

Cuisinart®

FOOD PROCESSOR DLC-10PRO

フードプロセッサー 1.9L
形名：DLC-10PRO

● 業務用

保証書別添付



Contents

もくじ

01-04

安全上のご注意

05-06

各部のなまえ

07-14

使い方

15-18

お手入れ
アフターサービス

裏表紙

仕様

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC-10 PRO 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.

安全上のご注意

必ずお守りください

01

安全上のご注意

- 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。



- 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。



- モーターベース(本体)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)

警告

03

安全上のご注意



- 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金属の破損、ヒビ割れの原因)



- 煙が出ている、変な臭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)



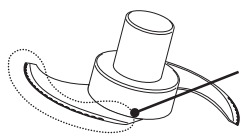
- 万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店に相談する。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



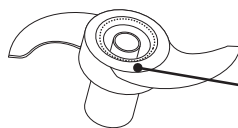
- 部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
(けがの原因)
- 回転が止まってから行ってください。



- 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。メタルブレードの損傷に気づいたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。
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

やけどに注意する。



■ 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

● モーター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。

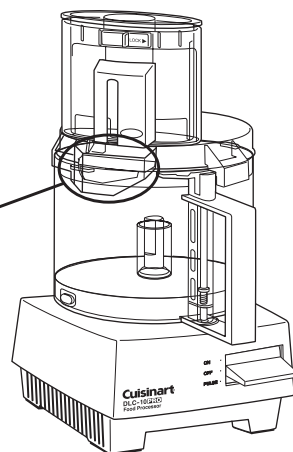
ワークボールはハンドルをモーターベースの正面にして収納します。

ツメ

● 収納する際は、水分をしっかりとふき取る。
(故障の原因)

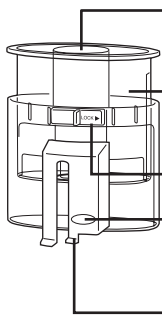
* 新品時または一部部品交換をされた際のご注意

モーターベースとワークボールまたはワークボールとカバーの噛み合わせの問題で、取り付けが固い場合がございます。その場合、噛み合わせの部分に離型油（オリーブオイル、サラダ油等）を適量塗布してください。



各部のなまえ

プッシャースリーブ



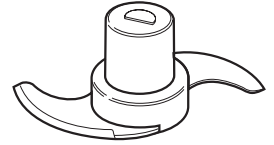
細口投入口
にんじん、きゅうりなどの細い野菜をスライサーで切る
ときや、小さな材料を作動中に入れるとき使用します。

プッシャー
スライサーやおろし金を使用するときに、上から軽く押
さえます。

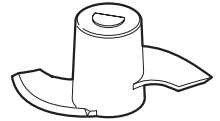
ロックボタン
プッシャースリーブの内側と外側を固定するときLOCK
→の向きに動かします。

プッシャースリーブをG用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G用カバーに固定します。

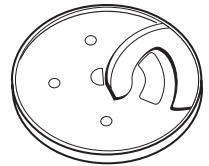
メタルブレード



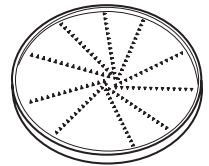
ドゥブレード



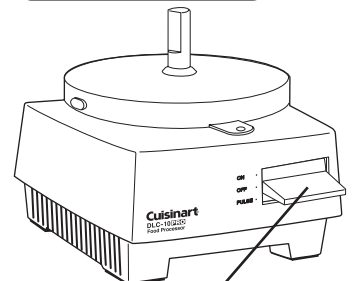
1mmスライサー



おろし金



モーターベース

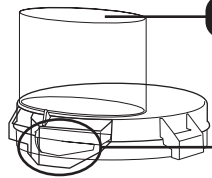


スイッチレバー

05

各部のなまえ

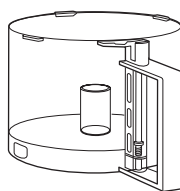
G用カバー



投入口

ツメ

ワークボール

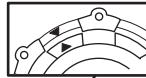


容量:1.9L

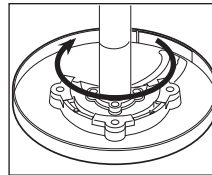
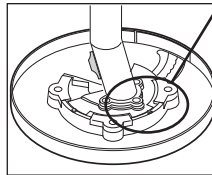
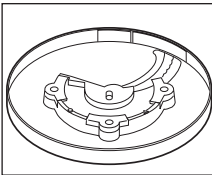
スライサーの取り付け方

