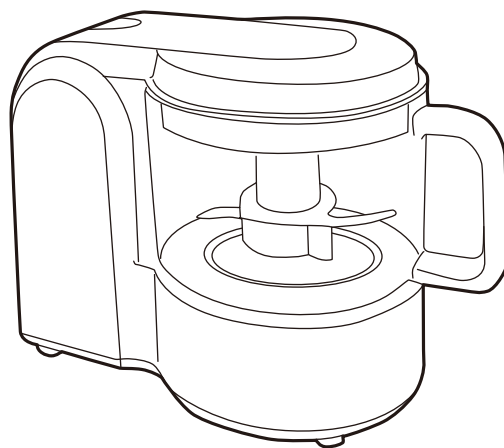


# 取扱説明書

家庭用

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

## フードプロセッサー CFP-S501



### も く じ

安全上のご注意	1～3
各部の名称とはたらき	4～5
ご使用の前に	5
使いかた	6～9
調理例	10～11
お手入れと保管	12～13
仕 様	13
故障かな?と思ったら	14
アフターサービスについて	14

この商品は、海外ではご使用になれません。  
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まして誠にありがとうございました。
- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになった後は、大切に保管してください。

# 安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いにな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、誤った取扱いをすると、死亡又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、誤った取扱いをすると、軽傷や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。図の中や近く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いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。



## 警告



禁止

交流100V以外での使用やコンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしない

- 延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、コンセント部が異常発熱して、発火・火災の原因になります。



分解禁止

修理技術者以外の人には、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

- 感電や発火したり、異常動作してけがの原因になります。
- ※故障と思われるときは、お買上げの販売店に点検・修理をご相談ください。



禁止

傷んだ電源コードや電源プラグは使用しない。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・発火の原因になります。



指示に従う

本体に異常・故障・破損があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなる時は、直ちに使用を中止する

- 火災・感電・けがの原因になります。すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買上げの販売店に点検・修理をご相談ください。



指示に従う

電源プラグは根元まで確実に差し込む

- 感電や発熱による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。電源プラグにピンやゴミを付着させない

- 刃や刃の取り付け面にピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

- けが・やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

# 警告



禁止

電源コードを傷付けたり、破損させたり、熱器具に近付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない

- また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災・感電の原因になります。
- ※結束バンドは必ず外す。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

- 感電・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 故障・感電・ショート・火災の原因になります。



プラグを抜く

容器やふたなどの取り付けや取り外しするとき、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

- 不意に動作してけがをしたり、ショート・感電の原因になります。



指示に従う

調理物を容器から取り出すときやお手入れのときはカッターの刃に注意する

- けがの原因になります。



禁止

開口部やすき間にピンや針金、金属物などの異物を入れない

- 感電や異常動作してけがをする原因になります。



接触禁止

カッターの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。



禁止

安全スイッチを細い棒などで押さない

- 不意に動作してけがをしたり、故障の原因になります。



禁止

運転中やカッター、おろしプレートが完全に停止するまでは容器やふたなどの取り付けや取り外しはしない

- 食材がこぼれたり、けが・故障の原因になります。



禁止

運転中やカッター、おろしプレートが完全に停止するまでは容器の中に指・スプーン・箸など食材以外のものを入れない

- けが・故障の原因になります。



禁止

お子様や取り扱いに不慣れな方だけで使用しない。

乳幼児の手の届く所で使用したり、保管しない

- 感電・けがの原因になります。



禁止

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。



指示に従う

包装用ポリ袋はお子様の手が届かない場所に保管する

- 誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。



# 注意



指示に従う

1回の運転は1分間以内とする

- モーター故障などの原因になります。1分間以上の連続運転はしないでください。1分間ごとに20分間以上の休みを入れてください。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

