

Iwatani

取扱説明書

このたびはあっとクックミニをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご使用前にこの「取扱説明書」と裏表紙の「保証書」をよくお読みいただき、機能を十分にご理解の上、正しくご愛用ください。お読みになったあとは大切に保管し、わからないことや不具合が生じたときにお役立てください。

●この商品は日本国外で使用することができません。
This appliance cannot be used in any other countries except in Japan.

電動フードプロセッサー あっとクック ミニ

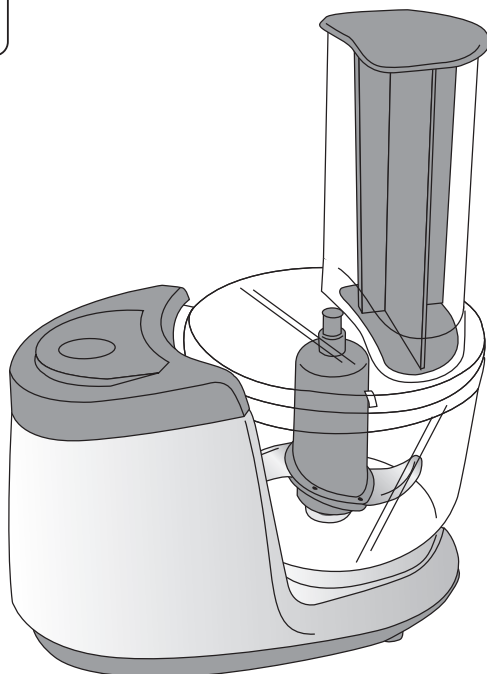
IOR-M

目次

| | |
|---------------|---------|
| 安全上のご注意 | P.2~3 |
| 各部のなまえとはたらき | P.4~5 |
| 仕様 | P.5 |
| ご使用方法 | P.6~7 |
| お手入れと収納のしかた | P.8 |
| 修理サービスを依頼する前に | P.9 |
| アフターサービスについて | P.10 |
| 料理ガイド | P.11~15 |
| 保証書(持込修理) | |

一般家庭用
持込修理

連続使用時間1分以内



取扱説明書 保証書付き

安全上のご注意

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくご使用いただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容です。この表示を無視して、誤った使い方をしたときに生じる内容を、二つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。



警告

誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。



注意

誤った取り扱いをしたときに、人が重傷を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容。

警告



分解禁止

改造はしないこと、また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社各事業所にご相談ください。



無理な扱い禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したりしないでください。また、重いものをのせたり、挟み込んだりしないでください。

電源コードが破損し、火災、感電の原因になります。



交流100Vのコンセントを単独で使用

電源は必ず交流100Vのコンセントを使用してください。

交流100V以外を使うと、火災・感電の原因になります。



ほこりを取る

差込プラグのコンセント差し込み部およびその取付面にホコリなどが付いているときは、定期的に乾いた布でふき取ってください。

ホコリがたまる、湿気などで絶縁不良になり、火災の原因になります。



プラグを抜く

お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差しをしないでください。

感電やけがをすることがあります。



定格15A以上のコンセントを単独で使用

定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



根元まで差し込む

差込プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電、ショート、発火の原因になります。



水ぬれ禁止

本体に水分をこぼさないでください。

万一こぼしたときは、過熱・感電のおそれがあります。すぐに使用をやめ、弊社に点検依頼をしてください。



プラグを抜く

異常時（焦げくさい臭いなど）は電源を切り、差込プラグを抜いてください。

異常のまま運転を続けると火災、感電の原因になります。



禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントへの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電やショートして発火することがあります。



禁止

ナイフカッターの刃の部分に直接触れないでください。

けがの恐れがあります。



禁止

幼児の手の届くところで使用しないでください。

けがややけど等の原因となります。



禁止

幼児の手の届く場所には保存しないでください。

けがの恐れがあります。



禁止

お手入れの際は、運転停止後、必ず差込プラグを抜いてから行ってください。

感電ややけどをすることがあります。



禁止

お手入れの際に塩素系・酸素系の洗剤を使用しないでください。

有毒ガスが発生する原因となります。



禁止

延長コードやテーブルタップの使用、タコ足配線などはしないでください。

火災の原因になります。



禁止

動作中にフタを開けないでください。

けがの恐れがあります。



禁止

容器及び投入口に、指・スプーン・はしなど、調理材料以外を入れないでください。

けがの恐れがあります。

安全上のご注意

● 図記号の表示例



① 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容(左図の場合は差込プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

⚠ 注意



プラグを持って抜く

差込プラグを抜くときは、電源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いてください。
感電やショートして発火することがあります。



プラグを抜く

部品の取り付け、取り外し及びお手入れの際は電源プラグを抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

