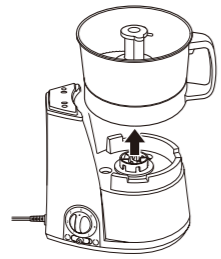


各部位の取り外しかた

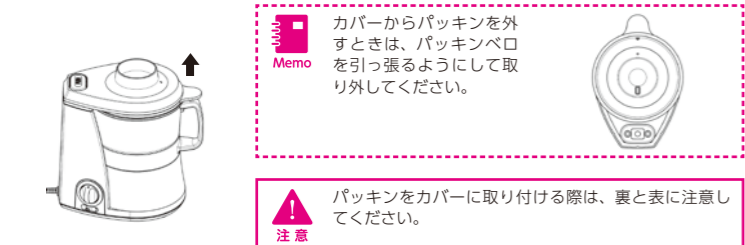
本体とワークボウル

ワークボウルの持ち手を握って持ち上げます。



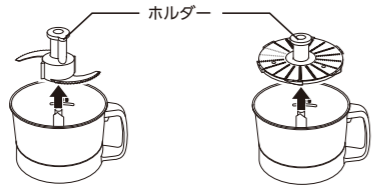
カバー

ワークボウルをおさえ、パッキンベロ側から静かにカバーを取り外します。必要に応じて、カバーからパッキンを取り外します。

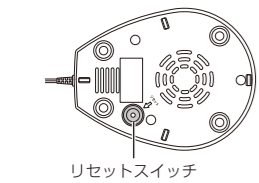


ブレード/グレーター

必ずホルダーを持って取り外します。



リセットスイッチ



本体底面にリセットスイッチがあります。通常は引っ込んでいますが、保護機能が働いたときに飛び出します。

材料が多すぎるなどの理由で保護機能が動き、運転が停止することがあります。その場合、以下のように操作します。

- 1 PUSH ボタンから手をはなす。
- 2 電源プラグを抜く。
- 3 カバーを取り外し、ワークボウルを取り外して材料を減らす。
- 4 リセットスイッチを押す。
- 5 ワークボウルをセットし、カバーをセットする。
- 6 電源プラグを差し込み、運転を再開する。

こんなときは？

まず、以下の表を確認して対処してください。
改善しない場合、弊社サポートラインまでお問い合わせください。

症状	ご確認ください	対処方法
使用中に運転が止まる。	材料が多すぎませんか？	材料を減らす。
	調理できない材料が入っていませんか？	調理できない材料を取り除く。
スイッチが入らない。	正しくカバーがセットされていますか？	正しくカバーをセットしなおす。
	製品底にあるリセットスイッチが飛び出していないませんか？	リセットスイッチを押す。
	パッキンは正しく装着されていますか？	正しくパッキンを取り付ける。
ブレード/グレーターが回らない。	材料が多すぎませんか？	材料を減らす。
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さくする。
	ブレード/グレーターは確実にセットされていますか？	ブレード/グレーターを確実にセットする。
振動が大きい。	材料が多すぎませんか？	材料を減らす。
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さくする。
液体が漏れる。	カバーとワークボウルの間にすき間がありませんか？	カバーとワークボウルの間にすき間がないよう水平に取り付ける。
	液体処理用のパッキンが正しく装着されていますか？	パッキンを正しく取り付ける。

各部位の洗いかた

部品によっては、水洗いや、つけ置き洗いができないものがあります。洗う前に以下の表を確認してください。

部品	水洗い	つけ置き洗い	洗いかた
本体	×	×	•よくしぼったやわらかいふきんで拭く。 •汚れがひどい場合は、水にうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよく絞って拭き、乾いた布で拭きとる。
ワークボウル	○	×	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。
ブレード/グレーター	○	○	•中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。 •刃の部分が鋭利なので、直接手を触れないようブラシなどで洗う。
カバー	○	○	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。
パッキン	○	○	中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。

