

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.



- 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。

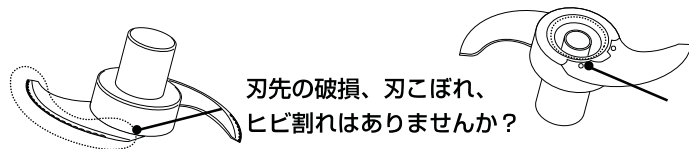
 **警告**

-  ■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。
-  ■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

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？

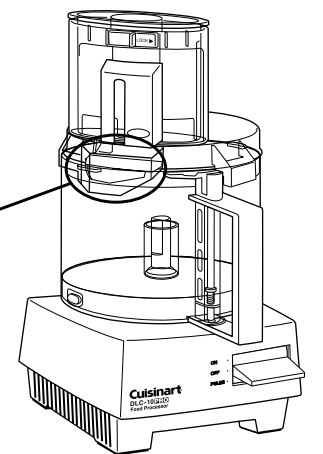
軸受け内部が変形していたり、内部に異物が混入していませんか？

-  ■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。
収納するときには、左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)

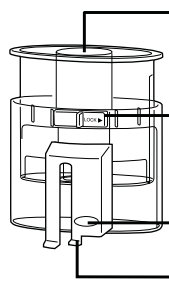
カバーをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因になります。
左図のようにカバーのツメを外しておきます。
ワークボールはハンドルをモーターベースの正面にして収納します。



各部のなまえ

05 各部のなまえ

プッシャースリーブ

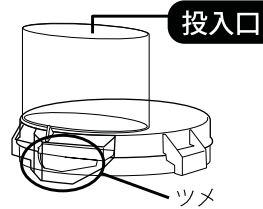


細口投入口に
にんじん、きゅうりなどの細い野菜をスライサー
でスライスするときや、小さな材料を作動中に
いれるときに使用します。

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。

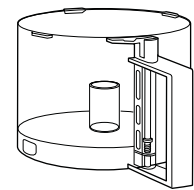
プッシャースリーブをG用カバーの投入口から外すときは、
この部分を押さえながら上に引き上げると外れます。
プッシャースリーブをG用カバーに固定します。

G用カバー



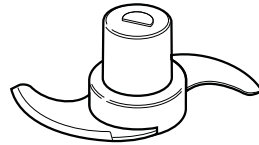
投入口

ワークボール



容器1.9リットル
120℃耐用樹脂

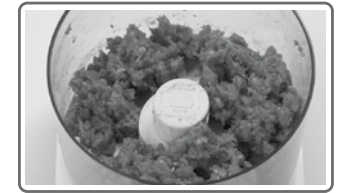
メタルブレード



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。

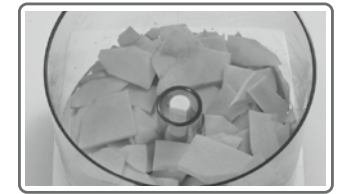
生地こね時間がかかるもの。この刃を使えば作業時間を
圧倒的に短縮することができます。



薄切り

野菜のスライス専用のスライサーです。

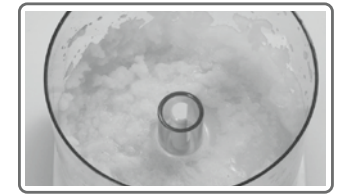
キャベツの千切り、きゅうりや玉ねぎのスライス、手で切ることが
難しいピーマンやカボチャなどのスライスも切り口を崩すことなく
きれいな仕上がります。



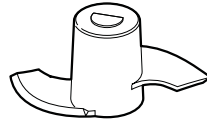
おろす

おろし専用のスライサーです。

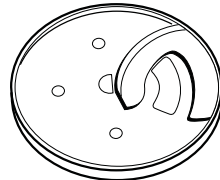
大根やりんご、粉チーズなどを短時間でおろすことができます。
きめの細やかな仕上がりは料理を一層引き立てます。



