

Cuisinart®

FOOD PROCESSOR DLC-N7J

フードプロセッサー
形名：DLC-N7JPG
DLC-N7JPS

● 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

21-23

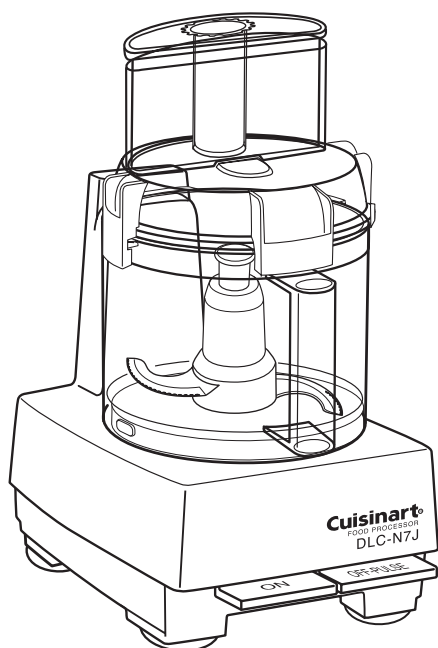
お手入れ

24-25

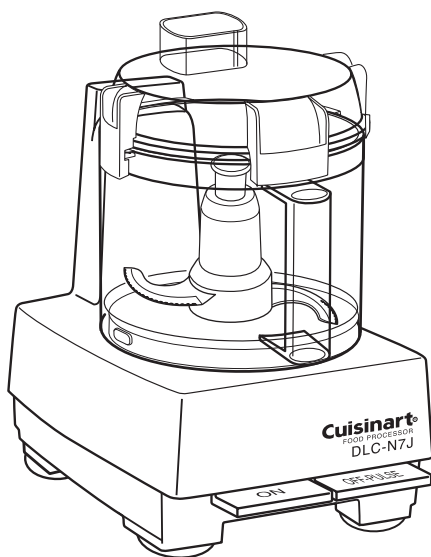
仕様

26

保証とアフターサービス



DLC-N7JPG



DLC-N7JPS

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC-N7J をご購入いただき、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、または修理ご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)



- モーターベースの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)



- ブレード類の回転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)



- ブレード類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)
 - ブレード類を外す際は、ワークボールをモーターベースから外してください。



- ブレード類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、ナイフなどを入れない。
(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、重い物をのせたり、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、ブレード類の
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)



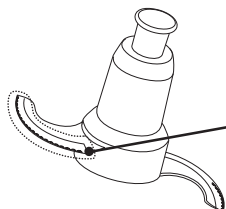
- 万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグ
をコンセントから抜いて販売店、または修理相談窓口にご相談する。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



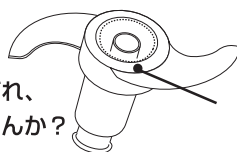
- 部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
(けがの原因)
- 回転が完全に止まってから行ってください。



- 使用前・使用後は必ずモーターベース・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、ブレード類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。ブレード類の損傷に気づいたときは使用を中
止し、新しいものと交換してください。
また、モーターベースやワークボール、カバーなどの破損は、故障・事故の原
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す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・ショート・発火の原因)

安全上のご注意 必ずお守りください

お願い

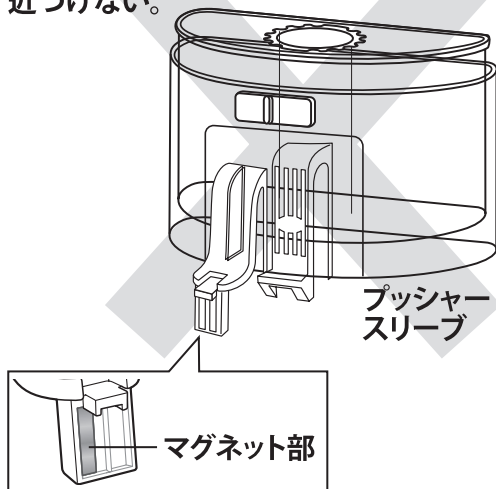


警告

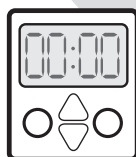
本体のタワー上部にマグネットやマグネットを使用した製品を近づけない。

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上部へ近づけない。

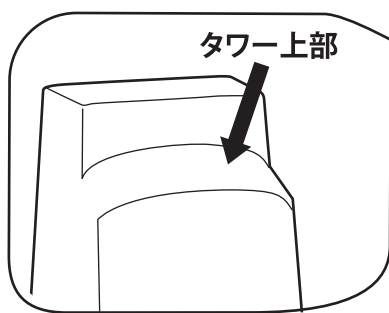


磁気を帯びているものはすべてタワー上部には近づけない。

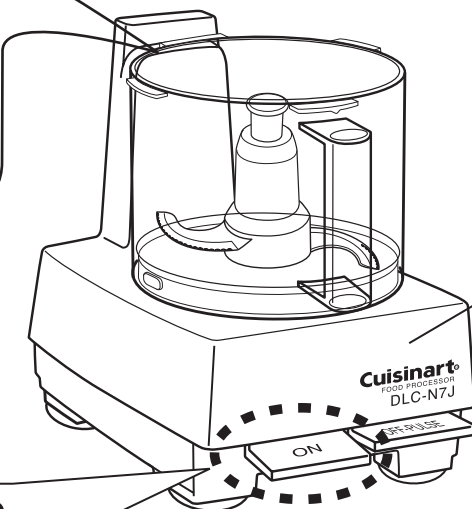


背面にマグネットがついている、
キッチンタイマー
マグネット
マグネットクリップ

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



モーター
ベース

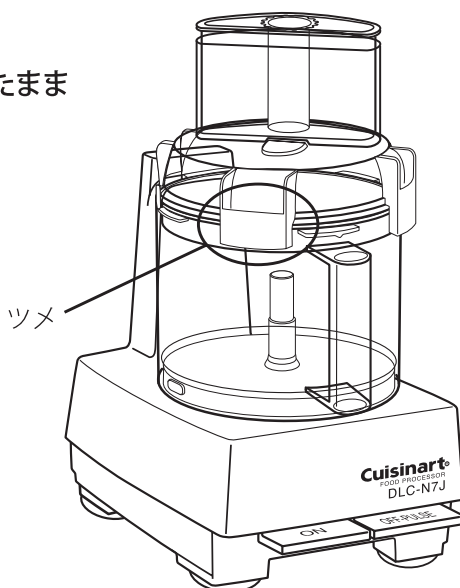


メインスイッチがONの
状態のままで、カバー
を外して、作業を行わない。

お願い

- モーターベースにワークボールまたはステンレスワークボールと、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

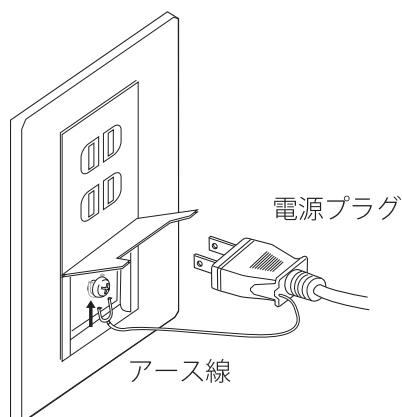
モーターベースと電源コードは水のかからないところに据え付けてください。

- 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。

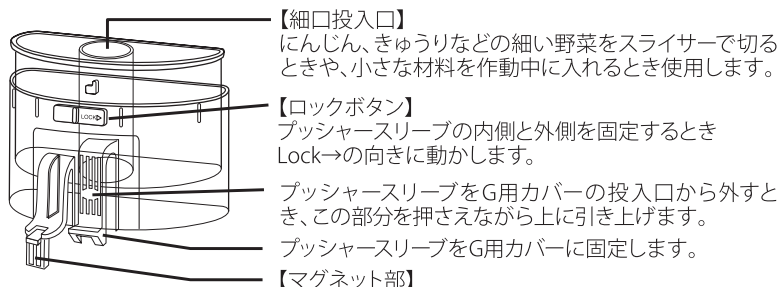
アース配線がされたコンセントをご使用下さい。アースは法令により、電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないでください。



