

Votre

取扱説明書

保証書付

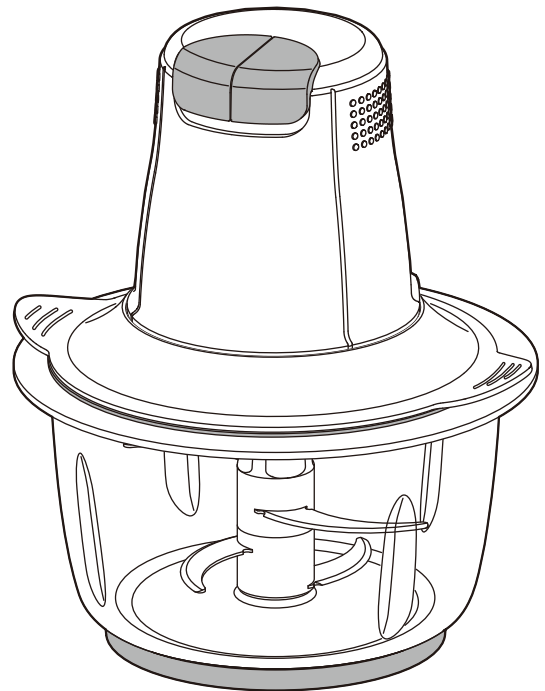
家庭用

- 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。

フードプロセッサー MFD-G500

■ も く じ ■

■ 安全上の注意	1~4
■ 各部の名称	5
■ 必ずお守りください	6
■ 使いかた きざみカッターを使用する	
● 食材を準備する	7
● きざみカッターを取りつけて 食材を入れる	7~8
● ふたと本体を取りつける	8
● 電源プラグを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
● おろしプレートを取りつけて 食材をのせる	11~12
● ふたと本体を取りつける	12
● 電源プラグを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	15~16
■ 調理レシピ	16
■ お手入れと保管	17~20
■ 仕様	20
■ 故障かな?と思ったら	21
■ 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



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

- 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



①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。



②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

交流100V以外で使用したり、コンセントや配線器具（延長コードなど）の定格を超える使いかたはしない

●タコ足配線などで、コンセントや配線器具の定格を超えると、異常発熱・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。



指示に従う

定期的に電源プラグのほこりをふき取る

●電源プラグにほこりがたまると、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。

◎電源プラグのほこりは、乾いたふきんでふき取る。



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。



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て、電源コードや延長コードを必ず伸ばして使用する。



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

電源コードの上に重いものや容器をのせたり、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



水ぬれ禁止

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。



禁止

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



分解禁止

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。



禁止

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。



禁止

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。



禁止

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。



禁止

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。



禁止

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。



指示に従う

きざみカッターやおろしプレートを取りはずしてから、調理物を取り出す

●けがの原因になります。

◎きざみカッター使用時に食材を取り出すときは、きざみカッターを取りはずしてからおこなう。

■ お手入れ・保管について



プラグを抜く

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。



ぬれ手禁止

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。



水ぬれ禁止

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。



指示に従う

お手入れのときは、必ずゴム手袋を着用する

●けがの原因になります。



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。

⚠ 注意

■ 電源コード・電源プラグについて



電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない

禁止

- ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎必ず電源プラグを持って引き抜く。



電源コードを持って本体を引っ張らない

禁止

- 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。



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。

指示に従う

■ 設置について



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

禁止

- 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。



直射日光があたる場所に、長時間設置しない

禁止

- 変色・変形の原因になります。



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

禁止

- 破損・感電・火災の原因になります。



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。

指示に従う

■ 使用について



業務用に使用しない

禁止

- 無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。



犬や猫などがいる部屋で使用するときは、十分注意する

指示に従う

- 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。



本体やきざみカッターなどの各部品の取り付けは、確実にこなう

指示に従う

- 食材が漏れたり、故障・けがの原因になります。
- ◎各部品を取りつけていない状態で運転しない。



本体を取りつけたり、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

プラグを抜く

- けがの原因になります。



食材を調理する以外の目的で使用しない

禁止

- 破損・故障・けがの原因になります。



50℃以上の熱い食材を、容器に入れない

禁止

- 吹きこぼれや、変色・変形・破損の原因になります。
- ◎食材は、常温に冷ましてから容器に入れる。



カッター軸、プレート軸、本体の接続部に、水分、食材、調理物が付着したまま使用しない

禁止

- 故障の原因になります。
- ◎付着したときは、必ずすぐにふき取る。



柑橘類の皮を、調理しない

禁止

- 変色・変質・破損の原因になります。

⚠ 注意

■ 使用について

 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。	 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ページ参照)
 1分以上の連続運転はしない ● 故障の原因になります。 ※ 定格時間は1分です。 運転した時間の合計が1分になったら、15分以上の休みを入れてください。15分以上の休みを入れずに運転をつづけると、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。	 運転が停止するまでは、本体やふたを取りはずさない ● 破損・故障・けがの原因になります。
 運転するときは、本体を手でしっかり持つ ● 食材がこぼれたり、破損・けがの原因になります。	 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。
 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、本体を容器から取りはずす。 ◎ 容器を持ち運ぶときは、両手でしっかり持つ。	 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。
 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

 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、においが取れなくなったり、変色・破損の原因になります。	 掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹きつけない ● 変色・変質・破損の原因になります。
 容器やふたなどの各部品を食器洗い乾燥機で洗ったり、食器乾燥器で乾燥させない 50℃以上のお湯で洗わない ● 変色・変形・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、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しない ● 傷・変色・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。

各部の名称

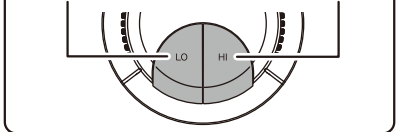
本体

操作部

運転ボタン

低速運転

高速運転



電源コード

電源プラグ

本体

本体を下から見た図

安全
スイッチ

水ぬれ厳禁

接続部

水ぬれ厳禁

ふた取っ手

ふた

ふた取っ手

ふたパッキン

ふたを真横から見た図

ふた

ふたパッキン

(白半透明色でやわらかいもの)
ふた裏面の外周部に取っつけて
あります。

おろし
プレート

■ おろしプレート

プレートを反転することで、
「細面」と「粗面」を使い
分けることができます。

「細面」



「粗面」



※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。

カッター刃
(4枚あります)

