Cuisinart®
SAVOR THE GOOD LIFE®

FOOD PROCESSOR
DLC-191J

フードプロセッサー 1.9L
品番：DLC-191J

- 家庭用
- 保証書付き

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC-191J をお買い上げいただき、
まこと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うえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、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に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.

Contents
もくじ

01-04
安全上のご注意

05-06
各部のなまえ

07-10
使い方
材料の目安と下ごしらえ
生地こねについて

11-14
お手入れ
保証とアフターサービス

裏表紙
仕様
保証書

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」をよくお読みの上、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。

⚠警告	**死亡や重傷**を負うおそれがある内容です。
⚠注意	**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損害を示します。

■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。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

⚠警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください

■本体（モーターベース部）を水につけたり、水をかけたりしない
（ショート・感電の原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
（感電の原因）

■スイッチ機構をカバー以外で押さえない
（けがの原因）

■メタルブレードが完全に止まったことを確認してからカバーを開ける
（けがの原因）

■メタルブレードが付いたままのワークボールの中に手、指を入れない
（けがの原因）
●メタルブレードを外す際は、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。

■メタルブレードの刃の部分に直接触らない
（けがの原因）

■運転中にカバーを開けたり、ワークボールの中に指、スプーン、はし、ナイフなど入れない
（けがをする恐れ）

■子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
（感電・けがの原因）

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

■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、重い物を載せたり、束ねたりしない
（痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因）
●コード・プラグの修理は販売店、または修理相談窓口までご相談ください

■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
（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）

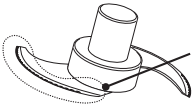
■塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない
（塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレードなどの金属の破損、ヒビ割れの原因）

■煙が出ている、変なにおいがするなどの異常状態のまま使用しない
（火災・感電の原因）

■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にご相談ください
（そのまま使用すると火災・感電の原因）

■部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く
（けがの原因）
●回転が止まってから行ってください。

■使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、メタルブレード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。メタルブレードの破損に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換してください。また、本体やワークボール、カバーなどの破損は、故障・事故の要因になります。


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？

⚠注意

■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される場合はふきこぼれなどによるやけどにご注意ください

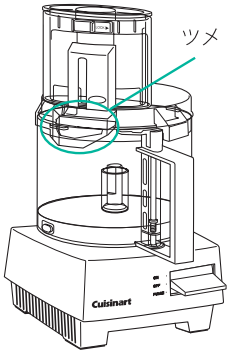
■本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ
（けがの原因）

■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
（感電やショートして発火の原因）

お願い

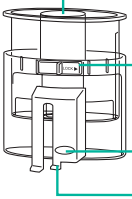
●モータベースにワークボール、カバーをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因となります。
収納するときは、図のようにカバーのツメを外しておきます。
ワークボールはハンドルをモーターベースの正面にして収納します。

●収納する際は、水分をしっかりふき取る。
（故障の原因）



各部のなまえ

プッシャースリーブ



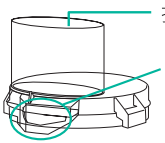
細口投入口
にんじん、きゅうりなどの細い野菜を2㎜スライサーで切るときや、小さな材料を作動中に入れるときに使用します。

ロックボタン
プッシャースリーブの内側と外側を固定するときLOCK→の向きに動かします。

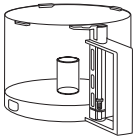
プッシャースリーブをボールカバーの投入口から外すとき、この部分を押さえながら上に引き上げます。

プッシャースリーブをボールカバーに固定します。

ボールカバー



ワークボール



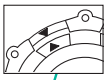
容量：1.9L

シンプルカバー

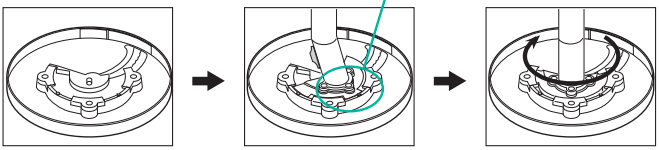
ディスク類の取り付け方

ディスクは刃を下にして水平に置きます。刃は非常に鋭利なので取り扱いには十分注意してください。

ディスクのプラスチック部にある▼印とディスクハンドルの▲印を合わせて差し込みます。

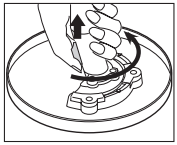


LOCK→の向きにディスクハンドルを回転させると固定されます。確実に「カチッ」とロック音がするまで回してください。

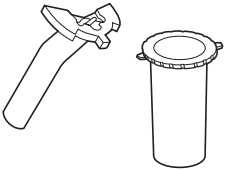


ディスクハンドルを外すとき

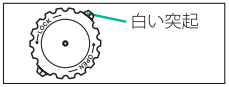
ディスクを水平に置き、ディスクハンドルに付いているつまみを上に引き上げながら、反時計回りに回して外します。



