

材料別ジュース作りのコツ ①



- ・スクリューが止まる場合、逆回転leftrightarrow停止leftrightarrow正回転を繰り返します。
- ・円滑にふたを開けるために容器内部の搾り漬が完全に排出されてからスイッチを切ってください。

酵素が豊富な材料 - リンゴ

ポイント 搾った後、酵素活性化の作用により、褐変現象が生じることがあるのでなるべくお早めにお召し上がりください。



◎ 材料の準備のコツ

- ・リンゴは8~12切れに切って、投入口に入る大きさで準備します。

◎ 搾汁のコツ

- ・へたを取り除き、8~12切れに切り分けてから、ひとつずつゆっくりと投入して搾ってください。

! リンゴを搾るときに発生する泡が気になる場合は、ネットなどで濾してからお召し上がりください。

皮の中に果汁が豊富な材料 - ミニトマト、ぶどう など

ポイント ミニトマト、ぶどうのような皮のなかに果汁が豊富な材料は搾る時、果汁が飛び出ることがありますので押し込み棒を使って搾ります



◎ 材料の準備のコツ

- ・ミニトマトはへたを取って準備します。
- ・ぶどうは茎の部分を捨てて一粒ずつ準備します。

◎ 搾汁のコツ

- ・ミニトマト、ぶどうは一度に3~5粒ずつ入れながらゆっくり搾汁します。
- ・材料がスクリューに圧搾される時、果汁が飛び出しがあります。押し込み棒を使えば果汁の飛び出しを防いでくれます。

材料の投入ガイド

搾汁の量を増やすため材料は搾汁のコツに従って適当な大きさで用意し、搾汁がよくできるか確認しながらゆっくり投入してください。(投入速度によってジュースの量に差がでます。)

硬い材料 - ニンジン、生姜 など



◎ 材料の準備のコツ

- ・厚さ(幅)1.5~2cm未満、15cmの長さで細く切って準備します。(約6~8個)

◎ 搾汁のコツ

- ・準備した材料を一つずつゆっくり入れます。
- ・透明ガラスを通じてストレーナーの内部に残った
- ・量を確認しながら入れてください。
- ・果汁が多い材料と一緒に搾ると、搾汁率が良くなります。

軟らかく水分がない材料 - バナナ、アボカド など



◎ 材料の準備のコツ

- ・アボカドは皮をむいて種を取って準備します。
- ・バナナは皮をむいて適当な大きさで切って準備します。

◎ 搾汁のコツ

- ・軟らかく水分がない材料は水、牛乳、ヨーグルトなどを1:2の比率で一緒に入れて、ゆっくり搾じします。
- ・バナナ(アボカドなど)は排出口に排出された繊維質をお好みに応じて、ジュースと一緒に混ぜてもおいしくお召し上がりになれます。

材料別ジュース作りのコツ ②

葉菜類と繊維質が長くて硬い材料 - セロリ、セリ など



◎ 材料の準備のコツ

- セロリなどは搾汁する前に30分ほど水に浸して準備してください。
- 太い茎の部分は長さを7cm以下に切って準備します。



◎ 搾汁のコツ

- 準備した材料を一つずつゆっくり投入します。
- 投入した材料の搾汁が行われた後、次の材料を入れます。
 - 葉はくるくる巻いて入れます。
 - 葉の野菜類は葉・茎・葉の順に交互に入れます。
 - セリは茎をくるくる巻いて入れます。
 - ニラ、小麦の芽などは一握りずつ一方向に揃えて入れます。

● 葉菜類と繊維質が長くて硬い材料で搾ったジュースには不溶性繊維質が入る場合があります。その場合は、濾してからお召し上がりください。

軟らかく粘性がある材料 - 長芋、蓮根、アロエ、マンゴー、キウイ、イチゴなど



◎ 材料の準備のコツ

- アロエ、長芋、蓮根、メロンなどは上皮を、マンゴーなどはタネを必ず除去してください。

◎ 搾汁のコツ

- 軟らかく粘性が多い材料は適当な大きさに切って少量ずつゆっくり投入します。
- 材料の粘性が多く排出口に排出された繊維質はジュースと混ぜてもおいしく召し上がれます。
- お好みに応じてミネラルウォーター、牛乳、ヨーグルトなどを一緒に投入してください。

