

# minish

## 3コンテナフードプロセッサー DFPC-14

### 取扱説明書・保証書



このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、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必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあともいつでも見られるように大切に保存してください。

#### もくじ

安全上のご注意	P. 2~3
各部の名称とはたらき	P. 4
正しい使いかた	P. 5~8
お手入れと保存	P. 9~10
修理・サービスを依頼する前に	P. 11
アフターサービスについて	裏表紙
保証書	裏表紙

#### 仕様

型 名	DFPC-14
電 源	AC100V
定格消費電力	100W 50/60 Hz
定格時間	1分
調理容量	液体のみの場合 約250ml／肉の場合 250g
外形寸法	約 幅 145 × 奥行き 145 × 高さ 243mm
質 量	約 1.2kg
電源コード長さ	約 1.6 m
安全装置	コンテナ検知センサー、サーモスタッフ
付属品	ブレード×1、ブレード用フタ×1、コンテナ×3、保存用フタ×3、 おそうじブラシ×1、レシピ×1、取扱説明書・保証書 ×1

● 仕様等は改善・改良のため、予告なく変更することがあります。

● この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only.)

# 安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

	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ます。
	誤った取り扱いをすると、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。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペット等にかかる拡大損害を示します。)

## 図記号の意味と例

	●は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「分解禁止」を示します。)
	●は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「電源プラグをコンセントから抜くこと」を示します。)

# 警告

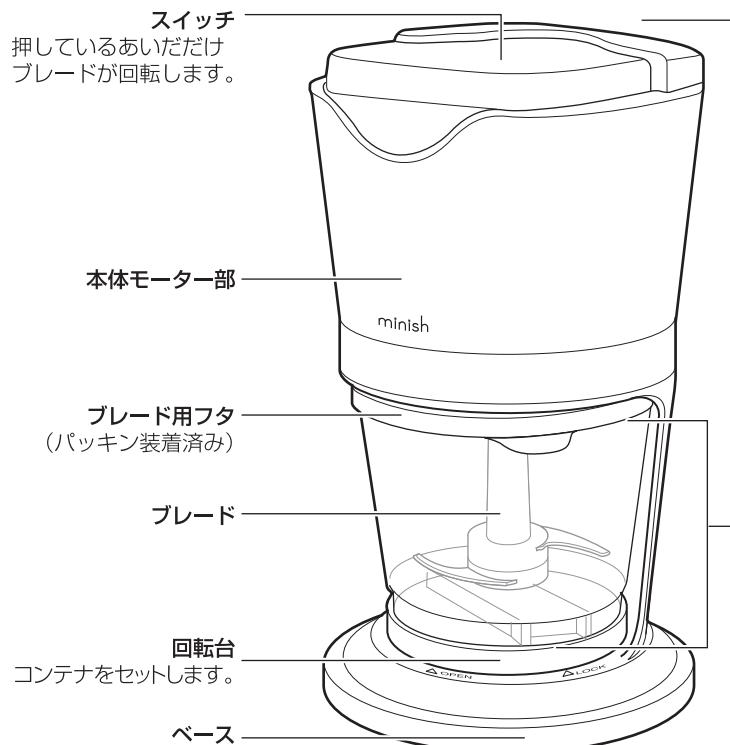
	交流 100 V 以外では使用しない。 感電や火災の原因になります。		配線器具の定格を超える使いかた、複数の配線を接続したタコ足配線で使用しない。 コンセント部が異常発熱して発火するおそれがあります。
	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 感電や発熱・火災の原因になります。		電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着しているときはふきとる。 ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差しみがゆるいときは使用しない。 感電・ショート・発火の原因になります。		使用後は電源プラグをコンセントから抜く。 火災や故障の原因になります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しない。 けが・やけど・感電の原因になります。		お手入れのときは、安全のため電源プラグをコンセントから抜く。 感電・火災・けがの原因になることがあります。
	本体のすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない。 感電・けがの原因になります。		ブレードの刃部分には直接触れない。 けがの原因になります。
	運転中に本体からコンテナをはずしたり、移動させたりしない。 けが、故障の原因になります。		分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。 感電・火災・けがの原因になります。修理は販売店またはドウシシャお客様相談室(裏表紙参照)にご相談ください。
	異常時(こげ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用を停止する。 火災・感電の原因になります。		ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電の原因になります。
	不安定なところでは使用はしない。 けが・故障の原因になります。		本体を水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。水洗いしない。 ショート・感電の原因になります。
	電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。 また、電源プラグの抜き差しで運転の開始・停止を行なわない。 感電・ショート・発火の原因になります。		

