

ミニフードプロセッサー 0.5L
形名：DLC-050J

- 家庭用
- 保証書付き



このたびはクイジナートミニフードプロセッサー DLC-050J
をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いて
ご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

Contents

もくじ

01-04

安全上のご注意

05-06

各部のなまえ

07-12

使い方

13-22

レシピ

23-24

お手入れ

25-26

アフターサービス
無償修理規定

裏表紙

仕様
保証書

安全上のご注意

必ずお守りください

01

安全上のご注意

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷 を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負う ことや、 物的損害が発生する おそれのある内容です。

物的損害*とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「 禁止 」内容です。
	実行しなければならない「 強制 」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。



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



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



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
(感電の原因)



- スイッチ機構をふた以外で押さない。
(けがの原因)



- チョッパーブレードが完全に止まったことを確認してからふたを開ける。
(けがの原因)



- チョッパーブレードが付いたままの容器の中に手、指を入れない。
(けがの原因)
●チョッパーブレードを外す際は、容器をモーターベースから外して行ってください。



- チョッパーブレードの刃の部分に直接触らない。
(けがの原因)



- 運転中にふたを開けたり、容器の中に指、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



- 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。
(傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)



- 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。
(たて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、チョッパーブレード
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)



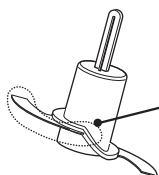
- 万一、本機を落したり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグ
をコンセントから抜いて販売店にご相談ください。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



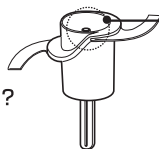
- 部品の取り付け、取り外し、および、お手入れをするときは、電源プラグを抜く
(けがの原因)
●回転が止まってから行ってください。



- 使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、チョッパーブレードに刃こぼれが発生すること
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。チョッパーブレードの損傷に気づいたと
は使用を中止し、新しいものと交換をしてください。また、本体や容器、ふた
など破損は、故障・事故の要因になります。



刃先の破損、刃こぼれ、
ヒビ割れはありませんか？



軸受け内部が変形して
いたり、内部に異物が
混入していませんか？

⚠ 注意



■ 運転中に移動させない。
(けがの原因)



■ 傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
(感電・ショート・発火の原因)



■ 不安定なところでは使用しない。
(けがの原因)



■ 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



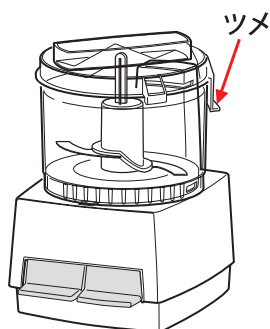
■ 40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによる
やけどにご注意ください。



■ 本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持つ。
(けがの原因)



■ 電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを
持って引き抜く。
(感電やショートして発火の原因)

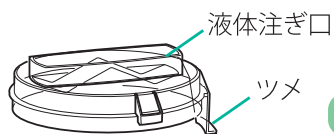


お願い

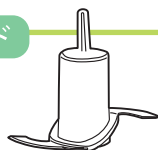
- モーターベースに容器、ふたをセットしたまま
収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因となります。
収納するときには、左図のようにふたの
ツメを外しておきます。
- 収納する際は、水分をしっかりとふき取る。
(故障の原因)

