

YDK

素早く、クッキング
あじのさと
YDK 電気調理器 Y-2400

お料理をもっと楽しく、アイディアを生かして、スピーディに作っていただくための

お料理の手びき



安心してご使用していただくための
取扱説明書
保証書付

■製造・販売元

山本電気株式会社
福島県須賀川市和田道116番地
TEL (0248) 73-3181(代)

安全上のご注意

ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使い下さい。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、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、必ず守って下さい。



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



この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が障害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみ発生が想定される内容を示しています。

図記号の意味



△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合では感電注意）が描かれています。



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解や修理・改造の禁止）が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示内容を告げるものです。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。

警 告



電源プラグは、刃および刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭き取って下さい。
火災の原因になります。



定格10A以上のコンセントを単独で使って下さい。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



交流100V以外では使用しないで下さい。
表示された電源電圧（交流100V）以外では使用しないで下さい。火災、感電の原因となります。



スイッチを細い棒（つまようじ）などで絶対に押さないで下さい。カッターが回転しますので、手が触れたりすると非常に危険です。

注 意



電源プラグを抜くときは、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いて下さい。感電やショートして発火することがあります。



コードは無理に引っ張ったり、ねじったり、無理に曲げたり、重いものを乗せないで下さい。コードが傷み、火災や感電の原因となります。

警 告



カッターが完全に止まったことを確認してからふたを開けて下さい。
けがの原因になります。



禁止



禁止



禁止



禁止



禁止



禁止

● プラグ・コンセント



電源プラグを抜くときは、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いて下さい。感電やショートして発火することがあります。



コードは無理に引っ張ったり、ねじったり、無理に曲げたり、重いものを乗せないで下さい。コードが傷み、火災や感電の原因となります。

● 移動について



禁止



禁止



禁止

目 次

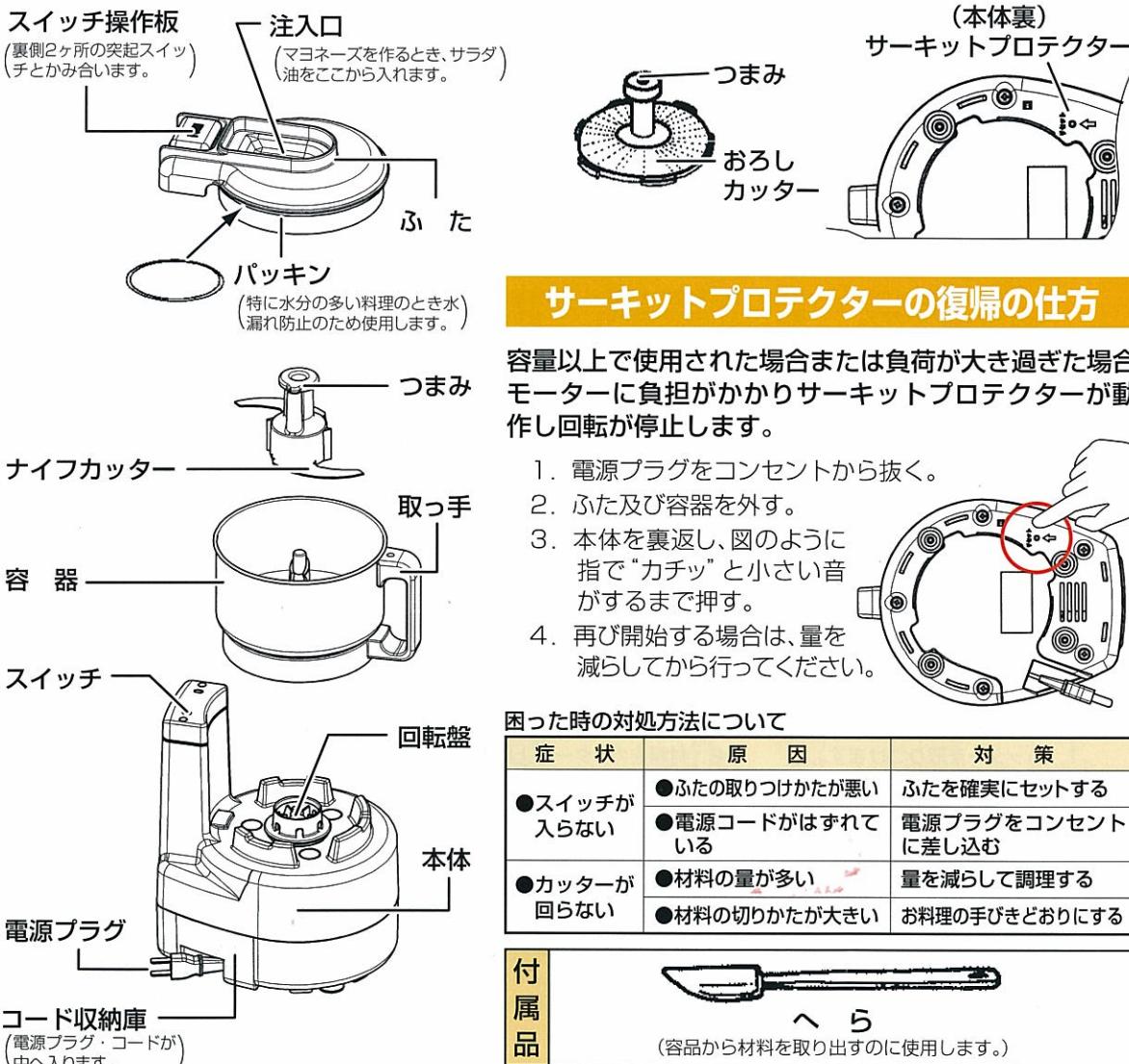
安全上のご注意	1
取扱説明書	
各部の名称	4
サーキットプロテクターの復帰の仕方	4
ご使用の前に	5
ご使用方法	5
調理器のレシピ	7
クッキングタイムテーブル	17
仕様	17
保証書	18
保証規定	18
アフターサービスについて	18

