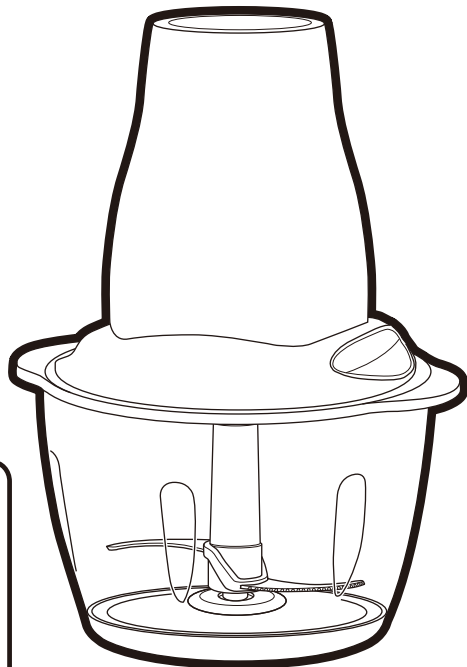


# 取扱説明書

## らく洗いフードプロセッサー

### 型番 **MKF-1B**

このたびは本製品をお買上げいただき誠にありがとうございます。  
この取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にご使用ください。  
お読みになったあとは保証書は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめ取扱説明書とともに大切に保管してください。  
また、本製品は家庭用として作られています。ご使用前に、必ず「安全上のご注意」をお読みください。



### もくじ

安全上のご注意	1-3
各部の名称	4
使いかた	5-10
お手入れと保管	11-12
修理・サービスを依頼いただく前に	13
アフターサービス	14
仕様	14
保証書(持込修理)	15



macaful\_official  
macaful公式SNSで  
レシピや、情報を公開中!



- イラストと実際の製品は多少異なる場合があります。
- 本製品は日本国内専用です。海外では使用できません。FOR USE IN JAPAN ONLY.
- 本製品は一般家庭用です。業務用などに使用しないでください。

# 安全上のご注意

- ご使用の前に、「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。
- ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただかなければならないことを説明しています。また注意事項は、危険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ことにより生じると想定される内容を[危険][警告][注意]の3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、必ずお守りください。

## 危険

取り扱いを誤ると死亡または重傷を負う可能性が高い内容を示します。

## 警告

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ます。

## 注意

人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。

### 絵表示の例



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。  
具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



このような絵表示は、必ず実行しなければならない内容です。  
具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

※お読みになったあとは、ご使用になる方がいつでもお読みいただける場所に必ず保管してください。

## 危険



**絶対に分解・修理・改造をしない**  
●発火・誤作動による感電・災害・ケガにつながる恐れがあります。

分解禁止



分解禁止

**傷んだ電源プラグや電源コードは、絶対に使用しない**  
●感電・ショートなどによる火災の原因になります。破損したときはただちにご使用を中止し、販売店または当社コールセンターにご相談ください。

## 警告



**AC100V以外では使用しない**  
●発熱による火災・感電の原因になります。



**本体は絶対に丸洗いや水を入れたり、かけたりしない**  
●故障・感電・火災の恐れがあります。



**お子さまや意思表示が困難な方に使用させたり、乳幼児の手が届くところで使用したりしない**  
●感電やケガにつながる恐れがあります。



禁止

**ブレード・プレートの鋭利な部分は直接手で触らない**  
●ケガの原因になります。



**製品を落としたり、強い衝撃を与えたりしない**  
●故障・感電・破損の原因となります。



濡れ手禁止

**運転ボタンを濡れた手や汚れた手で操作しない**  
●水分や食品カスが本体内部に侵入すると、故障・感電・火災の原因になります。



**調理以外の目的で使用しない**  
●故障・ケガ・火災の原因になります。

# 安全上のご注意

## ⚠ 警告



水平でない場所や不安定な場所に置かない  
●故障・破損・事故・ケガの恐れがあります。



梱包用ポリ袋などは、幼児の手の届かないところに保管する  
●被るなどすると、口や鼻をふさぎ、窒息の原因になります。



濡れ手禁止

電源プラグを濡れた手で抜き差ししない  
●感電の原因になります。



プラグを抜く

お手入れ・収納などをする際は、電源プラグをコンセントから抜く  
●予期せぬ要因で作動し、感電やケガの原因になります。



コンセントや配線器具の定格を超える使いかたをしない(延長コード・電源タップ・タコ足配線などの状態で使用しない)  
●他の機器と併用したり、定格を超えたりすると分岐コンセント部が異常発熱して発火する恐れがあります。