# ⚠ 注意

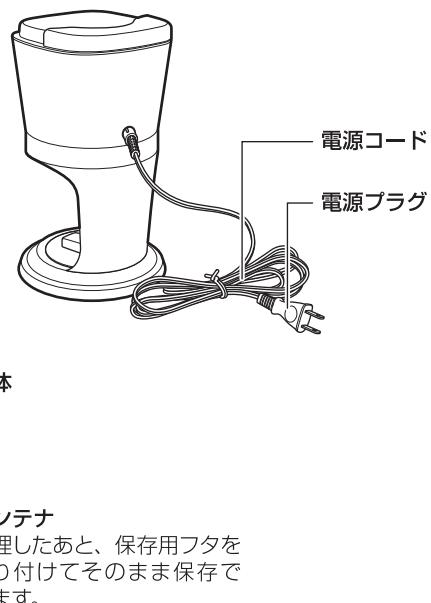
 指示	<p>電源プラグ・電源コネクターを抜くときは電源コードを持たずには必ず電源プラグ・電源コネクターをもって引き抜く。 感電やショートの原因になることがあります。</p>	 禁止	<p>不安定な場所や傾いた場所、高い場所、子供やペットの走り回る場所には置かない、使わない。 転倒して外部に調理物がこぼれるだけでなく、感電、故障・火災・やけどの原因になります。</p>
	<p>食材は固形物2cm角以下にする。 これより大きいと十分な調理ができず、ブレードが停止したり大きな音の発生の原因になります。</p>		<p>業務用に使用しない。調理目的以外の使いかたはしない。 家庭用として設計されているため、業務用としては使用しない。</p>
	<p>取り出したブレードは、取り扱いに十分気をつける。 鋭利で危険なため、けがの原因になります。</p>		<p>食材以外をコンテナに入れない。 けが・故障の原因になります。</p>
	<p>調理したものを取り出すときには、ヘラなどを使用する。 けがの原因になります。</p>		<p>お手入れのときは住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・磨き粉などを使わない。 変色・変形・感電・故障の原因になります。</p>
 禁止	<p>直射日光があたる場所、火や熱源の近くでは使用しない。 変形、故障の原因になります。</p>		<p>保存用フタ・ブレード・ブレード用フタを電子レンジに入れない。 変色・変形・故障の原因になります。</p>
	<p>変形や破損のあるときは、使用しない。 感電や火災、やけどの原因になります。</p>		<p>1分以上の連続運転をしない。 モーターの故障の原因になります。</p>
	<p>電源コードが引っ張られた状態で使用しない。 断線などを起こし、火災や感電、やけどの原因になります。</p>		
	<p>電源コードを束ねたまま使用しない。 火災の原因になります。</p>		

# 各部の名称とはたらき

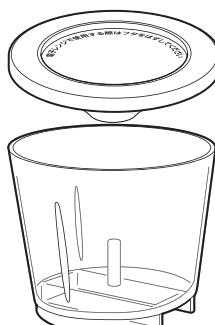
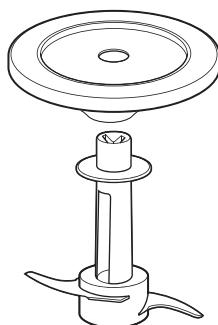
## 本体前面



## 本体後面



## 付属品



## 梱包部品一覧

お買い上げ後、同梱の部品を確認してください。

本体	1 個	保存用フタ	3 個
ブレード	1 個	おそうじブラシ	1 本
ブレード用フタ	1 個	レシピ	1 冊
コンテナ	3 個	取扱説明書（保証書含む）	1 冊

