

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION | www.ydk.jp

山本電気株式会社 〒962-0818 福島県須賀川市和田道 116



3-13980-010

MASTERCUT

MM 56

MULTI-SPEED MIXER

取扱説明書 保証書付 P20掲載



MICHIBA
KITCHEN PRODUCT

MASTERCUT

MM 56

MULTI-SPEED MIXER

このたびは“マルチスピードミキサー・マスターカット”をお買い求めいただき
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、正しくご使用ください。

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ください。

I N D E X

安全上のご注意	3
各部の名称	5
使いかた	7
使いこなしのポイント	9
きざむ／すり身にする／ミンチにする	11
すりつぶす	12
液体にする／液体をブレンドする	13
砕く／細かくする	14
ホイップクリーム、メレンゲの作り方	15
白パン生地の作り方	16
すりおろす	17
お手入れ方法	18
故障かな?と思ったら	19
保証書	20
保証とアフターサービス	22
カスタマー登録のおすすめ	22

安全上のご注意

必ずお守りください。

- 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。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や障害の程度を区分して、説明しています。



警告

『死亡や重傷』に結びつく可能性のあるものです。



注意

『軽傷または財産の損害』が発生する可能性のあるものです。

■ お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。



してはいけない行為です。



実行しなければいけない内容です。



警告

火災を防ぐために



- 電源プラグやコードを、傷つけたり、破損させたり、引っ張ったり、加工したりしない。
- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使用しない。
- タコ足配線はしない。



- 電源プラグにほこりが付着している時はよく拭き取る。
- 異常・故障時には、直ちに使用を中止する。



ショートや故障を防ぐために

- 電源プラグやコードが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使用しない。
- 運転中にワークボウルやフィーダーの中に、はし・スプーンなど調味料以外を入れない。



- 電源プラグは根元まで差し込む。



感電やケガを防ぐために

- 本体を水につけたり、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。
- 分解したり、改造はしない。
- ブレードは鋭利なので、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フィーダーの中に、指を入れない。
- 子供や取り扱いに不慣れな方だけでのご使用や、乳幼児の手の届く所で使わない。
- 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。



注意

火災を防ぐために



- 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。



- 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



- 急激な冷却や加温をしない。
- 60℃以上の熱い材料を調理しないでください。
- 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・オーブンなどで使用しない。
- お手入れの時、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。
- 本体を丸洗いしたり、本体に水をかけたりしない。