● 冷凍イチゴは小さいサイズでも完全に解凍した後にご使用ください。

小さなタネが含まれる材料 - ラズベリー、ざくろ、ぶどう など



ストレーナーの中に種が残らないようよく調節しながら入れてね～。

◎ 材料の準備のコツ

- ・冷凍フルーツ(ラズベリー、イチゴなど)は、種まで完全に解凍してください。
- ・ぶどうはそのまま洗いした後、茎の部分を捨てて準備をします。
- ・ざくろは渋皮を剥いて中身だけ準備をします。

◎ 榨汁のコツ

- ・ぶどうはサイズに応じて一度に3~5粒ずつ投入して、搾れているか確認しながら榨汁します。
- ・解凍した木イチゴ、ザクロはスプーンでスプーンで、解凍した水と一緒に一さじずつ(約5g)を入れます。搾れているか確認しながらゆっくり投入します。
- ・解凍した材料は果実の水分が抜けた状態なので牛乳、ヨーグルトなどと一緒に榨汁するほうが良いでしょう。

!
ぶどう、木イチゴなどは、種がストレーナーに残らないように少しづつゆっくり榨汁します。

※ 細かいタネによってふたがうまく開かない場合、約30秒くらい作動させてスクリューの中に残った繊維質を排出してください。
それでもふたがうまく開かない場合は、逆回転←停止→正回転を2~3回繰り返した後、ドラムの蓋の上面を手のひらで押しながら回して開けてください。(材料によっては投入口に水を注ぎながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。)

酵素が豊富なその他の材料 - リンゴ、ブロッコリー、ほうれんそう、キャベツ

酵素が豊富な材料は酵素活性化の作用によって、層分離/泡発生/褐色変化が生じることがあります。このような材料で榨汁したジュースは、なるべくお早めにお召し上がりください。

層分離 / 泡発生



ピーマン



ほうれんそう



ブロッコリー



キャベツ

褐色変化



リンゴ



長芋



バナナ

ミックスジュースの作り方

セロリとオレンジの天然ジュース

たんぱく質、カルシウム、鉄分、ビタミンB1・B2が含まれており、皮膚炎、美肌作用、そのほか利尿効果、血液浄化、殺菌作用、コレステロールの値を下げる効果があるといわれています。特に女性やご高齢の方は、オレンジや人参などをジュースにして一緒に飲むと良いでしょう。



1. セロリの長さを7cm未満(1/2本)に切ります。
2. オレンジ2個を皮を剥き6~8等分ぐらいにします。
3. 準備したセロリとオレンジを交互に投入口に入れます。
お好みにより蜂蜜やレモン汁を少々加えてお召し上がりください。

オレンジとニンジンの天然ジュース

オレンジとニンジンと一緒にしたジュースは色も華やかなおいしい健康的な天然ジュースです。ニンジンが嫌いなお子様もオレンジの色と自然の甘さが一緒になったニンジンジュースなら飲みやすさを感じていただけるかもしれません。



1. ニンジンのへたを取り除いて厚さ(幅)1.5~2cm、15cmの長さに細く切って準備します。
2. オレンジ1個を皮をむき6~8等分に分けます。
3. ニンジン、オレンジを交互に投入します。
お好みにより蜂蜜やレモン汁を少々加えてお召し上がりください。

豆乳と豆腐の作り方

大豆は「瘤の肉」と呼ばれるほど栄養価の高い良質のたんぱく質が含まれています。

私たち日本人の食生活にも日常的によく食する食べものとして老若男女を問わず幅広い年代層の食卓に登場しています。豆腐、味噌、しょう油、納豆などの大豆製品で健康的な毎日をお過ごしください。

大豆の準備

1. 大豆を準備します。(400g)
 2. 流水で大豆を洗います。
 3. 洗った大豆を十分に水につけておきます。
(夏場は6時間、冬場は10時間以上 / 大豆400gを水につけておくと、約1kgになります。)
- !
乾燥した大豆(硬い穀物類など)は使わないでください。故障の原因になります。



