



MULTICHEF

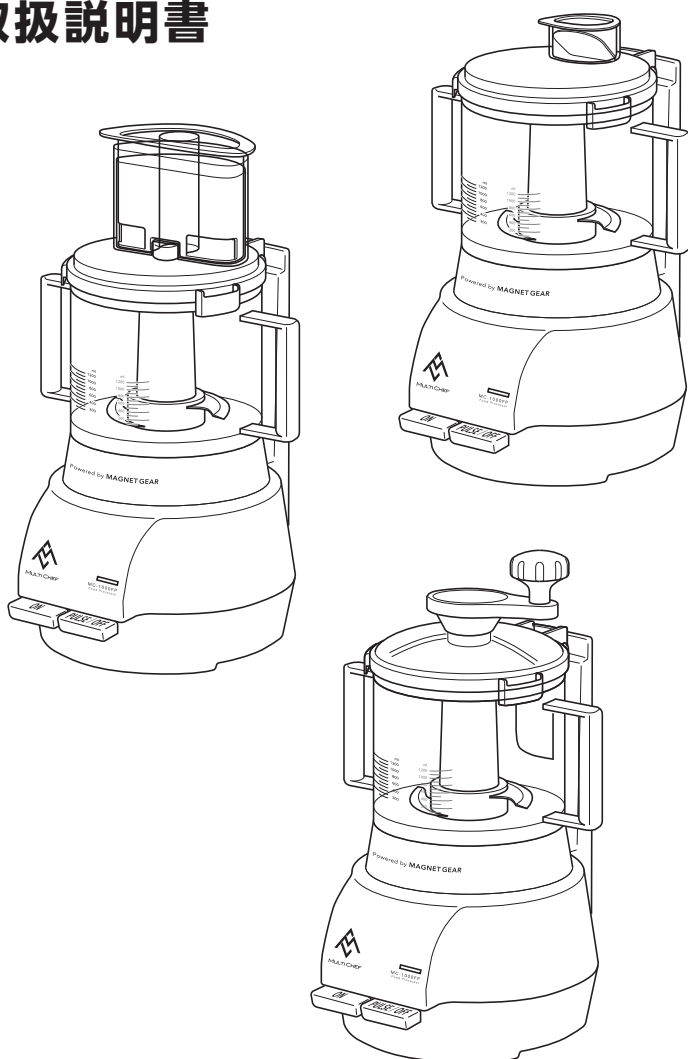
マルチシェフ

**3.0L** 容器容量

# フードプロセッサー

品番 MC-1000FPM / MC-1000FPS  
/ MC-1000FPSR

## 取扱説明書



**業務用**

### 目次

食材加工量のめやす	1～2
安全上のご注意	3～6
各部の名称と付属品	7
基本操作	8
部品のセット方法	9～10
使い方	11～18
加工した食材の取り出し方	19
パン生地の作り方	20
清掃と洗浄	21～22
故障かなと思ったら	23
仕様	24
購入部品	25～26
保証とアフターサービス	裏表紙

このたびはマルチシェフ 3.0L フードプロセッサー MC-1000FP をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。正しくご使用いただくためにご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

お読みになった後はいつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用設計されていますので、国外での使用はできません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY.

# 食材加工量のめやす

フードプロセッサーは、時間や手間のかかる作業を短時間にこなしてくれる便利な調理器具です。刻み、みじん切り、すりつぶし、スライス、生地こねなど様々な用途に使えます。各付属品を使って加工できる分量、ポイントを記載します。

## ⚠ 注意

●ワークボールの側面に付いたままの食材は、操作スイッチを「OFF」にして、カバーを外して必ずスパチュラで中に落としてください。

## 加工量と時間のめやす

	調理量		加工時間		備考
	最大 (約)	最小 (約)	最大 (約)	最小 (約)	
玉ねぎ	700g	50g	パルス 10 回	パルス 3 回	
にんにく	500g	50g	パルス 8 回	パルス 8 回	
パセリ	100g	5g	18 秒	パルス 10 回	
食パン (1 斤 = 360g 計算)	360g	15g	20 秒	10 秒	6 枚切り・8 等分 1 片 = 約 7.5g
アーモンド (or ナッツ類)	600g	15g	パルス 5 回 + 10 秒	パルス 5 回 + 5 秒	
豚肉 (ブロック)	800g	80g	パルス 5 回 + 30 秒	パルス 5 回 + 10 秒	
牛肉 (切りおとし)	600g	20g	パルス 5 回 + 20 秒	5 秒	
鶏肉 (もも肉)	500g	20g	パルス 5 回 + 20 秒	5 秒	
鶏肉 (むね肉)	500g	20g	パルス 5 回 + 20 秒	5 秒	
いわし	800g	80g	パルス 5 回 + 20 秒	パルス 5 回 + 10 秒	
白身魚	800g	600g	パルス 5 回 + 2 分 ~ 2 分 30 秒	パルス 5 回 + 1 分 30 秒 ~ 2 分	ワークボール側面に食材が付きやすいので、スパチュラで落とす。
生いか (スルメいか胴部)	800g	300g	パルス 5 回 + 40 秒	パルス 5 回 + 30 秒	
えび	800g	400 g	パルス 5 回 + 40 秒	40 秒	
ごま (炒りごま)	600 g	30g	10 分すり 30 秒 7 分すり 25 秒		
ごま	600 g	400 g	10 分	10 分	
ピーナッツ	600g	200g	8 分	7 分	
ゆでた人参	800g	400g	3 分	1 分	
ゆでたサツマイモ	800g	400g	2 分 30 秒	1 分 30 秒	
クリームチーズ	400g	200g	50 秒	30 秒	
冷凍果実	400g	200g	2 分	1 分 30 秒	
ホールとまと	1.5kg	100g	20 秒	5 秒	
チョコレート (生チョコ・ガナッシュ)	800g	300g	1 分 30 秒	1 分	チョコ : 生クリーム = 2 : 1 処理量はチョコ + 生クリームの総量
バターケーキ生地	300g		パルス 5 回 + 10 秒		
おかゆ (全粥)	1.2kg	300g	1 分	1 分	
かぼちゃの白和え	1.4kg	400g	パルス 5 回 + 40 秒	パルス 5 回 + 40 秒	

※ワークボールより食材があふれ出す場合は、食材の量が多いことが考えられます。製品の故障原因にもなりますので、食材の量を減らして作業してください。

※肉や魚は種類によって最大量の目安は異なります。

※最大水分量は 800ml です。(カッピングブレード装着時)

# 食材加工量のめやす

		調理量最大(約)	ポイント
ドUBLEレード	小麦粉	600 g	粉に対して58%の水分 連続運転させながら水分をゆっくり糸をひくように入れる。

スライサー	キャベツ	大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながら切る。
	カブ	大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながら切る。
	大根	皮をむいて大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながら切る。
	ピーマン	ヘタと種をとり、大投入口に入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながら切る。
	きゅうり	先端とヘタを切り、小投入口に入れ、連続運転にして小プッシャーで軽く押しながら切る。
	にんじん短冊切り	皮をむいて大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながら切る。

おろし	大根	皮をむいて大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながらおろす。
	生姜	皮をむいて大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながらおろす。
	ながいも	皮をむいて大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながらおろす。

シュレッダー	にんじん	皮をむいて大投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転にしてプッシャーを軽く押しながら切る。
--------	------	---

## スクレーパー向き食材（ゆで野菜、柔らかい半固形の流動系食材（おかゆ、メレンゲ等）

食材 / 分量	分量		加工時間			
	最大(約)	最小(約)	最大パルス	最大連続	最小パルス	最小連続
ゆでた人参	800 g	400 g	—	3分	—	1分
冷凍イチゴ＋生クリーム	400 g	300 g	5回	2分	5回	1分30秒
ホールとまと	1,500 g	300 g	—	20秒	—	5秒
ガナッシュ(チョコレート67%＋生クリーム33%)	850 g	300 g	5回	1分30秒	5回	1分
バターケーキ生地	300 g		5回	10秒	—	—
おかゆ(全粥)	1,200 g	300 g	—	1分	—	1分
かぼちゃの白和え	1,400 g	400 g	5回	40秒	5回	40秒
メレンゲ	600 g	300 g	—	45秒	—	45秒

※ワークボールより食材があふれ出す場合は、食材の量が多いことが考えられます。製品の故障原因にもなりますので、食材の量を減らして作業してください。

※肉や魚は種類によって最大量の目安は異なります。

※豚肉・牛肉(ブロック)は3cm角を目安に加工をお願いします。材料の質・大きさ・分量によっては、加工が進まない場合がありますので、その場合は分量を少なくするか、材料の大きさを小さくしてください。