⚠ 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

接続部

きざみカッター
または
おろしプレート
を取りつけます。

カッター軸

プレート軸

容器

容器

※容器は、強化ガラスや耐熱ガラス製
ではありません。
強い衝撃を与えたり、急激な温度
変化を与えないでください。

軸受けピン

すべり止めリング

容器を真横から見た図

容器

すべり止
め
リング

(灰色でやわらかいもの)
容器底面の外周部に取っつけて
あります。

●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。

必ずお守りください

※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、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。

■ 調理禁止食材

※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、水分をきってから調理してください。

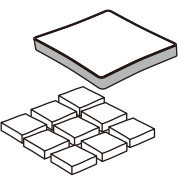
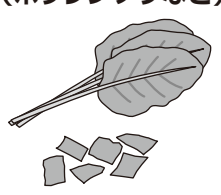
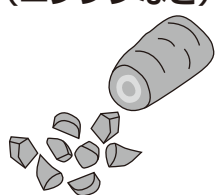
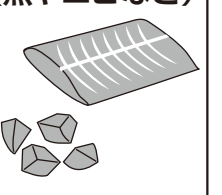
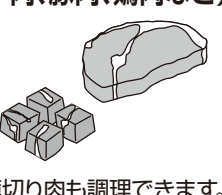
水分と一緒に調理すると、きざみカッターの回転によって水分が飛び散り、本体の接続部に付着して内部に入り込み、故障の原因になることがありますので、付着したときは必ずすぐにふき取ってください。

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 い か た きざみカッターを使用する

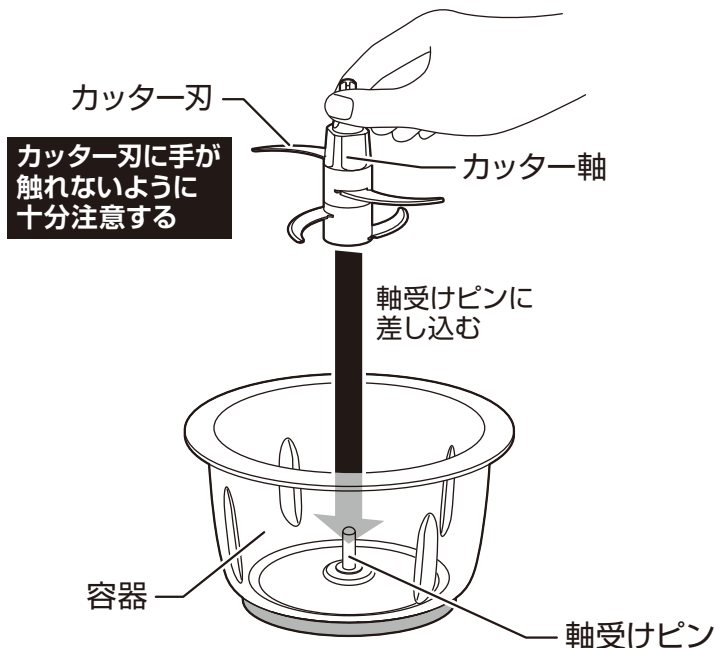
食材を準備する

食パン  みみを取り除き、 9等分に切る。	葉菜類 (ホウレンソウなど)  よく洗って 約2cm角に切る。	根菜類 (ニンジンなど)  皮をむいて 約2cm角に切る。	魚や甲殻類 (魚やエビなど)  皮、骨、頭、尾を 取り除き、約2cm 角に切る。	肉類 (牛肉、豚肉、鶏肉など)  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。
---	---	---	--	--

きざみカッターを取りつけて食材を入れる

※はじめて使用するときには、本体以外の各部品を水洗いしてください。

●カッター軸の上部を持って、カッター軸を軸受けピンに差し込みます。



注 意

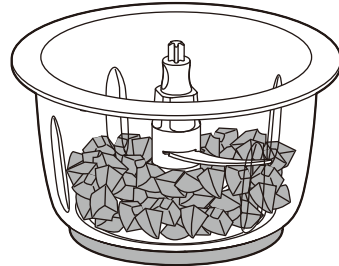
- ※きざみカッターを取りつけるときは、カッター軸の上部を持ってください。
カッター刃に手が触れて、けがをしないように十分注意してください。
- ※きざみカッターを取りつける前に、食材を容器に入れないでください。
きざみカッターが浮いた状態になり、運転できません。

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 つづき

- 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)
最大調理容量以上の食材を、
調理しない。
(15ページ参照)