各部のなまえ

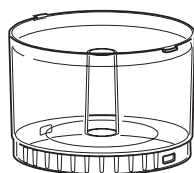
ふた



チョッパーブレード



容器

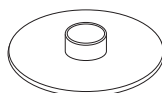


容量:0.5L

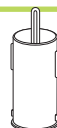
おろしカッター



おろしディスク



ディスクカバー



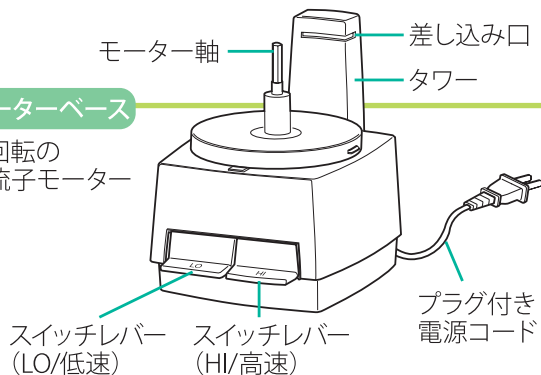
ディスクハブ

ヘラ

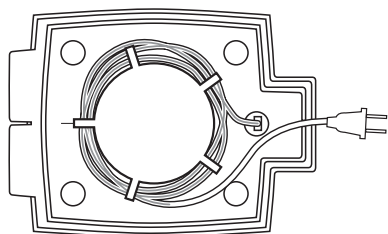


モーターベース

高回転の
整流子モーター

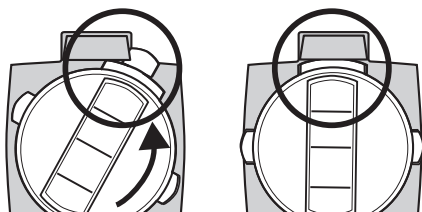


コード収納のしかた



本体底面 コード収納スペース

ふたのツメが差し込み口にカチッと
入らないと動作しません。



少量の下ごしらえや離乳食作りに最適

野菜のみじん切りや肉のミンチ、ドレッシング作りなどに幅広く活躍するステンレス製のブレード。

チョッパーブレード



切る 魚(すり身)、ごま(すりごま)、
ふりかけ など

刻む 玉ねぎ、肉(ミンチ)、
食パン など



混ぜる
ドレッシング
マヨネーズ
ソース など



大根おろしなどが手軽に

おろし金を使って手でおろすよりも、手軽におろす作業ができます。
切れ味が悪くなったら、ディスクを裏返してください。

おろしカッター



おろす
大根
にんじん
りんご など



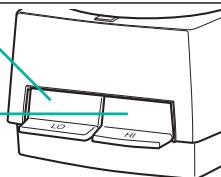
スイッチ操作

LO(低速)

回転数: 約2,800~4,200回/分

HI(高速)

回転数: 約3,900~5,600回/分



■連続運転

スイッチを押している間、連続で運転する動作。

■断続運転(パルス)

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。

安心に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は、
30分程度間隔をあけてから使う。



注意

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

禁止食材は使わない。
故障・破損の原因。

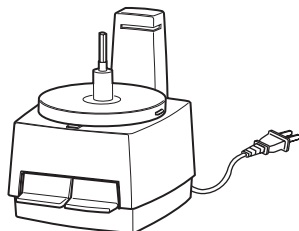
業務用として使わない。
故障の原因。

使い方

チョッパーブレード

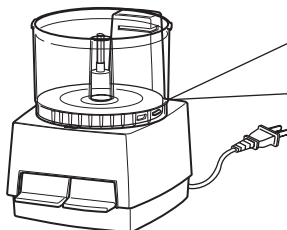


- 1 本体を安定した台の上に置きます。

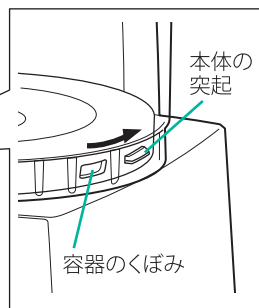


※ この時点ではまだ動作しません。

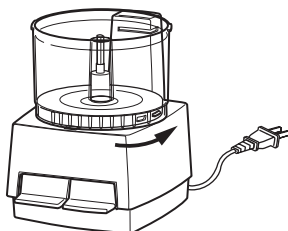
- 2 容器のくぼみと本体の突起をずらして容器を本体の上にのせます。



※ この時点ではまだ動作しません。

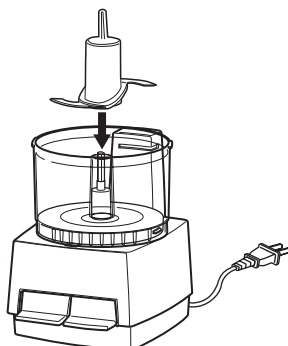


- 3 容器のくぼみと本体の突起が合うように「カチッ」と音がするまで左に回します。



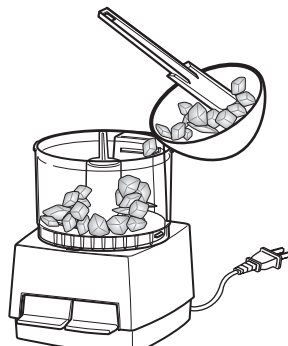
※ この時点ではまだ動作しません。

- 4 チョッパーブレードをモーター軸に差し込みます。



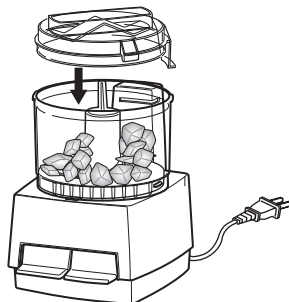
※ この時点ではまだ動作しません。

- 5 材料を容器の中に入れます。



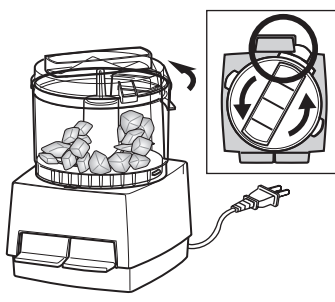
※ この時点ではまだ動作しません。

- 6 ふたのツメがタワーの右側にくるように容器の上にのせます。



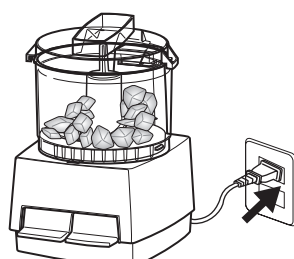
※ この時点ではまだ動作しません。

- 7 ふたを左に回してタワーの差し込み口にスライドさせます。



※ この時点ではまだ動作しません。

- 8 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチレバーを押します。



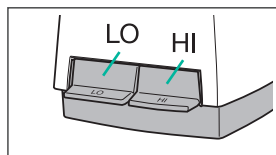
※ 本体が動作します。
※ ふたのツメを差し込み口に差し込まない限り動作しません。

