

Votre

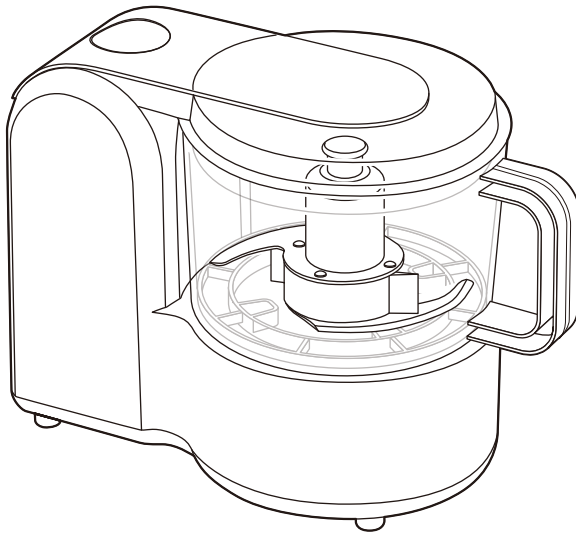
取扱説明書・保証書

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

フードプロセッサー MFC-T500

もくじ



■ 安全上の注意	1～4
■ 各部の名称	5
■ 安全スイッチについて	6
■ 必ずお守りください	6
■ 使用する前に	7
■ 使いかた きざみカッターを使用する	
● 食材を準備する	7
● 容器を取りつける	7
● きざみカッターを取りつけて食材を入れる	8
● ふたを取りつける	8
● 電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	9
● 調理する	9
● 調理物を取り出す	10
■ 使いかた おろしプレートを使用する	
● 食材を準備する	11
● 容器を取りつける	11
● おろしプレートを取りつけて食材ののせる	11～12
● ふたを取りつける	12
● 電源プラグを家庭用コンセントに差し込む	13
● 調理する	13
● 調理物を取り出す	14
■ 調理容量と運転時間の目安	15～17
■ お手入れと保管	17～20
■ 仕様	21
■ 故障かな?と思ったら	21～22
■ 点検のお願い	22
■ アフターサービスについて	22
■ 保証書	裏表紙

この製品は、海外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

最新情報はオリジナルブランドページ

YAMAZEN BOOK を
チェック!



随時情報を更新中!

- このたびは、弊社フードプロセッサーをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 使用する前に、この取扱説明書を必ずよく読み正しく安全に使用してください。
- 読んだあとは、大切に保管してください。

安全上の注意

使用する前に「安全上の注意」をよく読み、必ず守ってください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しく使用するためや、使用す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。また危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2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

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、傷害を負ったり物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は、禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中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、強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

※読んだあとは、使用する人がいつでも手に取れる場所に、必ず保管してください。



警告

■ 電源コード・電源プラグについて



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

指示に従う ●発熱・感電・火災の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、差し込みがゆるいときは、使用しない

●ショート・感電・火災の原因になります。
◎電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために、製造業者若しくはその代理店または同等の有資格者によって行わなければならない。



指示に従う

破損、故障、異常があったり、電源コードや電源プラグが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

●けが・感電・火災の原因になります。
※故障・異常例
22ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか？」を参照して異常があるときは、直ちに使用を中止する。
必ず電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検や修理を依頼してください。



プラグを抜く

使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

●けが・感電・漏電火災の原因になります。



禁止

家庭用コンセント（AC100V）以外での使用、コンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない

●家庭用コンセント（AC100V）以外で使用するとう故障したり、延長コードやタコ足配線で定格を超えると、コンセントや配線器具が異常発熱して、火災の原因になります。



指示に従う

定期的に電源プラグのホコリをふき取る

●電源プラグにホコリがたまると、湿気などで絶縁不良となり、ショート・感電・火災の原因になります。
◎電源プラグのホコリは、乾いたふきんでふき取る。



禁止

電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、たばねて使用しない

●ショート・感電・火災の原因になります。
◎結束バンドを必ずはずし、電源コードを必ず伸ばして使用する。



禁止

電源コードの上に重いものや本体をのせたり、挟み込まない

●ショート・感電・火災の原因になります。

警告

■ 設置について

 水や蒸気が本体にかかる場所、水にぬれた場所、湿気の多い場所に設置しない ●ショート・感電・火災の原因になります。	 可燃性ガスや引火性のもの（ガソリンやシンナーなど）がある場所に設置しない ●爆発・火災の原因になります。
--	--

■ 使用について

 分解、修理、改造をしない ●けが・感電・火災の原因になります。 ※修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。	 子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用しない 乳幼児の手の届く場所で使用したり、保管しない ●けがの原因になります。 ◎監視付きでなければ子供に使用させない。 ◎この機器で遊ぶことがないように、子供を監視することが望ましい。
 すき間や穴に金属物や異物を入れない ●けが・ショート・感電の原因になります。	
 安全スイッチを指や棒などで押さない ●故障・けがの原因になります。 ◎本体に容器とふたを取りつけていない状態で運転しない。	 容器やふたなどを取りつけたり、取りはずすときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く ●けがの原因になります。
 きざみカッターやおろしプレートを露出したまま運転しない 回転中のきざみカッターやおろしプレートは、危険なので絶対に触れない ●けがの原因になります。	 運転が停止するまでは、容器やふたなどを取りはずさない ●破損・故障・けがの原因になります。
 容器から調理物を取り出すときは、カッター刃やおろしプレートの突起に注意し、きざみカッターやおろしプレートを取りはずしてからおこなう ●けがの原因になります。 ◎調理物を取り出すときは、付属品のヘラを使用する。 ◎きざみカッター使用時に食材を取り出すときは、カッター刃に注意し、きざみカッターを取りはずしてからおこなう。	 運転が停止するまでは、スプーンや箸など、食材以外のものを容器に入れない ●破損・故障・けがの原因になります。
	 きざみカッターやおろしプレートを容器から取りはずすときは、カッター刃や突起に注意する ●けがの原因になります。 ◎きざみカッターやおろしプレートを持つときは、必ずつまみを持つ。

■ お手入れ・保管について

 お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く ●けが・ショート・感電の原因になります。	 ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない ●ショート・感電の原因になります。
 本体を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない ●ショート・感電・火災の原因になります。	 お手入れのときは、カッター刃に注意し、必ずゴム手袋を着用する ●けがの原因になります。

警告

■ お手入れ・保管について



接触禁止

カッター刃は、鋭利なので直接手で触れない

- けがの原因になります。



指示に従う

包装用ポリ袋は、子供の手の届かない場所に保管する

- 誤って顔にかぶったり、巻きついたりして、窒息する原因になります。



禁止

各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない

- 本体内部にガスが滞留するなどして、爆発・火災の原因になります。
- 変色・変質・破損の原因になります。

注意

■ 電源コード・電源プラグについて



指示に従う

本体を設置する前に電源プラグをコンセントに差し込まない

- 故障・けがの原因になります。



禁止

電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない

- ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎ 電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持つ。



