

取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙について

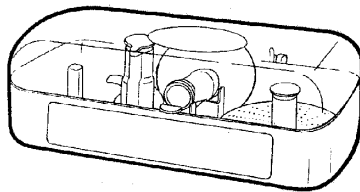
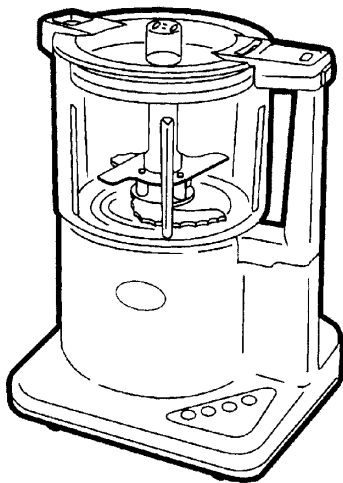
HITACHI

TITAN Coating Cutter PRO

Mixer

日立ミキサー
VA-PRO4形

家庭用



もくじ

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	3
主な材料の分量と下ごしらえ	4
カッターとスイッチの使いかた	6
使いかた	8
上手に使うポイント	10
お手入れ	11
「故障かな？」と思ったら	12
仕様	12
保証とアフターサービス	13

《料理例》

■かくはん	
フレッシュドリンク	14
健康ドリンク	15
お楽しみメニュー	16
スープ・呉汁	17
アイスクリーム他	18
■きざむ	20
■まぜる	21
■する	22
■おろす	23
保証書	裏表紙

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- お読みになったあとはご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

- 警告** 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** 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

- ⊘記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
- Ⓢ記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告

改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因 修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください	本体を水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因	⊘
コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因	交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因	⊘
コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 感電・火災の原因	子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない 感電・やけど・けがの原因	⊘
	カッターや回転部分を露出したままで運転しない けがの原因	⊘
	運転中にふたを開けたり、容器の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外のものを入れない けがの原因	⊘

注意

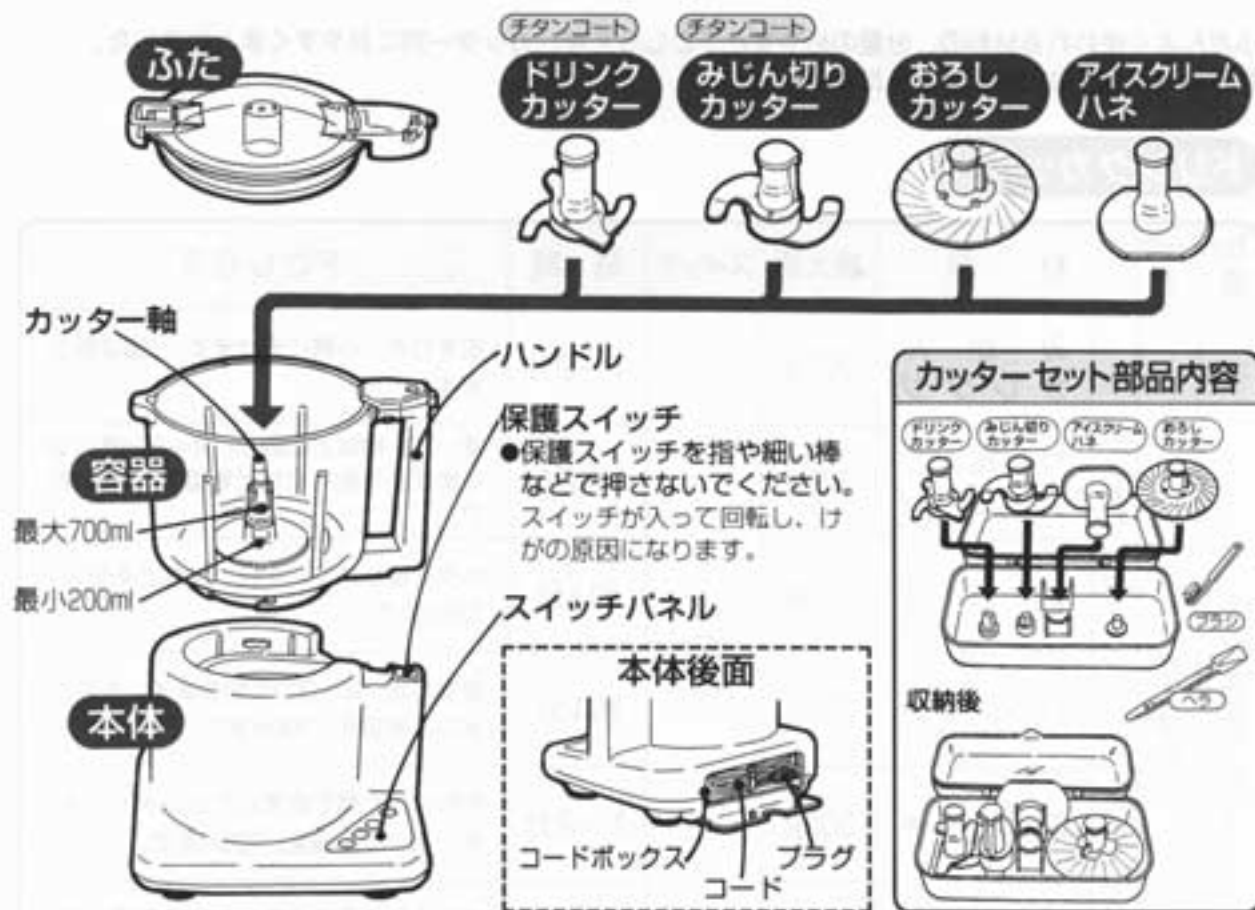
スイッチの「切」を確かめてからプラグを抜き差しする けがの原因	Ⓢ	運転中に移動させない けがの原因	⊘
カッターの刃に直接手を触れない 鋭利なため、けがの原因	⊘	部品の取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切りプラグを抜く けがの原因	Ⓢ
60℃以上の熱い材料を容器に入れない ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因	⊘	使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因	Ⓢ
不安定な場所では使用しない けがの原因	⊘	プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因	Ⓢ
運転中に容器・ふたの取り付け・取りはずしをおこなわない けがの原因	⊘	保護スイッチを細い棒などで押さない スイッチが入って回転部分が回転し、けがの原因	⊘