※使用時以外は電源プラグを抜いておく。
(アース線は電源プラグに接続されたままにしてください。)

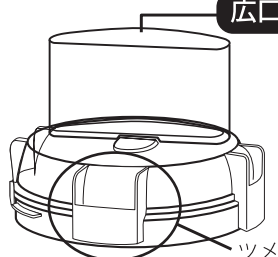
各部のなまえ

プッシャースリーブ



G用カバー

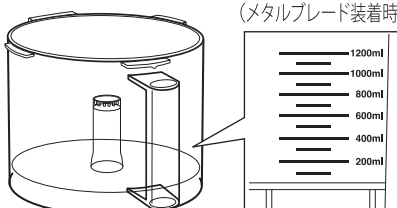
広口投入口



ワークボール

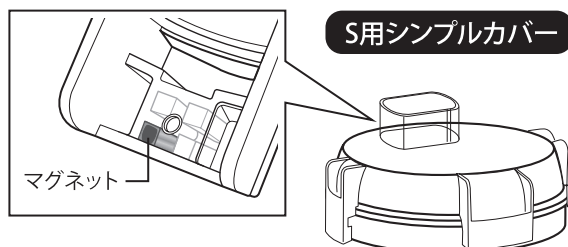
容量:3.0L

最大水分量600ml
(メタルブレード装着時)

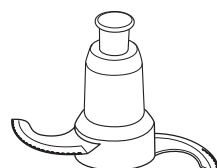


※目盛りはメタルブレード装着時の目安であり、正確な計量を目的としたものではありません

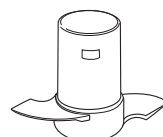
S用シンプルカバー



メタルブレード

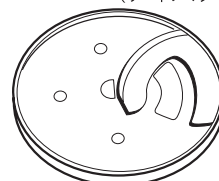


ドゥブレード



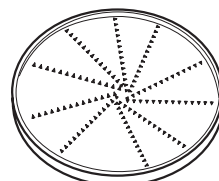
1mmスライサー

(ディスク刃)

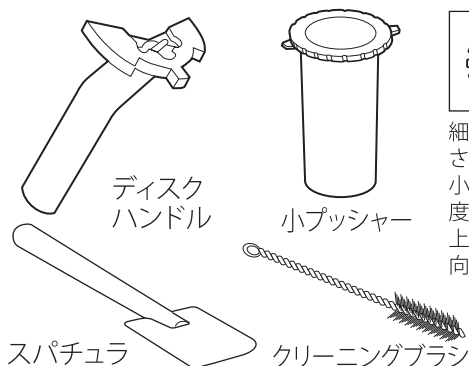


おろし金

(ディスク刃)



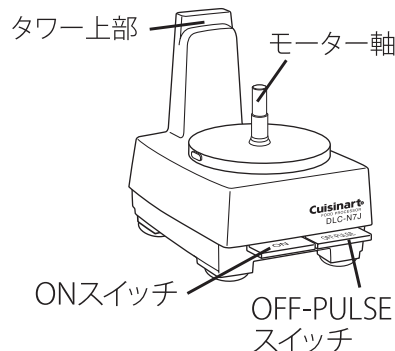
付属品



白い突起

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

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

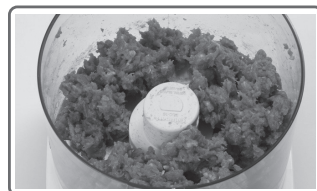


連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合、30分程度間隔をあけてから使う。
使用後はお手入れをしっかりとる。故障・臭い、調理の仕上がりに影響する原因。
禁止食材は使わない。故障・破損の原因。

切る・刻む

最も使用頻度の高い刃

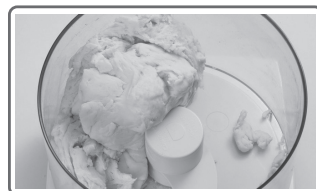
野菜のみじん切りやお肉のミンチ、ナッツ類のペーストなど、幅広く使用できます。



こねる

パンやピザ生地、うどんなど生地こね専用の刃

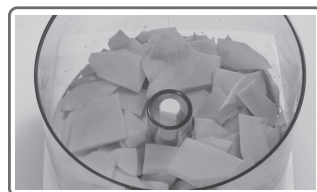
生地作りは手でこねると時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を大幅に短縮することができます。



薄切り

野菜のスライス専用の刃

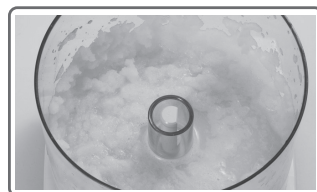
キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが難しいピーマンのスライスも切り口を崩すことなくきれいに仕上がります。



おろす

おろし専用の刃

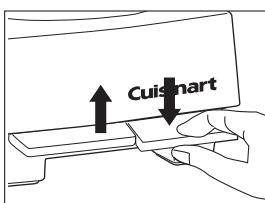
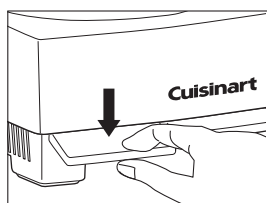
大根やりんごなどを短時間でおろすことができます。きめの細かな仕上がりは料理を一層引き立てます。



スイッチ操作

連続運転(ON)

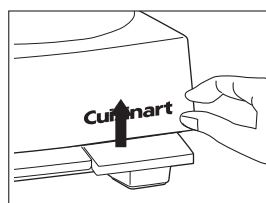
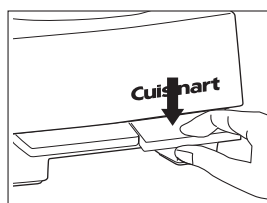
ONスイッチを下に「カチッ」と音がするまで押し下げるとスイッチが入り連続で作動します。止めるときはOFF-PULSEスイッチを下に押しします。



断続運転(PULSE)