※最大水分量は800mlです。

## 禁止または不向きな食材

### ● 固い食材

ハードチーズ、乾燥昆布、干しいたけ、コーヒード、大豆、煮干し、ロックアイス、香辛料(粒こしょう、ナツメグなど)、漢方薬(朝鮮人参など)などの粉砕。

### ● 粘りの強い材料・粘りのでるもの

自然薯、つくねいもなどの粘り気の強い食材等のすりおろし、かくはん。納豆などのみじん切り。

### ● その他

鶏皮、すじ肉、骨付き肉などのミンチ。お茶の葉の粉砕。ねぎ(ディスク刃の消耗を早めます。)

## ⚠ 注意

● 禁止食材を加工することで負荷がかかり、製品の故障原因となる場合があります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください。

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、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損害の程度を区分して、説明しています。



 <b>警告</b>	死亡や重症を負うおそれがある内容です。	 <b>注意</b>	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。
---	---------------------	---	-------------------------------

物的損害※とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大被害を示しています。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。




	してはいけない「禁止」内容です。		実行しなければならない「強制」内容です。
---	------------------	---	----------------------

※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

 <b>警告</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●絶対に分解・修理・改造を行わない。</li> </ul>	(発火や異常動作によるけがの原因) <ul style="list-style-type: none"> <li>●修理は販売店、または当社修理センターまでご相談ください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●モーターベース（本体）を水につけたり、水をかけたりしない。</li> </ul>	(ショート・感電の原因)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。</li> </ul>	(感電の原因)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●モーターベースのタワー上部にマグネットを絶対に近づけない。</li> </ul>	(けがの原因) <ul style="list-style-type: none"> <li>●本製品はマグネット感知式のスイッチを使用しています。マグネット及び磁気を帯びた物などを近づけると、誤作動を起こす恐れがあります。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カッピングブレード、ディスク類などが完全に止まったことを確認してからカバーを開ける。</li> </ul>	(けがの原因)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カッピングブレード、ディスク類などが付いたままのワークボールの中に手、指を入れない。</li> </ul>	(けがの原因) <ul style="list-style-type: none"> <li>●カッピングブレード、ディスク類などを外す際は、ワークボールをモーターベースから外して行ってください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カッピングブレード、ディスク類の刃の部分に直接触らない。</li> </ul>	(けがの原因)

# 安全上のご注意

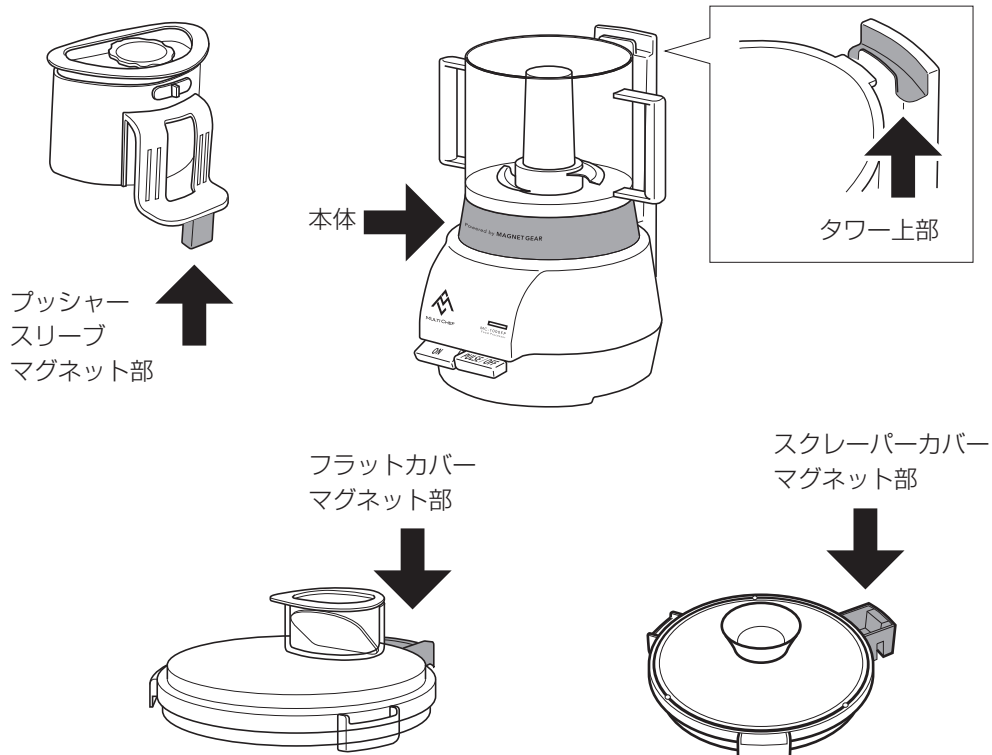
必ずお守りください。

 <b>警告</b>		
	<p>●運転中にカバー類を開けたり、ワークボールの中に指、スプーン、はし、スパチュラなど入れたりしない。</p>	(けがをする恐れ)
	<p>●子供や扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったりしない。</p>	(感電・けがの原因)
	<p>●コード・電源プラグを破損するようなことはしない。 傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしない。</p>	<p>(痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)</p> <p>●コード・プラグの修理は販売店、または当社修理センターまでご相談ください。</p>
	<p>●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。</p>	(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)
	<p>●塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。</p>	(塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、カッティングブレード、スライサー類など金属の破損、劣化、ヒビ割れの原因)
	<p>●煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。</p>	(火災・感電の原因)
	<p>●心臓ペースメーカー等の電子医療機器を装着した人へ本体を近づけない。</p>	<p>(けがや事故の原因)</p> <p>●大変危険ですので絶対にお止めください。</p> <p>●10 cm以内は影響を及ぼす可能性があります。</p>
	<p>●万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店、または当社修理センターに相談する。</p>	(そのまま使用すると火災・感電の原因)
	<p>●部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、本体後方の主電源スイッチを OFF にするか、電源プラグを抜く。</p>	<p>(けがの原因)</p> <p>●回転が完全に止まってから行ってください。</p>
	<p>●使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。</p>	<p>(けが・故障・事故の原因)</p> <p>●破損・ヒビ割れを発見したときは使用しない。</p>

# 安全上のご注意 マグネット部の取扱い

必ずお守りください。

当製品は下記の箇所にマグネットが使用されています。



## 警告

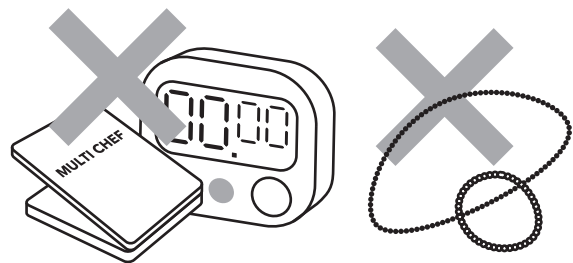
- 本体のタワー上部にマグネットやマグネットを使用した製品を近づけない。

タワー上部内にあるスイッチが誤作動を起こす恐れがあります。

(けがの原因)

- プッシャースリーブ、フラットカバーのマグネット部を本体にセットする時以外にタワー上部へ近づけない。

- 磁気を帯びているものはすべてタワー上部には近づけない。






背面にマグネットがついているもの。(キッチンタイマー、マグネット、マグネットクリップなど)

マグネットが使用されているもの。(ネックレスやプレスレッドなど)

# 安全上のご注意

必ずお守りください。

 <b>注意</b>		
	● 運転中に移動させない。	(けがの原因)
	● 傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。	(感電・ショート・発火の原因)
	● 不安定なところでは使用しない。	(けがの原因)
	● 使用時以外は主電源スイッチを OFF にする (電源ランプ [LED] が消灯します) か、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)
	● 40℃以上の熱い材料を調理する場合はふきこぼれなどによるやけどに注意する。	(けが、やけどの原因)
	● 本機の持ち運びは、必ずモーターベースを両手で持ち、コードを持たない。	(けが、故障、発火の原因)
	● 食材を取り出す際は、スパチュラなどで取り出す。	(けがの原因)
	● 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く。	(感電・ショート・発火の原因)
	● 異常音が発生した場合等は直ちに運転を停止する。	販売店または修理センターまでご相談ください。

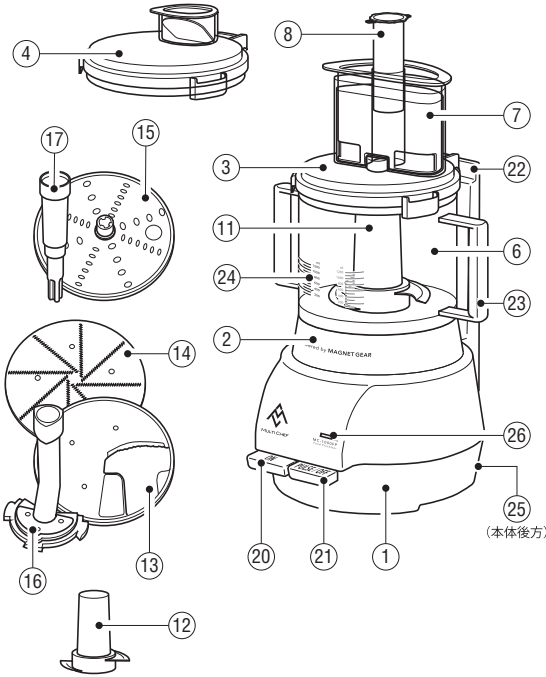
## 「お願い」

- 収納する前に、水分をしっかりふき取ってください。
- 電源プラグの刃取り付け面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込む。  
ほこりが付着したり、差し込みが不完全な場合は、感電・火災の原因となります。
- 設置場所について  
本体と電源コードに水がかからないところへ設置してください。
- 電源の設置について  
本製品の電源は、専用漏電遮断器付きサーキットブレーカー、もしくはそれと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。
- ※ 使用時以外は電源プラグを抜くか主電源スイッチを OFF にする。