ミニフードプロセッサーを使いこなすポイント

1

断続運転と連続運転を活用

LO(低速)またはHI(高速)で、断続運転や連続運転をすることで、材料や調理に合わせた下ごしらえが可能です。



2

材料は1〜3cm大に切り揃える

1〜3cm大に切っておくことで、均一できれいなみじん切りになります。

※詳しくは材料のめやすと下ごしらえ(P10)をご参照ください。



3

材料は冷ましてから

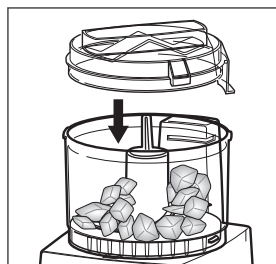
容器の耐熱温度は80℃です。ゆでた野菜などは冷ましてから調理します。

みじん切り・ピューレ・ドレッシング・ソースを作る

1

チョッパーブレードをセットし材料を容器に入れる

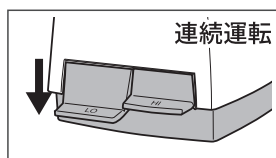
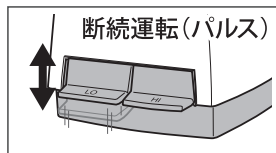
チョッパーブレードをセットした容器の中に、1〜3cm大に切り揃えた材料を入れ、ふたをします。



2

運転スピード(LO/HI)と断続／連続運転を使い分ける

みじん切りは、LO(低速)またはHI(高速)で断続運転をし、ピューレ状にするときはHI(高速)で連続運転をします。ドレッシングやソースなどは、HI(高速)で一気に混ぜ合わせます。



08

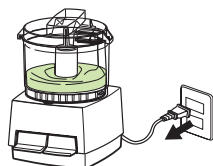
使い方
ーミニフードプロセッサーを使いこなすポイント／みじん切り・ピューレなどを作る



材料の取り出し方

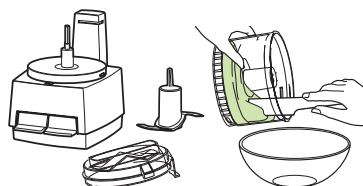
1

運転を止め、電源プラグをコンセントから抜きます。



2

ふたを開け、本体から容器を外し、ヘラを使って取り出します。



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、氷、香辛料(粒こしょう、ナツメグなど)、漢方薬(朝鮮人参など)、お茶の葉などの粉碎。

粘りの強い食材、粘りの出る食材

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材のかくはん。納豆などのみじん切り。その他粘りの強いもの全般。

生地こね、脂・繊維質の多い食材

鶏皮、すじ肉、軟骨などのかくはん。粉末にする行為。

その他

泡立て、ジュース作りなどの液体調理。

使用上のご注意

- 部品はぬれたまま使用しないでください。(故障の原因)
- 破損した部品は使用しないでください。(故障の原因)
- 異常、故障時にはただちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 食材が多すぎるなどの原因で刃の回転が止まった場合、いったん運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、食材を減らしてから再開してください。(故障の原因)
- 刃の回転が止まったことを確認してから、ふたを開けてください。(けがの原因)
- 洗剤を使ったあとは、洗浄成分を十分に洗い流してください。(健康を害する原因)
- 調理以外の目的には使用しないでください。(故障の原因)
- 定格時間以上、連続運転しないでください。(故障の原因)
- 泡立てやジュース作りなどの液体調理はしないでください。(故障の原因)

材料のめやすと下ごしらえ

調理方法	材料	準備	1回の分量		速度	作業時間
切る・刻む	キャベツ	2〜3cm角に切る。	最小量	20g	LO/HI	断続運転 5回
			最大量	60g	LO/HI	断続運転 10回
	玉ねぎ	2〜3cm角に切る。	最小量	50g	LO/HI	断続運転 5回
			最大量	150g	LO/HI	断続運転 15回
	ゆで卵	からをむいて半分に切る。	最小量	½個	LO/HI	断続運転 3〜5回
			最大量	2個	LO/HI	断続運転 5〜7回
	食パン (6枚切り)	2〜3cm角に切る。	最小量	¼枚	LO/HI	連続運転 5秒
			最大量	1枚	LO/HI	連続運転 10秒
ミンチ	鶏・豚・牛肉	筋・皮を取り除き、1〜2cm角に切っておく。薄切り肉の場合は、2〜3cmの長さに切っておく。	最小量	50g	HI	材料を入れ、断続運転を3〜5回してから、連続運転を5〜10秒。
			最大量	100g	HI	
すり身	アジ・イワシなど	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、	最小量	50g	HI	材料を入れ、断続運転を2〜3回してから、連続運転を5〜10秒。
			最大量	100g	HI	
ペースト	クリームチーズ	2cm角に切って、室温に戻しておく。	最小量	50g	HI	連続運転 5秒
			最大量	150g	HI	連続運転 10秒
	かぼちゃ	皮をむいて2〜3cm角に切り、ゆでしておく。	最小量	150g+水分30ml	HI	材料を入れ、断続運転を2〜3回してから、連続運転を15〜30秒。
			最大量	200g+水分40ml	HI	
する	すりごま	ごまは炒っておく。	最小量	20g	HI	連続運転 10秒
			最大量	80g	HI	連続運転 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

