

鬼おろしができる フードプロセッサー

品番：NDF-103

このたびはお買い上げいただき、誠にありがとうございました。

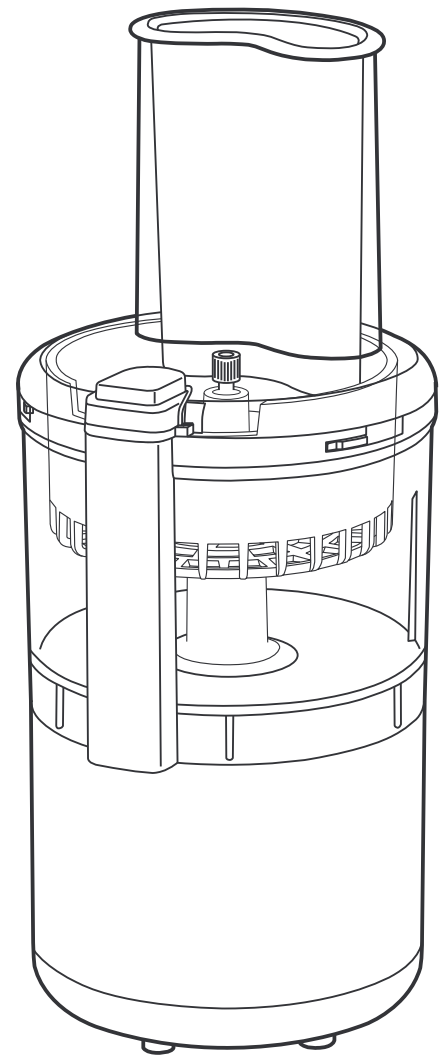
ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。

とくに「安全上のご注意」は熟読してください。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

■ もくじ

安全上のご注意	1
各部のなまえ	3
取り付け方・組立て方	4
使い方	
鬼おろしブレード	5
大根おろし刃	6
ナイフカッター	7
お手入れのしかた	8
仕様	8
故障かな?と思ったときは	9
アフターサービスについて	10
別売品について	10
保証書	11



- この製品は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因になります。
- この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
- 地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

安全上のご注意

ご使用前に、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。また、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

この製品および取扱説明書には、製品を安全にご使用いただくため、守っていただきたいことを記載しています。ここに示した注意事項は、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」に区分していますので、必ず守ってください。表示と意味は次のようになっています。



警告

取り扱いを誤った場合に、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。



注意

取り扱いを誤った場合に、使用者が傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される場合。



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。



このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。



警

告



強制

異常時・故障時には、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
発火・発煙・感電の原因になります。

＜＜異常・故障の例＞＞

- 電源コードを動かすと、運転が止まる。
- 本体が異常に熱かったり、焦げ臭いにおいがする。

⇒すぐに運転を止めて電源プラグを抜き、販売店に点検・修理を依頼する。



水場禁止

屋外・浴室・湿気の多い場所で使用したり保管しない
火災・感電・ショートの原因になります。



分解禁止

改造はしない
修理技術者以外は、絶対に分解・修理しない
火災・けが・感電の原因になります。



強制

電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く
火災・感電の原因になります。
※使用時以外は、電源プラグを抜いてください。



水ぬれ禁止

本体を水につけない、水をかけない
電源プラグをぬれた手で抜き差ししない
感電・ショート・故障の原因になります。



強制

電源プラグは根元まで確実に差し込む
発火・発煙・感電・ショートの原因になります。



禁止

電源コードは次のように扱わない

- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重いものをのせない
- 熱いものに近づけない
- はさみ込まない
- 加工しない
- 束ねたまま使用しない

火災・感電・ショートの原因になります。



電源プラグを抜く

スイッチを押していないのを確かめてから、電源プラグを持って抜き差しする

火災・発火・感電・断線の原因になります。



警

告



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
 禁止
 発火・感電・ショートの原因になります。



不安定な場所では使用しない
 けが・故障・破損の原因になります。
 禁止



接触禁止

カッターは鋭利で危険です
 運転中・停止中に関わらず、直接手を触れない
 けがをする原因になります。



禁止

電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で、容器の中に指やスプーン、箸など調理材料以外の物を入れない
 けがをする原因になります。