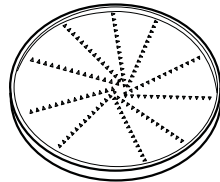
ドゥブレード



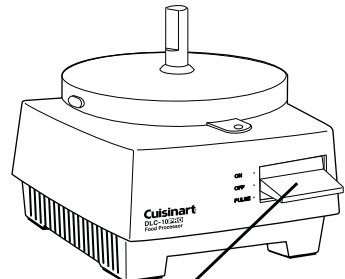
1mmスライサー



おろし金



モーターベース

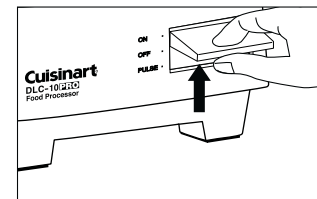


スイッチレバー

スイッチ操作

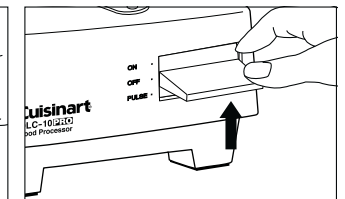
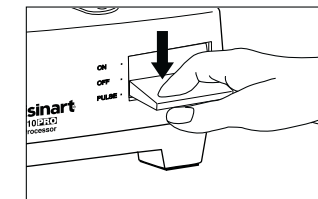
ON [連続運転]

上に「カチッ」というまで
押し上げるとスイッチが
入り連続作動します。
スイッチを切るときは
OFFの位置に戻します。



PULSE [断続運転]

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秒間隔くらいで下押ししたり
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用します。
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
調理に使用します。



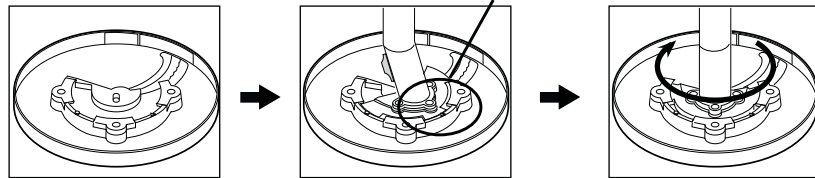
06 各部のなまえ

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。

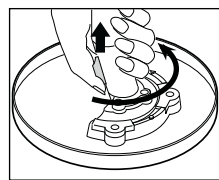
スライサーのプラスチック部に
ある▼印と、ディスクハンドルの
の▲印を合わせ
て差し込みます。

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。

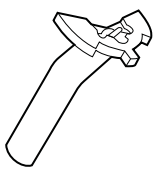


ディスクハンドルを外すとき

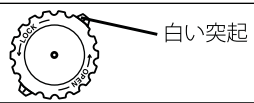
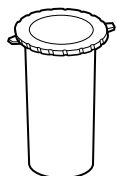
スライサーを平らな所に置きます。
ディスクハンドルに付いている
つまみを上に引き上げながら
反時計回りに回して外します。



ディスク ハンドル



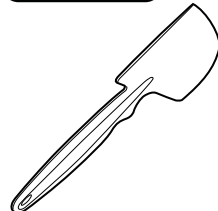
小プッシャー



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



安心して長くお使いいただくためのご注意

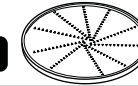
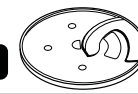
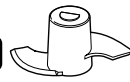
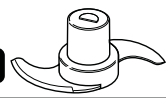


注意

連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合は、30分程度間隔をあけてから使う。

使用後はお手入れをしっかりとる。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。

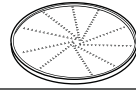
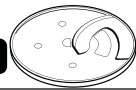


ブレードのセットの仕方

- 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 プッシュースリーブを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。
※この時点ではまだ作動しません。
- 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 プッシュ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、プッシュ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。
※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
※この時点ではまだ作動しません。
- 4 プッシュ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
※この時点ではまだ作動しません。
- 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 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
※この時点ではまだ作動しません。
- 8 プッシュ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。プッシュ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 (プッシュ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、プッシュースリーブを付け直します。



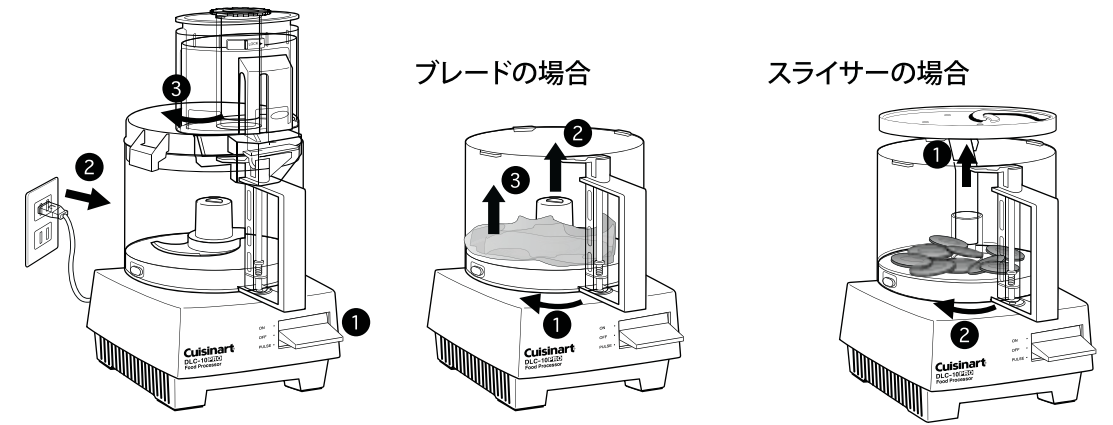
スライサーのセットの仕方 (細口投入口に食材を入れる場合)