OFF-PULSEスイッチを下に押している間だけ作動します。指を離すとOFF-PULSEスイッチが上に戻り作動が止まります。

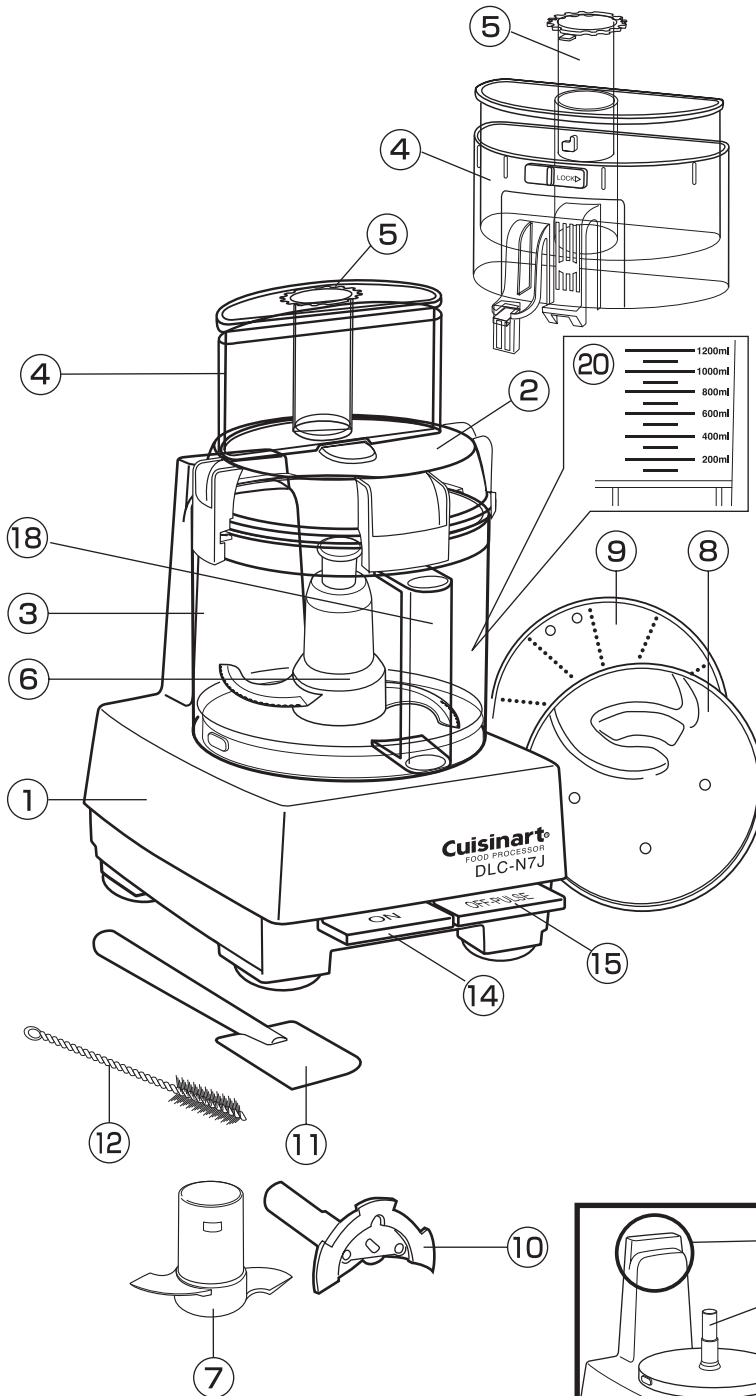
OFF-PULSEスイッチを1秒間隔くらいで押したり離したりする動作を「断続運転(PULSE)」と呼びます。材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、容器の中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。



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-N7JPG

【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 ダブルブレード (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 クリーニングブラシ

【各部の呼名】

⑭ ONスイッチ

⑮ OFF-PULSEスイッチ

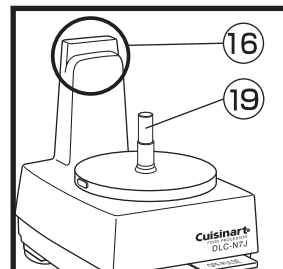
⑯ タワー上部

⑰ 取っ手

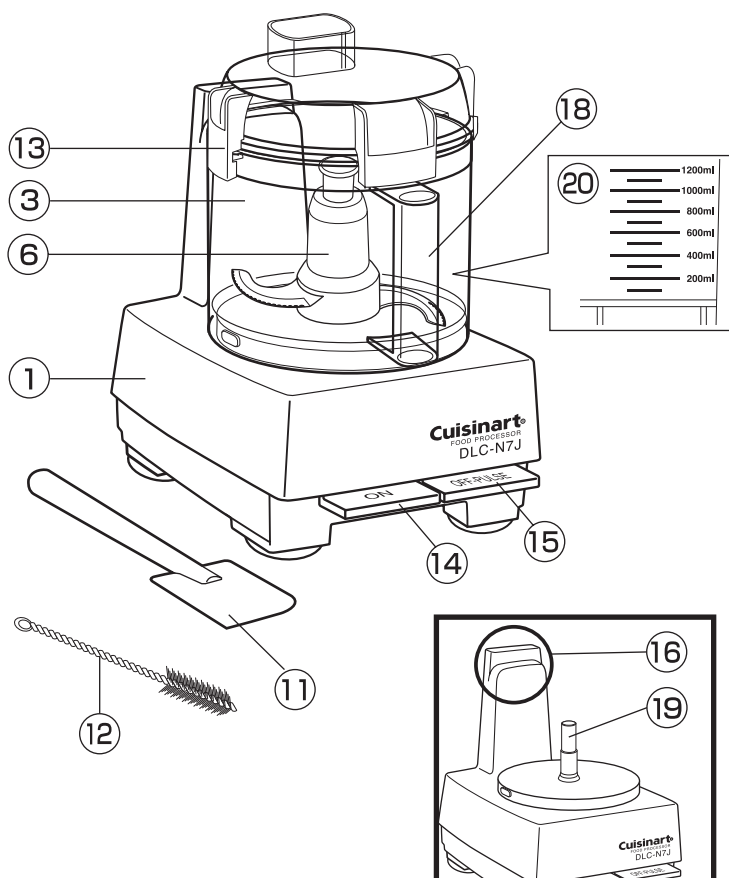
⑱ モーター軸

⑲ 目盛り

(メタルブレード装着時の水位です。)
※目盛りは目安であり、正確な計量を
目的とした目盛りではありません。



各部のなまえ (付属品一覧)



品番: DLC-N7JPS

【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 クリーニングブラシ

【各部の呼名】

⑭ ONスイッチ

⑮ OFF-PULSEスイッチ

⑯ タワー上部

⑱ 取っ手

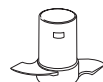
⑲ モーター軸

⑳ 目盛り

(メタルブレード装着時の水位です。)
※目盛りは目安であり、正確な計量を
目的とした目盛りではありません。

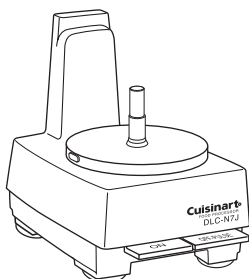
10

各部のなまえ (付属品一覧)



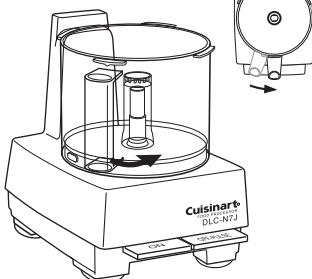
ブレードのセットの仕方(DLC-N7JPG)

- 1** モーターベースを安定した台の上に置きます。



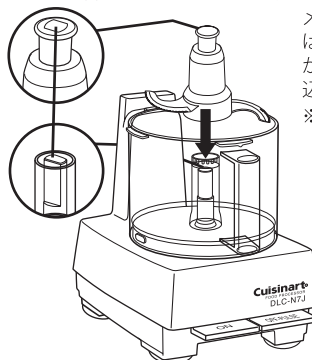
※ この時点ではまだ動作しません。

- 2** ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。



※ この時点ではまだ動作しません。

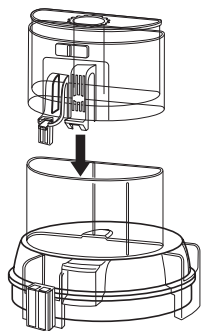
- 3** ブレードをセットします。ブレードの天面の□マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。



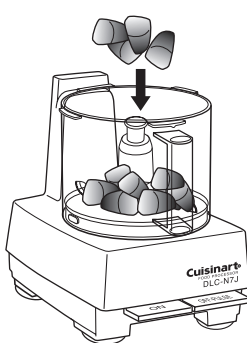
メタルブレードは「カチッ」と音がするまで押し込んでください。
※ドゥブレードの場合は、「カチッ」と音はしません。