禁止

子供だけで使用させない
 幼児の手の届くところで使わない
 子供や幼児がやけど・けが・感電をする原因になります。



禁止

引火性のもの（ガソリン・ベンジン・シンナー・スプレー・ガス）の近くで使用しない
 爆発・火災の原因になります。



注

意



電源プラグを抜く

部品の取り付け、取り外しおよびお手入れのさいは電源プラグをコンセントから抜く
 けがをする原因になります。



禁止

40℃以上の熱い材料を容器に入れない
 変形・故障の原因になります。



電源プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
 漏電火災・やけど・けが・感電の原因になります。



禁止

容器や容器フタなどの部品は電子レンジで使用しない
 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使わない
 変形・故障の原因になります。



強制

容器から調理材料を取り出すときには、ヘラなどを使う
 けがをする原因になります。



禁止

材料が多すぎたり他の原因で運転が停止した場合は、使用をやめる
 故障の原因になります。



接触禁止

カッターの回転が完全に止まるまで、容器フタや容器を外さない
 けがをする原因になります。



禁止

空運転をしない
 故障の原因になります。



禁止

電源は交流100V以外で使用しない
 発火・故障の原因になります。



禁止

本体を落としたり、衝撃を与えたり、運転中に本体を移動させない
 けが・故障・破損の原因になります。



禁止

定格時間(3分間)以上の連続運転はしない
 (3分間運転したあとは、20分以上休ませる)
 故障の原因になります。



禁止

ねじれが戻らなくなった電源コードは使わない。
 発火・感電・断線の原因になります。
 お買い上げの販売店にご相談ください。



禁止

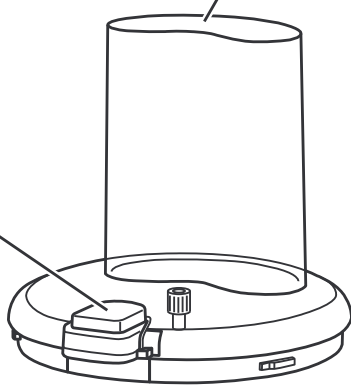
業務用として使用しない
 けが・故障の原因になります。

各部のなまえ

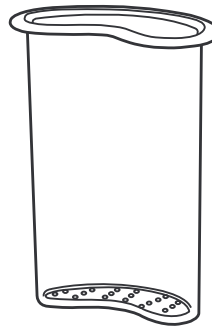
容器フタ

投入口

スイッチ
※『Push』を
押しください

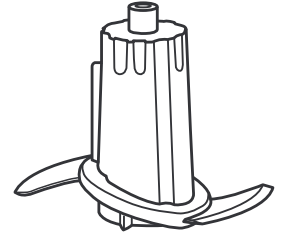


押込フタ



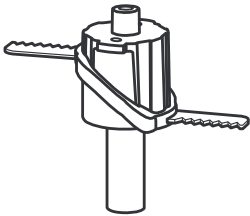
ナイフカッター

※材料をきざむ・まぜるときに
使います



鬼おろしブレード

※鬼おろしを作るときに使います



バスケット



大根おろし刃

※大根おろし(細目・粗目)を作るときに使います

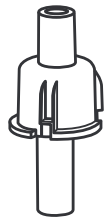
細目用
(表面)



粗目用
(裏面)

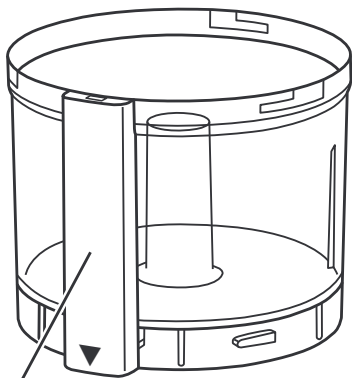


ジョイント



※使いたい面を上にして取り付けます(4ページ参照)