禁止

電源コードを持って本体を引っ張らない

- 設置場所が傷ついたり、故障・ショート・火災の原因になります。



指示に従う

電源プラグを抜き差しするときは、必ず運転が停止してからおこなう

- 故障・けがの原因になります。

■ 設置について



禁止

火気や熱源（コンロや暖房器具など）の近くや上に設置しない

- 変形・火災の原因になります。
- ◎ 高温になる場所に設置しない。



禁止

直射日光が当たる場所に、長時間設置しない

- 変色・変形の原因になります。



指示に従う

安定した水平な場所に設置する

- 転倒や落下して、破損・故障・けがの原因になります。



禁止

厨房や工場など油、油煙、金属粉が発生する場所や、ホコリの多い場所に設置しない

- 破損・感電・火災の原因になります。

■ 使用について



禁止

業務用に使用しない

- 無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。



指示に従う

犬や猫などがいる部屋で使用するときは、十分注意する

- 本体や電源コードを傷め、故障・感電・火災の原因になります。



指示に従う

容器やきざみカッターなどの各部品の取り付けは、確実におこなう

- 食材が漏れたり、故障・けがの原因になります。



禁止

食材を調理する以外の目的で使用しない

- 破損・故障・けがの原因になります。

注意

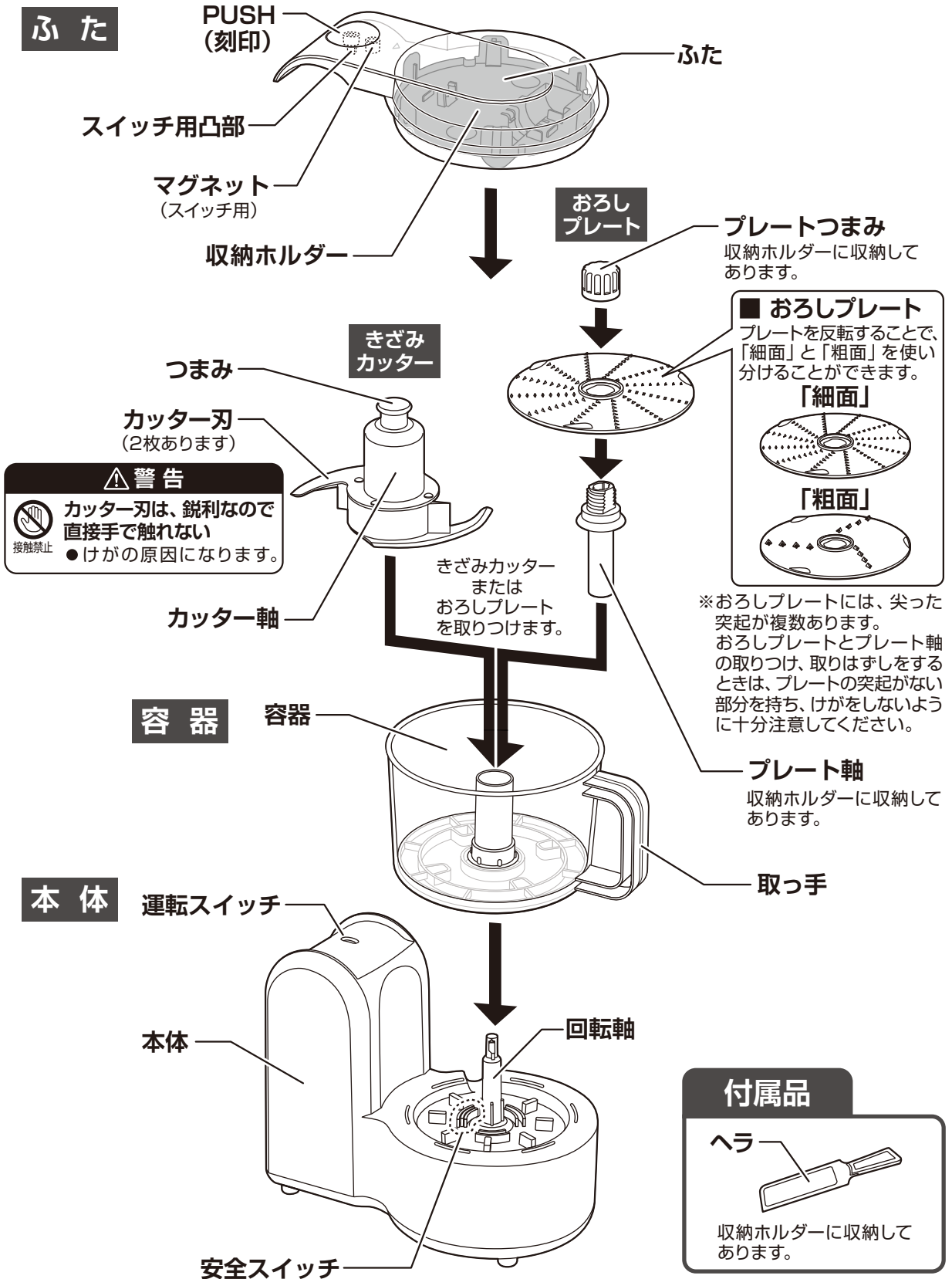
■ 使用について

 ふきこぼれの原因になるので、40℃以上の熱い食材を入れない ●故障・やけどの原因になります。 ◎食材は、常温に冷ましてから容器に入れる。	 柑橘類の皮を入れない ●変色・変質・破損の原因になります。
 3分以上の運転はしない ●故障の原因になります。 ※定格時間は、3分です。 連続運転または間欠運転した時間の合計が3分になったら、20分以上休止してください。 20分以上休止しないで運転をつづけると、モーターが過熱して安全装置（温度ヒューズが切れる）が働き、運転できなくなることがあります。	 カラ運転や極端に少ない食材で運転しない ●うまく調理できなかつたり、故障の原因になります。
 運転するときは、ふたを手でしっかり押さえる ●食材がこぼれたり、破損・けがの原因になります。	 うなるような運転音がしたり、きざみカッターやおろしプレートの回転が遅かったり、停止したときは、直ちに運転を停止する ●故障・けがの原因になります。 ◎調理禁止食材を、調理しない。（6ページ参照） ◎最大調理容量以上の食材を、調理しない。（15～16ページ参照）
 容器やふたなどの各部品を冷凍庫や冷蔵庫に入れない ●破損の原因になります。 ◎急激な温度変化を与えない。	 容器やふたなどの各部品を電子レンジやオーブンレンジで使用しない ●変形・破損・やけどの原因になります。
 運転中に移動したり、持ち運ばない ●破損・故障・けがの原因になります。	 持ち運ぶときは、本体から容器を取りはずし、本体や容器をしっかりと持つ ●破損・故障・けがの原因になります。
 食材や調理物を容器に入れたまま長時間放置したり、保存しない ●変色・破損の原因になります。 ◎容器は、保存するためのものではありません。	 落としたり、強い衝撃を与えない ●破損・故障・けがの原因になります。

■ お手入れ・保管について

 お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、柑橘系の洗剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しない ●傷・変質・破損の原因になります。 ◎お手入れは、17～20ページの「お手入れと保管」を参照する。	 お手入れで食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用するときは、使用できる部品と使用できない部品をよく確認する ●変色・変形・破損の原因になります。 ※食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用してお手入れ可能な部品などについて詳しくは、19ページの「食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用する」を参照してください。
 使用後は、毎回お手入れをする ●食材や調理物が残ったままにすると、色素やにおいが取れなくなったり、変色・破損の原因になります。	

各部の名称



●本書は、イラストを用いて説明しています。実際の製品とは、多少異なることがあります。

安全スイッチについて

■ 本製品は、危険防止のため2種類の安全スイッチが設けてあります。

1. 容器にふたをかぶせた状態で、ふたの「PUSH」を押さないと運転しません。
ふたにはマグネットがついており、ふたをかぶせた状態で「PUSH」を押すことで、マグネットが働いて通電し運転します。
(ふた以外のものでも運転スイッチを押しても、運転しない構造になっています)
2. 容器が本体に確実に取り付けられていないと、ふたの「PUSH」を押しても運転しません。

必ずお守りください

調理禁止食材

※本製品は、きざみカッターとおろしプレートを使い分けて、食材を下ごしらえするフードプロセッサーです。

きざみカッターで、食材をきざんだり、ねったり、まぜることができます。
おろしプレートで、食材をおろすことができます。

ミキサーやミルではないので、食材をきざんで水分と攪拌してジュースを作ったり、食材を粉砕して粉末にするなどの用途には、使用しないでください。

- 下記に記載した食材を調理すると、故障・破損・けがの原因になります。

きざみカッターの調理禁止食材

かたい食材	×	すじ肉、乾燥したパン、干物、するめ、だし昆布、干しいたけ、乾燥大豆、コーヒー豆、冷凍した食品、氷 など
粘りけの強い食材	×	納豆、長いも、じねんじょ、つくねいも、いちょういも、アロエ、お菓子やパンの生地、水あめ など
柑橘類の皮	×	みかんやレモンなどの皮 (リモネン成分を含むもの)

