

## 保証規定

- 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、無料で修理・交換を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品送付先までお送り下さい。  
尚、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。
- 次の場合には保証期間内でも有料となります。
  - 本書の御提示がない場合
  - 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
  - 使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
  - お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
  - 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、損害、異常電圧など不慮の事故による故障及び損傷
- 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。
- 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.
- 本保証書は、再発行致しませんので、大切に保管して下さい。  
\*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・交換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お客様相談センターにお問い合わせ下さい。

## スライサーキット保証書

製品名 YE-SS17C	
お名前	
ご住所 〒	
TEL ( )	
お買上げ日 月	保証期間 お買上げ日より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。
-----------------------	---

本書に記載の意匠、仕様および部品は、性能向上のために、一部予告なく変更する場合があります。

## 保証とアフターサービス

### 1 保証について

- 本保証書は、保証規定に基づき無料修理・交換を行うことをお約束するものです。
- 本書は再発行致しませんので、販売店・ご購入日などの記入をお確かめの上、大切に保管して下さい。
- 保証期間はお買上げ頂いた日から1年間です。

### 2 保証期間内に修理・交換を依頼される時

弊社お客様相談センターにご連絡下さい。保証書の記載内容に応じて責任をもって修理・交換させていただきます。  
ご連絡頂きたい内容…住所・氏名・電話番号・製品名・購入日・故障内容(詳しく)

### 3 保証期間終了後に修理・交換を依頼される時

弊社お客様相談センターにご連絡下さい。ご要望に応じて有料にて修理・交換の対応をさせていただきます。但し、補修用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。

### 4 アフターサービス、その他についてご不明な点がある時

山本電気 お客様相談センター  
 **0570-014958**  
受付時間/9:00~18:00(年末年始は除く)  
修理品送付先: 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  
受付時間/8:00~17:00