- 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
※この時点ではまだ作動しません。

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

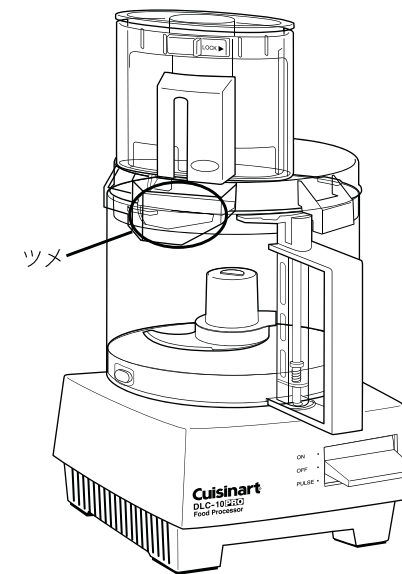
- 7 小プッシャーを細口投入口に差し込みます。
※本体が作動します。
- 8 小プッシャーを軽く押さえスイッチレバーをONにして連続運転にします。
続けて同じ作業をするとき
※本体が作動します。

材料の取り出し方



- 1 スイッチをOFFにします。回転が完全に停止してから、
 - 2 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転に回して、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、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。

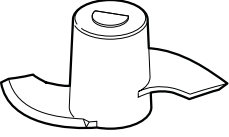
きざむ、みじん切り ワークボールの壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、G用カバーを外してスパチュラで中に落とし、連続運転します。

材 料	準 備	分量	時間	作 り 方
パセリ	茎を取り除き、水気をふき取しておく。	5g	7秒～8秒	連続運転させながら細口投入口からパセリを落とす。
		100g	30秒	材料を入れ連続運転。
玉ねぎ	3～4cm角に切っておく。	20g	5秒	連続運転させながら細口投入口から落とす。
		400g (中3個)		断続運転を6～7回。
ゆで卵	からを除き半分に切っておく。	卵1個		材料を入れ断続運転を3～4回。
		卵10個		材料を入れ断続運転を14～15回。
食パン (6枚切り)	1枚を6つにちぎっておく。	1/2枚	5秒	材料を入れ連続運転。
		4枚	15秒	

する

材 料	準 備	分量	時間	作 り 方
肉のミンチ	肉は筋を除き3～4cm角に切っておく。鶏肉は皮を除いておく。薄切り肉の場合は4～5cmの長さの長さに切っておく。	100g	20秒	材料を入れ連続運転。最後に断続運転を2～3回。
		400g	1分30秒	材料を入れ連続運転。最後に断続運転を4～5回。
魚すり身	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味100g	15秒	材料を入れ連続運転。最後に断続運転を2～3回。
		正味400g	1分	材料を入れ連続運転。
いわし	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味100g	10秒	いわしを入れ連続運転。
		正味350g	40秒	
いかすり身	いかは内臓を除き、2～3cmに切っておく。	正味100g	30秒	いかを入れ連続運転。
		正味400g	3分	
すりごま	ごまは、いっておく。	大さじ1	10秒～20秒	連続運転させながら細口投入口からすりごまを落とす。
		400g	40秒	材料を入れ連続運転。
ねりごま	ごまは、いっておく。	350g	10分	材料を入れ連続運転。
クリームチーズ	室温に戻して3cm角に切っておく。	200g	15秒	材料を入れ連続運転。
		400g	20秒～30秒	
カボチャ (またはにんじん)	カボチャは皮をむき2～3cm角に切って、茹でておく。	正味100g	15秒	材料を入れ連続運転。
		正味400g	30秒	