- 感電やショートして発火することがあります。※必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

# ⚠ 注意



指示に従う

**カッターやおろしプレートが完全に停止したのを確認してから電源プラグを抜き差しする**

- けが・故障の原因になります。



禁止

**電源コードを持って本体を引きずらない**

- 故障・事故の原因になります。



禁止

**40℃以上のお湯で容器やふたなどを洗ったり、40℃以上の熱い食材を容器に入れない**

- 変形・変色・破損の原因になります。



禁止

**容器やふたなどを電子レンジ・オーブンレンジ・食器洗い乾燥機などで使用しない**

- やけど・変形・破損の原因になります。



禁止

**不安定な場所や次の場所で使用しない**

- 故障・けが・感電・火災の原因になります。
- 火気（コンロ・ストーブ）などの近くや直射日光のあたる所。
- 高温（40℃以上）になる所。
- ほこりや金属片の多い所。
- 油や油煙・引火性のガスのある所。
- 雨や水のかかる場所や湿気の多い所。



指示に従う

**食材が多すぎたり、その他の原因でカッターの回転が遅かったり、停止したときはすぐに運転を中止する**

- 故障・けが・事故の原因になります。



禁止

**本体に容器やふたなどを取り付けていない状態で運転しない**

- けが・故障の原因になります。
- ※必ず容器やふたなどを取り付け、食材を入れてから運転してください。



禁止

**運転中に本体を持ち運んだりしない**

- けが・故障の原因になります。



禁止

**カラ運転や極端に少ない食材で運転しない**

- けが・故障の原因になります。



指示に従う

**移動や持ち運ぶときは注意する**

- 本体や容器など落下すると破損・故障・けがの原因になります。



禁止

**本体や容器などを落としたり、強い衝撃を与えない**

- 故障・破損・感電の原因になります。



指示に従う

**容器などは確実に取り付け、ふたを手でしっかり押さえて運転する**

- けが・故障の原因になります。



禁止

**本製品は一般家庭用です。絶対に業務用には使用しない**

- 本製品に無理な負担がかかり、火災・事故・故障の原因になります。



指示に従う

**容器から調理物を取り出すときは、付属品のヘラを使用して取り出す**

- けがの原因になります。



禁止

**調理以外の目的で使用しない**

- けが・故障の原因になります。



禁止

**掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹き付けない**

- 変質・破損などにより、けが・事故の原因になります。



禁止

**お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない**

- 製品の変質や劣化による破損・故障・けが・事故の原因になる場合があります。
- ※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。

# 各部の名称とはたらき

運転スイッチ部  
(PUSHの刻印)  
※運転するとき  
はここを押します。

スイッチ用凸部

マグネット

つまみ

カッター

※このカッターで  
きざむ、まぜる  
の調理をします。

※カッターまたは  
おろしプレートを取り付けます。

容器(ガラス製)

※取り扱いには丁寧  
におこなってください。  
破損の原因になり  
ます。

運転スイッチ

※ふたのスイッチ用凸部が  
ここを押します。

本体

安全スイッチ

※本体に容器が確実に  
取り付けられていない  
と、運転スイッチ部を  
押ししても運転し  
ません。

ふた

ヘラ

プレートつまみ

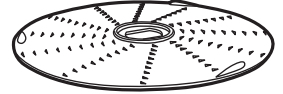
※逆ネジです。  
締め付けるときは左  
(反時計回し)  
ゆるめるときは右  
(時計回し)

おろしプレート

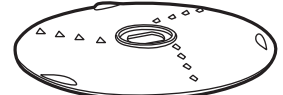
※このプレートで大根  
おろしやとろろを調  
理します。

プレートの表と裏で「**細め**」  
「**粗め**」に使い分け  
ます。

■細め(細面)



■粗め(粗面)



プレート軸

取っ手

回転軸

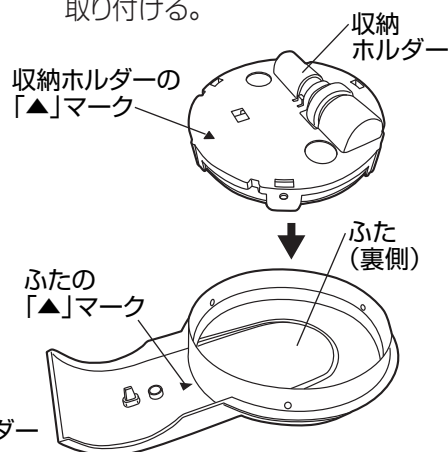
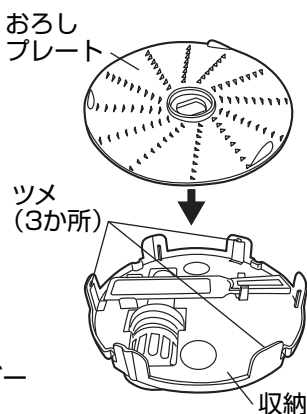
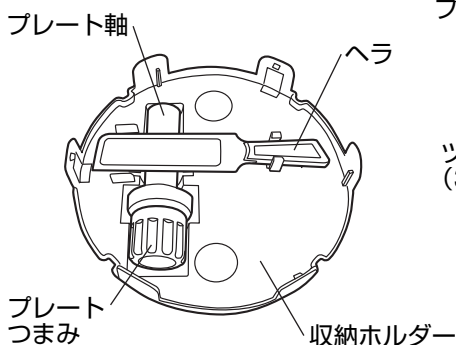
電源コード