発売元: 山本電気株式会社

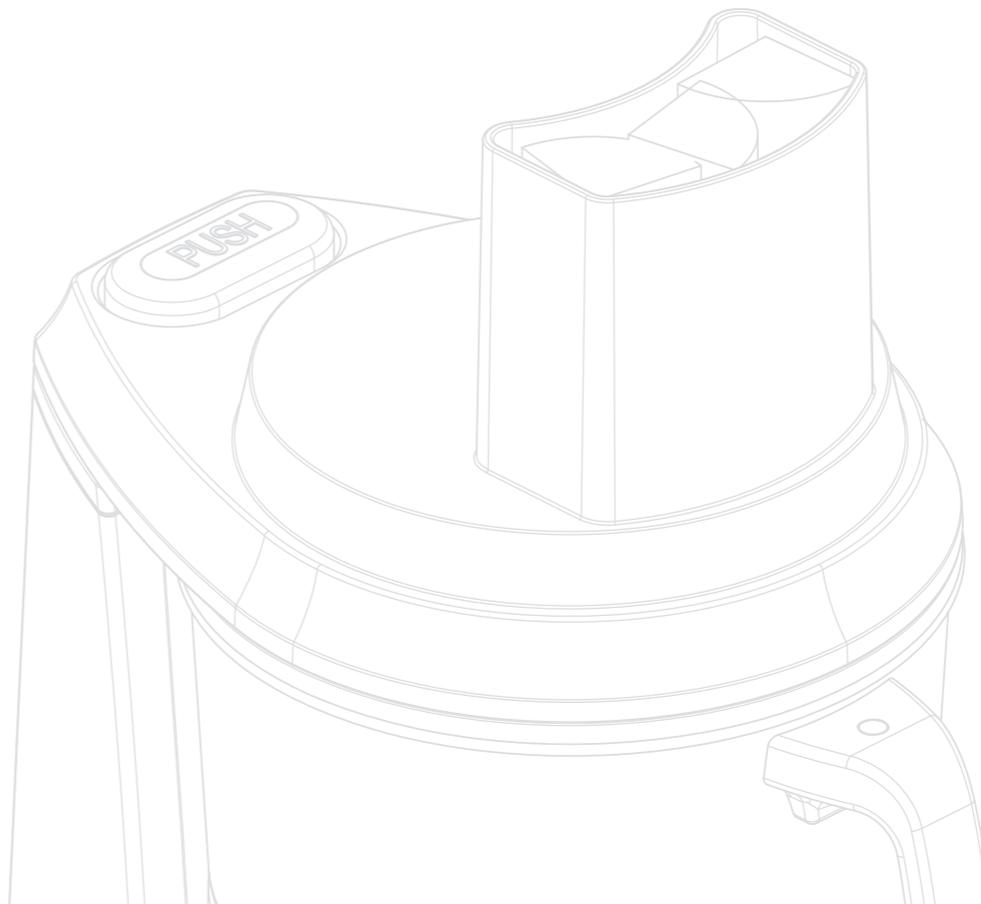
4-17068-011



マルチスピードミキサーMaster Cut用  
オプションパーツスライサーキット

対応機種: YE-MM41 / MB-MM56

取扱説明書 保証書付



YAMAMOTO 

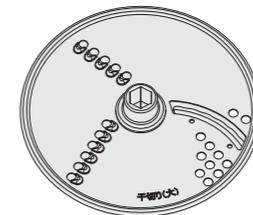
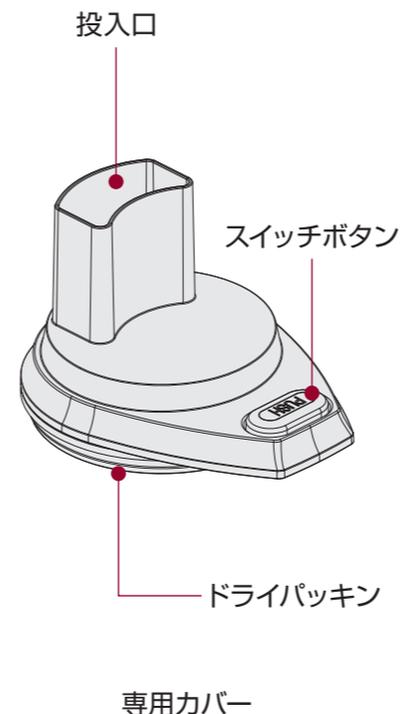
このたびは“スライサーキット”をお買い求めいただき、まことにありがとうございます。  
 ご使用前に必ず本書をよくお読みのうえ、正しくご使用下さい。  
 またご使用中に分からないことやトラブルが生じたときのために、  
 お読みになった後は必ず本書を保管するようにして下さい。



## INDEX

各部の名称 付属品	2
スライス・千切りブレード セット&使用方法	3
泡立てブレード セット&使用方法	5
主な材料と仕上がり目安 禁止材料	7
スピード表示 機種別対応表	8
お手入れ	9
保管	10
保証書 保証とアフターサービス	裏表紙

