

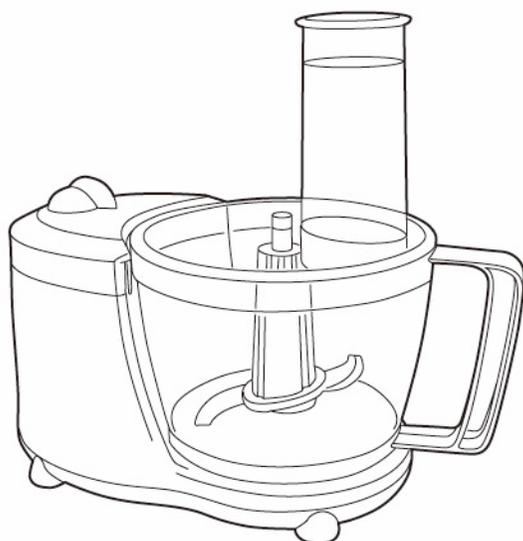


ご使用になる前に
この取扱説明書(保証書付)
を最後までお読みのうえ
正しくお使いください。

一般家庭用

YAMAZEN フードプロセッサー YFP-150

取扱説明書



も く じ

安全上のご注意	1~3
各部の名称とはたらき	4
使いかた	5~8
材料例と調理例	9~10
お手入れと保管	11~12
故障かな?と思ったら	13
仕 様	13
アフターサービスについて	14

お買い上げいただきありがとうございました。
なお、この取扱説明書(保証書付)は、大切に
保管してください。
万一ご使用中にわからないことや不都合が生じた
とき、きつとお役に立ちます。

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

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、人が死亡又は重傷を負う可能性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、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を示しています。

絵表示の例

 ○記号は「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「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ところに必ず保管してください。

警告

 **指示に従う**
交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使用する。電源プラグは根元まで確実に差し込む

●交流100V以外での使用、または延長コードやたこ足配線などで使用すると感電やコンセント部が異常発熱して発火や火災の原因になります。



 **分解禁止**
修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない

●発火したり、異常動作してけがの原因になります。
※修理はお買上げの販売店へご相談ください。



 **ぬれ手禁止**
お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない

●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。



 **禁止**
電源コードや電源プラグが傷んだり、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・発火の原因になります。



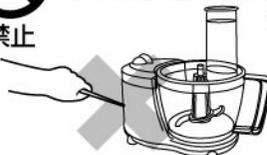
 **指示に従う**
包装用ポリ袋はお子様の手の届かない場所に保管する

●誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。



 **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。



 **指示に従う**
定期的に電源プラグのほこりを取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない

●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。

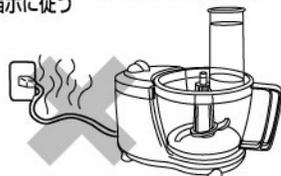


警告



使用中に本体に異常があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

指示に従う



●感電や発火のおそれがあります。



本体やスイッチ部に水や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

水ぬれ禁止

●感電・ショート・火災・故障の原因になります。



禁止

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。また手の届く場所に保管をしない。

●感電・けがをする原因になります。



禁止

電源コードを傷付けたり、破損させたり、熱器具に近づけたり、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や、感電の原因になります。

※結束バンドは必ずはずす。



プラグを抜く

容器やふた、カッターなどの取り付けや取りはずし、お手入れをするときは、必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