長期間使用しない場合、差込プラグをコンセントから抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

動作していない事を確かめてから、プラグを抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。



禁止

次のようなところでは使わないでください。

- ガスレンジ等の炎のあるところ
 - 引火性のガスがあるところ
 - 雨や水しぶきのかかるところ
 - 高温、多湿(風呂場など)のところ
 - 油、ホコリ、金属粉の多いところ
- 感電や火災の恐れがあります。



禁止

本品は家庭用なので、業務用として使わないでください。



禁止

電気製品の上には置かないでください。
転倒すると感電やショートの原因となります。また、本体底面の熱により変色・変形の原因となります。



禁止

1回の動作は連続1分以上行わないでください。
連続または断続的に、1分間動作した時は30分以上休ませてください。
故障の恐れがあります。



禁止

1回に調理できる最大容量200gをこえて使用しないでください。



注意

移動や持ち運びのときは注意してください。
落下するおそれがあります。



注意

同じ場所で長時間ご使用の場合は、製品背面や下部、床の周辺などの汚れにご注意ください。
製品を移動して床などもとき清掃してください。



注意

ご使用前には、本体正面のPOPシール(店頭展示販促物)を必ず取り外してください。



注意

調理材料を取り出す時にはヘラ等で取り出してください。
けがの恐れがあります。



禁止

40℃以上の熱い材料は直接容器に入れないでください。熱湯を直接容器にかけないでください。煮沸消毒はしないでください。
容器が割れてけがをする恐れがあります。



禁止

ナイフカッターが完全に停止するまでは絶対にフタを開けないでください。
けがの恐れがあります。



禁止

不安定な所では使わないでください。
けがの恐れがあります。



禁止

材料が多すぎたり、その他の原因で回転が止まった時は、そのままの状態では使わないでください。
故障の恐れがあります。



禁止

作動中に移動させないでください。

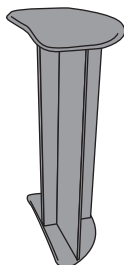


禁止

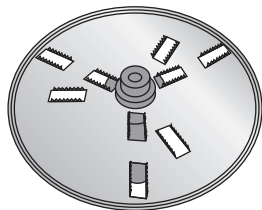
フタ、容器、カッター類、押込棒は食器乾燥機、食器洗い乾燥機、電子レンジにはご使用にならないでください。
変形して使えなくなる場合があります。