※ この時点ではまだ動作しません。

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

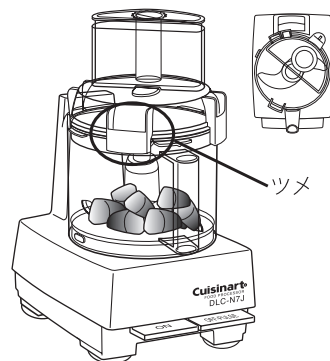


- 5** ワークボールに材料を入れます。



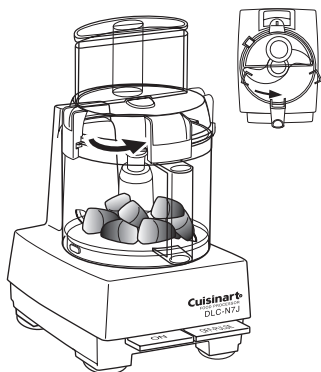
※ この時点ではまだ動作しません。

- 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。



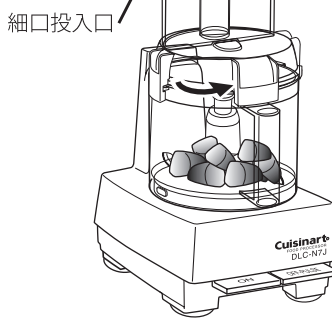
※ この時点ではまだ動作しません。

- 7** 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



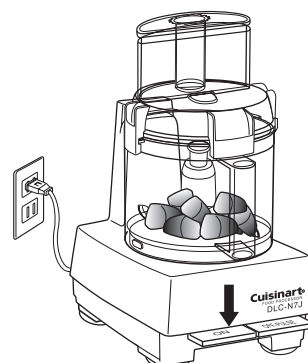
※ この時点ではまだ動作しません。

- 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。※ワークボール、G用カバー、プッシャースリーブが正しくセットされていないと動作しません。

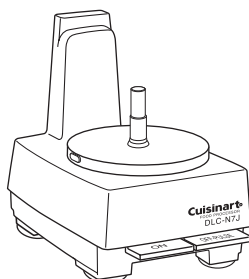


※ONスイッチを下に押すと本体が動作します。

ブレードのセットの仕方 (DLC-N7JPS)

1

モーターベースを安定した台の上に置きます。

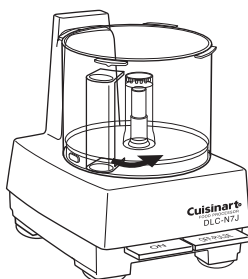


※ この時点ではまだ作動しません。

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6時の位置まで回します。

※ステンレスワークボールの場合、ワークボールの取っ手を10時と4時の位置に置き、反時計回りに9時と3時の位置まで回します。

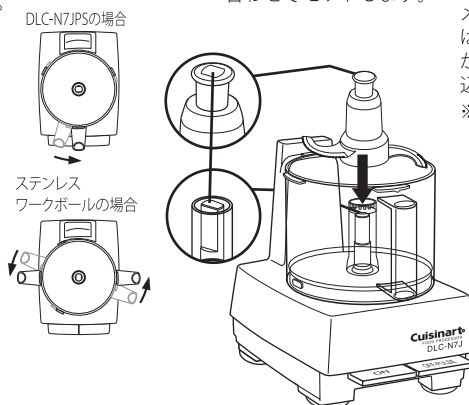


※ この時点ではまだ作動しません。

3

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

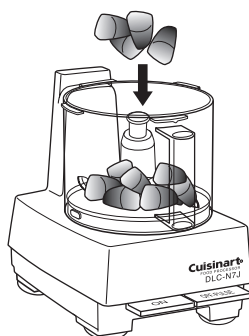
メタルブレードは「カチッ」と音がするまで押し込んでください。
※ダブルブレードの場合と、ステンレスワークボールの場合は、「カチッ」と音はしません。



※ この時点ではまだ作動しません。

4

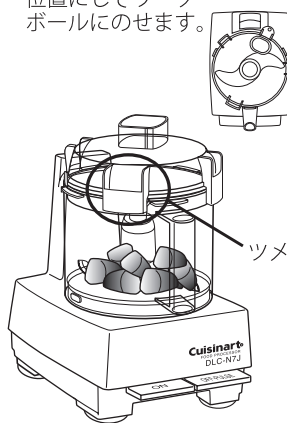
ワークボールに材料を入れます。



※ この時点ではまだ作動しません。

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

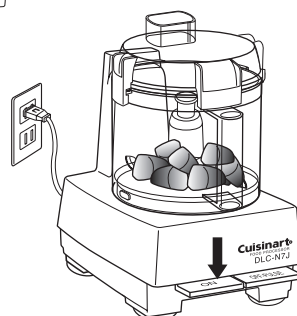
反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



※ 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。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。



※ONスイッチを下に押すと本体が作動します。

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

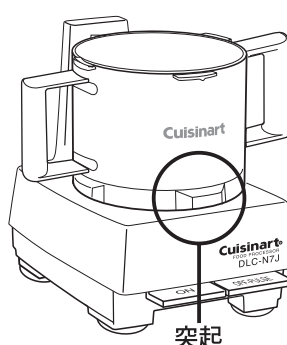
⚠ 注意

■ワークボールの中にあるセンターボールの高さ以上に食材を入れない。(故障の原因)

■最大水分量(600ml)以上に水分を入れない。(故障の原因)

※水分量を多く含む食材の場合、食材がモーター軸をつたってモーターベースに付着し、モーターベースに入り込む可能性があります。万一、モーターベースに食材が付着した場合は、すぐにふき取ってください。

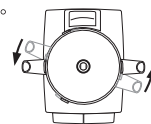
※水分を600ml以上入れると、ブレード作動時の遠心力により水位が高くなり、ワークボールとカバーの隙間から流れ出る可能性があります。



■ステンレスワークボールは突起のある面が、必ずモーターベース正面にくるようにセットする。(前後逆に取り付けるとはずれなくなり故障の原因)

【取り付け方】

ワークボールの取手を10時と4時の位置に置き、反時計回りに9時と3時の位置まで回す。

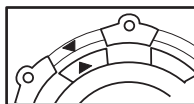


使い方

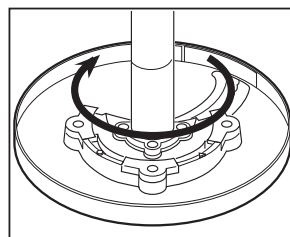
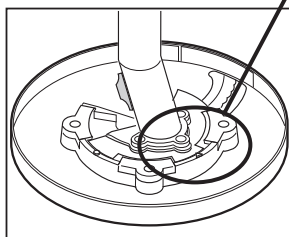
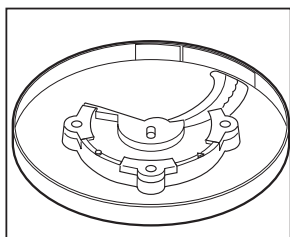
ディスク刃の取り付け方

ディスク刃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。

ディスク刃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。

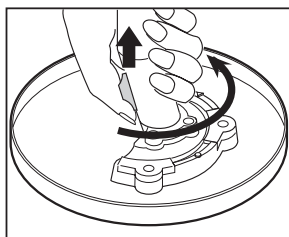


LOCK→の向きにディスクハンドルを回転させると固定されます。確実に「カチッ」とロック音がするまで回してください。



ディスクハンドルを外すとき

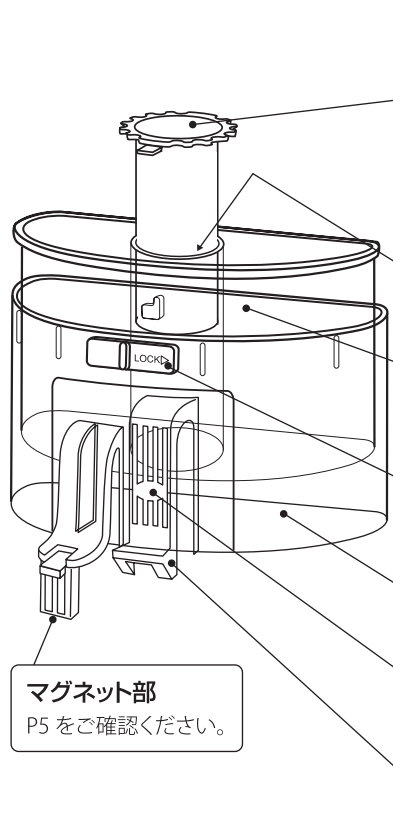
ディスク刃を水平に置き、ディスクハンドルに付いているつまみを上に引き上げながら、反時計回り(←OPENの向き)に回して外します。



