

Cuisinart®

FOOD PROCESSOR DLC-NXJ2

フードプロセッサー
形名：DLC-NXJ2PG
DLC-NXJ2PS
DLC-NXJ2SS

● 業務用

保証書別添付

Contents

もくじ

01-06

安全上のご注意

07-10

各部のなまえ

11-20

使い方

21-22

お手入れ

27-30

仕様
保証とアフターサービス



DLC-NXJ2PG



DLC-NXJ2PS



DLC-NXJ2SS

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC-NXJ2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。



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)



- モーターベース(タワー上部)にマグネットを絶対に近づけない。
●本製品はマグネット感知式のスイッチを使用しています。マグネット及び磁気を帯びた物などを近づけると、誤作動を起こす恐れがあります。
(けがの原因)



- メタルブレード、ディスク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、ディスクなどが付いたままのワークボールまたはステンレスワークボールの中に手、指を入れない。
(けがの原因)
●メタルブレードディスクなどを外す際は、ワークボールまたはステンレス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、ディスク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、ワークボールまたはステンレス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、ディスクなど金属の破損、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)



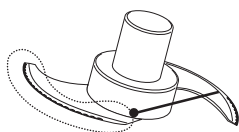
- 万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグをコンセントから抜いて販売店に相談する。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



- 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、メタルブレードやディスク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。メタルブレードやディスクの
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)



■ 食材を取り出す際は、スパチュラなどで取り出す。

(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

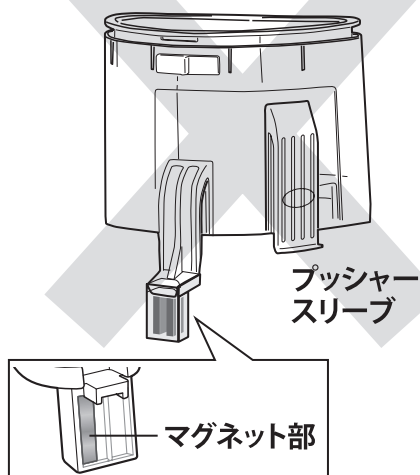


警告

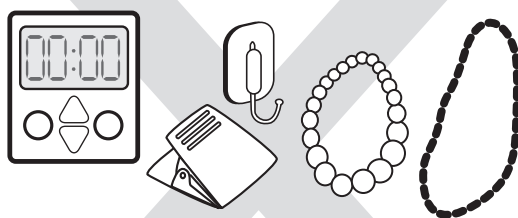
モーターベースのタワー上部にはマグネットやマグネットを内蔵する製品およびプッシャースリーブをワークボールやステンレスワークボールをセットする目的以外に近づけない。

タワー上部内にあるスイッチが誤作動を起こす恐れがあります。
(けがの原因)

マグネット部を本体にセットする時以外にタワー部へ近づけない。



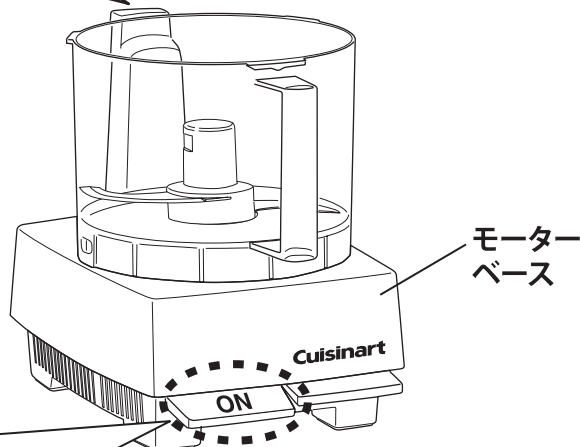
磁気を帯びているものはすべてタワー上部には近づけない。



背面にマグネットがついている、
キッチンタイマー
マグネット
マグネットクリップ

マグネットが
使用されている
ネックレスや
ブレスレット

タワー上部

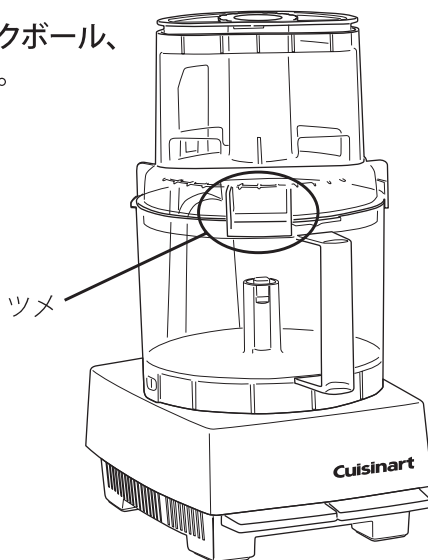


ONスイッチを押した状態のままで、カバーを外して、作業を行わない。

お願い

- モーターベースにワークボール、ステンレスワークボール、カバーをセットしたまま収納しないでください。スイッチ機構の誤作動の原因となります。収納するときには、右図のようにカバーのツメを外しておきます。

- 収納する際は、水分をしっかりとふき取る。
(故障の原因)



- 設置場所について

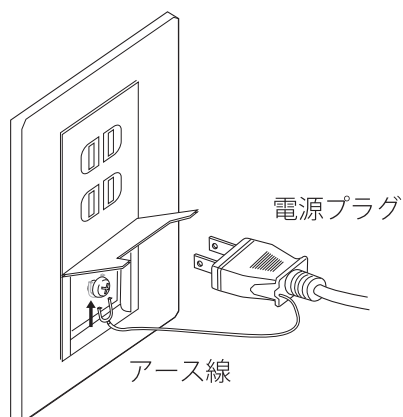
モーターベースと電源コードは水のかからないところに据え付けてください。

- 電源の設置について

アース線をアース端子に接続します。電源プラグをコンセントに差し込みます。

本機の電源は、専用漏電遮断器付きサーキットブレーカー、もしくはそれと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

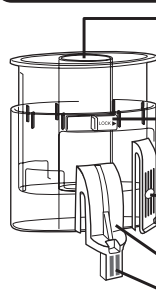
アース配線がされたコンセントをご使用下さい。アースは法令により、電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。



※使用時以外は電源プラグを抜いておく。

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スライスするときや、小さな材料を作動中にいれるときに使用します。

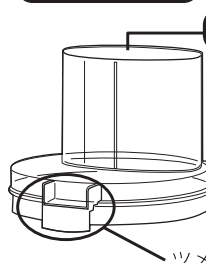
ロックボタン
プッシャースリーブの内側と外側を固定するとき Lock→の向きに動かします。