スライサーは刃を下に
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。

スライサー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。

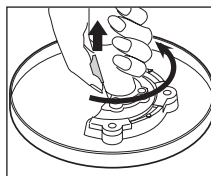


LOCK→の向きにディ
スクハンドルを回転させ
ると固定されます。確
実に「カチッ」とロック音
がするまで回してください。

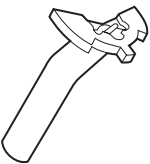


ディスクハンドルを外すとき

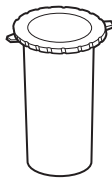
スライサーを水平に置き、ディスクハ
ンドルに付いているつまみを上に引き上
げながら反時計回りに回して外します。



ディスク ハンドル



小プッシャー

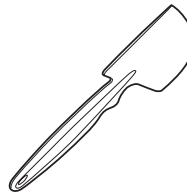


白い突起



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



安心に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、30分程度間隔をあけてから使う。

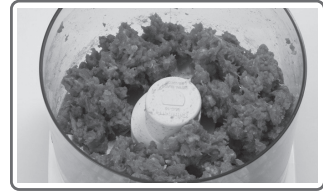
使用後はお手入れをしっかりとる。故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。

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

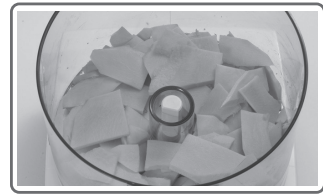
生地作りは手でこねると時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を大幅に短縮することができます。



薄切り

野菜のスライス専用の刃

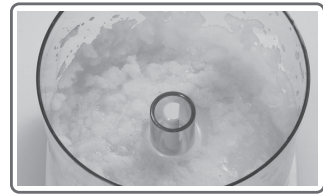
キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが難しいピーマンのスライスも切り口を崩すことなくきれいに仕上がります。



おろす

おろし専用の刃

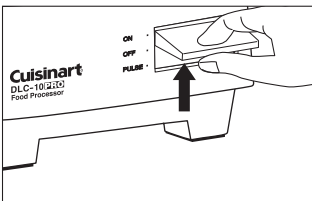
大根やりんごなどを短時間でおろすことができます。きめの細かな仕上がりは料理を一層引き立てます。



スイッチ操作

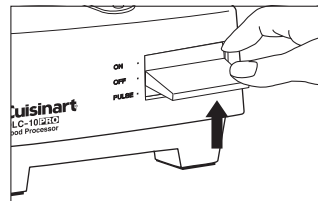
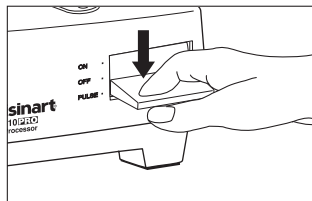
連続運転 (ON)

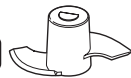
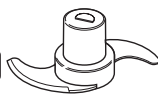
スイッチレバーを上「カチッ」というまで押し上げるとスイッチが入り連続で作動します。スイッチを切るときはOFFの位置に戻します。



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。

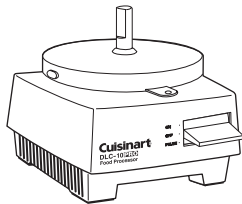




ブレードのセットの仕方

1

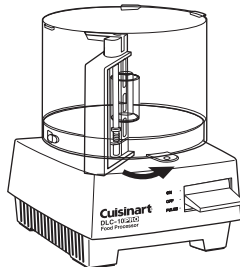
モーターベースを安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ作動しません。

2

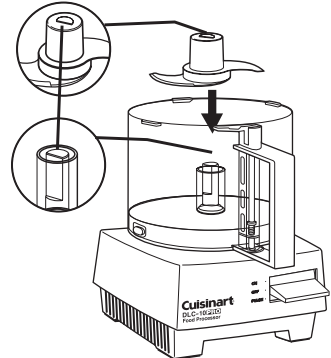
ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

3

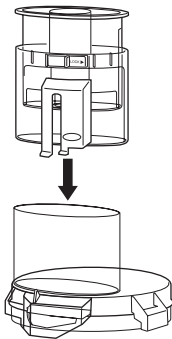
ブレードをセットします。ブレードの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