容器



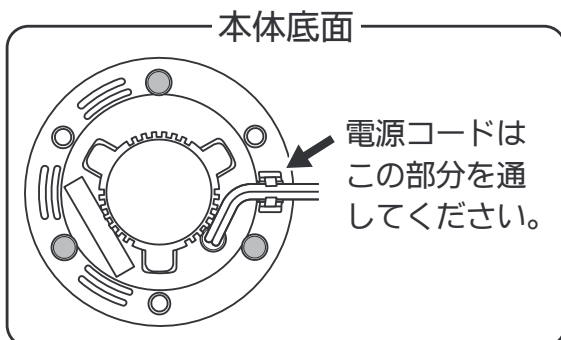
スイッチ連結部

本体

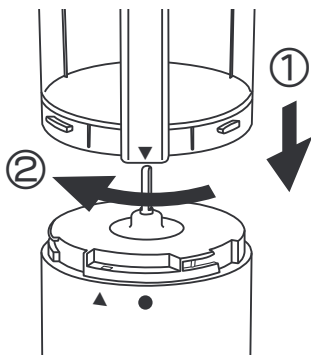
回転軸

電源コード

電源プラグ



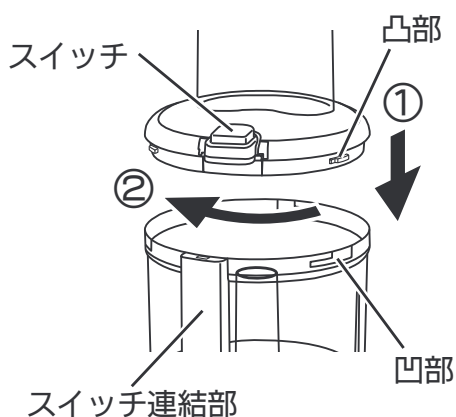
容器の取り付け方



- ①本体の●マークと、容器の▼マークを合わせて本体にセットする。
- ②容器を時計回りの方向に回して、▼マークと本体の▲マークを合わせる。

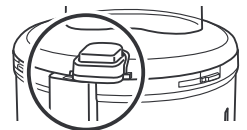
※取り外すときは、取り付け時と反対方向へ回します。

容器フタの取り付け方



- ①容器フタのスイッチと、スイッチ連結部を同じ方向に向け、容器フタの凸部と容器の凹部を合わせてセットする。

※容器の上に容器フタをセットすると、スイッチ連結部とスイッチは、右図のように少しずれています。



- ②スイッチとスイッチ連結部が右図のようにきちんと合うまで、容器フタを時計回りの方向に回す。



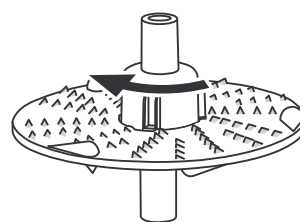
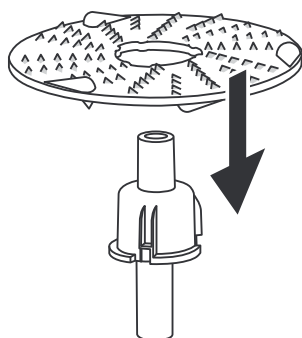
※取り外すときは、取り付け時と反対方向へ回します。