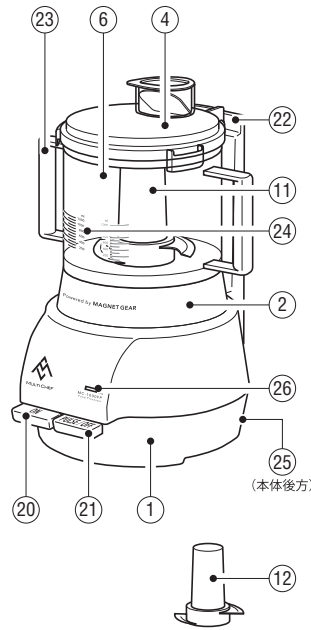


# 各部の名称と付属品

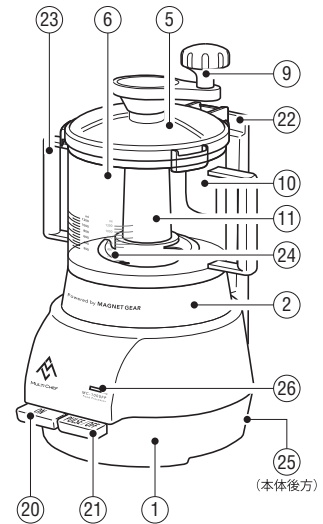
MC-1000FPM



MC-1000FPS



MC-1000FPSR

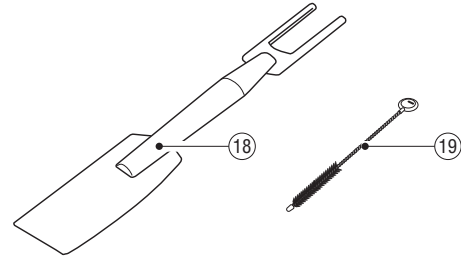
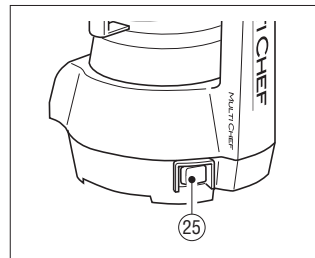


MC-1000FPM

MC-1000FPS

MC-1000FPSR

共通



## 【本体】

- ① モーターベース
- ② ダイキャストカバー

## 【部品】

- ③ マルチカバー (カバー類)
- ④ フラットカバー キャップ付き (カバー類)
- ⑤ フラットカバー スクレーパー用 (カバー類)
- ⑥ ワークボール
- ⑦ プッシュスリーブ
- ⑧ 小プッシャー
- ⑨ スクレーパーハンドル

- ⑩ スクレーパーアーム
- ⑪ カuttingブレード (ブレード類)
- ⑫ ドゥこねブレード (ブレード類)
- ⑬ 1mm スライサー (ディスク類)
- ⑭ おろし金ディスク (ディスク類)
- ⑮ 2mm/4mm デュアルシュレッダー (ディスク類)
- ⑯ ベントシャフト
- ⑰ ストレートシャフト

## 【付属品】

- ⑱ プロスパチュラ
- ⑲ クリーニングブラシ

## 【各部の呼名】

- ⑳ 操作スイッチ「ON」
- ㉑ 操作スイッチ「PULSE / OFF」
- ㉒ タワー上部
- ㉓ 取っ手
- ㉔ 目盛り  
(カuttingブレードを装着時の水位です。)
- ※目盛りは目安であり、正確な計量を目的とした目盛りではありません。
- ㉕ 主電源スイッチ (スイッチ類)
- ㉖ 電源ランプ (スイッチ類)



# 基本操作

## 主電源スイッチ（スイッチ類）について

ご使用時は電源プラグをコンセントにさし、本体後方にある主電源スイッチを ON にします。

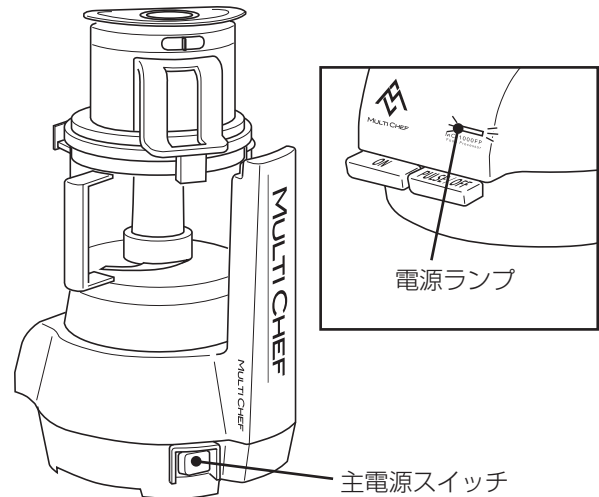
主電源スイッチを ON にすると本体正面にある電源ランプが点灯します。

この状態でワークボール、フラットカバーもしくはマルチカバーとプッシュスリーブを正しくセットすると操作スイッチが作動します。



**注意**

- 使用時以外は主電源スイッチを OFF にするか、電源プラグをコンセントから抜く。

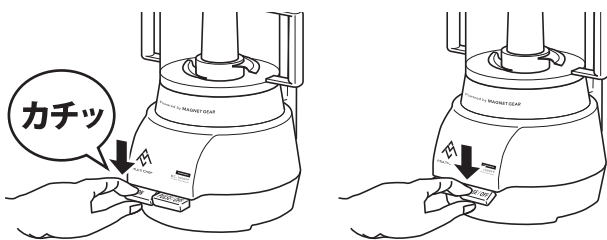


## 操作スイッチ（スイッチ類）について

### ON [ 連続運転 ]

操作スイッチ「ON」を下に「カチッ」というまで押し下げると連続運転します。

止めるときは、操作スイッチ「PULSE / OFF」を下に押し下げて押します。

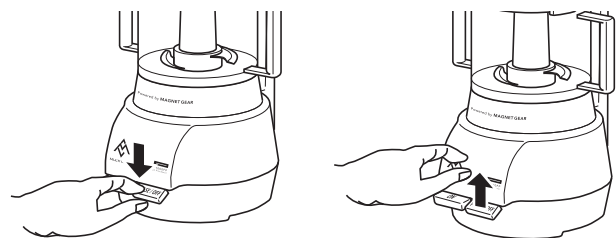


### PULSE [ 断続運転 ]

操作スイッチ「PULSE / OFF」を下に押さえている間だけスイッチが入り動作します。

指を離すと自動的に操作スイッチ「PULSE / OFF」が上に戻り動作が止まります。

操作スイッチ「PULSE / OFF」を 1 秒間隔くらいで下に押し下げる動作を断続運転と呼びます。食材をかかはんしながら粗いみじん切りにしたり、容器の中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。ON【連続運転】では水分が出てしまう玉ねぎのみじん切りなどの調理に使います。



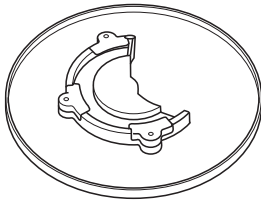
# 部品のセット方法

## スライサー、おろしディスクの取り付け方

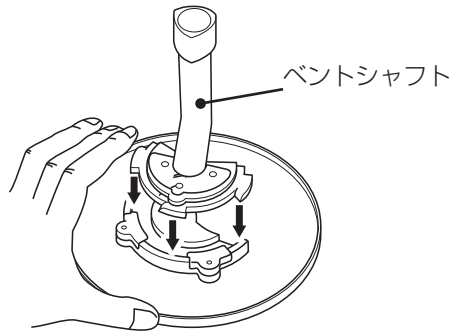
- 1 スライサー、おろしディスクは刃の付いてる面を下にして水平に置きます。

### ⚠ 注意

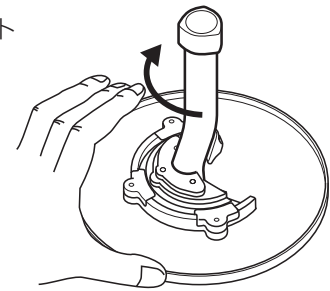
- 刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。



