

## 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。

形名	VA-PRO2		※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		電話	
	店名			

※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、引っ越し、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。

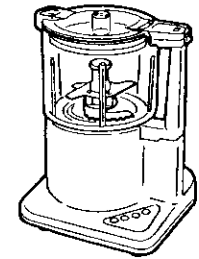
修理メモ

株式会社 日立製作所

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

9701(DC・機)PRO2・1 816129

# HITACHI



## 取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙についています

## 日立ミキサー

家庭用

## VA-PRO2形

### 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
材料の大きさと最大量の目安	4
使いかた	5
お手入れ	7
「故障かな?」と思ったら	8
仕様	8
保証とアフターサービス	9
保証書	裏表紙

### 料理例

フレッシュドリンク	10
健康ドリンク	11
お楽しみメニュー	12
スープ	14
スープ・呉汁・さらしあん	15

- この取扱説明書をよくお読みにになり、正しくご使用ください。
- お読みに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。

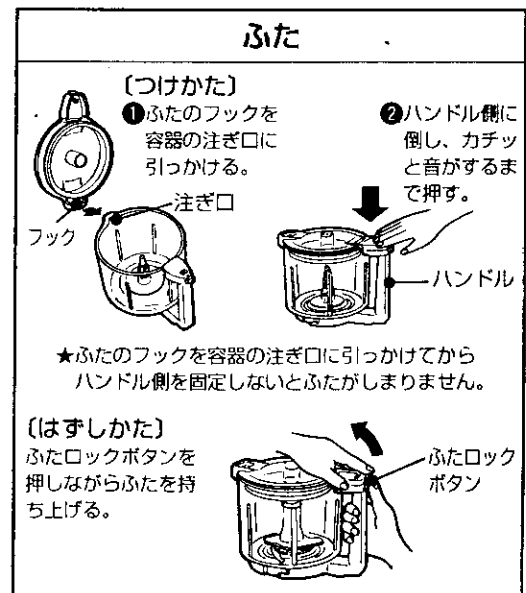
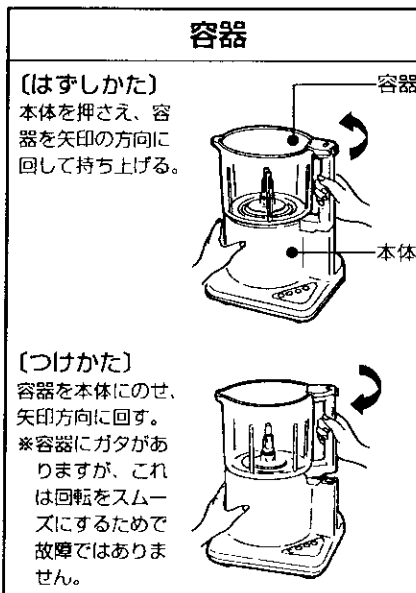
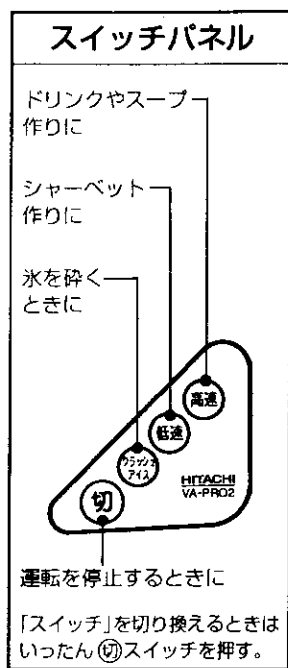
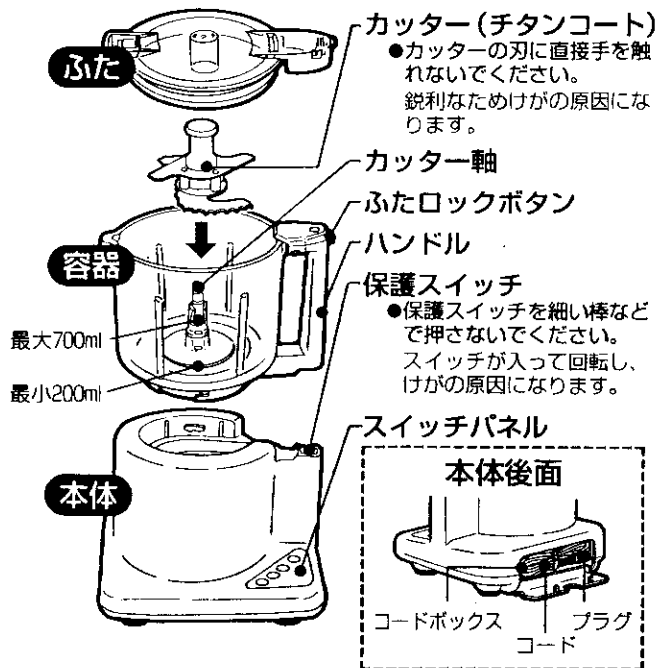
- 絵表示の例**
- ⊘ 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。
- Ⓢ 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
<p>⊘ 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相談窓口にご相談ください</p>	<p>⊘ 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</p>
<p>⊘ コードやプラグが傷んでいた、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</p>	<p>⊘ 交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p>
<p>⊘ 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</p>	<p>⊘ 子ども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</p>
	<p>⊘ 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</p>
	<p>⊘ 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</p>