大根おろし刃の組立て方



大根おろし刃は鋭利で危険です。ジョイントとの取り付け・取り外し時には刃に十分ご注意ください。

- ①使いたい面(細目用または粗目用)を上にして、ジョイントにセットする。
- ②「カチ」と音がするまでジョイントを時計回りに回す。

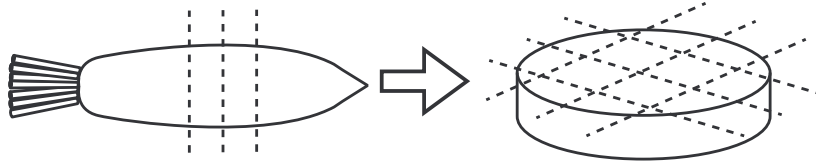


※取り外すときは、取り付け時と反対方向へ回します。

使い方 鬼おろしブレード

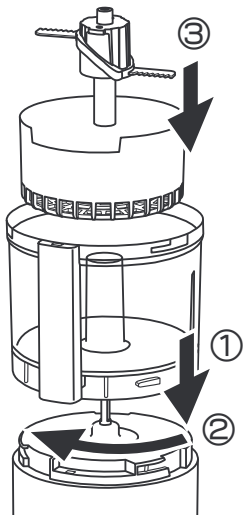
材料の準備

大根を1.5~2cmの輪切りにしてから、
1.5~2cmの角切り(サイコロ状)にする。

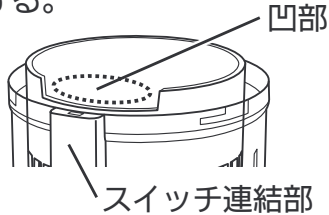


鬼おろしブレード	皮つき大根	皮なし大根	調理時間	1回の最大量
鬼おろし	○	○	約5秒/回	70g

1 本体に容器、バスケット、鬼おろしブレードの順で取り付ける

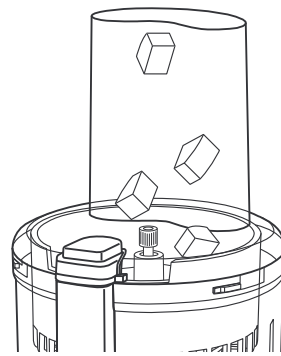


●バスケットの凹部をスイッチ連結部側へ向けてセットする。



●鬼おろしブレードは回転軸にかみ合うように、軽く左右に回して取り付ける。

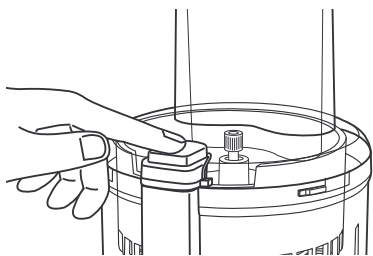
2 容器フタをセットし、投入口から大根を入れて、押込フタをセットする



●容器フタをきちんとセットしないと、運転しません。

●大根が投入口の内側に付着したときは、押込フタで軽く押してください。

3 電源プラグを差し込んでスイッチを押す



- スイッチの『Push』を押してください。
- 定格時間は3分間です。
3分以上の連続運転はしないでください。
3分間運転した後は20分以上休ませて
ください。

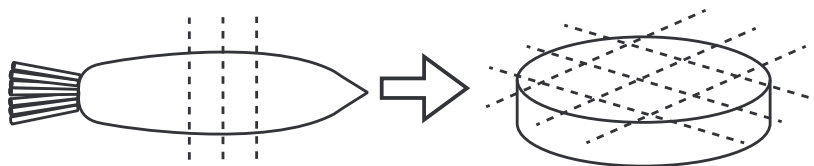
4 出来上がったら電源プラグを抜き、材料を取り出す

- 鬼おろしブレードの回転が完全に止まってから、容器フタ・鬼おろしブレード・バスケットを取り外し、容器を本体から取り外してください。
- 調理した鬼おろしは、容器が傷つかないように、やわらかいヘラなどを使って取り出してください。