# 正しい使いかた

## 初めて使用するときは

- 梱包部品一覧（4ページ下）から、すべて揃っていることを確認してください。
- 本体以外のフタやコンテナ、ブレードなどを十分に洗ってください。（9ページの「お手入れと保存」に従って行ってください。）

## 使用前の準備

### 1. 本体を水平な場所に設置する

安定した水平な場所に設置してください。

モーターでブレードを回転させることから、少なからず振動が起こるため、動きに強い安定したテーブルなどの上に設置してください。

#### ⚠ 注意

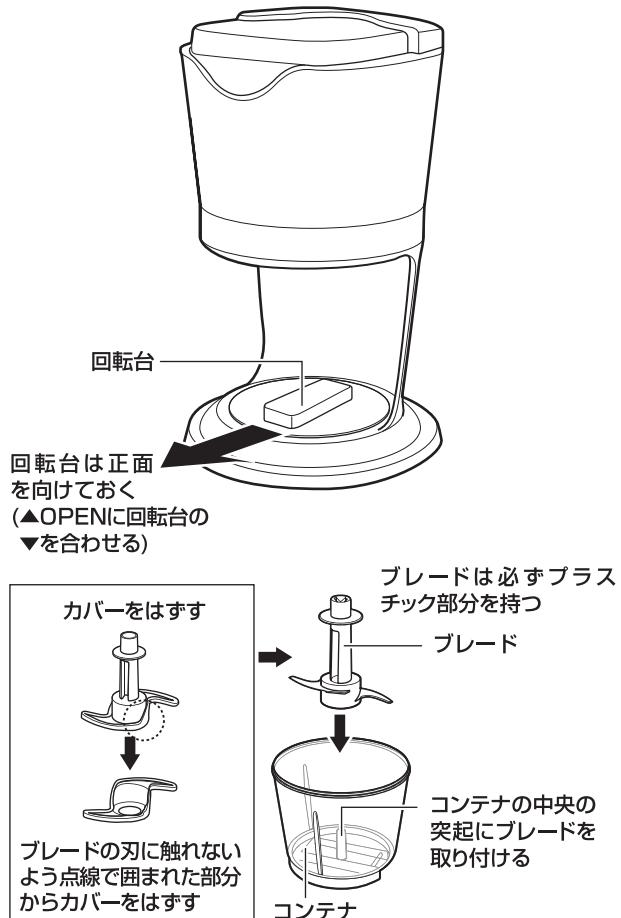
- 水平で安定した場所で使用する。
- 火気の近くや、水気の多いところでは使用しない。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。

### 2. コンテナにブレードを取り付ける

ブレードからカバーを取りはずし、ブレードをコンテナに取り付けます。

#### ⚠ 注意

- ブレードの刃部分には直接手で触れない。
  - すでに材料が入ったコンテナにはブレードを取り付けない。
- ブレードとコンテナのあいだに食材がはさまり、故障の原因になります。



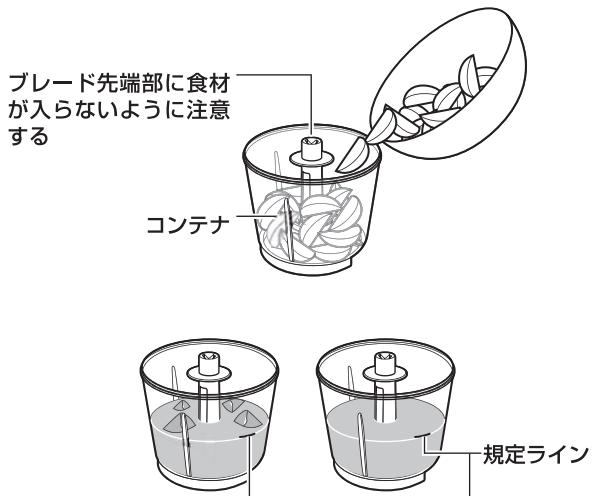
### 3. コンテナに食材を入れる

固形物は2cm角に切り、コンテナに入れてください。

- 水分は規定ラインを超えないようにしてください。
- ブレード先端部（本体との接続部）に食材が入らないようにご注意ください。
- 調理禁止食材を入れないでください（調理禁止食材→6ページに掲載）。