※魚のすり身は粘りの少ない魚(アジやイワシ)で調理してください。粘りの強い魚は調理しないでください

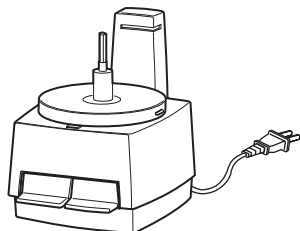
使い方

おろしカッター



1

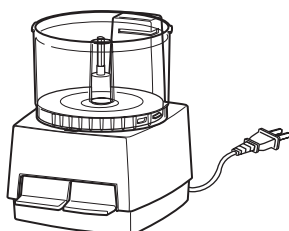
本体を安定した台の上に置きます。



※ この時点ではまだ作動しません。

2

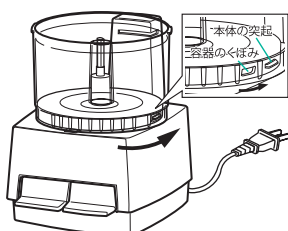
容器のくぼみと本体の突起をずらして容器を本体の上にのせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

3

容器のくぼみと本体の突起が合うように「カチッ」と音がするまで左に回します



※ この時点ではまだ作動しません。

11

使い方—おろしカッター—

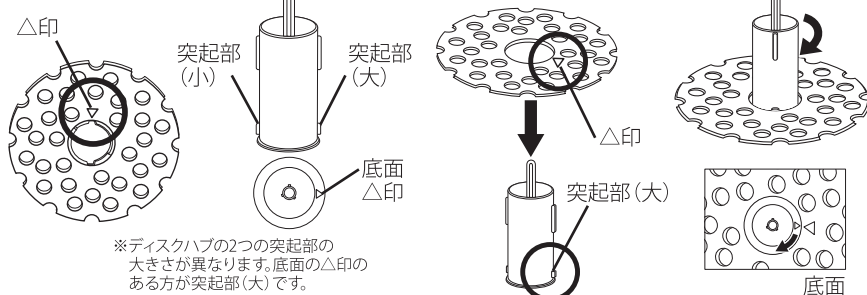
4

おろしカッターを組み立てる

おろしディスクの△印の位置と、ディスクハブの左右にある突起部(大)の位置を確認します。

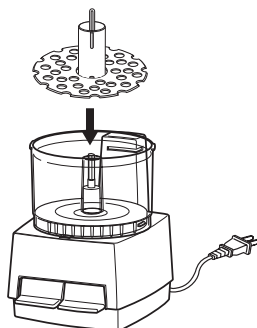
ディスクハブの突起部(大)とおろしディスクの△印の位置を合わせてセットします。

時計回りにディスクハブを回して、しっかり固定します。



5

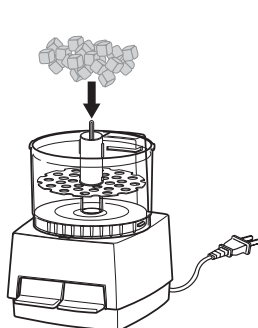
おろしカッターをモーター軸に差し込みます。



※ この時点ではまだ作動しません。

6

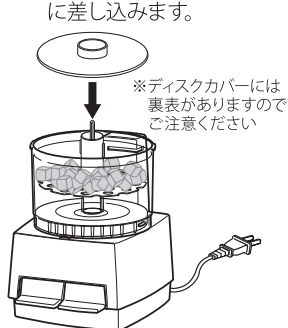
材料をおろしカッターの上にのせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

7

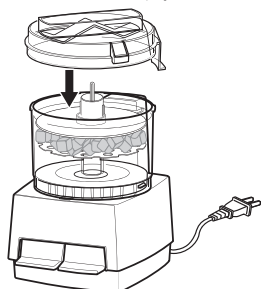
材料の上からディスクカバーをディスクハブに差し込みます。



※ この時点ではまだ作動しません。

8

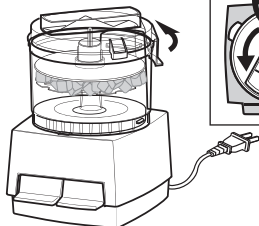
ふたのツメがタワーの右側にくるように容器の上にのせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