※ この時点ではまだ作動しません。

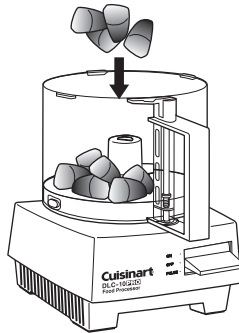
4

プッシャースリーブをG用カバーの投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。



5

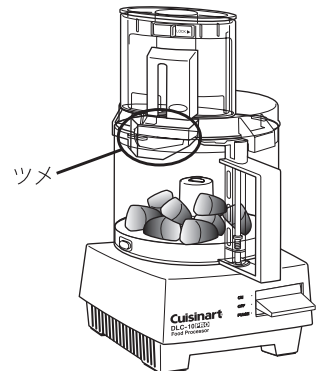
ワークボールに材料を入れます。



※ この時点ではまだ作動しません。

6

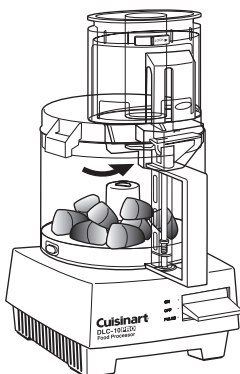
G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

7

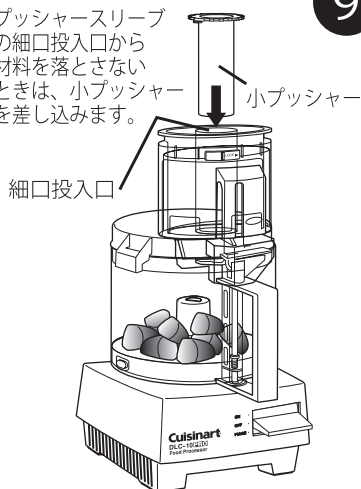
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

8

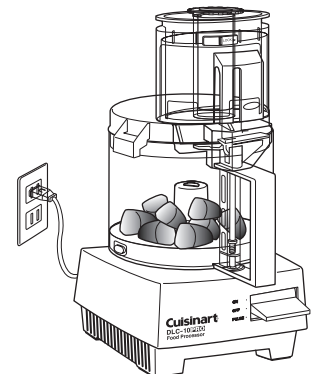
プッシャースリーブの細口投入口から材料を落とさないときは、小プッシャーを差し込みます。



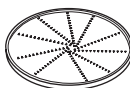
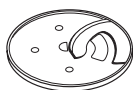
※ この時点ではまだ作動しません。

9

電源プラグをコンセントに差し込みます。ワークボール、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と作動しません。

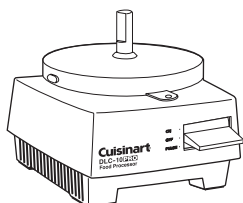


※ 本体が作動します。

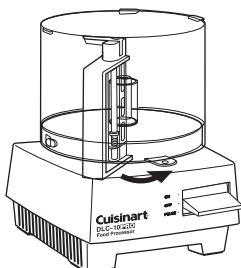


スライサーのセットの仕方 (G用カバーの投入口に食材を入れる場合)

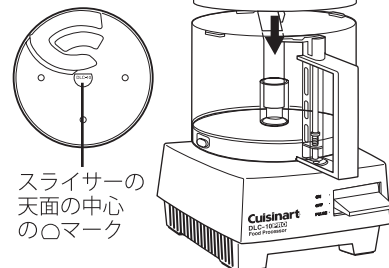
- 1 モーターベースを安定した台の上に置きます。
- 2 ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。
- 3 スライサーの天面の中心の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。



※ この時点ではまだ動作しません。

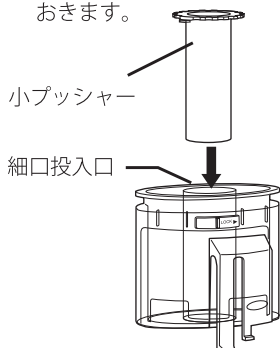


※ この時点ではまだ動作しません。

スライサーの
天面の中心
の○マーク

※ この時点ではまだ動作しません。

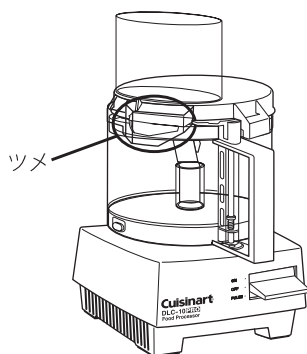
- 4 プッシャースリーブの細口投入口に小プッシャーを差し込み、“LOCK”の矢印方向に回して固定しておきます。



小プッシャー

細口投入口

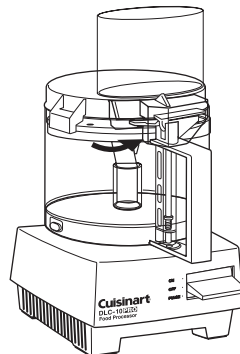
- 5 G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



