

Cuisinart®

FOOD PROCESSOR DLC-190J

フードプロセッサー 1.9L
形名：DLC-190J

- 家庭用
- 保証書付き



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
無料保証

裏表紙

仕様
保証書

このたびはクイジナートフードプロセッサー DLC-190J 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.

- 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)
-  ■スイッチ機構をふた以外で押さえない。
(けがの原因)
-  ■チョップ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)
-  ■チョップ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)
●チョップ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。
-  ■チョップ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

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、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)



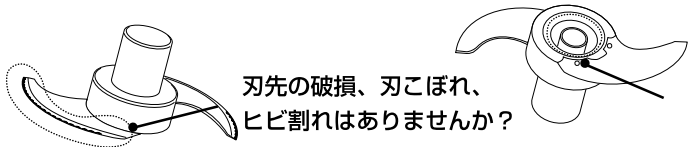
■万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグ
をコンセントから抜いて販売店にご相談ください。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



■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。チョッパー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、本体や容器、ふた
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

04

安全上のご注意



■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)

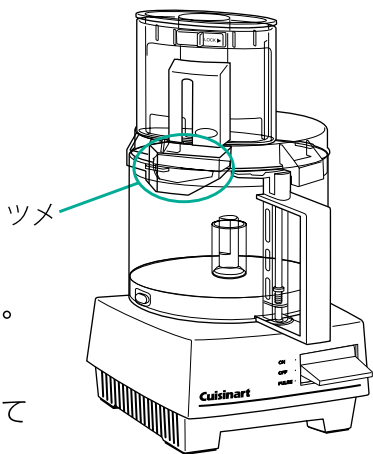


■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを
持って引き抜く。
(感電やショートして発火の原因)

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)

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になります。
左図のようにふたのツメを外しておきます。
容器はハンドルをモーターベースの正面にして
収納します。

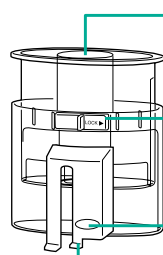


各部のなまえ

05

各部のなまえ

食材押し棒

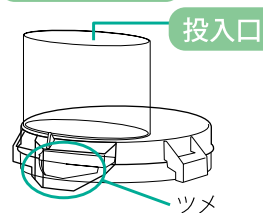


細口投入口
にんじん、きゅうりなどの細い野菜をスライス
カッターでスライスするときや、小さな材料を
作動中にいれるときに使用します。

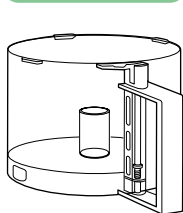
ロックボタン
食材押し棒の内側と外側を固定するとき
Lock→の向きに動かします。

食材押し棒を広口ふた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。
食材押し棒を広口ふたに固定します。

広口ふた



容器



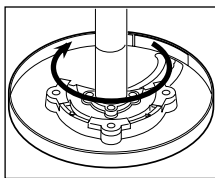
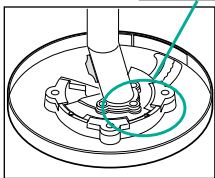
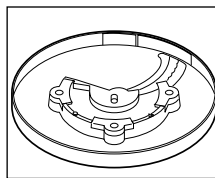
容器1.9リットル
120℃耐用樹脂

カッターの取付けかた

カッターは刃を下に
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。

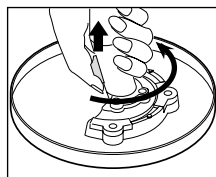
カッターのプラスチック部に
ある▼印と、カッター
取付軸の▲印を
合わせて差し
込みます。

LOCK→の向きにカッター
取付軸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。



カッター取付軸を外すとき

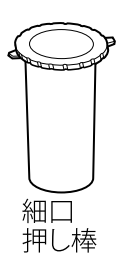
カッターを平らな所に置きます。
ハンドルに付いているつまみを
上に引き上げながら反時計回り
に回して外します。