## 各部の名称 付属品

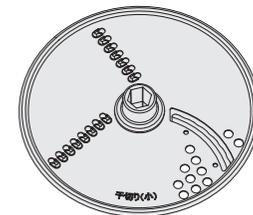


### スライス・千切りブレード (大)

スライスや千切りをスピーディに仕上げるブレードです。

厚さ目安：スライス 約 1.4～1.8mm、  
千切り 約 2.2～4.3mm

**!** カッターの刃がありますので、取り付け時、取り外し時は、十分にご注意下さい。

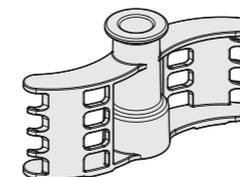


### スライス・千切りブレード (小)

より細かいスライスや千切りをスピーディに仕上げるブレードです。

厚さ目安：スライス 約 1.2～1.4mm、  
千切り 約 1.5～2.6mm

**!** カッターの刃がありますので、取り付け時、取り外し時は、十分にご注意下さい。



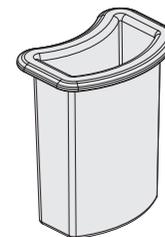
### 泡立てブレード

卵やクリームなどをスピーディに泡立てるブレードです。



### ジョイント

スライス・千切りブレードを固定する芯棒です。



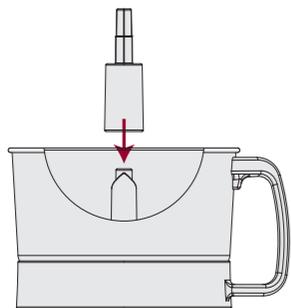
### 押し込み棒

材料を押すときに使用します。

## スライス・千切りブレード セット&使用方法

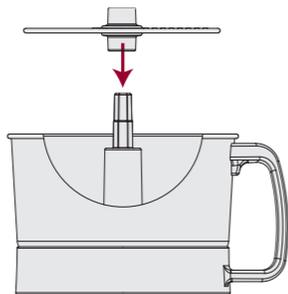
1

ワークボウルにジョイント  
をセットする



2

ワークボウルに取り付けた  
ジョイントにお好みの  
ブレードをセットする

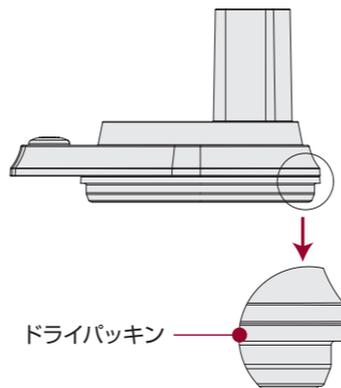


ブレードは使用したい面を上面にし  
ます。片面がスライス、片面が千切  
りとなっています。

⚠ カッターの刃がありますので、取り付け  
時、取り外し時は、十分にご注意下さい。

3

専用カバーにパッキン  
を取り付ける

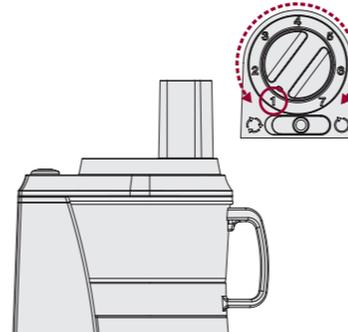


ドライパッキン

⚠ 専用カバー破損の原因となりま  
すので、必ずパッキンを取り付  
けて下さい。

4

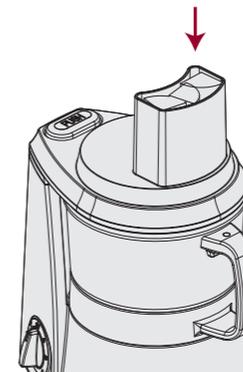
専用カバーを本体にセットし、  
スピードダイヤルを  
「1」にあわせる



カバーのスイッチボタンが本体のス  
イッチ穴に入るように向きを合わ  
せてセットして下さい。  
スピードダイヤルは「1」から運転開  
始し、お好みのスピードに合わせて  
下さい。

5

投入口に材料を入れる

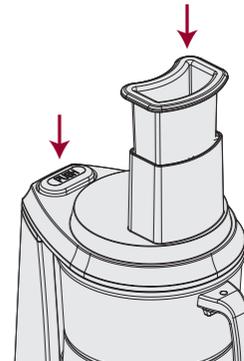


予め投入口に入るサイズに切った材  
料を入れて下さい。

\*P.7「主な材料と仕上がり目安」を確認し  
て下さい。

6

押し込み棒で材料を  
押しながら、  
スイッチボタンを押す



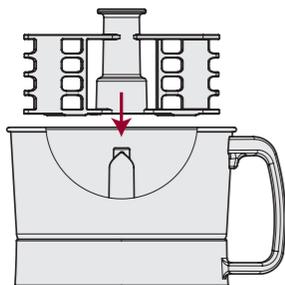
材料を押し込み棒で押しながら、  
スイッチボタンを押して下さい。

※このページに記載のスピードダイヤルの画像、及びスピードの表記は、YE-MM41のもので。他の機種をお使いの方は、P.8「スピード表示 機種別対応表」を確認して下さい。