9

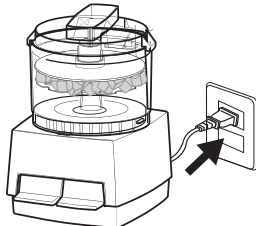
ふたを左に回してタワーの差し込み口にスライドさせます。



※ この時点ではまだ作動しません。

10

電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチレバーを押します。



※ 本体が作動します。

※ ふたのツメを差し込み口に差し込まない限り作動しません。

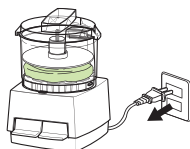
12

使い方
— おろしカッター 材料のめやすと下ごしらえ / 材料の取り出し方 / 禁止食材

材料の取り出し方

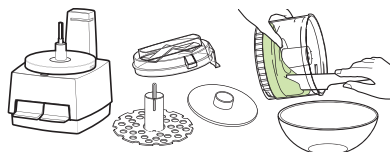
1

運転を止め、電源プラグをコンセントから抜きます。



2

ふたを開け、本体から容器を外し、ヘラを使って取り出します。



禁止食材

固い食材

ハードチーズ、漢方薬（朝鮮人参など）の粉碎。

粘りの強い食材、粘りの出る食材

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材のすりおろし。その他粘りが強いもの。

材料のめやすと下ごしらえ

調理方法	材料	準備	1回の最大量	速度	使い方のポイント
おろす	大根	2cm角に切る。	80g	HI	材料をセットしたおろしカッターの上に並べ、連続運転。
	りんご		60g		
	にんじん				
	生姜				
	にんにく				

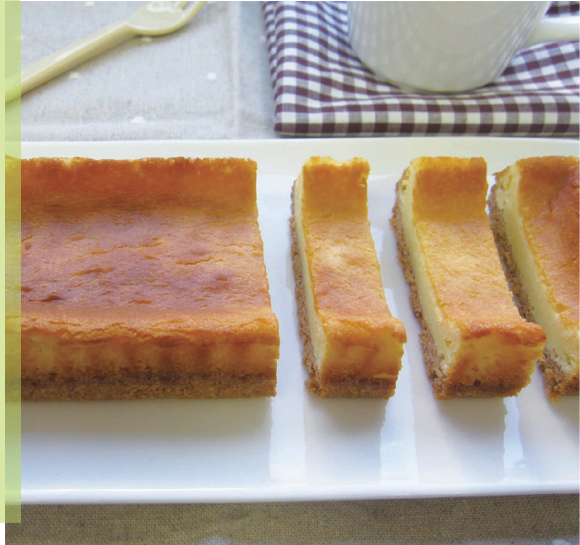
※ 上記は目安になります。材料の状態により上手く調理できない場合がありますので、その際は分量を減らすか、より小さく切ってから調理してください

※ にんじんなどの色の濃い材料を調理すると、おろしカッターに色素がつくことがあります。異常ではありません

ミニチーズケーキ (18×9×高さ8cmのパウンド型1台分)

材料

クリームチーズ	80g
砂糖	25g
卵	½個
レモン汁	小さじ½
生クリーム	大さじ2
薄力粉	6g
ビスケット	30g
バター	15g



下準備

- 型にクッキングシートを敷いておく。 ●バターは溶かしておく。
- クリームチーズは2cm角に切り、室温に戻しておく。(押して簡単に指が入る程度)
- オーブンは160℃に予熱しておく。

作り方

- ①ビスケットは手で大きめに砕き、容器に入れる。[LO/HI]の断続運転3～4回で粗く砕き、細くなるまで[LO/HI]で連続運転する。溶かしバターを加え、[LO/HI]の断続運転3～4回で混ぜ合わせる。平らになるよう型に敷き詰め、冷蔵庫に入れて固めておく。
- ②容器にクリームチーズを入れ、[HI]で断続運転を3～4回してから、クリーム状になるまで[HI]で連続運転する。砂糖を加えて混ぜ、レモン汁を加えてさらに混ぜる。[HI]で連続運転しながら、ふたの注ぎ口からよくほぐした卵、生クリームを加えてなめらかになるまで混ぜる。
- ③ふるった薄力粉を加え、[HI]で断続運転を3～4回して、粉気がなくなるまで混ぜ合わせる。
- ④①の型に流し入れ、160℃のオーブンで約40分焼く。

調理のポイント

- ②の卵、生クリームを加えるときは、途中でいったん運転を止めて、容器の壁面についたクリームをヘラで落としながら混ぜると、ムラなくきれいに混ぜられます。

焼き餃子 (8個分)