- 2 スライサー、おろしディスクの裏面にあるプラスチック部にベントシャフトを下記のイラストのように合わせて差し込みます。



- 3 LOCK →の向きにベントシャフトを回転させると固定されます。確実に「カチッ」とロックがするまで回してください。



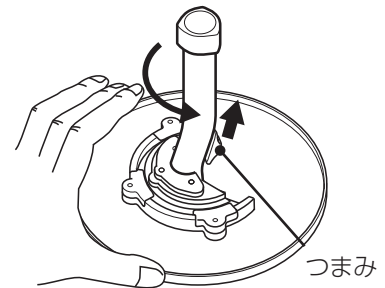
## スライサー、おろしディスクの取り外し方

- 1 スライサー、おろしディスクを平らな所に置きます。

### ⚠ 注意

- 刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。

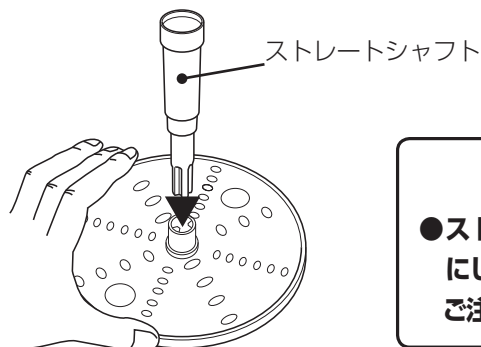
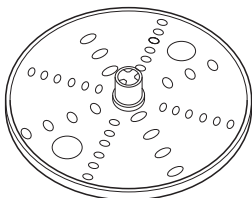
- 2 ベントシャフトに付いているつまみを上に引き上げながら反時計回り（← OPEN の向き）に回して外します。



## デュアルシュレッダーの取り付け方

- 1 デュアルシュレッダーの使いたい面を下にして水平に置きます。

- 2 デュアルシュレッダーの中心にあるプラスチック部にストレートシャフトを先端の形状が合うように差し込みます。



### ⚠ 注意

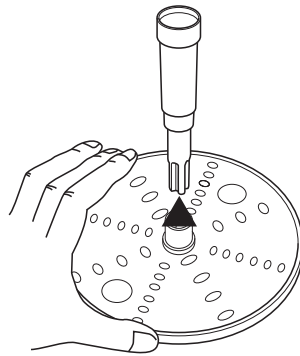
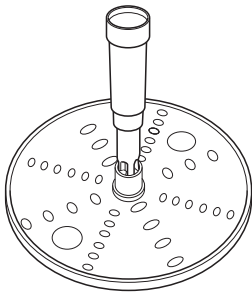
- ストレートシャフトは一方方向にしか差し込みできません。ご注意ください。

# 部品のセット方法

## デュアルシュレッダーの取り外し方

1 デュアルシュレッダーを平らな所に置きます。

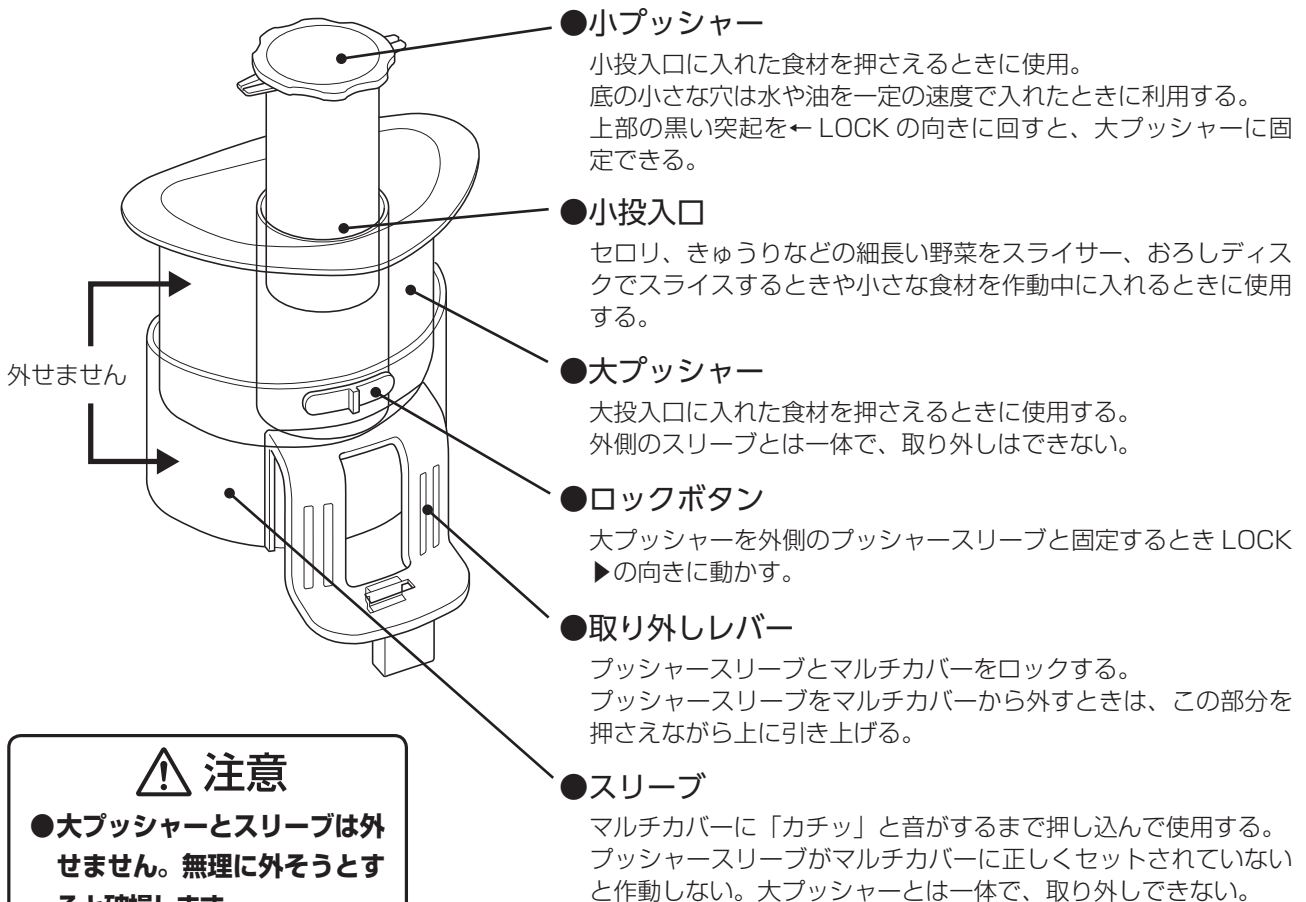
2 刃に十分注意しながら、デュアルシュレッダーを押さえ、ストレートシャフトを抜きます。



### ⚠ 注意

- 刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。
- デュアルシュレッダーはリバーシブルになっており、ご使用になりたい面を上面にセットしてご使用ください。

## プッシャースリーブについて



### ⚠ 注意

- 大プッシャーとスリーブは外せません。無理に外そうとすると破損します。

# 使い方

## カッティングブレード・ドゥこねブレード

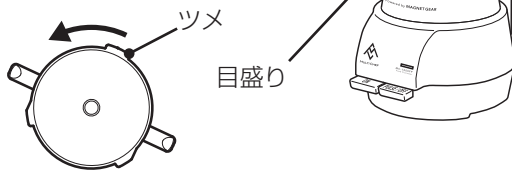
※ MC-1000FPSR に「ドゥこねブレード」は付属していません。

- 1** ワークボールの目盛りを手前にし、ツメを 1 時の位置に置き、反時計回りに回します。

MC-1000FPM

MC-1000FPS

MC-1000FPSR



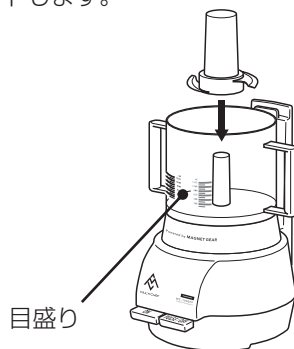
ワークボールは 1 方向にしか装着できません。ご注意ください。

- 2** ブレードをセットします。

MC-1000FPM

MC-1000FPS

MC-1000FPSR



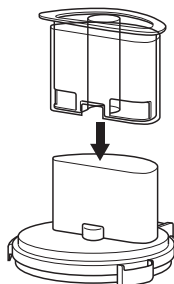
カッティングブレードはクリック感が感じられるまで押し込みます。

※ドゥこねブレードにクリック感はありません。

- 3** プッシュスリーブをマルチカバーの大投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

MC-1000FPM

※ MC-1000FPS、MC-1000FPSR にこの行程はありません。



- 4** ブレードがしっかり押し込まれていることを確認してからワークボールに材料を入れます。

MC-1000FPM

MC-1000FPS

MC-1000FPSR



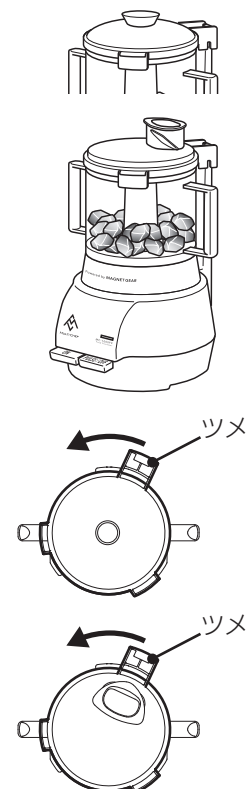
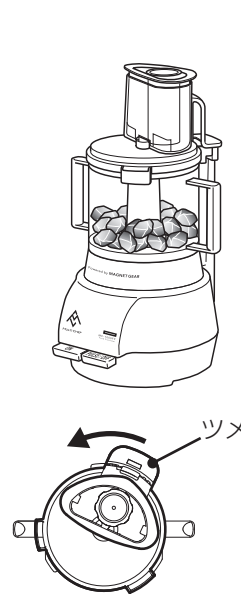
液体物の最大処理量は 800ml です。食材は 1・2 ページの処理量のめやすを参考に入れ過ぎないように注意してください。