	ハンバーグステーキ 7
	鶏のつくね串焼き 8
	炒飯(五目焼きめし) 8
	たらのさつま揚げ 9
	なすのナムル 10
	焼き餃子 10
	カボチャのスープ 11
	肉だんごと白菜の煮物 12
	エビとアスパラのグラタン 12
	チョコとくるみのクッキー 13
	タルタルソース ドレッシング 14
	椎茸となすのオーブン焼き 14
	替わり蒸し 15
	呉汁 16
	春菊のくるみあえ 16

取 扱 説 明 書

この度は電気調理器をお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございました。ご使用前に、この「取扱説明書」と「お料理の手びき」をよくお読み頂き、正しくお使いください。なお、この「取扱説明書」は、保証書が一緒になっておりますので、大切に保存して下さい。万一、使用中にわからないことや不具合が生じた時、きっとお役に立ちます。

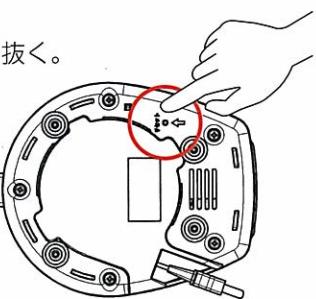
各部の名称



サーキットプロテクターの復帰の仕方

容量以上で使用された場合または負荷が大き過ぎた場合、モーターに負担がかかりサーキットプロテクターが動作し回転が停止します。

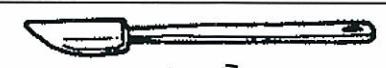
1. 電源プラグをコンセントから抜く。
2. ふた及び容器を外す。
3. 本体を裏返し、図のように指で“力チツ”と小さい音がするまで押す。
4. 再び開始する場合は、量を減らしてから行ってください。



困った時の対処方法について

症 状	原 因	対 策
●スイッチが入らない	●ふたの取りつけたが悪い ●電源コードがはずれている	ふたを確実にセットする 電源プラグをコンセントに差し込む
●カッターが回らない	●材料の量が多い ●材料の切りかたが大きい	量を減らして調理する お料理の手びきどおりにする

付 属 品



(容品から材料を取り出すのに使用します。)

ご使用の前に.....

1. 容器を本体からはずします。



ふたをつけたまま取っ手を持って持ち上げます。

2. ふたをあけ、ナイフカッターをはずします。



ふたをつけたまま取っ手を持って持ち上げます。

3. 各部品を洗います。



容器・ふた・カッターを洗います。
カッター洗浄はブラシを使用して下さい。

ご使用方法

ナイフカッター

1. 容器にカッターを取り付けます。



●カッターは鋭利で危険ですから、「つまみ」を持って取り付けます。

2. 材料を入れます。



●材料は1回に調理できる最大量以上は入れないでください。
最大量以上調理する時は、何度も分けてください。

3. 容器を本体の上にのせます。



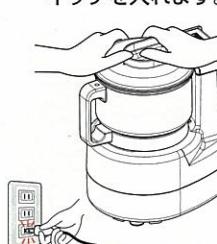
●容器は本体の上にしっかりとのせないとスイッチが入りません。

4. ふたをかぶせます。



●本体スイッチ部とふたのスイッチ操作板印の位置を合わせてふたをします。

5. 電源プラグをコンセントに差し込みふたを押してスイッチを入れます。



●図の様に支えて、ふたのスイッチ操作板の部分を押すとスイッチが入ります。

●材料がカッターに巻きついたときは、いったん本体から容器を外してから巻きついた材料を取り除いてください。

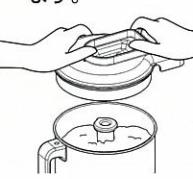
●カッターが回らない時は、すぐにふたを押すのをやめて、いったん本体から容器を取り外して、材料を小さく切り直してください。