●感電や不意に動作してけがをするおそれがあります。



接触禁止

カッターの刃は鋭利なため直接手で触らない

●けがをする原因になります。
※きざみカッターを持つときはつまみを、せん切り・スライスカッターを持つときは指穴部を必ず持つてください。



禁止

運転中やカッターの刃が完全に停止する前に、容器や材料投入口の中に、指やスプーン、はしなどの調理材料以外のものを入れない

●けがや故障の原因になります。



禁止

氷や冷凍食品、乾燥大豆などのかたい材料は入れない

●カッターの刃がかけたり、折れたりして調理物に混入し、けがをするおそれがあります。

●本体が故障したり、容器が破損する原因になります。



禁止

電源プラグをなめさせない

●お子様が誤ってなめないように注意してください。感電やけがの原因になります。



指示に従う

材料投入口の材料を押し込むときは、必ず材料押し込み棒を使用する

●指などで材料を押ししたりすると、けがや事故の原因になります。

注意



指示に従う

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

●感電やショートして発火することがあります。



プラグを抜く

長時間使用しないときや使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

●けがややけど絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。



禁止

不安定な場所で使用しない

●落下や転倒により、けがや故障の原因になります。



禁止

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかるところでは使用しない

●変形や破損、感電や火災の原因になります。

⚠ 注意



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、火災や事故、故障の原因になります。



40℃以上の熱い材料を容器に入れたり、40℃以上のお湯で洗わない

- ふきこぼれによるやけどや、容器やふたの破損、変形の原因になります。



運転中に本体を移動させない

- けがや本体の破損の原因になります。



運転切換スイッチの「切」を確認して電源プラグを抜き差しする

- 不意に動作してけがをするおそれがあります。



調理材料を取り出すときは、市販のへらなどで取り出す

- けがをする原因になります。



材料が多すぎるなどでカッターの回転が遅かったり、停止した場合はすぐに運転を中止する

- 故障やけがの原因になります。



容器は確実にセットして、本体をしっかりと固定して運転をする

- けがをする原因になります。



使用後は必ず毎回お手入れをする

- 調理物が残ったままにしておくと、雑菌が繁殖して不衛生になります。



1回の運転は連続2分以上おこなわない(次回運転まで30分以上休止する)

- 故障の原因になります。



容器やふたなどを電子レンジ、オーブンレンジ、食器乾燥器などで使用しない

- 変形や破損、故障の原因になります。



材料を何も入れないまま運転をしない

- 故障やけがの原因になります。



本体・容器・ふたに強い衝撃を与えない。また、容器やふたが破損したまま使用しない

- 破損や故障、感電やけがの原因になります。



掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

- 変質により破損して、けがや事故の原因になります。



持ち運びは必ず本体底部を両手で持つ

- 故障やけがの原因になります。



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故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。

お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。

- ※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかりと拭き取ってください。



知っておいていただきたいこと

- 本製品には安全スイッチ(ふたロックスイッチ)が付いています。容器やふたが確実に取り付けられて(ロックされて)いないと、スイッチを入れても運転しません。スイッチを入れても運転しない場合は、容器やふたがしっかり取り付けられて(ロックされて)いるか確認をしてください。
- 本製品には材料を取りだす際に使うへらは付属されていません。別途市販のへらをお買い求めください。