豆乳の作り方

1. 容器につけておいた大豆と水（1：3の比率）を一緒に入れて準備します。
2. 正回転スイッチを押して、大豆と水をスプーンで入れてください。
(一さじずつゆっくり入れてください。)
3. 大豆を入れる時にナツツ（松の実、クルミなど）を一緒に入れると味と栄養素を高めることができます。
4. ジュースカップに豆乳が、繊維質容器におからが出てきます。
5. 出てきた豆乳はそのまま飲むことができます。

※ 繊維質(おから)はおから料理としてご利用できます。
すぐ使わない場合は冷凍保存しておきましょう。

豆腐の作り方

1. ふやかした大豆1kgと水3000ml程度（1：3の比率）を準備します。
2. 一さじずつゆっくりすくって入れて豆乳を作ります。
3. 豆乳をふるいでこして中火で約10分ほど掻き回しながら加熱します。
4. 豆乳を入れる大きな容器を準備して凝固剤を入れた後、加熱した豆乳を注ぎます。
5. 豆乳を2~3回掻き回すと、約5分で凝固します。
6. 豆腐型に布を敷いて凝固した豆乳を入れ、布をよく閉じて押し込み板で10~15分重しをしてください。
水気が切ったら型の中から豆腐を取り出して完成です。

洗浄方法と保管時のお願い

1 電源スイッチを「停止」位置にしてから、電源プラグを抜いてください。

- ・ドラムの中で纖維質を完全に排出した後で、停止させます。
- ・お手入れを簡単にするために、搾汁が完了した後約30秒ぐらいそのまま動かしてください。
(材料によってふたが開きづらい時は、逆回転←停止→正回転を2~3回繰り返した後、ドラムぶたの上面を手のひらで押しながら回して開けてください。)
※材料(細かいタネがある材料など)によっては投入口に水を入れながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。

2 ふたを外します。

- ① 絵のように容器ぶたを反時計回りに回します。
- ② 容器ぶたを回し上に持ち上げて外します。



3 ドラムセットを分離します。

- ① 絵のようにドラムセットを反時計回りに回し、上に持ち上げて外します。



4 容器から回転ワイパー、ストレーナー、スクリューを取り外します。 組み立て方法の逆順に各部品を分解した後、洗浄ブラシで洗浄してください。

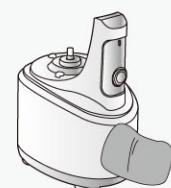


- ・使用後すぐに洗浄しないと材料が乾いて付着し、分解と洗浄が困難になるだけでなく、性能低下の原因になることがありますのでご注意ください。
- ・ドラムセットの分解は流し台の中で水道の水をかけながら外すとよいでしょう。
- ・スクリューシャフト（中央部）の金属部の内部に水分が残らないようによく乾かしてください。



5 本体は乾いた柔らかい布で拭いてください。

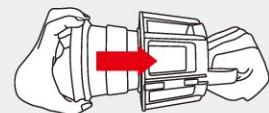
- ・濡れた布はよく絞ってから、拭いてください。



回転ブラシご使用の説明

- 1 回転ブラシの取っ手を握り、ストレーナーをしっかり差し込んでください。

'カチン'と音がするまで差し込みます。



ストレーナー 回転ブラシ

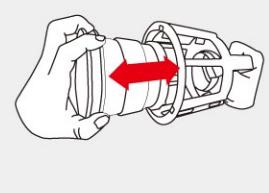
- 2 水をかけながら、回転ブラシとストレーナーをそれぞれ反対方向に回しながら洗浄します。



- 3 回転ブラシとストレーナーの内側と外側に十分水をかけながら洗浄します。



- 4 洗浄後、回転ブラシとストレーナーを外します。
乾燥させて保管してください。



シリコン部品ご使用上のポイント

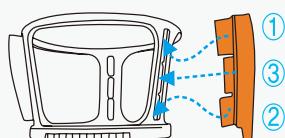
ポイント

回転ワイパーは流水で洗浄します。

洗浄した後は乾燥してからご使用ください。ドラムセットを組み立てる前に、シリコンキャップとシリコンリングが正しく装着されているか必ずご確認ください。

- シリコンキャップとシリコンリングが完全に装着されていないと、ジュースの量が少なかつたり、ジュースが外へ漏れことがあります。

回転ワイパー

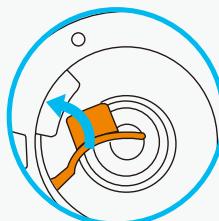
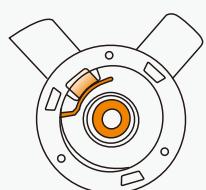