【注意していただきたい食材】

※漬物や果物の缶詰など水分に浸してある食材は、水分を切ってから調理してください。故障の原因になることがあります。

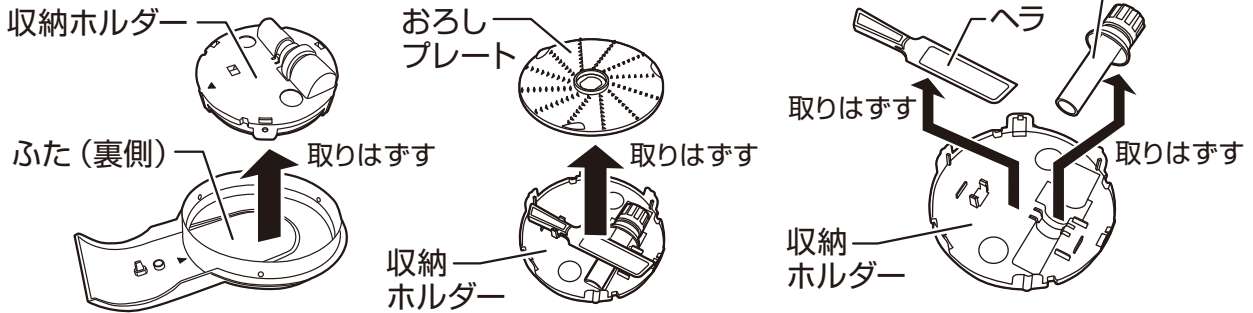
おろしプレートの調理禁止食材

粘りけの強い食材	×	じねんじょ、つくねいも、いちょういも など	○ 長いも
繊維質が多くかたい食材	×	ショウガ、ウコン、セロリ など	
柑橘類の皮	×	みかんやレモンなどの皮 (リモネン成分を含むもの)	

使用する前に

収納ホルダーを取りはずす

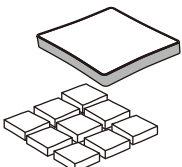
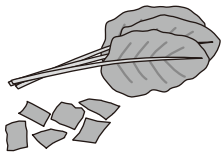
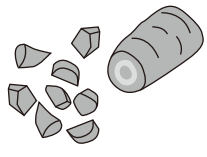
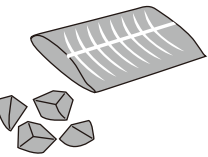
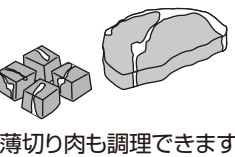
- 収納ホルダーをふたから取りはずします。
- おろしプレート、ヘラ、プレート軸を収納ホルダーから取りはずします。



使いかた きざみカッターを使用する

この機器は、安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り、補助を必要とする人（子供を含む）が単独で機器を用いることを意図していません。

食材を準備する

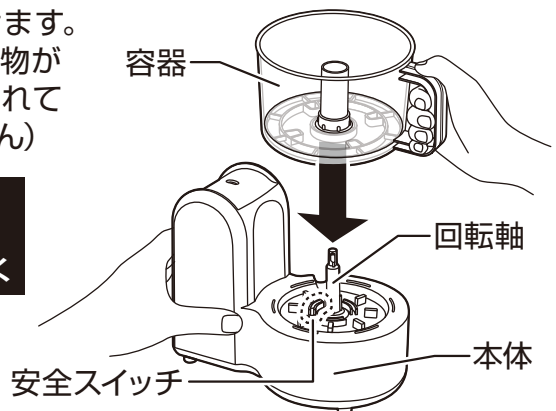
食パン	葉菜類 (ホウレンソウなど)	根菜類 (ニンジンなど)	魚や甲殻類 (魚やエビなど)	肉類 (牛肉、豚肉、鶏肉など)
				
みみを取り除き、 9等分に切る。	よく洗って 約2cm角に切る。	皮をむいて 約2cm角に切る。	皮、骨、頭、尾を 取り除き、約2cm 角に切る。	薄切り肉も調理できます。 骨やすじを取り除き、 約2cm角に切る。 鶏肉は、皮も取り除く。

容器を取りつける

※はじめて使用するとき、本体以外の各部品を水洗いしてください。

- 容器を回転軸に差し込み、本体に取りつけます。
(容器が浮いていたり、容器と本体の間に異物が挟まっているなどして、確実に取り付けられていないと、安全スイッチが働いて運転しません)

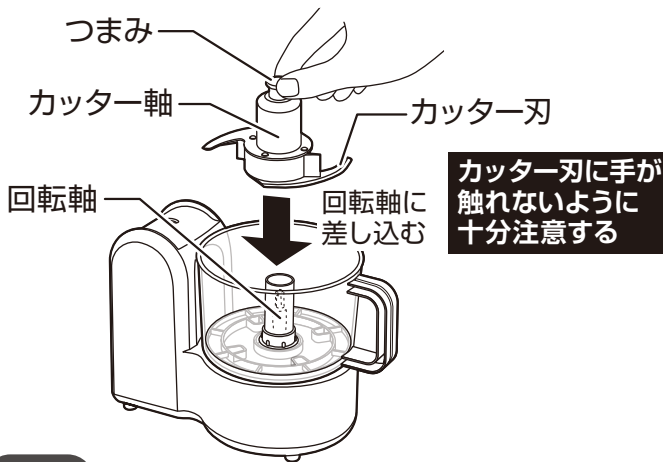
取りつけるときは、
必ず電源プラグを
コンセントから抜く



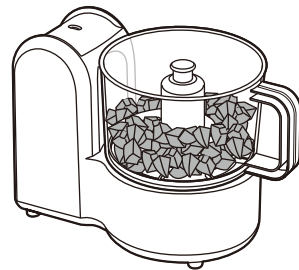
使 い か た きざみカッターを使用する

きざみカッターを取りつけて食材を入れる

- つまみを持って、カッター軸を回転軸に差し込み、カッター軸と回転軸をかみ合わせます。
(カッター軸のつまみを持って、きざみカッターを軽く左右に回して、きざみカッターが回転しなければかみ合っています)
- 準備した食材を、容器に入れます。



調理禁止食材を、調理しない
(6ページ参照)
1回の最大調理容量以上の
食材を、一度に調理しない
(15～16ページ参照)

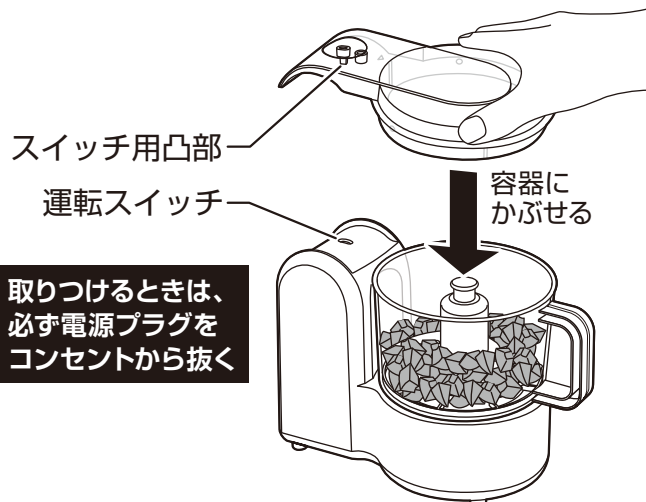


注 意

- ※きざみカッターを取りつけるときは、つまみを持ってください。
カッター刃に手が触れて、けがをしないように十分注意してください。
- ※きざみカッターを取りつける前に、食材を容器に入れないでください。
きざみカッターが浮いた状態になり、きざみカッターが取り付けできません。
- ※食材を容器に入れたあと、できるだけ平らにならしてください。

ふたを取りつける

- スイッチ用凸部と運転スイッチの位置を合わせ、ふたを容器にかぶせます。



使 い か た きざみカッターを使用する

電源プラグを家庭用コンセント (AC100V) に差し込む

- 電源プラグを根元まで確実に、家庭用コンセント (AC100V) に差し込みます。

※ふたの「**PUSH**」を押した状態で電源プラグを差し込まないでください。

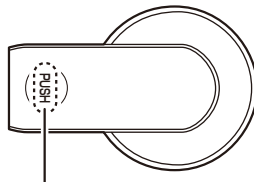


結束バンドを必ずはずし
電源コードを必ず伸ばす

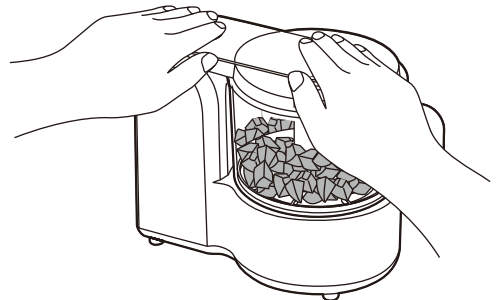
調理する

- ふたを手でしっかり押さえ、ふたの「**PUSH**」を押して運転します。
(押している間だけ運転します)
- ふたの「**PUSH**」を押したり、離したりすることで、間欠運転ができます。