各部の名称とはたらき

警告



カッターの刃は鋭利なため直接手で触らない

●けがをする原因になります。
※きざみカッターを持つときはつまみを、せん切り・スライスカッターを持つときは指穴部を必ず持つてください。

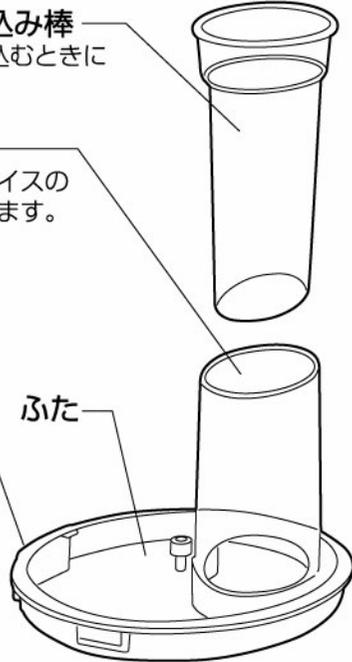
接触禁止

材料押し込み棒
材料を押し込むときに使用します。

材料投入口
せん切りまたはスライスの材料はここから入れます。

ふたロック部

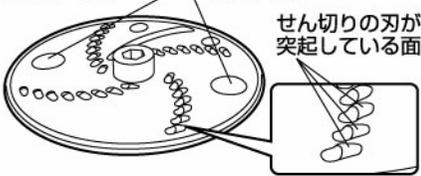
この部分を本体のふたロックスイッチ部にスライドさせます。



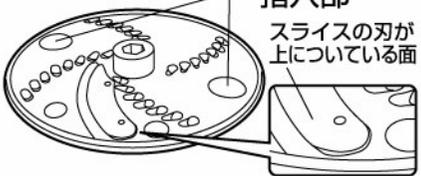
せん切り・スライスカッター（一体式）

※反転して使用します。

せん切りカッター面
せん切りをするときに使用します。



スライスカッター面
スライスをするときに使用します。



ふた

つまみ

きざみカッター
きざむ・まぜるのときに使用します。

カッター軸

運転切換スイッチ
運転の切換をおこないます。

ふたロック
スイッチ部

本体

電源コード

結束バンド
※ご使用時は必ずはずしてください。

電源プラグ

容器

取っ手

容器の凸部

回転軸

本体のミゾ部

使いかた

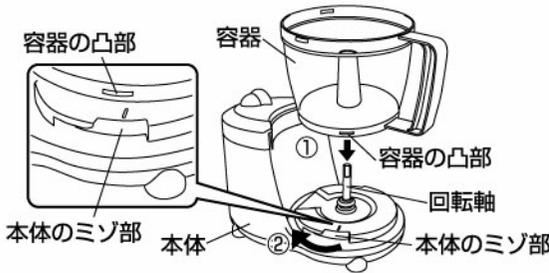
■はじめてお使いになるときやご使用される前は11～12ページの「お手入れと保管を」参照して各部をお手入れしてからご使用ください。

●容器、ふたを取りはずすときは反時計回転に回して取りはずします。きざみカッターは必ずつまみを持って抜いてください。

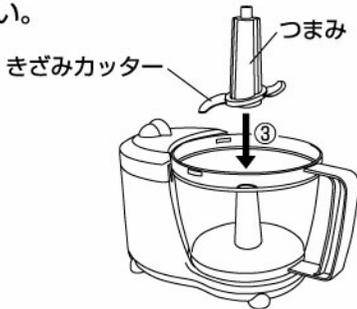
きざむ・まぜるの使いかた〈きざみカッターの場合〉

1 容器、きざみカッターを本体に取り付ける

- ①容器の凸部と本体のミソ部を合わせる。
- ②矢印の方向（時計回転）へ止まるまで確実に回して固定（ロック）する。



- ③きざみカッターを取り付ける。
※きざみカッターは必ずつまみを持って差し込み、軽く左右に回して確実に下まで差し込んでください。



カッターの刃は鋭利なため、取り扱いには十分注意してください。

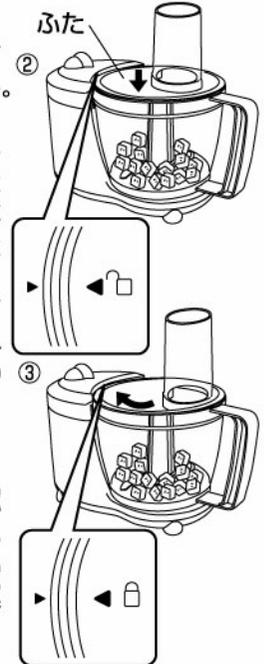
ご使用上の注意

- ※きざみカッターが確実に下まで差し込まれていないとふたがしまりません。
- ※材料を容器に入れた状態で、きざみカッターを取り付けない。また、きざみカッターと材料の入った容器を本体に取り付けない。きざみカッターが浮いた状態になり、回転軸のみが回転して故障の原因になります。

2 材料を入れ、ふたをする

- ①軽い材料は下に、重い材料は上に入れるようにする。
- ②きざみカッターが確実に下まで差し込まれているのを確認してから、ふた上面の◀□マークと本体の▶マークを合わせふたをかぶせる。
- ③「カチッ」と音がするまで矢印の方向（時計回転）へ確実に回し、ふた上面の◀□マークと本体の▶マークを合わせる。

※容器やふたが確実にロックされていることを確認してください。容器やふたがロックされていないとスイッチを入れても運転しません。



ご使用上の注意

※下記の禁止材料は絶対に使わないでください。うまくきざむ・まぜるができなかったり、故障や破損の原因になります。特に氷や冷凍食品などのかたい材料は、刃こぼれの原因になります。

禁止材料

- かたいもの
氷・冷凍食品・かたい乾物類（乾燥大豆…など）
- 粘りけの強いもの
納豆・長芋・じねんじょ…など
- 泡立て、ジュースなどの調理には使わないでください。