## ⚠ 注意



次のような場所、環境では使用しない  
●変形・変色・故障の原因になります。  
・屋外  
・極端な高温・低温下など  
・水がかかるところや湿度が高いところ  
・ホコリや金属片の多いところ  
・油や薬品のかかるところ  
・火気など熱源に近いところ  
・直射日光のあたるところ



ガラス容器のmaxのライン・調理分量目安の上限を超えて食材を入れない  
●故障・破損の原因になります。



破損や変形があるときは絶対に使用しない  
●感電・ケガ・故障の原因になります。



ガラス容器で次のようなことをしない  
●破損の原因になります。  
・電子レンジ・オープンレンジで加熱する  
・45℃以上のお湯で洗う・熱湯消毒する  
・食器洗い乾燥機で洗う  
・高温で乾燥させる



使用不可の食材を使用しない  
●故障・破損の原因になります。  
(使用不可の食材は5ページをご確認ください)



45℃以上の食材は容器に入れない  
●故障・破損・ヤケドの原因になります。



使用中に移動させない  
●ケガの原因になります。



電源プラグや電源コードの損傷につながる次のようなことはしない  
(傷付ける・加工する・熱器具に近づける・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・束ねた状態で使用する・重いものをのせる など)  
●ショートなどによる感電や発火の原因になります。電源プラグや電源コードが破損したときは、ただちにご使用を中止し、当社コールセンターにご相談ください。  
※電源コードを束ねている結束バンドは必ず外してご使用ください。



空運転・極端に少ない食材で運転をしない  
●故障・破損の原因になります。

# 安全上のご注意

## ⚠ 注意



**電源コードを持って本体を引きずらない**  
●故障・事故の原因になります。



**ゆるんだコンセントで差し込みが不完全な場合は使用しない**  
●ショートなどによる感電や発火の原因になります。  
※電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。



**運転中に電源プラグをコンセントから抜かない**  
●感電・ショート・故障の原因になります。



**使用前に、梱包材は全て取り除く**  
●故障の原因になります。



**運転時間が合計1分を超える場合は10分以上休ませる**  
●モーターに負担がかかり故障の原因になります。  
●定格時間(最大連続使用時間)は1分です。



**磁気に弱いものを近づけない**  
●アタッチメントの軸の先端・ガラス容器の底面にマグネットが装着されており、時計・キャッシュカード・クレジットカードなどを近づけると壊れることがあります。



**電源プラグやコンセントに付着したホコリは取り除き、電源プラグの刃は乾いた布でよく拭く**  
●電源プラグとコンセントの間にホコリや水分が付着し、発火(トラッキング現象)する恐れがあります。  
●火災の原因になります。



**電源プラグを抜くときは電源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**  
●電源コードが断線して発熱・ショートなどによる発火の原因になります。



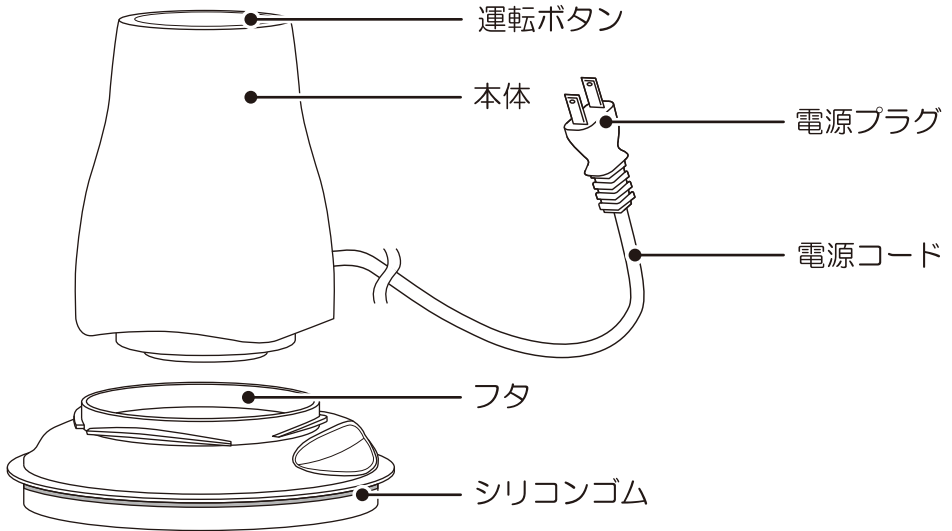
**使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く**  
●予期せぬ要因で作動し、ケガ・感電の原因になります。