ディスクハンドル

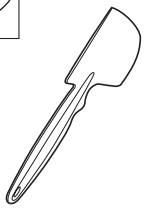


小プッシャー

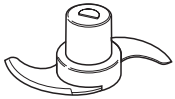


細口投入口に入れた材料を押さえるときに使用します。底の小さな穴は水や油を一定の速度で入れるときに使用します。上部の白い突起をLOCK→の向きに回すと固定できます。

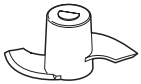
スパチュラ



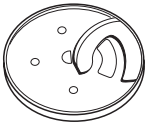
メタルブレード



ドゥブレード

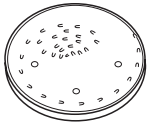


2mmスライサー

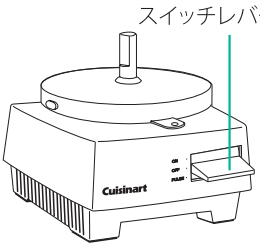


おろしカッター

ファインシュレッダー



モーターベース



安心して長くお使いいただくためのご注意

注意

- 連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合は、30分程度間隔をあけてから使う。
- 使用後はお手入れをしっかりとする（故障・におい、調理の仕上がりに影響する原因）
- 禁止食材は使わない（故障・破損の原因）

切る・刻む

最も使用頻度の高い刃

野菜のみじん切りやお肉のミンチ、ナッツ類のペーストなど、幅広く使用できます。

こねる

パンやピザ生地、うどんなど生地こね専用の刃

生地作りは手でこねると時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を大幅に短縮することができます。

薄切り

野菜のスライス専用の刃

キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが難しいピーマンやカボチャなどのスライスも、切り口を崩すことなくきれいに仕上がります。

おろす

おろし専用の刃

大根やりんご、粉チーズなどを短時間でおろすことができます。
きめの細かな仕上がりは料理を一層引き立てます。

細切り

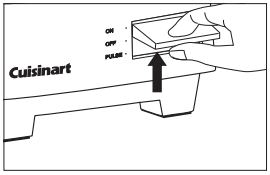
細切り専用の刃

にんじんや大根などの細切りに最適です。

スイッチ操作

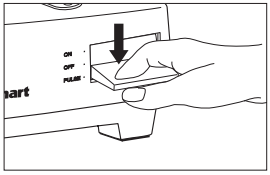
連続運転（ON）

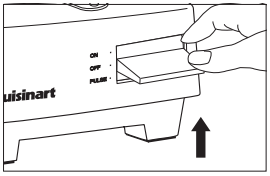
スイッチレバーを上に「カチッ」と音がするまで押し上げるとスイッチが入り、連続で作動します。スイッチを切るときはOFFの位置に戻します。



断続運転（PULSE）

スイッチレバーを下に押している間だけ作動します。指を離すとスイッチがOFFに戻り作動が止まります。
スイッチレバーを1秒間隔くらいで押したり離したりする動作を「断続運転（PULSE）」と呼びます。
材料をかく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。





使い方　材料の目安と下ごしらえ

フードプロセッサーは、刻む、みじん切り、する、まぜる、こねる、千切り、薄切りなど、包丁やすり鉢の代わりに料理の下ごしらえをする調理用電気製品です。
時間がかかり根気のいる作業を短時間でこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いメタルブレードを使って、材料とその準備を簡単に記載します。