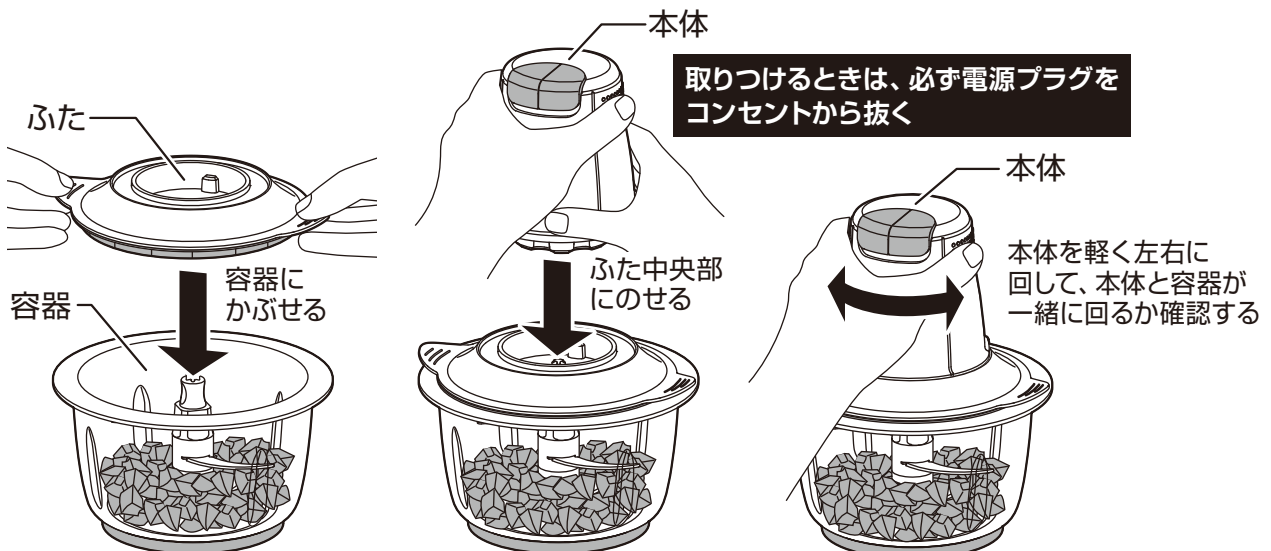


注 意

※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。

ふたと本体を取りつける

- ふたを容器にかぶせます。
- 本体をふた中央部にのせます。(本体の接続部とカッター軸の接続部をかみ合わせます)
- 本体を軽く左右に回して、本体と容器が一緒に回るか確認します。
(正しく取り付けられていないと本体だけが回り、安全スイッチが働いて運転しません)



使 い か た きざみカッターを使用する

電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグを根元まで、確実にコンセントに差し込みます。
※運転ボタンを押しながら、電源プラグを差し込まないでください。

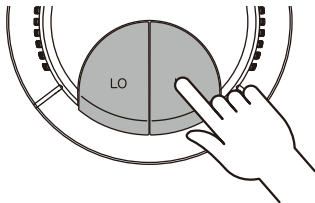


結束バンドを必ずはずし
電源コードを必ず伸ばす

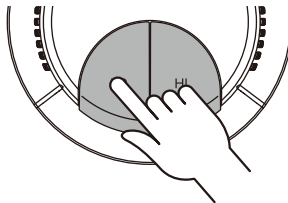
調理する

- 本体を手でしっかり持ち、「HI」ボタンを押して運転します。
(運転ボタンを押している間だけ運転します)
- 運転ボタンを押したり、離したりすることで、間欠運転ができます。

■ HI (高速 運転)

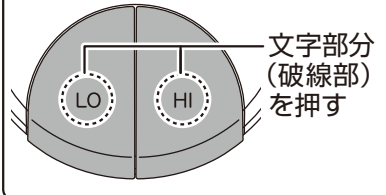


■ LO (低速 運転)



運転ボタンは「HI」と「LO」がありますが、
通常は「HI」で運転します。
玉ねぎなどのやわらかい食材のみを調理するときは、
「LO」で運転すると調理しやすくなります。

※運転ボタンを押すときは、
「HI」や「LO」の文字部分
(ボタンの中央部)を押して
ください。
文字部分以外を押すと、
運転しないことがあります。



運転中は、本体をしっかり持つ

⚠ 注意



1分以上の連続運転はしない

- 故障の原因になります。
- ※定格時間は1分です。
運転した時間の合計が1分になったら、15分以上の休みを入れてください。
15分以上の休みを入れずに運転をつづけると、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、すぐに運転ボタンから手を離して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、水分をきってから調理してください。
水分を一緒に調理すると、きざみカッターの回転によって水分が飛び散り、本体の接続部に付着して内部に入り込み、故障の原因になることがあります。

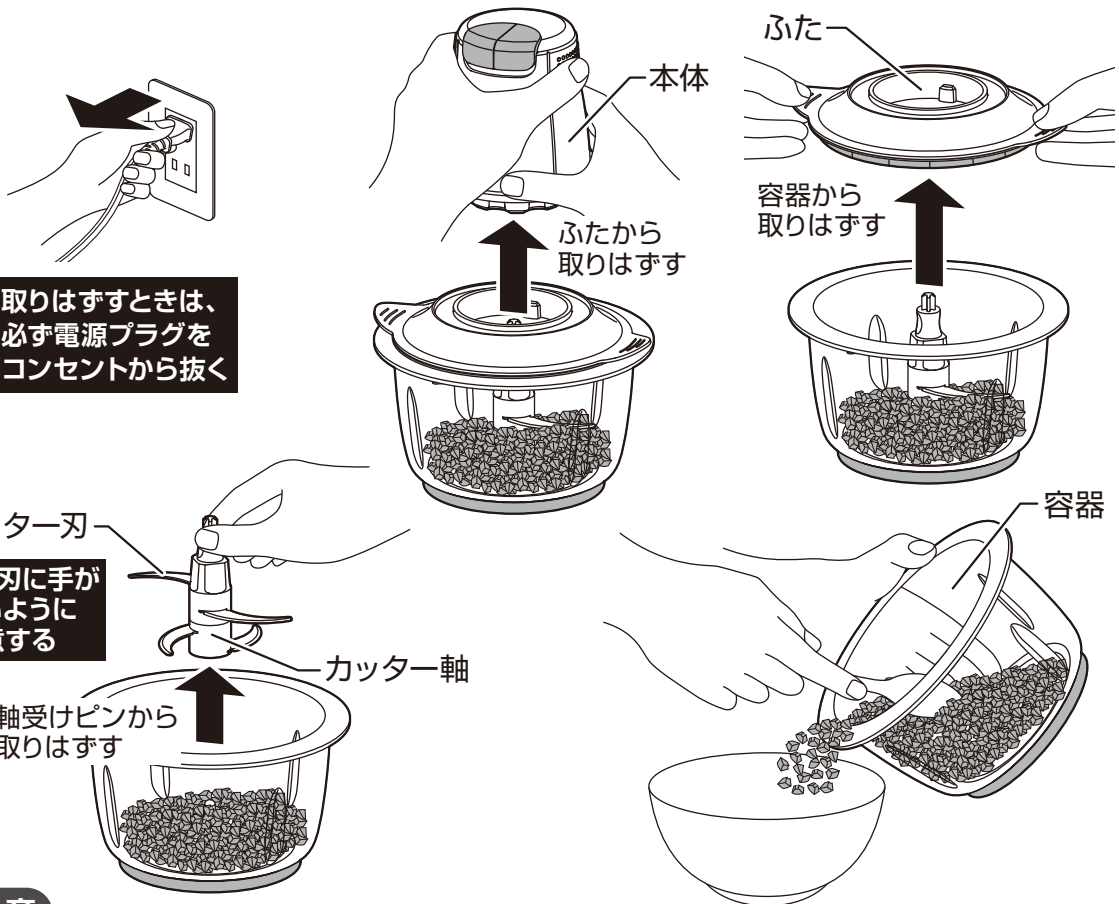
お知らせ

- 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。
- 本体を持ち上げて、取りはずします。
- ふたを取りはずします。
- カッター軸の上部を持って、きざみカッターを持ち上げて取りはずします。
- スプーンや箸などを使用して、調理物を取り出します。
(市販のへらなどを使用すると、取り出しやすくなります)