<シリコンブラシ>

シリコンブラシは図のような向きで、ツメを下にして、順番に挟んで装着します。

※ 分解洗浄もできます。

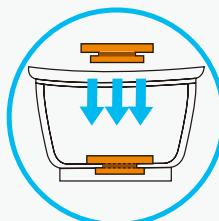
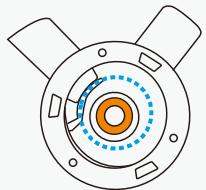
ドラムの底面



<シリコンキャップ>

図のように、矢印方向に完全に押し込んでください。押し込みが弱いとジュースが漏れことがあります。

ドラムの底面



<シリコンリング>

シリコンリングは中心に合わせて広い面を上に向けて、図のように取り付けてください。

※ 分解洗浄もできます。

お問い合わせをされる前に(FAQ)

症 状	確 認 事 項
電源が入らない	<ul style="list-style-type: none">・電源プラグが正しく差し込まれているかをご確認ください。・容器とふたが正しくセットされているかをご確認ください。
使用中、変な音が聞こえる	<ul style="list-style-type: none">・部品の装着状態を確認し、もう一度正しく組み立ててください。・材料なしで30秒以上空回転をしないでください。 (水分が摩擦を減らす潤滑液の役割をしていますので、水分なしで空回転をすると故障の原因になります。)・材料や水分なしで回転ワイパーを長時間回転させると騒音が大きくなり、故障の原因となります。・スクリューとストレーナーの摩擦音は、何回か材料を投入すると音が消えます。・材料を投入した後に発生する音の場合は、材料の量とサイズを確認してください。投入する材料を細く、また薄く（厚さ(幅)1.5cm～2cm)切ってお使いください。・製品を傾いた所に置いて使用すると音がすることがあります。水平にしてお使いください。
ジュースの量が少ない	<ul style="list-style-type: none">・材料ごとに水分含有量が異なるので、搾れる量に差があります。・材料が新鮮でない場合、水分の含有量が少なく搾汁量が少ないとあります。また、ジュースが繊維質といっしょに排出されている可能性があります。・シリコンキャップが繊維質排出口に完全に差し込まれているかを確かめてください。・水分が少ない材料の場合、事前に材料をきれいな水につけて水分を含んだ後に搾ると增量になる場合があります。・種がある材料を連続で使用する場合、途中で容器セットを外し洗浄してから再度ご使用ください。
ジュースの中に微細な繊維質が多くある	<ul style="list-style-type: none">・材料によっては、ジュースに微細なパルプ（不溶性繊維質）が含まれます。このパルプが大きくて飲みづらい場合は、濾してからお召し上がりください。・スクリューとストレーナーが変形あるいは古くなつたために、搾汁が十分に機能しない場合は、部品の交換をお薦めします。 (部品の使用寿命期間は、材料や使用頻度、使用方法によって異なります。)
ジュースが本体の上部に漏れている。	<ul style="list-style-type: none">・シリコンキャップとシリコンリングが完全に差し込まれていないと漏れことがあります。ドラムセットを組み立てる際、シリコンキャップとシリコンリングが正しく装着されているかを必ずご確認ください。