プッシャースリーブをG用カバーの投入口から外すときは、この部分を押さえながら上に引き上げると外れます。

プッシャースリーブをG用カバーに固定します。

マグネット部

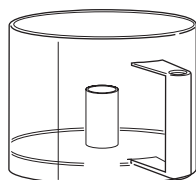
G用カバー



投入口

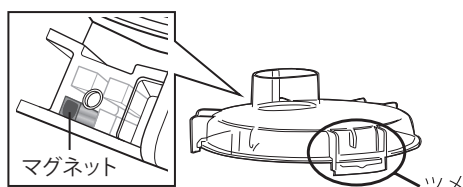
ツメ

ワークボール



容器4.2リットル

S用シンプルカバー



マグネット

ツメ

ステンレスワークボール

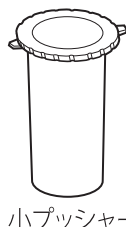


容器4.2リットル

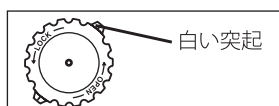
付属品



ディスク
ハンドル

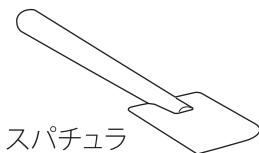


小プッシャー



白い突起

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

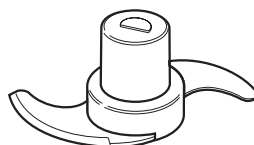


スパチュラ

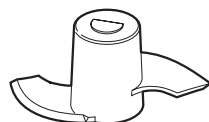


クリーナー

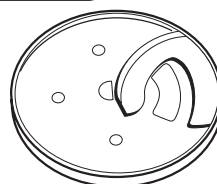
メタルブレード



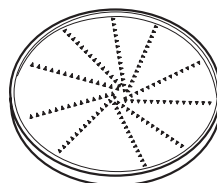
ドゥブレード



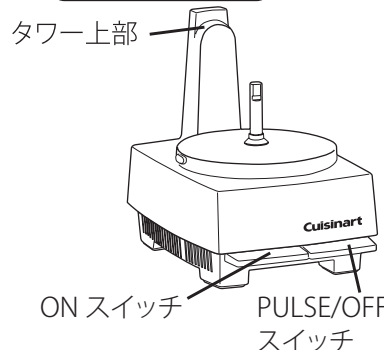
1mmスライサー



おろし金



モーターベース



タワー上部

ON スイッチ

PULSE/OFF
スイッチ

07

各部のなまえ

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、30分程度間隔をあけてから使う。

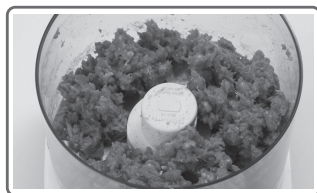
使用後はお手入れをしっかりとる。故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。

禁止食材は使わない。故障・破損の原因。

切る・刻む

最も利用頻度の高い刃。

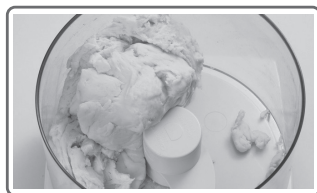
野菜のみじん切りやお肉のミンチ、ナッツ類のペーストなど広範囲に渡り、使用できます。



こねる

パン生地やうどん、ピザ生地などの専用の刃です。

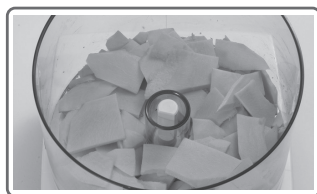
生地こねは時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を圧倒的に短縮する事ができます。



薄切り

野菜のスライス専用のスライサーです。

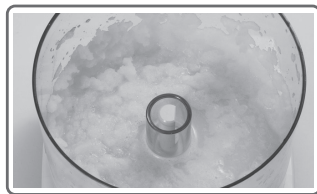
キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが難しいピーマンやカボチャなどのスライスも切り口を崩すことなくきれいな仕上がります。



おろす

おろし専用のスライサーです。

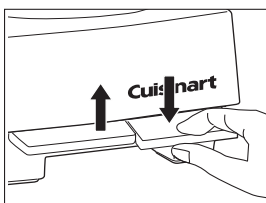
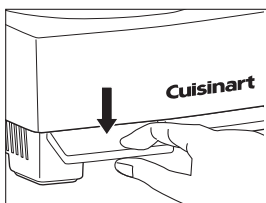
大根やりんご、粉チーズなどを短時間でおろすことができます。きめの細やかな仕上がりは料理を一層引き立てます。



スイッチ操作

ON [連続運転]

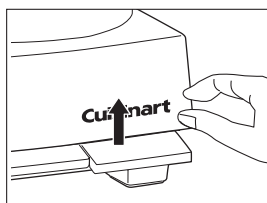
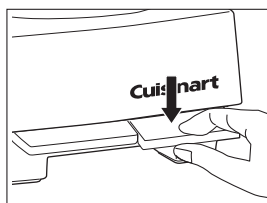
ON スイッチを下に「カチッ」というまで押し下げると連続運転します。止めるときは、PULSE/OFF スイッチレバーを押します。



PULSE [断続運転]

PULSE/OFF スイッチレバーを下に押さえている間だけスイッチが入り作動します。指を離すと自動的にスイッチレバーが OFF に戻り作動が止まります。

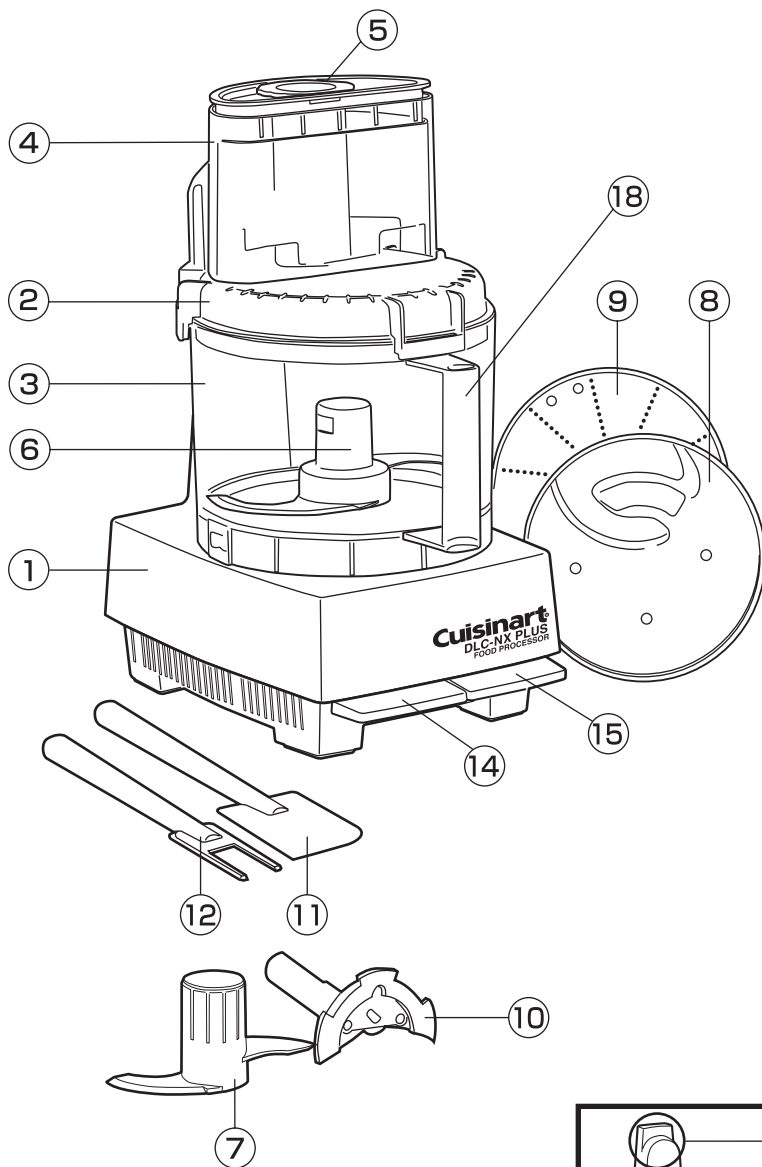
スイッチレバーを1秒間隔くらいで下に押し下たり離したりする動作を断続運転と呼びます。材料をかくはんしながら粗のみじん切りにしたり、容器の中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。ON(連続運転)では水分が出てしまう玉ねぎのみじん切りなどの調理に使います。



各部のなまえ (付属品一覧)

09

各部のなまえ (付属品一覧)



品番:DLC-NXJ2PG

[本体]

① モーターベース

[部品]

② G用カバー (カバー)

③ ワークボール

④ プッシャースリーブ

⑤ 小プッシャー

⑥ メタルブレード (アタッチメント)

⑦ ドUBLEブレード (アタッチメント)

⑧ 1mmスライサー (アタッチメント)

⑨ おろし金 (アタッチメント)

⑩ ディスクハンドル (アタッチメント)

[付属品]

⑪ スパチュラ

⑫ クリーナー

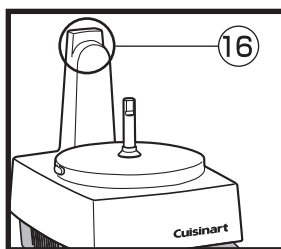
[各部の呼名]