電源プラグ

# 各部の名称とはたらき つづき (収納のしかた)

## ■プレート軸、ヘラ、おろしプレートの収納と収納ホルダーの取り付けかた

- ① 先にプレート軸を収納し、次にヘラを収納する。  
※プレートつまみはプレート軸に締め付ける。
- ② おろしプレートは収納ホルダーに取り付ける。(ホルダーのツメ3か所に引っ掛ける)
- ③ 収納ホルダーの「▲」マークとふた裏側の「▲」マークを合わせて取り付ける。



## ご使用前に

- はじめてお使いになるときは、12～13ページの「お手入れと保管」を参照して各部品を水洗いする。
- 下記食材を調理するとカッターが破損するなど、けがや故障の原因になります。

### 必ずお守りください

#### 次のような食材は調理できません。

固い食材……………コーヒー豆、すじ肉、乾燥したパン、するめ、干しいたけ、固い乾物類（乾燥大豆・だし昆布）、冷凍した食品、氷 など  
※カッターの刃を傷めたり、モーターに負担がかかり故障の原因になります。

粘りけの強い食材…納豆、じねんじょ、つくね芋、いちょう芋 など  
※調理物が漏れたり、故障の原因になります。

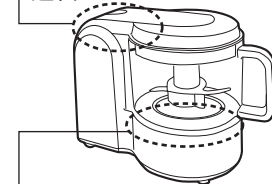
**とろろを調理するときは、必ず長芋で調理してください。**

### 安全スイッチについて (2つの安全スイッチ構造)

■ 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. 容器が本体に確実に取り付けられていないと、運転スイッチ部「PUSH」を押しても運転しません。
2. 容器にふたをした状態で運転スイッチ部「PUSH」を押さないと運転しません。ふたにはマグネットが付いており、ふたをして「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)

※ 運転スイッチはふたで押さないと運転しません



※ 異物が挟まって容器が浮くなどしていると運転しません

# 使いかた

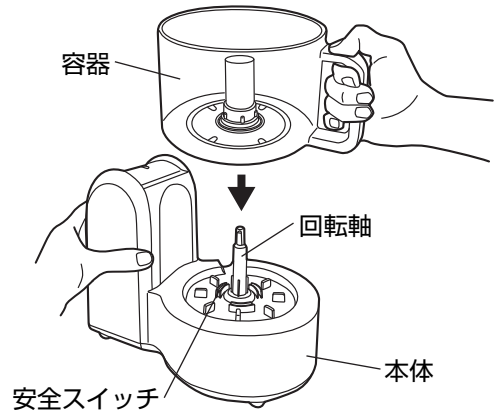
## きざむ・まぜるの手順 (カッター使用)

### 1 本体に容器を取り付ける

- 本体を手でしっかり支え、容器を本体に差し込み確実に取り付ける。

#### ご使用上の注意

- ※ 容器が確実に取り付けられていないと「安全スイッチ」が働いて、運転スイッチ部「PUSH」を押しても運転しません。



### 2 カッターを取り付ける

- 回転軸にカッターを差し込み、回転軸とカッターをかみ合わせる。(カッターをつまんで軽く左右に回して、カッターが回転しなければかみ合っています)