13

使い方
スライサーの取り付け方
プッシャースリーブ

プッシャースリーブ



白い突起
小プッシャー
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、プッシャーに固定できます。

細口投入口
にんじん、きゅうりなどの細長い野菜をスライサーで切るとき、細く切った大根をおろすときや小さな食材を作動中に入れるときに使用します。

プッシャー
スライサーやおろし金を使用するとき、広口投入口に入れた食材を上から軽く押さえます。外側のスリーブとは一体で、取り外しはできません。

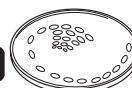
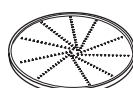
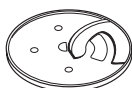
ロックボタン
プッシャーを外側のスリーブと固定するときLOCK▶の向きに動かします。

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します。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ません。

マグネット部
P5 をご確認ください。

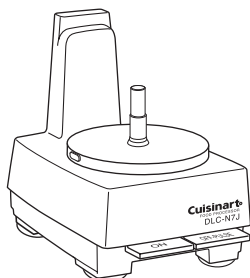
プッシャースリーブをG用カバーから外すとき、この部分を
押さえながら上に引き上げます。

開閉レバー
プッシャースリーブとG用カバーを固定します。

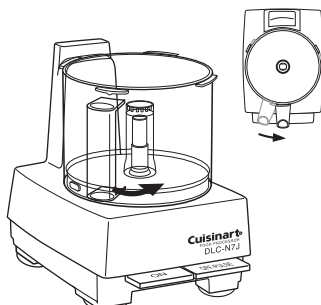


ディスク刃のセットの仕方 (G用カバーの投入口に食材を入れる場合)

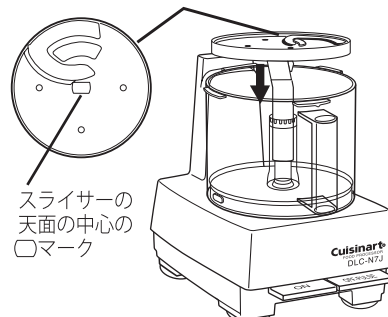
- 1 モーターベースを安定した台の上に置きます。
- 2 ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。
- 3 ディスク刃をセットします。ディスク刃の天面の□マークとモーター軸の形状に合わせてセットします。



※ この時点ではまだ作動しません。

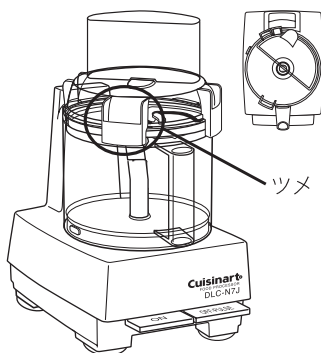
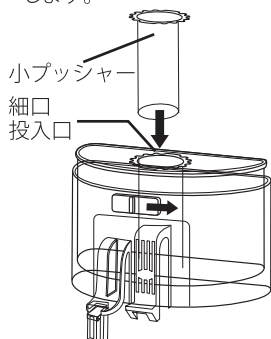


※ この時点ではまだ作動しません。

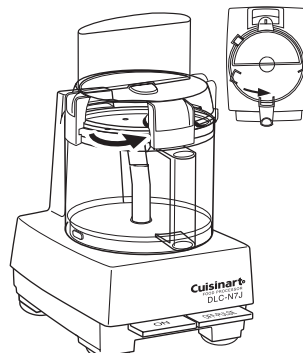


※ この時点ではまだ作動しません。

- 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を矢印方向に動かして固定を外します。
- 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。
- 6 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。

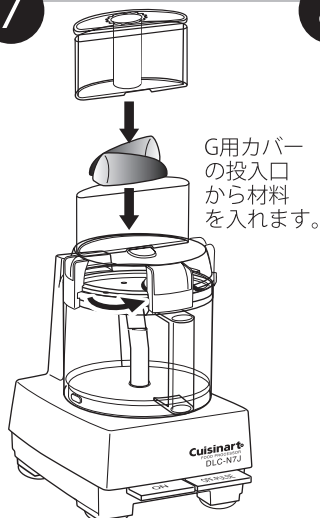


※ この時点ではまだ作動しません。

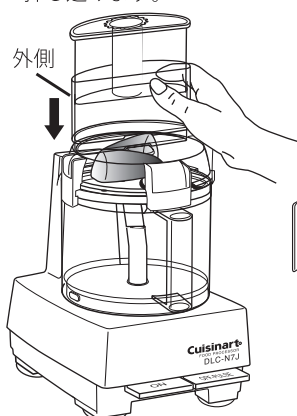


※ この時点ではまだ作動しません。

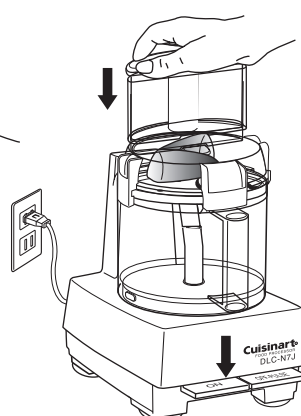
- 7 G用カバーの投入口に材料を入れます。
- 8 プッシャースリーブの外側をG用カバーの広口投入口に「カチッ」と音がするまで押し込みます。
- 9 電源プラグをコンセントに差し込みます。プッシャースリーブを軽く押さえONスイッチを下に押して連続運転します。



※ この時点ではまだ作動しません。

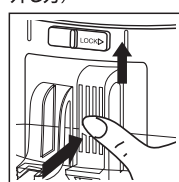


※ この時点ではまだ作動しません。

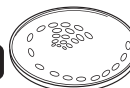
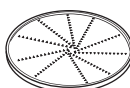
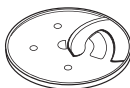


※ ONスイッチを下に押すと本体が作動します。

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)

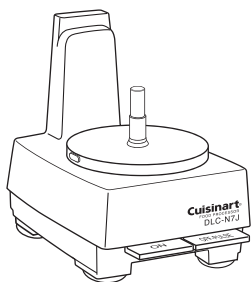


上図のように楕円印部分を押しながら上に引き上げて外し、投入口に材料を入れ、プッシャースリーブを付け直します。

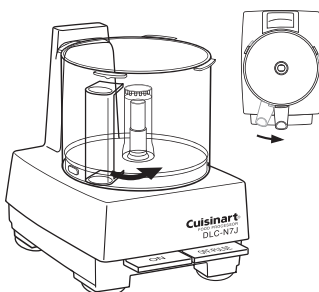


ディスク刃のセットの仕方 (G用カバーの細口投入口に食材を入れる場合)

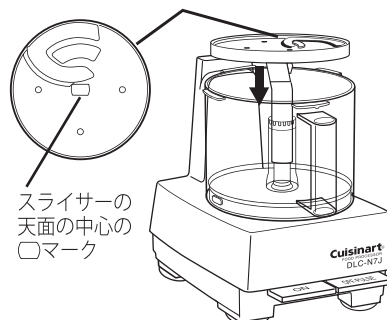
- 1 モーターベースを安定した台の上に置きます。
- 2 ワークボールの取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに6時の位置まで回します。
- 3 ディスク刃をセットします。ディスク刃の天面の□マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。