- 電源プラグを抜く時は、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、へらなどで取り出す。



- ブレードやワークボウルの取り付け・取り外し・お手入れをする時は、電源プラグを抜く。
- 持ち運びは必ず本体底を両手で持つ。

各部の名称

カバー
正しくセットいただかないとスイッチが作動しない安全構造が装備されたカバーです。

ドライパッキン (グレー)
一般材料の処理時に装着いただくカバーの脱着が容易なパッキンです。
*製品出荷時に装着

ウェットパッキン (ホワイト)
液体処理時に装着いただくパッキンです。ダブルフォールド構造で液体漏れを防ぎます。

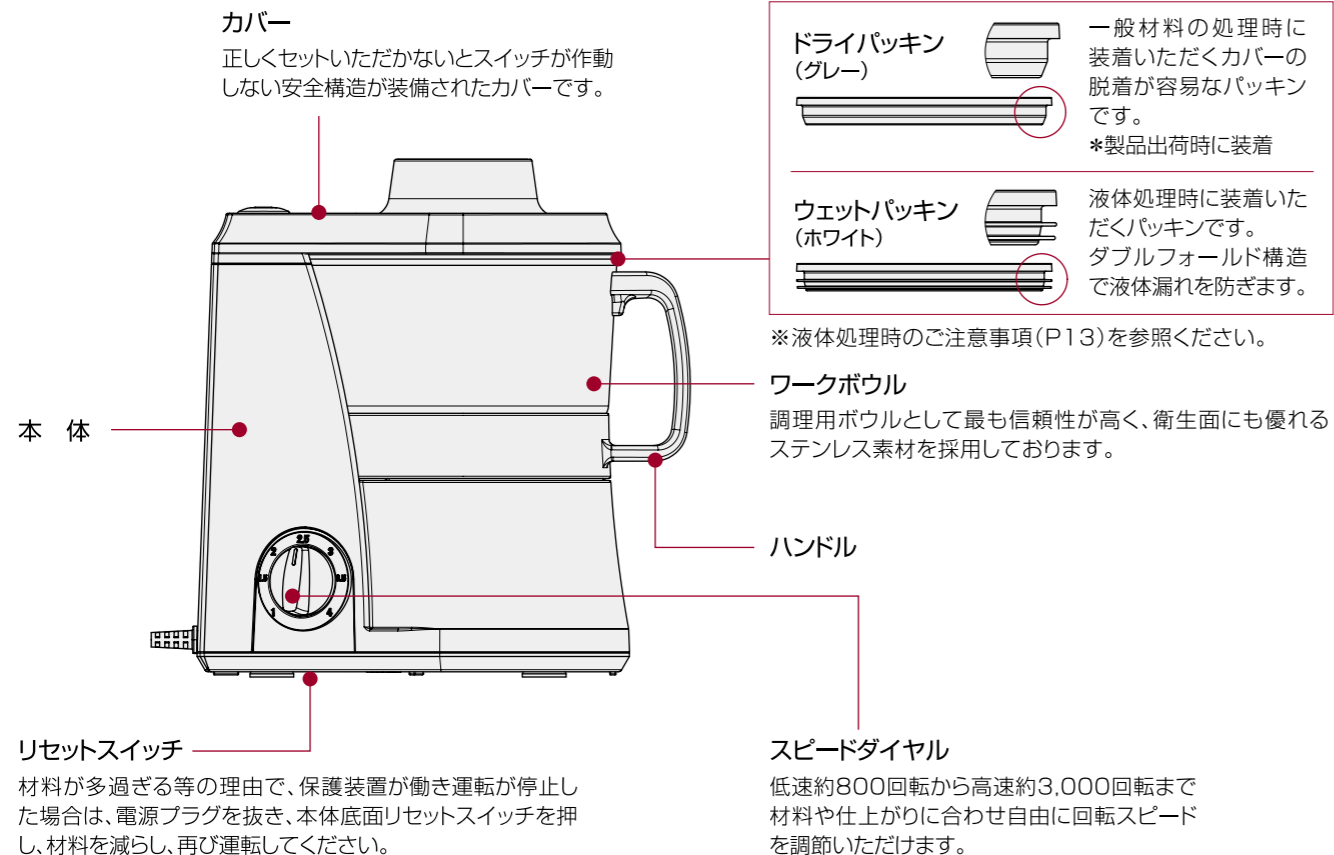
※液体処理時のご注意事項(P13)を参照ください。

ワークボウル
調理用ボウルとして最も信頼性が高く、衛生面にも優れるステンレス素材を採用しております。

ハンドル

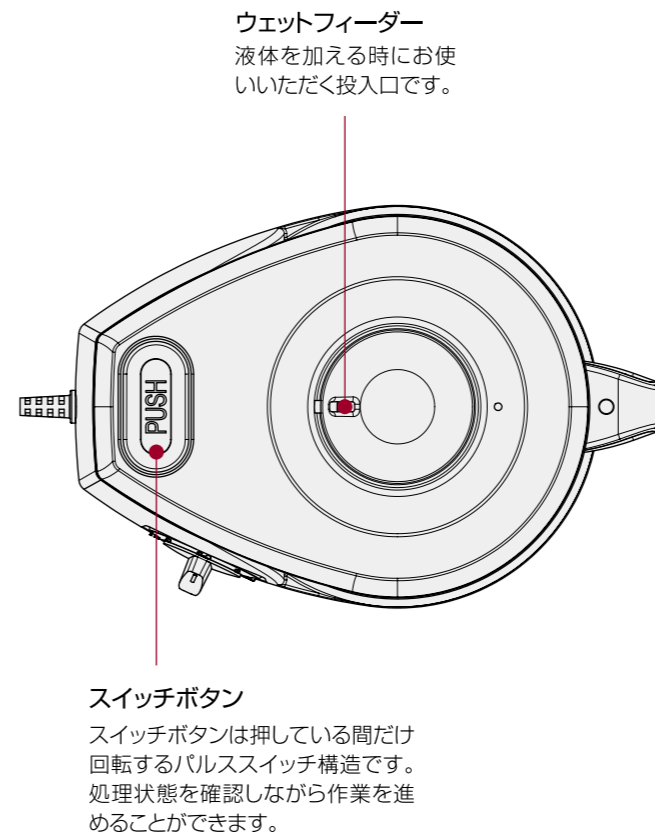
リセットスイッチ
材料が多過ぎる等の理由で、保護装置が働き運転が停止した場合は、電源プラグを抜き、本体底面リセットスイッチを押し、材料を減らし、再び運転してください。

