレートセット時の高さは、23.9cmです。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆ふたパッキン（消耗品）

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、
上記までご相談ください。

◆ふた・アタッチメント・カップ
（傷んできたとき）

ご使用にともない傷んでくる場合があります。
上記までご相談ください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「故障かな？と思ったら→P. 31」「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」→P. 32をご覧ください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

- 保証期間内
- 保証期間を過ぎているとき
- … おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
- … まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 フードプロセッサの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

- 技術料
- 部品代
- … 不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
- … 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(→下記)までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>
消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>