- 注意**
- 電源プラグをコンセントから抜き、冷えてから洗ってください。連続運転などにより部品が熱くなっている場合があります。
 - スポンジのナイロン面（硬質）、たわし、化学雑巾を使用しないでください。部品が傷つくおそれがあります。
 - ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤を使用しないでください。変色や故障の原因になります。
 - 40℃以上のお湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥機を使用しないでください。変形や故障の原因になります。
 - 紫外線殺菌を行わないでください。変色や変形の原因になります。

保管のしかた

以下のことに注意して保管してください。
•お手入れ後は水分を十分に拭き取って完全に乾燥させてから保管してください。
•ブレードは常にワークボウルに取り付けた状態で保管してください。グレーターは刃をいためないように保管してください。
•製品は子供や幼児の手の届かないところに保管してください。

別売品について

別売品は【YAMAMOTO SHOP】で、お買い求めいただけます。

- Master Cut 用スライサーキット
- Master Cut 用容器スペアセット
- スパチュラ
- ドライパッキン

その他にもお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは【YAMAMOTO SHOP】サイトをご覧ください。
<https://www.ydk-shop.com/SHOP/77516/list.html>



保証とアフターサービス

保証について

- 本製品に同梱の保証書は、無料修理規定に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
- 保証書は再発行しませんので、販売店・ご購入日などの記入事項をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間は、お買い上げいただいた日から1年間です。

保証期間内に修理を依頼されるとき

「こんなときは?」をお確かめいただき、弊社お客様相談センターにご連絡ください。保証書の記載内容に応じて、責任を持って修理させていただきます。その際、以下をご連絡ください。

住所、氏名、電話番号、製品名、販売店名、購入日、故障内容（詳しく）

保証期間を過ぎてから修理を依頼されるとき

弊社お客様相談センターに、まずご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理いたします。ただし、補修用の性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。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。

アフターサービス、その他についてご不明な点があるとき

山本電気お客様相談センター

TEL 0570-014958

受付時間/9:00~18:00（年末年始を除く）

修理品送付先：山本電気株式会社 カスタマーサポート宛
〒962-0818 福島県須賀川市和田道116
TEL 0248-73-0835

発売元：山本電気株式会社 受付時間/8:00~17:00

Master Cut⁺

Multi Speed Mixer Master Cut+



取扱説明書

安全上のご注意

ご使用前に必ずお読みください。

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

警告	
火災を防ぐために	電源プラグやコードを傷ついたり、引っ張ったり、加工したりしない。 コードを本体に巻き付けたまま使用したり、コードを束ねたまま使用しない。 コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流100V以外で使用しない。 たこ足配線はしない。 電源プラグにほりこりが付着しているときは、よく拭き取る。 異常時（こげくさい、煙が出る、本体が熱くなるなど）にはただちに使用を中止し、電源プラグを抜く。 使用時以外は、電源プラグを抜く。
	ショートや故障を防ぐために
感電やケガを防ぐために	本体を丸洗いや、本体に水をかけたりしない。 ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。 分解や改造はしない。 ブレードは鋭利なため、直接手を触れない。 ブレードの回転が止まるまではふたを開けない。 運転中に、ワークボウルやウェットフィーダーの中に指を入れらない。 子供や取扱いに不慣れた方だけで使ったり、乳幼児の手の届く所で使わない。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本製品貼付ラベルなどの注意書きに基づき正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理とさせていただきます。修理の際には、製品とともに本書を当社指定の修理用品送付先までお送りください。
高、当社指定以外の部品を用いた改造による故障・損傷につきましては、保証対象外となります。
2. 次の場合には保証期間内でも有料となります。
(1)本書のご提示がない場合
(2)本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、字句を書き換えられた場合
(3)使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
(4)お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
(5)火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、異常電圧など不慮の事故による故障および損傷
3. 本製品が不当に修理や改造された場合は、修理をお引受けできない場合があります。
4. 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 本保証書は、再発行致しませんので、大切に保管してください。
*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。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権限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な場合は、お買上げの販売店または山本電気お客様相談センターにお問い合わせください。