6. 容器を外します。



●調理が終わりました、ふたを押すのをやめて、安全のために、ふたを開ける前に必ず容器を本体から取りはずしてください。電源プラグをコンセントから抜いてください。

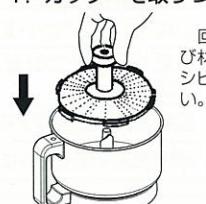
7. ふたとカッターを外します。



●カッターは「つまみ」を持ってはします。
材料はへらなどで取り出します。

おろしカッター

1. カッターを取りつけます。



回転(稼働)時間及び材料の入れ方はレシピを参照して下さい。

●「つまみ」を持ってしっかりと取りつけます。

2. 材料をカッターの上に入れ、容器を本体の上にのせます。



●容器は本体の上にしっかりとのせないとスイッチが入りません。

3. ふたをしてスイッチを入れます。



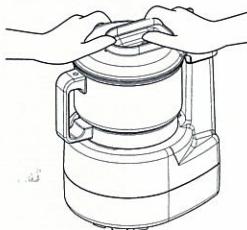
●カッターの回転始めには、材料が持ちあげられますのでフタは両手でしっかりと押さえてください。

スイッチの使い方

- ふたをして、スイッチ操作板とスイッチ部を確実に合わせてから、手のひらまたは指でスイッチ操作板を押します。
- 手でふたを押している間だけカッターは回転します。
- 材料を入れ、最初にふたのスイッチ部を2~3回押した(回転)後、連続運転してください。

注意

20分以上の連続はしないで下さい。それを超えますと異常温度上昇を感じて、カッターが低速回転又は一時に停止することがあります。万が一そうなった場合は一旦、コンセントを抜いて、1時間程度放置し冷やしてから再び運転して下さい。(過負荷状態によっては、サーフィットプロテクターが動作します)



☆材料の準備については、お料理の手びきをご参照ください。☆

注入口の使いかた

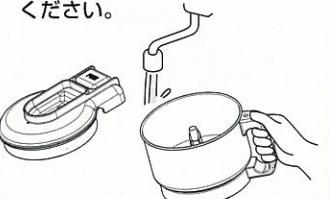
●マヨネーズを作るときは、サラダ油を図のように、ふたの「注入口」から入れます。(ふた全体を押さえるようにして、スイッチを入れて下さい。)



●ふたは必ず、パッキンをつけて使用してください。
※カッターと容器はよくふきとって使用して下さい。
(水分があると分離してしまいます。)

お手入れの方法

1. ふた、容器はスポンジに食器用洗剤をつけて出来ればぬるま湯で洗い、水気をよくふきとけてください。



●カッターは鋭利ですから、取扱いには十分注意してください。

●カッターを金属たわし、ナイロンたわし、みがき粉は傷がつきますので使用しないでください。

●熱湯(約60°C以上)で洗わないでください。

2. カッターはぬるま湯を流しながら、またはつけながら、ナイロンブラシなどですみずみまできれいに洗ってください。洗い残しがあります。水きりはカッターを容器に取りつけて、約10秒運動しますと容易にできます。



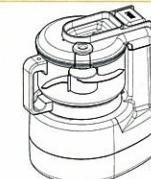
●カッターは鋭利ですから、取扱いには十分注意してください。

●カッターを金属ボルトなどの堅いものにあてないでください。

3. 本体の汚れは温ったふきんなどできれいにふき取ってください。



●本体は絶対に水洗いしないでください。
●シンナー・ベンジン・金属たわし・みがき粉・化学ぞうきんなどを使用すると、傷や変色の原因になります。



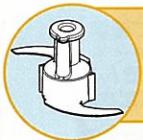
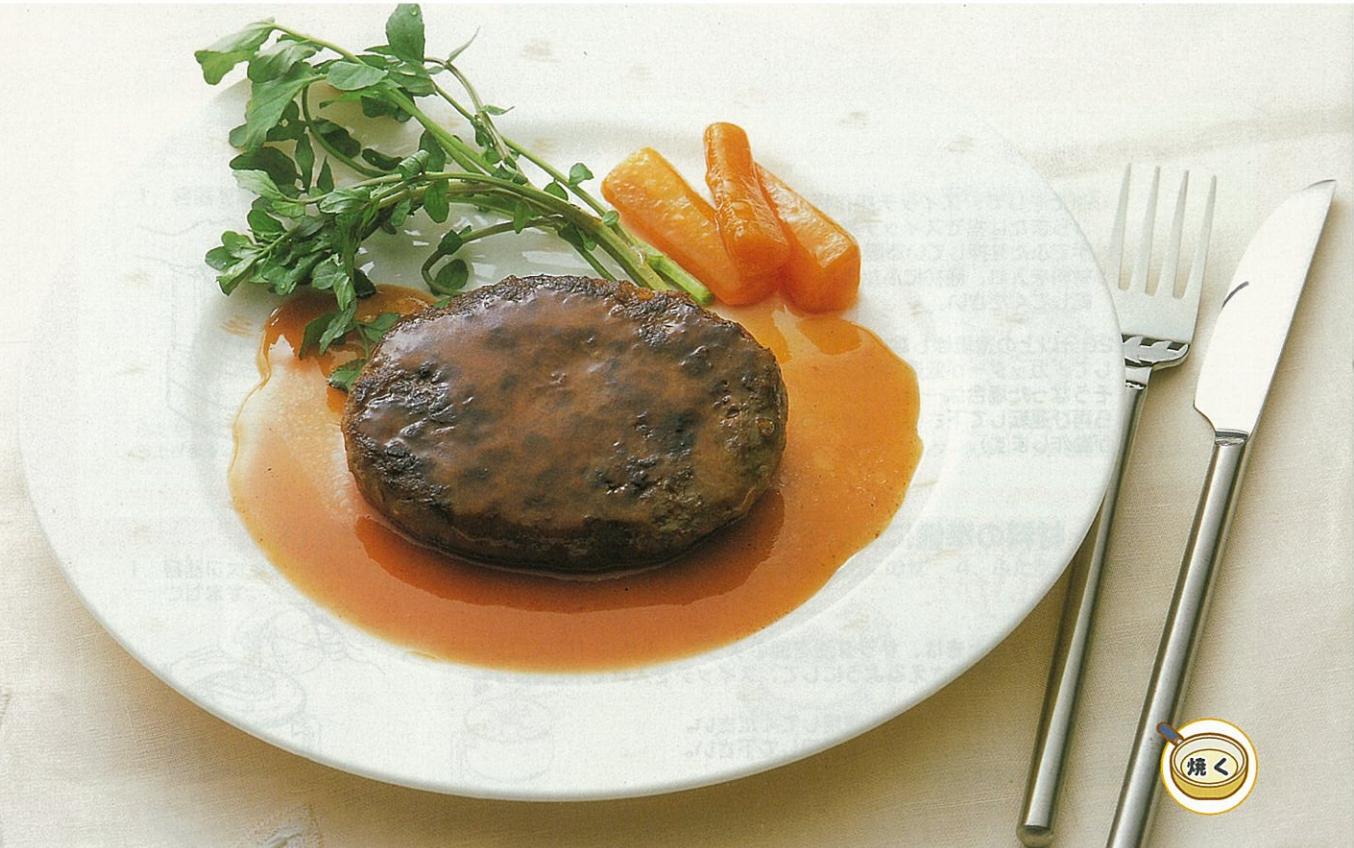
保管について