※上記は目安になります。食材の状態により上手く調理出来ない場合があります。その際は食材の量を減らすか、より小さくカットしてから調理してください。

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	300g	2分～ 2分30秒	連続運転 水分を下記の時間を目安にゆっくりと注ぐ。 20～30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	300g	広口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	500g	皮をむき、広口投入口に入る大きさに切っておき、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	500g	皮をむいて3cm角に切り、小口投入口に入れ、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

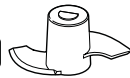
ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒー豆、大豆、煮干し、ロックアイス(その他氷含む)、香辛料(粒こしょう、ナツメグなど)、漢方薬(朝鮮人参など)などの粉砕。

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

小麦粉の最大量は300gまで

1.9リットルタイプでは、粉の最大量は300g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入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。

※写真は別売り部品の平型ふた (DLC116) 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%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。

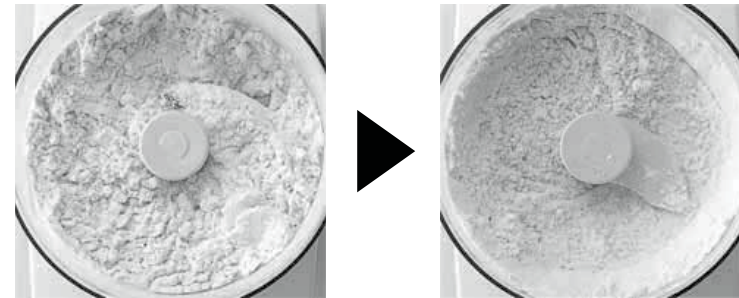
●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体

※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) を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせるによって、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入れます。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。

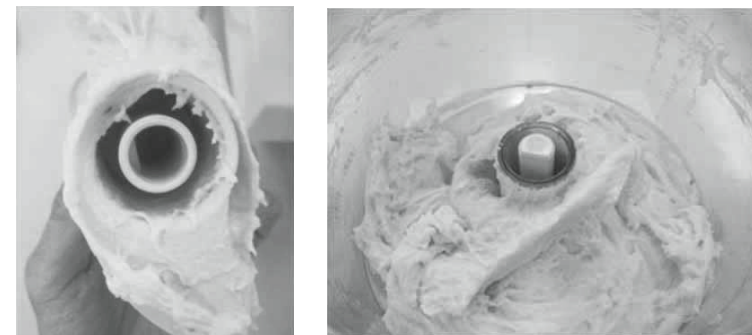
ワークボールの中をだんご状にコロコロ回ったら完成。



※写真は別売り部品の平型ふた (DLC116) を使用しております。

ご注意ください!

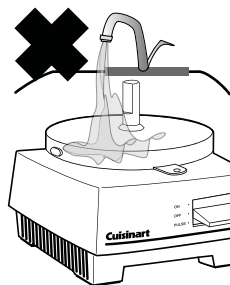
水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくて、ワークボールやドゥブレードに絡まる場合がありますので、水分の入れ過ぎにご注意ください。



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。



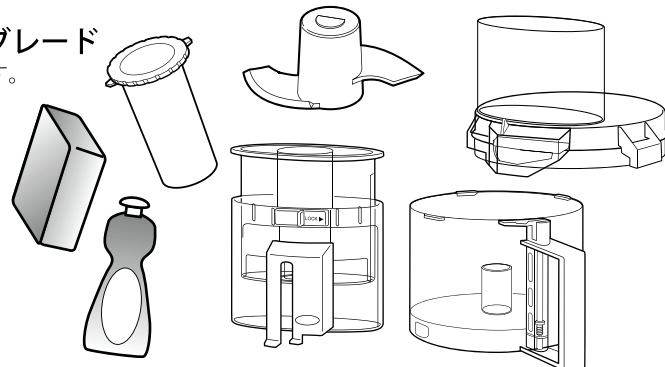
⚠️注意

よく絞ったふきん等でふく。

●ワークボール、G用カバー、ドゥブレード

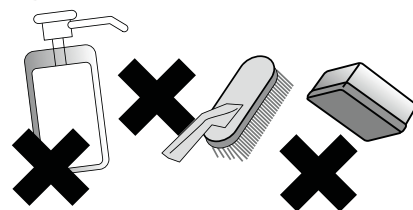
モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。食器洗い機でも洗えます。食器洗い機でワークボールを洗うときは下向きに被せて入れてください。