#### ⚠ 注意

- 食材を入れるときは、適切な量を入れる。  
食材の量が多くすぎるとブレードが回らなかったり、大きな音が出て、故障や事故の原因になります。  
食材がブレードにまったく触れないほどの量では、十分に調理できないことがあります。



液体はコンテナに記載されている規定ラインを超えないようにする

固形物はコンテナの7割程度を超えないようにする

# 正しい使いかた（つづき）

## 調理禁止食材

かたいもの	・氷・冷凍のままのもの	ブレードやモーターに負担をかけ、故障の原因となります。
粘度の高いもの	・納豆・アロエ・じねんじょ ・長芋などの芋系 ・小麦粉などの粘りが出るものなど	モーターに負担をかけ、故障の原因となります。
温度の高いもの	・40°C以上になった食材や液体	調理物が吹き出したり、ブレードやブレード用フタ、本体をいためます。
柑橘類	・レモン・オレンジなど	コンテナをいためます。

※食品以外のものはコンテナ内に絶対に入れないでください。

## 食材の準備のしかた

玉ねぎ、人参などの野菜 2cm 角に切ってから、コンテナに入れます。

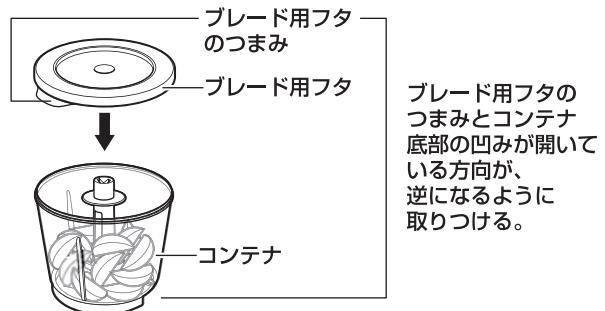
葉物（パセリなど） 水分を拭き取って、軸を取り2cmに切ってから、コンテナに入れます。

肉類 魚類 皮や筋、骨や殻などを取り除き、2cm角に切ってから、コンテナに入れます。

## 4. コンテナにブレード用フタを取り付ける

ブレード用フタの穴に、ブレードの先端部を通して、取り付けます。

- ・ブレード用フタのつまみとコンテナ底部の凹みが開いている方向が、逆になるように取り付ける。
- ・ブレード用フタをきちんと取り付けないと、安全装置がはたらき、動作が開始しません。
- ・固形物が多く、セットしにくいときは、食材の配置や内容量を減らしたり、食材の大きさを小さくすることで調整します。



## 5. 4 のコンテナを本体の奥まで入れる

2～4で準備した食材の入ったコンテナを、本体の回転台に合わせて取り付けます。

- ・ブレード用フタやブレードと本体の接合部に食材や水分が付着していないか確認します。
- ・コンテナ底部の凹みと、回転台の凸部を合わせて奥まで入れます。



## 6. 奥まで入れた 5 のコンテナを右に回す

回転台の▼が本体の▲OPENの印に合っていることを確認してから、回転台の▼が本体の▲LOCKの印に合うように右に回しきってください。

※ コンテナと回転台を回しきらないとスイッチを押しても動作しません。

右に回すと、回転台によりブレード用フタが本体と密着します。

## ⚠ 注意

コンテナを回すときはコンテナを回転台から浮かさず、しっかりと合わせて回転させる。コンテナだけ回転台から浮かせて回してしまうと、うまくはすれなくなることがあります。

右にまわすことにより、コンテナ位置が高くなり、モーター部とブレードの接合部が密着します。



コンテナを回転台から浮かさない

## 調理のしかた

### 7. 電源プラグをコンセントに差し込む

## ⚠ 警告

- 電源コードを束ねたまま使用しない。  
電源コードの発熱、発火の原因となります。
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。