⑭ ONスイッチ

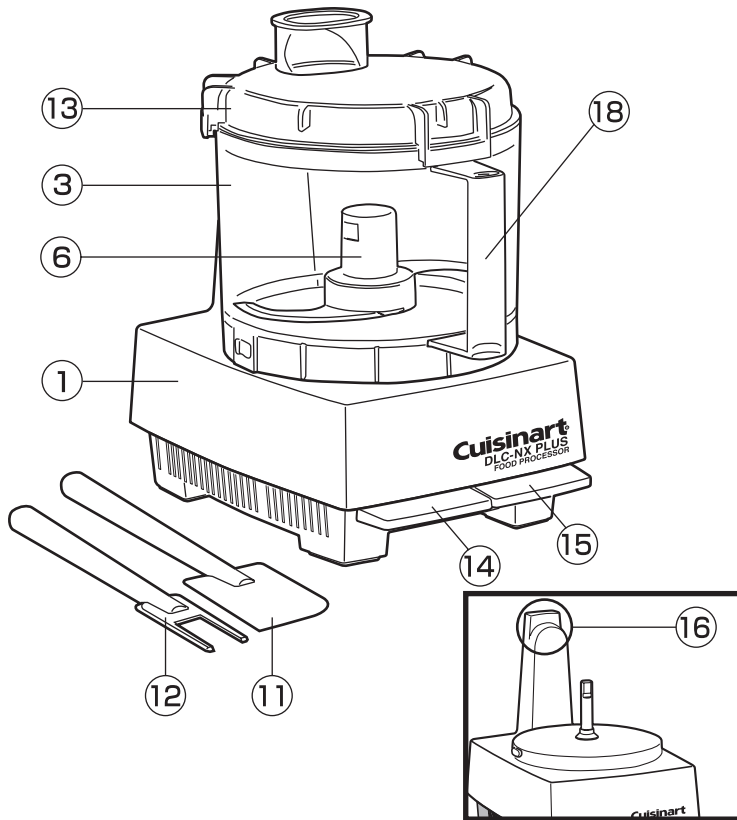
⑮ PULSE/OFFスイッチ

⑯ タワー上部

⑰ 取っ手



各部のなまえ (付属品一覧)



品番:DLC-NXJ2PS

[本体]

① モーターベース

[部品]

③ ワークボール

⑥ メタルブレード (アタッチメント)

⑬ S用シンプルカバー (カバー)

[付属品]

⑪ スパチュラ

⑫ クリーナー

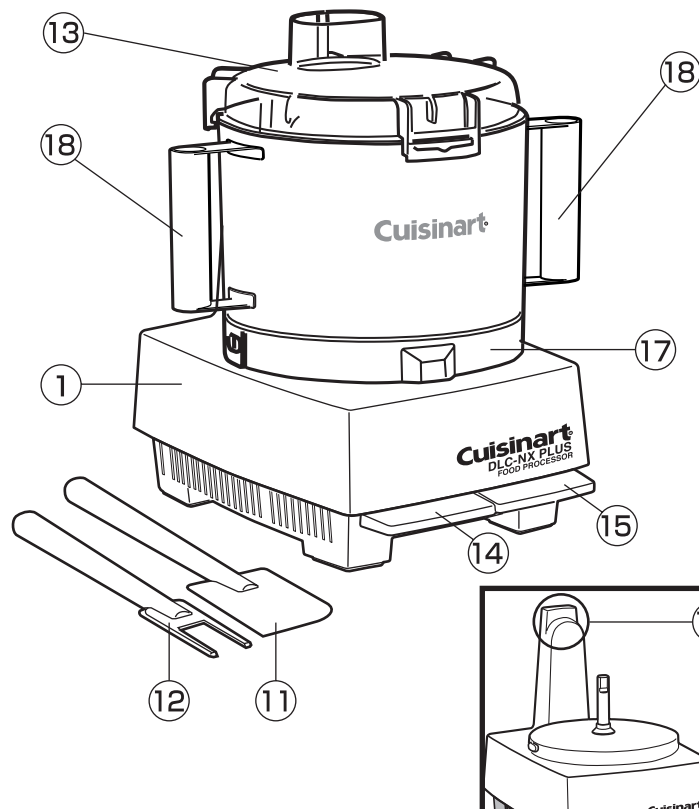
[各部の呼名]

⑭ ONスイッチ

⑮ PULSE/OFFスイッチ

⑯ タワー上部

⑰ 取っ手



品番:DLC-NXJ2SS

[本体]

① モーターベース

[部品]

⑥ メタルブレード (イラストでは表現されていません)

⑬ S用シンプルカバー (カバー)

⑰ ステンレスワークボール

[付属品]

⑪ スパチュラ

⑫ クリーナー

[各部の呼名]

⑭ ONスイッチ

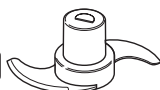
⑮ PULSE/OFFスイッチ

⑯ タワー上部

⑰ 取っ手

10

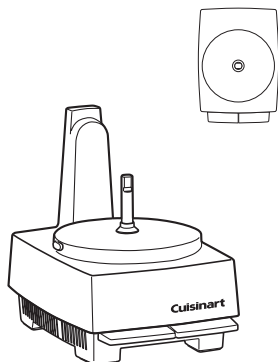
各部のなまえ (付属品一覧)



ブレードのセットの仕方(DLC-NXJ2PG) メタルブレードとドゥブレードのセット方法は同じです。

1

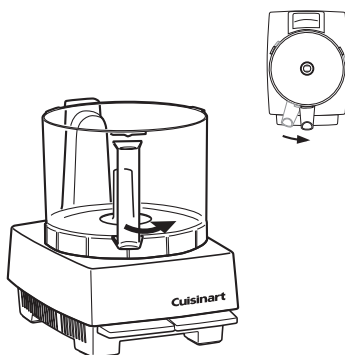
本体を安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ作動しません。

2

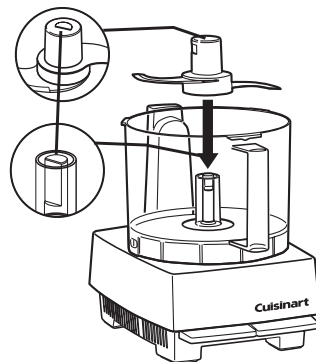
ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

3

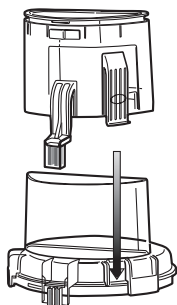
ブレードをセットします。ブレードの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



※ この時点ではまだ作動しません。

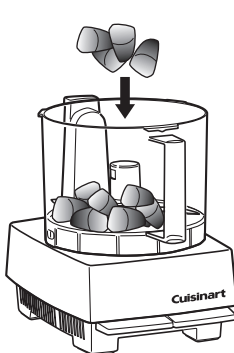
4

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

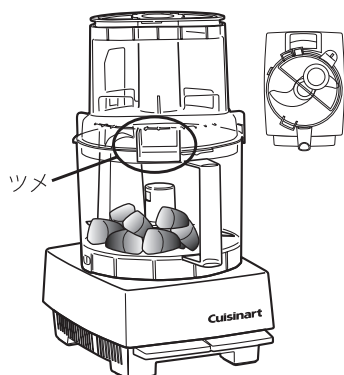
ワークボールに材料を入れます。



※ この時点ではまだ作動しません。

6

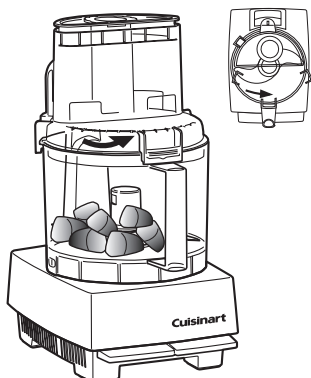
G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