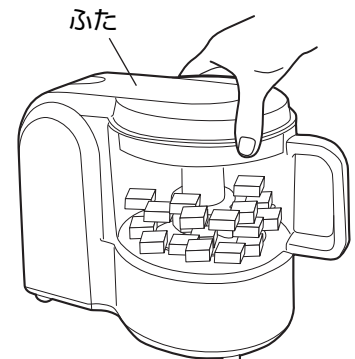
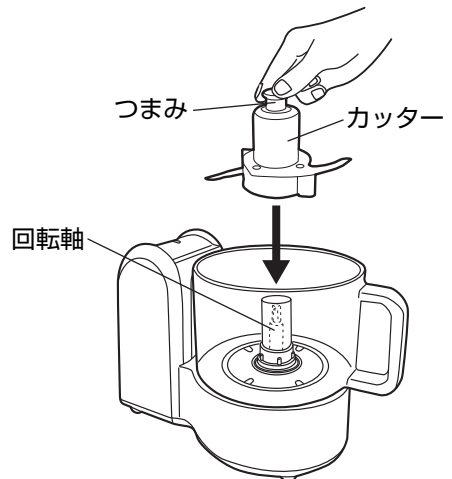
#### 警告



- カッターの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。

接触禁止

- ※ カッターを持つ場合は、必ずつまみを持ってください。



### 3 食材を容器に入れる

- カットした食材を容器に入れる。(カットのしかたなどは10～11ページの「調理例」を参照する)

#### ご使用上の注意

- ※ コーヒー豆、すじ肉、乾燥したパン、するめ、干しいたけ、固い乾物類(乾燥大豆・だし昆布)、冷凍した食品、氷などの固い食材は入れないでください。

### 4 ふたを取り付け、電源コードの結束バンドを必ず外し、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む。
- ※ 運転スイッチ部「PUSH」を押した状態で電源プラグをコンセントに差し込まない。
- カッターが回転してけがの原因になります。

#### 警告



- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
- 感電・けがの原因になります。

ぬれ手禁止

# 使いかた つづき

## 5 ふたを手でしっかり押さえ、運転する

- ふたを手でしっかり押さえ、運転スイッチ部「PUSH」を押す。
- 食材の種類やお好みのできあがり状態により運転時間を調節する。
- ※運転スイッチ部「PUSH」を押している間だけカッターが回転します。
- ※食材が容器の内側に付着して調理しにくいときは運転を停止し、ヘラを使って落としてから調理する。
- ※食材が多すぎるなどでカッターの回転が遅かったり、動作しない場合はすぐに運転を停止し、食材を減らしてください。

### ご使用上の注意

- ※容器にふたをして、運転スイッチ部「PUSH」を押さないと運転しません。(ふた以外の物で押しても運転しません)

### ⚠ 注意

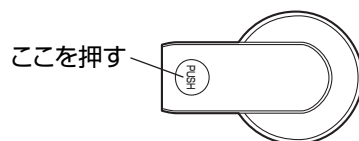


指示に従う

#### 1回の運転は1分間以内とする

- モーター故障などの原因になります。1分間以上の連続運転はしないでください。1分間ごとに20分間以上の休みを入れてください。

ふたを真上から見た図



運転スイッチ部「PUSH」を押す



## 6 調理が終わったら電源プラグをコンセントから抜き、ふたや容器などを取り外す

- カッターが完全に停止したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜いて取り付けと逆の順序で各部品を取り外す。
- できあがった調理物はヘラを使用して取り出す。

### ⚠ 警告



指示に従う

調理物を容器から取り出すときやお手入れのときはカッターの刃に注意する

- けがの原因になります。



プラグを抜く

容器やふたなどの取り付けや取り外しのとき、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

- 不意に動作してけがをしたり、ショート・感電の原因になります。



# 使いかた つづき

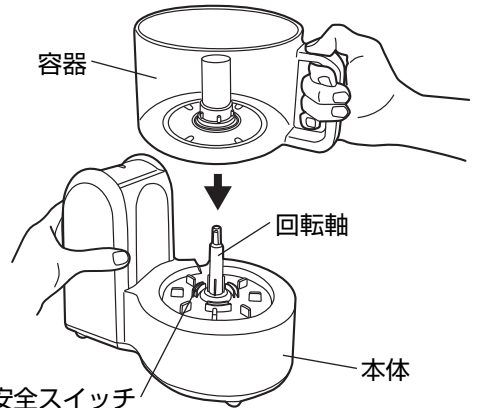
## おろしの手順 (おろしプレート使用)