※運転するときは、ふたの「**PUSH**」の刻印文字部分を押ししてください。
刻印文字部分以外を押すと、運転しないことがあります。



刻印文字部分 (破線部) を押す



運転中は、ふたを
しっかり押さえる

⚠ 注意



3分以上の運転はしない

禁止

- 故障の原因になります。
- ※定格時間は、3分です。
連続運転または間欠運転した時間の合計が3分になったら、20分以上休止してください。
20分以上休止しないで運転をつづけると、モーターが過熱して安全装置 (温度ヒューズが切れる) が働き、運転できなくなることがあります。

注意

- ※食材がカッター刃に引っかかって運転が停止したときは、すぐにふたから手を離して運転を停止させ、必ず電源プラグをコンセントから抜き、引っかかった食材を取り除いてください。
無理に運転すると、故障の原因になります。
- ※漬物や果物の缶詰など水分に浸してある食材は、水分を切ってから調理してください。
故障の原因になることがあります。

お知らせ

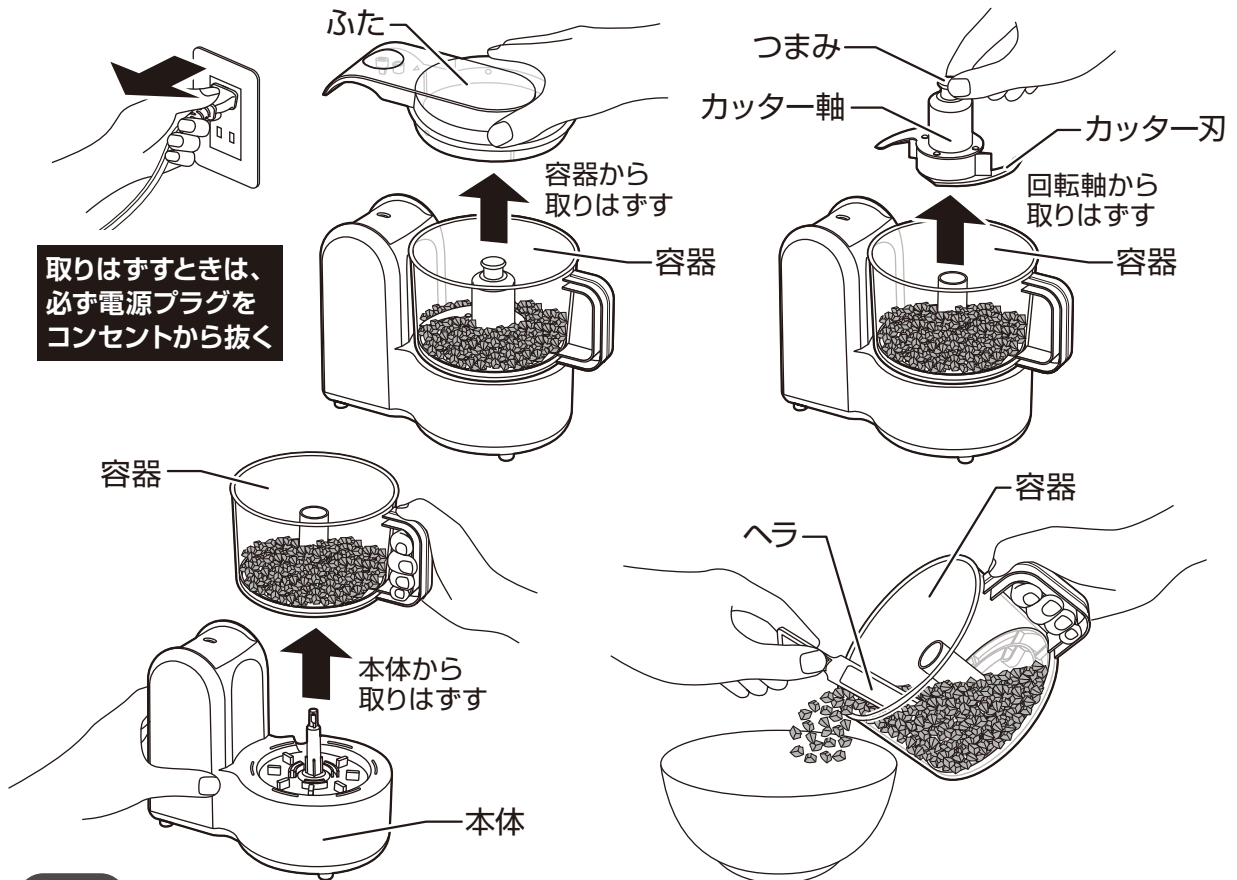
- 構造上きざみきれない食材が残ることがあります。

使 い か た きざみカッターを使用する

調理物を取り出す

- 調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜きます。
- ふたを取りはずします。
- つまみを持って、きざみカッターを持ち上げて取りはずします。
- 容器を取りはずします。
- 付属品のヘラを使用して、調理物を取り出します。

カッター刃に手が
触れないように
十分注意する



注 意

- ※調理物を取り出すときは、きざみカッターを取りはずしてからおこなってください。
調理物できざみカッターが取りはずしにくいときは、無理に取りはずさないで付属品のヘラで調理物をよけてから、取りはずしてください。
けがの原因になります。
- ※きざみカッターを取りはずすときは、つまみを持ってください。
カッター刃に手が触れて、けがをしないように十分注意してください。

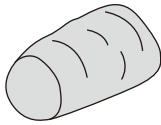
お 願 い

- ※食材によっては、食材の色素やにおいが容器やふたなどに付着することがあります。
色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、調理後は速やかにお手入れをしてください。
調理物を容器に入れたまま長時間放置したり保存すると、色素やにおいが落ちなくなることがあります。

使 い か た おろしプレートを使用する

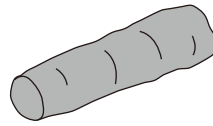
食材を準備する

大根



皮をむいて
約2cm角に切る。

長いも

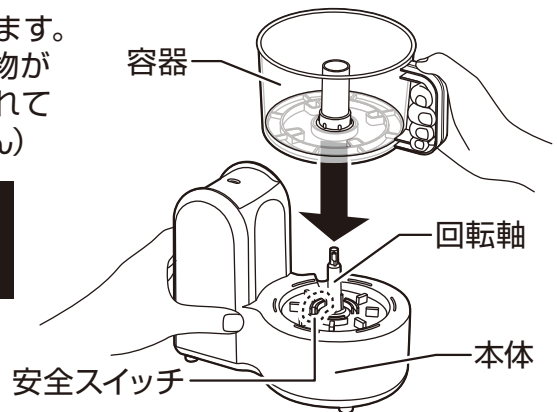


皮をむいて
約2cm角に切る。

容器を取りつける

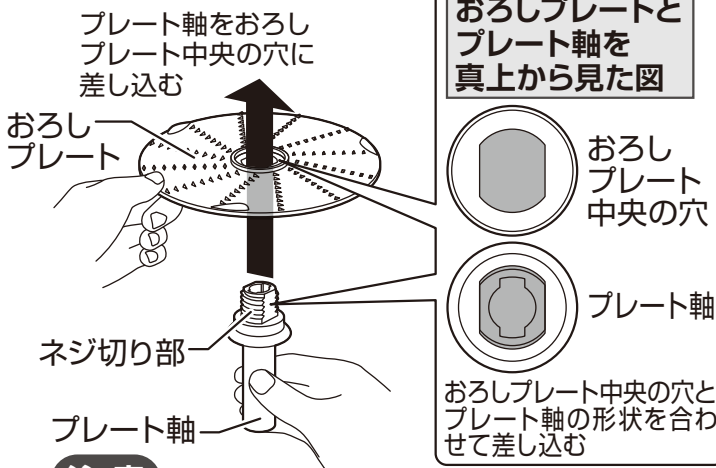
- 容器を回転軸に差し込み、本体に取りつけます。
(容器が浮いていたり、容器と本体の間に異物が挟まっているなどして、確実に取り付けられていないと、安全スイッチが働いて運転しません)