●ナイフカッターは、常に容器に取りつけた状態で保管します。

●おろしカッターは刃を傷めないように適当な所に保管してください。

●各パーツが乾燥したことを確認してから収納して下さい。

●食器洗い乾燥機は使用しないで下さい。



ハンバーグステーキ

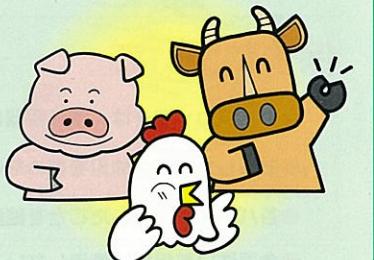
材料 (4人分)

牛肉又は豚肉 280g
玉ねぎ 100 g
食パン 30g
卵 1 個
塩 小 1
こしょう・ナツメグ・水 少々

作り方

- 1 肉・玉ねぎは2~3cm角に切れます。食パンは5~6つにちぎります。
- 2 ナイフカッターをつけて、玉ねぎ・食パン・肉・卵・調味料の順に入れ、はじめ数回ふたを押して、次に約30秒かくはんします。
- 3 ナイフカッターをはずし、たねを4等分し、楕円形にまとめます。
- 4 油を熱したフライパンで③を両面が色づくまで焼き、ふたをして、弱火で蒸し焼きにします。

栄養面から2種類の肉をくみ合わせたひき肉をおすすめします。牛ひき肉はタンパク質と脂肪を含み、豚ひき肉は脂肪が多いのですが、消化がよくビタミンB1が含まれています。鶏ひき肉は、牛・豚に比べ脂肪が少なく柔らかいので、お年寄りや子供にも安心して使えます。肉の特性を利用して、料理によって使い分けるようにしましょう。



鶏のつくね串焼き



材料 (4人分)

鶏もも肉	300g
玉ねぎ	小1/2個
酒	大さじ2
薄力粉	大さじ1
塩、砂糖	各少々

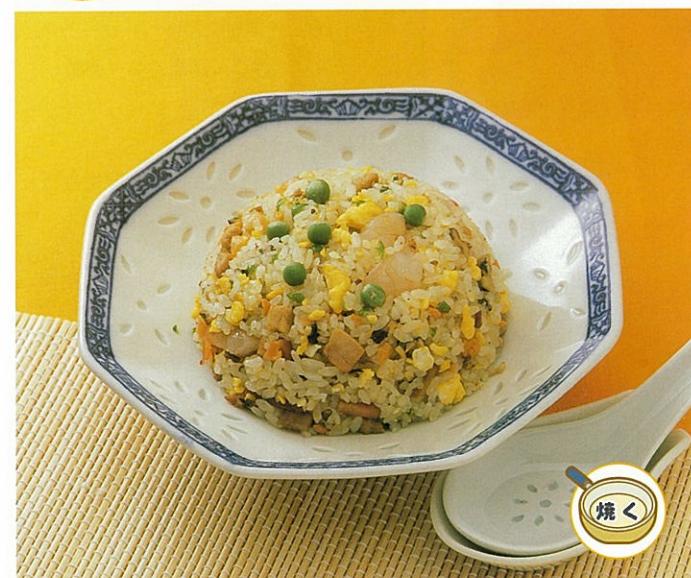
みりん	1/4カップ
甘辛たれ	酒 大さじ2
	しょうゆ 1/4カップ
	砂糖 大さじ2