### 1 本体に容器を取り付ける

- 本体を手でしっかり支え、容器を本体に差し込み確実に取り付ける。

#### ご使用上の注意

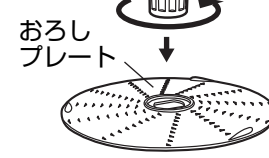
- ※ 容器が確実に取り付けられていないと「安全スイッチ」が働いて、運転スイッチ部「PUSH」を押しても運転しません。



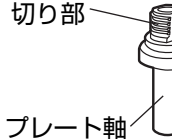
安全スイッチ

プレートつまみ

おろしプレート



ネジ切り部

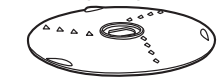


プレートの表と裏で「細め」「粗め」に使い分けます。

■ 細め (細面)



■ 粗め (粗面)



### 2 おろしプレートを組み立てる

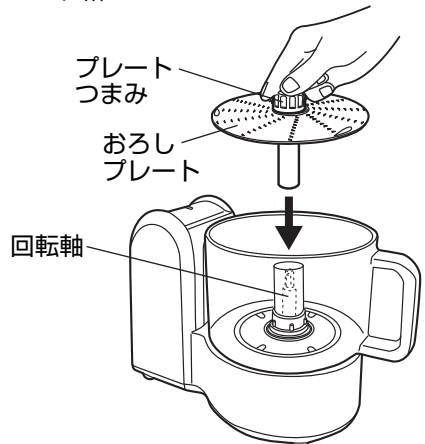
- お好みに応じておろしプレートの細面、粗面を選び、選んだ面を上にしてプレート軸のネジ切り部に差し込みます。
  - プレートつまみをプレート軸のネジ切り部にしっかりと締め付ける。
- ※ 締め付けるとき、通常のネジとは逆方向 (反時計回し) へ回してください。

#### ご使用上の注意

- ※ おろしプレートは樹脂製ですが、プレートの刃の部分は先が尖っており、持ち方や扱い方によってはけがをすることがありますので、取り扱いには充分注意してください。

### 3 おろしプレートを取り付ける

- 組み立てたおろしプレートを回転軸に差し込み、おろしプレートを回転軸にかみ合わせる。(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回転しなければかみ合っています)
- ※ おろしプレートを持つときは、必ずプレートつまみを持ってください。

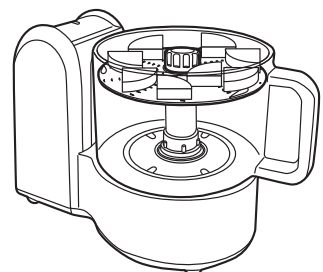


### 4 食材をおろしプレートの上に乗せる

- カットした食材をおろしプレートの上に乗せる。(カットのしかたなどは10~11ページの「調理例」を参照する)

#### ご使用上の注意

- ※ 納豆、じねんじょ、つくね芋、いちょう芋などの粘りけの強い食材は入れないでください。



# 使いかた つづき

## 5 ふたを取り付け、電源コードの結束バンドを必ず外し、電源プラグをコンセントに差し込む

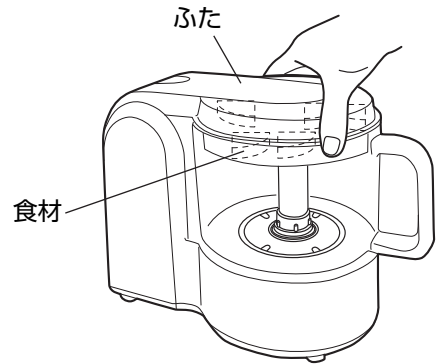
- 電源プラグを根元まで確実にコンセントに差し込む。
- ※運転スイッチ部「PUSH」を押した状態で電源プラグをコンセントに差し込まない。カッターが回転してけがの原因になります。

### 警告



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない  
●感電・けがの原因になります。

ぬれ手禁止



## 6 ふたを手でしっかり押さえ、運転する

- ふたを手でしっかり押さえ、運転スイッチ部「PUSH」を押す。
- 食材の種類やお好みのできあがり状態により運転時間を調節する。
- ※運転スイッチ部「PUSH」を押している間だけおろしプレートが回転します。
- ※食材が多すぎるなどでおろしプレートの回転が遅かったり、動作しない場合はすぐに運転を停止し、食材を減らしてください。