各部のなまえとはたらき

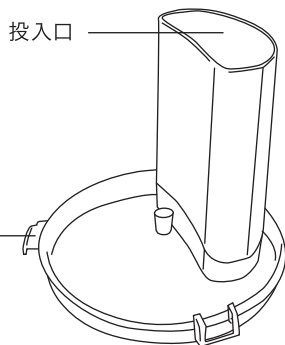
押込棒



おろしカッター

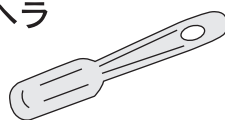


フタ

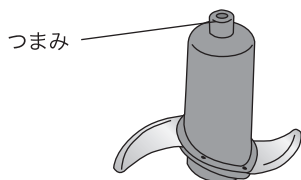


付属品

ヘラ

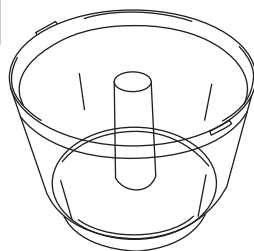


ナイフカッター



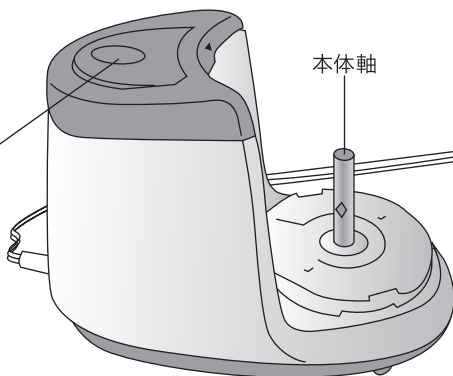
容器

冷凍庫に入れしないでください。

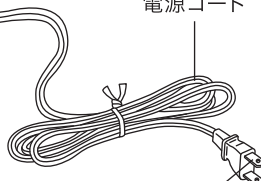


本体

スイッチ部
ここを押してください。



電源コード

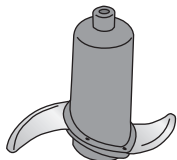


差込プラグ

各部のなまえとはたらき

カッターの種類と働き

ナイフカッターを使って



きざむ

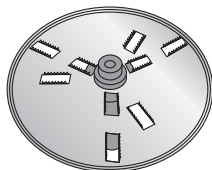


まぜる



する

おろしカッターを使って



おろす

●仕様

| 型番 | IOR-M |
|-----------|---|
| 本体サイズ | 190mm(幅)×130mm(奥行き)×220mm(高さ) |
| 本体重量 | 1.1kg(付属品含む) |
| 安全機能 | 温度ヒューズ 121℃ |
| 回転数(無負荷時) | 2000回/分(連続回転時) |
| 定格時間 | 1分 |
| 定格電圧 | 交流100V 50/60Hz |
| 消費電力 | 130W |
| 電源コード長さ | 1.6m |
| 容量 | 200g/1回に調理できる最大量(ハンバーグの場合) |
| 容器材質 | 本体:ABS、フタ・容器:PS、押込棒:PP ナイフカッター・おろしカッター:ステンレス、ヘラ:PP |

商品に関するご相談はフリーダイヤル(料金無料)

お客様相談室

☎ 0120-182-328

〔受付:月~金 9:00~17:15
祝日、弊社休業日を除く〕

ご使用方法

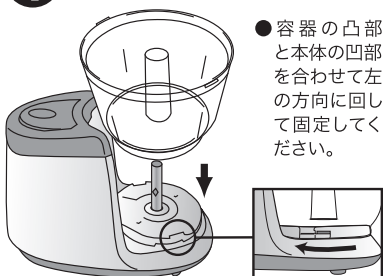
⚠ 注意

- 必ず本体に容器とカッターを取り付けてから材料を入れてください。
- 液体だけを入れるのはやめてください。
- 熱い食材は入れないでください。容器が変形することがあります。
- モーターに負担のかかる原因となりますので次の点にご注意ください。
 - ・禁止材料を使わない
 - ・1回に調理できる最大量以上で使わない
 - ・パン、うどんの生地作りには使わない
 - ・異常音や振動が大きいつきは、材料を減らすこと
- 次のようなときは、故障・材料漏れの原因になりますので、いったん運転を止めて材料をへらなどでかき落とすか、取り除いてください。
 - ・フタや容器のふちに付いたとき
 - ・カッターに巻き付いたとき
 - ・容器との間に挟まったとき