 プラグを抜く

## 免責事項

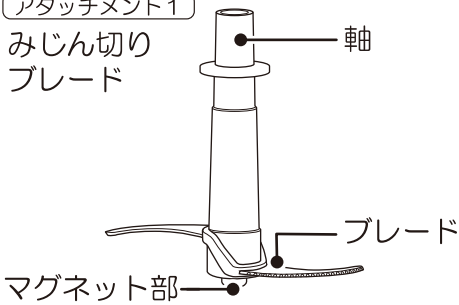
- 地震・雷・風水害などの天災地変、および当社の責任以外の火災、第三者による行為、その他の事故、お客様の故意または過失、誤用、その他異常な条件下での使用により生じた損害に関して当社は一切の責任を負いません。
- 保証書に記載されている保証が全てであり、この保証の外は、明示の保証、黙示の保証を含め、一切保証しません。
- この取扱説明書で説明された以外の使いかたによって生じた損害に関して当社は一切の責任を負いません。
- 接続機器との組み合わせによる誤作動などから生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- 本製品は、医療機器、原子力機器、航空宇宙機器、輸送用機器など人命に係わる設備や機器、および高度な信頼性を必要とする設備、機器での使用は意図されていません。これらの設備、機器制御システムに本製品を使用し、本製品の故障により人身事故、火災事故などが発生した場合、当社は一切の責任を負いません。

# 各部の名称



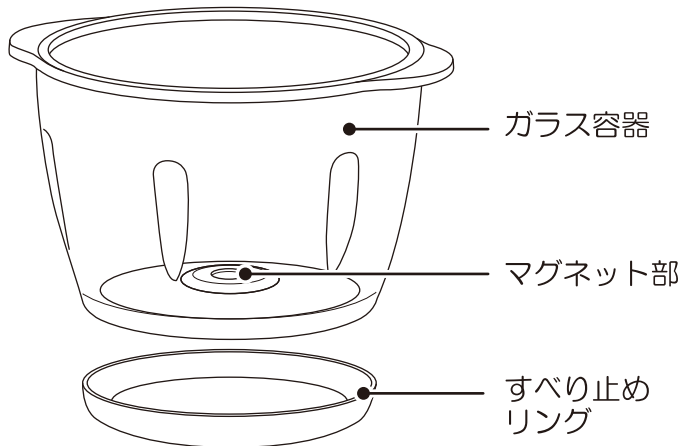
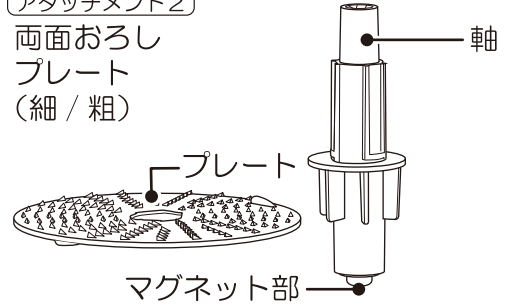
## アタッチメント1

みじん切り  
ブレード



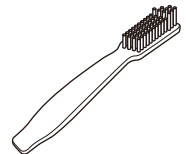
## アタッチメント2

両面おろし  
プレート  
(細 / 粗)