このたびはお買い求めいただきありがとうございます。

ご使用中に分からないことやトラブルが生じた時の為に取扱説明書は必ず保管すること、本書は保証書も兼ねてますので、大切に保管してください。

取扱説明書
<https://www.ydk.jp/manual.html>



スマートフォンからはこちら

弊社 WEB サイト
<https://www.ydk.jp/>



カスタマー登録
https://www.ydk.jp/support/contact_signup.php



誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

警告	注意
「死亡や重症」に結びつくおそれのあるものです。	「軽傷または財産の損害」が発生するおそれのあるものです。

お守りいただく内容を、以下の図記号で区分して説明しています。

禁止	注意
してはいけないことです。	必ず実行すべきことです。

注意	
ショートや故障を防ぐために	急激な冷却や加温をしない。 40℃以上の熱い材料を調理しない。 ワークボウルの最大メモリ(500ml)以上に食材を入れない。 ワークボウルを火にかけたり、電子レンジ・オープンなどで使用しない。 お手入れのとき、ワークボウルは60℃以上、その他の部品は40℃以上のお湯で洗わない。 調理材料を入れないまま運転しない。
	電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。 本体・ワークボウル・カバーに強い衝撃を与えない。 食器洗い乾燥機での洗浄はしない。
感電やケガを防ぐために	不安定な所で使わない。 運転中に移動させない。 スイッチボタンをカバー以外で押さない。
	調理材料を取り出すときは、付属のスパチュラ（ヘラ）などを使用する。 ブレードやワークボウルの取り付け・取り外し・お手入れをするときは、電源プラグを抜いておく。 持ち運びは必ず本体底を両手で持つ。

キリトリ

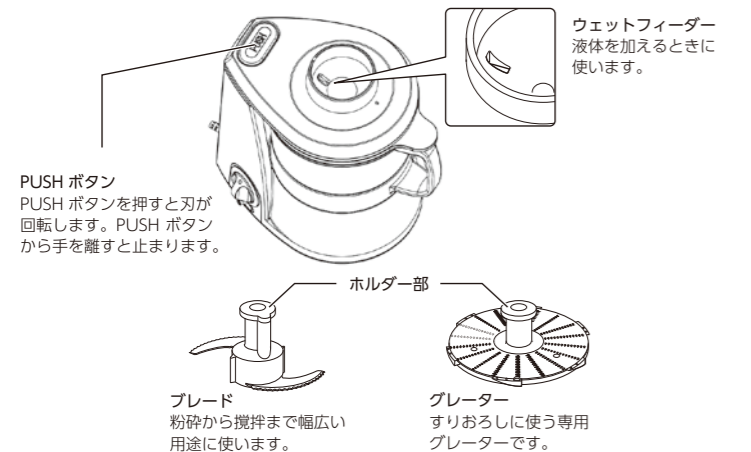
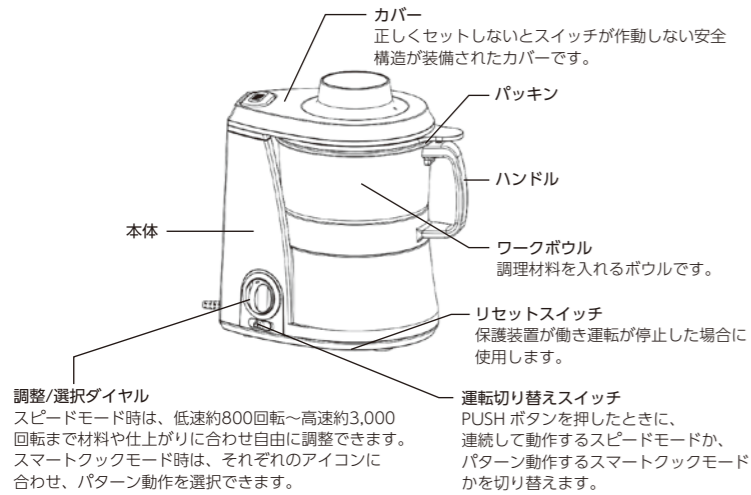
マルチスピードミキサー・Master Cut+（マスターカットプラス）保証書	
製品名 YE-MM24A	製造番号： (本体底面記載)
お名前	
ご住所 〒	
TEL ()	
お買上げ日 年 月 日	保証期間 お買上げ日より本体1年間
販売店名	