取りつけるときは、
必ず電源プラグを
コンセントから抜く



おろしプレートを取りつけて食材をのせる

- おろしプレートの使用する面を上にしします。
- 下図を参照して、プレート軸をおろしプレートに差し込みます。
- プレートつまみをプレート軸のネジ切り部に確実に締めつけます。



反転することで使い分けできます

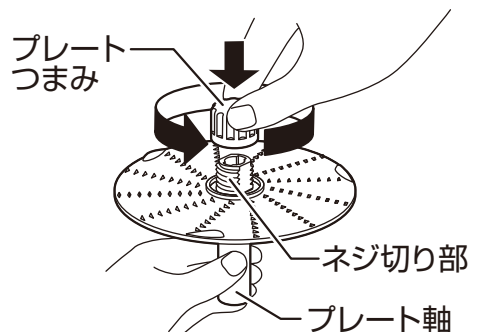
「細面」



「粗面」



左に回して確実に
締めつける (反時計回し)



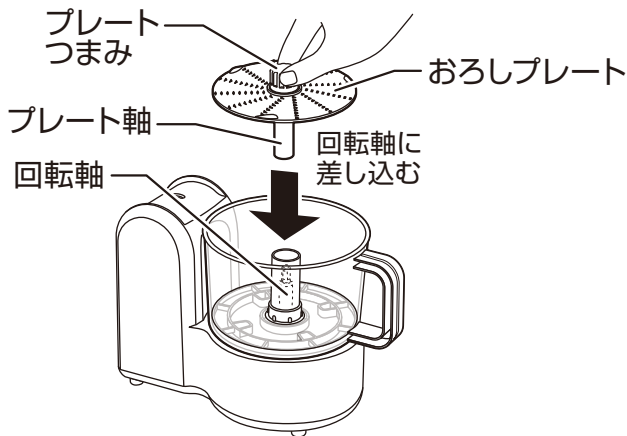
注意

※おろしプレートには、尖った突起が複数あります。
おろしプレートを持つときは、突起のない部分を持ち、けがをしないように十分注意してください。

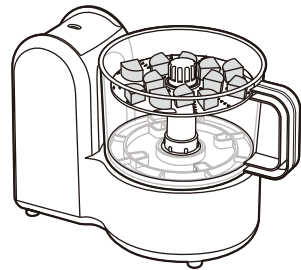
使 い か た おろしプレートを使用する

おろしプレートを取りつけて食材をのせる つづき

- プレートつまみを持って、プレート軸を回転軸に差し込み、プレート軸と回転軸をかみ合わせます。
(プレートつまみを持って、おろしプレートを軽く左右に回して、おろしプレートが回転しなければかみ合っています)
- 準備した食材を、おろしプレートの上にのせます。



調理禁止食材を、調理しない
(6ページ参照)
最大調理容量以上の食材を、
調理しない
(16ページ参照)

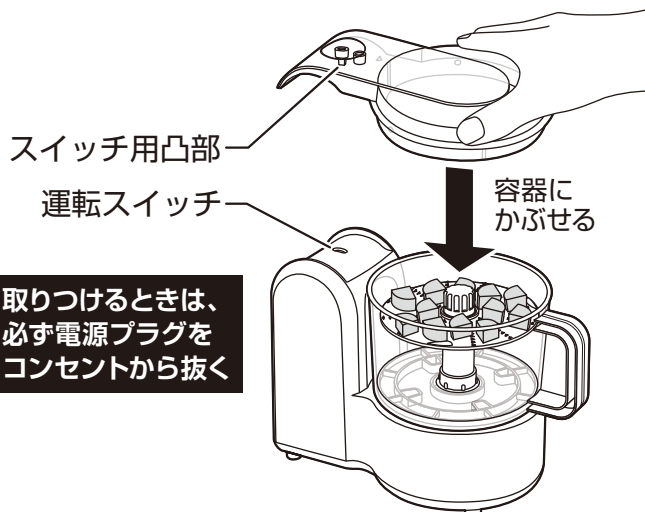


注 意

- ※おろしプレートを取りつけるときは、プレートつまみを持ってください。
おろしプレートの突起で、けがをしないように十分注意してください。
- ※食材は、できるだけバランスよくおろしプレートにのせてください。
- ※とろろを調理するときは、必ず長いもので調理してください。

ふたを取りつける

- スイッチ用凸部と運転スイッチの位置を合わせ、ふたを容器にかぶせます。



取りつけるときは、
必ず電源プラグを
コンセントから抜く

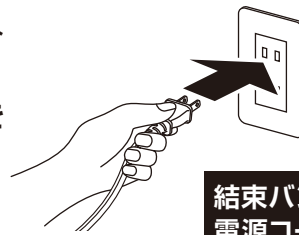
使 い か た

おろしプレートを使用する

電源プラグを家庭用コンセント (AC100V) に差し込む

- 電源プラグを根元まで確実に、家庭用コンセント (AC100V) に差し込みます。

※ふたの「PUSH」を押した状態で電源プラグを差し込まないでください。

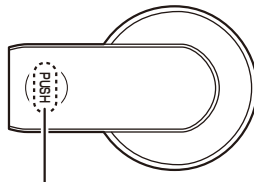


結束バンドを必ずはずし
電源コードを必ず伸ばす

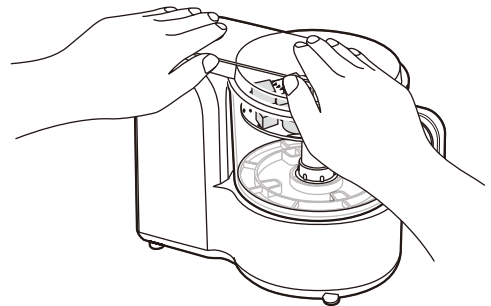
調理する

- ふたを手でしっかり押さえ、ふたの「PUSH」を押して運転します。
(押している間だけ運転します)
- ふたの「PUSH」を押したり、離したりすることで、間欠運転ができます。