ご使用方法

おろしカッター

1 容器をセットします。



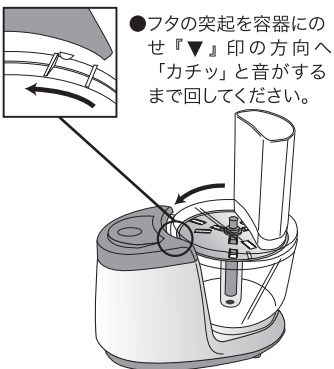
2 カッターをセットします。



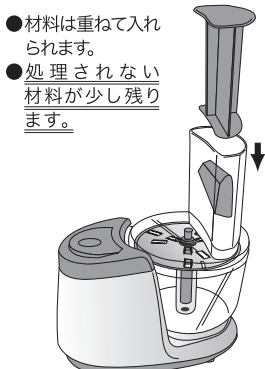
⚠ 警告

- カッターは鋭利で危険ですので、取扱いには充分注意してください。
- カッターは誤った取り付け方をすると、破損の原因になります。

3 ふたをセットします。



4 材料を投入口に入る大きさに切って入れます。



5 差込プラグをコンセントに差し込み、材料を押込棒で押さえながら電源スイッチを入れます。



6 使用後は電源プラグを抜き、カッターをはずしてから材料をへらなどで取り出します。

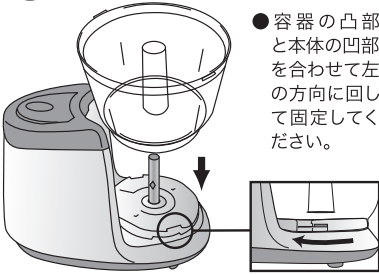
⚠ 警告

- 差込プラグをコンセントに差し込んだまま、容器の中に手を入れしないでください。
- カッターがついたまま容器の中に手を入れしないでください。

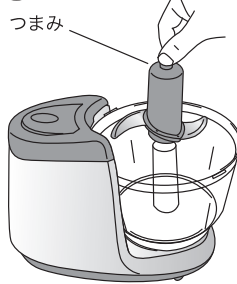
ご使用方法

ナイフカッター

1 容器をセットします。



2 カッターをセットします。



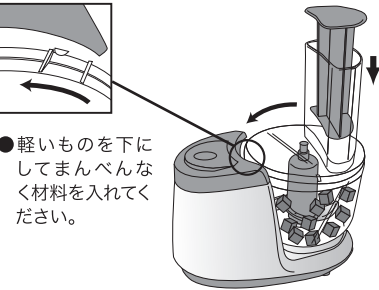
● つまみを持って左右に軽く回しながら、奥まで確実に差し込んでください。



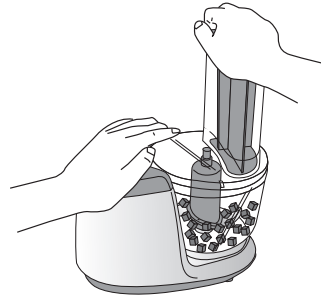
警告

● カッターは鋭利で危険ですので、取扱いには充分注意してください。
● カッターは誤った取り付けかたをすると、破損の原因になります。

3 材料を入れ、ふたと押込棒をセットします。



4 差込プラグをコンセントに差し込み、押込棒をしっかり押さえ電源スイッチを入れます。



注意

● 押込棒を入れないで使用する、材料が飛び出すことがあります。

5 使用後は電源プラグを抜き、カッターをはずしてから材料をヘラなどで取り出します。



警告

● 差込プラグをコンセントに差し込んだまま、容器の中に手を入れしないでください。
● カッターがついたまま容器の中に手を入れしないでください。

禁止材料

おろし
カッター

● 次のような材料は故障の原因となりますので使用しないでください。
じねんじょ・つくね芋・いちよう芋…など

ナイフ
カッター

● 次のような材料は故障の原因となりますので使用しないでください。

かたいもの: すじ肉・するめ・棒だら・干しいたけ・乾燥したパン・冷凍食品・氷・かたい乾物類(乾燥大豆、だしこんぶなど)。
粘りけの強いもの: 納豆・長芋・じねんじょ・つくね芋・いちよう芋・さつま芋・じゃがいも…など
※ごぼうは皮をむいて、薄く切ってご使用ください。
※泡立て、ジュースなどの調理には使わないでください。

お手入れと収納のしかた

お手入れのしかた

⚠ 警告

- 刃の部分には触れないでください。けがをする恐れがあります。

⚠ 注意

- 電源プラグをコンセントから抜き、カッターの取り扱いに注意して行ってください。
- 40℃以上のお湯は使わないでください。煮沸消毒はしないでください。
※樹脂部品が変形したり、容器が割れるおそれがあります。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機・電子レンジは使わないでください。
※樹脂部品が変形する原因になります。
- 薄めた中性洗剤と柔らかいスポンジを使用してください。
※シンナー・ベンジン・スポンジのナイロン面・たわし・みがき粉・漂白剤を使うと表面を傷つける原因になります。

カッター類のお手入れ

- ぬるま湯を流しながら、刃に注意してブラシなどで洗い、充分乾燥させてください。

本体のお手入れ

- 水で薄めた中性洗剤を含ませて固くしぼったふきんで拭きます。
- ※水洗いはしないでください。故障の原因になります。

容器・フタのお手入れ

- やわらかいスポンジで洗う。
※硬いスポンジ・たわしは使わないでください。表面を傷つけます。
※40℃以上のお湯は使わないでください。
- かんきつ系の果汁などを容器に入れたまま長時間保存しないでください。変形・ひび割れの原因になります。
- 使用後はすぐに洗ってください。

⚠ 注意

アルコール・除光液・シンナー・ベンジンなどは使わないでください。本体を傷めます。



収納のしかた

⚠ 注意

- 十分に乾かしてから保管してください。※水滴がついたままふたをして保管すると、臭いが出る場合があります。また、金属部品がさびる原因になります。
- 乳幼児の手が届かない所に保管してください。

修理サービスを依頼する前に

以下のことをお調べになり、なお異常のあるときは、すぐにお買い上げの販売店に詳細をお知らせください。

| 症状 | 考えられる原因 | 処置 |
|-----------------------------------|--|--|
| 電源スイッチが入らない | ●ふたの取り付けが悪くないですか | ■フタの突起を容器にのせ『▼』 印の方向へ「カチッ」と音がする まで回してください。 |
| カッターが回らない | ●禁止材料を入れていませんか ●材料を入れ過ぎていませんか ●材料が大き過ぎませんか | ■禁止材料を取りのぞく ■量を減らす ■小さく切り直す |
| 振動が大きい | ●禁止材料を入れていませんか ●材料を入れ過ぎていませんか ●材料が大き過ぎませんか | ■禁止材料を取りのぞく ■量を減らす ■小さく切り直す |
| カッターの回転が遅く モーターがうなるような 音がする | ●禁止材料を入れていませんか ●材料を入れ過ぎていませんか ●材料が大き過ぎませんか ●材料がカッターに巻き付いたり、 容器との間に挟まっていますか | ■禁止材料を取りのぞく ■量を減らす ■小さく切り直す ■カッターに巻き付いたり、 挟まっている材料を取りのぞく |
| 調理後ナイフカッターが はずれない | ●ナイフカッターが材料でロックさ れています | ■ナイフカッターのつまみを持っ て左右に軽く回しながら、上に 持ち上げる。 |