- ※材料が多すぎたり、少なすぎたりするとうまくきざむ・まぜるができません。（最大調理量については9ページを参照してください）
- ※40℃以上の熱い材料は調理しないでください。容器の破損、変形の原因になります。
- ※パン・うどんの生地作りには使わないでください。

警告



容器やふた、カッターなどの取り付けや取りはずし、お手入れをするときは、必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く
●感電や不意に動作してけがをするおそれがあります。



カッターの刃は鋭利なため直接手で触らない
●けがをする原因になります。
※きざみカッターを持つときはつまみを、せん切り・スライスカッターを持つときは指穴部を必ず持つてください。

使いかたつき

せん切り・スライスの使いかた 〈せん切り・スライスカッターの場合〉

1 容器、カッター軸を本体に取り付ける

- ①容器の凸部と本体のミソ部を合わせる。
- ②矢印の方向(時計回転)へ止まるまで確実に回して固定(ロック)する。



- ③カッター軸を取り付ける。
※カッター軸を差し込み、軽く左右に回して確実に下まで差し込んでください。

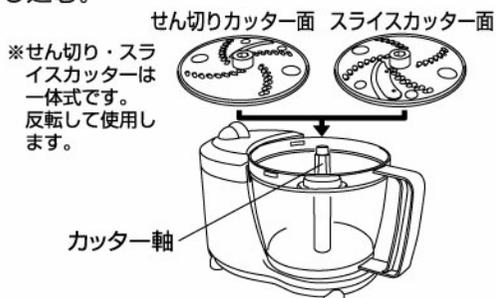


ご使用上の注意

※カッター軸が確実に下まで差し込まれていないとふたがしまりません。

2 使用するカッターを取り付ける

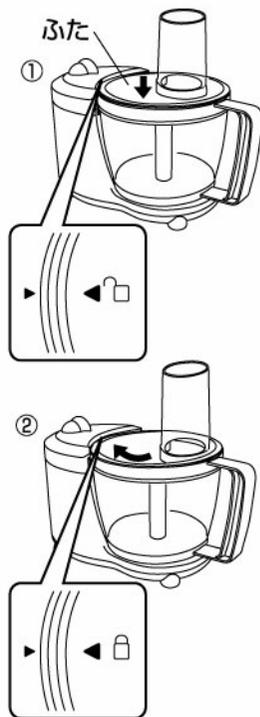
- せん切り・スライスカッターは必ず指穴部を持ち、使用する面を上にしてカッター軸に差し込む。



カッターの刃は鋭利なため、取り扱いには十分注意してください。

3 ふたをして、材料を材料投入口に入れる

- ①カッター軸にせん切り・スライスカッターが確実に差し込まれているのを確認してから、ふた上面の◀□マークと本体の▶マークを合わせふたをかぶせる。
- ②「カチッ」と音がするまで矢印の方向(時計回転)へ確実に回し、ふた上面の◀□マークと本体の▶マークを合わせる。
※容器やふたが確実にロックされていることを確認してください。容器やふたがロックされていないとスイッチを入れても運転しません。



- ③材料を材料投入口に入れる。
※材料の入れ方は9ページを参照してください。

ご使用上の注意

※下記の禁止材料は絶対に使わないでください。うまくせん切りやスライスができなかったり、故障や破損の原因になります。

禁止材料

- かたいもの
ハム・ごぼう・かたい種のあるもの(柿…など)
- 粘りけの強いもの
つくね芋・長芋・じねんじょ…など
- やわらかく、こしのない材料(ねぎ、トマト、…など)はうまく切れません。
- 葉の巻きの緩いキャベツは、うまくせん切りできません。

※一回に投入できる量以下でお使いください。

警告



容器やふた、カッターなどの取り付けや取りはずし、お手入れをするときは、必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く
●感電や不意に動作してけがをするおそれがあります。

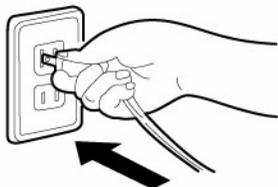


カッターの刃は鋭利なため直接手で触らない
●けがをする原因になります。
※ざみみカッターを持つときはつまみを、せん切り・スライスカッターを持つときは指穴部を必ず持つてください。