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スプーンなど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、カッター軸の上部を持ってください。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。

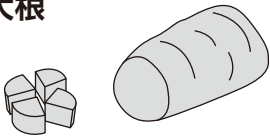
お知らせ

- 食材によっては、食材の色素がふたなどの樹脂部品に付着します。調理後早めにお手入れをすることで、色素の付着を軽減できます。

使いかた おろしプレートを使用する

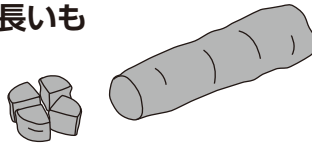
食材を準備する

大根



皮をむいて
約2cm角に切る。

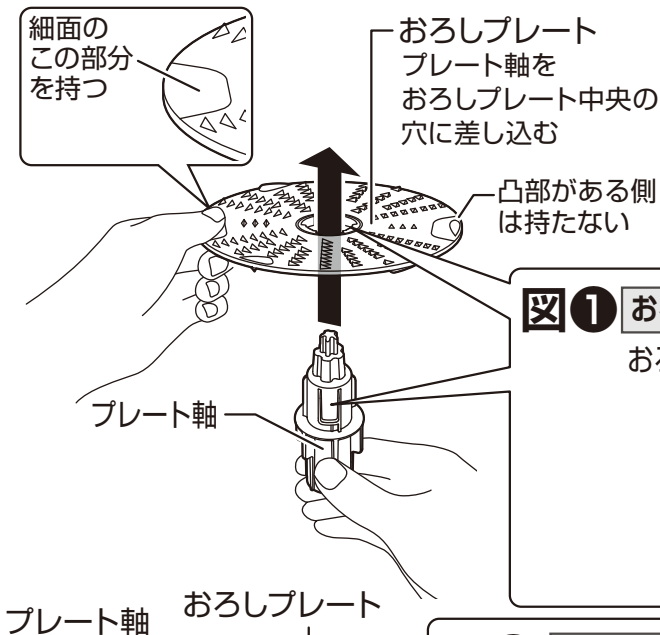
長いも



皮をむいて
約2cm角に切る。

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ます。
- 下記の図①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。
- 下記の図②を参照して、確実にプレート軸を右に回します。



反転することで使い分けできます

「細面」

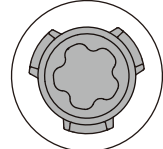
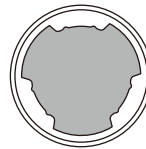


「粗面」



図① おろしプレートとプレート軸を真上から見た図

おろしプレート中央の穴 プレート軸



おろしプレート中央の穴とプレート軸の
形状を合わせて差し込む

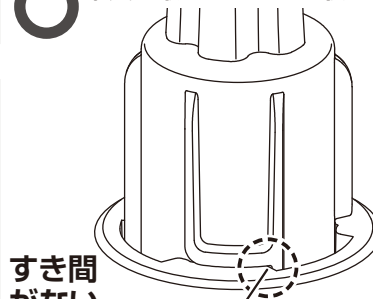
図② おろしプレートとプレート軸の取り付け部拡大図



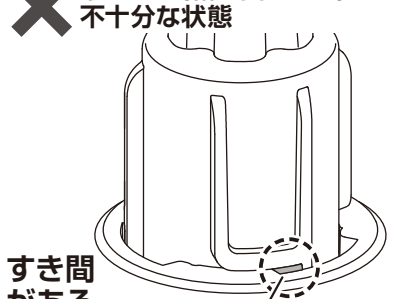
確実に取り付けられた状態



取り付け(軸の回しかた)が
不十分な状態



すき間
がない



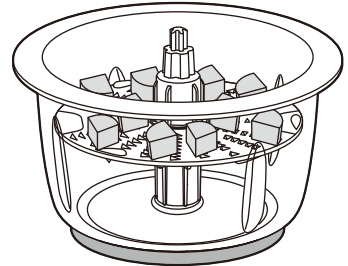
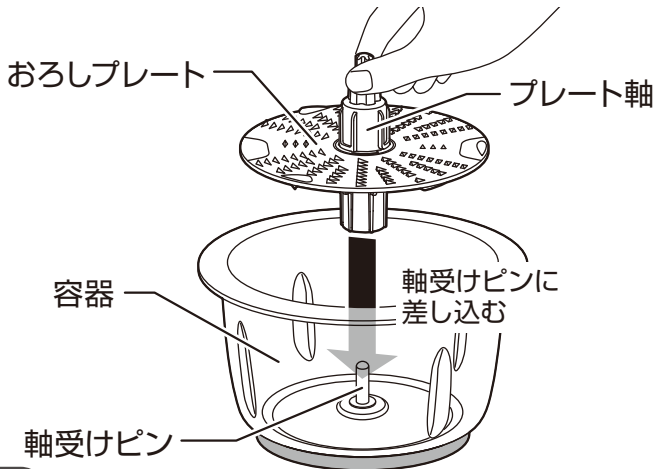
すき間
がある