材料

【餃子餡】

キャベツ	60g
ニンニク	½片
ショウガ	½片
長ネギ	3cm
豚薄切り肉	30g

A	醤油	小さじ½
	塩	少々
	コショウ	少々
	酒	小さじ½
	ゴマ油	小さじ½

ゴマ油 大さじ½

【たれ】

醤油・酢・ラー油 適量



下準備

- キャベツは2〜3cm角に切っておく。
- ニンニク、ショウガは皮をむき、長ネギは2〜3cmの長さに切っておく。
- 豚肉は2〜3cm幅に切っておく。

作り方

- ① 容器にキャベツを入れ、[LO/HI]の断続運転3〜4回でみじん切りにして、ボウルに取り出す。塩(分量外)をふってもみ、しんなりするまでおく。
- ② 容器にニンニク、ショウガ、長ネギを入れて[LO/HI]の連続運転でみじん切りにする。
- ③ ②に豚肉を入れ、[HI]の断続運転3〜4回を繰り返して粗刻みにし、Aを加えて粘りが出るまで[HI]で連続運転をする。①のキャベツを水気をしぼって加え、[HI]の断続運転3〜4回で混ぜ合わせる。
- ④ ③を餃子の皮で包む。フライパンにゴマ油を熱し餃子を並べ、底に焼き色がついたら、餃子の½が隠れるくらいにお湯を入れ、ふたをして中火で約5分蒸し焼きにする。
- ⑤ ふたをとり、強火にして水気を飛ばし、ゴマ油(分量外)を鍋肌から回し入れ、パリッとさせるまで焼く。
- ⑥ 皿に盛り付け、お好みで醤油、酢、ラー油をつけていただく。

コーンスープ (2人分)

材料

とうもろこし	1本
タマネギ	½個
バター	10g
水	200ml
チキンブイヨン	½個
牛乳	100ml
生クリーム	25ml
塩	少々
コショウ	少々
パセリ	適量



下準備

- とうもろこしは皮をむき、包丁で粒をそぎ落とす。
- タマネギは薄切りにしておく。

作り方

- ① 鍋にバターを熱し、とうもろこし、タマネギを炒める。しんなりしたら水、ブイヨンを入れて中火で約10分煮る。
- ② ①をこして野菜と汁に分ける。あら熱をとり、容器に野菜の半量を入れ、[H]の連続運転でピューレ状にし、取り出す。残りの半量も同様にピューレ状にする。(うまく回らない場合は汁を少し足す。)
- ③ ②のピューレと汁を鍋に戻し、牛乳を加えてひと煮立ちさせ、生クリーム、塩、コショウを入れて味を整える。カップに盛り付け、パセリを散らす。

調理のポイント

- 容器の耐熱温度は80℃です。必ず野菜のあら熱をとってから回してください。
- とうもろこしは、生ではなくスイートコーンの缶詰(1缶/190g)でも代用可能です。
- よりなめらかに仕上げたい場合は、②のあとにザルなどでこしてください。

秋刀魚のつみれ汁 (2人分)

材料

【つみれ】

秋刀魚 1尾

長ネギ 2cm

〔生姜汁 大さじ½

味噌 大さじ½

A 卵 ¼個

酒 大さじ½

みりん 大さじ½

〔片栗粉 小さじ½

ニンジン 2cm

大根 2cm

長ネギ 5cm

水 500ml

昆布 (5cm) 1枚

〔醤油 大さじ1

B 酒 大さじ½

〔塩 ひとつまみ



下準備

- ニンジン、大根はいちょう切り、長ネギは斜め切りにしておく。(【つみれ】に入れる長ネギはそのまま)
- 秋刀魚は3枚におろして腹骨をとり、皮をむいて3等分に切る。
- 固くしぼったぬれ布巾で昆布の表面の汚れをふき、鍋に水と昆布を入れて約30分おく。

作り方

- ① 容器に【つみれ】の長ネギを入れ、[LO/HI]で断続運転を3〜4回してみじん切りにする。秋刀魚を加えて[HI]で断続運転を3〜4回して粗みじん切りにし、**A**を入れて[HI]の連続運転を10〜15秒する。
- ② 水と昆布の入った鍋を火にかけて、煮立つ直前に昆布を取り出し、ニンジン、大根、長ネギを入れてやわらかくなるまで煮る。
- ③ ②の鍋に①をスプーンなどで形を整えながら入れ、つみれに火が通ったら**B**を入れて味付けをする。

調理のポイント

- ニンジンやごぼうなどの野菜を刻んで【つみれ】に入れてもおいしく仕上がります。

手作りバター（作りやすい分量）

材料

純生クリーム

（乳脂肪分45%以上・

無添加のもの）……………100ml

塩……………少々



作り方

- ① 容器に生クリーム、塩を入れ、水分が出るまで[H]で連続運転をする。
- ② 水分を捨て、再び[H]で連続運転を約20秒する。
- ③ ザルにキッチンペーパーまたはさらし布巾を敷き、②を入れて、水分が出なくなるまでしぼる。