スピードダイヤル
低速約800回転から高速約3,000回転まで材料や仕上がりに合わせ自由に回転スピードを調節いただけます。



ウェットフィーダー
液体を加える時にお使いいただく投入口です。

スイッチボタン
スイッチボタンは押している間だけ回転するパルススイッチ構造です。処理状態を確認しながら作業を進めることができます。

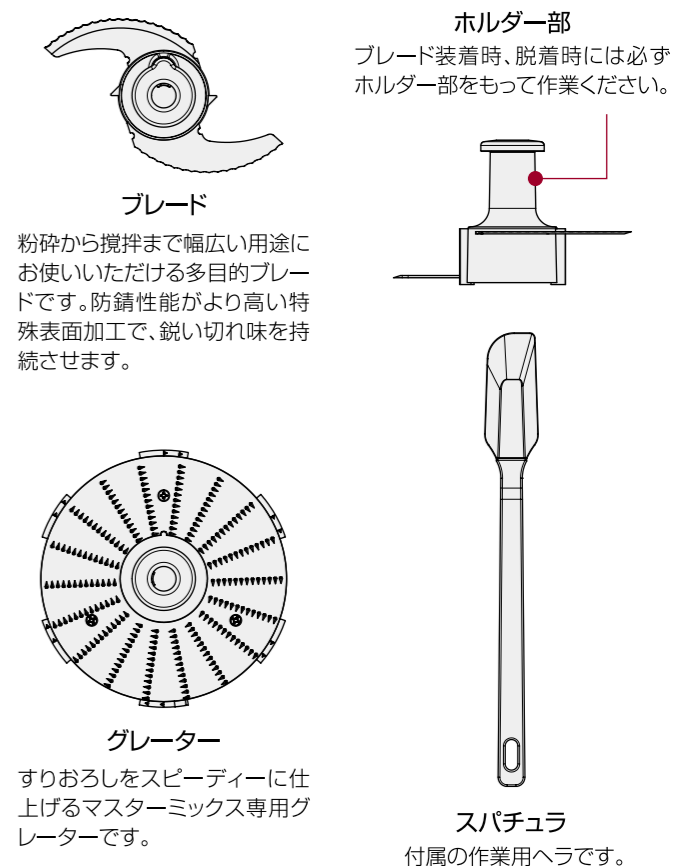


ホルダー部
ブレード装着時、脱着時には必ずホルダー部をもって作業ください。

ブレード
粉碎から攪拌まで幅広い用途にお使いいただける多目的ブレードです。防錆性能がより高い特殊表面加工で、鋭い切れ味を持続させます。

グレーター
すりおろしをスピーディーに仕上げるマスターミックス専用グレーターです。

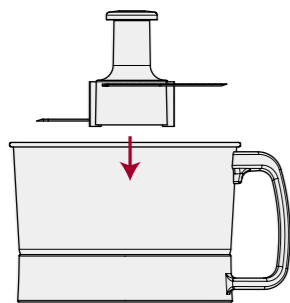
スパチュラ
付属の作業用ヘラです。



使いかた

1

ブレードをセットする

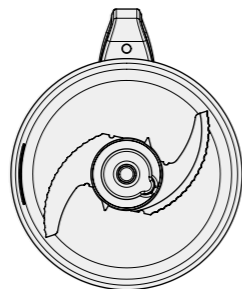


ブレードまたはグレーターをセットしてから材料を入れてください。

ブレードまたはグレーターは必ずホルダーを持ちセットしてください。(取り外し時と同じです)