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。

おろしプレートを取りつけて食材をのせる つづき

- プレート軸の上部を持って、プレート軸を軸受けピンに差し込みます。
- 準備した食材を、おろしプレートの上にのせます。



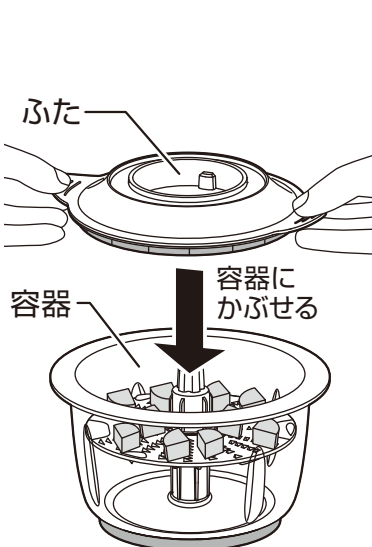
調理禁止食材を、調理しない。
(6ページ参照)
最大調理容量以上の食材を、
調理しない。
(15ページ参照)

注 意

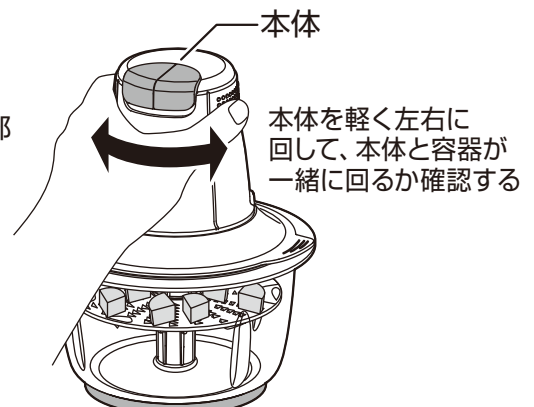
- ※ おろしプレートを取りつけるときは、プレート軸の上部を持ってください。
おろしプレートの突起で、けがをしないように十分注意してください。
- ※ 食材は、できるだけバランスよくおろしプレートにのせてください。
- ※ とろろを調理するときは、必ず長いもで調理してください。

ふたと本体を取りつける

- ふたを容器にかぶせます。
- 本体をふた中央部にのせます。(本体の接続部とプレート軸の接続部をかみ合わせます)
- 本体を軽く左右に回して、本体と容器が一緒に回るか確認します。
(正しく取り付けられていないと本体だけが回り、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

おろしプレートを使用する

電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグを根元まで、確実にコンセントに差し込みます。

※運転ボタンを押しながら、電源プラグを差し込まないでください。



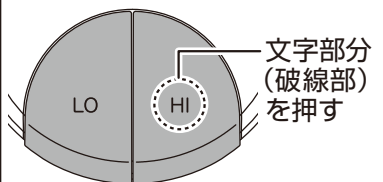
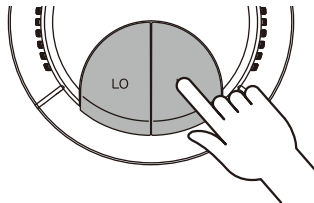
結束バンドを必ずはずし
電源コードを必ず伸ばす

調理する

- 本体を手でしっかり持ち、「HI」ボタンを押して運転します。
(運転ボタンを押している間だけ運転します)
- 運転ボタンを押したり、離したりすることで、間欠運転ができます。

※運転ボタンを押すときは、「HI」の文字部分(ボタンの中央部)を押してください。
文字部分以外を押すと、運転しないことがあります。

■ HI (高速 運転)



⚠ 注意



禁止

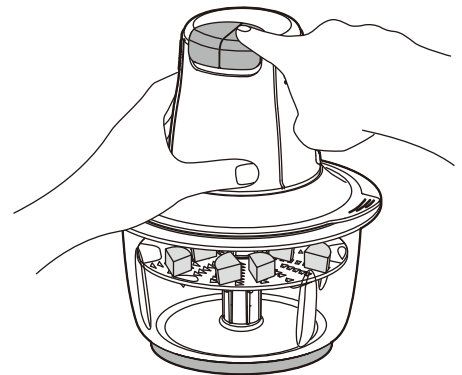
1分以上の連続運転はしない

- 故障の原因になります。

※定格時間は1分です。

運転した時間の合計が1分になったら、15分以上の休みを入れてください。

15分以上の休みを入れずに運転をつづけると、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、本体をしっかり持つ