ツメ

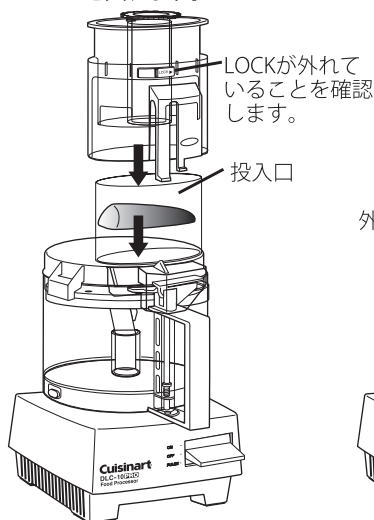
※ この時点ではまだ動作しません。

- 6 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

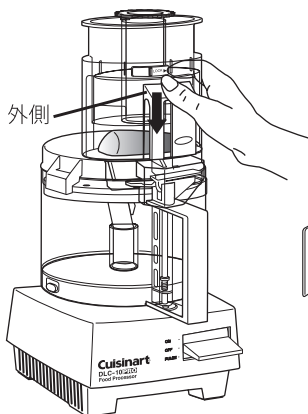
- 7 G用カバーの投入口に材料を入れます。

LOCKが外れて
いることを確認
します。

投入口

※ この時点ではまだ動作しません。

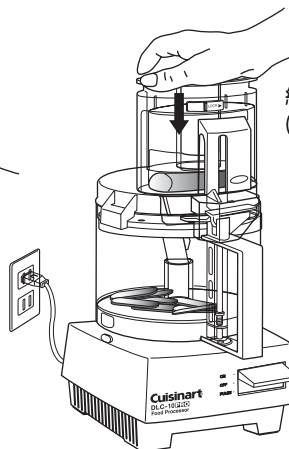
- 8 プッシャースリーブの外側をG用カバーの投入口を「カチッ」と音がするまで押し込みます。



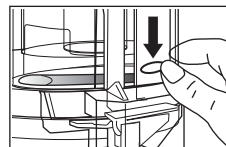
外側

※ この時点ではまだ動作しません。

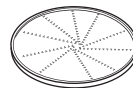
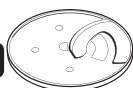
- 9 電源プラグをコンセントに差し込みます。プッシャースリーブを軽く押さえスイッチレバーをONにして連続運転します。



※ 本体が作動します。

続けて同じ作業をするとき
(プッシャースリーブの外し方)

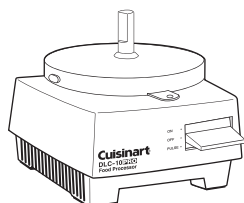
上図のように精円印部分を押しながら上に引き上げて外します。
投入口に材料を入れ直し、プッシャースリーブを付け直します。



スライサーのセットの仕方 (細口投入口に食材を入れる場合)

1

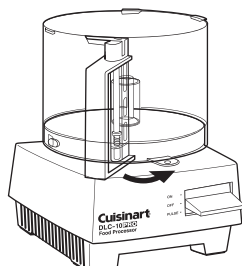
モーターベースを安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ動作しません。

2

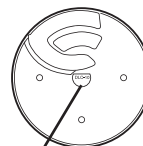
ワークボールの取手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。