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。



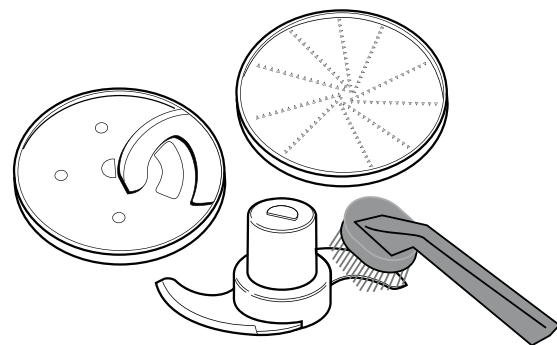
⚠️注意

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。



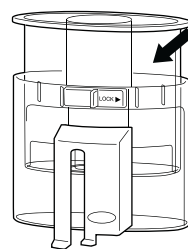
●メタルブレード、スライサー類

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えます。



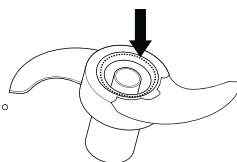
●プッシュスリーブ

プッシュ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。



●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。細いびん用のブラシ等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17~18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。7P~10P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。
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。
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。 (*加熱によるサーモスタットの働き)	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
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。	

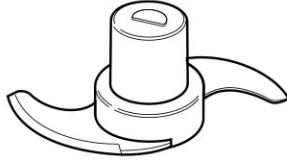
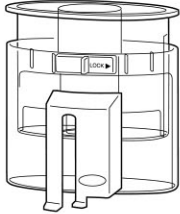
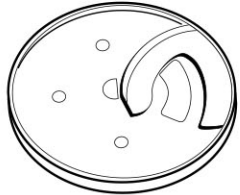
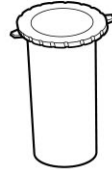
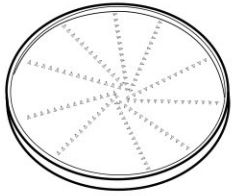
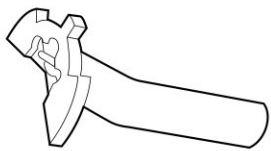
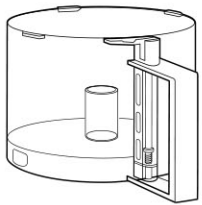
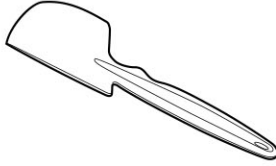
*サーモスタットについて

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

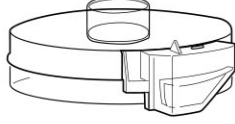
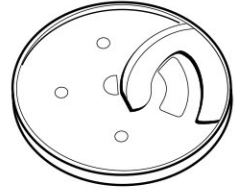
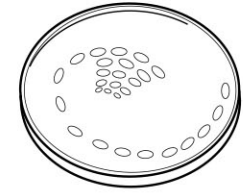

⚠️注意

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

●追加部品購入

メタルブレード FP100TXI2 	G用カバー DLC117B 
ドUBLEブレード FP749 	プッシャースリーブ DLC118B 
スライサー(1mm) DLC-81TX 	小プッシャー DLC120B 
おろし金 DLC835TX 	ディスクハンドル DLC139 
ワークボール FP631A 	スパチュラ DLC650 

●別売り部品購入

シンプルカバー DLC116 
スライサー(2/3/4mm) DLC842TX/DLC843TX/DLC844TX 
スライサー(細切り1mm) DLC834TX 
スライサー(細切り3mm) DLC837TX 

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…
コンエアージャパンカスタマーサービスへ

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取りください。よくお読みのと保存してください。

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、G用カバー、プッシャースリーブ、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

当社はこのフードプロセッサの補修用性能部品を製造打ち切り後、最低6年保有しています。補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時

●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、直接修理ご相談窓口、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。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口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

ご希望により有料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 1.9L
品番	DLC-10PRO
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 お客様相談窓口のご案内

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、商品名・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合同会社 カスタマーサービス係

☎ 0120-191-270
受付時間: 9:00~12:00 13:00~17:30
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
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。
〒1107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

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・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
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。

仕 様

品名：フードプロセッサ－ 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) 無負荷時
容量(約)	1.9L
定格時間	連続 10分
電源コード(約)	長さ 1.8m
大きさ(約)	幅 18.2×奥行き 25.2×高さ 34.8cm
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、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。

長年ご使用のフードプロセッサ－の点検を!

愛情点検



こんな症状はありませんか?

- スイッチを「ON」にしても動かないときがある。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。
- モーターベースまたは部品が破損している。

お願い!

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