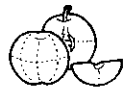



注意	
<p>Ⓢ スイッチの「切」を確かめてからプラグを抜き差しする けがの原因</p>	<p>Ⓢ 部品の取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、スイッチを切りプラグを抜く けがの原因</p>
<p>⊘ カッターの刃に直接手を触れない 鋭利なため、けがの原因</p>	<p>Ⓢ 使用時以外は、プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因</p>
<p>⊘ 60℃以上の熱い材料を容器に入れない ふきこぼれによるやけど・容器割れによるけがの原因</p>	<p>Ⓢ プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p>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

- 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、コップ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



# 材料の大きさと最大量の目安

材 料	最大量の目安	準 備	備
りんご	300g	皮、芯、種を取り2~3cm角に切り、水や牛乳などの液分を加える。	
バナナ	200g	皮をむき、3つ位に切り、水や牛乳などの液分を加える。	
みかん	300g	皮をむき、4つ割位にする。(液分なしでもできます)	
にんじん	200g	皮をむき、2cm角位に切り、水や牛乳などの液分を加える。	
氷	2.5cm角 12個 (約300g)	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)	

## ご 注 意

- 材料に水や牛乳などの液分を加えた場合、最大でも700mlまでにしてください。
- くだものなどのヘタや固い種子は、取り除いてください。
- 肉、魚類、とろろいもなど粘り気の強いものは、モーターに無理な力がかかりますのでおやめください。
- 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。
- 酢や油を使う調理(ドレッシングなど)をおこなわないでください。プラスチックを傷める原因になります。

## 運転時の音について

運転中は、断続音がします。これは、マイコンを用いてモーターの回転をコントロールするためです。また、カッターの回転が安定するまでの数秒間大きめの音がすることがあります。ともに故障ではありません。

## 一口メモ

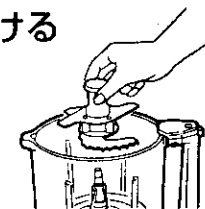
- 1~2分の運転ででき上がります。運転時間が長い程、細かく口当たりがよくなります。でき具合を見てお好みにより、運転時間の調節をしてください。(4分以上連続して運転しないでください。)
- みかん類のような袋状の繊維類があるものは切れ残ることがあります。この場合は運転時間を長くすると少なくなります。(4分以上連続して運転しないでください。)
- バナナのような固形材料で、やわらかいものは切れ残ることがあります。この場合はスピードを切り換えれば(高速→低速)切れ残りが細かくなります。

※材料の入れ過ぎなどで、モーターに無理な力がかかると、モーターの過熱を防ぐため本体内部の保護装置が働いて、回転が止まります。このときは、10分以上休ませ、材料を減らして、再度運転してください。