## 付属品

お手入れブラシ×1



レシピブック×1



●イラストと実際の製品は多少異なる場合があります。


# 使いかた

## × 調理不可の食材 (モーターの故障や、ガラス容器、各アタッチメントの破損の原因になります。)

みじん切り ブレード ・ 両面おろし プレート 共通	かたい 食材	冷凍した食材・すじ肉・コーヒー豆・乾燥豆類・かたいナッツ類・ 乾物類(干しいたけ・だし昆布)・乾燥したパン・氷砂糖・氷など
	弾力と粘りの 強い食材	パン生地・餅・団子生地など
両面おろし プレート	繊維がかたい 食材	しょうが・わさび など

## 使用前の準備

- ご使用の前に、必ずフタ、ガラス容器、各アタッチメントを洗ってください。  
詳しくは11ページ《お手入れについて》をご確認ください。



警告・注意

**本体は絶対に水洗いしない**

- 故障・感電の恐れがあります。

**ガラス容器は45℃以上のお湯や食器洗い乾燥機で洗わない、熱湯消毒をしない、高温で乾燥させない**

- 破損の原因になります。

## 食材の下ごしらえ

- 食材を約2～3cm角、または約3cm幅に切ってください。
- 肉の脂身・スジ・皮、魚の大きな骨・皮を取り除いてください。
- 少量だと上手く切れない場合がありますので、調理分量目安を参考にしてください。

《みじん切りブレード》※ガラス容器のmaxのライン、調理分量目安の上限を超えない。

食材	調理分量目安	食材	調理分量目安
食パン(6枚切り)	▶ 60-100g (1～1.5枚)	脂身が多い肉類 (豚肩ロース肉・鶏もも肉など)	▶ 200-300g
玉ねぎ	▶ 200-300g	脂身が少ない肉類 (豚ヒレ肉・鶏ムネ肉など)	▶ 300-500g
にんじん	▶ 200-300g	魚類 (イワシ・サケなど)	▶ 300-500g
小松菜	▶ 100-150g	エビ	▶ 300-400g
キャベツ	▶ 100-150g		