山本電気株式会社 〒962-0818 福島県須賀川市和田道116 TEL(0248)73-0835

お客様の個人情報の利用目的	お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
---------------	---

各部名称

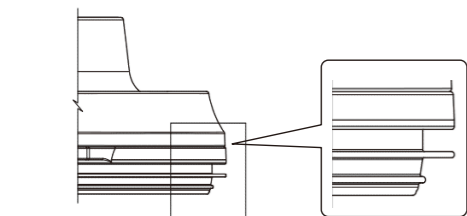
本製品の部品や部位の名前です。部品がそろっていることを確認してください。



注意 ブレードやグレーターの取り付け/取り外しは必ずホルダー部を持って作業してください。

※水分の少ない調理用として、ドライパッキン(別売り)もご使用いただけます。

注意 パッキンをカバーに取り付ける際は、下図を参考に、表と裏に注意してください。



本製品でできること

本製品では、次のような調理をこなせます。

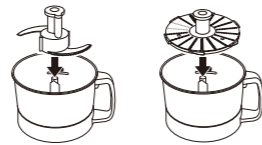
調理の種類	使用する部品
きざむ/細かくする 砕く/すり身 ミンチにする/すりつぶす	ブレード
液状にする 液体をブレンドする	ブレード
泡立てる こねる	ブレード
すりおろす	グレーター

使いかた

ここでは、基本的な使いかたを説明します。

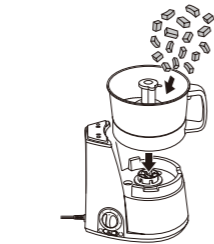
基本の使いかた

1 ブレード/グレーターをセットする。



ホルダーを持ち、ワークボウルの軸に差し込みます。少し回しながら、ブレード/グレーターが軸に固定されるようセットします。

2 材料を入れ、ワークボウルを本体にセットする。



注意

- 一回あたりの処理量が多すぎると保護機能が働き運転が停止します。
- 液体処理時はワークボウルのメモリ(500ml)を目安としてください。

3 カバーをセットする。

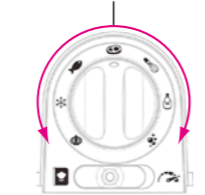


ワークボウルとカバー(パッキン)の間にすき間ができないよう、カバーは水平にしっかりと押しつけてセットします。

Memo 調理内容に合わせたパッキンを取り付けてください。

4 調整・選択ダイヤル/運転切り替えスイッチを合わせる。

①調整・選択ダイヤルで、ブレード/グレーターの回転速度を調整します。



スマートクックモード | スピードモード

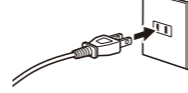
②運転切り替えスイッチで、スマートクックモード/スピードモードを切り替えます。

Memo

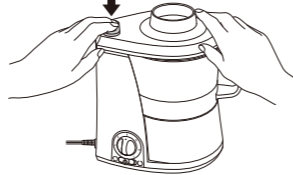
- スピードモードで、調整/選択ダイヤルを右に回すほど回転速度は、速くなります。
- 低速回転
- 高速回転

• スピードモードは、PUSH ボタンを押しているあいだ、連続でブレードが回転します。スマートクックモードは、PUSH ボタンを押しているあいだ、ブレードはパターン回転を繰り返します。