●部品をはずした状態で運転しないでください。けがの原因になります。

●スイッチを切ってもカッターが完全に止まるまでは、容器を絶対にはずさないでください。けがの原因になります。

各部のなまえ

●カッターの刃に直接手を触れないでください。鋭利なため、けがの原因になります。



ふたのつけかた・はずしかた

【つけかた】

- ふたのフックを容器の注ぎ口に引っかける。
- ハンドル側に倒し、カチッと音がするまで押す。

★ふたのフックを容器の注ぎ口に引っかけてからハンドル側を固定しないとふたがしまりません。

【はずしかた】

ふたロックボタンを押しながらふたを持ち上げる。

容器のつけかた・はずしかた

【はずしかた】

本体を押さえ、容器を矢印の方向に回して持ち上げる。

【つけかた】

容器を本体にのせ、矢印方向に回す。
※容器にガタがありますが、これは回転をスムーズにするため故障ではありません。

主な材料の分量と下ごしらえ

ふだんよく使われる材料の、分量のめやすと下ごしらえを、カッター別に見やすくまとめました。毎日のお料理作りにお役立てください。

ドリンクカッター

カッターの種類	材 料	最大量	スイッチ	時 間	下ごしらえ									
ドリンクカッター	かくはん	みかん オレンジ	300g	1~2分	皮をむき、小房に分けます。(種は取ります)									
						ドリンク	りんご メロン	300g	1~2分	皮、芯、種などを取り、2~3cm角に切ります。牛乳、水などを加え、700mlまで。				
											いちご	300g	約1分	ヘタを取ります。牛乳、水などを加え、700mlまで。
						スープなど	かぼちゃ	300g	1~2分	やわらかく煮てさましたものを使います。スープを加え、700mlまで。				
	じゃがいも にんじん	200g	1~2分	やわらかく煮てさましたものを使います。スープを加え、700mlまで。										
		氷	2.5cm角 12個 (約300g)	約1分	必ず家庭用製氷器の氷を使う。 (スイッチはクラッシュアイス以外は使わないでください。)									

アイスクリームハネ

アイスクリームハネをセットし「低速」で使用する場合のみ、連続して6分まで運転時間を延ばすことができます。

用途	材 料	最大量	スイッチ	時 間	下ごしらえ
泡立て	アイスクリーム (牛乳・卵黄生クリーム他)	320ml	低速	約1~6分	牛乳、卵黄はあらかじめ混ぜて使います。
	生クリーム	200ml		約1~6分	生クリーム200mlとグラニュー糖大さじ2杯にバニラエッセンス等を少々加え、泡立ちます。

みじん切りカッター

やわらかい材料は「低速」
固い材料、切りにくい材料は「高速」を使います。

用途	材 料	最大量 (最小量)	スイッチ	時 間 (最大量の場合)	下ごしらえ	
ちぎる	玉ねぎ、ピーマン	250g (50g)	低速	20~50秒	種のあるものは取り、2~3cm角に切ります。	
	しょうが、にんにく	150g (50g)		20~50秒	皮をむき、2~3cm角に切ります。 (にんにくは1片ずつにします。)	
	つけもの(たくあん)	200g (50g)	高速	5~10秒	2~3cm角に切ります。	
	食パン(8枚切り)	2枚 (1/2枚)		20~40秒	6~8つにちぎります。	
	ゆで卵	6個 (2個)	10秒~1分	からをむき、2つに切ります。		
	ハム	300g (50g)	10~40秒	2~3cm角に切ります。		
まぜる	ハンバーグのたね (牛肉・玉ねぎなど)	合計 470g	高速	30秒~1分	材料を2~3cm角に切ります。	
	ギョーザの具 (豚肉・キャベツなど)	合計 470g		30~50秒	材料を2~3cm角に切ります。	
	梅肉ソース (梅干し・しょうゆなど)	合計 150g	20~30秒	梅干しの種を取ります。		
	フルーツソース (桃の缶詰など)	合計 280g	低速	40秒~1分	2~3cm角に切ります。	
する	すり身	いわし、白身魚	高速	20秒~1分	内臓、骨、皮などを取り、2~3cm角に切ります。	
		いか		約1分	内臓と皮を取り、2~3cm角に切ります。	
	ミンチ	牛肉、豚肉、鶏肉		300g (100g)	30秒~1分	スジや鶏肉の皮を取り、2~3cm角に切ります。
	いりごま	150g (20g)		30秒~1分	カッター、容器の水気をよくふきます。	

(季節により材料の質が異なってきますので、分量、調理時間は多少変わる場合があります)

おろしカッター

やわらかい材料は「低速」
固い材料は「高速」を使います。

用途	材 料	最大量	スイッチ	時 間	下ごしらえ
おろす	大根	200g	低速	30~40秒	皮をむき、2~3cm角に切ります。
	長いも	200g	高速	30~40秒	皮を厚めにむいて、2~3cm角に切り、酢を酢少々加えた水に約30分つけてアク抜きします。
	にんじん	200g		30~40秒	皮をむき、2~3cm角に切ります。