## 泡立てブレード セット&使用方法

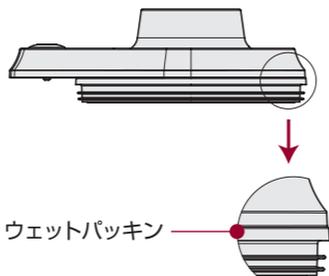
1

ワークボウルに泡立て  
ブレードをセットする



2

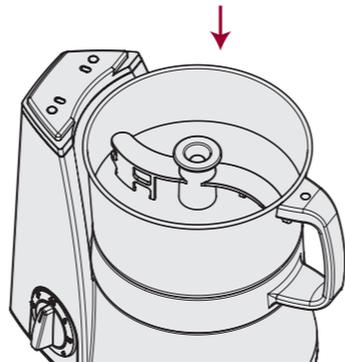
標準カバーにウェット  
パッキンを取り付ける



⚠ 材料が飛び散ることがあります  
ので、必ずウェットパッキンを取  
り付けて下さい。

3

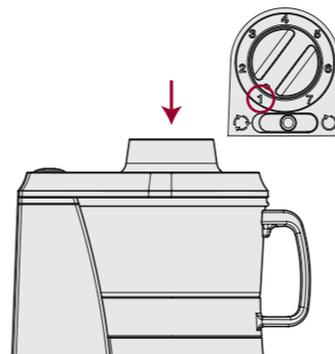
ワークボウルに  
材料を入れる



⚠ 泡立てブレードが奥までしっか  
りとセットされていることを確認  
してから材料を入れるようにして  
下さい。

4

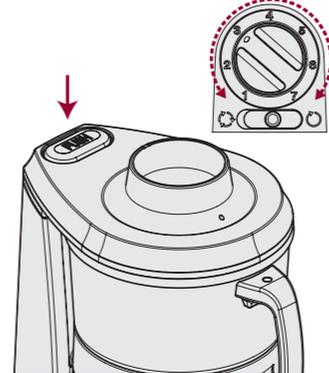
標準カバーを本体にセットし、  
スピードダイヤルを  
「1」に合わせる



カバーのスイッチボタンが本体のス  
イッチ穴に入るように向きを合わせ  
てセットして下さい。

5

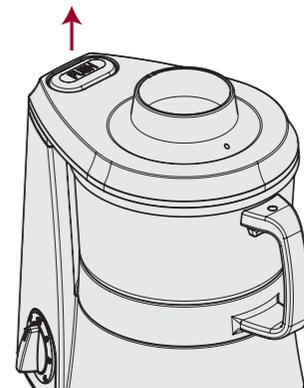
スイッチボタンを押し、  
徐々にスピードを上げながら  
連続運転する



食材ごとの推奨スピードは、P.8「主  
な材料と仕上がり目安」を参照して  
下さい。

6

好みの固さに泡立ったら  
スイッチボタンを離す



材料を取り出す際はフードプロセッ  
サ本体に付属のスパチュラをお使  
いいただくとスムーズです。

※このページに記載のスピードダイヤルの画像、及びスピードの表記は、YE-MM41のもので、他の機種をお使いの方は、P.8「スピード表示 機種別対応表」を確認して下さい。

# 主な材料と仕上がり目安 禁止材料

調理項目	ブレード	切り方	スピード・時間目安
  	スライス/千切り ブレード (小)		《きゅうり1本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
			《にんじん 1/3 本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
			《たまねぎ 1/5 個》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
  	スライス/千切り ブレード (大)		《きゅうり1本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
			《にんじん 1/3 本》 スピード : 3~5 時間 : 10 秒以内
			《たまねぎ 1/5 本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
 	スライス/千切り ブレード (小)		《きゅうり1本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
			《だいこん 1/20 本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内
 	スライス/千切り ブレード (大)		《きゅうり2本》 スピード : 3~5 時間 : 10 秒以内
			《だいこん約 1/20 本》 スピード : 1 時間 : 10 秒以内

食材を投入口に合わせカッター

●高速運転時に大きな振動が発生することがありますので、調理開始時は必ずスピードダイヤルを「1」にあわせ、様子を見ながら速度を調整してください。

### <調理可能材料>

- スライス  
じゃがいも、ごぼう、きゅうり、たまねぎ、にんじん
- 千切り  
山芋、きゅうり、たまねぎ、大根

### <禁止材料>・・・上手くできません

- やわらかくコシのないもの  
キャベツ、ねぎ、トマトなど
- かたいもの  
冷凍食品、かたい種のあるもの、ハム、チーズ、サラミソーセージなど

調理項目	ブレード	材料	操作方法	時間目安
 	泡立てブレード 	メレンゲ ・卵白 4個分 ・砂糖 40g	①卵白のみをワークボウルに入れ、スピードを1から3へ徐々に上げながら約15秒間混ぜ合わせる。 ②材料が泡立ったらカバーを外して砂糖を加え、再度カバーをセットする。 ③スピードを3にして、好みの固さになるまで泡立てる。	約30秒～ 約180秒
		ホイップクリーム ・生クリーム 200cc ・砂糖 20g	①生クリームと砂糖をワークボウルに入れ、スピードを1から2へ徐々に上げながら混ぜ合わせる。 ②30秒ほどで泡立ちはじめるので、スピードを調整しながら好みの固さになるまで泡立てる。	