アレンジ

エスカルゴバター

【材料】 ニンニク…1片／バター…50g／パセリ…5g

- ① 容器にニンニク、パセリを入れ、[H]の連続運転でみじん切りにする。
- ② ①にバターを加え、[LO/HI]の連続運転で混ぜ合わせる。
- ③ ラップなどで棒状に巻き、冷蔵庫で冷やし固める。都度切り分けて使う。

調理のポイント

- エスカルゴバターは、ガーリックトーストやキノコソテーなどに合います。

スパゲッティジェノベーゼ (2人分)

材料

【ジェノベーゼソース】

オリーブオイル …………… 60ml
松の実 …………… 12g
ニンニク …………… 2g
塩 …………… 小さじ½
コショウ …………… 少々
バジル …………… 25g

スパゲッティ …………… 180g
塩 …………… 少々
バジル(飾り用) …………… 適量



下準備

- バジルは軸から葉を摘み取っておく。

作り方

- ① 容器に【ジェノベーゼソース】の材料を上から順番に入れる。(オリーブオイル→松の実→ニンニク…) 細くなるまで、[HJ]で連続運転をする。
- ② たっぷりのお湯を鍋に沸かし、スパゲッティをゆでる。ゆで上がったらざるにあけて水気を切り、ボウルに入れて①のソースをからめる。
- ③ 皿に盛り付け、バジルを飾る。

ふわふわ海老のさつま揚げ (8個分)

材料

海老	中6尾
はんぺん	¼枚 (25g)
塩	少々
コショウ	少々
酒	小さじ1
レンコン	25g
三つ葉	3g
揚げ油	適量

【抹茶塩】

塩	小さじ½
抹茶	小さじ½



下準備

- 海老は背ワタを取って殻をむき、塩、片栗粉(分量外)をふってもみ込み、水が透明になるまで洗い、水気をふいておく。
- れんこんは皮をむき、3cm角に切って酢水につける。三つ葉は2cmの長さに切っておく。

作り方

- ① 容器に水気を切ったれんこんを入れ、[LO/HI]で断続運転を3〜4回して粗みじん切りにし、取り出す。
- ② 容器に海老、手でちぎったはんぺん、塩、コショウ、酒を入れ、[HI]で断続運転を4〜5回して混ぜ合わせてから、粘りが出るまで[HI]で連続運転をする。
- ③ ①のれんこん、三つ葉を加え、[LO/HI]の長めの断続運転を3〜4回して、混ぜ合わせる。
- ④ ③をスプーンなどですくって形を整え、180℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ⑤ 皿に盛り付け、混ぜ合わせた抹茶塩を添える。

ピーマンの肉詰め (4個分)

材料

ピーマン	2個
豚薄切り肉	75g
タマネギ	20g
パン粉	大さじ1
卵	1/4個
塩	ひとつまみ
コショウ	少々
小麦粉	適量
サラダ油	大さじ1/2
【ソース】	
トマトケチャップ	大さじ1
中濃ソース	大さじ1



下準備

- ピーマンは縦半分に切って種を取り除いておく。
- 豚肉は2〜3cm角、野菜は2cm角に切っておく。

作り方

- ① 容器にタマネギを入れ、[LO/HI]で断続運転を3〜4回して粗みじん切りにする。豚肉とAを加えて[HI]で断続運転を数回してから、粘りが出るまで[HI]で連続運転する。
- ② ピーマンの内側に小麦粉をまぶし、①を4等分してピーマンに詰め、表面にも軽く小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、②を肉の面を下にして並べ、ふたをして弱火で4〜5分蒸し焼きにする。焼き色が付いたら裏返し、ふたをしてさらに3〜4分蒸し焼きにして火を通し、取り出す。
- ④ ③のフライパンにケチャップ、ソースを加えてひと煮立ちさせ、皿に盛り付けた肉詰めにかける。

じゃがいものハーブサラダ (2人分)

材料

じゃがいも 200g

「イタリアンパセリ」大さじ1

A ローズマリー 大さじ½

「ニンニク」 ½片

クリームチーズ 40g

プレーンヨーグルト 大さじ1

マヨネーズ 大さじ½

塩 ひとつまみ

コショウ 少々



下準備

- クリームチーズは2cm角に切り、室温に戻しておく。
- イタリアンパセリ、ローズマリーは、軸から葉を摘み取っておく。

作り方

- ① じゃがいもは皮をむいて2cm角に切り、竹串が通るまでゆでる。ゆで上がったたらザルにあけて水気を切り、冷ます。
- ② 容器にAを入れて[LO/HI]の連続運転でみじん切りにする。
- ③ ②にクリームチーズ、プレーンヨーグルト、マヨネーズ、塩、コショウを加えて[LO/HI]の断続運転で4～5回混ぜてから、[LO/HI]の連続運転でなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ④ ボウルに①のじゃがいも、③を入れて混ぜ合わせ、器に盛り付ける。

野菜ドレッシング (作りやすい分量)

材料

タマネギ ½個 (30g)

ニンジン 1.5cm (20g)