※運転するときは、ふたの
「PUSH」の刻印文字部分
を押してください。
刻印文字部分以外を押すと、
運転しないことがあります。



刻印文字部分 (破線部) を押す



⚠ 注 意



禁止

3分以上の運転はしない

- 故障の原因になります。

※定格時間は、3分です。

連続運転または間欠運転した時間の合計が3分になったら、
20分以上休止してください。

20分以上休止しないで運転をつづけると、モーターが過熱
して安全装置 (温度ヒューズが切れる) が働き、運転でき
なくなることがあります。

運転中は、ふたを
しっかり押さえる

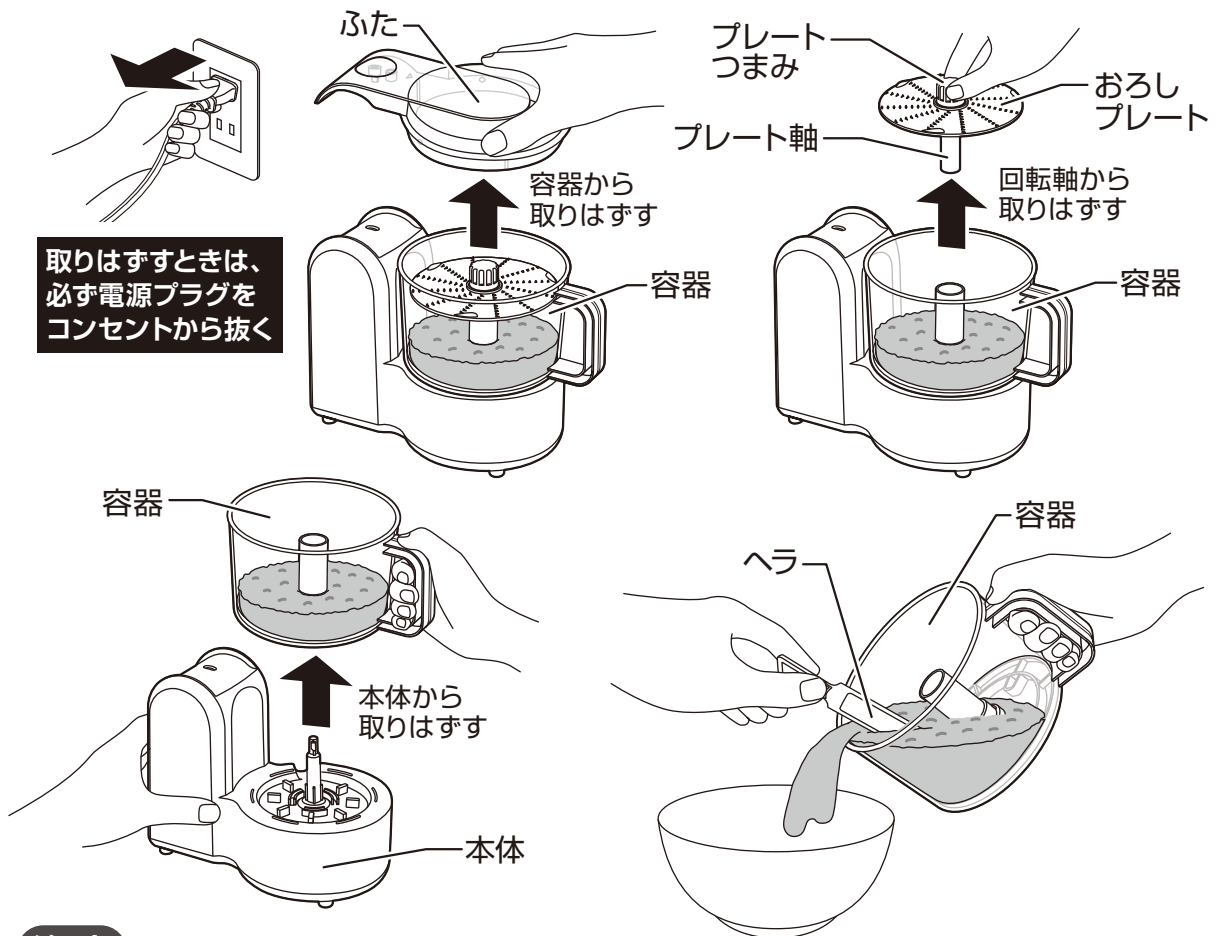
お知らせ

- 構造上おろしきれない食材が粒状になって、残ることがあります。

使 い か た おろしプレートを使用する

調理物を取り出す

- 調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜きます。
- ふたを取りはずします。
- プレートつまみを持って、おろしプレートを持ち上げて取りはずします。
- 容器を取りはずします。
- 付属品のヘラを使用して、調理物を取り出します。



注 意

- ※調理物を取り出すときは、おろしプレートを取りはずしてからおこなってください。けがの原因になります。
- ※おろしプレートを取りはずすときは、プレートつまみを持ってください。おろしプレートの突起で、けがをしないように十分注意してください。

お 願 い

- ※食材によっては、食材の色素やにおいが容器やふたなどに付着することがあります。色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、調理後は速やかにお手入れをしてください。調理物を容器に入れたまま長時間放置したり保存すると、色素やにおいが落ちなくなることがあります。

調理容量と運転時間の目安

- 運転時間は、食材の状態やお好みのできあがり状態によって異なります。
※お好みのできあがり状態によって、運転時間を調節してください。

きざむ（きざみカッター使用）

食材	1回の最大調理容量	運転時間(目安)	食材の下準備
食パン(生パン粉) 5枚切り 6枚切り	2枚	5秒～10秒	みみを取り除き、9等分に切る。
玉ねぎ(みじん切り)	300g	10秒～15秒	皮をむいて、約2cm角に切る。
キャベツ(みじん切り)	150g	10秒～15秒	芯を取り除き、約2cm角に切る。
ニンジン(みじん切り)	300g	15秒～25秒	皮をむいて、約2cm角に切る。
白身魚、エビ(すり身)	300g	20秒～30秒	皮・骨・頭・尾を取り除き、約2cm角に切る。
牛肉、豚肉、鶏肉(ミンチ)	300g	30秒～40秒	骨やすじを取り除き、約2cm角に切る。

- 上記に記載の1回の最大調理容量と運転時間は、ひとつの食材のみを調理したときの内容です。
- 構造上きざみきれない食材が残ることがあります。
- 3分以内で1回の最大調理容量を、くり返し調理することができます。
- ※食材を容器に入れたあと、できるだけ平らにならしてください。

まぜる（きざみカッター使用）

ハンバーグのタネ【食材 4人分】

- ・牛肉(約1cm角に切る)……………280g
- ・玉ねぎ(約1cm角に切る)……………100g
- ・食パン(みみを取り除き小さく切る)……………20g
- ・卵……………1個
- ・牛乳……………大さじ1
- ・塩……………少々
- ・こしょう……………少々
- ・ナツメグ……………少々

【作りかた】

- ①牛肉は、骨やすじを取り除き、約1cm角に切ります。
- ②玉ねぎは、皮をむいて約1cm角に切ります。
- ③食パンは、みみを取り除き、できるだけ小さく切ります。
- ④すべての食材を容器に入れます。
- ⑤ふたを容器にかぶせます。
- ⑥ふたの「PUSH」を押して、40秒～50秒運転します。
- ⑦できあがったタネを、小判型に形を整え、中央を少しくぼめます。

餃子のタネ【食材 28個分】

- ・豚バラ肉(約1cm角に切る)……………160g
- ・ニラ(約1cmに切る)……………25g
- ・キャベツ(約1cm角に切る)……………80g
- ・にんにく(薄切り)……………2枚
- ・しょうゆ……………少々
- ・ごま油……………少々
- ・塩……………少々
- ・こしょう……………少々
- ・市販の餃子の皮……………28枚

【作りかた】

- ①豚バラ肉は、約1cm角に切ります。
- ②ニラは、約1cmに切ります。
- ③キャベツは、約1cm角に切ります。
- ④餃子の皮以外のすべての食材を、容器に入れます。
- ⑤ふたを容器にかぶせます。
- ⑥ふたの「PUSH」を押して、45秒～55秒運転します。
- ⑦できあがったタネを、餃子の皮で包みます。

- ※食材を容器に入れたあと、できるだけ平らにならしてください。

調理容量と運転時間の目安

ねる（きざみカッター使用）

調理例	食材	1回の最大調理容量	運転時間(目安)	食材の下準備
ピーナッツペースト	ピーナッツ	200g	2分30秒～3分	薄皮をむく。
	サラダ油	大さじ2		

- ピーナッツペーストは、粒感のあるペーストに仕上がります。
- 食材が容器に付着するときは、付属品のヘラで落としてから調理します。
- ピーナッツペーストを200g以上調理するときは、1回の運転ごとに20分以上休止してから調理します。

※ピーナッツペーストを調理したあとは、油が残らないようにできるだけ早くお手入れをしてください。

調理時にピーナッツから多くの油分が出たり、サラダ油を入れて調理するため、容器、ふた、カッター軸に油分が多く付着します。

付着した油分をそのまま放置すると、容器、ふた、カッター軸が変色したり、ひび割れたり、破損する原因になります。

※食材を容器に入れたあと、できるだけ平らにならしてください。

おろす（おろしプレート使用）

食材	最大調理容量	プレート面	運転時間(目安)	食材の下準備
大根（大根おろし）	500g	細面	2分30秒～2分50秒	皮をむいて、約2cm角に切る。
		粗面	1分～1分20秒	
長いも（とろろ）	400g	細面	1分40秒～2分	
		粗面	1分10秒～1分30秒	

- 構造上おろしきれない食材が粒状になって、残ることがあります。
- 3分以内で数回に分けて運転することで、最大調理容量まで調理することができます。

※食材をできるだけバランスよくおろしプレートにのせてください。

※とろろは、必ず長いもで調理してください。

じねんじょ、つくねいも、いちょういもなどは、粘りけが強く、故障の原因になります。

※最大調理容量以上の調理は、おこなわないでください。

調理物が漏れたり、故障の原因になります。

お召し上がり例



大根おろしは、焼きさんまに添えたり、じゃこおろしなどに



とろろは、とろろそばや、とろろかけごはんなどに

調理容量と運転時間の目安

運転時間について

- 3分以内で数回に分けて運転することができます。(食材や量によって回数が異なります)
 - ※数回に分けて運転するときは、途中で食材を入れる時間を含まず、実際に運転した時間の合計が3分になったら、20分以上休止してください。
 - 休止しないで運転をつづけると、故障の原因になります。
- ※きざみカッター使用時は、運転するごとに1回の最大調理容量を超えないように十分注意してください。
- ※おろしプレート使用時は、数回に分けて運転した食材の合計が、最大調理容量を超えないように十分注意してください。