# 使いかた

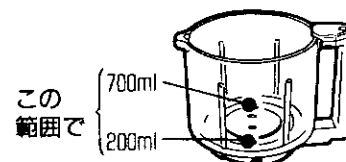
つづく→

## 1 カッターを取りつける

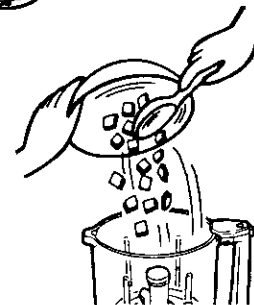


- カッター軸の奥までしっかりと差し込んでください。

## 2 材料を入れる

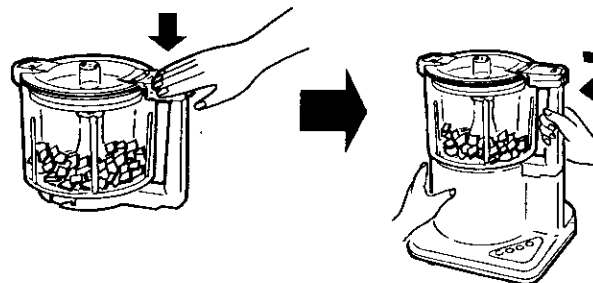


この範囲で



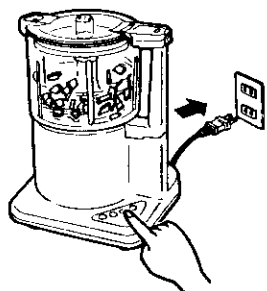
- 容器ごと冷凍庫に入れないでください。
- クラッシュアイスで氷だけを粉碎するときは、必ず家庭用製氷器で作った氷を使用してください。市販の氷はカッターを傷める原因になります。
- 乾物類、冷凍食品などの固いものは、カッターを傷める原因になります。
- 1回に調理できる最大量以上の材料を入れないでください。
- 80℃以上の熱い材料を容器に入れないでください。ふきこぼれによるやけどや、容器割れによるけがの原因になります。

## 3 ふたをして容器を本体にセットする



- 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



### 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。特にクラッシュアイス運転時は、振動が大きくなります。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。



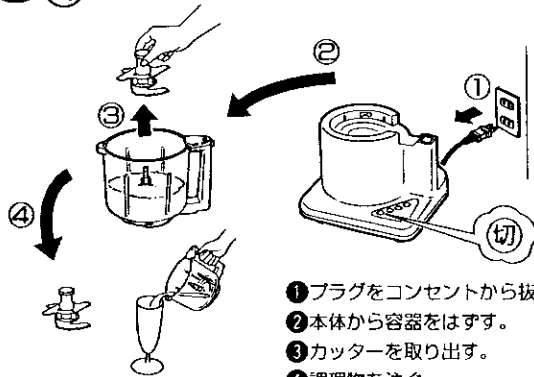
氷を細かく砕くときに使うスイッチです。運転時間、室内の温度などによって、クラッシュアイスのでき上がりが変わります。

- 空運転はしないでください。故障の原因になります。
- 4分以上連続して運転しないでください。4分以上お使いになるときは、4分運転したら2分休んでください。
- 氷だけの粉碎は、必ずクラッシュアイススイッチでおこなってください。
- 氷だけの粉碎のとき、氷が片寄って空転するときは、一度スイッチを切り、氷を中央に寄せて再びスイッチを入れてください。

### 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・・・  
①スイッチを押して材料を減らしてから新たにスイッチを入れる。
- うなり音がしていないときは・・・  
②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に運転する。

## 5 ⑦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。

- 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⑦スイッチを押してから、新たにスイッチを押してください。

# 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。

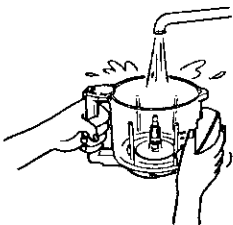
- 水につけたり、水をかけたりしないでください。（感電・ショートの原因）



### ■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。

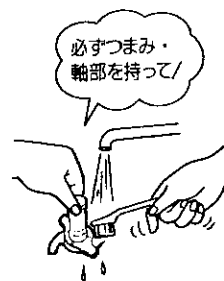
- つけ置き洗いはしないでください。（カッター軸受部の故障の原因）



### ■カッター

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）



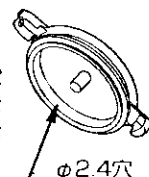
### ■ふた

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。

#### バックインのお手入れ

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

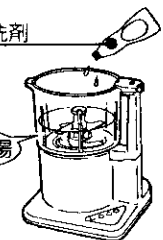
- ようじのとがった先端を差し込んだり、バックインを引っ張って取り外したりしないでください。バックインが破れることがあります。



## 汚れがひどいときは・・・

1. カッターをつけたまま、容器に約1/3までぬるま湯を入れる。
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・・・

- 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、容器の中にしぼらくつけておく。

ぬるま湯

## 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	10分間 (4分間運転、2分間停止、4分間運転)
容 量	700ml
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)	約3.3kg

# 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。

## ■修理を依頼されるときは **持込修理**

「故障かな?」と思ったらの項目8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。

## ■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。

## ■補修用性能部品の最低保有期間

ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 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。

## ■ご転居されるときは

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が別紙「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	標準価格
ボトルベースクミ (ダークグレー)	VA-PRO1 005	¥4,600
ボトルベースクミ (アッシュベージュ)	VA-PRO1 013	¥4,600
モーター	VA-PRO1 012	¥6,400
カッタークミ (ダークグレー)	VA-PRO1 011	¥2,200
カッタークミ (アッシュベージュ)	VA-PRO1 023	¥2,200