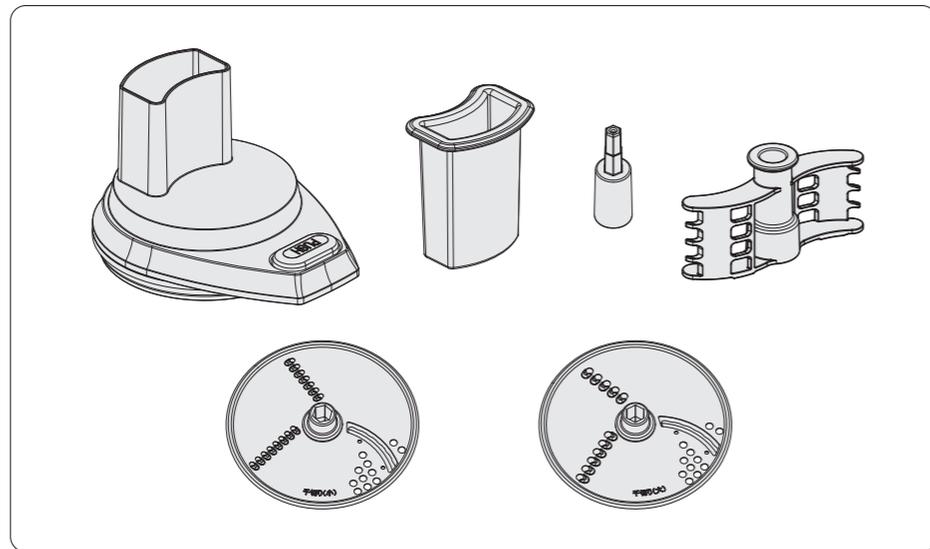
- 泡立てブレードを使う際は、泡立てブレード及びワークボウルを十分に洗い、油分・水分が残らないようによく拭き取ってからお使いください。
- 故障の原因となりますので、泡立てブレードで固形物を混ぜないでください。
- 材料やワークボウルをあらかじめ冷蔵庫で冷やしておく、きれいに仕上がりやすくなります。

### <禁止材料>・・・故障の原因になります

- 固形物
- 粘り気のあるもの

スピード表示	機種別対応表																								
※本書に記載のスピード表示は、YE-MM41のもので、別機種をご使用の方は右図の対応表を参照し、適切な速度で調理ください。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>YE-MM41</th> <th>MB-MM22/56</th> <th>MB-MM91</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>I</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>1.5</td> <td>・</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2</td> <td>II</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>2.5</td> <td>・</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>3</td> <td>III</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>3.5</td> <td>・</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>4</td> <td>III</td> </tr> </tbody> </table>	YE-MM41	MB-MM22/56	MB-MM91	1	1	I	2	1.5	・	3	2	II	4	2.5	・	5	3	III	6	3.5	・	7	4	III
YE-MM41	MB-MM22/56	MB-MM91																							
1	1	I																							
2	1.5	・																							
3	2	II																							
4	2.5	・																							
5	3	III																							
6	3.5	・																							
7	4	III																							

## お手入れ

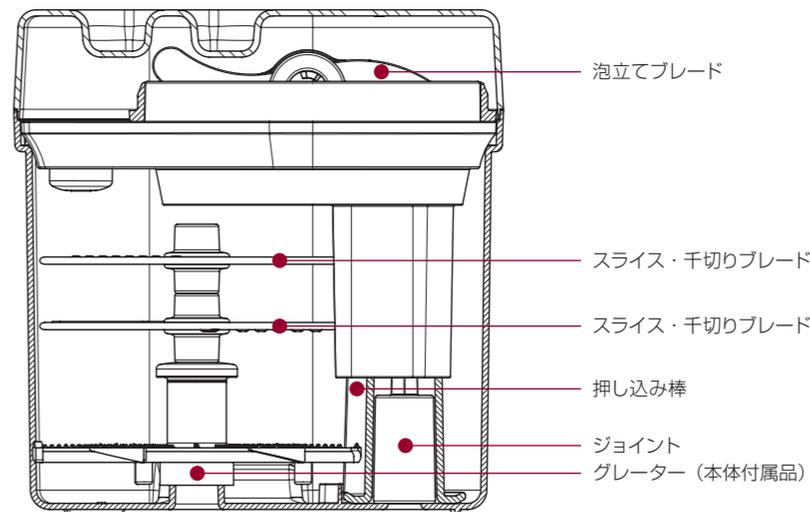


- 中性洗剤と柔らかいスポンジで洗って下さい。
- お手入れ後は水分を十分に拭きとって完全に乾燥させてから保管下さい。
- ブレードには鋭利な刃がありますのでお手入れ中は十分にご注意下さい。

⚠ 樹脂部分が変形する原因になりますので次のものはお手入れに使用しないで下さい。  
・60℃以上のお湯  
・食器洗い乾燥機、食器乾燥機、紫外線殺菌

## 保管

本体に付属のグレーターも専用ケースに保管することができます。以下の通りに入れて下さい。



- 購入された時点ではグレーターの代わりに、三角形の段ボールが入っています。段ボールを取り除きグレーターを収納してください。

- 製品は子供や幼児の手の届かないところに保管して下さい。

●材質 専用カバー : AS  
ブレード : ステンレス  
ジョイント : POM  
押し込み棒 : AS  
泡立てブレード : PP