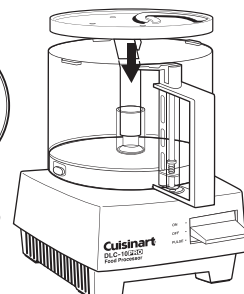
※ この時点ではまだ動作しません。

3

スライサーの天面の中心の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。



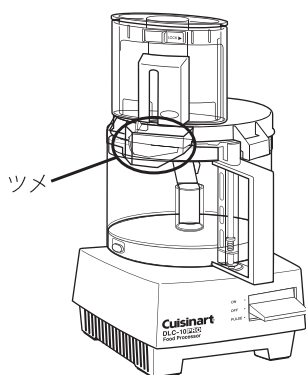
スライサーの天面の中心の○マーク



※ この時点ではまだ動作しません。

4

G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。

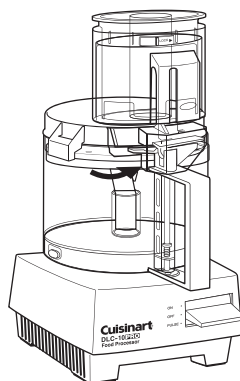


ツメ

※ この時点ではまだ動作しません。

5

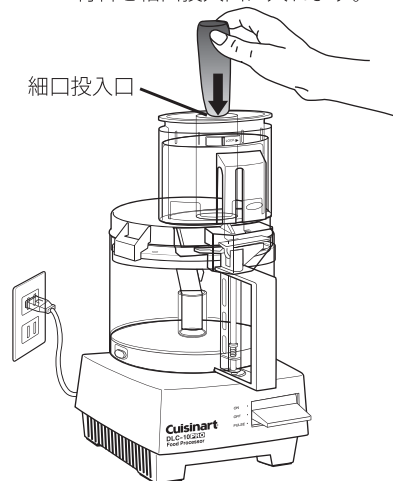
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

6

電源プラグをコンセントに差し込みます。材料を細口投入口に入れます。

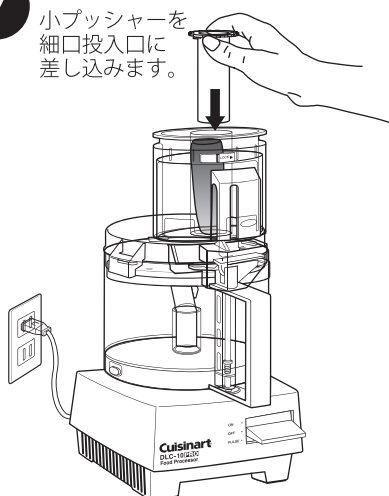


細口投入口

※ 本体が作動します。

7

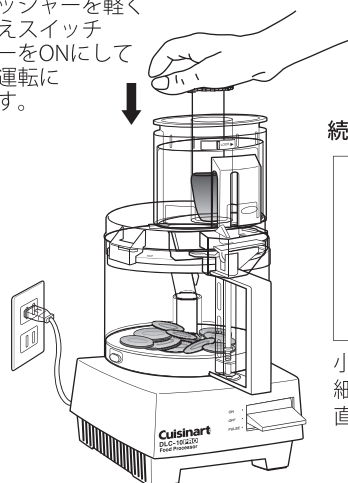
小プッシャーを細口投入口に差し込みます。



※ 本体が作動します。

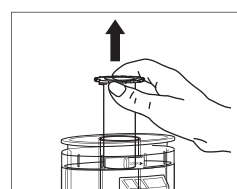
8

小プッシャーを軽く押さえスイッチレバーをONにして連続運転します。



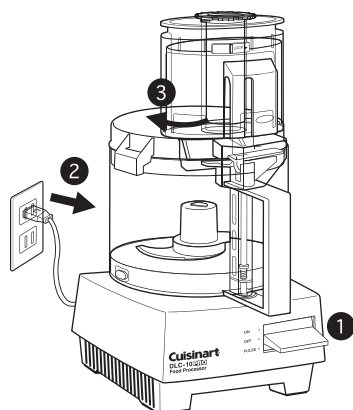
※ 本体が作動します。

続けて同じ作業をするとき



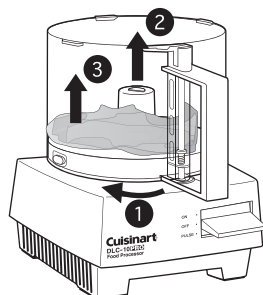
小プッシャーを外し、細口投入口に材料を入れ直して作業を続けます。

材料の取り出し方



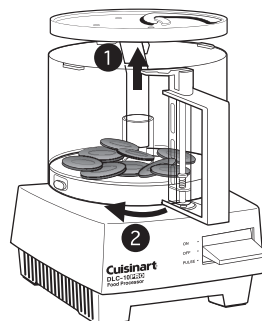
- ① スイッチをOFFにします。
- ② 回転が完全に停止してから、電源プラグをコンセントから抜きます。
- ③ G用カバーを外します。ワークボールとG用カバーを一緒に外さないでください。スイッチ機構の破損の原因になります。

ブレードの場合



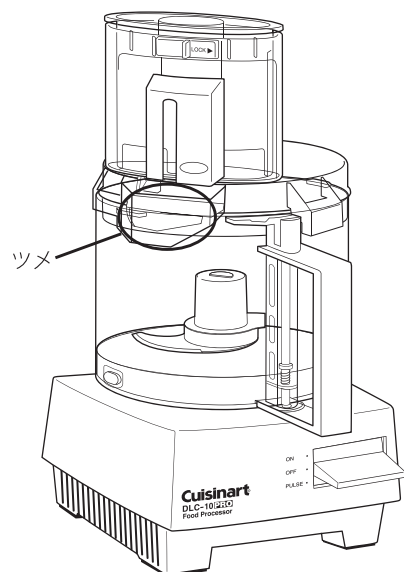
- ① ブレードは、抜かずにそのままワークボールごとモーターベースから外します。
- ② ブレードを取り出します。
- ③ 食材を取り出します。