※この時点ではまだ作動しません。



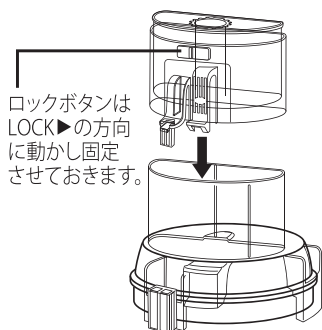
※この時点ではまだ作動しません。



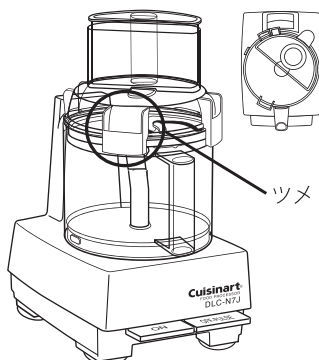
スライサーの
天面の中心の
□マーク

※この時点ではまだ作動しません。

- 4 プッシュスリーブをG用カバーの広口投入口に「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。
- 6 反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



ロックボタンは
LOCK▶の方向
に動かし固定
させておきます。



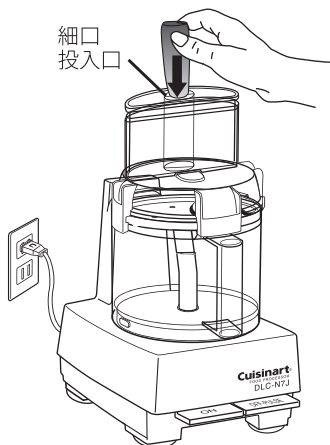
ツメ

※この時点ではまだ作動しません。

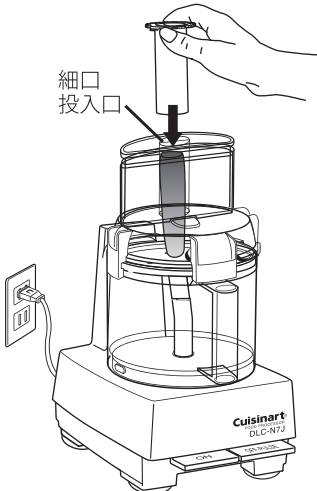


※この時点ではまだ作動しません。

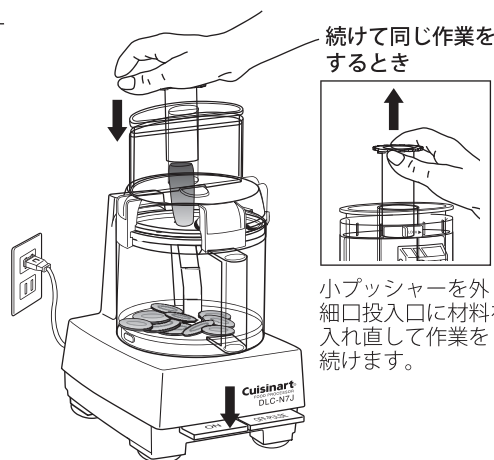
- 7 電源プラグをコンセントに差し込みます。材料を細口投入口に入れます。
- 8 小プッシャーを細口投入口に差し込みます。
- 9 小プッシャーを軽く押さえ、ONスイッチを下に押して連続運転にします。



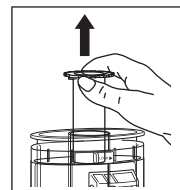
細口
投入口



細口
投入口



続けて同じ作業を
するとき



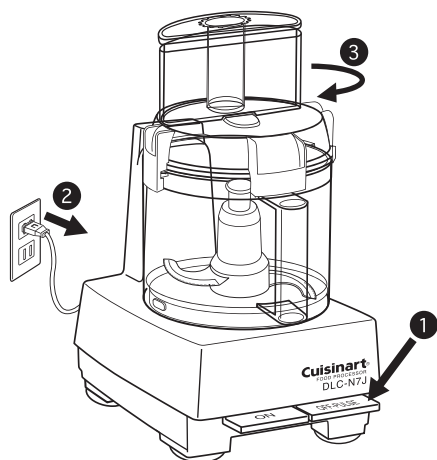
小プッシャーを外し、
細口投入口に材料を
入れ直して作業を
続けます。

※ONスイッチを下に押すと本体が作動します。

※ONスイッチを下に押すと本体が作動します。

※ONスイッチを下に押すと本体が作動します。

材料の取り出し方

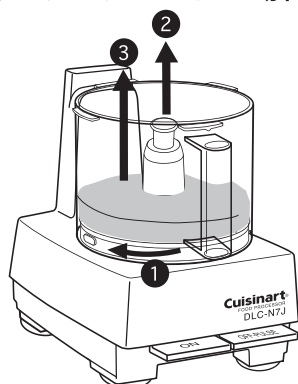


⚠ 注意

- モーターベースのONスイッチが必ず「OFF」になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントから抜き、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、電源プラグをコンセントから抜く。
- カバーの開閉での運転操作は絶対に行わない。(ケガ及び故障の原因)

- 1 OFF-PULSEスイッチを押し、回転が完全に停止したことを確認します。
- 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。

●メタルブレードの場合

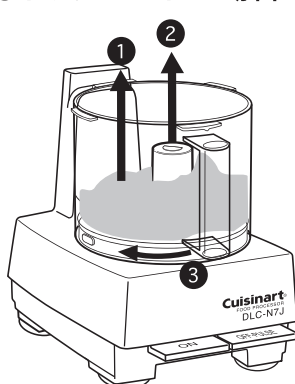


- 1 メタルブレードは、抜かずにそのままワークボールまたはステンレスワークボールごとモーターベースから外します。
- 2 メタルブレードを取り出します。
- 3 食材を取り出します。

メタルブレードが取り出しにくいときは、スパチュラを使って食材を先に取り出す。

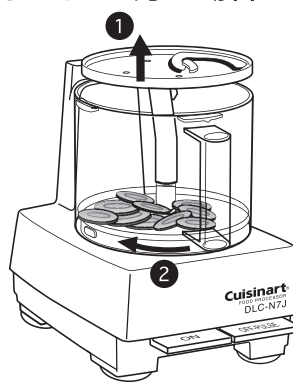


●ドゥブレードの場合



- 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。

●ディスク刃の場合



- 1 ディスク刃類はG用カバーを外した後、ディスク刃の端を両手で持って、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。

⚠ 注意

- メタルブレードやディスク刃は鋭利で危険です。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、メタルブレードをセットしたまま、ワークボールを傾けたり、逆さにしない。(メタルブレードが外れてケガの原因)

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。

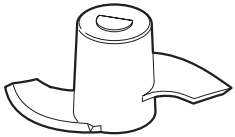
刻む・みじん切り ワークボールの壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、G用力バーを外してスパチュラで中に落とし、再び運転します。

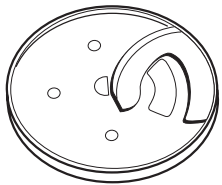
材 料	準 備	分 量	時 間	作 り 方
パセリ	茎を取り除き、水気をふき取っておく。※分量は茎を取った状態	5g	15秒	連続運転 (ON) しながら細口投入口から材料を落とす。
		150g	20秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
玉ねぎ	2〜3cm角に切っておく。	50g	—	材料を入れ、断続運転 (PULSE) を10回。
		1kg	—	材料を入れ断続運転 (PULSE) を10回し、連続運転 (ON) を5秒。