2

材料を入れる



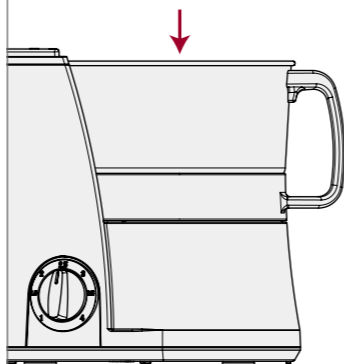
材料の処理量の目安は、「最少量～最大量」(P11～P17)を参考に調整ください。

一回あたりの処理量が多過ぎます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。

*保護機能の解除:リセットスイッチ(P5)を参照ください。

3

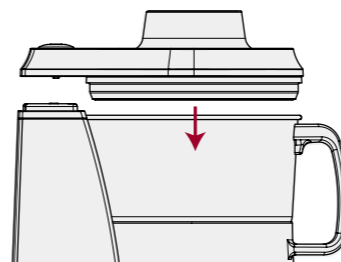
ワークボウルをセットする



運転時の音・振動を低減させるためにワークボウルを正しくセットしても若干浮いた状態になります。

4

カバーをセットする

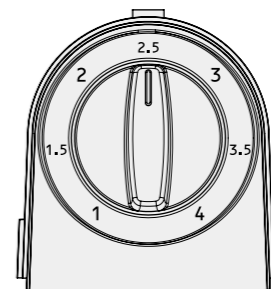


カバーのスイッチボタンが本体のスイッチ穴に入るよう向きを合わせセットしてください。

ウェットパッキン装着時はパッキンが強力なため、カバーをワークボウルに対し水平に押し込み、ワークボウルとの間にすき間ができないよう正しくセットしてください。

5

スピードダイヤルをあわせる

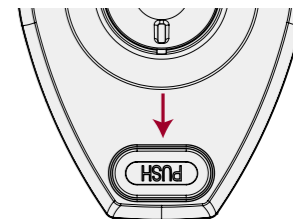


処理内容にあわせスピードダイヤルをあわせてください。

「ダイヤルポジションと処理時間の目安」(P11～P17)を参考に調整ください。

6

スイッチボタンを押す



カバーとワークボウルとの間にすき間がないか確認してから運転してください。

スタート時はカバーを両手でしっかり押さえ運転してください。

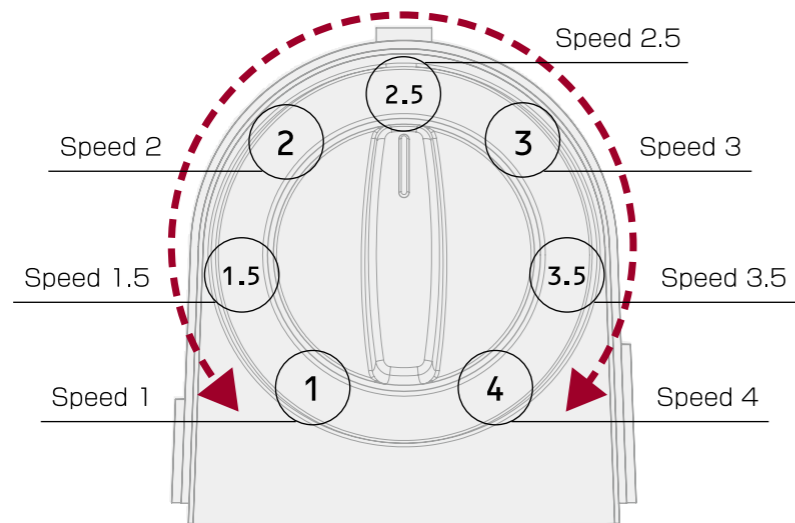
材料により運転時の音・振動が大きくなる場合があります。

使いこなしのポイント

SPEED CONTROL

スピードダイヤルの調節(低速約800-高速約3000回転/分)で、多彩な材料を多様な状態に仕上げます。

※ダイヤルポジションと処理時間の目安は各項目(P13～)でご確認ください。



きざむ

ミンチにする

すり身にする

すりつぶす

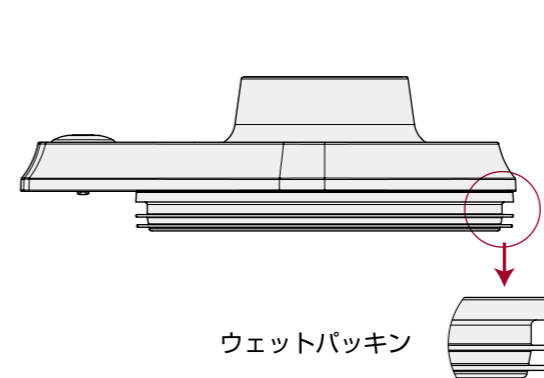
泡だてる

ねる

砕く

LEAK PROOF

ウェットパッキンの装着で、水分量の多い材料の液体化処理、液体を使用したブレンド処理が行なえます。

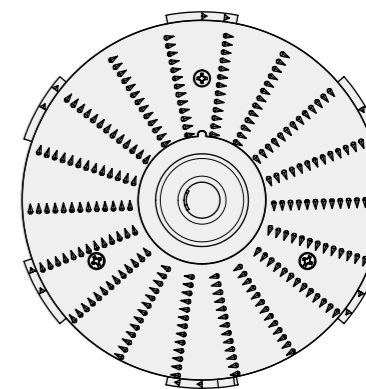


液体にする

液体をブレンドする

GRATING PLATE

専用グレーターへの交換で、材料のすりおろし処理がスピーディーに行なえます。

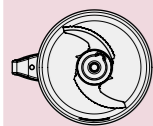


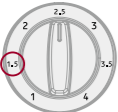