### ご使用上の注意

※容器にふたをして、運転スイッチ部「PUSH」を押さないと運転しません。(ふた以外の物で押しても運転しません)

### 注意

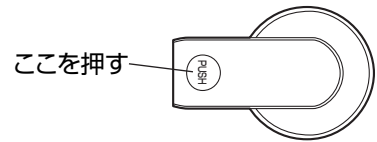


1回の運転は1分間以内とする

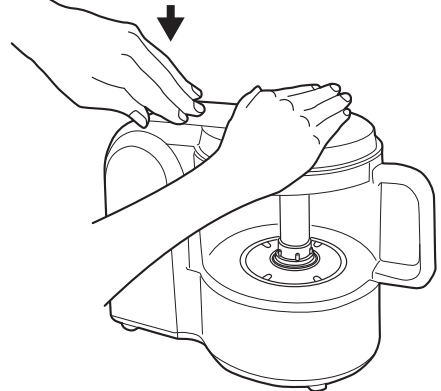
- モーター故障などの原因になります。
- 1分間以上の連続運転はしないでください。  
1分間ごとに20分間以上の休みを入れてください。

指示に従う

ふたを真上から見た図



運転スイッチ部「PUSH」を押す



食材を入れて運転し、おろし終わったらまた食材を入れて運転するを1分間以内でおこなう

## 7 調理が終わったら電源プラグをコンセントから抜き、ふたや容器などを取り外す

- おろしプレートが完全に停止したのを確認し、電源プラグをコンセントから抜いて取り付けと逆の順序で各部品を取り外す。
- できあがった調理物はヘラを使用して取り出す。

### 警告



調理物を容器から取り出すときやお手入れのときはカッターの刃に注意する

- けがの原因になります。

指示に従う



容器やふたなどの取り付けや取り外しのとき、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

- 不意に動作してけがをしたり、ショート・感電の原因になります。

プラグを抜く

# 調理例

## きざむ(カッター使用)

※運転時間は調理する食材の状態や、お好みのできあがり状態により異なりますので、目安にしてください。

※定格時間(1分間)以上の調理はしないでください。故障などの原因になります。

※食材はできる限り均等に平たくして容器に入れてください。

食材名	1回の最大調理容量(約)	運転時間(目安)	下ごしらえのポイント
食パン(パン粉)	2枚	5~10秒	耳を切り落とし、9等分程度にちぎって容器に入れる。
玉ねぎ(みじん切り)	300g	10~15秒	皮をむいて、上下を切り落とし、2cm角以下に切って容器に入れる。
キャベツ(みじん切り)	150g	10~15秒	芯を取り除き、2cm角以下に切って容器に入れる。
にんじん(みじん切り)	300g	15~25秒	皮をむいて、上下を切り落とし、2cm角以下に切って容器に入れる。
白身魚・えび(すり身)	300g	15~25秒	皮・骨・頭・尾を取り除き、2cm角以下に切って容器に入れる。
牛肉・豚肉(ミンチ)	280g	30~40秒	骨やすじを取り除き、2cm角以下に切って容器に入れる。

## 調理アドバイス

### ■食材が容器の内側に付着して調理しにくいとき

運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜き、ふたを外して付着した食材をヘラを使って落としてから調理する。

### ■カッターがカラ回りして調理しにくいとき

食材が押し上げられたり、跳ね上がるときは間欠運転する。(運転スイッチ部「PUSH」を断続的に押す)

## まぜる(カッター使用)

### ハンバーグのタネ (食材は小さく切って容器に入れる)

材料(4人分)

牛肉(1cm角程度に切る).....280g  
玉ねぎ(1cm角程度に切る).....100g  
食パン(耳を取りできる限り小さくちぎる).....20g  
卵.....1個  
牛乳.....大さじ1  
塩.....少々  
こしょう・ナツメグ.....少々



作りかた

- 食パン、玉ねぎを下にして(軽い食材を下)肉、卵、調味料を入れる。
- 様子を見ながら約40~50秒連続運転する。
- でき上がったタネを4等分にして小判型に形を整えて中央を少しくぼませる。