※価格は平成9年2月現在で、消費税は含まれておりません。

## 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最低保有期間は、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 株式会社 日立製作所

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

# フレッシュドリンク

## みかんジュース

材料 (2人分) (高速) 約2分  
みかん ..... 300g

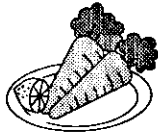


### 作りかた

- 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

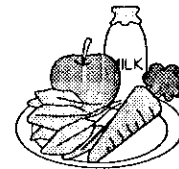
●みかん類のような袋状の繊維類があるものは切れ残ることがあります。この場合は運転時間を長くすると少なくなります。(4分以上は運転しないでください。)

●バナナのような固形材料で、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)切れ残りが細かくなります。

# 健康ドリンク

## 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。

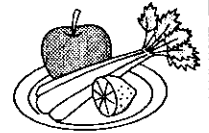
※アロエは健胃・消化不良・慢性胃カタル・便秘に効くと言われてます。

※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

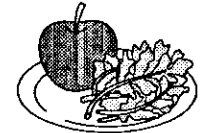


### 作りかた

- 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、B2が豊富なセロリがりんごの香りでおしく飲めます。

## 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。



# お楽しみメニュー

## 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。
- ③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。
- ④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**  
 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、低速または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。
- ※クラッシュアイスで作ると粒が大きめになり、粗い舌触りになります。  
 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。

## エッグノック風ケーキ

材料(2人分) **高速** 約30秒  
 卵 …… 1個  
 牛乳 …… 200ml  
 レモン汁 …… 少々  
 ラム酒(またはシェリー酒)  
 …… 小さじ1  
 ハチミツ …… 大さじ1/2  
 角氷 …… 3個  
 バニラエッセンス  
 …… 2~3滴



### 作りかた

- ①容器に材料を全部入れて、高速で約30秒運転します。
- ※飲む前にナツメグを入れてもおいしく召し上がれます。

## バナナミルクケーキ

材料(2人分) **高速** 約1分30秒  
 バナナ …… 100g  
 牛乳 …… 400ml  
 ハチミツ …… 大さじ2  
 卵黄 …… 2個分  
 角氷 …… 2個



### 作りかた

- ①バナナは皮をむき、2~3つ位に切ります。
  - ②容器に材料を全部入れて、高速で約1分30秒運転します。
- ※カロリーが高いので、お客様の栄養補給に役立ちます。

## 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、1/2~1/4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ケーキ

材料(2人分) **高速** 約2分  
 オレンジ …… 1個  
 バナナ …… 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。

## シェイク

材料(2~3人分) **低速** 約20秒  
 生クリーム …… 100ml  
 牛乳 …… 100ml  
 卵 …… 1個  
 バニラアイスクリーム …… 200g

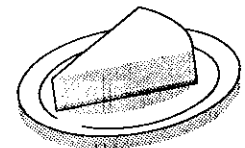


### 作りかた

- ①容器に材料を全部入れて、低速で約20秒運転します。

## レアチーズケーキ

材料(直径18cm丸型 1台分) **低速**  
 ビスケット …… 100g 生クリーム …… 100ml  
 バター …… 40g レモン汁 …… 大さじ1  
 クリームチーズ …… 200g ゼラチン …… 10g  
 グラニュー糖 …… 70g 水 …… 大さじ4  
 卵黄 …… 2個分 ラム酒 …… 大さじ1  
 プレーンヨーグルト …… 200ml



### 作りかた

- ①(底に敷く台)ビスケットは半分に割り、バターは2cm角位に切ります。
- ②容器に①を入れて低速で運転します。
- ③ビスケットが砕けてまとまり、カッターが空回りしてきたらでき上がりなので、すぐスイッチを切ってください。
- ④③を型(底が抜けるもの)に入れスプーンなどで平らに押し固め、冷蔵庫で20分位冷やします。
- ⑤(チーズ生地)クリームチーズは2~3cm角位にちぎり、常温に戻します。
- ⑥ゼラチンは分量の水でふやかし、湯せんにかけてつぶが残らないように完全に溶かし、ラム酒を加え混ぜます。
- ⑦容器にゼラチン液以外の材料を入れて、低速で約2分運転させます。
- ⑧⑦にゼラチン液を加え低速で約30秒運転させます。
- ⑨冷やしておいた④の上に流し入れ冷蔵庫で3~4時間冷やし固めます。