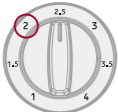
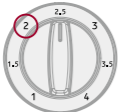
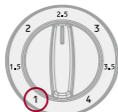
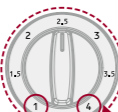
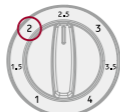

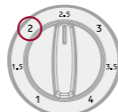
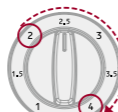


グレーター

おろす

ダイヤルポジションと処理時間の目安

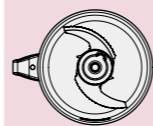
ブレードを使用

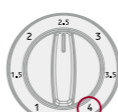
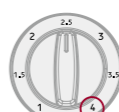
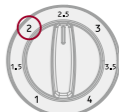
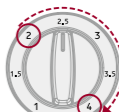
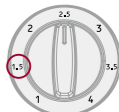
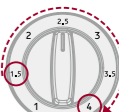


	きざむ			すり身にする			ミンチにする	
	たまねぎ	にんじん	パセリ	白身魚	えび	いか	牛肉、豚肉	鶏肉
最少量～ 最大量	50g～ 300g	50g～ 300g	10g～ 30g	100g～ 300g	100g～ 300g	100g～ 300g	100g～ 300g	200g～ 300g
ダイヤル ポジション と 処理時間の 目安	 Speed 1.5 約5秒～ 約10秒	 Speed 2 約5秒～ 約15秒	 Speed 2 約10秒	 Speed 1 約10秒～約20秒 ▼  Speed 1→4 約10秒～約20秒	 Speed 2 約5秒×3回 ▼  Speed 2→4 約10秒	 Speed 2 約5秒 ▼  Speed 2→4 約10秒	 Speed 2 約5秒～約10秒 ▼  Speed 2→4 約5秒～約10秒	

※約3cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。 ※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。
 ※材料がワークボウル側面につく場合は、付属または市販のスパチュラ(ヘラ)で材料を中央に寄せてください。
 ※調理開始時に材料が空回りする場合や固い食材の場合、ようすを見ながらスイッチボタンをON/OFFさせて断続的に運転させることをおすすめします。