△ 注意



3分以上の運転はしない

●故障の原因になります。

※定格時間は、3分です。

連続運転または間欠運転した時間の合計が3分になったら、20分以上休止してください。20分以上休止しないで運転をつづけると、モーターが過熱して安全装置（温度ヒューズが切れる）が働き、運転できなくなることがあります。

調理アドバイス

【食材がきざみきれなかったり、おろしきれずに残るときは】

- 構造上食材がきざみきれなかったり、おろしきれずに残ることがあります。食材をできるだけ小さく切って調理することで、残りにくくなります。

【食材が押し上げられたり、跳ねたり、容器に付着するときは】

- 食材が押し上げられるときは、様子を見ながらふたの「PUSH」を押したり、離したりして間欠運転すると、調理しやすくなります。
- 食材が容器に付着するときは、付属品のヘラで落としてから調理します。特に肉や魚は、油分が出るため容器に付着しやすくなります。肉や魚を調理するときは、連続運転や間欠運転を組み合わせると、調理しやすくなります。

【食材がカッター刃に引っかかるときは】

- 引っかかっている食材を取り除いてから調理します。食材が大きくて引っかかったときは、取り除いたあとに小さく切ってから調理します。

注意

- ※上記に記載の対処をするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。対処しないまま運転をつづけないでください。
- うまく調理できなかったり、故障の原因になります。

お手入れと保管

※フードプロセッサーは、食品に触れる調理器具です。

使用後は、毎回必ずお手入れをして、いつも清潔な状態で使用してください。

※お手入れをするときは、けがを防止するためゴム手袋を着用してください。

- 部品によっては、お手入れで食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用することもできます。

※食器洗い乾燥機や食器乾燥器の使用については、19ページを参照してください。

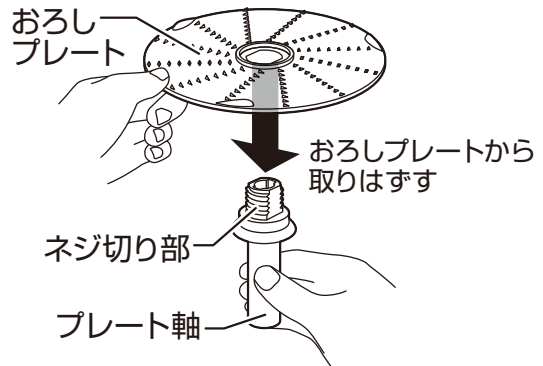
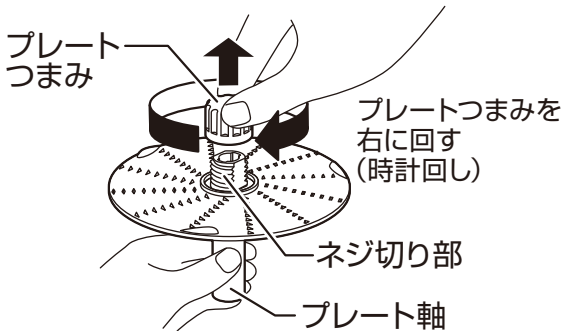
お手入れと保管

必ずお守りください

- ※各部品の取りはずしやお手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ※食器洗い乾燥機で使用できない部品を、食器洗い乾燥機で洗わないでください。
- ※お手入れに、食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）を使用したあとは、洗剤が残らないようによくふき取るか、洗い流してください。洗剤が残っていると、変色・破損の原因になります。
- ※お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、柑橘系の洗剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しないでください。傷・変質・破損の原因になります。

おろしプレートとプレート軸の取りはずし（おろしプレートを使用したとき）

- プレートつまみを右に回して取りはずします。
- プレート軸をおろしプレートから取りはずします。



きざみカッター、おろしプレート、プレート軸、プレートつまみのお手入れ

●丸洗いでできます

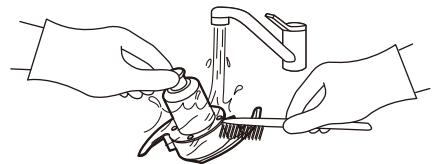
- 食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）をブラシに数滴つけて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、水分を切ってよく乾燥させます。

⚠ 警告



カッター刃は、鋭利なので
直接手で触れない
●けがの原因になります。

きざみカッターをお手入れ
するときは、つまみを持って
ブラシで洗う



容器、ふた、ヘラ、収納ホルダーのお手入れ

●丸洗いでできます

- 食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）をやわらかいスポンジに含ませて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、乾いたやわらかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。

お願い

※食材によっては、食材の色素やにおいが容器やふたなどに付着することがあります。色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、調理後は速やかにお手入れをしてください。調理物を容器に入れたまま長時間放置したり保存すると、色素やにおいが落ちなくなることがあります。

お手入れと保管

本体のお手入れ

●丸洗いできません

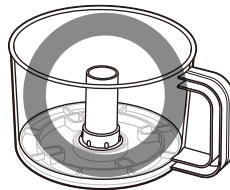
- 水に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、汚れをふき取ります。
 - 落ちにくい汚れは、薄めた食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。
- さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用する

※食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用できる部品と使用できない部品がありますので、下図を参照して使用してください。

使用できる部品

容器



注意

- ※上記の部品は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用できますが、使用する機器の取扱説明書をよく読んでから、使用してください。
 - ※必ず食器洗い乾燥機用洗剤（柑橘系は使用不可）を使用してください。
 - ※温風吹出口やヒーターなど部分的に温度が高くなる場所から、できるだけ遠ざけて部品を置いてください。
 - ※温度やコースなどの設定は、80℃以下になるようにしてください。
- 80℃以下に設定できない機器や設定温度がわからない機器は、使用しないでください。
- 変色・変形の原因になります。

使用できない部品

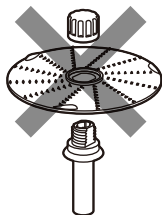
ふた



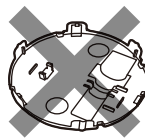
きざみ
カッター



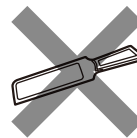
おろしプレート/
プレートつまみ/
プレート軸



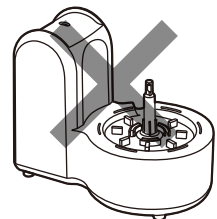
収納
ホルダー



ヘラ



本体



注意

- ※上記の部品は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器での使用に適していないため、使用しないでください。
- 変色・変形・故障の原因になります。
- ※水にぬれて故障の原因になりますので、使用しないでください。