刻む、ペースト

ワークボールの壁面に付いた材料は、一旦スイッチを切り、ボールカバーを外してスパチュラで中に落とし、再び回してください。

材　料	準　備	分量	時間	作　り　方
パセリ［みじん切り］	茎を取り除き、水気をふき取っておく。	5g	7〜8秒	ON（連続運転）にして細口投入口から落とす。
		100g	30秒	材料を入れ、ON（連続運転）。
玉ねぎ［みじん切り］	2〜3cm角に切っておく。	20g	5秒	ON（連続運転）にして細口投入口から落とす。
		400g	—	材料を入れPULSE（断続運転）を8〜10回。
ゆで卵［粗みじん］	殻をむいておく。	1個	—	材料を入れPULSE（断続運転）を3〜4回。
		10個	—	材料を入れPULSE（断続運転）を14〜15回。
食パン 6枚切り［生パン粉］	2〜3cm角に切っておく。	½枚	5秒	材料を入れ、ON（連続運転）。
		4枚	15〜20秒	
肉［ミンチ］	肉は筋を除き2〜3cm角に切っておく。鶏肉は皮を除いておく。薄切り肉の場合は3〜4cmの長さに切っておく。	100g	20秒	材料を入れ、PULSE（断続運転）を3〜4回し、ON（連続運転）。
		400g	30〜40秒	
魚（いわし・白身）［すり身］	頭、内臓、骨、皮、うろこ、尾びれを取り除き、2〜3cm角に切っておく。	100g	15〜20秒	
		400g	1分	
いか・えび［すり身］	皮、わた、足、殻を取り除き、2〜3cm幅に切っておく。	100g	15〜30秒	
		400g	1分〜1分30秒	
ごま［すりごま］	ごまは炒っておく。	大さじ2	30秒	ON（連続運転）にして細口投入口から落とす。
		400g	40秒	材料を入れ、ON（連続運転）。
ごま［ねりごま］		350g	8分	材料を入れ、ON（連続運転）を5分した後、壁面に付いた材料を中に落とし、さらにON（連続運転）を3分。
クリームチーズ［ペースト］	室温に戻して3cm角に切っておく。	200g	15秒	材料を入れ、ON（連続運転）。
		400g	30秒	
かぼちゃ［ペースト］	皮をむき2〜3cm角に切って、茹でておく。	100g	30秒	材料を入れ、ON（連続運転）。
		400g	1分	
にんじん［ペースト］	皮をむき2〜3cm角に切って、茹でておく。	150g	30秒	材料を入れ、ON（連続運転）。
		400g	1分30秒	

※上記は目安になりますので、材料の状態によりうまく調理できない場合がありますので、その際は材料の量を減らすか、より小さくカットしてから調理してください

まぜる

目安の分量以上の材料を入れると、ワークボールからあふれる場合がありますのでご注意ください。壁面に付いた材料は、一旦スイッチを切り、ボールカバーを外してスパチュラで中に落とし、再び回してください。

材料		準備	時間	作り方
マヨネーズ	卵1個 酢大さじ1 塩小さじ少々 こしょう少々 マスタード大さじ1 サラダ油240ml		2分	卵、酢、塩、マスタード、こしょうを入れ、断続運転（PULSE）を2〜3回押して混ぜる。連続運転（ON）にして小プッシャーからサラダ油を注ぎ、白っぽくとろみがつくまで混ぜ合わせる。
ドレッシング	サラダ油300ml 酢120ml にんにく1片 塩小さじ1 玉ねぎ30g 塩小さじ1 砂糖小さじ⅔ こしょう少々		15秒	連続運転（ON）にして、細口投入口からにんにく、玉ねぎを落としてみじん切りにする。酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、断続運転（PULSE）を2〜3回押して混ぜ、連続運転（ON）にして細口投入口からサラダ油をゆっくり注ぐ。注ぎ終わったらそのまま5秒程回す。
ハンバーグ	牛肉300g 玉ねぎ小１個(100g) 卵１個 パン粉20g 塩小さじ１ こしょう少々 ナツメグ少々	玉ねぎは3cm角に切っておく。牛肉は3〜4cm角に切っておく。	2〜3分	材料をすべて入れ、断続運転（PULSE）を数回押してから、連続運転（ON）にして粘りが出るまで混ぜ合わせる（20〜30秒）。
餃子の具	豚肉100g キャベツ200g 長ネギ½本 生姜１片 にんにく１片 ゴマ油大さじ１ しょうゆ大さじ1 塩小さじ１ こしょう少々	キャベツは4〜5cmの大きさに切っておく。長ネギは2cmの長さに切っておく。生姜は皮をむいておく。	2〜3分	キャベツを入れ、断続運転（PULSE）を数回押してみじん切りにし、取り出して塩をふり水分をしぼる。連続運転（ON）にして細口投入口から長ネギ、生姜、にんにくを入れみじん切りにする。豚肉、調味料を入れて断続運転（PULSE）を4〜5回してから、連続運転（ON）にして粘りが出るまで混ぜ合わせる。キャベツを戻し入れてPULSE（断続運転）を4〜5回して混ぜ合わせる。