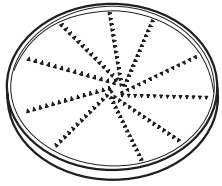
ミンチ・する・ペースト・ピューレ

材 料	準 備	分 量	時 間	作 り 方
肉類	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。	20g	5秒	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3〜5回して、連続運転 (ON)。
		800g	15秒	
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。	80g	10秒	材料を入れ断続運転 (PULSE) を3〜5回して、連続運転 (ON)。
		800g	20〜30秒	
ごま (すりごま)	ごまは炒っておく。	150g	40秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
		700g	40秒	
ごま (ねりごま)	ごまは炒っておく。	200g	10分	材料を入れ連続運転 (ON)。
		700g	10分	
クリームチーズ	室温に戻して2〜3cm角に切っておく。	100g	15秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
		600g	30秒	
ポタージュ	野菜類は3cm角に切ってスープで柔らかくなるまで煮てあら熱を取る。※分量は煮た状態	100ml	40秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
		1,250ml	1分	
おもゆ (流動食)	おかゆを作りあら熱を取る。	100ml	20秒	材料を入れ連続運転 (ON)。
		1,250ml	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、その際は材料の分量を減らすか、より小さく切ってから調理してください

ドUBLEレード(生地こね)	材 料	分 量	時 間	作り方のポイント
	小麦粉	700g	2分30秒～3分	水分は連続運転(ON)しながら、細口投入口から1分20秒～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	700g	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	8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	1kg	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	1kg	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・粘りのできるもの

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。

※ワークボールに表示されている目盛りは目安であり、正確な計量を目的としたものではありません



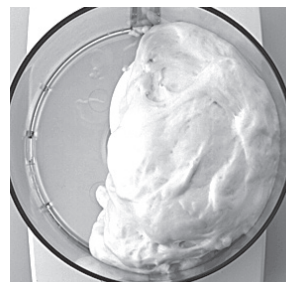
ポイント4

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。



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700g

粉の最大量は700g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。



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500gの場合	全水分量 290g
粉700gの場合	全水分量 406g

水分には下記も含まれます。

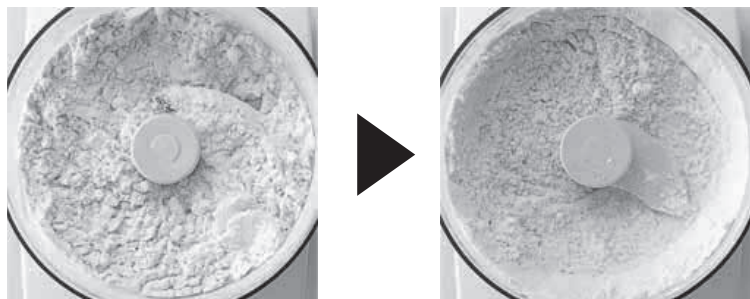
●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体

※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30秒こねます。



※写真は別売り部品のシンプルカバー (DLC-N7CS) を使用しております。

ご注意ください!

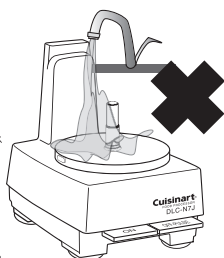
水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくなり、ワークボールやドゥブレードに絡まる場合があります。水分の入れ過ぎにご注意ください。



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。



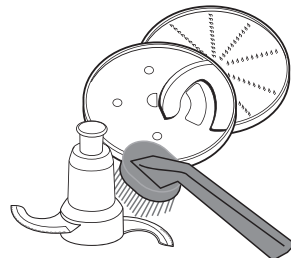
⚠注意

ぬれ布巾でふく際はよく絞ったものを使用する

●メタルブレード、ディスク刃類

刃は鋭利で危険です。メタルブレードやディスク刃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。

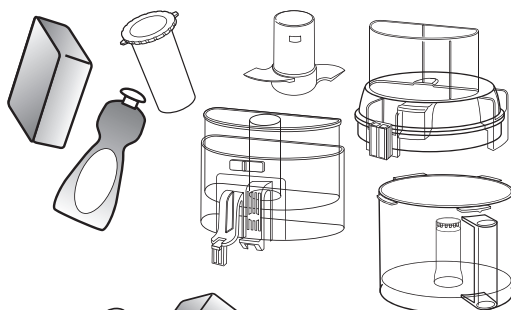
塩素系の洗剤や漂白剤は使用しないでください。サビを誘発する恐れがあります。



●ワークボール、G用カバー、プッシャースリーブ、S用シンプルカバー、ドゥブレード、ステンレスワークボール

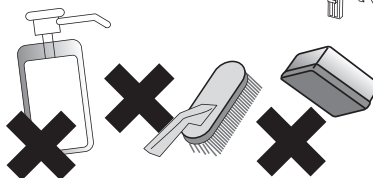
モーターベース以外の部品は全て水洗いでき、食器洗浄乾燥機も使用できます。食器洗浄乾燥機でワークボールを洗うときは、下向きに被せて入れてください。プッシャースリーブを洗うときはマグネット部が上になるようにしてください。

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。



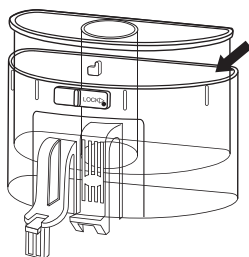
⚠注意

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。

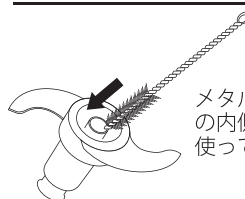


●プッシャースリーブ

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。



クリーニングブラシの使い方



メタルブレードやドゥブレードの内側はクリーニングブラシを使って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となります。

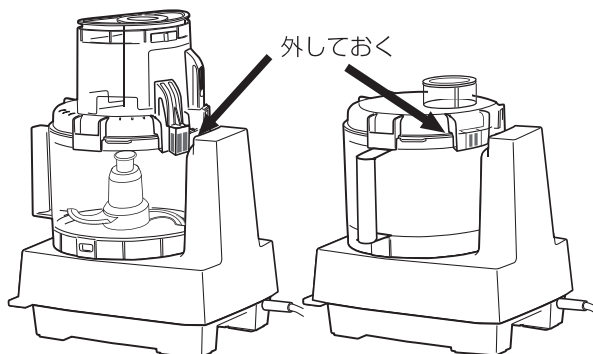
収納するときは、右図のようにカバーのツメを外しておきます。ワークボールもしくはステンレスワークボールはモーターベースにセットした状態で収納します。

●収納する際は水分をしっかりとふき取ってください。

⚠注意

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。

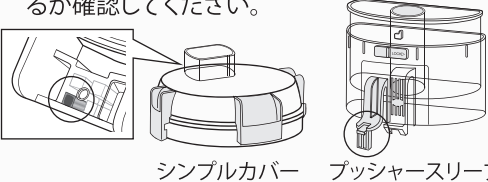
メタルブレードや1mmスライサー、おろし金などのディスク刃類は、安全な場所に保管してください。特に、お子様の手の届かない所に保管してください。



DLC-N7JPG

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P26 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、カバー、プッシャースリーブが確実にセットされていますか。	P11～P15 のセットの仕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相談ください。
	シンプルカバー、プッシャー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。	本体をお求め頂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。 P17「材料のめやすと下ごしらえ」をご確認ください。
	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。 P17「材料のめやすと下ごしらえ」をご確認ください。
	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。 P18「禁止食材」をご確認ください。
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。 P17「材料のめやすと下ごしらえ」をご確認ください。
	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。
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。



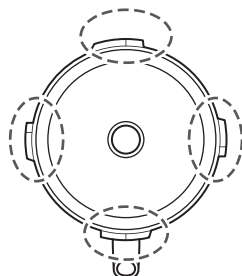
注意

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。

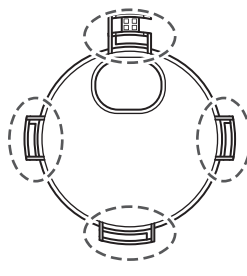
部品購入時のご注意

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。

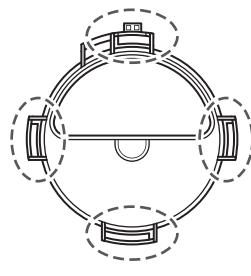
- ご使用前に適量を塗布して何回か使用すると、カバーの開け閉めが円滑になります。
- 新品時にも洗浄の仕方によっては固くなる場合がありますので、同様の方法で、離型油を塗布してください。