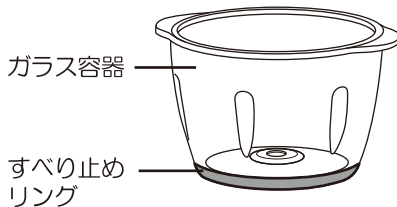
《両面おろしプレート》※玉ねぎは上手くおろせません。

食材	調理分量目安	食材	調理分量目安
にんじん	▶ 約150g	大根	▶ 約150g

# 使いかた

## 1 平らで安定した場所に ガラス容器を置く

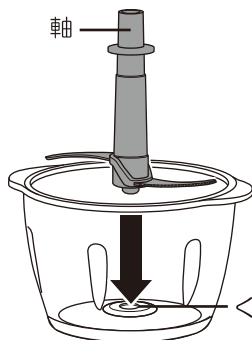
- すべり止めリングは必ずつけてください。



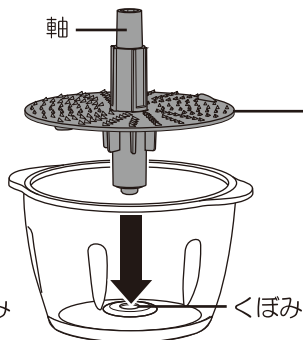
## 2 アタッチメントをガラス容器に取りつける

- 軸を持ち、軸の先端をガラス容器の中央のくぼみに取り付けます。

みじん切りブレードを  
使用する場合



両面おろしプレートを  
使用する場合



《両面おろしプレート(細 / 粗)》

- 付け替えることで「細かいおろし」「粗いおろし」ができます。
- 使用したい面を上にして軸を下から差し込み、軸を時計回りに回転させて固定してください。

細面：細かいおろし



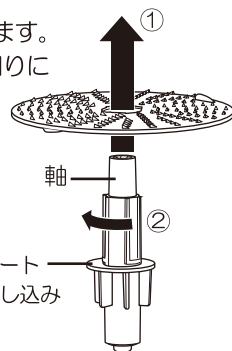
粗面：粗いおろし



プレートのふちを持つ



この部分にプレート  
があたるまで差し込み  
回転させる



ブレード・プレートの鋭利な部分は直接手で触らない

- ケガの原因になります。

アタッチメントを取りつける前に、食材を容器に入れない

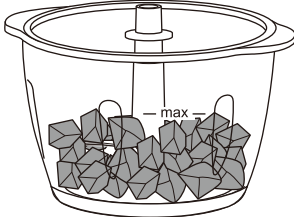
- アタッチメントが正しく取り付けられず、運転ができません。

# 使いかた

## 3 ガラス容器に食材を入れる

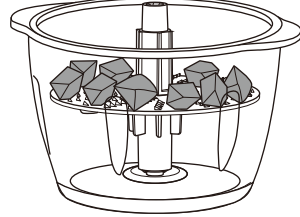
- 軸を片手で軽く押さえてガラス容器に食材を均等に入れ、ゴムベラなどで平らにします。
- 食材の分量目安は5ページまたは10ページの「調理分量目安」を参考にしてください。

みじん切りブレードを使用する場合



- 食材はガラス容器のmaxのラインを超えないようにしてください。

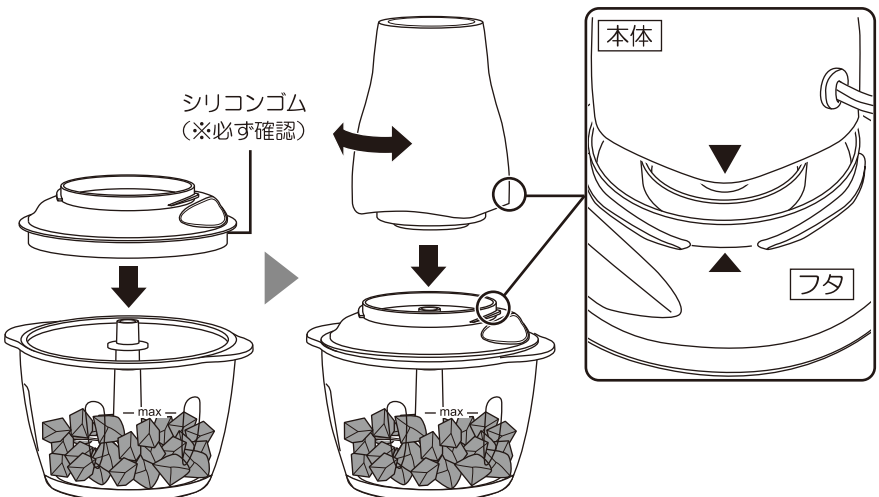
両面おろしプレートを使用する場合



- 食材は重なりや偏りがないように均等にプレートの上ののせてください。

## 4 フタ・本体を取りつける

- フタに必ずシリコンゴムが取り付けられていることを確認し、ガラス容器に取りつけてください。
- 本体を取りつけるときは、本体の▼印とフタの▲印を目安に合わせてください。本体を軽く左右に回して本体がしっかりはまっていることを確認してください。



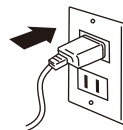


# 使いかた

## 5

### 電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグを根元まで確実にコンセントに差し込みます。
- ※運転ボタンを押しながら電源プラグを差し込まないでください。



## 6

### 運転ボタンを押す

- 本体をしっかりと持って運転ボタンを押してください。
- 運転ボタンを押している間だけ運転します。
- 様子をみながら運転してください。



#### 連続運転

運転ボタンを押し続けること。  
食材を均一にきざむ・混ぜる・練る・つぶす・すりおろすときに使用します。

#### 間欠運転

運転ボタンを押す、離すをくり返す(1～2秒間隔)こと。  
食材の細かさの調節ができます。食材を好みの大きさにきざむ・均一に混ぜるときに使用します。  
※構造上、完全にきざめない食材が残る場合があります。



お願い

食材の種類や分量によっては、ガラス容器の内側に食材が張りつき、ブレードが空回りすることがあります。運転を停止し、ゴムベラなどで食材を容器の下に落としてから、再度運転してください。