※ 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。



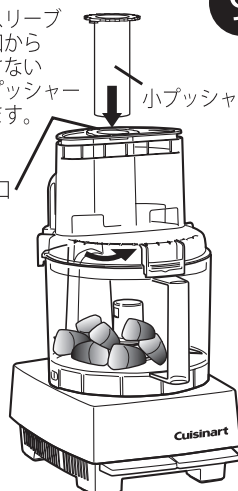
※ この時点ではまだ作動しません。

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。

細口投入口

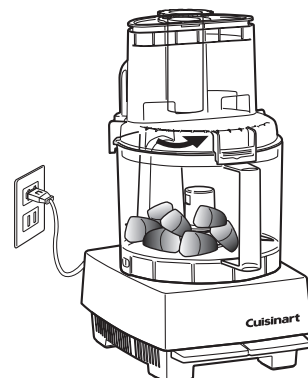
小プッシャー



※ 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。

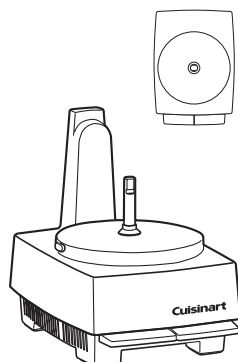


※ 本体が作動します。

ブレードのセットの仕方(DLC-NXJ2PS／DLC-NXJ2SS) メタルブレードとダブルブレードのセット方法は同じです。

1

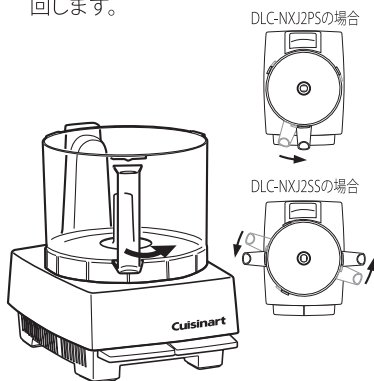
本体を安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ動作しません。

2

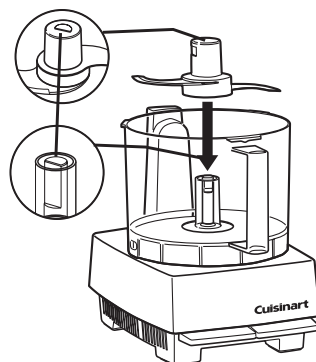
ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

3

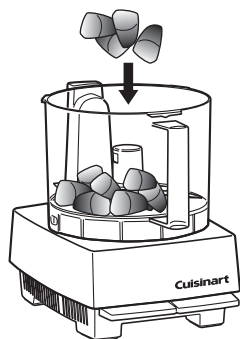
ブレードをセットします。ブレードの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



※ この時点ではまだ動作しません。

4

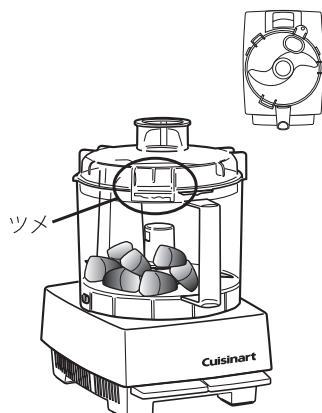
ワークボールに材料を入れます。



※ この時点ではまだ動作しません。

5

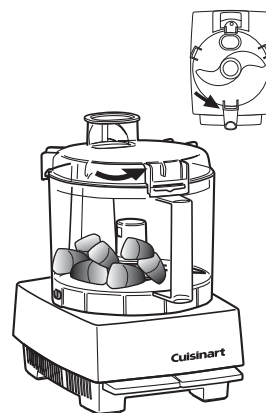
S用シンプルカバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



※ この時点ではまだ動作しません。

6

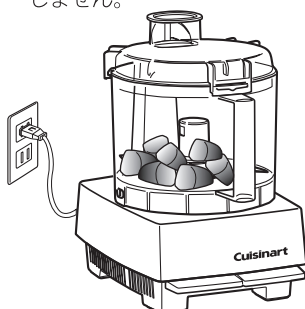
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

7

電源プラグをコンセントに差し込みます。ワークボール、S用シンプルカバー、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。

DLC-NXJ2SSも1~7まで同様の手順でブレードのセットを行ってください。

⚠ 注意

ワークボールの中にあるセンターボールの高さ以上、食材を入れない様をお願いします。特に水分を含む食材の場合、モーターの軸をつたって、モーターベースに付着し、モーターベースの中に入り込む可能性があり、モーターの故障の原因にもなります。万一、モーターベースに食材が付着した場合はすぐにふき取る様をお願いします。

12

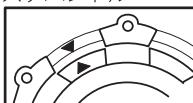
使い方
メタルブレード・ダブルブレードのセットの仕方

使い方

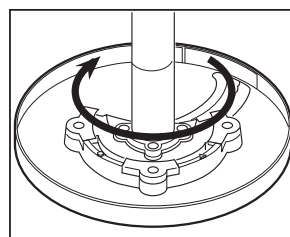
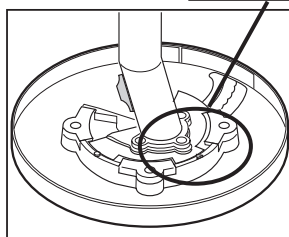
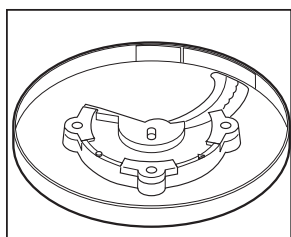
スライサーの取付けかた

スライサーは刃を下にして水平に置きます。刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。

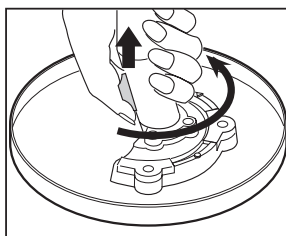
スライサーのプラスチック部にある▼印と、ディスクハンドルの▲印を合わせて差し込みます。



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」とロックする音がするまで回してください。



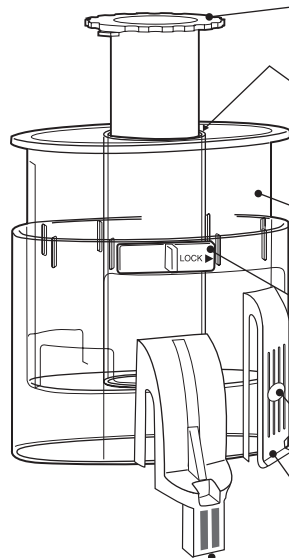
ディスクハンドルを外すとき
スライサーを平らな所に置きます。ディスクハンドルに付いているつまみを上に引き上げながら反時計回りに回して外します。



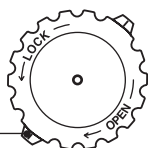
プッシャースリーブ

13

使い方—スライサーの取り付け方／プッシャースリーブ



白い突起



小ブッシャー

細口投入口に入れた食材を押さえるときに使用。底の小さな穴は水や油を一定の速度で入れるときに利用する。上部の白い突起をLOCK→の向きに回すと、大ブッシャーに固定できる。

細口投入口

にんじん、きゅうりなどの細い野菜をディスクでスライスするときや、小さな食材を作動中に入れるときに使用する。

大ブッシャー

投入口に入れた食材を押さえるときに使用する。外側のプッシャースリーブとは一体で、取り外しはできない。

ロックボタン

大ブッシャーをプッシャースリーブに固定するときLOCK→の向きに動かす。

スリーブ

G用カバーに「カチッ」と音がするまで押し込んで使用する。プッシャースリーブがG用カバーに正しくセットされていないと作動しない。

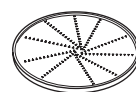
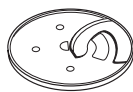
マグネット部

P5をご確認ください。

プッシャースリーブをG用カバーから外すときは、この部分を押さえながら上に引き上げる。

開閉レバー

プッシャースリーブとG用カバーをロックする。



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)