処置後、なお異常がある場合は、ただちに使用を中止して
事故防止のため、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。



警告

絶対に分解・修理しないでください。異常動作によるけがのおそれがあります。

アフターサービスについて

●製品の保証について

- 1.この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しますので、内容を良くお確かめのうえ大切に保管してください。
- 2.保証期間はご購入の日から1年間です。
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
- 3.保証期間後の修理は……
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、ご希望により有料修理いたします。

●修理を依頼されるときは



警告

故障のときは、使用をやめて差込プラグを抜き、ご購入の販売店にこの製品を「お持込み」いただくか、下記の修理センターにお申しつけください。



注意

ご自分での修理はしないでください。たいへん危険です。

イワタニ修理センター

〒481-0002 愛知県北名古屋市長大石62

TEL 0568-23-2270

〔受付:月~金 9:00~12:00 13:00~17:00〕
祝日、弊社休業日を除く

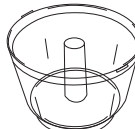
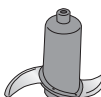
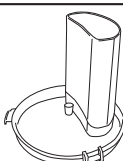

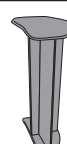
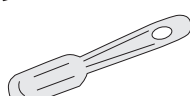
●アフターサービスについてわからないことは

ご購入の販売店、またはお客様相談室：フリーダイヤルにお問い合わせください。

●補修用性能部品について

- 1.この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年間です。
- 2.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。

●別売部品について

| | | |
|--|---|--|
| <p>容器</p>  <p>●品番: IORM-YS ●¥1,575 (製品価格 1,500円)</p> | <p>ナイフカッター</p>  <p>●品番: IORM-K-CUT ●¥1,050 (製品価格 1,000円)</p> | <p>フタ</p>  <p>●品番: IORM-CAP ●¥1,050 (製品価格 1,000円)</p> |
| <p>おろしカッター</p>  <p>●品番: IORM-OROSI ●¥1,050 (製品価格 1,000円)</p> | <p>押込棒</p>  <p>●品番: IORM-OSI ●¥525 (製品価格 500円)</p> | <p>ヘラ</p>  <p>●品番: IORM-HERA ●¥315 (製品価格 300円)</p> |

別売部品はイワタニサービスセンターもしくはご購入の販売店で求めください。

イワタニサービスセンター

TEL 048-758-1003

〔受付:月~金 9:00~12:00 13:00~17:00〕
祝日、弊社休業日を除く

料理ガイド

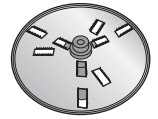
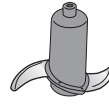
—— 材料の準備【ナイフカッター】【おろしカッター】 ——

●材料の質などにより運転時間は多少変わることがあります。

できあがり状態を見ながら加減してください。

※おろしカッターを使用したときは、処理されない材料が少し残ります。

※材料が容器のふちに付いてうまく粉碎できないときは、1度運転を止めてヘラなどで中央にかき落としてください。



| 材 料 例 | | | 一回に調理 できる量 | 運転時間 | 材料の下ごしらえ | |
|--------------|-------|-------------|---------------|-----------|-------------------------------------|--|
| ナイフ カッター | きざむ | みじん 切り | 玉ねぎ | 約150g | 約15秒 | 6等分(ザク切り) |
| | | | たくあん | 約150g | 約15秒 | 2cm角に切る |
| | | | ゆで卵 | 4個(約200g) | 約10秒 | 半分に切る |
| | | | パセリ | 15g | 約10秒 | 軸を取り、水分をよくふき取る |
| | | | 食パン(6枚切り) | 1枚 | 約15秒 | みみを取り、6~8つにちぎる |
| | ミンチ | 牛肉・豚肉・鶏のささ身 | 150g | 約15秒 | 骨・筋を取り除き、2cm角に切る ※薄切り肉は2cmの長さに切る | |
| | まぜる | ハンバーグの種 | 牛肉・玉ねぎ…など | 合計約200g | 20~25秒 | 「ハンバーグ」(P12) |
| | | ぎょうざの具 | 豚肉・キャベツ…など | 合計約200g | 20~25秒 | 「ぎょうざ」(P12) |
| | する | すり身 | いわし(15cm以下) | 200g | 約30秒 | うろこ・頭・内臓・尾びれを取り除き、2cm角に切る ※骨を取り除くとよりなめらかになります |
| | | | 白身魚(切り身) | 200g | 約30秒 | 骨・皮を取り除き2cm角に切る |
| | | | いか | 200g | 約40秒 | 皮・わた・足を取り除き2cm角に切る |
| | | すりつぶし | いりごま | 150g | 約35秒 | |
| ピーナッツ | | | 150g | 約1分 | 薄皮をむく | |
| にんじん・かぼちゃ…など | | | 150g | 約1分 | 2cm角に切り、ゆでる ※にんじんはペースト状にはなりません | |
| | ゆでた大豆 | 100g | 約15秒 | | | |
| おろし カッター | 大根おろし | | 100g | 約15秒 | 皮をむき、投入口に入る大きさに切る | |
| | 長芋とろろ | | 100g | 約10秒 | 皮をむき、投入口に入る大きさに切る | |