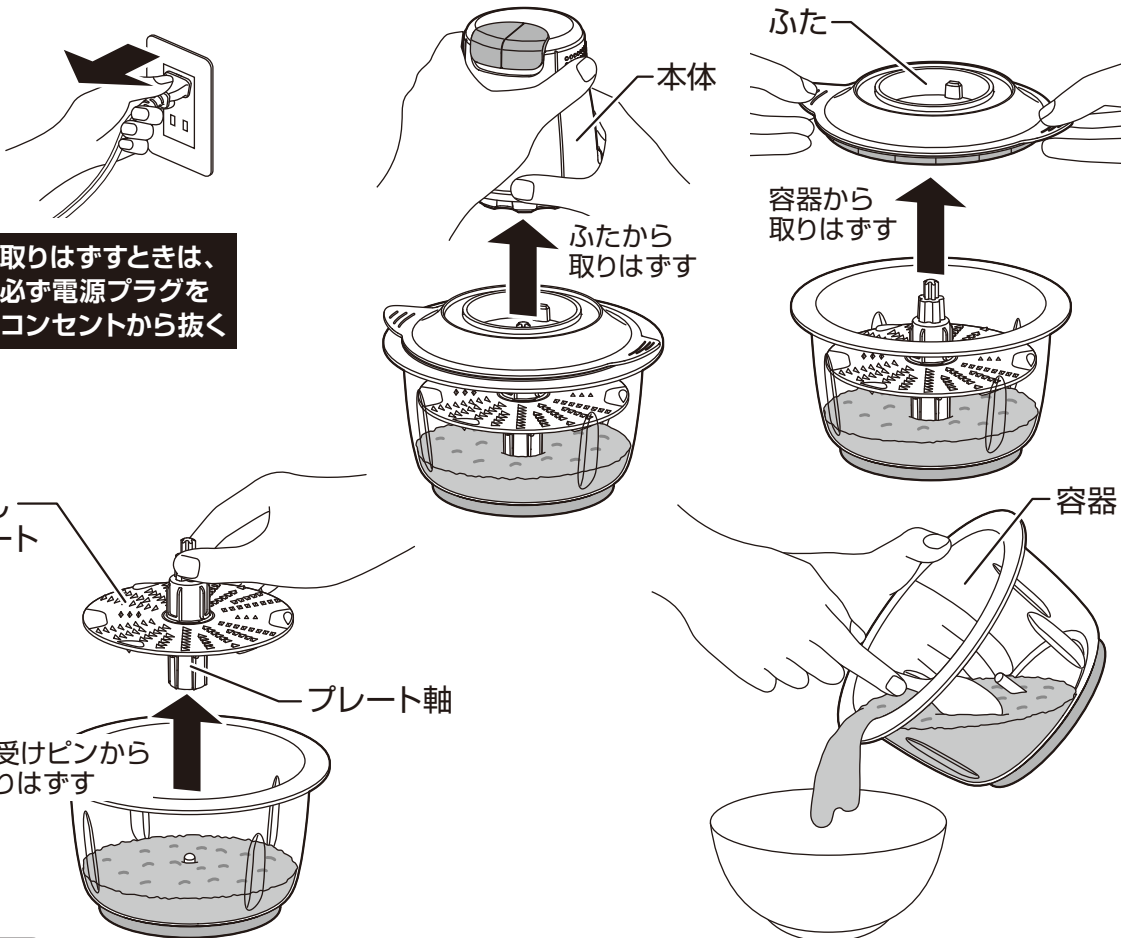
お知らせ

- 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。
- 本体を持ち上げて、取りはずします。
- ふたを取りはずします。
- プレート軸の上部を持って、おろしプレートを持ち上げて取りはずします。
- スプーンなどを使用して、調理物を取り出します。
(市販のヘラなどを使用すると、取り出しやすくなります)



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、プレート軸の上部を持ってください。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。

お知らせ

- 食材によっては、食材の色素がふたなどの樹脂部品に付着します。調理後早めにお手入れをすることで、色素の付着を軽減できます。

調理容量と運転時間の目安

- 下記に記載の運転時間と調理レシピに記載の運転時間は、「HI」で運転したときの目安です。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。
- 下記に記載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。

きざみカッター使用時の目安

食材	最大調理容量	「HI」運転時の運転時間(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	10秒～15秒	皮をむいて、約2cm角に切る。
白身魚、エビ(すり身)	400g	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。

- 構造上きざみきれない食材が残ることがあります。
- ※きざみカッター使用時は、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。

おろしプレート使用時の目安

食材	最大調理容量	プレート面	「HI」運転時の運転時間(目安)	食材の下準備
大根(大根おろし)	250g	細面 粗面	40秒～50秒	皮をむいて、約2cm角に切る。
長いも(とろろ)	250g	細面 粗面	40秒～50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。
- ※おろしプレート使用時は、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。

運転時間について

- 1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)
- ※ただし運転するごとに最大調理容量を超えないように十分注意し、途中で食材を入れる時間を含み、実際に運転した時間の合計が1分になったら15分以上休みを入れてください。休みを入れずに運転をつづけると、故障の原因になります。

△ 注意



禁止

1分以上の連続運転はしない

- 故障の原因になります。

※定格時間は1分です。

運転した時間の合計が1分になったら、15分以上の休みを入れてください。

15分以上の休みを入れずに運転をつづけると、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。

調理容量と運転時間の目安

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】

- 様子を見ながら運転ボタンを押したり、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、スプーンなどで落としてから調理します。

【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。

調理レシピ

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】

きざみカッターで調理

- 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「HI」ボタンを押して、40秒～50秒運転します。
- ⑥できあがったタネを、小判型に形を整え、中央を少しくぼませます。

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】

きざみカッターで調理

- 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「HI」ボタンを押して、45秒～55秒運転します。
- ⑥できあがったタネを、餃子の皮で包みます。

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。

※お手入れをする前に、各部品を取りはずしてください。

※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。

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。

※お手入れするときは、食器洗い乾燥機で洗わないでください。

※お手入れに、食器用中性洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにふき取るか、洗い流してください。

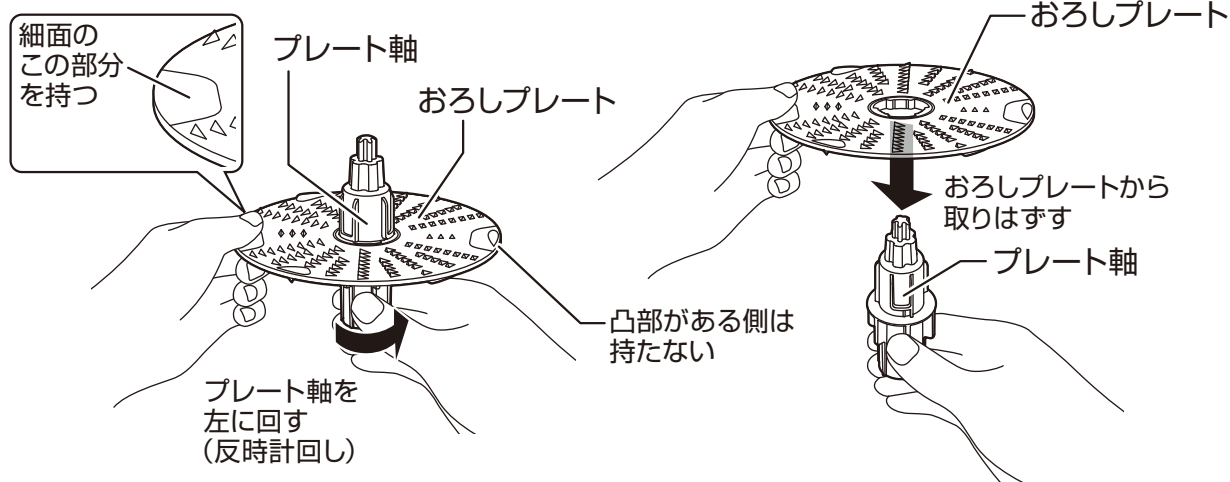
洗剤が残っていると、変色・破損の原因になります。

※お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、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・変色・破損の原因になります。