調理のポイント

- 食材を容器に入れたあと軽く押さえ、できる限り平らにしてください。
- うまく調理できないときは、途中で間欠運転(運転スイッチ部「PUSH」を断続的に押す)をまじえながら調理してください。

# 調理例 つづき

## まぜる (カッター使用)

### 餃子のタネ (食材は小さく切って容器に入れる)

#### 材料(30個分)

- 豚バラ肉 (1cm角程度に切る) ……160g
- ニラ (1cm程度に切る) ……25g
- キャベツ (1cm角程度に切る) ……80g
- にんにく (薄切り) ……2枚
- しょうゆ ……少々
- ごま油 ……少々
- 塩・こしょう ……少々
- 市販の餃子の皮 ……30枚



#### 作りかた

- ニラ、キャベツ、にんにくを下にして (軽い食材を下) 豚バラ肉、調味料を入れる。
- 様子を見ながら30~40秒連続運転する。
- でき上がったタネを30等分して餃子の皮で包む。

#### 調理のポイント

- 食材を容器に入れたあと軽く押さえ、できる限り平らにしてください。
- うまく調理できないときは、途中で間欠運転 (運転スイッチ部「PUSH」を断続的に押す) をまじえながら調理してください。

## おろす (おろしプレート使用)

※運転時間は調理する食材の状態や、お好みのできあがり状態により異なりますので、目安にしてください。

※最大調理容量は定格時間 (1分間) で調理したときの容量です。

※運転時間は調理をしている時間の合計で、途中で食材を入れる時間は含んでいません。

(食材を入れて運転し、おろし終わったらまた食材を入れて運転するを1分間以内でおこなう)

※**じねんじょ、つくね芋、いちよう芋は粘りけが強く容器外に漏れたり、故障の原因になるため調理することはできません。とろろは長芋で調理してください。**

食材名	プレート	最大調理容量(約)	運転時間(目安)	下ごしらえのポイント
大根 (大根おろし)	細面	200g	60秒	皮をむいて、2cm程度の輪切りにして、4等分する。 ※おろしプレートの上に、重ならないよう余裕を持ってのせてください。
長芋 (とろろ)	粗面	300g		

## 調理アドバイス

### ■調理物がふたの内側に付着して調理しにくいとき

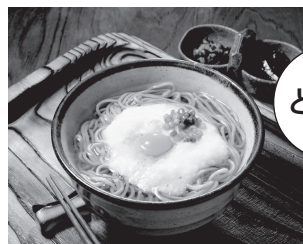
運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜き、ふたを外しておろしプレートを取り外し、付着した調理物をヘラを使って落としてから調理する。



大根  
おろし

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

### お召し上がり例



とろろ

とろろは、とろろそばや、とろろかけごはんなどに

# 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。お使いになった後は必ずお手入れをして、いつも清潔な状態で使用する。

※お手入れのときは、けがなどを防止するためゴム手袋などを着用してください。

## 警告



プラグを抜く

容器やふたなどの取り付けや取り外しするとき、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

- 不意に動作してけがをしたり、ショート・感電の原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 故障・感電・ショート・火災の原因になります。



## 注意



禁止

お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない

- 製品の変質や劣化による破損・故障・けが・事故の原因になる場合があります。

※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。



禁止

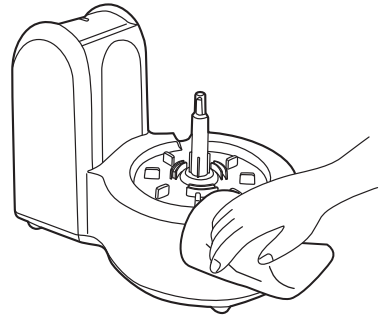
掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 変質・破損などにより、けが・事故の原因になります。

※容器などは取り付けと逆の順序で取り外してください。

## ■本体 (丸洗いできません)

- 水に浸した柔らかいふきをよくしぼって汚れをふき取る。
- 落ちにくい汚れは、薄めた台所用中性洗剤に浸した柔らかいふきをよくしぼってふき取り、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤分が残らないようにしっかりふき取る。



### ご使用上の注意

※本体の丸洗いは絶対にしないでください。

## ■ふた・容器・プレート軸・プレートつまみ・ヘラ・収納ホルダー (丸洗いできます)

- 台所用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて丸洗する。
- 洗剤分が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで水分をふき取ってしっかり乾燥させる。