5 電源プラグをコンセントに差し込む。



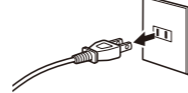
6 PUSH ボタンを押す。



スタート時はカバーを片手でしっかりと押さえながら、もう片方の手でカバーの PUSH ボタンを押します。

Memo 材料により運転時の音・振動が大きくなる場合があります。

7 電源プラグをコンセントから抜く。

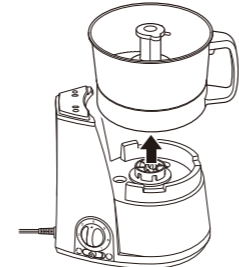


8 カバーを取り外す。



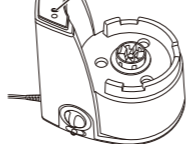
ワークボウルをおさえ、パッキンのベロ側から静かにカバーを取り外します。

9 ワークボウルを取り外す。



本体の動作スイッチ

本体の動作スイッチ



本体にワークボウルとカバーを正しくセットすると、本体上部にある動作スイッチがカバーによって押し込まれます。この状態で電源プラグをコンセントに差し込み、PUSH ボタンを押すと、運転が開始されます。

注意 動作スイッチを着・ドライバー・楊枝などで押し込まないでください。電源プラグがコンセントに差し込まれている状態の場合、回転部が動作するため危険です。

スマートクックモード

レシピはこちらから
随時更新



使い方動画は
こちらから



アイコンとモード	機能	動作パターン	備考
玉ねぎモード	玉ねぎ等を均等にみじん切りにするのにおすすめ。	PUSH ボタンを押している間、パルス運転を5回だけ行い自動停止。PUSH ボタンを再度押しとパルス運転再開。	玉ねぎ大きい目1個を四つ切り位を目安に(150~200g)、ワークボウルにまんべんなく配置することがポイント。
氷モード	クラッシュアイス等砕くのにおすすめ。	PUSH ボタンを押している間、パルス運転を繰り返す。PUSH ボタンを離して停止。※お好みの粗さになるまで、PUSH ボタンを再度押しして運転を繰り返す。	氷200g位が目安。※家庭用冷蔵庫の製氷皿でつくった氷を使用すること。
お魚モード	白身魚をすり身にするのにおすすめ。	PUSH ボタンを押している間、5回パルス運転し、その後30秒連続運転し自動停止。※お好みの粗さになるまで、PUSH ボタンを再度押しして運転を繰り返す。	白身魚200gが目安。骨と皮を取り除いて、約2~3cm角に切る。
お肉モード	塊肉や薄切り肉をミンチにするのにおすすめ。	PUSH ボタンを押している間、15回パルス運転し、その後20秒連続運転し自動停止。※お好みの粗さになるまで、PUSH ボタンを再度押しして運転を繰り返す。	肉は250~300gが目安。薄切り肉の場合は、約3cmの長さ、塊肉は約2cm角に切る。鶏肉は皮と筋を取り除き2~3cm角に切る。
ホイップモード	生クリームやメレンゲ等の泡立てにおすすめ。	PUSH ボタンを押している間、パルス運転しながら、60秒間で加速運転し自動停止。※お好みの固さになるまで、PUSH ボタンを再度押しして運転を繰り返す。	・生クリーム 乳脂肪35%、植物性脂肪40%品がおすすめ。 ・メレンゲ 卵白3個分が目安。
マヨネーズモード	オリジナルマヨネーズをつくるのにおすすめ。	PUSH ボタンを押している間、10回パルス運転し、60秒間で加速運転し自動停止。※お好みの固さになるまで、PUSH ボタンを再度押しして運転を繰り返す。	全卵1個、サラダ油200ml、酢大さじ1、塩小さじ1が目安。
洗浄お助けモード	油污れや頑固な汚れを洗いやすく。	PUSH ボタンを押している間、パルス運転を繰り返す。PUSH ボタンを離して停止。PUSH ボタンを再度押しして運転を繰り返す。	水の量は、500mlを最大量として、食器用中性洗剤を適量加えて、運転させる。