警告・注意

**本体は絶対に丸洗いや水を入れたり、かけたりしない**

- 故障・感電・火災の恐れがあります。

**運転ボタンを濡れた手や汚れた手で操作しない**

- 水分や食品カスが本体内部に侵入すると、故障・感電・火災の原因になります。

**アタッチメントの回転が止まる前に本体を持ち上げない**

- 食材が飛び散る原因になります。

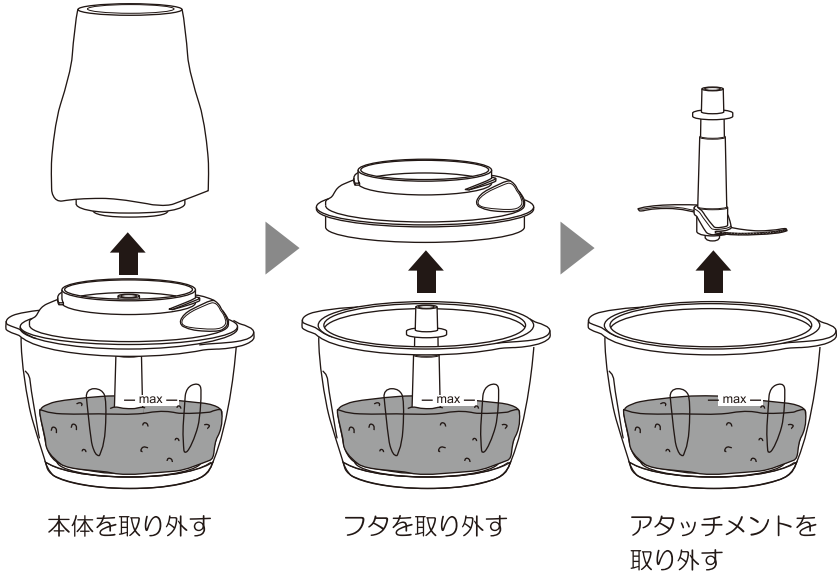
**運転時間が合計1分を超える場合は10分以上休ませる**

- モーターに負担がかかり故障の原因になります。
- 定格時間(最大連続使用時間)は1分です。

# 使いかた

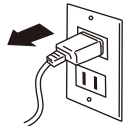
## 7 調理した食材をボウルなどに移す

- 本体・フタの順番にガラス容器から取り外します。
- アタッチメントの軸を持ち、アタッチメントを取り外します。
- 調理した食材をゴムベラなどでボウルなどに移します。



## 8 電源プラグをコンセントから抜く

- 使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。



# 使いかた

## 使用時の目安

みじん切りブレードを使用する場合（きざむ・混ぜる・練る・つぶす）

- 食材を約2～3cm角、または約3cm幅に切ってください。
- 食感を残したいときは、間欠運転で様子をみながら行ってください。

食材	調理分量 目安	仕上がり	作りかた
食パン(6枚切り)	60-100g (1~1.5枚)	パン粉	連続運転で約30~40秒
玉ねぎ	200-300g	みじん切り	間欠運転で10回程度
にんじん	200-300g	みじん切り	間欠運転で15~20回程度
小松菜	100-150g	みじん切り	間欠運転で10回程度 (途中でガラス容器側面についた食材を落とす)
キャベツ	100-150g	みじん切り	間欠運転で5~8回程度 (途中でガラス容器側面についた食材を落とす)
脂身が多い肉類 (豚肩ロース肉・鶏モモ肉など)	200-300g	ミンチ	入れる前に脂身・スジ・皮は取り除く 連続運転で約20~30秒
脂身が少ない肉類 (豚ヒレ肉・鶏ムネ肉など)	300-500g	ミンチ	入れる前に皮は取り除く 連続運転で約30~50秒
魚類 (イワシ・サケなど)	300-500g	すり身	入れる前に大きな骨・皮は取り除く 連続運転で約20~35秒
エビ	300-400g	すり身	頭・尾・殻は取り除く 連続運転で約10~20秒

両面おろしプレートを使用する場合（おろす）

- 構造上、少量になるとおろしきれず食材が残る場合があります。

食材	調理分量 目安	仕上がり	作りかた
にんじん	約150g	おろし	プレート細面を使用し 連続運転で約40~50秒
大根	約150g	おろし 粗おろし	プレート細面またはプレート粗面を使用し 連続運転で約40~50秒