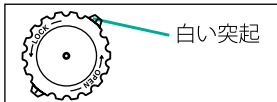
付属品



カッター
取付軸

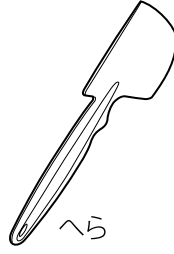


細口
押し棒



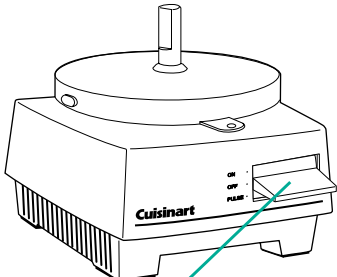
白い突起

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。



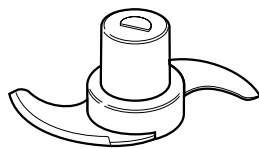
へら

モーターベース

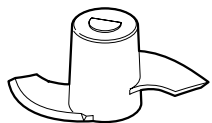


スイッチレバー

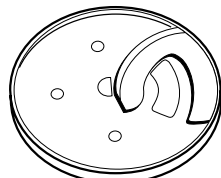
チョッパーブレード



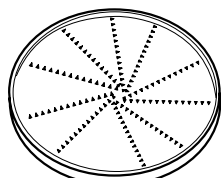
生地こねブレード



スライスカッター



おろしカッター



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カッターです。

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

おろし専用のカッターです。

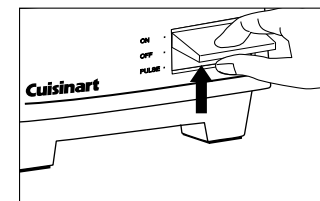
大根やりんご、粉チーズなどを短時間でおろすことができます。
きめの細やかな仕上がりは料理を一層引き立てます。



スイッチ操作

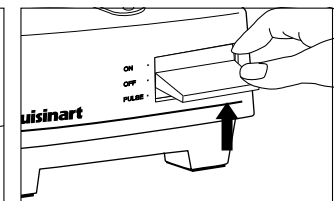
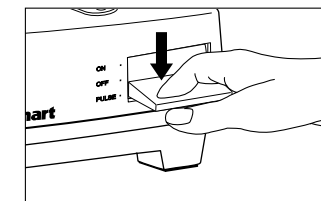
ON [連続運転]

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。



安心して長くお使いいただくためのご注意



注意

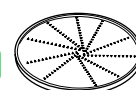
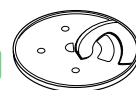
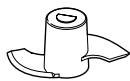
連続運転は定格時間内とする。繰り返し使用する場合、30分程度間隔をあけてから使う。

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。

06

各部のなまえ



ブレードのセットの仕方

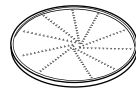
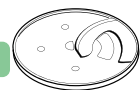
- 1 本体を安定した台の上に置きます。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 2 容器の取っ手を左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 3 ブレードをセットします。ブレードの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 4 食材押し棒を広口ふたの投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 5 容器に材料を入れます。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 6 広口ふたのツメを左手前7時の位置にして容器にのせます。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 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 食材押し棒の細口投入口から材料を落とさないときは、細口押し棒を差し込みます。
※ 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。容器、広口ふた、食材押し棒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。

カッターのセットの仕方 (広口ふたの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 容器の取っ手を左手前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 カッターの天面の中心の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 4 食材押し棒の細口投入口に細口押し棒を差し込み、「LOCK」の矢印方向に回して固定しておきます。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 5 広口ふたのツメを左手前7時の位置にして容器にのせます。
※ 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 広口ふたの投入口に材料を入れます。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 8 食材押し棒の外側に「カチッ」と音がするまで押し込みます。
※ 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。食材押し棒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 (食材押し棒の外し方)

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、食材押し棒を付け直します。



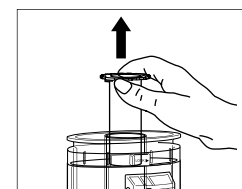
カッターのセットの仕方(細口投入口に食材を入れる場合)

- 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 容器の取っ手を左手前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 カッターの天面の中心の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。
※ この時点ではまだ作動しません。

- 4 広口ふたのツメを左手前7時の位置にして容器にのせます。
※ 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。
※ この時点ではまだ作動しません。
- 6 電源プラグをコンセントに差し込みます。材料を細口投入口に入れます。
※ 本体が作動します。

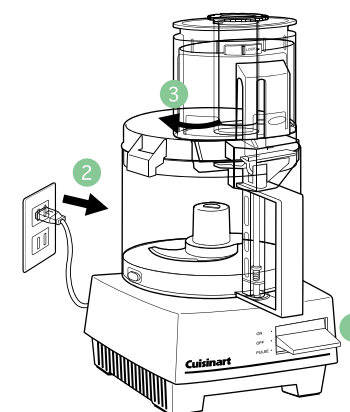
- 7 細口押し棒を細口投入口に差し込みます。
※ 本体が作動します。
- 8 細口押し棒を軽く押さえスイッチレバーをONにして連続運転にします。
※ 本体が作動します。

続けて同じ作業をするとき



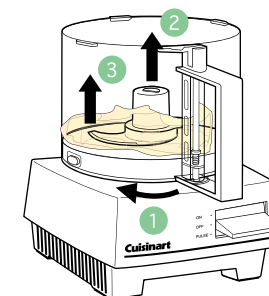
細口押し棒を外し、細口投入口に材料を入れ直して作業を続けます。

材料の取り出し方



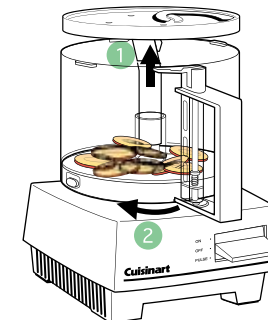
- 1 スイッチをOFFにします。回転が完全に停止してから、
- 2 電源プラグをコンセントから抜きます。
- 3 ふたを外します。容器とふたを一緒に外さないでください。スイッチ機構の破損の原因になります。