作り方

- 1 ナイフカッターで、とり肉と玉ねぎを約30秒混ぜミニチ状になったら、酒、塩、砂糖、薄力粉を入れて約2~3秒混ぜ合わせる。
- 2 甘辛たれは、材料を中火にかけ薄くとろみがつくまで煮詰める。
- 3 天板にオーブン用シートを敷き、①を200°Cに温めたオーブンで約10分焼いたら串に刺す。
- 4 焼きあみを中火にかけ、③を中まで火が通るように焼き、甘辛たれをつける。



炒飯(五目焼きめし)



材料 (4人分)

干し椎茸(もどす)	3枚
ピーマン	1個
にんじん	1/3本
豚肉	100g
卵	2個
ご飯(固め)	4C
サラダ油	適量
塩	
こしょう	
酒	少々
しょうゆ	

作り方

- 1 油焼した鍋に、油大2を入れ、塩少々入れた溶き卵で炒り卵を作りとっておきます。
- 2 ナイフカッターをつけて野菜・肉を入れ、約20秒かくはんします。
- 3 サラダ油大1で②を炒め、塩・こしょうで下味をつけます。具を手前に寄せてサラダ油大1を足し、ご飯を入れ炒め、パラパラになれば①の卵をもどして塩・こしょうし、酒・しょうゆを鍋肌から回し入れ全体に味をつけてます。



揚げる

たらのさつま揚げ



材料 (4人分)

たら	500g
卵	1個
片栗粉	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
しお	小さじ1/2
玉ねぎ	小1/4
人参	小1/4
ごぼう	小1/4
しょうが汁	少々
揚げ油	

作り方

- ①ナイフカッターで、玉ねぎ、人参、ごぼうを約10秒混ぜ合わせてなじませる。
- ②ナイフカッターで、骨と皮を除いた、たらの白身と、たまご、砂糖、しょうゆ、しょうが汁を入れ約20秒混ぜ合わせたら、片栗粉を加えて良く練り合わせる。
- ③揚げ油を180℃に熱し、大さじ1強づつ手に取り円盤型に丸めて落とし入れる。
- ④浮き上がったら時々かえしながら濃い目に色づけて、カラリとなるまで揚げ、油を良くきる。

いわしの磯辺巻き

●材料 (4人分)

Ⓐ (いわし…4尾、しょうが…3片、卵黄…1個、片栗粉…大1、酒…大1 1/2、塩…少々)、のり…適宜、油…適量

●作り方

- ①Ⓐはカッターで細かくし、混ぜ合わせます。
- ②のりの全体に①を塗り、端からくると巻いて油を熱したフライパンに巻き終わりを下にして入れ、時々動かしながら焼き上げます。
- ③食べやすい大きさに切り、生姜じょうゆを添えてすすめます。



なすのナムル



あえる

材料 (4人分)

なす	4本
しょうゆ	大さじ2
ごま油	大さじ1
いり白ごま	大さじ1
糸赤唐辛子	少々

作り方

- ①ナイフカッターにいり白ごまを、約10秒かけあらみじん切りにしておく。
- ②縦半分に切ったなすを蒸し、あら熱がとれたところで細かく裂く。
- ③しょうゆ、ごま油、いり白ごまを混ぜ合わせそこになすを入れてあえ、赤唐辛子をまぶす。



焼き餃子



焼く

材料 (4人分)

豚肉	180g
キャベツ	120g
にら	15g
ねぎ	1 1/2本
生椎茸	2枚
生姜・にんにく	少々
A ごま油・しょうゆ	各大1 1/2
A 酒	大1
塩	少少
餃子の皮	
熱湯	4~5さじ

作り方

- ①豚肉・キャベツは2cm角切りにらとねぎは2~3cm長さに生椎茸は軸を取って、2~3cm角に切れます。生姜・にんにくは皮をむきます。
- ②ナイフカッターを取りつけて、野菜・肉・Aの調味料の順に入れて、はじめ数回ふたを押して、次に約30秒かくはんします。
- ③具をぎょうざの皮32枚に、小1ずつせて包み、フライパンにサラダ油を熱し、ぎょうざを並べ、片面に焼き色をつけて熱湯大4~5さじを加えて蒸し焼きにし、ごま油をたらして底をカリッとさせます。



カボチャのスープ

材 料 (4人分)

カボチャ	1/4個
ニンジン	1/2本
玉ねぎ	1/2個
水	2カップ
固体スープの素	2個
牛乳	カップ1
生クリーム	大さじ2
塩、こしょう	少々
バター	大さじ1

作り方

- ①かぼちゃは種とワタを取り、皮を削ぎ落として薄切りにする。ニンジンは皮をむき半月切りにし玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にバターを熱し、カボチャ、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
- ③④に水、固体スープの素を加え柔らかくなるまで煮る。
- ⑤⑥ナフカッターで③の具のみを取り出し、塩、こしょうを加えたものを10~20秒練ってなめらかにする。
- ⑦⑧を鍋に戻し牛乳を加え中火にかけ温める。
- ⑨仕上げに生クリームを加え味をととのえる。

-11-

かぼちゃコロッケ

●材料 (4人分)