スライサーの場合



- ① スライサー類はG用カバーを外した後、スライサーの端を持って、まっすぐに持ち上げて外します。
- ② ワークボールを時計回りに回して、モーターベースから外します。

しまい方



- 使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから外しておきます。



注意 ブレードやスライサー類は、安全な場所に保管してください。特に、お子様の手の届かない所にしまうことを心がけてください。

- 左図のようにG用カバーのツメを外しておきます。ワークボールは取っ手をモーターベースの正面にして収納します。



注意 G用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になります。

使い方 材料のめやすと下ごしらえ

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。

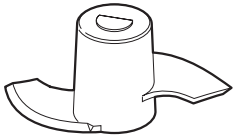
刻む・みじん切り ワークボールの壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、G用力バーを外してスパチュラで中に落とし、再び運転します。

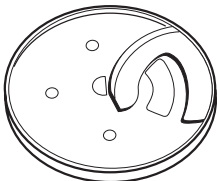
材 料	準 備	分 量	時 間	作 り 方
パセリ	茎を取り除き、水気をふき取っておく。	5g	7～8秒	連続運転 (ON) しながら細口投入口から材料を落とす。
		100g	30秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
玉ねぎ	2～3cm角に切っておく。	20g	5秒	連続運転 (ON) しながら細口投入口から材料を落とす。
		400g	—	材料を入れ断続運転 (PULSE) を8～10回。
ゆで卵	からをむいておく。	1個	—	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3～4回。
		10個	—	材料を入れ断続運転 (PULSE) を14～15回。
食パン (6枚切り)	2～3cm角に切っておく。	½枚	5秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
		4枚	15～20秒	

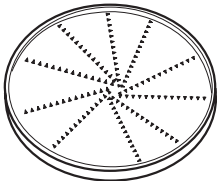
ミンチ・する・ペースト

材 料	準 備	分 量	時 間	作 り 方
肉類	肉は筋を取り除き、2～3cm角に切っておく。鶏肉は皮を取り除いておく。薄切り肉は3～4cmの長さに切っておく。	100g	20秒	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3～4回して、連続運転 (ON)。
		400g	30～40秒	
白身魚	うろこ、頭、内臓、骨、皮、尾びれを取り除き、2～3cm幅に切っておく。	100g	15秒	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3～4回して、連続運転 (ON)。
		400g	1分	
いわし	うろこ、頭、内臓、骨、皮、尾びれを取り除き、2～3cm幅に切っておく。	100g	15～20秒	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3～4回して、連続運転 (ON)。
		400g	40秒	
いか・えび	皮、わた、足、殻を取り除き、2～3cm幅に切っておく。	100g	15～30秒	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3～4回して、連続運転 (ON)。
		400g	1～1分30秒	
すりごま	ごまは炒っておく。	大さじ2	30秒	連続運転 (ON) しながら細口投入口から材料を落とす。
		400g	40秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
ねりごま	ごまは炒っておく。	350g	8分	材料を入れ連続運転 (ON) を5分した後、壁面に付いた材料を中に落とし、さらに連続運転 (ON) を3分する。
		200g	15秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
クリームチーズ	室温に戻して3cm角に切っておく。	400g	30秒	
		100g	30秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
かぼちゃ	皮をむいて2～3cm角に切りゆでしておく。	400g	1分	
		150g	1分	材料を入れ連続運転 (ON)。
にんじん	皮をむいて2～3cm角に切りゆでしておく。	400g	1分30秒	

※上記は目安になります。材料の状態により上手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、より小さく切ってから調理してください

ドUBLEード(生地こね)	材 料	分 量	時 間	作り方のポイント
	小麦粉	300g	2分～ 2分30秒	連続運転(ON)しながら、細口投入口から水分を20～30秒かけてゆっくり入れる。

1mmスライサー(薄切り)	材 料	分 量	作り方のポイント
	キャベツ	300g	投入口に入る大きさに材料を切って入れ、連続運転(ON)でプッシャーを軽く押さえながら切る。
	きゅうり	5本	細口投入口に入る長さに材料を切って入れ、連続運転(ON)で小プッシャーを軽く押さえながら切る。