ブレードを使用

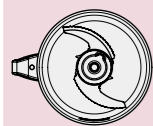


	すりつぶす				
	煎りゴマ	茹で野菜	冷凍果物	キウイ	たまねぎ
最少量～ 最大量	10g～300g	50g～300g	100g～300g	50g～300g	50g～300g
ダイヤル ポジション と 処理時間の 目安	 Speed 4 約20秒	 Speed 4 約40～60秒	 Speed 2 約20秒 ▼  Speed 2→4 約20秒	 Speed 1.5 約20秒 ▼  Speed 1.5→4 約20秒	

※約3cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。 ※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。
 ※材料がワークボウル側面につく場合は、付属または市販のスパチュラ(ヘラ)で材料を中央に寄せてください。
 ※調理開始時に材料が空回りする場合や固い食材の場合、ようすを見ながらスイッチボタンをON/OFFさせて断続的に運転させることをおすすめします。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

ブレードを使用



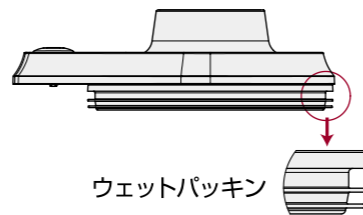
	液体にする	液体をブレンドする
	柑橘系・トマト	野菜・果物・冷凍果物など 水・牛乳・豆乳など
最少量～ 最大量	10g～300g	～500cc
ダイヤル ポジション と 処理時間の 目安	 Speed 4 約50秒	 Speed 4 約30秒

※約3cm角程度に切って入れるときれいに仕上がります。
※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。

液体処理時のご注意事項

液体処理後は、水流がおさまってから
カバーをはずしてください。

ウェットパッキンを必ずお使いください。
液漏れを防ぐダブルフォールド構造のウェットパッキンに取替えお使いください。



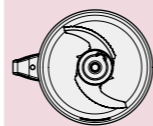
ウェットパッキン

ウェットパッキン装着時のカバーのはずし方
カバーを外す時は、ハンドルをしっかり持ちワーク
ボウルが動かないように押さえ、スイッチボタン側
からゆっくりカバーを引上げてください。

ウェットパッキンのはずし方

ウェットパッキンを外す時は、カバーとパッキンとの
間に親指を入れ、上方向に引き上げてください。

ブレードを使用



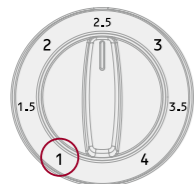
	砕く				細かくする	
	氷	コーヒー	アーモンド(皮つき)	チョコレート	チーズ(ハードタイプ)	パン
最少量～ 最大量	100g～200g	50g～200g	50g～300g	50g～300g	50g～300g	50g～300g
ダイヤル ポジション と 処理時間の 目安	 Speed 4 約40秒	 Speed 4 約50秒	 Speed 4 約10秒	 Speed 4 約20秒	 Speed 4 約30秒	 Speed 2 約10秒～ 約20秒

禁止材料：干し昆布、干し椎茸他、粘性の高い乾物を粉末にすることはできません。

※氷は家庭用冷蔵庫の製氷機で作ったものをご使用ください。市販のロックアイスの使用はお控えください。
※禁止材料の使用は故障・破損の原因となります。
※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。

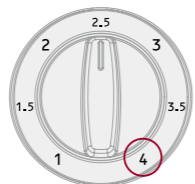
ダイヤルポジションと処理時間の目安

◆ホイップクリームづくり方 材 料 / 生クリーム 200ml、砂糖 30g、バニラエッセンス 少々

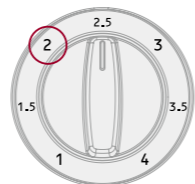


Speed
1 → 4

約60秒間

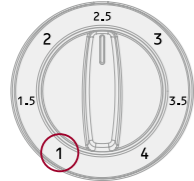


Speed 1から4へ徐々にスピードを上げながら
約60秒間まぜあわせませす。



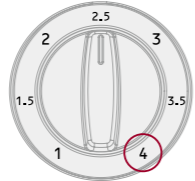
次にSpeed2で砂糖を数回に分け加えながら
約60秒間まぜ泡だてませす。
※お好みの状態になるよう運転時間を調整しませす。
※植物性クリームをお使いの場合は、Speed2.5で
約120秒間まぜ泡だててませす。