お手入れと保管

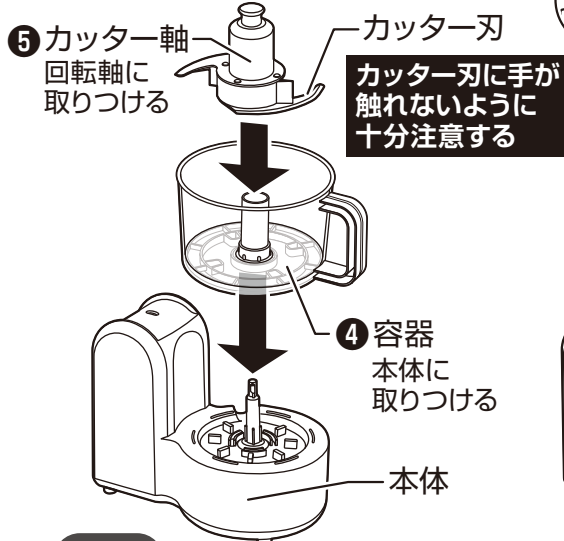
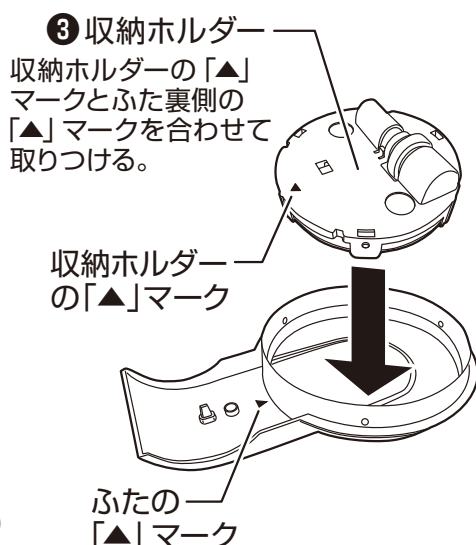
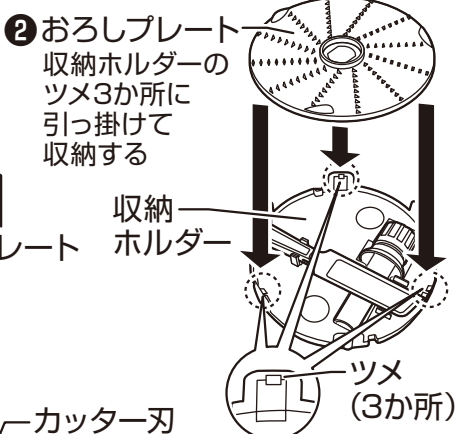
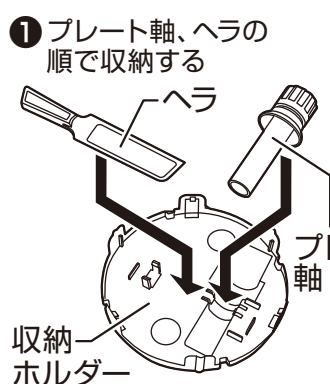
保管

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- お手入れ後は、よく乾燥させてからポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。
(湿ったまま保管すると、カビの発生、異臭、故障の原因になります)

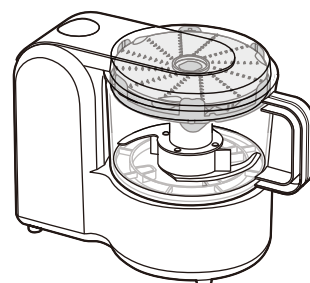
〔収納する〕

- ① プレート軸とヘラを収納ホルダーに収納します。
- ② おろしプレートを収納ホルダーに収納します。
- ③ 収納ホルダーをふたに取り付けます。
- ④ 容器を本体に取り付けます。
- ⑤ きざみカッターを回転軸に取り付けます。
- ⑥ ふたを容器にかぶせます。

収納するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く



すべて収納した状態



注意

- ※ おろしプレートには、尖った突起が複数あります。
おろしプレートを持つときは、突起のない部分を持ち、けがをしないように十分注意してください。
- ※ 電源コードの根元を曲げたり、電源コードや電源プラグに力が加わるような状態で、保管しないでください。
異常発熱・ショート・火災の原因になります。

仕 様

電 源	100V～ 50/60Hz共用
消 費 電 力	200W
定 格 時 間	3分以内 (3分使用ごとに20分以上休止)
最大調理容量	500g (ハンバーグの場合)
製 品 寸 法(約)	幅:225mm×奥行:145mm×高さ:195mm
製 品 質 量(約)	1.5kg
コ ー ド 長(約)	1.2m
回 転 数(約)	2,500回/分
安 全 装 置	温度ヒューズ、安全スイッチ

- 製品の仕様や外観などは、改善などのため予告なく変更することがあります。
- 製品寸法に容器の取っ手は、含まれていません。

故障かな？と思ったら

※お問い合わせや修理を依頼される前に、下記を確認してください。

症 状	原 因	処置 または お知らせ
運転しない	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	●電源プラグを根元まで確実に、家庭用コンセント (AC100V) に差し込んでください。
	●容器が確実に取りつけられていますか？	●安全スイッチが働いています。容器を確実に取りつけてください。
	●3分以上運転したり、休止時間を守らないで運転していませんか？	●モーターに負荷がかかり、安全装置 (温度ヒューズが切れる) が働いて運転できなくなっていることが考えられます。お買い上げの販売店に、点検・修理を依頼してください。
回転が遅く モーターがうなる ような音がしたり 運転中に停止する	●食材が大きすぎたり、多すぎる状態ではありませんか？	●食材を小さくしたり、量を減らしてください。
	●食材が引っかかっていますか？	●引っかかった食材を取り除いてください。
	●調理禁止食材を調理していませんか？	●6ページの「必ずお守りください」を参照して、調理禁止食材を取り除いてください。
振動が大きい	●きざみカッター、プレート軸、回転軸が変形していませんか？	●お買い上げの販売店に、点検・修理を依頼してください。
調理物が漏れる	●ふたが確実に取りつけられていますか？	●ふたを確実に取りつけてください。
	●最大調理容量を超える量を調理していませんか？	●15～16ページを参照して、最大調理容量を超えないように十分注意してください。
樹脂部品が変色 したり、ひび割れ がある	●食材、調理物、油分が容器やふたなどの樹脂部品に付着したまま、放置していませんか？	●調理後は、できるだけ早くお手入れをしてください。 そのまま放置すると、樹脂部品の変色・ひび割れの原因になります。

故障かな？と思ったら

症 状	原 因	処置 または お知らせ
樹脂部品が変色したり、ひび割れがある	● 柑橘類の皮を容器に入れたり、調理していませんか？	● 柑橘類の皮（リモネン成分を含むもの）を容器に入れたり、調理すると、リモネン成分が容器やふたなどの樹脂を侵し、変色・ひび割れの原因になります。
	● 食器洗い乾燥機や食器乾燥器で使用できない部品を、機器で洗ったり、乾燥させていませんか？	● 19ページを参照して、食器洗い乾燥機や食器乾燥器で使用できない部品は、機器で洗ったり、乾燥させないでください。
	● 食器洗い乾燥機や食器乾燥器の温度設定が高くないですか？	● 食器洗い乾燥機や食器乾燥器の温度設定は、80℃以下になるようにしてください。

点検のお願い

安全に長く愛用していただくために
日頃から点検をおこなってください。

★こんな症状は、ありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードや電源プラグに深い傷や被覆破れがある。
- 電源プラグが変形している。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 変形や破損している。
- 異常な音がする。
- 本体に触れるとピリピリと電気を感じる。
- 本体が異常に熱かったり、こげ臭いなどの異臭がする。
- その他の故障や異常がある。
- 電源プラグやコンセントにホコリやごみが付着している。

★異常があれば

使用中止！！

故障や事故防止のため、
電源プラグをコンセント
から抜いて、必ず販売店
に点検や修理を依頼して
ください。

ホコリやごみを取り除いてください。

アフターサービスについて

- 本製品は、保証書が付いています。
お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入を受けてください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年です。
保証期間中の修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。
保証書の記載内容により、修理いたします。
その他詳細は、保証書を参照してください。
- 保証期間経過後の修理（有料）については、お買い上げの販売店に、依頼してください。
- 本製品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。
- サービスパーツについて
ヘアなどのサービスパーツについては、お買い上げの販売店に、お問い合わせください。

■ 使いかたやお手入れなどのお問い合わせは下記へ

本製品についての取り扱いや、お手入れ方法のお問い合わせ、転居されたり贈答品などで、販売店に修理の依頼ができない場合は、右記へお問い合わせください。

「山善 家電お客様サービス係」

ナビダイヤル  0570-077-078

※PHS、IP電話など一部の電話からは、利用できません。
受付時間：10：00～17：00（土、日、祝日を除く）

FAXまたはEメールでのお問い合わせも受け付けています。
その際は、製品名、品番、お問い合わせ内容、お名前、電話番号を記入のうえ、お問い合わせください。

●FAXでのお問い合わせは  0120-680-287

●Eメールでのお問い合わせは info_m@yamazen.co.jp

個人情報の取り扱いについて
株式会社 山善およびその関係会社は、お客様の個人情報やお問い合わせ内容を、お問い合わせへの対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。
また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせのときは、保証書に記載の製品名、品番をお知らせください。

S-230330