おろし金	材 料	分 量	作り方のポイント
	大根	500g	材料の皮をむき、投入口に入る大きさに切って入れ、連続運転(ON)にしてプッシャーを軽く押さえながらおろす。
	生姜	500g	材料の皮をむき3cm角に切って細口投入口に入れ、小プッシャーで軽く押さえながらおろす。

※分量はワークボールに収まる最大量です

禁止食材

固い食材

ハードチーズ、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)などの粉碎。

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などのすりおろし、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。お茶の葉の粉碎。
ねぎ類の調理。



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。



こね上がったワークボールの中で一次発酵ができます。



※写真は別売り部品のシンプルカバー (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 58ml
粉200gの場合	全水分量 116ml
粉300gの場合	全水分量 174ml

水分には下記も含まれます。

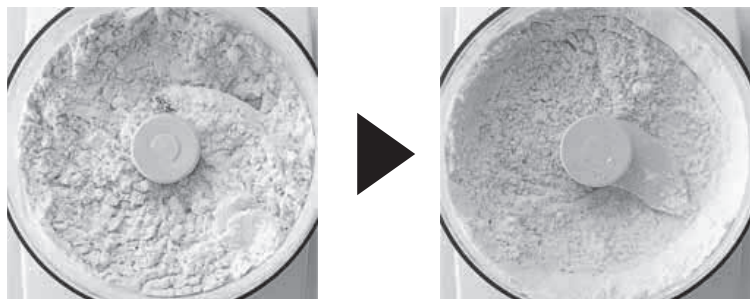
●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体

※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ぜられます。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、生地を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。



※写真は別売り部品のシンプルカバー (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。



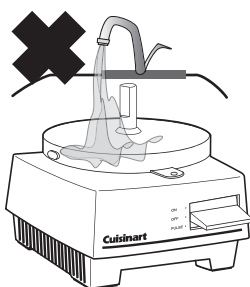
故障・劣化の原因となります

●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

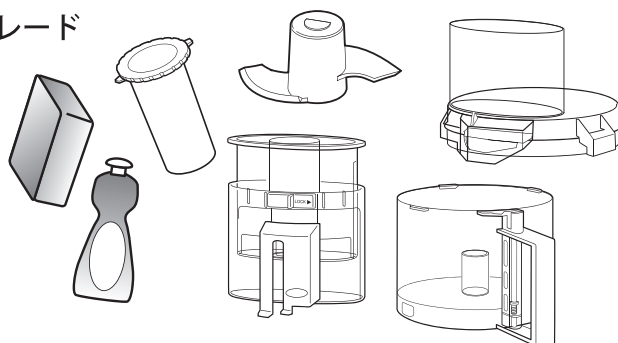
ぬれ布巾でふく際は
よく絞ったものを使用する



●ワークボール、G用カバー、ドゥブレード

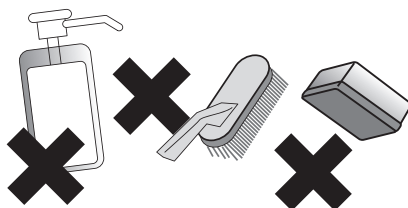
モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。食器洗浄乾燥機も使用できます。食器洗浄乾燥機でワークボールを洗うときは、下向きに被せて入れてください。

ワークボール、G用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。



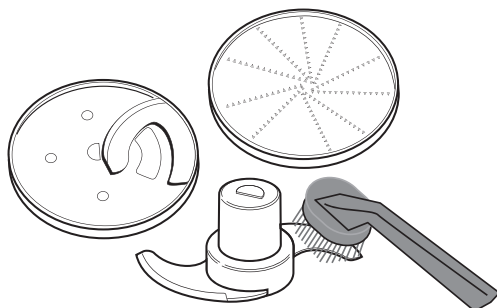
⚠注意

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。



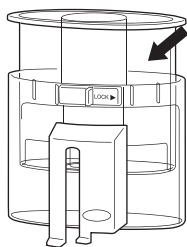
●メタルブレード、スライサー類

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のが安全です。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。



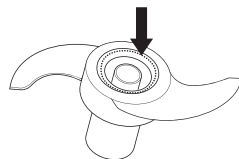
●プッシャースリーブ

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。



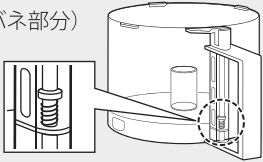
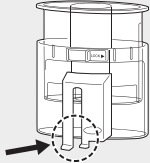
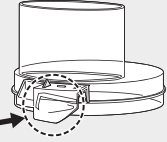
●スパチュラの使い方