カッターとスイッチの使いかた

かくはん ドリンクカッター



- 果物や野菜のジュース
- スープ類

泡立て アイスクリームハネ



- アイスクリームの生地作り
- 生クリームの泡立て

きざむ まぜる みじん切りカッター



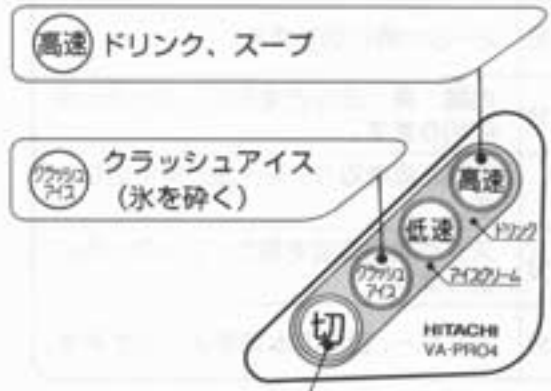
- 玉ねぎのみじん切り
- ハンバーグのたね作り
- 魚のすり身

おろす おろしカッター



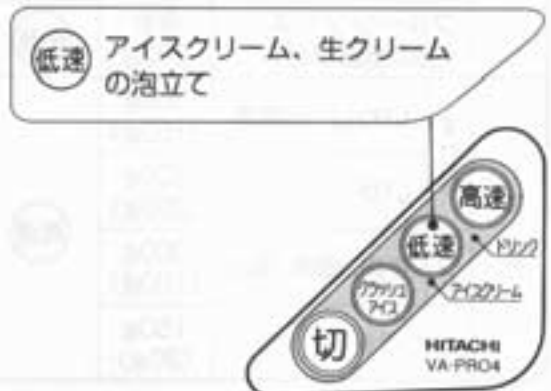
- 大根おろし
- 長いもとろろ

使うスイッチは



運転を停止するときに

使うスイッチは



材料の最大量は

- りんご：300g
- みかん：300g
- バナナ：200g
- にんじん：200g

果物は、皮、芯、種を取り除き、小房に分けたり、2~3cm角に切ります。水など液分を加えた場合は、最大でも700mlまでしてください。

材料の最大量は

- アイスクリーム：合計320ml
- 生クリーム：200ml

※アイスクリームハネをセットし、低速で使用した場合のみ連続して6分まで運転時間を延ばすことができます。(高速では使用しないでください)

泡立てる材料は、冷蔵庫から出してすぐのよく冷えたものを使用してください。材料が冷たいほどよく泡立ちます。

使うスイッチは



材料の最大量は

- 肉：300g
- 魚：300g
- にんじん：250g
- 玉ねぎ：250g

肉や魚は、皮、骨、筋を取り除き、2~3cm角に切ります。野菜は、2~3cm角に切ります。

使うスイッチは



材料の最大量は

- 大根：200g
- じゃがいも：200g
- 長いも：200g
- かぶ：200g

材料は皮をむき、2~3cm角に切ります。

使いかた

1 カッターまたはハネを取り付ける

- カッター軸の奥までしっかりと差し込んでください。
(調理するものに合ったカッターまたはハネを使ってください。)



2 材料を入れる

- 容器ごと冷凍庫に入れないでください。
- クラッシュアイスで氷だけを粉砕するときは、必ず家庭用製氷器で作った氷を使用してください。
市販の氷はカッターを傷める原因になります。
- 乾物類、冷凍食品などの固いものは、カッターを傷める原因になります。
- 1回に調理できる最大量以上の材料を入れないでください。
- 60℃以上の熱い材料を容器に入れないでください。
ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。



3 ふたをして容器を本体にセットする

- 3ページのふたのつけかたに従ってセットする。
- ふた・本体が正しくセットされていないとスイッチが入りません。



4 プラグを差し込み、スイッチを入れる

- 空運転はしないでください。
故障の原因になります。
- 決められた時間以上は運転しないでください。
連続してお使いになりたいときは、右表を参考に行ってください。
- 氷だけの粉砕は、必ずクラッシュアイススイッチでおこなってください。
- 氷だけの粉砕のとき、氷が片寄って空転するときは、一度スイッチを切り、氷を中央に寄せ再びスイッチを入れてください。
- カッターは断続的に回転します。これはマイコンがモーターの回転をコントロールしているため、故障ではありません。



5 ①スイッチを押し、調理物を取り出す

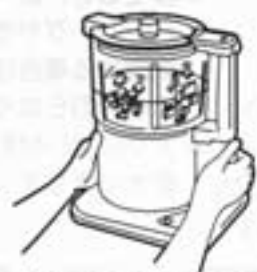
- ①プラグをコンセントから抜く。
- ②本体から容器をはずす。
- ③カッターを取り出す。
- ④調理物を注ぐ、またはへらなどで取り出す。



- カッターの回転が完全に止まるまでは本体から容器をはずさないでください。
けがの原因になります。
- 調理物を取り出す前に、必ずカッターを取り出してください。けがの原因になります。
- 調理後はできるだけ早くお手入れしてください。
- 運転中にスイッチを切り換えるときは、必ず一度①スイッチを押ししてから、新ためてスイッチを押してください。