スピードモード ダイヤルの位置と所要時間の目安

パルス運転のしかた
PUSH ボタンをチョン チョンと1秒間隔で押す・離すを繰り返す

調理	材料	量の目安	ダイヤル位置と所要時間	備考
きざむ	にんじん	50~300g	ダイヤル位置 ~ パルス運転: 約15~20秒	・約1cm厚の半月切りにする。
	パセリ	15~30g	ダイヤル位置 ~ パルス運転: 約5~10秒	・茎を取り除く。
細かくする	チーズ(ハードタイプ)	50~300g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約20~30秒	・約2cm角に切る。
	パン	50~150g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約10~20秒	・約3cm角に切る、またはちぎる。
砕く	コーヒー豆	50~250g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約50~60秒	
	アーモンド(皮つき)	50~300g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約10~15秒	
	チョコレート	50~300g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約15~20秒	

調理	材料	量の目安	ダイヤル位置と所要時間	備考
すり身にする	えび	100~300g	ダイヤル位置 パルス運転: 約15秒 ↓ 連続運転: 約10~15秒	・殻と背ワタを取り除く。 ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ行う。 ・材料がワークボウルの側面につき場合はヘラなどで、材料を中央に寄せる。
	いか	100~300g	ダイヤル位置 パルス運転: 約10~15秒 ↓ 連続運転: 約15~20秒	・皮、内臓、下足を取り除き、約2cmの短冊切りにする。 ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ行う。 ・材料がワークボウルの側面につき場合はヘラなどで、材料を中央に寄せる。
ミンチにする	牛肉豚肉	100~300g	ダイヤル位置 ~ パルス運転: 約20~30秒 ↓ 連続運転: 約15~30秒	・薄切り肉の場合は、約3cmの長さに切り、塊肉の場合は、約2cm角に切る。 ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ行う。 ・筋の多い肉の使用はお控えください。
	鶏肉	100~300g	ダイヤル位置 ~ パルス運転: 約10~20秒 ↓ 連続運転: 約15~20秒	・皮と筋を取り除き、約2~3cm角に切る。 ・粗挽きにして食感を残したい場合はパルス運転のみ行う。 ・材料がワークボウルの側面につき場合はヘラなどで、材料を中央に寄せる。
すりつぶす	煎りゴマ	30~300g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約20~30秒	・ワークボウル、ナイフブレード、カバーが濡れていないことを確認してから操作する。 ・煎りたてのゴマは粗熱をとる。
	茹で野菜	50~300g	ダイヤル位置 ~	・茹で野菜は粗熱をとる。 ・約2~3cm角に切る。 ・材料がワークボウルの側面につき場合はヘラなどで、材料を中央に寄せる。
	冷凍果物	100~300g	連続運転: 約40~60秒	・約2~3cm角に切る。 ・材料がワークボウルの側面につき場合はヘラなどで、材料を中央に寄せる。
	たまねぎ	50~150g	ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約10~20秒	・くし切りまたは、約2~3cm角に切る。 ・材料がワークボウルの側面につき場合はヘラなどで、材料を中央に寄せる。
すりおろす	大根	100~250g	グレーターディスクを使用 ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約10~20秒	
	長いも		粗くおろす場合 ナイフブレードを使用 ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約5~10秒	
	しょうが	50~200g	グレーターディスクを使用 ダイヤル位置 ~ 連続運転: 約10~20秒	・約5cm角に切る。
こねる	強力粉	150g	ダイヤル位置 パルス運転: 約20秒 ↓ 連続運転: 120秒	・粉類だけをワークボウルに合わせ、パルス運転で10秒操作した後、溶き卵、バター、水を加えて10秒混ぜ、連続運転で120秒こねる。 ・生地がひとまとまりになって、ワークボウルの中を転がる程度が目安。ナイフブレードに絡み付いてべたつく場合は水分が多い状態です。材料の温度や湿度によって加える水分量は異なりますので、水分は少な目に加え、様子を見ながら調整してください。
	バター	20g		
	水	70~85cc		
	ドライイースト	小さじ1		
	砂糖	20g		
溶き卵	1/2個(25g)			
塩	小さじ1/3			