### 8. スイッチを押して調理を開始する

## ⚠ 注意

1分以上連続運転をしない。  
1分の連続運転のあとは、必ず2分以上休ませてください。

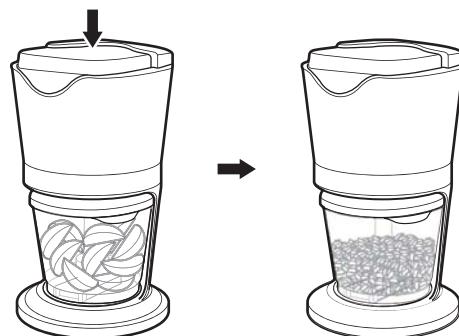
スイッチを押している間だけブレードが回転し、調理することができます。

- スイッチの押しかたで調理の効果が異なります。

連続運転	一定時間スイッチを押したままにする調理。	ペースト状の仕上がり。
フラッシュ運転	1秒おきに2秒調理などスイッチを押したまま(入のまま)にせず、入・切を繰り返す調理。	食感の残るみじん切り。

- ブレードが回らないときは、食材を減らしたり、配合を変えてください。
- 調理物がもれてくるときは、すぐに調理を中止します。コンテナの中央の突起とブレード底面の凹部をお手入れし、内容量を減らしてから調理を再開します。
- 食材によっては、量が少なすぎると、できあがりが遅くなることがあります。

軽い力でスイッチを押す



## ⚠ 注意

調理するとき、大きな音がするので環境に気をつける。  
食材にもよりますが、調理するときには大きな音がしますので、まわりに十分配慮してください。

# 正しい使いかた（つづき）

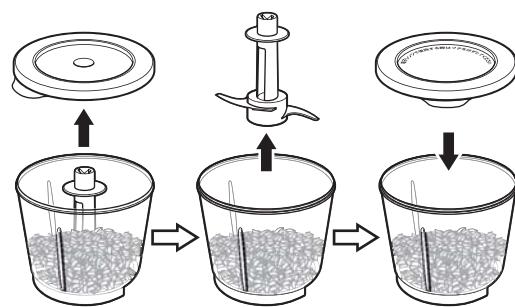
## 9. 調理後のコンテナからブレード用フタ、ブレードを取りはずす

ブレードの回転が止まつたことを確認し、コンテナを取り付けた逆の手順で取りはずします。

ブレード用フタ、ブレードも取りはずします。

調理したものは、そのまま保存用フタを取り付けて保存することができます。

続けて調理するときは、ブレードを洗い、「正しい使いかた」2からの方法に従って食材を入れてください。



### ⚠ 注意

調理後のブレードの扱いには十分注意する。  
調理されたものが付着している状態で安易に触れたりすると、けがの原因になります。

## 10. 調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜く

### ⚠ 警告

調理が終了したら、必ず電源プラグをコンセントから抜く。

### ⚠ 注意

調理終了後、調理後のコンテナからすみやかにブレードを取り出してお手入れをする。  
そのままにしておくと、さびたり、こびりつきや臭いの原因になります。

## コンテナの使いかた

コンテナに調理物を入れたまま、保存用フタを取り付けて保存することができます。

- 必ず調理後はブレードを取り出します。
- コンテナに保存用フタを取り付けて冷蔵庫・冷凍庫に入れて保存することができます。
- コンテナを冷凍庫から取り出して、保存用フタを取りはずし、そのまま電子レンジに入れて解凍することもできます。

電子レンジに入れるときは、必ず保存用フタをはずしてください。ブレード、ブレード用フタについても同様です。

### ⚠ 注意

ブレード・保存用フタ・ブレード用フタは電子レンジに入れないと、変色・変形・故障の原因となります。

- 冷凍すると味や食感を損う食材もあります。
- 一度解凍させてから再び冷凍すると、食材の風味や食感が落ちてしまいます。
- 冷凍庫の状態やコンテナの密封度によって冷凍している食品の衛生状態が左右されます。衛生上なるべく早めにお召し上がりください。
- 食材の冷凍・解凍などの管理につきましてはお客様自身の責任で行ってください。