かぼちゃ…700g、玉ねぎ…1個、豚肉…100g、アオジソの葉…4枚、小麦粉…適量、卵…1~2個、食パン(6枚切り)…2枚、バター…大2、塩…小2/3、コショウ、ナツメグ…少々、揚げ油…適宜

●作り方

- ①かぼちゃは種と皮を除き1.5cmの厚さに切り、蒸し器で約15分蒸します。やわらかくなったらナフカッターをつけてつぶします。
- ②肉・玉ねぎは細かくし、バターで炒めます。
- ③④を混ぜ、調味料を加えて味つけします。
- ⑤⑥を8等分して俵形にまとめ、4個はアオジソの葉を巻きます。
- ⑦食パンはちぎり、ナフカッターをつけて約15秒ふたを押します。
- ⑧⑨を小麦粉・溶き卵・パン粉の順につけて約170℃の油で揚げます。



肉だんごと白菜の煮物



材 料 (4人分)

豚肉	300g
玉ねぎ	小1/4個
A しお、コショウ	各少々
ごま油	大さじ2
酒	大さじ2
水	2カップ
鶏ガラスープ	小さじ1
砂糖	大さじ1
B 酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ3
オイスター調味料	大さじ2
白菜	小1/4株
しょうが	1かけ
たけのこ	1/2個

作り方

- ①ナイフカッターで豚肉に塩、こしょうをし20~30秒混ぜ合わせ、そこに玉ねぎ、卵、ごま油、酒を入れもう一度混ぜ合わせる。
- ②③を8等分し空気を抜きながらまるめ、熱した油で表面がこんがりするまで揚げる。
- ③白菜は3cm幅のざく切り、しょうがは薄切り、たけのこは食べ易い大きさに薄切り。
- ④鍋に①を煮立て、②と③を入れ煮汁が1/3量ぐらいになるまで煮込む。



エビとアスパラのグラタン



材 料 (4人分)

エビ(小)	20尾
鶏むね肉	100g
アスパラ	1わ
玉ねぎ	1/2個
白ワイン	大さじ2
ホワイトソース	2缶
マカロニ	100g
バター	大さじ1/2
ピザ用ソース	200g
サラダ油	大さじ1

作り方

- ①エビは殻を取り、鶏肉は皮を取り3cm角に切り軽く塩、こしょうする。
- ②ナイフカッターで鶏肉、玉ねぎをそれぞれ約5秒荒みじん切りにする。
- ③フライパンにバターを中火で熱し、エビをさつと炒めて白ワインを加え、汁ごと取り出す。
- ④フライパンを中火にかけサラダ油を熱し鶏肉と玉ねぎを良く炒め、かるく塩、こしょうをする。そこにホワイトソースと、茹でたアスパラと③のエビを汁ごと加え少し煮てから、塩、こしょうで味をととのえる。
- ⑤マカロニを表示通りに塩ゆでし、ざるにあげて水気をよくする。
- ⑥⑦を④に混ぜ4等分して耐熱皿に入れ、アスパラとチーズをのせて250℃のオーブンで20分焼く。

-12-



チョコとくるみのクッキー

材料 (20~30個分)

生地
薄力粉 100g
ベーキングパウダー 小さじ $1\frac{1}{2}$ ~2
砂糖 40g
バター 30g
卵 1/2個
牛乳 小さじ1
板チョコ 30g
くるみ(ロースト) 30g

作り方

- ①ナイフカッターで2cm角に切ったバターを約10秒練る。
- ②それに、砂糖を加え軽く練り混ぜ、卵と牛乳を合わせて練る。
- ③薄力粉とベーキングパウダーを合わせ1/3量加えクリーム状になるように練り混ぜたところで、残りの粉を軽く混ざる程度に練る。
- ④③にナイフカッターで軽く碎いておいたチョコとくるみを加えて混ぜ合わせる。
- ⑤天板にオーブン用シートを敷き、生地を円盤型に丸めて真ん中をへこませて並べる。
- ⑥170℃に温めたオーブンで約20~25分、色づくまで焼く。

アップルゼリー

●材料 (蛇の目型1個分)

りんご 大2個、粉ゼラチン 大2、水 大4、砂糖 25g、グレナディンシロップ 大3

●作り方

- ①粉ゼラチンは水に振り入れてふやかします。
- ②りんごは皮としんを除いて2~3cm角に切り、ナイフカッターで粗いみじん切りにします。
- ③水1/2ccで②を煮て、柔らかくなったら砂糖を加え、さらに5~6分煮ます。④③にゼラチンを加えて火から下ろし、溶けるまでかき混ぜてからグレナディンシロップを混ぜ、ゼリー型に流して冷やし固めます。
- ⑤型を湯で温めてゼリーを皿に返し、あればあわてて生クリームを絞り飾ります。



タルタルソース ドレッシング



材 料 (4人分)

きゅうりのピクルス	5cmぐらいのもの3本
玉ねぎ(小)	1/4個
パセリ	3枝
ゆで卵	1個
マヨネーズ	3/4カップ
粒マスタード	大さじ1
レモン汁	小さじ2
塩、こしょう	少々

作り方

- ①ナイフカッターでピクルス、玉ねぎを先にみじん切りにし、そこに殻を除き半分にしたゆで卵とパセリを合わせて2~3秒混ぜ合わせる。
- ②①とマヨネーズ、粒マスタードをあえる。
- ③最後にレモン汁、塩こしょうで味を整える。