運転中に本体が動いてしまうときは

本体底部のゴム足についている油やほこり、使用する台についている油や水をふき取る。



※テーブルクロスなどの上で運転すると、本体が少しずつ移動することがあります。このようなときは、本体を押さえながら運転してください。

運転中に回転が止まったとき

- うなり音がしているときは・・・
 - ②スイッチを押して材料を減らしてから新ためてスイッチを入れる。
- うなり音がしていないときは・・・
 - ③スイッチを押して10分以上モーターを休ませ(モーターの保護装置が働いているため、すぐにスイッチを入れても運転しません)材料を減らしてから新ためて運転する。

カッターは断続的に回転します

これはマイコンがモーターの回転をコントロールしているため断続的な音がしますが、故障ではありません。

運転時間

運転スイッチ	カッターの種類	運転時間
高速	ドリンク、みじん切り、おろしカッター	4分以内
クラッシュアイス		4分以上の場合 4分運転したら2分休む
低速	アイスクリームハネ	6分以内
		6分以上の場合 6分運転したら2分休む

上手に使うポイント

■材料は……

- 皮をむき、2~3cm角に切ります。
- ハンバーグやぎょうざのたねなど、何種類かの材料を一度に調理する場合は、軽い材料を下に、重い材料を上に入れて入れると、むらなくきれいに混ざります。
- アクの強い材料は切ったあと水にさらしたり、(じゃがいも) 酢水にさらす(長いも)と変色が防げます。

■固い材料は調理しないで

- 冷凍食品、筋肉、大豆などの乾物類、キャベツの芯など、固い材料はカッターをいためますので、調理しないでください。

■熱いものはさましてから

- 必ず、60℃以下にさましたものを使ってください。

⚠ 注意

60℃以上の熱い材料を容器に入れない
ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因

■1回にできる最大量を守りましょう

- 材料の最大量は4~5ページをご覧ください。最大量以上調理するときは、何回かに分けてください。

■できあがり具合を見ながら

- 短時間でできるものは、少し早めにスイッチを切り、できあがりを見ながら再びスイッチを押してください。

■みじん切りは作り置きをすると便利です

- 玉ねぎのみじん切りなどよく使うものは、たくさん作って冷蔵庫や冷凍庫に保存しておきましょう。例えば焼き鮭、たらこなどみじん切りカッターで切って、少量ずつラップして冷凍しておく、おにぎりの具としても使えます。

お手入れ

お手入れするときは

- 必ずプラグをコンセントから抜いてください。(感電・けがの原因)
- 食器用洗剤をお使いください。ベンジン、シンナー、みがき粉、たわしなどは使わないでください。(表面を傷つける原因)



■本体

かたく絞ったふきんでふき取る。

- 水につけたり、水をかけたりしないでください。(感電・ショートの原因)



■容器

スポンジなどのやわらかいもので洗い、水気をよくふき取る。

- つけ置き洗いはしないでください。(カッター軸受部の故障の原因)



■ドリンクカッター アイスクリームハネ

ブラシなどで隅々まできれいに洗い、水気をよくふき取る。

- カッターの刃に直接手を触れないでください。(鋭利なためけがの原因)

必ずつまみ・軸部を持って!



■ふた

スポンジなどのやわらかいもので洗い、水気をよくふき取る。

バックンのお手入れ

ようじの背など細い棒をふたの穴に差し込んで、溝からバックンを浮かせて取り出し、洗って水気をふき取り元のようにはめ込む。

- ようじのとがった先端を差し込んだり、バックンを引っ張って取り外したりしないでください。バックンが破れることがあります。



汚れがひどいときは(みじん切りカッター、ドリンクカッターを油や脂肪分の多いメニューに使ったとき)

- 1.カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯(40℃以下)を入れる。
- 2.食器用中性洗剤を2~3滴加えてふたをし、スイッチを入れ、約30秒運転する。
- 3.終わったらカッターを取り出してぬるま湯を捨て、容器とカッターをよく洗う。

食器用中性洗剤

においが残ったときは(肉や魚などを調理した後など)

- カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯(40℃以下)を入れ、約1/2個のレモンをスライスして、容器の中にしばらくつけておく。

直射日光の当たるところに置かない

- 長い間置いておくと変色やプラスチック部品が傷む原因になります。



「故障かな？」と思ったら (次の点をお調べください)

こんなときは	お調べいただくこと	なおしかた
カッターまたはハネが回らない	●ふた・容器が正しくセットされていますか？	●正しくセットしてください。
	●量が多すぎませんか？	●量を減らしてください。
振動が大きい。	●材料の切りかたが大きすぎませんか？	●材料を小さく切りなおしてください。
こげたにおいがする。	●量が多すぎませんか？	●量を減らしてください。
途中で止まる。	●量が多すぎませんか？	●モーター保護装置が働いています。量を減らして10分以上休ませてください。
	●ふた・容器がはずれていませんか？	●正しくセットしてください。

※以上のことをお調べいただき、そのうえでご不審の点がありましたら、お買い上げの販売店などにご相談ください。

仕様

電源	100V 50/60Hz共用
消費電力	50Hz-205W 60Hz-185W
定格時間	高速：10分間（4分間運転、2分間停止、4分間運転） ※ドリンクカッター使用時
容量	最大 700ml 最小 200ml
コードの長さ	1.5m
大きさ	(幅) 20.2cm (奥行) 19.0cm (高さ) 28.7cm
質量(重さ)	本体：約3.3kg
	カッターセット：約0.6kg

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙について)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのと大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■修理を依頼される時は **持込修理**

「故障かな？」と思ったらの項目12ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは運転を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

ミキサーの補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。

- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

■ご転居される時は

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店か別紙「ご相談窓口一覧表」のご相談窓口にお問い合わせください。