### コンテナ仕様

原料樹脂	ポリメチルペンテン
耐熱温度	140°C
耐冷温度	-20°C
容量	液体のみの場合 約250ml 肉の場合 約250g

※火のそばに置かないでください。

※レモンなど柑橘系の成分で変質することがあります。

※コンテナの耐熱温度は140°Cです。

油のみでの加熱、または揚げ物などの油を多く含む食材の加熱はしないでください。

### 保存用フタ・ブレード用フタ仕様

原料樹脂	ポリプロピレン
耐冷温度	-20°C

※火のそばに置かないでください。

※電子レンジでは使用できません。

コンテナに取り付けたまま電子レンジで使用しないでください。

※食器用洗浄機・食器用乾燥機のご使用はコンテナのみ可能です。

ブレード・保存用フタ・ブレード用フタに食器用洗浄機・食器用乾燥機は使用しないでください。

# お手入れと保存



お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、動きが止まっていることを確認する。  
感電やけがの原因になります。

## お願い

- ・住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属たわしなどは絶対に使わないでください。
- ・本体モーター部に水をかけて洗わないでください。(変色・変形・感電・故障の原因になります。)
- ・ブレードの扱いには十分気をつけてください。

## お手入れする

### 本体をお手入れする

ぬるま湯か食器用洗剤に浸してかたくしほった柔らかい布でふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。

- ・強くこすらないでください。傷がつくおそれがあります。

※電源コード付近を水にぬらさないでください。感電・故障の原因になります。

### パッキンやすべりどめ

- ・パッキン・すべりどめは、取りはずさないでください。取りはずすと再度取り付けることができないおそれがあります。
- ・シリコーン樹脂でできたパッキンやすべりどめに人参や葉物などの色素がつくことがあります。完全に色素がとれないことがありますが使用上問題ありません。

### 回転台

- ・回転台が正面(▲OPENの位置)を向いているときに持ち上げると、回転台を取りはずすことができます(回転台、回転台の底部をお手入れします)。
- ・取り付けるときは、回転台についているツメを本体奥の凹部に合わせて取り付けます。

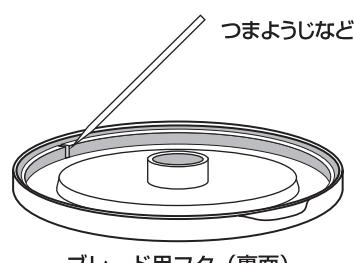
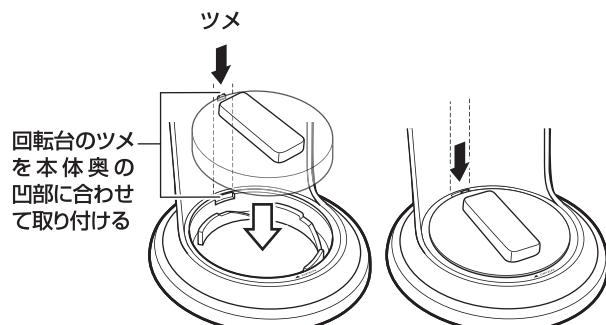
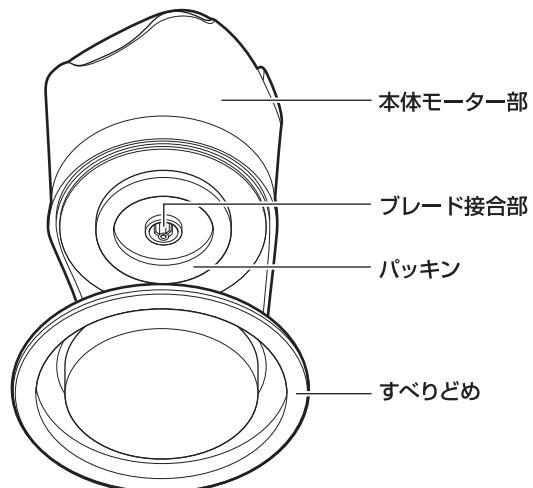
### ブレード用フタ・保存用フタをお手入れする