- 本体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。
- 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。
- スライサーをセットします。スライサーの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。

スライサーの天面の中心の○マーク

※ この時点ではまだ作動しません。
- 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
- 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

※ この時点ではまだ作動しません。
- 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。

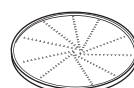
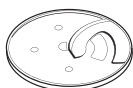
※ この時点ではまだ作動しません。
- プッシャースリーブの外側をG用カバーの投入口に「カチッ」と音がするまで押し込みます。

G用カバーの投入口から材料を入れます。
- 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。

※ この時点ではまだ作動しません。
- 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)

上図のように楕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。

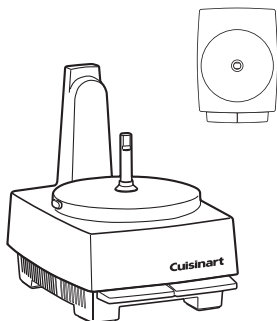
※ 本体が作動します。



スライサーのセットの仕方 (G用カバーの細口投入口に食材を入れる場合)

1

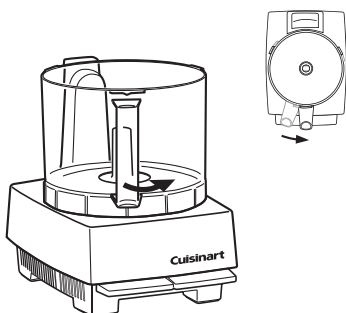
本体を安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ作動しません。

2

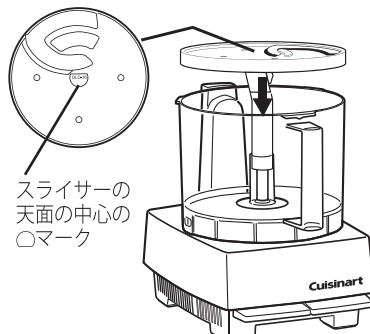
ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

3

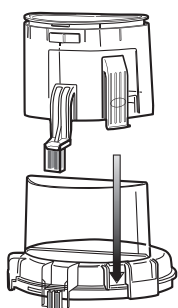
スライサーをセットします。スライサーの天面の○マークとモーター軸の形状に合わせてセットします。



※ この時点ではまだ作動しません。

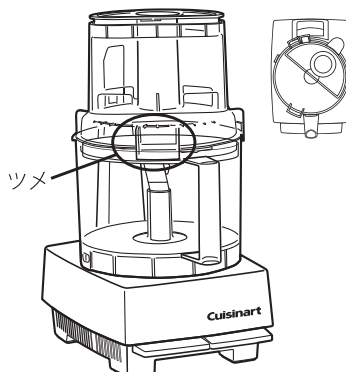
4

プッシュスリーブを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

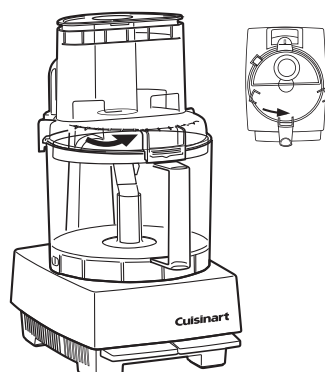
G用カバーのツメを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

6

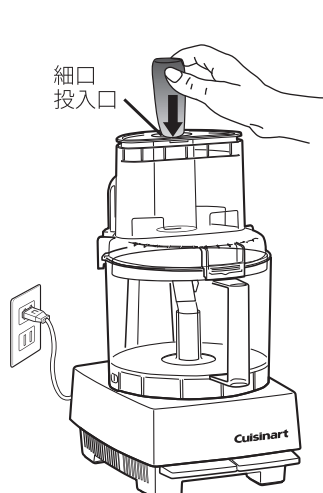
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ この時点ではまだ作動しません。

7

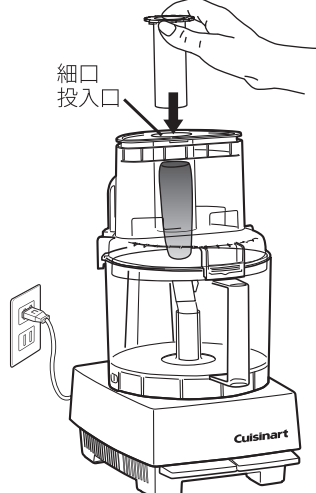
電源プラグをコンセントに差し込みます。材料を細口投入口に入れます。



※ 本体が作動します。

8

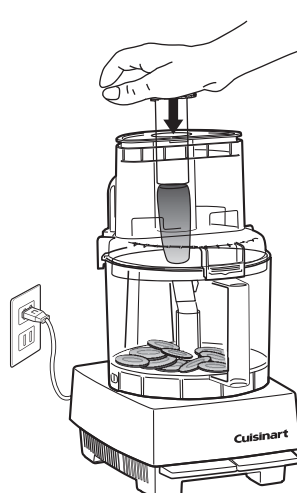
小プッシャーを細口投入口に差し込みます。



※ 本体が作動します。

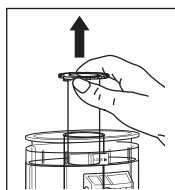
9

小プッシャーを軽く押さえスイッチレバーをONにして連続運転にします。



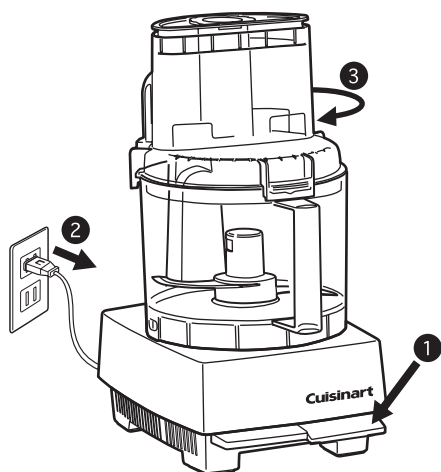
※ 本体が作動します。

続けて同じ作業をするとき



スモールプッシャーを外し、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

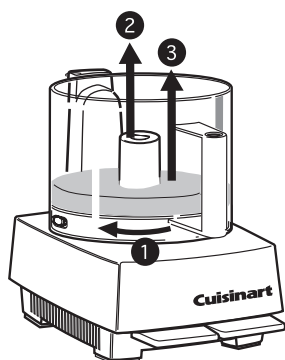


⚠ 注意

- 本体の ON スイッチが必ず「OFF」の状態になっていることを確認して電源コードを抜いてから、カバーを開ける。
(ケガの原因)
- 食材の取り出しの際には、必ず ON スイッチを「OFF」にし、電源プラグを抜いておきます。
- カバーの開閉で運転操作は絶対にしない。
(ケガ及び故障の原因)
- ワークボールもしくはステンレスワークボールとカバーを一緒に外さない。
(ロックの破損の原因)

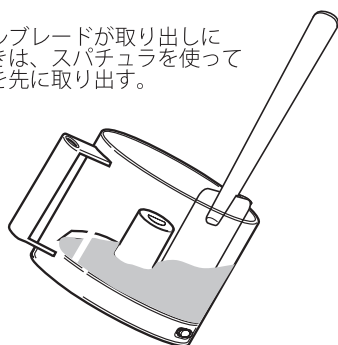
- ① スイッチをOFFにします。回転が完全に停止した事を確認します。
- ② 電源プラグをコンセントから抜きます。
- ③ G用カバーまたはS用シンプルカバーを外します。ワークボールまたはステンレスワークボールとG用カバーまたはS用シンプルカバーを一緒に外さないでください。スイッチ機構の破損の原因になります。