使いかたつき

4 電源プラグをコンセントに差し込み、運転切換スイッチを入れる

- ①運転切換スイッチが「切」になっているのを確認し、電源プラグを交流100Vのコンセントに根元まで確実に差し込んでください。
※結束バンドは必ずはずしてください。



- ②材料押し込み棒で材料を強く押しつけ、運転切換スイッチを入れ、本体をしっかり押さえます。

切 …運転を停止します
弱 …弱で連続運転
強 …強で連続運転

フラッシュ…手で回している間のみカッターが回り、手をはなすと停止します。(手動運転)

5 電源プラグをコンセントから抜き、せん切り・スライスカッターとカッター軸をはずして、材料を容器から取り出す

- ①運転切換スイッチを「切」にし、せん切り・スライスカッターが完全に停止してから、電源プラグをコンセントから抜く。
②ふたは取り付けと逆の順序で取りはずす。(反時計回転に回す)
③せん切り・スライスカッターは指穴部を必ず持って取り出す。
④カッター軸を取り出す。



- ⑤市販のヘラなどを使って容器から材料を取り出す。

ご使用上の注意

- ※材料押し込み棒で材料を強く押しつけてください。(材料を強く押さえないと、せん切りやスライスがうまくできないことがあります)
- ※材料の切れ端が刃の間に残った場合は、はしなどを使って取り除いてください。
- ※切った材料が容器にいっぱいになる前に、一度運転を停止してほかの容器に移しかえ、再度運転してください。

カッターの刃は鋭利なため、取り扱いには十分注意してください。

ご使用上の注意

- ※調理が終わったら、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ※せん切り・スライスカッターがついたままの容器の中や、電源プラグをコンセントに差し込んだままで容器の中に手を入れない。不意に動作してけがをする原因になります。

警告



運転中やカッターの刃が完全に停止する前に、容器や材料投入口の中に、指やスプーン、はしなどの調理材料以外のものを入れない
●けがや故障の原因になります。



指示に従う

材料投入口の材料を押し込むときは、必ず材料押し込み棒を使用する
●指などで材料を押ししたりすると、けがや事故の原因になります。



禁止

運転中やカッターの刃が完全に停止する前に、ふたを開けない
●けがや故障の原因になります。

注意



指示に従う

調理材料を取り出すときは、市販のヘラなどで取り出す
●けがをする原因になります。

材料例と調理例 (材料のめやすと下準備)

「きざむ」・「まぜる」の材料例

● 運転時間はめやすです。でき具合を見ながら加減してください。

●きざむ・まぜる	1回の最大調理量	運転切換スイッチ	運転時間(秒)	材料の下準備
玉ねぎ(みじん切り)	300g	弱	10~20	2~3cm角に切る
にんじん(みじん切り)	300g	強	10~20	2~3cm角に切る
食パン(パン粉)	2枚	弱	20~30	6枚切りのパンのみみを取り、6~8つにちぎる
牛肉・豚肉・鶏肉(ミンチ)	300g	強	20~30	骨・筋を取り除き、2~3cm角に切る ※薄切り肉は2~3cmの長さに切る
白身魚・いわし・いか(すりみ)	300g	強	30~60	骨・わた・皮などを取り除き、2~3cm角に切る

ご使用上の注意

次のようなときは、一度運転を停止してください

※材料が容器のふちについてかたよるとき。

市販のヘラなどでかき落として再度運転してください。

※材料がきざみカッターに巻き付いたり、容器との間に挟まったとき。

市販のヘラなどで取り除いて再度運転してください。

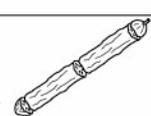
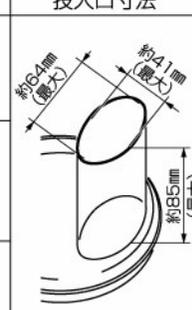
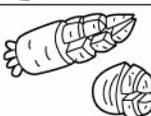
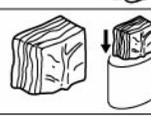
そのまま運転してもうまくきざめなかったり、空運転となり故障の原因になります。

※下記の禁止材料は絶対に使わないでください。うまくきざむ・まぜるができなかったり、故障や破損の原因になります。特に氷や冷凍食品などのかたい材料は刃こぼれの原因になります。