■消耗品について

カッター軸受部が摩耗したときや、モーター内部のカーボンブラシが摩耗したときは、下記のサービス部品をお求めください。

部品名	部品番号	希望小売価格
ボトルベースクミ(ホワイト)	FV-F2 002	¥4,830
ドリンクカッター	VA-PR04 003	¥2,310
ミジンギリカッター	VA-PR04 004	¥2,520
オロシカッター	FV-F2 007	¥2,310
アイスクリームハネ	VA-PR03 005	¥1,050
モーター	VA-PR01 012	¥6,720

※希望小売価格は2004年1月現在で、消費税が含まれています。

愛情点検



長年ご愛用のミキサーの点検を！

- ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がある。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、コンセントからプラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

◎ 株式会社 日立ホームテック ◎ 日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話(03)3502-2111

みかんジュース

材 料 (2人分) (高速) 約2分
みかん 300g



作りかた

- ①みかんは皮をむき、4つ割位にします。
 - ②容器に材料を入れ、高速で約2分運転します。
- ※みかんのビタミンCで、体の抵抗力アップ。

にんじんジュース

材 料 (3~4人分) (高速) 約2分
にんじん 200g
ハチミツ 大さじ3
レモン汁 大さじ1
水 700ml目盛りまで



作りかた

- ①にんじんは皮をむき、2cm角位にします。
 - ②容器に材料を入れ、高速で約2分運転します。
- ※皮膚や粘膜を正常に保つビタミンAの豊富なにんじんで健康維持を。

ハニーオレンジスカッシュ

材 料 (2人分) (高速) 約2分
オレンジ 2個
レモン汁 大さじ1½
ハチミツ 大さじ1
角氷 3個
炭酸水 200ml



作りかた

- ①オレンジは包丁で皮をむき種を取り、小房に分けます。
 - ②容器に炭酸水以外の材料を全部入れて、高速で約2分運転します。
 - ③グラスに②を注ぎ、炭酸水で割ります。(割合は②を3に対し、炭酸水1)
- ※ハチミツの量は好みで加減してください。

トマトジュース

材 料 (2人分) (高速) 約1分30秒
トマト 小4個
レモンスライス 2枚
塩 ひとつまみ



作りかた

- ①トマトは皮をむき、ヘタを除いて2~3cm角位に切ります。
 - ②容器にレモンスライス以外の材料を入れて、高速で約1分30秒運転します。
 - ③グラスに注ぎ、レモンスライスを浮かせます。
- ※胃の調子を回復させて、食欲モリモリ。

パイナップルスカッシュ

材 料 (2人分) (高速) 約1分30秒
パイナップル 200g
炭酸水 100ml
ハチミツ 大さじ1
水 100ml



作りかた

- ①パイナップルは2cm角位に切ります。
- ②容器に炭酸水以外の材料を入れて、高速で約1分30秒運転します。
- ③グラスに②を注ぎ、炭酸水で割ります。(割合は②を3に対し、炭酸水1)

一口メモ

- みかん類のような袋状の繊維類があるものは切れ残ることがあります。この場合は運転時間を長くすると少なくなります。(4分以上は運転しないでください。)
- バナナのような圓形材料で、やわらかいものは切れ残ることがあります。この場合はスピードを切り換えれば(高速 → 低速)切れ残りが細くなります。

野菜ジュース

材 料 (2人分) (高速) 約2分
ほうれん草 50g
にんじん 50g
りんご ½個
牛乳 200ml
角氷 3個



作りかた

- ①ほうれん草は根を切って2~3cm長さに、にんじんは皮をむいて2~3cm角に、りんごも皮と芯を取って2~3cm角に切ります。
 - ②容器に材料を全部入れ、高速で約2分運転します。
- ※ビタミンCと鉄分が豊富なほうれん草で活動的に。

アロエジュース

材 料 (2~3人分) (高速) 約2分
アロエ(ゼリー状の部分) 5~7g(一葉分)
りんご 1個
レモン汁 大さじ1
水 200ml

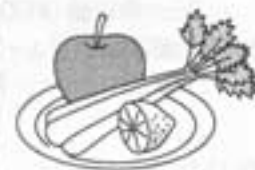


作りかた

- ①アロエは皮をむき、ゼリー状の部分2~3つ位に切ります。
 - ②りんごは皮と芯を取り、2~3cm角に切ります。
 - ③容器に材料を全部入れて、高速で約2分運転します。
- ※アロエは健胃・消化不良・慢性胃カタル・便秘に効くと言われていました。
※アロエを10g以上使用すると下剤として働くのでご注意ください。
※アロエの苦みはレモンや酢など、酸味を加えるとまろやかになります。

セロリミックスドリンク

材 料 (2~3人分) (高速) 約1分30秒
セロリ 150g
ハチミツ 小さじ2
りんご ½個
レモン汁 大さじ1
水 300ml
角氷 3個



作りかた

- ①セロリは1cm角に切り、りんごは皮と芯を取って2~3cm角に切ります。
 - ②容器に角氷以外の材料を全部入れて、高速で約2分運転します。
 - ③グラスにつぎ分けてから、氷を浮かせます。
- ※ビタミンB1、B6が豊富なセロリがりんごの香りでおいしく飲めます。

春菊ジュース

材 料 (2~3人分) (高速) 約2分
春菊 50g
りんご ½個
ハチミツ 大さじ2
水 400ml



作りかた

- ①春菊は茎の部分を取り除きます。
 - ②りんごは皮と芯を取り2cm角に切ります。
 - ③容器に材料を全部入れて高速で約2分運転します。
- ※春菊は目の健康に関わり、肌のつやを良くするビタミンAの多い緑黄色野菜です。