●メタルブレードの場合

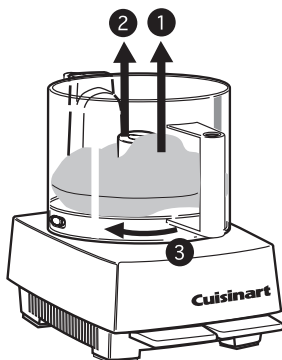


- ① メタルブレードは、抜かずにそのままワークボールまたはステンレスワークボールごとモーターベースから外します。
- ② メタルブレードを取り出します。
- ③ 食材を取り出します。

メタルブレードが取り出しにくときは、スパチュラを使って食材を先に取り出す。

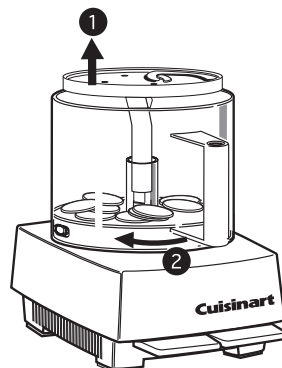


●ドゥブレードの場合



- ① 生地を取り出します。
- ② ドゥブレードを取り出します。
- ③ ワークボールまたはステンレスワークボールを外します。

●ディスクの場合



- 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転に回して、モーターベースから外します。

⚠ 注意

- メタルブレードは鋭利で危険です。外すときは指などをすばらせてケガをしないように注意する。
- ワークボールもしくはステンレスワークボールにメタルブレードやドゥブレードをセットしたまま、決してワークボールを傾けたり、逆さにしないでください。メタルブレードが外れて、ケガの原因になります。

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、せん切り、スライスなど、包丁やすり鉢の代わりに料理の下ごしらえをする電気調理器具。

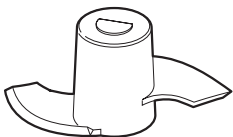
しかも時間のかかる根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いメタルブレードを使って材料とその準備を簡単に記載します。

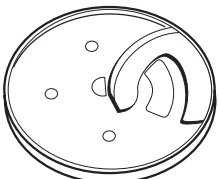
メタルブレード 最大量と最小量のめやす

ワークボールもしくはステンレスワークボールの壁面に付いたままの食材は、メインスイッチを「OFF」にして、カバーを外して必ずスパチュラで中に落とす。

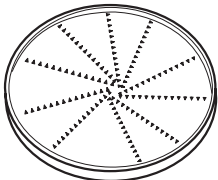
			作り方のポイント	
ごま	最大量	1kg	状態	ごまは煎っておく。
	時間	20秒	5分すり	乾いたワークボールもしくはステンレスワークボール、メタルブレードで行う。
	時間	30秒	7分すり	
パセリ	最大量	200g	みじん切り	洗ってよく水気を切り、茎を取り除き、葉の部分だけを連続運転でみじん切りにする。ワークボールもしくはステンレスワークボールの水気もきれいにふいておくこと。
	時間	15秒		
	最小量	1g		
	時間	10秒		
ホールトマト	最大量	1.6kg	ピューレ	連続運転でピューレ状になるまで。
	時間	30秒		
	最小量	200g		
	時間	10秒		
ポタージュ	最大量	1.8kg	ピューレ	野菜類は3cm角に切ってやわらかくなるまで煮て、連続運転でピューレ状にする。分量は生野菜の状態のもの。
	時間	3分		
牛肉角切り	最大量	1kg	ミンチ	3cm角に切り、長めの断続運転を4～5回してから連続運転で好みの細かさにする。筋の多い肉は半冷凍にしておくときれいに切れる。
	時間	15秒		
	最小量	20g		
	時間	5秒		
いわし	最大量	1kg	つみれ	頭・内臓・骨を取り除き、3cm長さに切り、断続運転を3～4回してから連続運転で好みのすり身にする。
	時間	20秒		
	最小量	100g		
	時間	10秒		
生いか(するめいか胴部)	最大量	1kg	すり身	3cm長さに切り、断続運転を3～4回してから連続運転で好みのすり身にする。
	時間	1分		

モーター軸部分に食材があふれ出す場合は、食材の量が多いことが考えられます。製品の故障原因にもなりますので、食材の量を減らして作業してください。

ドゥブレード パン生地	材 料	分 量	時 間	作 り 方 の ポ イ ン ト
	小麦粉	1kg	2分30秒 ～3分	連続運転 水分を下記の時間を目安にゆっくりと注ぐ。 1分20秒～1分30秒

スライサー（ディスク）せん切り	材 料	分 量	作 り 方 の ポ イ ン ト
	キャベツ	1kg	投入口に入る大きさに切って入れ、 連続運転にしてプッシャーを軽く 押さえながら切る。

分量はワークボールに収まる最大量です

おろし金（ディスク）せん切り	材 料	分 量	作 り 方 の ポ イ ン ト
	大根	1.5 kg	皮をむき、投入口に入る大きさに 切って入れ、連続運転にしてプッシャー を軽く押さえながらおろす。
	生姜	1.8 kg	皮をむいて3cm角に切り、細口投入口に 入れ、小プッシャーで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、コーヒード、大豆、煮干し、ロックアイス（その他氷含む）、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。ナッツ類などの粉砕。



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分)
- 7 分割・ベンチタイム (約5～10分)
- 8 二次発酵 (約30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。材料は正確に量らないと、生地がふくらまなかったり、焼き色がつきにくくなったりします。



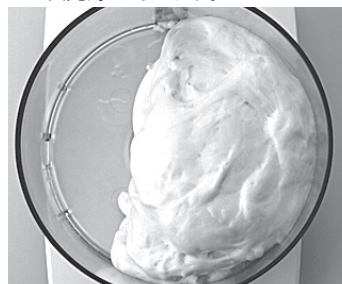
ポイント4

水分は回転させながら投入

水分はスイッチを入 (ON) のまま細口投入口から少しづついれていくのがポイントです。



こね上がった後、ワークボールの中で一次発酵ができます。



ポイント2

ドライイーストは水に溶いてから

規程の水分量の中からあらかじめ水に溶いておきましょう。短時間でこねあげるため、生地になじみやすくするためです。



室温は15～35℃で約30分

ポイント3

小麦粉の最大量は1.0kgまで

粉の最大量は1.0kgまでです。規程の分量以上だと、ブレードに生地がからまったり、うまくこねられないことがあります。



ポイント5

水分量は粉量に対して58%を目安

粉量に対して58%を越えると生地が刃にからまったり、モーター停止の原因となる場合があります。

粉500gの場合	全水分量290ml
粉700gの場合	全水分量406ml
粉1.0kgの場合	全水分量580ml

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) を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることによって、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。

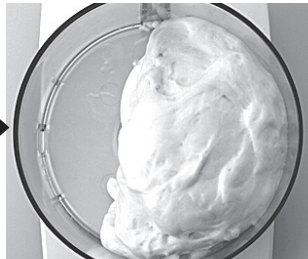


2 パンやピザなどの生地づくり

イースト以外の材料はすべてワークボールの中にいます。油脂もフードプロセッサーでは先入れとなります。

回転させながらゆっくり水分を入れていきます。

ワークボールの中をだんご状にコロコロ回ったら完成。



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て、ワークボールやドゥブレードに絡まる場合がありますので、水分の入れ過ぎにご注意ください。



お手入れ

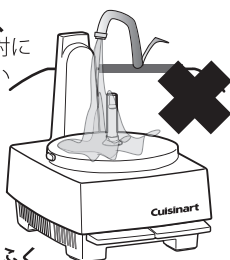
故障・劣化の原因となります

●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。汚れはフキンでふき取ってください。

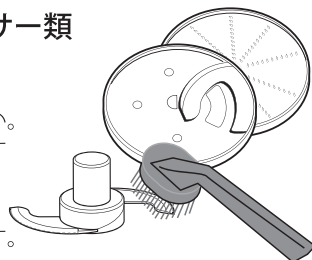
⚠注意

よく絞ったふきん等でふく。



●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良い方法です。洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かしてからしまします。