使い方 大根おろし刃

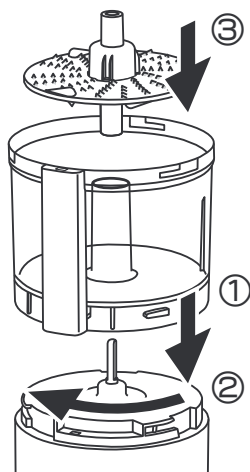
材料の準備

大根を1.5~2cmの輪切りにしてから皮をむき、1.5~2cmの角切り(サイコロ状)にする。



大根おろし刃	皮つき大根	皮なし大根	調理時間	1回の最大量
細目用	×	○	約60秒/回	70g
粗目用	×	○	約45秒/回	70g

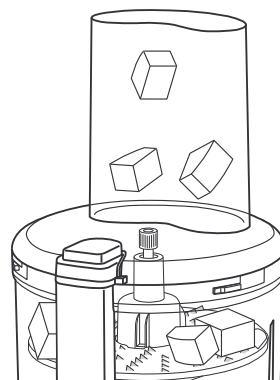
1 本体に容器、ジョイントを付けた大根おろし刃の順で取り付ける



●ジョイントは回転軸にかみ合うように、軽く左右に回して取り付ける。

※大根おろし刃は鋭利で危険です。取り付け、取り外し時には刃に十分ご注意ください

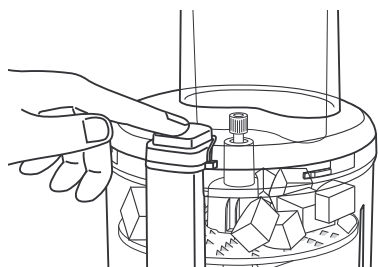
2 容器フタをセットし、投入口から大根を入れて、押込フタをセットする



●容器フタをきちんとセットしないと、運転しません。

●大根が投入口の内側に付着したときは、押込フタで軽く押ししてください。

3 電源プラグを差し込んでスイッチを押す



- スイッチの『Push』を押してください。
- 定格時間は3分間です。3分以上の連続運転はしないでください。3分間運転した後は、20分以上休ませてください。

4 出来上がったら電源プラグを抜き、大根おろしを取り出す

- 大根おろし刃が完全に止まってから、容器フタ・大根おろし刃を取り外し、容器を本体から取り外してください。
- 調理した大根おろしは、容器が傷つかないように、やわらかいヘラなどを使って取り出してください。
- 調理しきれない粒状の大根が残りますが、故障ではありません。

使い方 ナイフカッター

材料 レシピ	1回の 最大量	下ごしらえのポイント	使い方のアドバイス
玉ねぎ	100g	皮をむいてヘタを取り、 2~3cmのザク切りにする	2~15回程度、間欠プッシュ 連続プッシュでは、うまくきざめないことが あります
にんじん	100g	皮をむいてヘタを取り、厚さ 1cmのいちよう切りにする	
すり身	130g	頭・ワタ・背骨・尾を取り、 2~3cmに切る	約10~30秒間、連続プッシュ
牛・豚肉の ミンチ	130g	薄切り肉のスジを切るように 2~3cmに切る	約5~20秒間、連続プッシュ 脂身が多いと切れ味が落ちることがあります

間欠プッシュ

1秒間隔で、スイッチを『押す・はなす』を
繰り返し、間欠運転することです。

連続プッシュ

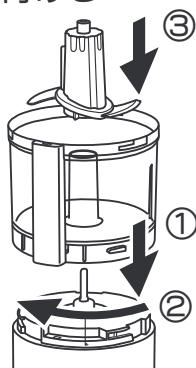
スイッチを押し続けて、
連続運転することです。

下記の材料は調理しないでください。故障の原因になります。



- 固い材料…すじ肉、冷凍食品、コーヒー豆、乾燥物(乾燥大豆・かつおぶし)など
- 粘りけの強い材料…とろろ芋、納豆、こんにやく芋、飴など
- 液体を加えての調理…スープ類、ドレッシングなど

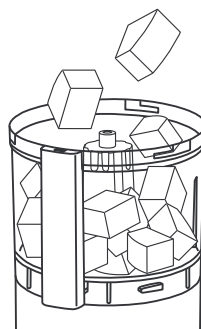
1 本体に容器、ナイフカッターの順で取り付ける



- ナイフカッターは回転軸にかみ合うように、軽く左右に回して取り付ける。

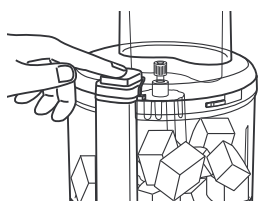
※ナイフカッターは鋭利で危険です。取り付け、取り外し時にはカッターに十分ご注意ください

2 材料を入れて、容器フタと押込フタをセットする



- 容器フタをきちんとセットしないと、運転しません。

3 電源プラグを差し込んでスイッチを押す



- スイッチの『Push』を押してください。
- 定格時間は3分間です。3分以上の連続運転はしないでください。3分間運転した後は、20分以上休ませてください。

4 出来上がったら電源プラグを抜き、材料を取り出す

- ナイフカッターが完全に止まってから、容器フタ・ナイフカッターを取り外し、容器を本体から取り外してください。
- 調理した材料は、容器が傷つかないようにやわらかいヘラなどを使って取り出してください。