酢 大さじ3

醤油 大さじ2

A 砂糖 大さじ½

塩 ひとつまみ

コショウ 少々

サラダ油 大さじ2



下準備

- タマネギ、ニンジンは2cm角に切っておく。

作り方

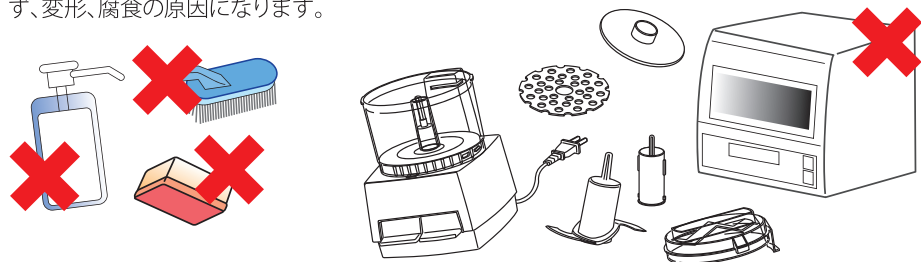
- ① 容器にタマネギ、ニンジンを入れ、[LO/HI]の連続運転でみじん切りにする。
- ② ①に**A**を加えて[H]で連続運転しながら、ふたの注ぎ口からサラダ油を入れる。入れ終わってから[H]で5秒ほど連続運転する。

お手入れ

故障・劣化の原因となります

シンナー、ベンジン、磨き粉、金属たわし、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。

食器洗浄乾燥機は使用しないでください。樹脂部分が変形する可能性があります。



● 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。

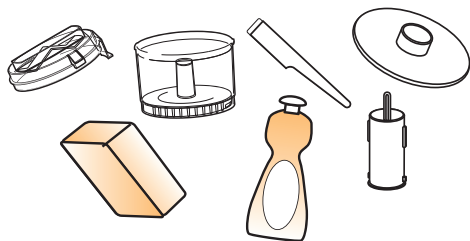


⚠ 注意

ぬれ布巾でふく際は
よく絞ったものを使用する

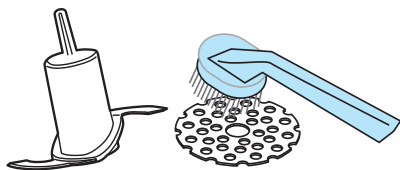
● 容器・ふた・ヘラ・ ディスクカバー・ディスクハブ

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。



● チョッパーブレード・おろしディスク

刃は鋭利で危険です。注意して洗ってください。柄の付いたブラシなどで洗い落とすと安全です。洗った後、乾いた布で水気をふき取り、よく乾かしてください。



⚠ 注意

- 刃類は危険です。注意して取り扱ってください。
- 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、チョッパーブレードなど金属の破損、ヒビ割れの原因)

故障かなと思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社修理センター（26ページ参照）にご相談ください。お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原 因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントに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。
	ふた、容器が正確にセットされていますか？	ふた、容器を正確にセットしてください。（7ページ参照）
回転しない 回転が遅い 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。
	材料が大きすぎませんか？	小さく切り直してください。
	長時間使用していませんか？ ※サーモスタットの働き	サーモスタットが復帰するまでお待ちください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過負荷での使用の場合、においや煙が出ているように感じることがあります。 これはモーターのコイル巻線の補強材（ワニス）がモーター自体の発熱によって蒸発するためで、故障ではありません。	

※サーモスタットについて

モーターの加熱防止のため、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って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、一旦運転を止め、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

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

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

転居や贈答品などでお困りの場合は…

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

保証書(裏表紙をご覧ください)

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

保証期間：お買い上げ日から **本体1年間** ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このミニフードプロセッサの補修用性能部品(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。

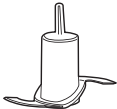
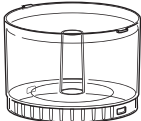
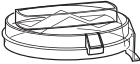
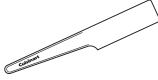
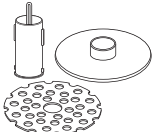
●保証期間を過ぎているときは

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	ミニフードプロセッサ		
品番	DLC-050J		
お買い上げ日	年	月	日
故障の原因	できるだけ具体的に		

●追加部品購入

チョッパーブレード	容器	ふた	ヘラ	おろしカッターセット
				
DLC-1981	DLC-191	DLC-194	DLC-192	DLC-195

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

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。

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

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕 様

品名:ミニフードプロセッサー 0.5L 品番:DLC-050J

電源	AC100V 50Hz・60Hz
消費電力	90W
定格時間	5分
回転数(約)※	LOW 2,800～4,200回／分 HIGH 3,900～5,600回／分
容器容量(約)	0.5L
外形寸法(約)	幅110×奥行き150×高さ200mm
質量(約)	1kg(本体+チョッパーブレード装着時)
電源コードの長さ(約)	1.2m

※ 無負荷時

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

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

愛情点検



こんな症状はありませんか？

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

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。