椎茸となすのオーブン焼き



材 料 (4人分)

なす	2個
椎茸	4個
玉ねぎ	大1/2個
にんにく	1片
トマト	中2個
サラダ油	大さじ1
固体スープの素	1個
こしょう	少々
サラダ油	少々

作り方

- ①ナイフカッターに、玉ねぎ、にんにく、椎茸の軸を約10秒かけ、トマトは皮を湯むきして細かく切る。
- ②なすはヘタを取り5~8分間熱湯につけてあくを抜く。
- ③鍋にサラダ油を熱し、①を弱火で軽く炒め、トマト、固体スープの素、こしょうを加えてやわらかくなるまで煮る。
- ④なすをたて半分に切り、中身を少しきり抜き、小さく切って③に入れ一緒に炒める。
- ⑤くり抜いたなすと椎茸に③を詰め表面にサラダ油をぬり170~180℃のオーブンで30分程焼く。



替わり蒸し



材料 (4人分)

かき 大8個
かぶ 大1個
長いも 50g
卵白 1個分
しめじ 適量
塩、酒 少々

だし 1 1/2カップ
あん 砂糖、しお 小さじ1
薄口しょうゆ 小さじ1

水溶き片栗粉
ゆず

作り方

- ①おろしカッターに、皮を剥いたかぶを20~30秒かけ布巾に取り水気をしぼり、その後、長芋も20~30秒おろしカッターで擗る。
- ②ナイフカッターで①と、卵白を約10秒混ぜ合わせる。
- ③器に、カキ、しめじを入れ酒をふりかけてその上に②をのせる。中火で約10分蒸す。
- ④鍋に、だし、砂糖、しお、薄口しょうゆを入れ、ひと煮立ちしてから水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤③に④をかけて、すりおろしたゆずの皮をちらす。

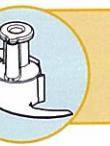
オニオングラタンスープ

●材料 (4人分)

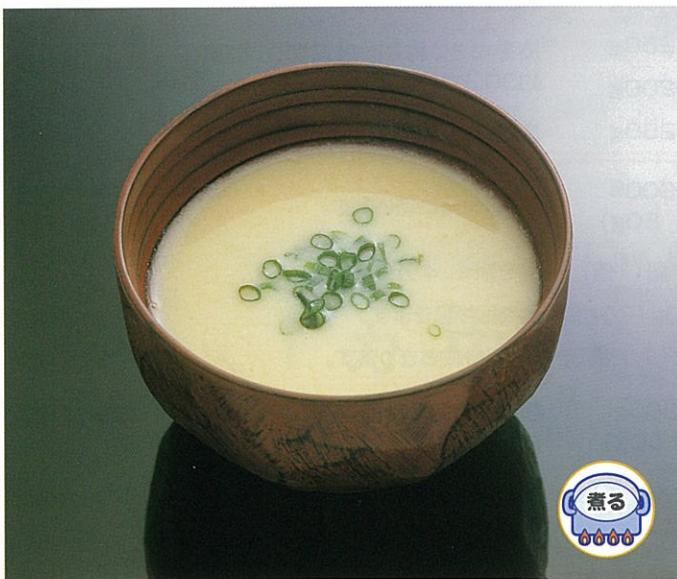
玉ねぎ (みじん切り) 1個、水 5cc、ブイヨン 3個、Ⓐ玉ねぎ・人参・パセリの茎 少々、塩・こしょう 少々、フランスパン (トーストした) 4切、糸切り又は粉チーズ 適量、パセリ (みじん切り) 少々

●作り方

- ①厚手の鍋に油大3を温め、玉ねぎを加え茶褐色になるまで炒めます。(焦がさない様に)
- ②別鍋に水・ブイヨン・Ⓐを入れ、弱火で5分位煮てこしたものを①に加えます。
- ③スープ皿に②を注ぎ、1cm厚さのフランスパンを浮かしチーズとパセリをふります。
- ④高温のオーブンで、チーズに焼き目がつくまで焼きます。



呉汁



材料 (4人分)

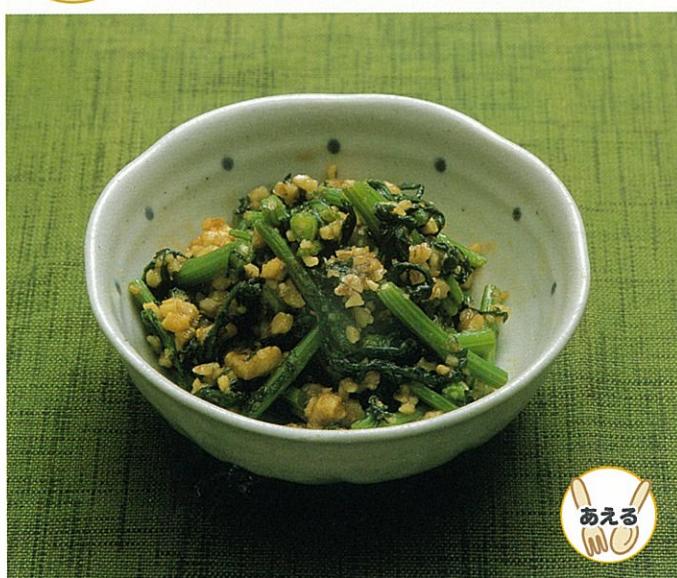
浸し大豆 1/2C
だし汁 3C
白みそ 大3
あさつき 少々

作り方

- ①ナイフカッターをつけて水気をきった大豆と水1/2Cを入れ、約2分ほどかくはんします。
- ②鍋に①とだし汁を入れ、弱火で10分位煮ます。
- ③白みそを加えてよく溶かし器に盛って刻みあさつきを散らします。