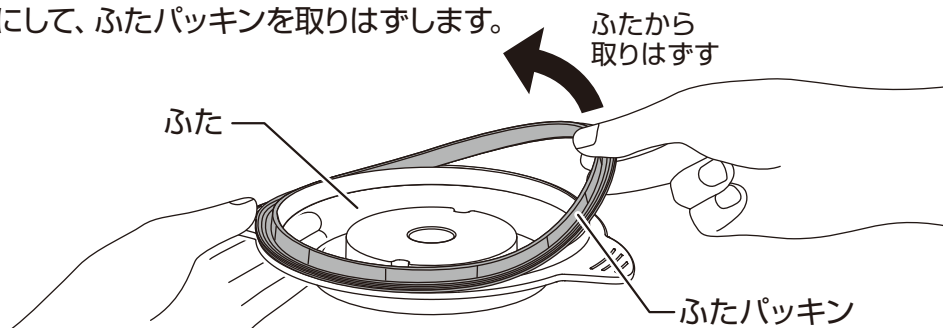
おろしプレートとプレート軸の取りはずし（おろしプレートを使用したとき）

●プレート軸を左に回して、取りはずします。



ふたパッキンの取りはずし

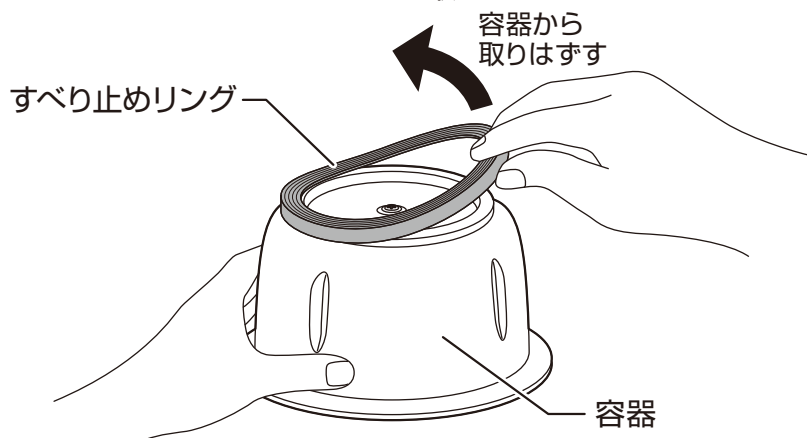
●ふたを逆さまにして、ふたパッキンを取りはずします。



お手入れと保管

すべり止めリングの取りはずし

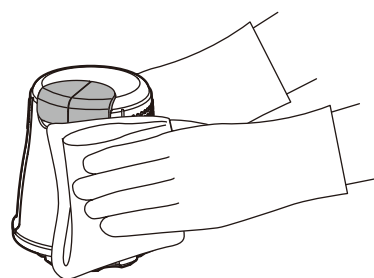
- 容器を逆さまにして、すべり止めリングを取りはずします。



本体のお手入れ

●丸洗いできません

- 調理くずや汚れは、水やぬるま湯にやわらかいふきを浸して、よくしぼってふき取ります。
- 落ちにくい汚れは、水やぬるま湯で薄めた食器用中性洗剤にやわらかいふきを浸して、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で、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。



容器、ふた、ふたパッキン、すべり止めリングのお手入れ

●丸洗いできます

- 食器用中性洗剤を、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で水分をふき取ってよく乾燥させます。

※お手入れ後は、ふたパッキンとすべり止めリングを必ず取りつけてください。



注意

※容器底面のネジをゆるめたり、取りはずさないでください。調理物が漏れたり、振動する原因になります。

お知らせ

- 食材によっては、食材の色素がふたなどの樹脂部品に付着します。調理後早めにお手入れをすることで、色素の付着を軽減できます。

お手入れと保管

きざみカッター、おろしプレート、プレート軸のお手入れ

●丸洗いできます

- 食器用中性洗剤を、ブラシに数滴つけて水洗いし、付着した調理物をしっかり落とします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、よく乾燥させます。