禁止食材

固い食材

乾燥昆布、コーヒー豆、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、長いも、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。

パン生地作りの基本

1 材料を計量する
2 水分以外はワークボールの中へ入れる
3 混ぜる
4 水分投入
5 こねる
6 一次発酵（約30〜40分）
7 分割・ベンチタイム（約5〜10分）
8 二次発酵（約30〜40分）
9 焼成

パン生地作りのポイント

ポイント1

計量はデジタル計りで正確に

生地作りはとてもデリケートです。材料を正確に量らないと、ふくらまなかったり、焼き色が付きにくくなることがあります。

ポイント2

ドライイーストは溶いておく

規定の分量内の水であらかじめ溶いておきましょう。短時間でこね上げるため、生地になじみやすくするためです。

ポイント3

粉の最大量は300g

1.9Lタイプでは、粉の最大量は300gです。規定の分量以上だとブレードに生地が絡まって、うまくこねられないことがあります。

ポイント4

水分は連続運転しながら投入

水分は連続運転（ON）しながら細口投入口から少しずつ入れていくのがポイントです。

こね上がったらワークボールの中で一次発酵ができます。

※写真はシンプルカバー（DLC-116）を使用しております

室温は15〜35℃で約30分

ポイント5

水分量は粉量に対して58%が目安

粉量に対して水分量が58%を超えると生地がブレードに絡まって、モーター停止の原因となることがあります。

粉100gの場合	全水分量 58g
粉200gの場合	全水分量 116g
粉300gの場合	全水分量 174g

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

生地こねをする

1 粉ふるいをする

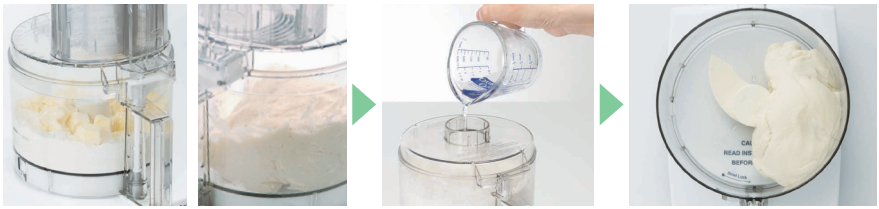
断続運転（PULSE）で数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることで、他の材料とうまく混ざります。ココアや抹茶などもきれいに混ぜ合わせることができます。

2 パンやピザなどの生地作り

水分以外の材料はすべてワークボールの中に入れます。油脂類もフードプロセッサーでは先入れとなります。

断続運転（PULSE）を4〜5回して混ぜ合わせ、次に連続運転（ON）にし、細口投入口からゆっくり水分を入れます。入れ終わってから1分ほどこねます。

一旦スイッチを止めてカバーを開け、生地の上下を返してから再度カバーをし、連続運転（ON）でさらに20秒こねます。



※写真はシンプルカバー（DLC-116）を使用しております。

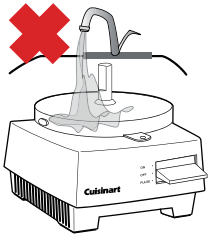
ご注意ください！

水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくなり、ワークボールやドゥブレードに絡まる場合があります。水分の入れ過ぎにご注意ください。

故障・劣化の原因となります

モーターベース

モーターベースは絶対に水につけたり、水洗いしないでください。汚れは布巾などでふき取ってください。



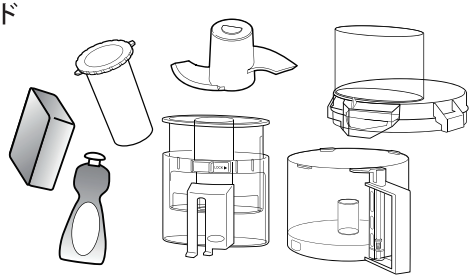
⚠注意

ぬれ布巾でふく際は
よく絞ったものを使用する

ワークボール、ボールカバー、ドゥブレード

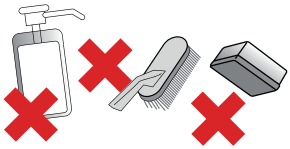
モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。食器洗浄乾燥機も使用できます。食器洗浄乾燥機でワークボールを洗うときは、下向きに被せて入れてください。