- 5** カバー類のツメを 1 時の位置にしてワークボールにのせ、反時計回りにロックするまで回します。

MC-1000FPM

MC-1000FPSR

MC-1000FPS



# 使い方

**6** 小投入口から材料を入れないときは小プッシャーを取り付けます。  
小プッシャーは反時計回りに回すことでロックします。

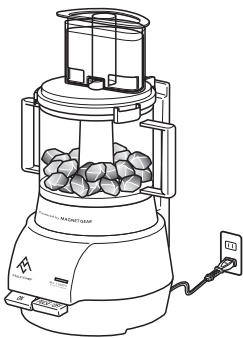
## MC-1000FPM

※ MC-1000FPS、MC-1000FPSRにこの行程はありません。



**7** 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチをONにし電源ランプが点灯していることを確認してください。  
操作スイッチ ON を下に押すと本体が作動します。

## MC-1000FPM



## MC-1000FPSR

## MC-1000FPS



ワークボール、マルチカバー、プッシャースリーブが正しくセットされていないと作動しません。

## ⚠ 注意

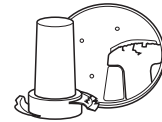
●使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。

長年ご使用いただきますと、カッティングブレード、ディスク類に刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。

そのまま使用すると、事故の原因になります。カッティングブレードやディスク類の損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。

また、モーターベースやワークボール、カバー類などの破損は、故障・事故の原因になります。

●刃先の破損、刃こぼれ、ヒビ割れはありませんか？



●軸受け内部が変形していたり、内部に異物が混入していませんか？

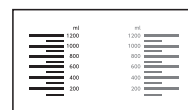


●ワークボールの中にあるセンターポールの高さ以上、食材を入れない。  
(故障の原因)

●最大水分量 (800ml) 以上、水分を入れない。  
(故障の原因)

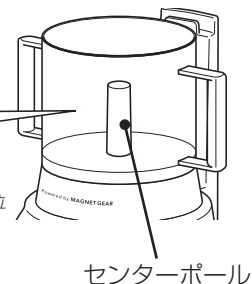
※水分を 800ml 以上入れると、ブレードの回転による遠心力により水位が高くなり、ワークボールとカバーの間から流れ出る可能性があります。万一、モーターベースに食材が溢れた場合はすぐに動作を停止しふき取る様をお願いします。

### 目盛り



最大水分量 800ml  
(カッティングブレードを装着時の水位です。)

※目盛りは目安であり、正確な計量を目的とした目盛りではありません。



センターポール

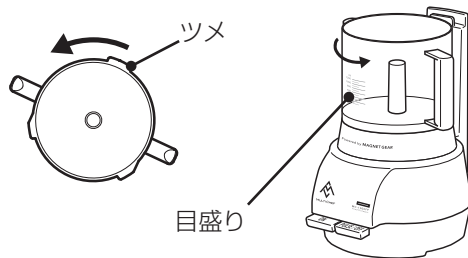
# 使い方

## スライサー、おろしディスク、デュアルシュレッダー

MC-1000FPM

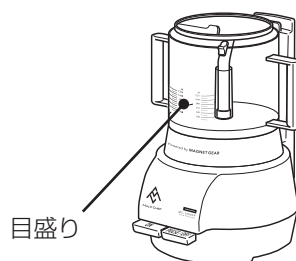
### マルチカバーの大投入口に 食材を入れる場合

- 1 ワークボールの目盛りを手前にし、ツメを1時の位置に置き、反時計回りに回します。



ワークボールは1方向にしか装着できません。ご注意ください。

- 2 9ページのセットの仕方を参考にディスク類をセットします。

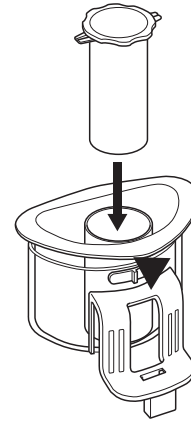


### ⚠ 注意

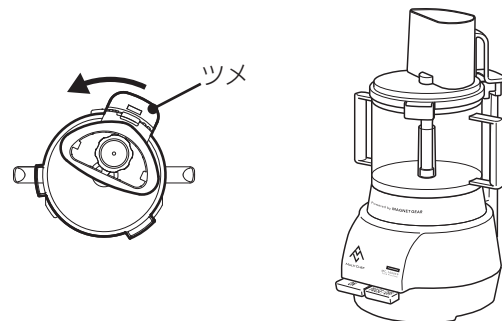
- 刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。

デュアルシュレッダーはリバーシブルになっており、ご使用になりたい面を上面にセットしご使用ください。

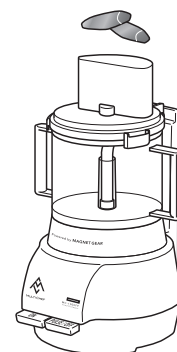
- 3 プッシャースリーブの小投入口に小プッシャーを差し込み、“LOCK”の矢印方向に回して固定しておきます。



- 4 マルチカバーのツメを1時の位置にしてワークボールにのせ、反時計回りにロックするまで回します。

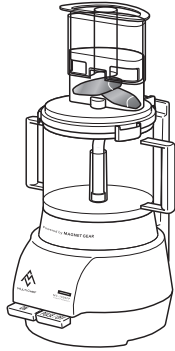


- 5 マルチカバーの大投入口から材料を入れます。

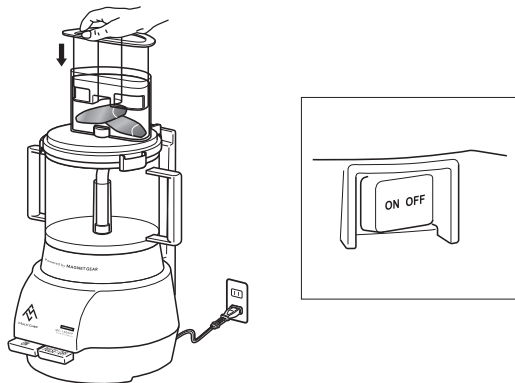


# 使い方

**6** プッシュスリーブのロックが外れていることを確認し、プッシュスリーブの外側をマルチカバーの大投入口に「カチッ」と音がするまで押し込みます。

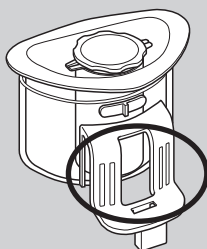


**7** 電源プラグをコンセントに差し込み、本体後方の主電源スイッチを ON にし、電源ランプが点灯していることを確認します。プッシュスリーブを軽く押さえ操作スイッチ ON を下に押しして連続運転します。



ワークボール、マルチカバー、プッシュスリーブが正しくセットされていないと作動しません。

続けて同じ作業をするときは、プッシュスリーブの下記イラスト部を押しながら上に引き上げて外し、大投入口に材料を入れ直し、プッシュスリーブを付け直します。



## ⚠ 注意

●使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。

長年ご使用いただきますと、カッティングブレード、ディスク類に刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。

そのまま使用すると、事故の原因になります。カッティングブレードやディスク類の損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。