自分の味を作りましょう

- レモンを加えると、くさ味が薄くなります。
- 甘さを強くするには、ハチミツが最適です。
- 香りのよいお酒も味を変えます。

クラッシュアイス(氷を砕いたもの)

材料(2人分) クラッシュアイス 約1分

氷(家庭用製氷器のものに限る)
— 2.5cm角12個(約300g)
お好みの飲みもの(ジュース・
コーヒーなど) 適量



作りかた

- ①冷凍庫より取り出した氷を容器に入れます。
- ②「クラッシュアイス」で約1分運転します。
▶でき上がりをみて、1~2分の間で調節してください。
▶砕いた残りが出た場合には残ったものを中央に寄せ、再度運転してください。
- ③器にでき上がった氷を入れ、お好みの飲みものを入れます。
▶通常使用されるクラッシュアイスとはでき上がりが異なります。(でき上がりがやや細かくなります。)

シャーベット

材料(2人分) クラッシュアイス 約1分

果汁100%ジュース
— 250ml



作りかた

- ①ジュースを2.5~3cm角の製氷皿に入れ、冷凍庫であらかじめ凍らせておきます。
- ②容器に材料を入れ、「クラッシュアイス」で運転します。
- ③シャーベット状になったら、でき上がりです。
※果汁が少ないほど硬くなり、大きめの粒が残りフラッペ状になります。
砕いた残りが出た場合には残ったものを中央に寄せ、再度運転してください。

ジャム(いちごジャム)

材料(1回分) クラッシュアイス 約30秒

いちご 300g
グラニュー糖 100~120g
レモン 薄切り3~4枚



作りかた

- ①いちごは薄い塩水で洗ってヘタを取り、 $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{3}{4}$ 程度に切ります。
- ②容器に①を入れて、「クラッシュアイス」で約30秒運転します。
- ③②をなべに入れ、30分程度おいてから、レモンを加えます。
- ④木じゃくしでかき混ぜながら、強火にかけ、沸騰してきたら中火にして15~20分加熱します。(浮いてきたアクはていねいに取り除く)
- ⑤ジャムがある程度まで固まったところで火を止め、ガラスまたはせとものなどの容器に移し、冷蔵庫にて冷やします。

フルーツヨーグルトゼーキ

材料(2人分) 高速 約2分

オレンジ 1個
バナナ $\frac{1}{2}$ 本
卵黄 1個分
レモン汁 少々
プレーンヨーグルト 200ml
ハチミツ 大さじ1
角氷 2個



作りかた

- ①オレンジは包丁で皮をむき、種を取って、小房に分け、バナナも皮をむいて、2~3つに切ります。
- ②容器に材料を全部入れて、高速で約2分運転します。
※ビタミンA、C、たんぱく質、カルシウムが豊富で栄養が素早く吸収できるドリンクなので、朝食におすすめです。

コーンのクリームスープ

材料(2人分) 高速 約2分

ホールスイートコーン 生クリーム(または牛乳)
— 大 $\frac{1}{2}$ 缶(正味約150g) 50ml
スープ 400ml 塩 少々
バター 大さじ1 こしょう 少々
薄力粉 大さじ $\frac{1}{2}$



作りかた

- ①容器にスイートコーン、スープ半量を入れて高速で約2分運転します。
- ②なべにバターを溶かして小麦粉をよくいため、残りのスープを徐々に加えてのぼし、①を加えてひとに立ちさせ、塩、こしょうで味を整えます。
- ③仕上げに生クリームを加え、お好みの浮き実を浮かせます。
※コーンに含まれるビタミンEは、老化防止の効果があるとされています。

かぼちゃのクリームスープ

材料(2人分) 高速 約1分

かぼちゃ 300g クルトン 適量
玉ねぎ(薄切り) 50g 塩 少々
スープ 400ml こしょう 少々
生クリーム 50ml バター 大さじ1



作りかた

- ①かぼちゃは皮と種を取って、1~2cm角に切ります。
- ②なべにバター大さじ1を溶かし、玉ねぎを透き通るまでいため①を加え、さらによくいためスープを入れ、かぼちゃががやわらかくなるまで煮て冷まします。(約60℃)
- ③容器に②を煮汁ごと入れて高速で約1分運転します。
- ④なべに移してひと煮立ちさせ、生クリームを加え、塩、こしょうで味を整えて器に入れ、クルトンを浮かせます。
※かぼちゃのビタミンC、カロチンが胃粘膜を健康に保つので胃潰瘍のあとには効果的です。

呉汁

材料(4人分) 高速 約2分

大豆 $\frac{1}{2}$ カップ 豚肉の薄切り 100g
だし汁 [かつおぶし 10~15g 油揚げ 1枚
水 600ml 大根 100g
A [みそ 60g にんじん 50g
塩 少々 長ねぎ 1本]



作りかた

- ①なべに分量の水を沸かし、かつおぶしを一度に入れ5~6分煮出し、沈んだらこして冷ましておきます。(約60℃)
- ②大豆は3倍の水に8時間以上つけておき、豚肉は2cm幅に、油揚げは半分切りに切ったんざく切り、大根、にんじんは薄いいちょう切り、長ねぎは2~3cm長さに切ります。
- ③容器に②の大豆とだし汁200mlを入れて高速で約2分運転します。
- ④なべに②と③とだし汁400mlを入れて煮立たせ、Aを加え、弱火で野菜がやわらかくなるまで煮ます。

アイスクリーム

材 料 (1回分・3~4人分)

- 生クリーム(ホイップ用)..... 200ml
(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)
- 卵 黄..... 1個分
- 砂 糖..... 大さじ4
- 牛 乳..... 60ml
- バニラエッセンス..... 少々