お肉を使った料理【ナイフカッター】

●牛、豚、鶏ひき肉のつくりかた

①肉は骨、すじ、皮を取り除き、2cm角に切る。

※うす切り肉は、2cmの長さに切る。

②本体に容器を取り付けてからナイフカッターを取り付け①の肉を入れ、好みの加減になるまでぎむ。

■ハンバーグ

材料(2人分)

- 牛肉(2cm角に切る).....130g
- 玉ねぎ(2cm角に切る).....50g
- 食パン(4~5つにちぎる).....15g
- 卵.....1/2コ

- ④
- 〔塩.....少々
 - こしょう.....少々
 - ナツメグ.....少々
 - オールスパイス.....少々

●作りかた

①ナイフカッターを取り付けて、パン、玉ねぎ、牛肉、④、卵の順でそれぞれまんまんなく入れ、ふたをして20~25秒作動させる。

②①を4等分してから1個ずつ両手で投げ合うようにして肉の中の空気をぬき、だ円形にして中央を少しへこませ、焼く。

■ぎょうざ

材料(2人分)

- 豚肉(2cm角に切る).....90g
- キャベツ(2cm角に切る).....60g
- 生しいたけ(2cm角に切る).....1/2枚
- にら(2cmの長さに切る).....10g
- ねぎ(2cmの長さに切る).....10g
- しょうが.....10g
- にんにく.....1/2かけ
- ギョウザの皮.....16枚

- ④
- 〔ごま油.....大さじ1
 - しょう油.....大さじ1
 - 塩.....少々

●作りかた

①ナイフカッターを取り付けて、キャベツ、生しいたけ、にら、ねぎ、しょうが、にんにくを下に、豚肉を上に入れ、Aを加え、ふたをして20~25秒作動させる。

②①の具をギョウザの皮に包んで焼く。

■肉だんごなべ

材料(2人分)

- 牛肉(2cm角に切る).....140g
- 食パン(4~5つにちぎる).....15g
- 卵.....1/2コ
- 塩.....少々
- こしょう.....少々
- こぶだし.....500cc
- しょうゆ.....大さじ2

- ④
- 〔酒.....大さじ1
 - 塩.....少々
 - 水菜(ざく切り).....1/2束

●作りかた

①ナイフカッターを取りつけて、食パン、卵を下に、牛肉を上に入れ、塩、こしょうをし、ふたをして20~25秒作動させる。

②①を一口大のだんごにし、中温の揚げ油でゆっくり色づくまで揚げる。

③鍋にこぶだしと④を合わせて火にかけ、煮たったら②を入れて、3~4分煮てから、水菜を加えて少し煮る。

料理ガイド

お魚を使った料理【ナイフカッター】

●魚のすり身のつくりかた

- ①魚はうろこ、頭、内臓、骨と皮、ひれを取り除いてうすい食塩水で洗い、水気を切り2cm角に切る。
※いわしなど皮のやわらかいものは取り除かなくてよい。
- ②本体に容器を取り付けてからナイフカッターを取り付け、①の魚を入れ、好みの加減になるまですりませる。

■いわしのすりみ

材料(2人分)

- いわし……………(正味) 150g
- みそ…………… 15g
- みりん…………… 小さじ1
- 片栗粉…………… 大さじ1/2
- 塩・しょうが…………… 少々

●作りかた

- ①いわしの頭、内臓、骨を取り除いて2cm角に切る。
- ②ナイフカッターを取り付けて、材料全部をまんべんなくいれ、ふたをして約30秒作動させる。
- ③湯を沸騰させ、②のすり身をスプーンですくって落とし入れ、だんごが浮いてくるまでゆでる。

■えびだんご(はるさめ衣、アーモンド衣)

材料(2人分)

- むきえび……………(正味) 150g
- 卵白…………… 1/2コ分
- ① 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々
- マヨネーズ…………… 大さじ2
- ② 片栗粉…………… 大さじ1
- 酒…………… 大さじ2
- しょうが汁…………… 大さじ1
- はるさめ・スライスアーモンド…………… 適宜
- 小麦粉・とき卵…………… 適宜