また、モーターベースやワークボール、カバー類などの破損は、故障・事故の原因になります。



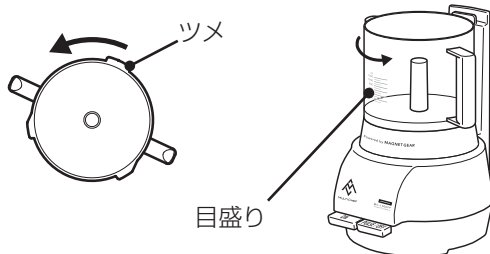
# 使い方

## スライサー、おろしディスク、デュアルシュレッダー

MC-1000FPM

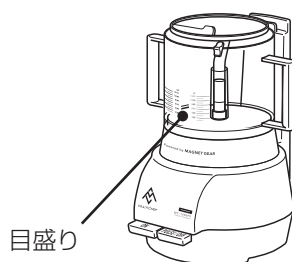
### マルチカバーの小投入口に 食材を入れる場合

- 1 ワークボールの目盛りを手前にし、ツメを1時の位置に置き、反時計回りに回します。

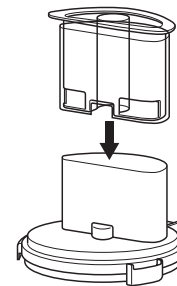


ワークボールは1方向にしか装着できません。ご注意ください。

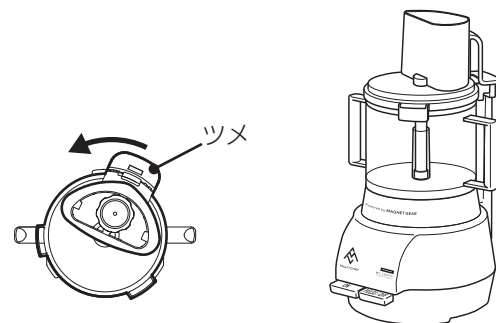
- 2 12ページのセットの仕方を参考にディスク類をセットします。



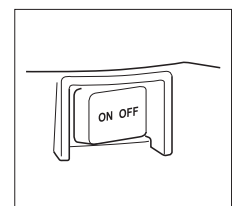
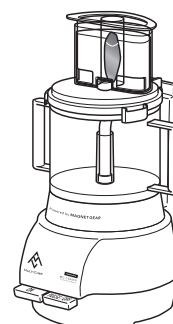
- 3 プッシャースリーブの外側をマルチカバーの大投入口に「カチッ」と音がするまで押し込み、ロックボタンを LOCK ▶の向き動かし、大プッシャーを外側のプッシャースリーブと固定します。



- 4 マルチカバーのツメを1時の位置にしてワークボールにのせ、反時計回りにロックするまで回します。



- 5 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチをONにし、電源ランプが点灯していることを確認します。  
材料を小投入口に入れ、小プッシャーを小投入口に差し込みます。



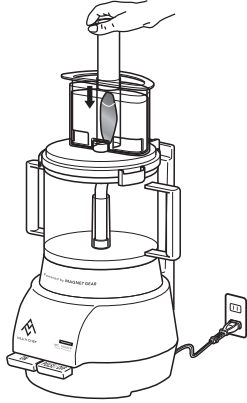
### ⚠ 注意

- 刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。

デュアルシュレッダーはリバーシブルになっており、ご使用になりたい面を上面にセットしご使用ください。

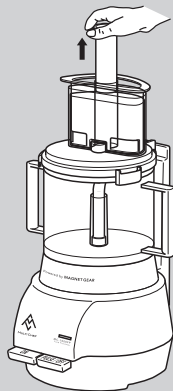
# 使い方

6 小プッシャーを軽く押さえ操作スイッチ ON を下に押しして連続運転します。



ワークボール、マルチカバー、プッシャースリーブが正しくセットされていないと作動しません。

続けて同じ作業をするときは、小プッシャーを外し、小投入口に材料を入れ直して、作業を続けます。



## ⚠ 注意

●使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。

長年ご使用いただきますと、カッティングブレード、ディスク類に刃こぼれが発生することがあります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。

そのまま使用すると、事故の原因になります。カッティングブレードやディスク類の損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。

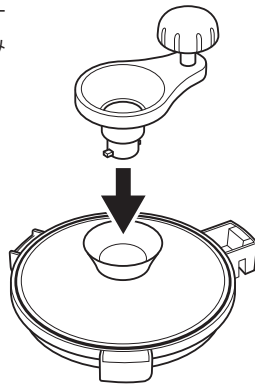
また、モーターベースやワークボール、カバー類などの破損は、故障・事故の原因になります。

# 使い方

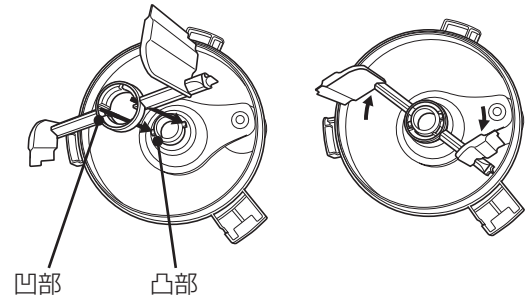
## スクレーパーの組み立て方

MC-1000FPSR

- 1 フラットカバーにスクレーパーハンドルを差し込みます。

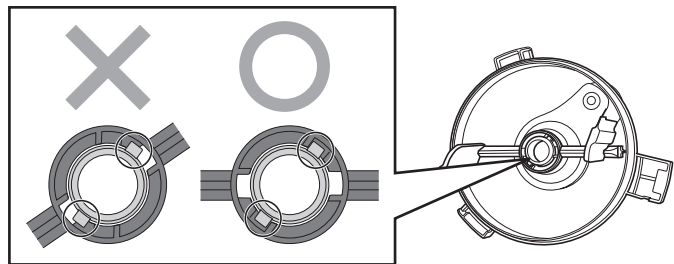


- 2 スクレーパーハンドルの凸部とスクレーパーアームの凹部を合わせて入れ、下図の方向へ回して固定します。



### ⚠ 注意

- スクレーパーハンドルとスクレーパーアームが固定されていることを確認してください。



## スクレーパーの取り外し・取り付け方

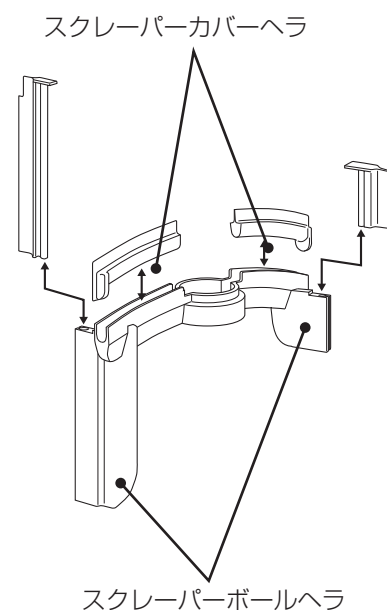
MC-1000FPSR

### 取り外し

矢印の方向に各ヘラを抜きます。

### 取り付け

矢印の方向に各ヘラを取り付けます。



# 使い方

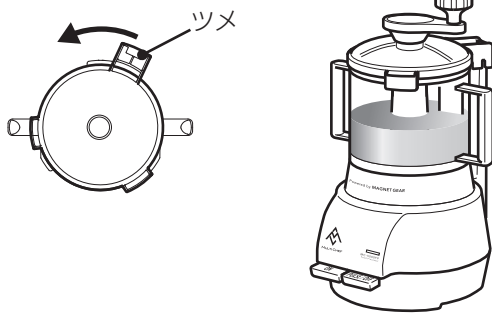
## スクレーパーの特長と効果的な使い方

MC-1000FPSR

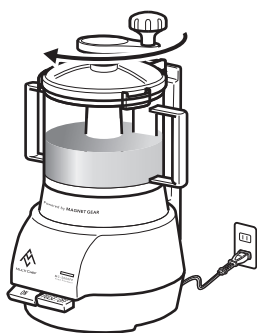
スクレーパーを運転中に使用する事により、以下の加工が可能です。

- ① 攪拌効率を上げる（加工時間の短縮）
- ② ボール内壁についた食材のかき落とし
- ③ 加工しながら空気を混ぜ込み、食材をフワッとさせる

**1** ワークボール容量の 300ml 以上～800ml 以下の食材をボールに入れ、スクレーパーがセットされたフラットカバーを取り付け、操作スイッチ ON を下に押し、本体を動作させます。

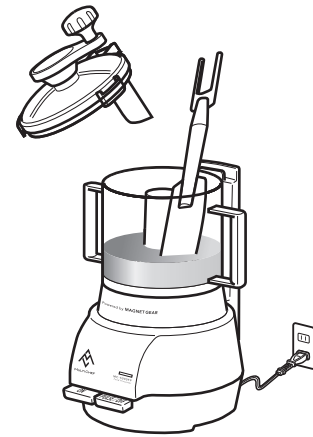


**2** カuttingブレードの回転と反対方向(時計回り)にスクレーパーハンドルを回します。



ワークボールが正しくセットされていないと作動しません。

**3** 食材の加工度合いをみながら回し、お好みの出来具合を見て操作スイッチ PULSE / OFF を下に押し、動作を停止します。



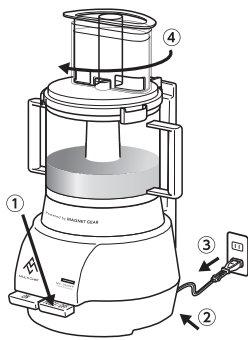
### スクレーパー使用に適した食材・適さない食材

◎適した食材	熱処理した野菜類、おかゆ、メレンゲ、柔らかい練り物、事前に細かく加工され柔らかくなった食材等。
×適さない食材	固形物、生野菜類、肉類、粘りの強い食材（芋類、パン生地等）。