ワークボール



シンプルカバー



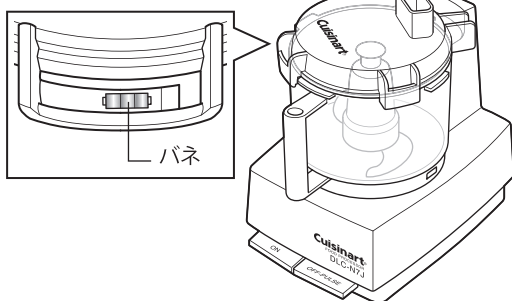
G用カバー

カバーの開け方・閉め方

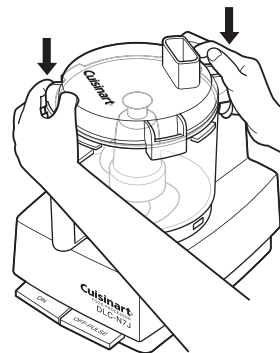
カバーを開け閉めするときは次の説明を参考に、正しい位置を両手で持ってください。

■ 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。

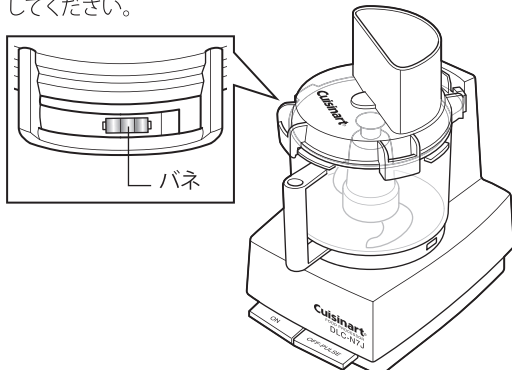


- 2 バネが付いている接合部と、その対角線上にある接合部を必ず両手で持ち、カバーを開け閉めします。



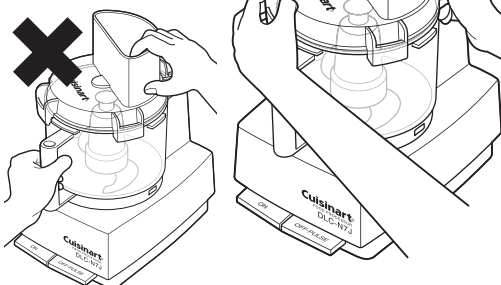
■ G用カバーの開け方・閉め方

- 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。

- 広口投入口を持って開け閉めしないでください。

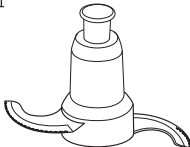
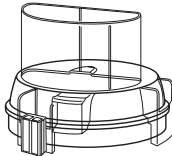
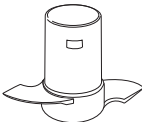
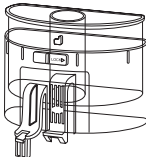
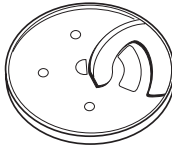
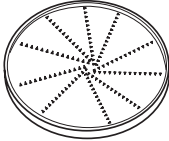
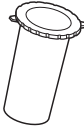
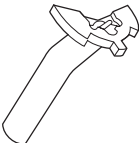
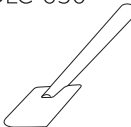


品名:フードプロセッサー 品番:DLC-N7JPG

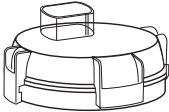
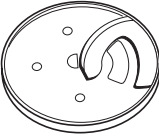
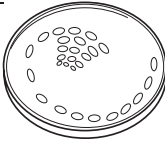
定格電源	AC100V 50・60Hz
定格消費電力	360・380W
回転数(無負荷時)(約)	1,500・1,800回/分(50・60Hz)
容量(約)	3.0L
定格時間	25分
電源コード(約)	1.8m(有効長)
大きさ(約)	幅212×奥行298×高さ406(mm)
質量(約)	7.6kg(本体+メタルブレード装着時)

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。 ●印刷のため、製品の色調は多少異なることがありますのでご了承ください。
●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。

●追加部品購入

メタルブレード DLC-N7MBI	G用カバー DLC-N7CG	
		
ドUBLEブレード DLC-N7DB	プッシャースリーブ DLC-N7PS	
		
1mmスライサー DLC-041TXJ	ワークボール DLC-N7WBP	
		
おろし金 DLC-035TXJ	小プッシャー DLC-020BTX	
		
ディスクハンドル DLC-N7DH	スパチュラ DLC-650	クリーニングブラシ DLC-N7B
		

●別売り部品購入

シンプルカバー DLC-N7CS 
2mmスライサー DLC-042TXJ 4mmスライサー DLC-044TXJ 
ファインシュレッダー (細そぎ切り1.5mm) DLC-034TXJ ミディアムシュレッダー (細そぎ切り3mm) DLC-037TXJ 

部品をお買い求めの際は、
本体をお買い求め頂いた
販売店へご相談ください。

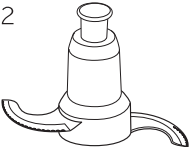
品名:フードプロセッサー 品番:DLC-NX7JPS

定格電源	AC100V 50・60Hz
定格消費電力	360・380W
回転数(無負荷時)(約)	1,500・1,800回/分(50・60Hz)
容量(約)	3.0L
定格時間	25分
電源コード(約)	1.8m(有効長)
大きさ(約)	幅212×奥行298×高さ337(mm)
質量(約)	7.2kg(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。 ●印刷のため、製品の色調は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製品と多少異なります。

●追加部品購入

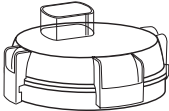
メタルブレード
DLC-N7MBI2



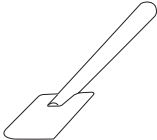
ワークボール
DLC-N7WBP



シンプルカバー
DLC-N7CS



スパチュラ
DLC-650

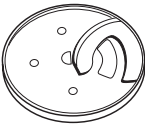


クリーニングブラシ
DLC-N7B

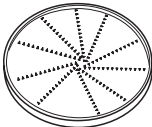


●別売り部品購入

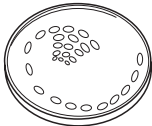
1mmスライサー
DLC-041TXJ
2mmスライサー
DLC-042TXJ
4mmスライサー
DLC-044TXJ



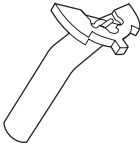
おろし金
DLC-035TXJ



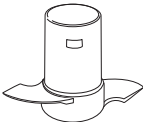
ファインシュレッダー
(細そぎ切り1.5mm)
DLC-034TXJ
ミディアムシュレッダー
(細そぎ切り3mm)
DLC-037TXJ



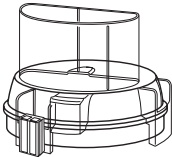
ディスクハンドル
DLC-N7DH



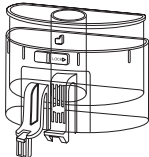
ドUBLEード
DLC-N7DB



G用カバー
DLC-N7CG



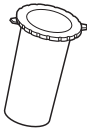
プッシャースリーブ
DLC-N7PS



ステンレスワークボール
DLC-N7WBS



小プッシャー
DLC-020BTX



部品をお買い求めの際は、
本体をお買い求め頂いた
販売店へご相談ください。

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。よくお読みのお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 3.0L
品番	DLC-N7JPG DLC-N7JPS
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。

愛情点検



長年ご使用のフードプロセッサの点検を！

ご使用の際こんな症状はありませんか

- スイッチを押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できる。
- 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。