◆メレンゲづくり方 材 料 / 卵白 2個、砂糖 30g

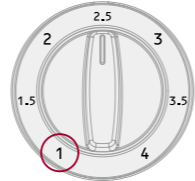


Speed
1 → 4

約60秒間



Speed 1から4へ徐々にスピードを上げながら
約60秒間まぜあわせませす。

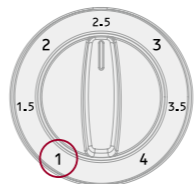


次にSpeed1で砂糖を数回に分け加えながら
約90秒間まぜ泡だてませす。
※お好みの状態になるよう運転時間を調整しませす。

きれいに仕上げるポイント：ワークボウルをあらかじめ冷蔵庫で冷やしてから泡だてを行なっませす。

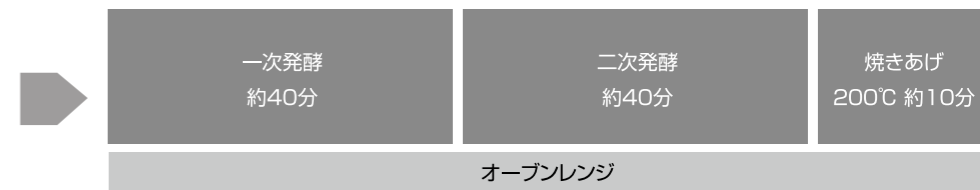
◆白パン生地のづくり方 材料例 / 強力粉150g、バター20g、牛乳70ml、ドライイースト小さじ1/2、砂糖小さじ1と1/2、溶き卵 大きじ1と1/2、塩小さじ1/2

*フードプロセッサーを使用する一般的な生地づくりのレシピをお使いませす。



約120秒間

Speed1で約120秒間生地をまぜ・こねませす。

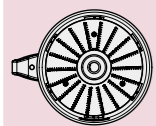


- *強力粉の最大投入量は150gとなませす。
- *ピザやフォカッチャの生地づくり、ギョーザの皮づくりも同じながれでお作りいただけます。
- *パン作りはとともデリケートです、材料は正確に計量し必ず分量をお守りませす。
- *ドライイーストは人肌に温めた牛乳に溶かして他の材料とまぜお使いませす。

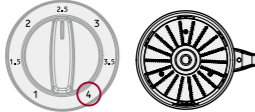

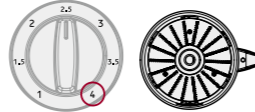

⚠ 発酵・焼きあげは、ワークボウルから生地を必ずとり出してから行なっませす。

ダイヤルポジションと処理時間の目安

グレーターを使用



すりおろす

	大根	長芋	しょうが	りんご
最少量～ 最大量	100g～250g	100g～250g	50g～200g	100g～200g
ダイヤル ポジション と 処理時間の 目安	 Speed 4 グレーターで 約10秒～約20秒  微細仕上げ Speed 4 ブレードで 約5秒		 Speed 4 グレーターで 約30秒  微細仕上げ Speed 4 ブレードで 約5秒	

ポイント：仕上げのブレードでの攪拌で、よりきめ細かく仕上げることができます。

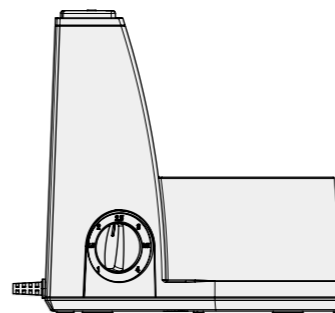
※約5cm角程度に切るときれいに仕上がります。※材料の量・状態により運転時間が前後することがあります。