禁止材料

- かたいもの
氷・冷凍食品・かたい乾物類(乾燥大豆…など)
- 粘りけの強いもの
納豆・長芋・じねんじょ…など
- 泡立て、ジュースなどの調理には使わないでください。

「スライス」・「せん切り」の材料例

●スライス	1回の投入量	運転切換スイッチ	材料の下準備	投入口寸法
きゅうり(輪切り)	1本分	強	きゅうりなどの細い材料は図のように上下を切ってから半分に切り材料が倒れないように2本並べて入れてください。 	
玉ねぎ	約100g	強	玉ねぎ、大根などは皮をむいて材料投入口に入るようにあらかじめ切ります。 	
●せん切り				
大根	約100g	強	キャベツのせん切りをおこなうときは、投入口に入る大きさにあらかじめ切り図のように葉の方向を合せて入れ、カッターは必ずスライスカッターをご使用ください。 	
キャベツ	約50g	強		

ご使用上の注意

※材料押し込み棒で材料を強く押しつけてください。(材料を強く押さえないと、せん切りやスライスがうまくできないことがあります)

※材料の切れ端が刃の間に残った場合は、はしなどを使って取り除いてください。

※切った材料が容器にいっぱいになる前に、一度運転を停止してほかの容器に移しかえ、再度運転してください。

※下記の禁止材料は絶対に使わないでください。うまくせん切りやスライスができなかったり、故障や破損の原因になります。

禁止材料

- かたいもの
ハム・ごぼう・かたい種のあるもの(柿…など)
- 粘りけの強いもの
つくね芋・長芋・じねんじょ…など
- やわらかく、こしのない材料(ねぎ、トマト、…など)
はうまく切れません。
- 葉の巻きの緩いキャベツは、うまくせん切りできません。

材料例と調理例 つづき

こんな場合にフラッシュスイッチを使います

- きざむ・まぜるのときに材料がかたよってうまくできない場合。
フラッシュスイッチで断続的におこなうと、きざむ・まぜるがおこないやすくなります。
- 材料のでき具合（状態）を見ながらおこなう場合。

1回の最大調理量を超える量での運転や、連続して定格時間（2分）を超える運転はしないでください。モーターに負荷がかかり、故障の原因になります。
2分以上ご使用される場合は2分毎に30分以上休んでからご使用ください。

調理例

●あらびきハンバーグのたね

材料（3人分）

- 牛 肉（2～3cm角に切る）……………250g
- 玉ねぎ（1～2cm角に切る）…………… 30g
- 食パン（8つにちぎる）…………… 1/2枚
- 卵…………… 1個
- 牛乳……………大さじ1
- 塩……………小さじ1/2
- こしょう・ナツメグ…………… 各少々



*調味料はお好みにあわせて加減してください。

〈作り方〉

- きざみカッターを使います。パンと玉ねぎを下にして、卵と肉、調味料を入れます。
（軽い材料ほど下になるように入れてください）
- 約20～30秒「強」で運転し、でき具合によりフラッシュスイッチを使いきざんでまぜます。
- 手に油をつけ、3等分にしてだ円形に整え、中央を少しくぼませます。

●ぎょうざのたね

材料（4人分）

- 豚 肉（2～3cm角に切る）……………160g
- キャベツ（2～3cm角に切る）……………100g
- 生しいたけ（石づきを除去2～3cm角に切る）……………1.5枚
- にら（2～3cmの長さに切る）…………… 15g
- ねぎ（2～3cmの長さに切る）…………… 1.5本
- しょうが・にんにく（皮をむく）……………各1かけ
- ごま油・しょうゆ…………… 各大さじ1.5
- 塩…………… 少々
- ぎょうざの皮…………… 24枚



*調味料はお好みにあわせて加減してください。

〈作り方〉

- きざみカッターを使います。キャベツなど軽い材料を下にして、肉と調味料を入れます。
（軽い材料ほど下になるように入れてください）
- 約20～30秒「強」で運転し、でき具合によりフラッシュスイッチを使いきざんでまぜます。
- ぎょうざの皮でたねを包みお好みで調理します。