# 加工した食材の取り出し方

## ⚠ 注意

- モーターベースの操作スイッチ、主電源スイッチを必ず「OFF」にしてから、カバーを開ける。  
(ケガの原因)
- 食材を取り出す際には、必ず操作スイッチ、主電源スイッチを「OFF」にし、電源プラグを抜いておきます。
- カバー類の開閉で運転操作は絶対に行わない。  
(ケガ及び故障の原因)
- ワークボールとカバー類を一緒に外さない。

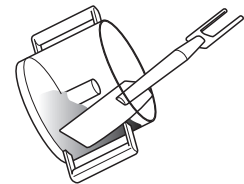
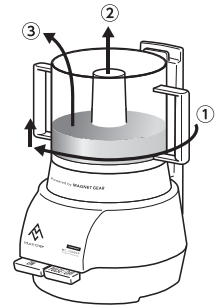


- 1 操作スイッチを OFF にし、回転が完全に停止した事を確認します。
- 2 主電源スイッチを OFF にします。
- 3 電源プラグをコンセントから抜きます。
- 4 マルチカバーまたはフラットカバーを外します。

ワークボールとカバーを一緒に外さないでください。スイッチ類の破損の原因になります。

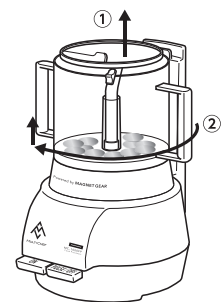
## ブレード類の場合

- 1 ブレード類は、抜かずにそのままワークボールごとモーターベースから外します。
- 2 ブレード類を取り出します。
- 3 加工した食材を取り出します。  
カッティングブレードが取り出しにくいときは、プロスパチュラを使って食材を先に取り出す。



## ディスク類の場合

- 1 ディスク類はマルチカバーを外した後、ディスク刃の端を両手で持って、まっすぐに持ち上げて外します。
- 2 ワークボールを時計回りに回して、モーターベースから外します。



## ⚠ 注意

- カッティングブレードやディスク類は鋭利で危険です。外すときは指などをすべらせてケガをしないように注意する。
- ワークボールにカッティングブレードをセットしたまま、決してワークボールを傾けたり、逆さにしない。  
カッティングブレードが外れて、ケガの原因になります。

# パン生地の作り方

## パン生地作りのフロー

- 1 正確に計量した材料をワークボールに入れる。  
※水分以外の食材をワークボールの中へ入れる。
- 2 粉ふるいをする。  
断続運転 (PULSE) を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることで、他の材料とうまく混ざります。
- 3 インスタントドライイーストを規程の水分量であらかじめ水に溶いておく。  
※短時間でこねあげるため、生地になじみやすくするためです。
- 4 連続運転し、「3」で用意した水分を投入口からゆっくり投入しながらこねる。
- 5 一次発酵 (約 30 分)
- 6 分割・ベンチタイム (約 5～10 分)
- 7 二次発酵 (約 30 分～1 時間)
- 8 オープンで焼く

## パン生地作りのコツ

### コツ 1

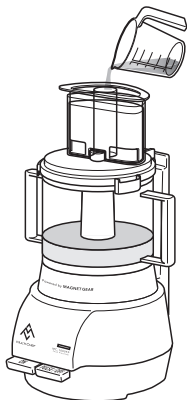
#### 小麦粉の最大量は 560g まで

粉の最大量は 560g までです。規程の分量以上だと、ドッこねブレードに生地がからまったり、うまくこねられなかったりすることがあります。

### コツ 3

#### 水分の入れ方

水に溶いたイースト以外の材料はすべてワークボールの中に入れます。油脂もフードプロセッサーでは先入れとなります。本体を連続運転させながらゆっくり糸をひくように水分を入れていきます。(約 1 分間を目安に) ワークボールの中で生地がだんご状にコロコロ回ったら完成。



### コツ 2

#### 粉ふるい

断続運転 (PULSE) を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることで、他の材料とうまく混ざります。ココアや抹茶などもきれいに混ぜ合わせることができます。

### コツ 4

#### 水分量のめやす

水分量は粉量に対して 58%を目安。  
粉 560g の場合 全水分量 325ml  
水分には下記も含まれます。

●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体  
※季節、材料の油脂量により、入る水分量が変わります。生地の様子を見ながら加減して下さい。

水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくなり、ワークボールやドッこねブレードに絡まり、モーター停止の原因となる場合がありますので、水分の入れ過ぎにご注意ください。

# 清掃と洗浄

お手入れの前に必ず操作スイッチ、主電源スイッチを OFF にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

## ⚠ 注意

- **本体の水洗いは絶対にしない。**  
(ショート・感電・故障の原因)
- **台所用中性洗剤(中性)とやわらかいスポンジを使う。**  
※シンナー類、クレンザー漂白剤、ナイロンたわし、化学ぞうきん等は使用しない。  
(変色・破損・故障の原因)
- **80℃以上の湯、食器洗浄機・食器乾燥機類は使用しない。**  
※高温により樹脂の劣化が早まります。

### モーターベース

モーターベースは水が浸入しにくい構造になっておりますが、絶対に水につけたり、水洗いしたりしないでください。

汚れはふきん等柔らかい布でふき取ってください。

よく絞ったふきん等でふく。

### カッティングブレード、ディスク類

刃は鋭利で危険です。

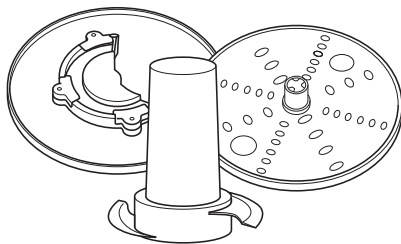
カッティングブレードやディスク類を洗うときは注意して洗ってください。

柄の付いたブラシなどで洗い落とすのが安全です。

洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かしてしまします。

**塩素系の洗剤や漂白剤は使用しないでください。**

**サビの原因になる場合があります。**

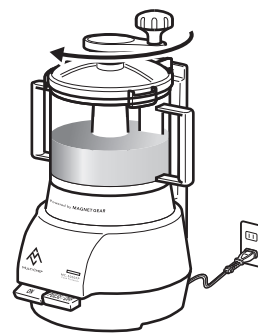


ワークボール、マルチカバー、プッシャースリーブ、フラットカバー、ドゥコねブレード、ベンチシャフト、ストレートシャフト

中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗います。よくすすいでから乾かしておきます。

### ワークボールのスクレーパーによる洗浄

食材を取り除き、洗剤をいれてメインスイッチを入れ、スクレーパーを時計回りにまわしながら洗浄すると効率よくボール内を洗浄する事ができます。

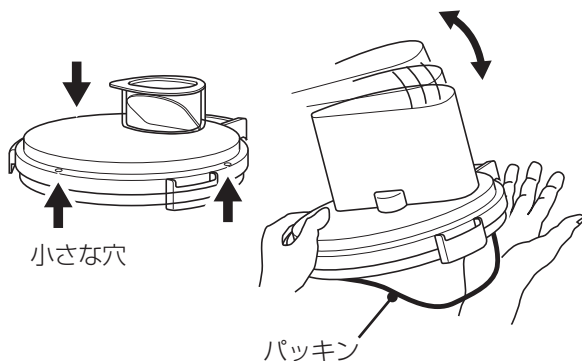




# 清掃と洗浄

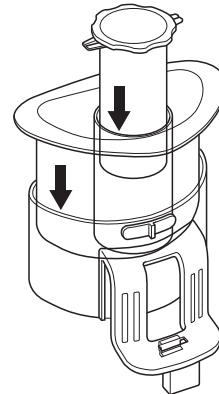
## カバー類のパッキン

カバー類の外周に3つの小さな穴があります。その穴につまようじ等を差し込み、少しパッキンを押し出し、カバー類のフチを掌に当てるとパッキンが外れます。パッキンの隙間に食材等が詰ってしまった場合は、パッキンを外して中性洗剤含ませたスポンジなどで洗います。洗浄後は水気をよく拭き取り、再度カバーに装着しご使用ください。