※必ず1回分の分量でお作りください。
1/2量や倍量では作れません。

おいしく作るコツ

1. 新鮮な材料を...
アイスクリームは生ものです。生クリーム、牛乳、卵黄など新鮮なものをお使いください。また、冷蔵庫から出してすぐのよく冷やしたものをご使用ください。
2. 生クリームは...
家庭用として市販されている200mlパックのホイップ用生クリーム(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)をご使用ください。業務用、コーヒー用は泡立たない場合があります。
3. 分量は正確に...
生クリーム、牛乳、卵黄は必ず分量どおりでお作りください。砂糖は計量スプーンですりきりはかってください。

1 牛乳と卵黄をよく混ぜ合わせます

※使用する容器や器具は水気をふきとってからご使用ください。



2 容器にすべての材料を入れます

※材料を入れずに運転することは絶対にしていただきません。



3 低速で約1~6分運転し、材料をまぜ合わせます

生クリームの種類により、アイスクリーム生地のでき上がり時間は異なります。

〈例〉乳脂肪分47%の生クリームを使った場合の目安: 約1~2分
植物性脂肪分45%の生クリームを使った場合の目安: 約4~6分



泡立てはじめ

アイスクリームハネのハネ部が見えています。

泡立て完了

アイスクリームハネのハネ部が見えなくなり、材料の動きが止まったらでき上がりです。でき上がったらすぐにスイッチをきります。

- アイスクリーム生地のでき上がり時間は材料の質や温度、室温により異なります。様子を見ながら運転してください。
- 低速での運転は6分以上行わないでください。
- 材料によってはアイスクリームハネが見えなくなる前に材料の動きが止まり、アイスクリームハネだけが回っている状態になることがあります。このような時は、アイスクリーム生地はでき上がっていますので、すぐにスイッチを切ってください。

■冷凍時間の目安

容器の種類	時間
金属容器	約3~4時間
プラスチック容器	約5~6時間

4 アイスクリーム生地を冷凍します

アイスクリーム生地を容器から用意しておいた冷凍用容器に移し、ふたまたはラップをして冷凍室へ入れます。容器のまま冷凍室に入れるのはおやめください。

ヒント

ふんわりとしたアイスクリームにするには

アイスクリーム生地が半分くらい固まったら冷凍庫から取りだし、フォークなどを使いかきまぜます。これを2~3回繰り返すと、ふんわりとしたアイスクリームになります。

生クリームの泡立て

材 料 (1回分・2~3人分)

低速 約1~6分

- 生クリーム(ホイップ用)..... 200ml
(乳脂肪分と植物性脂肪分の合計が45%以上のもの)
- グラニュー糖..... 大さじ2
- バニラエッセンス..... 少々
- お好みのリキュール..... 少々

作りかた

- ①容器に材料を入れ、ふたをし 低速 で1~6分泡立てます。

※生クリームの種類により、泡立ての時間が異なります。材料の動きが止まったらでき上がりです。様子を見ながら泡立ててください。

例: 乳脂肪分47%の場合の目安 約30秒
植物性脂肪分45%の場合の目安 約3~5分



ポイント

泡立てる材料は冷蔵庫から出してすぐのよく冷えたものを使用してください。材料が冷たいほど早く泡立ちます。

アイスクリームを使ったメニュー 〈ドリンクカッターで〉

バニラシェイク

材 料 (1回分・2~3人分)

低速 約20秒

- 生クリーム(ホイップ用)..... 100ml
- 牛 乳..... 100ml
- 卵..... 1個
- バニラアイスクリーム..... 200g



作りかた

- ①牛乳、卵、生クリーム、アイスクリームの順に容器に入れます。
- ② 低速 で約20秒間運転します。
※アイスクリームの大きな固まりがなくなったらでき上がりです。でき上がり時間はアイスクリームの固さや材料の質、温度、室温などにより異なります。
- ③スイッチを切り、コップに注ぎでき上がり。

みじん切りが簡単
きざむ

〈みじん切りカッターで〉

チャーハンの具などにとても便利

野菜のみじん切り (玉ねぎ、パセリなどのやわらかい材料は「低速」、にんじんなどの固い材料は「高速」を使います。)

玉ねぎ 低速 15~30秒

材料
玉ねぎ 200g

作りかた
①玉ねぎは皮をむき、2~3cm角に切ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、15~30秒きざみます。

パセリ 低速 約10秒

材料
パセリ 30g

作りかた
①パセリは軸を取り、水気をよくふき取ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、約10秒きざみます。
*フリージングしておく、少量使いたいとき便利。

包丁で切りにくいものも上手に
加工品のみじん切り (つけもの、パン粉などの切りにくいものは「高速」、ピクルス、ゆで卵などのやわらかい材料は「クラッシュアイス」や「低速」を使います。)

つけもの 高速 5~10秒

材料
たくあん 200g

作りかた
①たくあんは2~3cm角に切ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、5~10秒きざみます。

ピクルス 低速 5~10秒

材料
きゅうりのピクルス 150g

作りかた
①ピクルスは水気をふき、2~3cm角に切ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、約5~10秒きざみます。

にんじん 高速 10~15秒

材料
にんじん 200g

作りかた
①にんじんは皮をむき、2~3cm角に切ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、10~15秒きざみます。

ピーマン 低速 10~20秒

材料
ピーマン 200g

作りかた
①ピーマンは種を取り、2~3cm角に切ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、10~20秒きざみます。

ゆで卵 クラッシュアイス 約10秒

材料
ゆで卵(固ゆで) 2個

作りかた
①ゆで卵はからをむいて半分に切ります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、約10秒きざみます。