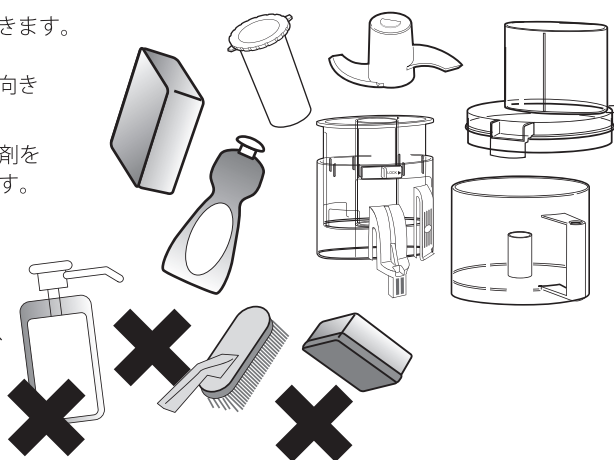
●ワークボール、G用カバー、プッシュースリーブ、S用シンプルカバー、ドゥブレード

モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。食器洗い機でも洗えます。食器洗い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ます。よく水洗いして乾かしておきます。

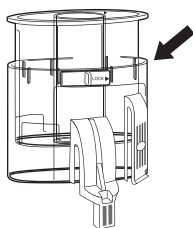
⚠注意

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。



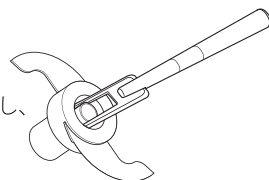
●プッシュースリーブ

プッシュ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、びん洗いの細いブラシ等で洗うのがおすすめです。よく水洗いして乾かしておきます。



●クリーナーの使い方

メタルブレードやドゥブレードの内側は、クリーナーを使って内側に入り込んだ食材を取り出し、水洗いしてください。

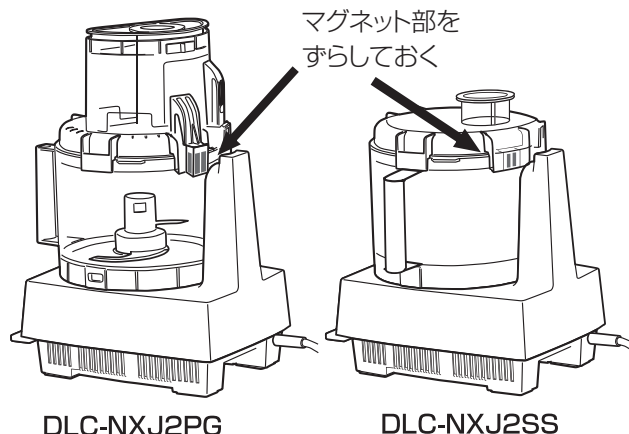


しまいかた

- 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。図のようにカバーを少しずらしておきます。ワークボールもしくはステンレスワークボールは取手をモーターベースの正面にして収納します。

⚠注意

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く。メタルブレードや1mmスライサー、おろし金等のディスク類は、安全な場所に保管すること。特に、お子様の手の届かない所にしまってください。



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30ページをご覧ください。

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用カバー、プッシュスリーブが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。 11P～15Pの組み立て方をご参照ください。
	スイッチ機構が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社カスタマーサービス係にご相談ください。
	シンプルカバー、プッシュスリーブが壊れている。 (マグネットが外れている) * P5 をご参照いただき、マグネットがついているか確認してください。	本体をお買い求めいただいた販売店にて部品をお求めください。
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。	小さく切り直して入れてください。
	粘り気の強い食材を処理していませんか。	粘り気の強い食材の処理には適していません。
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。 (* サーマスタットの働き)	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
食材(液体)が溢れる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
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場合があります。 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、モーターが過熱されると、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。

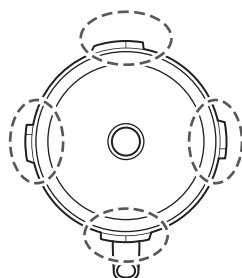


モーターの過熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

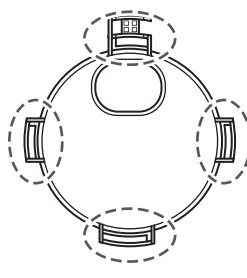
部品購入時のご注意

部品を一部、またはセットで交換した場合、プラスチックの噛み合わせの問題でカバーの開け閉め等が固い場合があります。その場合は、噛み合わせの部分に離型油(オリーブオイル、なるべく酸化しにくい性質のサラダ油)を適量塗布してください。

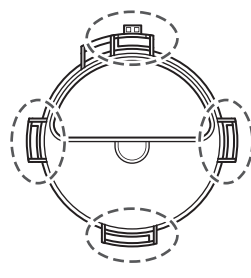
- ご使用前に適量を塗布して何回か使用すると、カバーの開け閉めが円滑になります。
- 新品時にも洗浄の仕方によっては固くなる場合がありますので、同様の方法で、離型油を塗布してください。



ワークボール



シンプルカバー



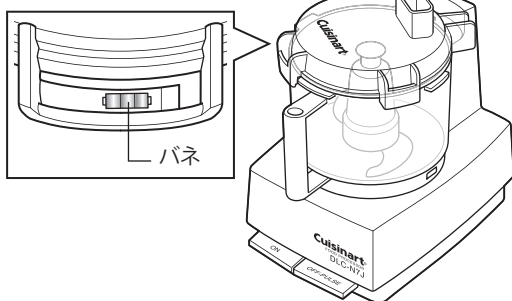
G用カバー

カバーの開け方・閉め方

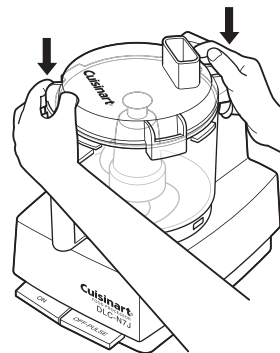
カバーを開け閉めするときは次の説明を参考に、正しい位置を両手で持ってください。

■ シンプルカバーの開け方・閉め方

- 1 シンプルカバーのバネを確認します。
シンプルカバーのCuisinartロゴが手前に見えるようにします。ロゴの近くの接合部に金属製のバネがあることを確認してください。

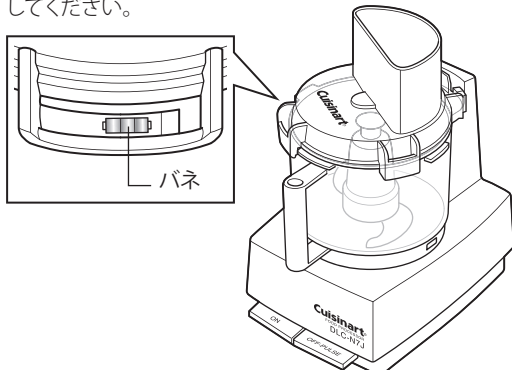


- 2 バネが付いている接合部と、その対角線上にある接合部を必ず両手で持ち、カバーを開け閉めします。



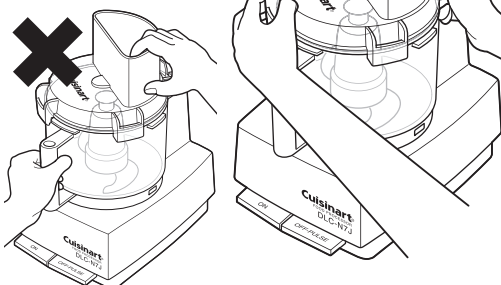
■ G用カバーの開け方・閉め方

- 1 G用カバーのバネを確認します。
G用カバーのCuisinartロゴが手前に見えるようにします。ロゴの近くの接合部に金属製のバネがあることを確認してください。