- ・ブレード用フタのパッキンははずしてお手入れできます。

つまようじなどでブレード用フタ裏面のみぞ部より、パッキンを破損しないよう注意してはずしてください。

また、次回ブレード用フタを使用するときは必ずパッキンを装着してください。

- ・やわらかいスポンジを使用し、水またはお湯で食器用洗剤を薄めたものを使って洗い、流水で十分にすすいでください。



# お手入れと保存（つづき）

- ・汚れが落ちにくいときは、水またはお湯で食器用洗剤を薄めたものに浸し、10分程度経過してから洗うと効果的です。

## コンテナをお手入れする

- ・やわらかいスポンジを使用し、水またはお湯で食器用洗剤を薄めたものを使って洗い、流水で十分にすすいでください。
- ・汚れが落ちにくいときは、水またはお湯で食器用洗剤を薄めたものに浸し、10分程度経過してから洗うと効果的です。
- ・コンテナに限り、食器用洗浄機・食器用乾燥機を使用することができます。
- ・色素の強い食材による着色汚れは、酸素系漂白剤を入れ、30分間（目安）つけ置きしてください（酸素系漂白剤の注意事項をよくお読みの上、正しくご使用ください）。

※ 塩素系漂白剤は使用しないでください。

## ブレードをお手入れする

- ・ブレードの本体との接合部やコンテナ側の接合部などはおそうじブラシを使い、特にきれいにしてください。
  - ・ブレードの刃の部分は直接触れず、おそうじブラシでお手入れしてください。
  - ・色素の強い食材による着色汚れは、酸素系漂白剤に30分間（目安）つけ置きしてください（酸素系漂白剤の注意事項をよくお読みの上、正しくご使用ください。）
- ※ 塩素系漂白剤は使用しないでください。
- ・完全に乾燥させた上で、幼児の手の届かない、安全な場所に収納してください。

## 保存のしかた

- ・お手入れのあと、完全に乾燥させてください。
- ・ブレードの保存は空いてるコンテナにブレード用フタと一緒に取りつけてブレードの刃が露出しないように、お子様の手の届かない場所で保存する。
- ・コンテナを全て保存用として使っている場合は、ブレードの刃に十分に注意し、お手持ちの容器などに入れブレードの刃が露出しないよう、お子様の手の届かない場所で保存する。
- ・ポリ袋などをかぶせ、お買い上げの製品が入っていた箱に入れて、湿気のない場所に保存してください。



- ・ブレードをお手入れするときは、十分注意する。  
けがの原因となります。
- ・ブレードは完全に乾燥させる。  
乾燥が不十分だと刃がさびる原因となります。

# 修理・サービスを依頼する前に



**修理技術者以外の人は分解したり修理をしない。**

「故障かな?」と思ったときには次の点をお調べください。

症状	主な原因	処置
電源が入らない(動作しない)	・電源プラグがコンセントに差し込まれていない、または完全に差し込まれていない	電源プラグをコンセントに確実に差し込む
	・長時間連続で使い続けている	安全装置がはたらいているため、電源プラグをコンセントからはずし30分以上おいてから使用してみる
	・コンテナにブレード用フタを取り付けていない、またはしっかりと取り付けていない	コンテナにブレード用フタを取り付ける、またはしっかりと取り付ける
	・コンテナを右に回転させて本体に密着させていない ・右に回転させたとき、回転を途中でやめていた	コンテナを(動かなくなるまで)右に回転させて本体に密着させる
ふきこぼれる	・食材の液体の量がコンテナの規定ラインを超えて入れている	食材の液体の量をコンテナの規定ラインを超えない程度に減らす
	・ブレード用フタのパッキンを取り付けていない、またはしっかりと取り付けていない	ブレード用フタのパッキンを取り付ける、またはしっかりと取り付ける
動作音がうるさい	・不安定なところで使用している	安定した水平なところで使用する
	・固い食材を使用している	下ごしらえをしてやわらかくしておく
	・本体のパッキン、すべりどめが正しく取り付けられていない	パッキン、すべりどめをきちんととめる
	・ブレードに食材がからまって切れが悪くなっている	からまっている食材をとりのぞく

## 長年ご使用の製品はよく点検を

### このような症状はありませんか?

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- ・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ・こげ臭い匂いがする。
- ・その他の異常・故障がある。

このような症状の時は、事故防止のため、すぐに電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店またはドウシシャお客様相談室に点検をご相談ください。