※調理中、肉や魚はナイフカッターに巻きついたり、容器や容器フタの内側に付着して、調理しにくい場合があります。このような時は一度運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜き、市販のヘラなどを使って容器の底面に落とし、間欠プッシュをしながら様子を見てください。

お手入れのしかた



注意

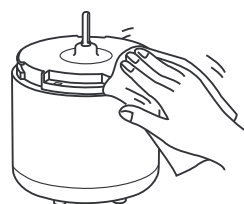
- 運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてお手入れする。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わず、必ず自然乾燥させる。
- 次のものは使用しない。本体表面が傷ついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。
 - ・ 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など
 - ・ たわし、磨き粉、化学ぞうきん、研磨剤入り洗剤など

【容器などの樹脂部分の変色について】

にんじんや葉菜類の色素が付着し、変色することがあります。スポンジなどで洗っても色素は完全には取れませんが、実用上差し支えありません。ご使用後に早めにご手入れすると、比較的よく取れます。

本 体

- やわらかい布を石けん水や水で薄めた台所用洗剤に浸し、よくしぼってから汚れをふき取る。



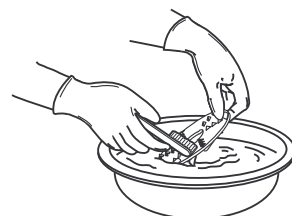
容器・容器フタ ジョイント・押込フタ バスケット

- 台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う。



鬼おろしブレード 大根おろし刃 ナイフカッター

- 中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗ってください。刃は鋭利で危険ですので、手を切らないよう十分にご注意ください。



仕 様

品 名	鬼おろしができる フードプロセッサー	安 全 装 置	電流ヒューズ
		寸 法	幅105×奥行115×高さ260mm
品 番	NDF-103	質 量	約700g (鬼おろしブレード) (バスケット装着時)
電 源	AC100V 50/60Hz		
消 費 電 力	65W	セ ッ ト 内 容	本体、押込フタ、容器フタ 容器、鬼おろしブレード バスケット、大根おろし刃 ジョイント、ナイフカッター
定 格 時 間	3分間 (3分間運転、20分以上休止)		
コ ー ド 長	約1.2m		

故障かな？と思ったときは



ご使用中に異常を感じられたときは、下記の点検をしていただき、それでもなお異常があるときは事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですからおやめください。

症 状

お調べいただくこと

処 置 方 法

振動が大きい
焦げ臭いにおいがする

- 材料の量が多すぎる
- 材料の切り方が大きすぎる
- 調理できない材料が入っている

- 材料の量を減らす
- 材料を小さく切り直す
- 調理できない材料を取り除く

運転できない
(動かない)
途中で止まる

- 容器が正しくセットされていない
- 容器フタが正しくセットされていない
- スイッチがうまく入っていない
- 電源プラグがコンセントから抜けている
- 材料の量が多すぎる
- 材料の切り方が大きすぎる
- 調理できない材料が入っている

- 容器・容器フタを正しくセットし直す(4ページ参照)
- スイッチの「Push」部分をきちんと押す
- 電源プラグをコンセントに差し込む
- 材料の量を減らす
- 材料を小さく切り直す
- 調理できない材料を取り除く

煙が出る・電源コード
や電源プラグが変形し
ている・コードがねじ
れて戻らなくなった

- ただちにご使用をやめてください。
お買い上げの販売店または弊社にご連絡ください。

愛情点検



長年ご使用のフードプロセッサの点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグや電源コードが異常に熱い。
- スイッチを入れてもときどき運転しないことがある。
- コードを折り曲げると、運転したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- その他の異常や故障がある。



このような症状のときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、故障や事故防止のため必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は販売店にご相談ください。

- 上記の症状がなくても、お買い上げ後3年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。点検に要する費用については販売店にご相談ください。

アフターサービスについて

■保証書

1. この製品には取扱説明書に保証書がついています。保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお確かめのうえ大切に保管してください。
2. 保証期間はご購入の日から1年間です。保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