- 2 バネが付いている接合部と、その対角線上にある接合部を必ず両手で持ち、カバーを開け閉めします。

- 投入口を持って開け閉めしないでください。

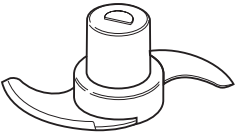
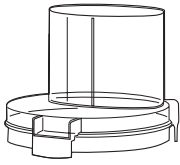
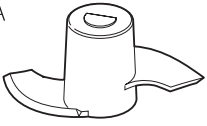
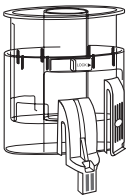
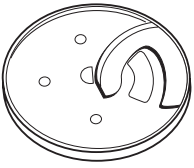
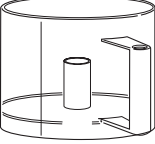
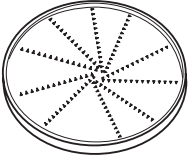
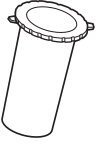
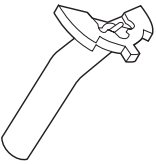


品名：フードプロセッサー 形名：DLC-NXJ2PG

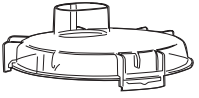
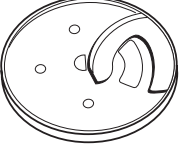
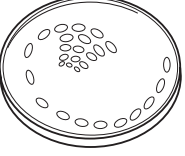
定格電源	AC100V 50Hz / 60Hz
定格消費電力	370/480W
回転数（無負荷時）（約）	1,500・1,800 回／分（50/60Hz）無負荷時
容量（約）	4.2L
定格時間	連続 30 分
電源コード（約）	長さ 1.8m
大きさ（約）	幅 22.0× 奥行き 32.0× 高さ 44.0cm
質量（約）	9.8kg（本体＋メタルブレード装着時）

●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、商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商品と多少異なります。

●追加部品購入

メタルブレード DLC-301BI 	G用カバー DLC-NXCG2 
ドUBLEブレード DLC-309A 	プッシャースリーブ DLC-NXPS2 
スライサー（1mm） DLC-341CH 	ワークボール DLC-NXWBP 
おろし金 DLC-335CH 	小プッシャー DLC-NXSP 
ディスクハンドル DLC-339A 	スパチュラ DLC-302  クリーナー DLC-303 

●別売り部品購入

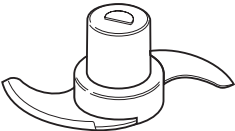
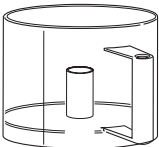
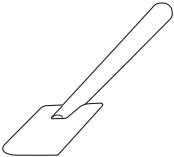
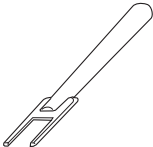
シンプルカバー DLC-NXCS2 
スライサー（2/4mm） DLC-342CH / DLC-344CH 
ミディアムシュレッダー DLC-337CH 

品名：フードプロセッサー 形名：DLC-NXJ2PS

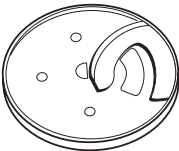
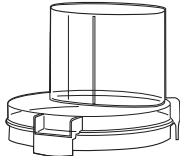
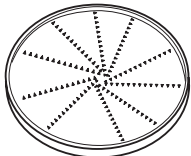
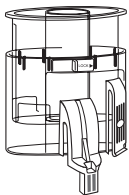
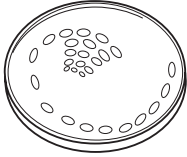
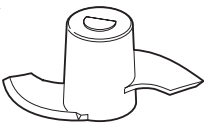
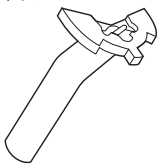
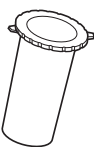
定格電源	AC100V 50Hz / 60Hz
定格消費電力	370/480W
回転数(無負荷時)(約)	1,500・1,800 回/分 (50/60Hz) 無負荷時
容量 (約)	4.2L
定格時間	連続 30 分
電源コード (約)	長さ 1.8m
大きさ (約)	幅 22.0× 奥行き 32.0× 高さ 34.5cm
質量 (約)	9.2kg(本体 + メタルブレード装着時)

●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、商品の色調は印刷のため、多少異なることがあります。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商品と多少異なります。

●追加部品購入

メタルブレード DLC-301BI	
ワークボール DLC-NXWBP	
シンプルカバー DLC-NXCS2	
スパチュラ DLC-302	
クリーナー DLC-303	

●別売り部品購入

スライサー (1/2/4mm) DLC-341CH / DLC-342CH / DLC-344CH		G用カバー DLC-NXCG2	
おろし金 DLC-335CH		プッシャースリーブ DLC-NXPS2	
ミディアムシュレッダー DLC-337CH		ステンレスワークボール DLC-NXWBS	
ドUBLEレード DLC-309A		ディスクハンドル DLC-339A	
小プッシャー DLC-NXSP			

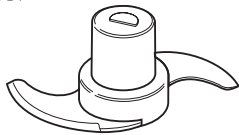
品名：フードプロセッサー 形名：DLC-NXJ2SS

定格電源	AC100V 50Hz / 60Hz
定格消費電力	370/480W
回転数（無負荷時）（約）	1,500・1,800 回／分（50/60Hz）無負荷時
容量（約）	4.2L
定格時間	連続 30 分
電源コード（約）	長さ 1.8m
大きさ（約）	幅 32.0× 奥行き 32.0× 高さ 34.5cm
質量（約）	10kg（本体＋メタルブレード装着時）

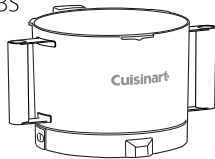
●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

●追加部品購入

メタルブレード
DLC-301BI



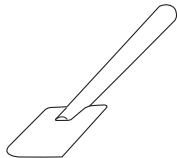
ステンレスワークボール
DLC-NXWBS



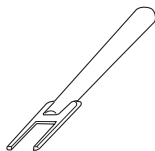
シンプルカバー
DLC-NXCS2



スパチュラ
DLC-302

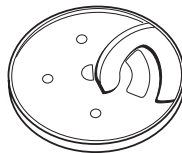


クリーナー
DLC-303

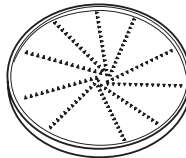


●別売り部品購入

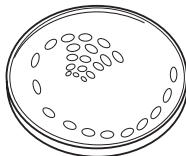
スライサー（1/2/4mm）
DLC-341CH / DLC-342CH / DLC-344CH



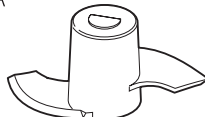
おろし金
DLC-335CH



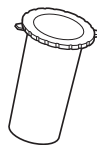
ミディアムシュレッダー
DLC-337CH



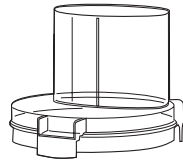
ドUBLEレード
DLC-309A



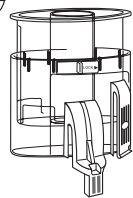
小プッシャー
DLC-NXSP



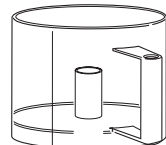
G用カバー
DLC-NXCG2



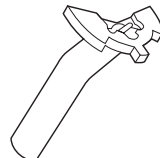
プッシャースリーブ
DLC-NXPS2



ワークボール
DLC-NXWBP



ディスクハンドル
DLC-339A



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(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**
(モーターベースのみ)

※部品(ワークボール、ステンレスワークボール、カバー、
プッシュスリーブ、メタルブレード、ディスクハンドル、
おろし金、1mmスライサーなど)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

製品名	フードプロセッサー
品番	☐ DLC-NXJ2PG ☐ DLC-NXJ2PS ☐ DLC-NXJ2SS
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	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・祝祭日・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。

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。

オフィシャルサイト <http://www.cuisinart.jp>

30

保証とアフターサービス

愛情点検



長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

ご使用の際こんな症状はありませんか

- メインスイッチを「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。

使用中止



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。