### 連続運転

運転ボタンを押し続けること。  
食材を均一にきざむ・混ぜる・  
練る・つぶす・すりおろすとき  
に使用します。

### 間欠運転

運転ボタンを押す、離すをくり返す(1~2秒間隔)こと。  
食材の細かさの調節ができます。食材を好みの大きさに  
きざむ・均一に混ぜるときに使用します。  
※構造上、完全にきざめない食材が残る場合があります。

# お手入れと保管



電源プラグを濡れた手で抜き差ししない

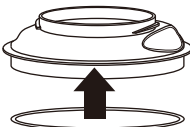

●感電の原因になります。

お手入れ・収納などをする際は、電源プラグをコンセントから抜く

●予期せぬ要因で作動し、感電やケガの原因になります。

●電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。

## お手入れについて

部品の名称	手洗い (45℃以下)	食器洗い乾燥機 の使用	お手入れ
本体	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●かたく絞ったふきんで汚れを拭き取ってください。</li> <li>●本体底面の溝に入った食品カスは乾いた付属のお手入れブラシで優しく取り除いてください。</li> <li>※洗剤などは使用しないでください。</li> </ul> 
フタ	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗って流し、十分に乾燥させてください。</li> </ul> 
シリコンゴム	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お手入れ後、必ずシリコンゴムをフタの溝にはまるように確実に取りつけてください。</li> </ul> 
ガラス容器	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗って流し、十分に乾燥させてください。</li> </ul> 
すべり止めリング	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>※急な温度差が出る洗いかたをしないでください。破損・変形の原因になります。</li> </ul>
みじん切り ブレード ・ 両面おろし プレート	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ブレードやプレートは台所用中性洗剤を含ませた付属のお手入れブラシで優しく洗って流してください。</li> <li>※ブレードやプレートの鋭利な部分に直接手が触れないようにご注意ください。</li> <li>※ブレードに食材が絡まった場合は、竹串などで食材を取り除いてから洗ってください。</li> </ul> 
お手入れブラシ	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用後は汚れを洗って流し、十分に乾燥させてください。</li> </ul>

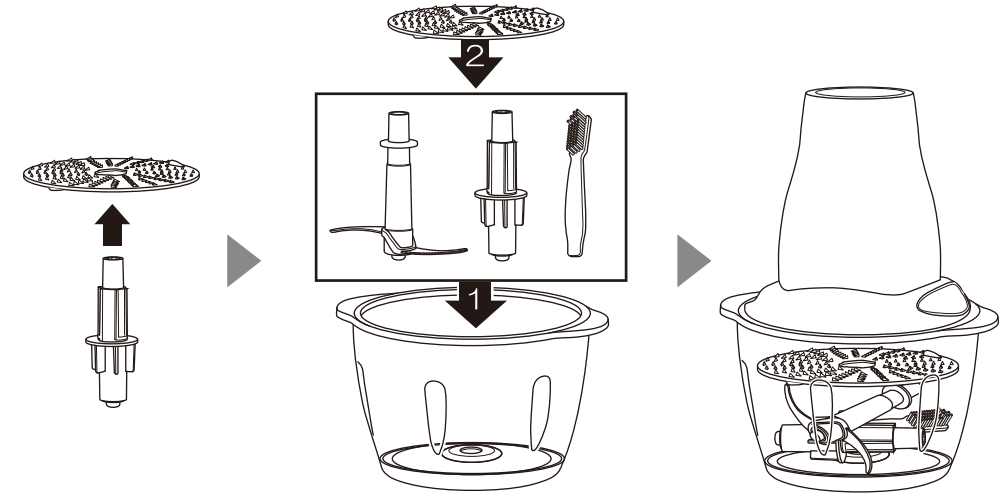
※殺虫剤、整髪料、掃除用洗剤などのスプレーをかけないでください。破損・変質の原因になります。

# お手入れと保管

《保管について》

- 〈お手入れについて〉の方法に従って、お手入れしてください。
- 完全に乾いた状態で保管してください。
- 汚れ、ホコリ、湿気の少ないところに保管してください。
- 極端な高温・低温下などの環境で保管しないでください。

収納のしかた(一例)