⚠ 警告

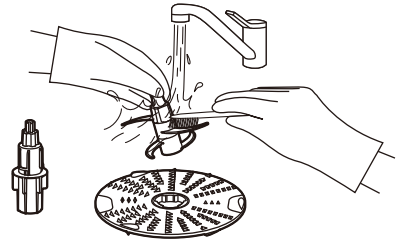


カッター刃は、鋭利なので
直接手で触れない

接触禁止

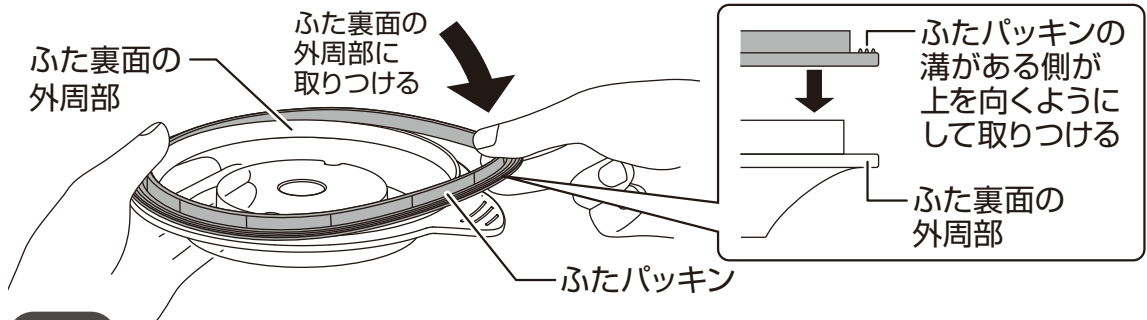
●けがの原因になります。

きざみカッターをお手入れ
するときは、軸の上部を
持ってブラシで洗う



ふたパッキンの取り付け

- ふたを逆さまにして、裏面の外周部にふたパッキンを取りつけます。



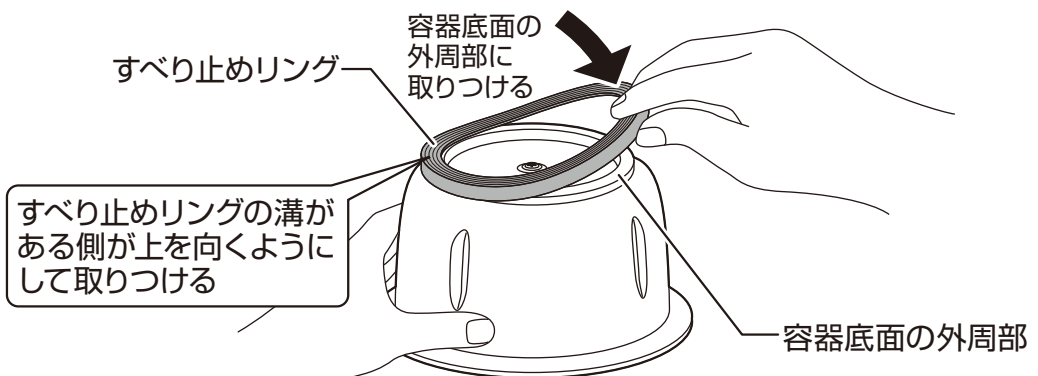
注意

※ふたパッキンは、確実に取りつけてください。

ふたパッキンの取り付け忘れ、ねじれ、ズレがあると、調理物が漏れる原因になります。

すべり止めリングの取り付け

- 容器を逆さまにして、すべり止めリングを底面の外周部に取りつけます。



注意

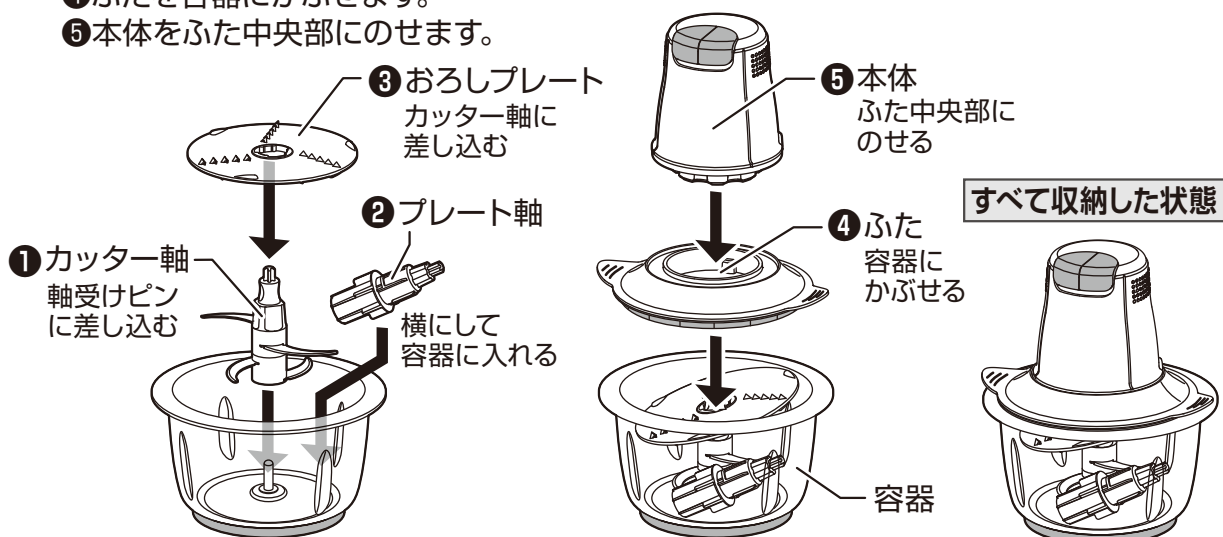
※すべり止めリングは、確実に取りつけてください。

すべり止めリングの取り付け忘れがあると容器が滑り、破損・けがの原因になります。

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)
- 容器にきざみカッター、おろしプレート、プレート軸を入れた状態で下記のように収納できます。
 - ①カッター軸 (きざみカッター) を軸受けピンに差し込みます。
 - ②プレート軸を容器に入れます。
 - ③おろしプレートを、カッター軸に差し込みます。(おろしプレート中央の穴に差し込みます)
 - ④ふたを容器にかぶせます。
 - ⑤本体をふた中央部にのせます。



注 意

※電源コードの根元を曲げたり、本体に巻きつけたり、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	AC 100V (50-60Hz共用)
消 費 電 力	250W
定 格 時 間	1分間以内 (1分間使用ごとに15分間以上休止)
最大調理容量	500g (ハンバーグの場合)
製 品 寸 法(約)	幅:190mm (ふた取っ手含む) ×奥行:180mm×高さ:225mm
製 品 質 量(約)	1.7kg
コ ー ド 長(約)	1.4m
安 全 装 置	電流ヒューズ、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。

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、確実にコンセントに差し込んでください。
	●本体が確実に取り付けられていますか？	●安全スイッチが働いています。本体を確実に取り付けてください。
	●1分以上の連続運転や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せんか？	●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、軸受けピン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	●ふたパッキンが正しく取り付けられていますか？	●ふたパッキンを正しく取りつけないおしてください。
	●ふたが確実に取り付けられていますか？	●ふたを確実に取り付けてください。
	●ふたやふたパッキンの周辺に異物が付着していませんか？	●ふたやふたパッキンをお手入れしてください。
ふたなどの 樹脂部品が変色 したり、ひび割れ がある	●食材や調理物が、ふたなどの樹脂部品に付着したまま、長時間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。 長時間放置すると、樹脂部品が変色する原因になります。
	●柑橘類の皮を、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）を調理すると、樹脂部品の変色やひび割れの原因になります。 ひび割れたときは、樹脂部品を交換してください。

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。
 - 運転中に電源コードを動かすと、運転が停止する。
 - 製品に触れるとピリピリと電気を感じる。
 - こげ臭いなどの異臭がする。
 - 異常に熱くなる。
 - 異常な振動がある。
 - 異常な音がする。
 - 本体や各部品が変形・ひび割れ・破損している。
 - その他の破損・故障・異常がある。
- 電源プラグやコンセントに、ほこり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
運転を停止し、必ず電源
プラグをコンセントから
抜き、必ず販売店に点検・
修理を依頼してください。

ほこり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

●この製品は、保証書がついています。

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。

●この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

ふたパッキンやすべり止めリングなどの
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、下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、商品名・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、保証書に記載の商品名・品番をお知らせください。

S-210521