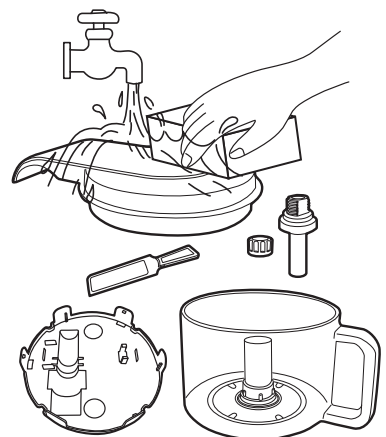
## 注意



禁止

40℃以上のお湯で容器やふたなどを洗ったり、40℃以上の熱い食材を容器に入れない

- 変形・変色・破損の原因になります。



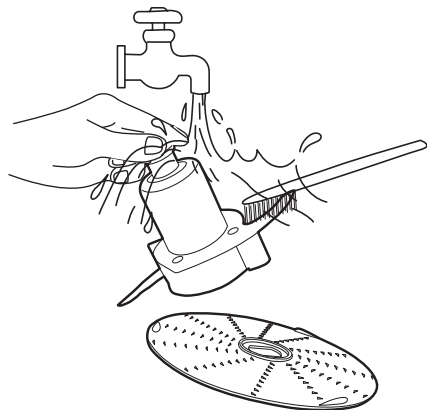
# お手入れと保管 つづき

## ■カッター・おろしプレート (丸洗いでできます)

カッターやおろしプレートをお手入れするときは、けがをするおそれがあるので充分注意する。

- ※カッターを持つときは、必ずつまみを持ってください。
- ※おろしプレートを持つときは、外周部を持ってください。

- 台所用中性洗剤をブラシに数滴付けて丸洗いする。
- 洗剤分が残らないように水で洗い流してしっかり乾燥させる。



### 警告



接触禁止

カッターの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。

## ■保 管

- 保管の前は、必ずお手入れをおこなう。
- お手入れした後よく乾燥させ、包装ケースに納めるかポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管する。  
(湿ったまま保管するとカビや異臭の発生・故障の原因になります)

## 仕 様

電 源	交流100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	200W
定 格 時 間	1分間以内 (1分間使用ごとに20分間以上休止)
製 品 寸 法 (約)	幅: 22.5×奥行: 14.5×高さ: 19.5cm (取っ手含まず)
製 品 質 量 (約)	2.4kg
コ ー ド 長 (約)	1.2m
最大調理容量(約)	500g (ハンバーグの場合)
安 全 装 置	温度ヒューズ、安全スイッチ

※上記の仕様は改善などのため、予告なく変更する場合があります。

# 故障かな?と思ったら

次の点検をおこなってください。

症 状	原 因	処 置
運転しない	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	●容器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。容器を確実に取り付けてください。
カッターが回らない 振動が大きい	●食材を入れすぎていませんか?	●量を減らしてください。
	●食材が大きすぎませんか?	●小さく切り直してください。
	●回転軸が曲がっていませんか?	●お買上げの販売店に、点検・修理をご相談ください。
カッターの回転が遅く モーターがうる ような音がる	●食材がカッターにからまっていませんか?	●カッターにからまった食材を取り除いてください。

## 点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、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、プラグが異常に熱い。
- 電源コード、プラグに深い傷や変形がある。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

### ★異常があれば

#### ご使用中止!!

故障や事故防止のため、運転を停止し電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

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

- ①この製品は保証書がついております。お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。保証期間中の修理はお買上げの販売店にご依頼ください。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ご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理(有料)についてはお買上げの販売店にご相談ください。
- ④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。
- ⑤アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「山善 家電お客様サービス係」へお問い合わせください。

この製品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「山善 家電お客様サービス係」にご相談ください。

●FAXまたはEメールでのご相談も受け付けております。その際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

### 「山善 家電お客様サービス係」

ダイヤル **0570-077-078**

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

●FAXでの **0120-680-287**

●Eメールでの **info\_m@yamazen.co.jp**

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、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。

※お問い合わせの際には商品名・品番をご連絡ください。

J-130902