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？

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについてはP17～P18 をご覧ください。

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	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、G 用力バー、プッシャースリーブが確実にセットされていますか。	部品の向きを確認してください。 P7～P10 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。 ＊ワークボール、G 用力バー、プッシャースリーブを確認してください。
	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相談ください。
	ワークボールの安全装置（バネ部分）が壊れていませんか？ 	部品の損傷がある場合は使用を中止し、新しいものと交換をしてください。 部品のお買い求めは、本体お買い上げの販売店へご相談ください。 部品番号は P17 をご覧いただき、ご確認をお願いいたします。
	プッシャースリーブのツメは折れていませんか？ 	
	G 用力バーの白い部分（カム）が破損、または外れていませんか？ 	
回転が遅い 回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	長時間使用していませんか。 （＊過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幕線の補強剤（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

モーター過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。

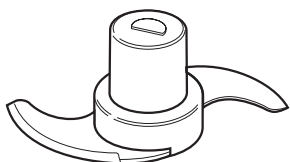


モーターの過熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再起動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

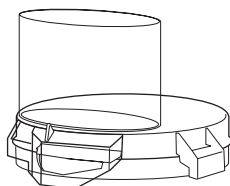
保証とアフターサービス

●追加部品購入

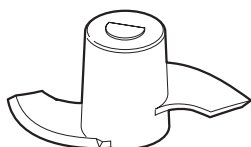
メタルブレード
FP-100TXI3



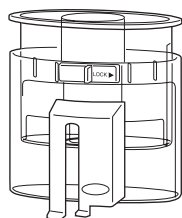
G用カバー
DLC-117B



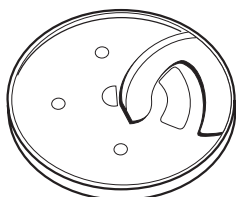
ドUBLEレード
FP-749



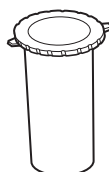
プッシャースリーブ
DLC-118B



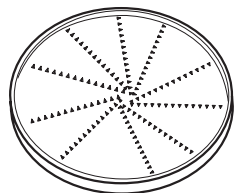
1mmスライサー
DLC-841TX



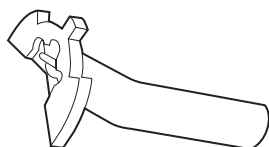
小プッシャー
DLC-120B



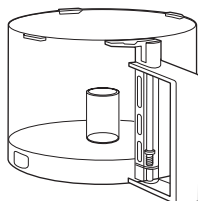
おろし金
DLC-835TX



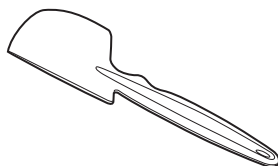
ディスクハンドル
DLC-139



ワークボール
FP-631A

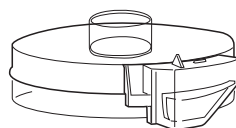


スパチュラ
DLC-650



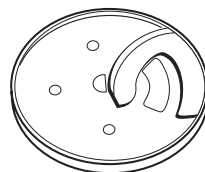
●別売り部品購入

シンプルカバー
DLC-116

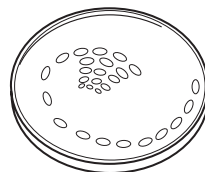


2mmスライサー
DLC-842TX

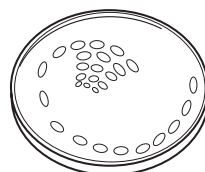
4mmスライサー
DLC-844TX



ファインシュレッダー
(細そぎ切り1.5mm)
DLC-834TX



ミディアムシュレッダー
(細そぎ切り3mm)
DLC-837TX



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(別紙をご覧ください)

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 1.9L
品番	DLC-10PRO
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、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

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

 **0120-191-270**

受付時間：9:00～17:30

(土・日・祝日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

 **0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00

(土・日・祝日・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 形名：DLC-10PRO

定格電源	AC100V 50Hz・60Hz
定格消費電力	330W
回転数(無負荷時)(約)	1,500・1,800回／分(50・60Hz)
容量(約)	1.9L
定格時間	10分
電源コード(約)	長さ1.8m(有効長)
大きさ(約)	幅182×奥行252×高さ348mm
質量(約)	5.6kg(本体+メタルブレード装着時)

- 製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、製品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。
- イラストは簡略化して表現してあるため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ある。
- 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。