■修理を依頼されるとき

⚠警告 ●修理技術者以外の方は絶対に分解や修理をしない

「故障かな?と思ったときは」の表に従ってご確認の後、それでも異常があるときは、使用をやめて電源プラグを抜き、ご購入の販売店にこの製品をお持ち込みのうえ、修理をお申しつけください。

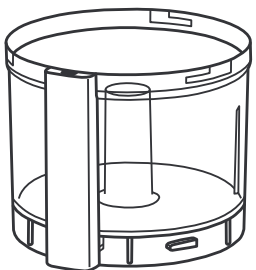
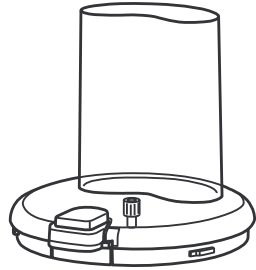
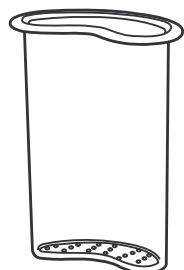
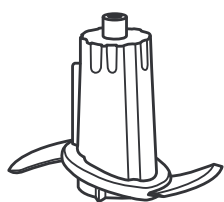
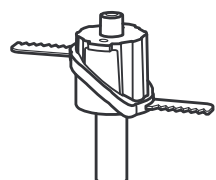

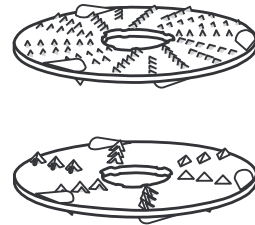

●保証期間中は

保証書の規定に従ってご購入の販売店が修理させていただきます。
製品とともに保証書をご持参ください。

●保証期間がすぎているときは

修理すれば使える製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。なお、修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。弊社はこのフードプロセッサの補修用性能部品を製造打切後5年間保有しています。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。

別売品について

			
容器	容器フタ	押込フタ	ナイフカッター
			
鬼おろしブレード	バスケット	大根おろし刃	ジョイント

本体以外は消耗部品です。本製品を購入した販売店もしくは弊社までお問い合わせください。

＜無料修理規定＞

1. 取扱説明書、注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合は、お買い上げ販売店が無料修理いたします。
尚、お買い上げ販売店または弊社修理部門にご持参（送付）いただく際の諸費用は、お客様にご負担いただきます。
 2. 保証期間内に故障して修理を受ける場合は、本製品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げ販売店に依頼してください。
 3. ご転居の場合は、事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
 4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理依頼ができない場合には、弊社までお問い合わせください。
 5. 保証期間中でも次の場合には有料修理となります。
 - (イ) 本書のご提示がない場合。
 - (ロ) 本書のお買い上げ年月日やお客様名、販売店名欄の記入または押印がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (ハ) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障および損傷。
 - (ニ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ホ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
 - (ヘ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※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利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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

保証書（持込修理）

※修理依頼のときは、必ず本体と容器等の部品も一緒にお持ち込みください。

本書は本書記載内容により無料修理を行うことをお約束するものです。
下記保証期間中に故障が発生した場合は、お買い上げ販売店に修理をご依頼ください。
修理の際は本書をご提示ください。

- 所定記載欄が空欄のままですと本書は有効となりませんから、もし未記入の場合は、すぐお買い上げ販売店へお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
- 保証対象は本体のみです。容器やカッターなどは保証対象外です。

品名	鬼おろしができる フードプロセッサ―	お買い上げ日	年 月 日
品番	NDF-103	保証期間	お買い上げ日より1年間（本体のみ）
お客様	〒 - ご住所	お名前 _____ 様	
	TEL ()		
販売店	TEL ()		

お問い合わせ先

〒574-0043 大阪府大東市灰塚3丁目8-22
TEL 072(871)6801(代) FAX 072(873)7673
受付時間：9:00～17:00(月曜日～金曜日 祝日、弊社休業日を除く)
<http://www.nakasa.com/>

中国製

株式会社 仲佐

■当製品の保証書にご記入いただいたお客様情報は、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供することは一切ございません。