春菊のくるみあえ



材料 (4人分)

春菊 250g
薄口しょうゆ 大さじ1/2
くるみ 60g

A 砂糖 大さじ2
A しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1/2

作り方

- ①おろしカッターに、薄皮を除き軽くローストしたクルミとⒶを加えて1~2秒かける。
- ②春菊は良く水洗いし熱湯でさっと茹で氷水に取ってから、水気を絞る。
- ③春菊を3~4cmの長さに切り薄口しょうゆをからめて水気を絞り、①を加えてあえる。

クッキングタイムテーブル

運転時間基準表

材 料	最大量(最小)	下 準 備	運転時間
おろしにんにく	だいこん 250g	約2cm角に切れます。	約30秒
	山いも 250g	皮をむき、約2cm角に切り、酢水に約30分つけます。	各約30秒
	れんこん 200g		
	にんじん 250g	皮をむき、約2cm角に切れます。	約30秒
みじん切りにんにく	玉ねぎ・にんじんなどの野菜類 300g (50g)	2~3cm角に切れます。	7~10回 (5~7)
	ゆで卵 6個(1個)	皮を除き、半分に切れます。	5~6回 (2~3)
	パセリ 100g(20g)	軸を取り除きます。	20~30秒
	食パン(6枚切) 3枚(1/2枚)	6~8つにちぎります。	5~20秒
すりみやこみにんにく	豚肉・牛肉 300g (50g)	筋のあるものは取り除き、2~3cm角に切れます。	20~30秒 (5~15秒)
	いわし 300g(100g)	頭・内臓・中骨を除き、2~3cm角に切れます。	30~40秒
	いか 300g(100g)	皮とわたを除き、2~3cm角に切れます。	約60秒 (約40秒)
	白身魚 300g(100g)	内蔵・骨・皮を除き、2~3cm角に切れます。	30~40秒
混ぜ合わせにんにく	レバー 300g(50g)	1~2時間流水につけておきます。	約60秒
	大豆 1カップ	1晩水につけておきます。	1分30秒~2分
	ハンバーグのたね(肉・玉ねぎなど) 500g	2~3cm角に切れます。	30秒~40秒
	ぎょうざの具(肉・キャベツなど) 500g	2~3cm角に切れます。	30秒~40秒
マヨネーズ(卵・酢・サラダ油など)	マヨネーズ(200c.c.) 300c.c.	カッターと容器の水気は、よくふき取っておきます。	10秒+50秒
	ドレッシング(酢・サラダ油など) 200c.c. (50c.c.)		20秒~30秒
	豆腐(白あえ) 280g	豆腐の水気はきっておきます。	10秒~20秒

仕様

電 源	交流 100V 50-60Hz
定 格 時 間	20分
定 格 消 費 電 力	140W
電 源 コ 一 ド	有効長1.5m
回 転 数	3,000回/分
容 器 の 容 量	500g (上記の基準表による)
大 き さ	幅15cm、奥行22cm、高さ24cm
重 量	3.1kg
付 属 品	へら

*機能性改善等により仕様の一部を変更する場合があります。

保証書

品番 Y-2400

お客様	ご住所		
	ふりがな	電 話	郵便番号
	お名前	() -	
保証期間	対象部品 期間(お買上げ日より)	住所・店名	
	販売店	1カ年	
お買上げ日	年 月 日	電話	

YDK 山本電気株式会社
福島県須賀川市和田道116番地

- この度は、電気調理器をお買上げいただき誠に有難うございます。この製品は、厳密な品質管理及び検査工程を経て、お客様のお手元にお届けしております。保証期間中に、お客様の正常な使用状態で万一故障した場合には、当保証書の付記保証規定(下記)により、お買上げの販売店を通じて責任をもって修理いたします。
- 本保証書にお買上げ日、販売店名印が未記入の場合、あるいは、本保証書の字句を勝手に書き換えられた場合は、本保証書は無効となりますので、ご注意下さい。
 - 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。
 - 本保証書は、再発行いたしませんので、大切に保管して下さい。

アフターサービスについて

- 保証書について**
保証書は、本説明書に刷り込み式で添付しております。必ず「販売店、購入日」等の記入を確かめられ、大切に保存してください。
保証期間……お買上げいただいた日から1年間です。
- 保証期間中の修理について**
お求めの販売店、又は最寄りの取扱店まで、お問い合わせください。保証書の記載内容に応じて責任をもって修理させていただきます。
- 保証期間経過後の修理について**
お求めの販売店にまでお相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により修理いたします。