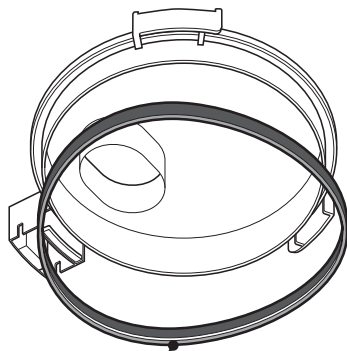
## プッシャースリーブ

プッシャースリーブの中に細かな材料が入ったときは、水を流しながら、びん洗い用の細いブラシ等で洗うのがおすすめです。よく水洗いして乾かしておきます。



### ⚠ 注意

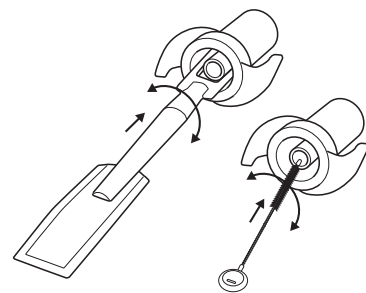
- パッキンには取り付けの向きがあります。取り付けを間違えるとワークボールとカバー類のすき間から食材が流れ出る可能性があります。



細い溝を輪の外側、  
下向きに設置します。

## プロスパチュラ、クリーニングブラシの使い方

カuttingブレードやドゥこねブレードの内側はプロスパチュラの柄、クリーニングブラシを使って食材をかき出し、水洗いしてください。



## 除菌対策

洗浄後に乾燥した各部品をアルコールでスプレーするなど、除菌対策を行ってください。

# 故障かなと思ったら

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。

なお、アフターサービスについては裏表紙をご覧ください。

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	主電源スイッチは ON になっていますか。	主電源スイッチを ON にしてください。
	ワークボール、カバー類、プッシュスリーブが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。 7～18 ページの使い方をご参照ください。
	スイッチ類が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社修理センターにご相談ください。
	プッシュスリーブ、フラットカバーが壊れている。	本体をお求め頂いた販売店にて部品をお求めください。
回転が遅い 回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。 1、2 ページ食材加工量のめやすをご確認ください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。 1、2 ページ食材加工量のめやすをご確認ください。
	粘り気の強い食材を処理していませんか。	粘り気の強い食材の処理には適していません。 2 ページ禁止または不向きな食材をご確認ください。
回転が止まる	材料が多すぎませんか	量を減らしてください。 1、2 ページ食材加工量のめやすをご確認ください。
	長時間使用していませんか。 (* サーマスタットの動き)	サーモスタットが復帰するまで待ってください。 (以下の注意事項を合わせてご確認ください。)
食材(液体)が溢れる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。 1、2 ページ食材加工量のめやすをご確認ください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過負荷の使用の場合、においや煙のようなものが発生することがあります。 これはモーターコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するため故障ではありません。	

## \*サーモスタットについて

- モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの動きで停止することがあります。
- また連続運転が 30 分経過したときに異常状態から製品を保護するため自動停止します。
- そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、操作スイッチ・主電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

## ⚠ 注意

- モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。  
作動が停止した場合は、必ず、操作スイッチ・主電源スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、操作スイッチ・主電源スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。
- 連続運転中にカバーを外してしまうと運転が止まります。再度運転する場合は操作スイッチを一度 OFF にしてからカバー類をセットし、ON を押してください。

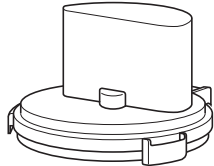

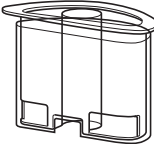
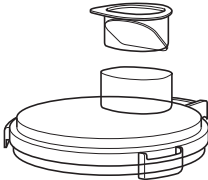
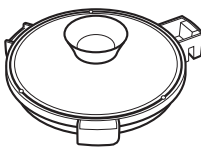
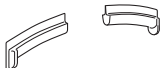
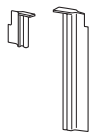
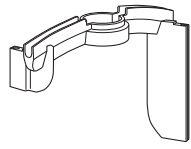

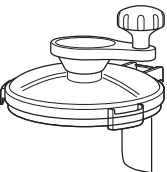
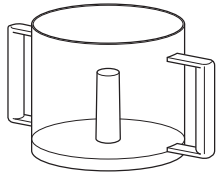
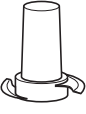
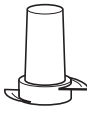

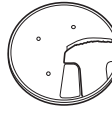
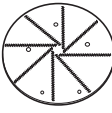
# 仕様

品名	マルチシェフ フードプロセッサー		
形名	MC-1000FPM	MC-1000FPS	MC-1000FPSR
大きさ (約)	幅 280 x 奥行き 315 x 高さ 480 mm	幅 280 x 奥行き 315 x 高さ 405 mm	幅 280 x 奥行き 315 x 高さ 490 mm
質量 (約)	11.1kg (本体 + カuttingブレード装着時)	10.7kg (本体 + カuttingブレード装着時)	11.1kg (本体 + カuttingブレード装着時)
定格電源	AC100V 50Hz/60Hz		
定格消費電力	360/430W		
回転数 (無負荷時) (約)	1,500・1,800 回 / 分 (50・60Hz) 無負荷時		
容量 (約)	3.0L		
定格時間	20 分		
電源コード長 (約)	2.15 m		

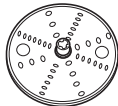
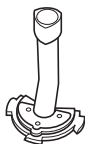

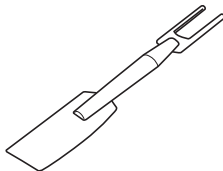

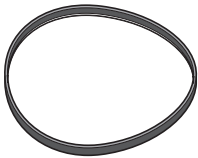
- 製品改良のため仕様の一部が変更することがあります。  
また商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。  
イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

# 購入部品

部品を購入する際は、各部品番号をご指定ください。

			
マルチカバー PMC1-013	小プッシャー PMC1-015	プッシャースリーブ PMC1-014	フラットカバーセット (キャップ付き) PMC1-011012
¥7,000	¥1,000	¥7,000	¥7,000
			
フラットカバーセット (スクレーパー用) PMC1-011013	スクレーパーカバーヘラ (2個入) PMC1-022	スクレーパーボールヘラ PMC1-023	スクレーパーアーム PMC1-024
¥7,000	¥1,200	¥1,000	¥1,800
			
スクレーパーハンドル PMC5-025	スクレーパーセット PMC1-026	ワークボール PMC1-010	カッティングブレード PMC1-003 (正広製)
¥9,000	¥20,000	¥8,000	¥15,000
			
ドッこねブレード PMC1-005	1mm スライサー PMC1-001 (正広製)	2mm スライサー PMC1-002 (正広製)	おろしディスク PMC1-006 (壺江製)
¥2,500	¥10,000	¥10,000	¥10,000

# 購入部品

							
デュアルシュレッダー 2/4mm		ベントシャフト		ストレートシャフト		プロスパチュラ	
PMC1-008	¥5,000	PMC1-007	¥2,500	PMC1-009	¥2,000	PMC1-016	¥2,000
							
クリーニングブラシ		カバー用パッキン					
PMC1-017	¥800	PMC1-021	¥1,500				

# 保証とアフターサービス

## 1. 保証書について

お買上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。  
内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

## 2. 保証期間：お買上げ日より1年間です。

お買い求めになってから1年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。  
保証書と納品書もしくは領収書をご提示ください。  
**保証は本体のみ。部品の保証はございません。**  
※本体以外の付属品は消耗品です。

## 3. 修理をご依頼されるとき

\*保証期間中は、製品と保証書、納品書もしくは領収書を販売店にご持参ください。  
\*保証期間が過ぎているときは、販売店にご相談ください。  
修理すれば使用できる製品については、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 4. 補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の最低保有年数期間は、製造打ち切り後6年です。  
補修用性能部品とは、その製品の機能を持続するために必要な部品です。

## 5. その他、ご不明な点がある場合のお問い合わせ

ご転居やご贈答品などで販売店のサービスが受けられない場合や、ご不明な点がある場合は、  
下記のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

## お客様ご相談窓口

### ●製品の不具合・故障・修理のお問い合わせ

株式会社ゼリックコーポレーション 修理センター

**050-5358-4803**

9:00 - 17:30 (土日・祝日を除く)

修理品の送付先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

### ●使い方・その他、製品についてのお問い合わせ

株式会社ゼリックコーポレーション  
カスタマーセンター係

〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

**TEL/03-3844-8181 FAX/03-3847-3957**

9:00 - 12:00 13:00 - 17:00  
(土日・祝日を除く)

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社ゼリックコーポレーションおよびその関係会社は、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、第三者に提供しません。

お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。  
当社の個人情報の取り組みについては、当社ホームページのプライバシーポリシーよりご覧いただけます。

マルチシェフ ホームページ <https://multichef.jp/>

### 愛情点検



ご使用の都度、フードプロセッサーの点検をお願いします。

こんな症状はありませんか

- スイッチ類を「ON」にしても動かないときがある。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする。
- モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。
- 本体または部品が破損している。

使用中止

故障や事故防止のため、スイッチ類を「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店または当社修理センターまで点検・修理をご相談ください。

輸入元／株式会社 三栄コーポレーション

発売元／株式会社 ゼリックコーポレーション

〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号