●作りかた

- ①えびは水気をふき取り、Aをまぶしておく。
- ②ナイフカッターを取り付け、①とBと卵白を加えて約10秒すりませる。
- ③②を一口大に丸め、小麦粉、とき卵、はるさめ(またはアーモンド)の順に衣をつけ、形を整える。
- ④低温の揚げ油に、はじめアーモンド衣を入れ、焦げないように注意しながら3～4分揚げる。次に温度を少し上げ、はるさめ衣を入れ、はるさめがふくらんだら火を弱めて、中まで揚げる。

野菜を使った料理【ナイフカッター】

●野菜のみじん切りのつくりかた

- ①皮をむき、ヘタやたねのあるものは取り除き、2cm角に切る。
- ②本体に容器を取り付けてから、ナイフカッターを取り付け、①の野菜を入れ、好みの大きくなるまでぎむ。
□パセリ:軸をとり、水気を切ったパセリを入れ、20秒～30秒ぎむ。

■チャーハン

材料(4人分)

- ごはん…………… 400g
- ① 玉ねぎ(2cm角に切る)…………… 50g
- にんじん(2cm角に切る)…………… 30g
- ピーマン(2cm角に切る)…………… 1コ
- ベーコン(2cmの長さに切る)…………… 2枚
- 卵…………… 1コ
- サラダ油…………… 少々
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々

●作りかた

- ①ナイフカッターを取り付けてAを入れ、好みの大きくなるまでぎむ。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、とき卵を入れ、スクランブルエッグ状に焼いて取り出す。
- ③②のフライパンにサラダ油をたして①を炒め、ごはんを加えてさらに炒め、②の卵をもどして塩、こしょうで味を調えます。

料理ガイド

お菓子【ナイフカッター】

■バナナケーキ

材料

- バナナ……………1本(約100g)
- くるみ……………20g
- 卵……………1/2コ
- 薄力粉……………85g
- ベーキングパウダー……………少々
- 無塩バター……………20g
- 牛乳……………大さじ1
- 生クリーム、バター、薄力粉……………適宜
- レモン汁、塩、シナモン、ナツメグ……………少々
- 砂糖……………40g

●作りかた

- ①型にバターをぬって薄力粉をふり、冷蔵庫に入れる。オープンで190℃に温める。
バナナは1cmの厚さに切ってレモン汁をふる。バターは2cm角に切る。
- ②ナイフカッターを取り付け、くるみを入れ粗みじん切りにする。
- ③②を取りだし、無塩バター、砂糖、塩を入れふたをし、25～30秒作動させる。
- ④③に卵を加えふたをし、15秒作動させ、牛乳を加え2、3回チョンチョンと作動させる。
- ⑤④に薄力粉、ベーキングパウダー、シナモン、ナツメグ、バナナ、②のくるみを加え、バナナの小さなかたまりが残る程度までチョンチョンと作動させる。
- ⑥⑤を型に流し入れ、オープンに入れて50～55分焼き、型から出して冷ます。
- ⑦生クリームを六分立てて泡立ててケーキに添える。

■りんごのパイ

パイ生地

- 薄力粉……………1 1/2カップ
- 無塩バター……………100g
- グラニュー糖……………大さじ1/2
- 塩……………少々
- 冷水……………35ml

フィリング

- りんご(あれば紅玉)……………2個
- グラニュー糖……………1/4カップ
- レモン汁……………大さじ1
- シナモン……………少々
- バター、強力粉……………適宜

●作りかた

- ①よく冷えたバターを2cm角に切る。
- ②ナイフカッターを取り付け、①と薄力粉、塩、グラニュー糖を加えふたをする。
バターが米粒くらいになるまで、様子を見ながら5～8回チョンチョンと作動させる。
- ③冷水35mlを投入口から少しずつ加えながら、見た目はボソボソとした感じで、にぎった時にやっとまとまるくらいまで、5、6回チョンチョンと作動させる。
まとまらないようなら冷水を少し足して1、2回チョンチョンと作動させる。
- ④手で3cmの厚さくらいにまとめてラップに包み、冷蔵庫に入れて1時間くらい休ませる。
- ⑤取り出してめん棒でのばし、三つ折りにしてのばすことを2～3回繰り返す、層の多いパイ生地にする。
- ⑥オープンを200℃に温める。型にバター少々を均一にぬっておく。
- ⑦りんごはくし形に切って芯を取り、皮つきのままざく切りにしてボウルに入れ、グラニュー糖とレモン汁、シナモンを加えて混ぜ合わせる。
- ⑧パイ生地を強力粉少々をふった台の上で、めん棒で型より一回り大きく、3～4mmの厚さにのばす。
- ⑨生地をめん棒に巻きつけて型の上でそとはずし、指で押さえて敷きこむ。中に②を入れ、型からはみ出した生地で包みこむようにする。
- ⑩オープンに入れ、側面にも焼き色がつくまで35～40分焼く。