# スープ ( スープの作りかた 固形スープの素1個を600mlの湯で溶き、冷ましておきます。 )

## 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1/2缶(正味約150g) ..... 50ml  
スープ ..... 400ml ..... 少々  
バター ..... 大さじ1 ..... 少々  
薄力粉 ..... 大さじ1/2



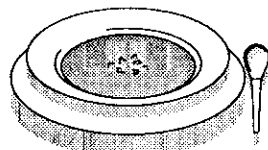
### 作りかた

- 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ばし、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。

## にんじんスープ

材 料 (2人分) (高速) 約1分30秒

にんじん(薄切り) ..... 200g 米(洗う) ..... 15g  
玉ねぎ(薄切り) ..... 50g 塩 ..... 少々  
スープ ..... 400ml しょう ..... 少々  
バター ..... 大さじ1/2



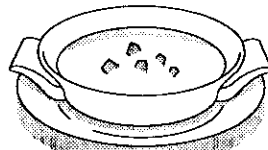
### 作りかた

- ①なべにバターを溶かして玉ねぎを透き通るまでいため、にんじんを加えてさらにいため、スープ、米を加え、煮立ったら弱火でにんじんがやわらかくなるまで煮て、冷まします。(約60℃)
  - ②容器に①を煮汁ごと入れて高速で約1分30秒運転します。
  - ③なべに移してひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を整えお好みの浮き実を浮かせます。
- ※貧血気味な方におすすめのスープです。

## 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 しょう ..... 少々  
生クリーム ..... 50ml バター ..... 大さじ1



### 作りかた

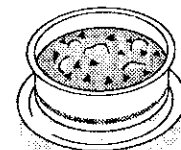
- ①かぼちゃは皮と種を取って、1~2cm角に切ります。
  - ②なべにバター大さじ1を溶かし、玉ねぎを透き通るまでいため①を加え、さらによくいためスープを入れ、かぼちゃがやわらかくなるまで煮て冷まします。(約60℃)
  - ③容器に②を煮汁ごと入れて高速で約1分運転します。
  - ④なべに移してひと煮立ちさせ、生クリームを加え、塩、こしょうで味を整えて器に入れ、クルトンを浮かせます。
- ※かぼちゃのビタミンC、カロチンが胃粘膜を健康に保つので胃潰瘍のあとには効果的です。

# スープ・呉汁・さらしあん

## モロヘイヤスープ

材 料 (2~3人分) (高速) 約1分

モロヘイヤ ..... 100g スープ ..... 600ml  
玉ねぎ ..... 1個 塩 ..... 少々  
バター ..... 大さじ1/2 しょう ..... 少々



### 作りかた

- ①モロヘイヤは、茎の部分を取り除きます。
  - ②玉ねぎは薄切りにします。
  - ③小なべにバターを溶かし、モロヘイヤ、玉ねぎをしんなりするまでいためます。
  - ④③にスープを加え、ひと煮立ちさせて冷まします。(約60℃)
  - ⑤容器に④を入れて高速で約1分運転します。
  - ⑥なべに移して温め、塩、こしょうで味を整えます。
- ※モロヘイヤは、ビタミンB群や鉄分その他カルシウムも豊富な栄養価の高い野菜とされています。

## 呉 汁

材 料 (4人分) (高速) 約2分

大豆 ..... 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  
④みそ ..... 60g にんじん ..... 50g  
塩 ..... 少々 長ねぎ ..... 1本



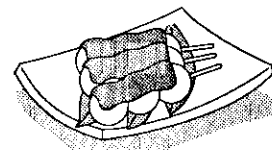
### 作りかた

- 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、④を加え、弱火で野菜がやわらかくなるまで煮ます。

## さらしあん

材 料 (1/2カップ分) (高速) 約2分

小豆 ..... 1/2カップ 水 ..... 50ml  
水 ..... 1000ml ④砂糖 ..... 1 1/2カップ  
塩 ..... 少々



### 作りかた

- ①小豆は400mlの水で一度煮立てて湯を捨て(アク抜き)、残りの水をさして強火にかけ、煮立ったら弱火にし、指でつぶれるくらいまでやわらかく煮て冷まします。(約60℃)
- ②容器に①を煮汁ごと入れて高速で約2分運転しま
- ③次に、もめんの袋に入れて水分を固めて絞ります。(袋の中があんです。)
- ④④をとろりとしたシロップ状に煮つめて②を入れ、焦げないように木じゃくしで混ぜながら弱火で練ります。