ワークボール、ボールカバーの汚れは中性洗剤を含ませたスポンジなどでふき取って洗い、水で洗い流してからよく乾かしてください。



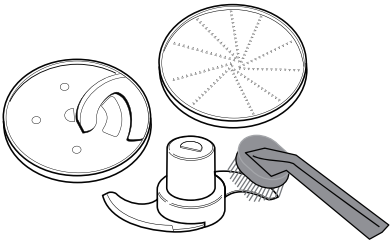
⚠注意

シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。きず、変形、腐食の原因になります。



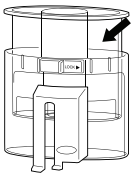
メタルブレード、ディスク類

刃は鋭利で危険です。メタルブレードやスライサー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と安全です。
洗った後、乾いた布で水気をふき取り、よく乾かしてください。



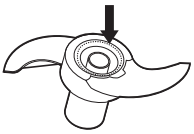
プッシャースリーブ

プッシャースリーブの中に細かな材料が入ったときは、水を流しながら細いブラシなどで洗うのがおすすめです。
洗った後、よく乾かしてください。



スパチュラの使い方

メタルブレードやドゥブレードの内側は、スパチュラの柄の部分で、内側に入り込んだ食材を取り出し、水洗いしてください。
細いブラシなどで洗ってもきれいになります。



故障かなと思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社修理センター（14ページ参照）にご相談ください。
お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原 因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ワークボール、ボールカバー、プッシャースリーブが正しくセットされていない。	クイックスタートガイドの組み立て方をご参照いただき、確実にセットしてください。
	スイッチ機構が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社修理センターにご連絡ください。
回転が遅い 回転しない	材料が多すぎる。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎる。	小さく切り直して入れてください。
回転が止まる	材料が多すぎる。	量を減らしてください。
	長時間使用している。 ＊加熱によるサーモスタットの働き	サーモスタットが復帰するまでお待ちください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じることがあります。 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で故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

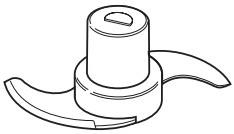
モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。
そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

⚠ 注意

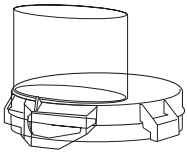
モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

●部品購入

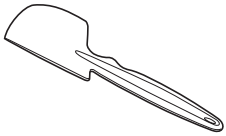
メタルブレード
FP-100TXI3



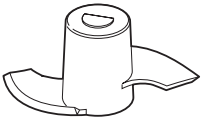
ボールカバー
DLC-117B



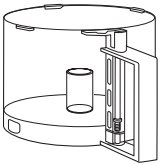
スパチュラ
DLC-650



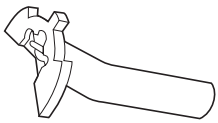
ドゥブレード
FP-749



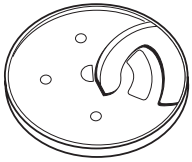
ワークボール
FP-631A



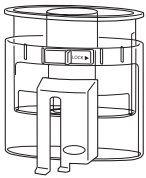
ディスクハンドル
DLC-139



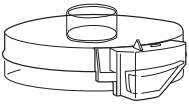
2㎜スライサー
DLC-842TX



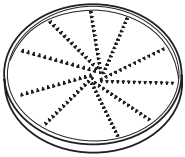
プッシャースリーブ
DLC-118B



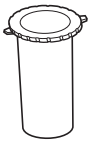
シンプルカバー
DLC-116



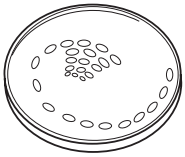
おろしカッター
DLC-835TX



小プッシャー
DLC-120B



ファインシュレッダー
DLC-834TX



保証とアフターサービス 必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は当社「修理センター」へ
●使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	フードプロセッサー 1.9L
品番	DLC-191J
お買い上げ日	年　月　日
故障の原因	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社　お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

フリーダイヤル **0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00
(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)
修理品のお送り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・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係

フリーコール **0120-191-270**

受付時間：9:00～12:00　13:00～17:30
(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社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。

仕　様

品名:フードプロセッサー 1.9L　品番:DLC-191J

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	300W
定格時間	10分
回転数(約)※	1,500〜1,800回/分
容器容量(約)	1.9L
外形寸法(約)	幅177×奥行248×高さ350(mm)
質量(約)	5.1kg(メタルブレード装着時)
コードの長さ(約)	1.5m(有効長)

※ 無負荷時

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を!

愛情点検

こんな症状はありませんか?

- スイッチを「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する。
- その他の異常・故障がある。
- モーターベースまたは部品が破損している。

お願い!

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。

IB-DLC191J-02-1708