お手入れと保管

■お手入れや移動の際は、電源プラグを抜き、カッターが停止しているのを確認してからおこなってください。

■フードプロセッサーは、食品に触れる調理器具です。ご使用後は必ずお手入れをして、いつも清潔な状態を保ってください。

⚠ 警告



容器やふた、カッターなどの取り付けや取りはずし、お手入れをするときは、必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く ● 感電や不意に動作してけがをするおそれがあります。



ぬれ手禁止

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜くこと。ぬれた手で抜き差ししない

● 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

本体やスイッチ部に水や油をつけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

● 感電・ショート・火災・故障の原因になります。



⚠ 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故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。

お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。

※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしっかり拭き取ってください。



■本体

- 汚れは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき取ってください。
- 汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようきれいにふき取ってください。



……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。

感電・ショート・故障の原因になります。

■容器・ふた・材料押し込み棒・カッター軸

- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗います。洗剤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十分に水分をふき取って乾燥させます。



……ご使用上の注意……

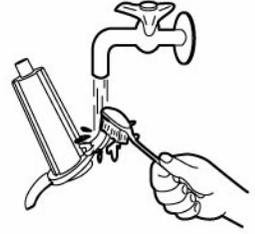
※40℃以上のお湯で洗わないでください。

変形・破損の原因になります。

お手入れと保管 つづき

■きざみカッター、せん切り・スライスカッター

- きざみカッターはつまみを持ち、せん切り・スライスカッターは指穴部を持って、台所用中性洗剤を含ませたブラシなどを使って洗います。
洗剤が残らないように水で洗い流し、水気を十分にきって容器の中に入れて保管してください。



カッターの刃は鋭利なため、取り扱いには十分注意してください。

⚠ 警告



カッターの刃は鋭利なため直接手で触らない

- けがをする原因になります。

接触禁止 ※きざみカッターを持つときはつまみを、せん切り・スライスカッターを持つときは指穴部を必ず持ってください。

■保 管

- 保管の前には、必ずお手入れをおこなってください。
- 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、湿気の少ない場所に保管してください。（湿ったまま保管するとカビの発生や異臭、故障の原因になります。）

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
スイッチが入らない	●ふたの取付け方が悪くないですか	●ふたをしっかりとロックする
カッターが回らない	●材料を入れすぎていませんか ●材料が大きすぎませんか	●量を減らす ●小さく切り直す
振動が大きい	●材料がカッターに巻き付いたり、容器との間に挟まっていますか	●カッターに巻き付いたり、挟まっている材料を取り除く
カッターの回転が遅くモーターがうるような音がする		

長年ご使用の調理器具はよく点検をお願いします。

★こんな症状はありませんか？

- 運転切換スイッチを入れても動かないことがある。
- 電源コードの被覆が破れている。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 電源プラグや電源コードが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 運転中に異常な音や振動がする。
- 容器にひび割れなどができた。
- その他の異常がある。

- 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!!

すぐに電源プラグを抜いて
事故防止のために必ず販売店
にご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

仕 様

電 圧	交流100V 50-60Hz
消 費 電 力	150W
定 格 時 間	2分（1回の運転は2分以内、2分使用毎に30分以上休止）
製 品 寸 法(約)	幅：280mm×奥行：155mm×高さ：260mm
製 品 質 量(約)	1.6kg(カッター類、カッター軸を含む)
最 大 調 理 量	約300g（ハンバーグのたねの場合）
コ ー ド 長 さ(約)	1.0m
安 全 装 置	ふたロックスイッチ、温度ヒューズ
製 品 材 質	本体：ABS樹脂 容器、ふた、材料押し込み棒：AS樹脂 きざみカッター（刃）：ステンレス せん切り・スライスカッター（刃）：ステンレス

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致します。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。
(株)山善は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。
- ④フードプロセッサ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。

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。

この商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。

受付時間：10：00～17：00（土・日・祝日を除く）

●季節や時間帯によってナビダイヤルがかりにくい場合があります。その際は、「お買い求めの商品名・形名・ご相談内容・お客様のお名前・お電話番号」をご記入の上、FAXまたはEメールにてお問い合わせください。サービス係よりご連絡をさせていただきます。

「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のご利用はできません。

フリーダイヤル
●FAXでのご相談は  0120-680-287

●Eメールでのご相談は info_m@yamazen.co.jp

J-080227