症 状	確 認 事 項
排出された纖維質に水分が多い	<ul style="list-style-type: none"> ・搾り始めは、ジュース（水分）が排出されることがあります。 ・材料の状態によって排出量が違うことがあります。特に材料が新鮮でない場合、ジュースが纖維質といっしょに排出されることもあります。
使用中、突然作動が停止した	<ul style="list-style-type: none"> ・電源プラグが正しく差し込まれていることをご確認ください。 ・各部品の装着状態が正しいかご確認ください。 ・たくさんの量の材料を一度に投入すると作動が停止することがあります。 ・材料による作動停止の場合は、停止した後に逆回転←停止→正回転を2~3回繰り返してください。 ・モーターの加熱により、モーター保護装置が電源を遮断した場合は、風通しの良いところで30分~1時間程度本体を冷ましてからご使用ください。 ・硬いタネが入っている材料は必ず種を取り除いてからご使用ください。(凍結した種も含む)。スクリューやストレーナーの破損の原因になります。
使用中にドラムが揺れる	<ul style="list-style-type: none"> ・ドラムは、スクリューとストレーナーの間にある材料が切断、搾汁されている間、揺れる構造になっています。 ・纖維質が強い材料の場合も揺れることがあります。
容器ふたがなかなか開かない	<ul style="list-style-type: none"> ・ご使用後、約30秒くらい作動させてスクリューの中に残った纖維質を排出してください。 ・容器の中に纖維質がいっぱいの場合、ふたが開かないこともあります。この時は水を注ぎながら正回転←停止→逆回転の動作を2~3回繰り返した後、ドラムのふたの上面を手のひらで押しながら回して開けてください。 (材料によっては投入口に水を注ぎながら簡易洗浄した後、ふたを回して開けてください。)
ジュースが分離する	<ul style="list-style-type: none"> ・材料の密度によって層が分離される現象が徐々に現れることがあります。これは高速ジューサーのジュースの層が分離されるものとは全く違って、材料の特性によって分離される現象です。
材料を搾った後、容器や部品に色がついた	<ul style="list-style-type: none"> ・使用後は、なるべく早く洗浄してください。性能低下の原因になることがありますのでご注意ください。 ・カロチノイド系列の色素が豊富なニンジン、ほうれん草などはその栄養素のために、スクリューは緑に、回転ワイパー・容器はオレンジ色に着色することができます。着色してしまった場合は、サラダ油で先に拭き取ったあと、洗剤で洗浄してください。 ・ドラムのシリコン部品も分解ができますので、洗浄してください。

上記項目を確認してもさらに不具合、ご不明な点がある場合は、お客様相談室（保証書下部に記載）へご連絡ください。

製品の規格と部品の材質



製品の規格

製品名	低速生搾りジューサー・フレビーナ
品番	DK-5047
定格電圧	AC100V, 50/60Hz
定格消費電力	240W
連続使用時間	30分
製品重量	6.5kg
製品サイズ	218mmX191mmX413mm
発売元	貝印株式会社
搾汁方式	低速圧搾

部品の材質

押し込み棒の蓋	ABS樹脂	シリコンキャップ	シリコーンゴム
押し込み棒のボディ	ABS樹脂	シリコンリング	シリコーンゴム
ホッパー（漏斗）	ABS樹脂	本体（ボディ）	ABS樹脂
ホッパー（漏斗）の蓋	ABS樹脂	カバーラバードラム	シリコーンゴム
ドラムのシャフトホルダー	ポリアセタール	洗浄用ブラシのボディ	ポリプロピレン
スクリュー	ポリエーテルイミド	洗浄用ブラシの毛先	ポリプロピレン
ストレーナー	ポリエーテルイミド	ジュースカップ	AS樹脂
回転ワイパー	ポリアセタール	繊維質容器	AS樹脂
シリコンブラシ	シリコーンゴム	豆腐用型	ポリプロピレン
ド ラ ム	飽和ポリエチル樹脂	押し込み板	ポリプロピレン
ド ラ ム の ギ ア	ポリアセタール	布	綿
ドラムのギアホルダー	ナイロン	回転ブラシ	ABS樹脂



低速生搾りジューサー・フレビーナ保証書

お名前			
ご住所			
TEL			
保証期間：本体ご購入日より1年間		品番	DK-5047
ご購入日：	年	月	日
販売店様			
住所・店名	印		
TEL			

本保証書は、本記載内容で、無料修理させていただくことを約束するものです。

- 取り扱い説明書による正常なご使用状態で保証期間内に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社までお申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
- なお、保証期間内の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
○使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。
○買い上げ後の落下や運送上の故障および損傷。
○火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。
○本書のご提示がない場合。
○本書にお客様名・お買い上げ日・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
○一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご贈答品などで本書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。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。

※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。
したがって、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は、直接弊社までお問い合わせください。

発売元



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

お客様相談室 電話(03)3862-6410

受付時間 9:00~12:00/13:00~17:00

(土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com/jp>

MADE IN KOREA