お手入れ方法



お手入れの際は、必ず「電源プラグ」を「コンセント」から抜いて行ってください。ケガの原因になります。またショート・感電の恐れがあります。

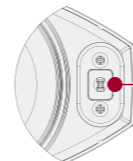
本体



- 乾いた柔らかい布で拭いてください。
- 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、その後、乾いた布で拭きとるときれいになります。また、水洗いはショート・感電・故障の原因になりますので、絶対に行わないでください。

⚠ 表面が傷つく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ください。
 ・スポンジのナイロン面・金属たわし・たわし・ベンジン
 ・シンナー・みがき粉

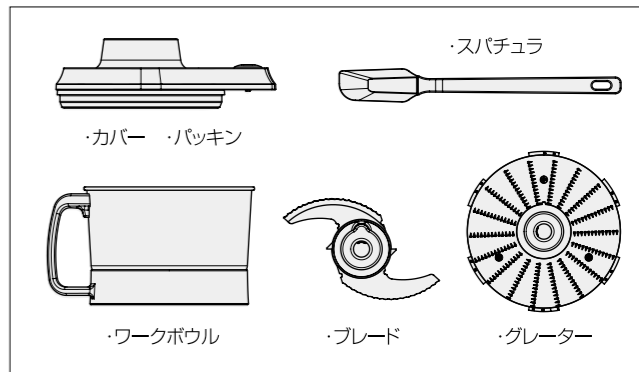
スイッチボタン



フック

カバーに取り付けられているスイッチボタンは、フックをつまみ押し込むと取り外すことができます。

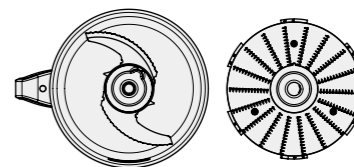
各種付属パーツ



- 中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
- 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ご使用ください。

⚠ 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ください。
 ・60℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥機・紫外線殺菌

保管について



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。

故障かな? と思ったら

症 状	ご確認ください。
使用中に運転が止まる。	・材料が多すぎませんか? ・禁止材料をいれてませんか?
対処手順 STEP 1 電源プラグを抜く ▶ STEP 2 本体底面リセットスイッチを押す ▶ STEP 3 材料を減らし、再び運転する。	
スイッチが入らない。	・スイッチ位置に正しくカバーがセットされていますか? ・製品底にあるリセットスイッチが飛び出していないですか?
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?
振動が大きい。	
液体が漏れる。	・カバーとワークボウルの間ですきまがありませんか? ・液体処理用のウェットパッキンが正しく装着されていますか?
ウェットパッキンがつかない。	・ドライパッキンを外してありますか?

マスターカット保証書		持込修理
製品名 MB-MM56	製造ロット番号： (製品左側面記載)	
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		

見本

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。
-------------------	---

無料修理規定

- 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、無料修理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用品送付先までお送りください。
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、塩害、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。

保証とアフターサービス

1 保証について

- 本保証書は、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。
- 本書は再発行いたしませんので、販売店・ご購入日などの記入をお確かめの上、大切に保管してください。
- 保証期間はお買上げいただいた日から1年間です。

2 保証期間内に修理を依頼される時

「故障かな?と思ったら」の項をお確かめいただき、山本電気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もって修理させていただきます。
ご連絡いただきたい内容……住所・氏名・電話番号・製品名・購入日・故障内容(詳しく)

3 保証期間経過後に修理を依頼される時

山本電気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させていただきます。ただ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(年末年始を除く)

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

発売元：山本電気株式会社

カスタマー登録のおすすめ

「MICHIBA KITCHEN PRODUCT」商品をお買い上げいただきありがとうございます。

商品を愛着をもって長くお使いいただくために、カスタマー登録をおすすめします。

本カスタマー登録の方法は以下のとおりです。

1 登録方法

ご登録・詳細は下記WEBサイトからアクセスしてください。

*カスタマー登録商品は「MICHIBA KITCHEN PRODUCT」商品のみとさせていただきます。

http://www.ydk.jp/support/contact_signup.php



2 登録するときに必要なもの

下記「登録コード」と本体裏に記載された「製造番号」が必要です。

登録コード MM56

製造ロット番号 製品底面記載7桁の数字

※登録にあたっては上記WEBサイト記載の注意事項をご確認ください。