その他【ナイフカッター】

■白あえごも

- いり白ごま……………大さじ2
- 木綿豆腐……………200g
- ① 砂糖・だし汁……………各大さじ1
- しょうゆ……………小さじ2

●作りかた

- ①木綿豆腐は水切りし、2cm角に切っておく。
- ②ナイフカッターを取り付け、いり白ごまを入れふたをし、約30秒作動させる。
- ③①を加え、ふたをして約10秒作動させる。

料理ガイド

ソース【ナイフカッター】

■タルタルソース

材料

- ゆで卵(半分に切る)……………2コ
① マヨネーズ……………大さじ6
ビクルス(2cm角に切る)……………2本
玉ねぎ(2cm角に切る)……………30g
●バセリ(軸を取り、よく水気を切る)……10g

●作りかた

- ①ナイフカッターを取り付け、バセリを入れてふたをし、約20秒作動させる。
- ②①に①の材料を全て入れ、ふたをして約10秒作動させる。

■マヨネーズ

材料

- 卵……………2コ
酢……………大さじ11/2
① 塩……………小さじ1/2
練りからし……………小さじ1/2
こしょう……………少々
●サラダ油……………200cc

●作りかた

- ①ナイフカッターを取り付ける。
- ②①を入れふたをして約10秒作動させる。
- ③ふたを開け、サラダ油を少量注ぎ、作動させることを何度か繰り返す。
※必ず押込棒を取り付けて使用してください。
・材料が投入口から飛び出ることがあります。

おろし料理【おろしカッター】

⚠注意

●おろし・とろろ上限線をこえる量を作らない。あふれる原因になります。

■かれいのおろし煮

材料(4人分)

- かれい……………4切れ
[下味]
① 酒・しょうゆ……………各小さじ2
しょうが汁……………小さじ1
●大根……………400g
●あさつき(小口切り)……………1本
[煮汁]
① 濃いめのだし……………2カップ
酒……………大さじ2
みりん……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ2
塩……………小さじ1/3
●小麦粉、揚げ油……………各適宜
●しょうが(千切り)……………適宜
※しょうがはナイフカッターでは切らないでください。

●作りかた

- ①かれいは水気をふき取って皮に1本切り込みを入れ、Aの下味をつける。
- ②大根の皮をむき、投入口に入る大きさに切る。
- ③本体に容器を取り付けてから両面おろしカッターを取り付け、②の材料を入れておろし、水気を切っておく。
- ④鍋にBの煮汁を煮立て、揚げたてのかれいをすぐ煮るように用意しておく。
- ⑤①の水気をふき取り、小麦粉をうすくつける。
- ⑥中温の揚げ油でかれいを5分くらい揚げ、カラッとさせる。
- ⑦揚げたてのかれいをすぐに④の煮汁に入れ、中火で2～3分煮立て味をなじませる。③の大根おろしを入れひと煮立ちする。
- ⑧器に⑦を汁ごと盛り、あさつきとしょうがを散らす。

電動フードプロセッサー あっとクックミニ 保証書

一般家庭用

持込修理

本書は、本書記載内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生した場合は、製品に保証書（記入済）を添付のうえ、お買い上げの販売店、または弊社までご連絡ください。

お買上げ年月日、販売店名などの記入もれがありますと無効になります。

必ずご確認ください、記入のない場合はお買上げの販売店にお申し出ください。

本書は、再発行いたしませんので、大切に保管してください。

無料修理規定

- 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買上げの販売店または弊社が無料修理をうけたまわります。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、製品と本書をご持参または送付のうえ、お買上げの販売店、または弊社までご連絡ください。
- ご贈答や転居などで本書に記入してあるお買上げ店に修理をご依頼できない場合には、弊社へお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合は有料修理となります。
 - (イ) 使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・損傷。
 - (ロ) お買上げ後、落とされた場合などによる故障・損傷。
 - (ハ) 火災・公害および地震・風水害その他天災地変などによる故障・損傷。
 - (ニ) 業務用など一般家庭用以外に使用された場合の故障。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書のお買上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。
 - (ト) 指定以外の使用電源（電圧）などによる故障・損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
 - この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがって、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などにつきまして、おわかりにならない場合は、お買上げ販売店にお問い合わせください。
 - 保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間について、くわしくはアフターサービスの項をご覧ください。

形式名

IOR-M

保証期間

お買上げ日

年 月 日より

本体は1年間（ただし、消耗品は除く）

お客様

お名前（ふりがな）

様

ご住所

TEL

取扱販売店

店名・住所・電話番号

(REV-1)

岩谷産業株式会社 生活商品部

東京本社 〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 TEL(03)5405-5971

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-182-328

受付：月曜-金曜9：00～17：15（祝日・当社休業日を除く）