両面おろしプレートは軸からプレートを取り外す

上図の順番でガラス容器にアタッチメント・付属品を入れる

フタと本体をガラス容器に取りつける



ゴム素材や軟質の塩化ビニール素材の床や物などの上に、長期間本製品を置かない  
●ゴム素材や軟質の塩化ビニール素材への色移りや付着・変質の原因になります。

# 修理・サービスを依頼いただく前に

故障かなと思ったときは、次のことを調べていただいた上、異常がある場合はご使用を中止し必ず販売店または当社コールセンターへご相談ください。

症状	原因と対策
運転ボタンを押しても 運転しない・ 運転が途中で停止する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源が正しく接続されていない。 →電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込んでください。</li> <li>●本体が確実に取り付けられていない。 →安全スイッチがはたらいています。本体を確実に取りつけてください。</li> <li>●合計1分を超えて運転したり、10分以上休ませずに運転したりしている。 →モーターに負担がかかると、モーター保護装置がはたらき一時的に使用できなくなります。30分程度休ませて様子を見てください。</li> </ul>
回転が遅い・ 回転が不規則	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理不可の食材を入れている、食材のサイズが大きすぎる、多すぎる。 →5ページまたは10ページの「調理分量目安」を参考に食材・分量を守ってください。</li> <li>●食材がアタッチメントの軸などに引っかかっている、一か所に偏っている。 →引っかかっている食材を取り除いてください。 ゴムヘラなどで均等に平らにならしてください。</li> </ul>
食材が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水などの水分を一緒に入れている。 →ジュースは作れません。フルーツ缶詰などを使う場合は水分を切ってから使用してください。</li> <li>●フタにシリコンゴムが確実に取り付けられていない。 →シリコンゴムをフタの溝にはまるように確実に取り付けてください。</li> </ul>
本体が熱くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●合計1分を超えて運転したり、10分以上休ませずに運転したりしている。 →モーターに負担がかかっています。合計1分使用したら10分以上休ませてください。</li> </ul>
振動がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガラス容器にすべり止めリングを取りつけていない。 →必ずすべり止めリングを取りつけてください。</li> </ul>
樹脂部品が変色している	<ul style="list-style-type: none"> <li>●にんじんやかぼちゃなどの色素の強い食材を使用すると、樹脂に色が付着することがあります。製品機能に影響はありませんので、そのままご使用ください。</li> </ul>
電源プラグが熱くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●コンセントの差し込みがゆるくなっている、タコ足配線で使用している。 →ゆるんだコンセントで差し込みが不完全な場合や、タコ足配線の状態で使用しないでください。</li> </ul>

- 絶対に分解や修理・改造をしないでください。  
発火・誤作動による感電・災害・ケガにつながる恐れがあります。

# アフターサービス

修理・お手入れ・ご使用方法などについては、お買上げの販売店または当社コールセンターへご相談ください。

- ①この取扱説明書には保証書がついています。お買上げの際に販売店より必ず保証書欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理について、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、有料修理をいたします。詳しくはお買上げの販売店または当社コールセンターにご相談ください。
- ④本製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

※修理の部品は部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

## ★個人情報の取り扱いについて

株式会社電響社は、お客様よりご提供いただいた個人情報について適正な管理を行い、修理業務を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、お客様の同意がない限り第三者への開示または提供はいたしません。

## 仕 様

定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	200W
定格時間	1分
回転数(無負荷時)(約)	3,800回転/分
付属品	お手入れブラシ、レシピブック
製品寸法(約)	幅184×奥行158×高さ252mm
製品質量(約)	1.6kg(付属品を除く)
電源コード長(約)	0.8m

- 製品の品質向上のため、予告なく仕様を変更する場合がございます。

**Denkyosh**  株式会社 電響社

電話でのお問合せはこちら

コールセンター

 :0120-070-440

受付時間

10:00～12:00・13:00～17:00  
(土曜・日曜・祝日・当社休業日を除く)

ホームページでのお問合せはこちら

右側の二次元コードを読み込んで  
いただくか、検索フォームから  
【電響社 問合せ】とご検索ください。



<https://www.denkyosha.co.jp/inquiry/>

※通信料はお客様ご負担となります。あらかじめご了承ください。