パン粉 高速 20~40秒

材料
食パン(8枚切り) 2枚

作りかた
①食パンは1枚を6~8つにちぎります。
②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて、20~40秒きざみます。
*食パンは少し乾燥させたものを使います。

たね作りも素早く
まぜる

〈みじん切りカッターで〉

材料を一度に切りまぜます

ハンバーグ

高速 30秒~1分

材料(4人分)

牛肉 280g
玉ねぎ 100g
食パン(8枚切り) 1枚
卵 1個
塩 小さじ1/2
④ しょうが 各少々
ナツメグ 各少々
オールスパイス

作りかた
①牛肉、玉ねぎは2~3cm角に切ります。
②容器にまず玉ねぎと6~8つにちぎった食パンを入れ、この上に肉、卵、④を入れてふたをし、スイッチを入れて30秒~1分まぜます。
③たねを4つに分けてだ円形に形をととのえます。
④フライパンを熱してサラダ油を入れ、両面から火が通るまで焼きます。



ポイント
★野菜類を下に、肉を上にしてまぜると容器のふちにくっつきにくく、上手にできます。
★もも肉、バラ肉など好みの部位でお楽しみいただけますが、スジがあったらあらかじめ取り除いてください。
★薄切り肉(3cm幅に切る)も使えます。この場合、かたまり肉のときより時間が短くなります。

手早く作れ利用範囲の広い

ソースいろいろ (やわらかい材料は「クラッシュアイス」や「低速」、繊維質の材料は「高速」を使います。)

フレンチドレッシング 低速 約30秒

材料
サラダ油 150ml
酢 100ml
塩 小さじ1/2
しょうが 小々

作りかた
①容器に材料全部を入れてふたをし、スイッチを入れて約30秒まぜます。
*パセリやにんにくのみじん切りを加えたり、スパイスもいろいろ工夫してお好きな味を。

*作り終わった後は、ドレッシングを別の器に移し、容器をすぐに洗い流してください。(酢や油が含まれているため、プラスチックを傷める原因になります。)

早くキメ細かに仕上げ
する



《みじん切りカッターで》

すり身作りがラク
いわしのつみれ汁

高速 約30秒

材料(4人分)

いわし	200g(正味)
みそ	大さじ1
酒	大さじ1
しょうが汁	小さじ1
片栗粉	大さじ1
だし汁	4カップ
塩	小さじ $\frac{1}{2}$
しょうが(薄切り)	少々
しらがねぎ	適量

作りかた

- ①いわしは頭、内臓を取ってよく水洗いし、中骨を取り、さらに皮をはいで2~3cm角に切ります。
- ②容器に②、Aを入れてふたをし、スイッチを入れて約30秒すり、つみれを作ります。
- ③沸騰した湯に②をスプーンですくって落とし、だんごが浮いてくるまでゆでます。
- ④お椀に入れ、あたためたBをそそいでしらがねぎを散らします。

*ゆであがったつみれは、そのまま大根おろしで食べたり、おでんの材料といろいろ重宝します。

ポイント

- ★魚の頭、中骨、皮は除いてから使ってください。
- ★新鮮な魚で一度に作り、小分けにしてフリージングしておくとう重宝します。
- ★あじ、さばなどでもお試しください。

白身魚のムース

高速 約1秒

材料(20×10×5cmのローフ型1個分)	卵白	2個分
白身魚(さけ、おひょうなど)	A 白ワイン	大さじ1
500g(正味)	塩、こしょう	各少々
ブラックオリーブ	生クリーム	1カップ
80g		

作りかた

- ①白身魚は骨と皮を取り、2~3cm角に切ります。
 - ②容器に①とAを半分ずつ入れふたをし、スイッチを入れてそれぞれ約1分ずります。すり身を取り出し、生クリームとオリーブをまぜ合わせます。
 - ③型に薄くバターをぬって②を平らに詰めて蒸し、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やします。
- *ソースはマヨネーズにワインを入れるなどお好みのものを。



かもしらすスピーディー
おろす

《おろしカッターで》



きれいにおろせます
大根おろし

低速 30~40秒

材料

大根	200g
----	------

作りかた

- ①大根は皮をむいて2~3cm角に切ります。
- ②容器に①を入れてふたをし、スイッチを入れて30~40秒おろします。

ポイント

★大根は葉つき部分に近いほど甘みがあり、逆に先端に近いほど辛みが増します。おろすときは部分を使い分けたり、また葉つき部分と先端をまぜるなど、ご家族のお好みに合わせてください。

やまかけ

高速 約30秒

材料	長いも	200g	A	みりん、しょうゆ
まぐろ	200g			各小さじ1
卵白	1個分			塩
				おろしわさび
				少々

作りかた

- ①長いもは皮を厚めにむいて、2~3cm角に切り、酢少々を加えた水に約30分つけます。
- ②容器に①を入れふたをし、スイッチを入れて約30秒おろした後、別容器に移して卵白、Aを加えてまぜます。
- ③まぐろを1cm角くらいに切って器に盛り、上から②をかけておろしわさびをのせます。



日立ミキサー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。

お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

型 名	VA-PRO4		※お買い上げ日	保証期間
			平成 年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所 〒	〒	様	
ご芳名				
※販売店	住所 店名	電話		

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - (ロ)お買い上げ後の落下、引越、輸送等による故障または損傷。
 - (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
 - (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
 - (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
 - (ヘ)本書のご提示がない場合。
 - (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
 - ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
 - 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、別紙のご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
 - 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- 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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙のご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

 日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111