ブレードの場合



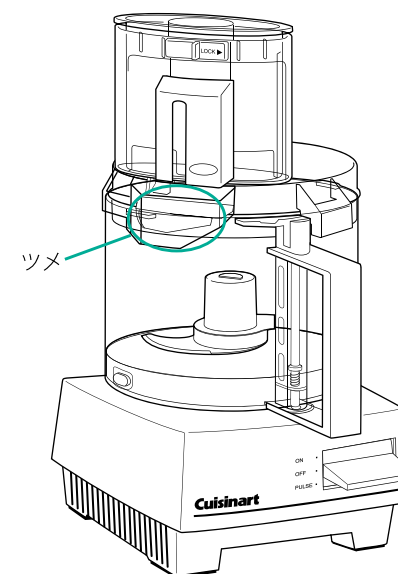
- 1 ブレードは、抜かずにそのまま容器ごとモーターベースから外します。
- 2 ブレードを取り出します。
- 3 食材を取り出します。

カッターの場合



- 1 カッター類はふたを外した後、カッターの端を持って、まっすぐに持ち上げて外します。
- 2 容器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

ブレードやカッター類は、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。

- 左図のように広口ふたのツメを外しておきます。容器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

広口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チョッパー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 容器の壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、広口ふたを外してへらで中に落とし、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、水気をふき取っておく。	5g	7秒～8秒	ON(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ON(連続運転)。
玉ねぎ	3～4 cm角に切っておく。	20g	5秒	ON(連続運転)させながら細口投入口から落とす。
		400g (大2個)		PULSE(断続運転)を6～7回。
ゆで卵	からをむいておく。	卵 1 個		材料を入れPULSE(断続運転)を3～4回。
		卵10個		材料を入れPULSE(断続運転)を14～15回。
食パン (6枚切り)	1枚を4～6つにちぎっておく。	1/2 枚	5秒	材料を入れON(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3～4 cm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4～5 cmの長さに切っておく。	100g	20秒	材料を入れPULSE(断続運転)を3～4回し、ON(連続運転)。
		400g	20～30秒	
魚すり身	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3 cm角に切っておく。	正味100g	15秒	
		正味400g	1分	
いわし	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3 cm角に切っておく。	正味100g	10秒	
		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	
		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	ON(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ON(連続運転)。
ねりごま	ごまは、いっておく。	350g	10分	材料を入れON(連続運転)。
クリームチーズ	室温に戻して3 cm角に切っておく。	200g	15秒	材料を入れON(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2～3 cm角に切って、茹でておく。	正味100g	15秒	材料を入れON(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。

まぜる

液状のものを分量以上で行うと、容器からあふれる場合がありますのでご注意ください。壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、ふたを外してへらで中に落とし、再び回します。

材 料		準 備	時 間	作 り 方
マヨネーズ	卵1個 酢大さじ1 塩小さじ少々 こしょう少々 マスタード大さじ1 サラダ油240ml		2分	卵、酢、塩、マスタード、こしょうを入れ、PULSE(断続運転)で2～3回混ぜる。ON(連続運転)させながら細口押し棒の中に油を注ぎ、白っぽくともみがつくまで混ぜ合わせる。
ドレッシング	サラダ油300ml 酢120ml にんにく1片 塩小さじ1 玉ねぎ30g 塩小さじ1 砂糖小さじ 3/4 こしょう少々		15秒	ON(連続運転)させながら小口投入口からにんにくと玉ねぎを落としみじん切りにする。酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、PULSE(断続運転)を2～3回する。ON(連続運転)にして、小口投入口からサラダ油をゆっくり注ぐ。注ぎ終わってもそのまま5秒くらい回す。
ハンバーグ	牛肉300g 玉ねぎ小1個(100g) 卵1個 パン粉20g 塩小さじ1 こしょう少々 ナツメグ少々	玉ねぎは3 cm角に切っておく。 牛肉は3～4 cm角に切っておく。	2～3分	材料をすべて入れ、PULSE(断続運転)を数回押し、ON(連続運転)で粘りが出るまで混ぜ合わせる。(20～30秒)
餃子の具	豚肉100g キャベツ200g 長ネギ1/2 本 生姜1片 にんにく1片 ゴマ油大さじ1 しょうゆ大さじ1 塩小さじ1 こしょう少々	キャベツは4～5 cmの大きさに切っておく。 長ネギは2cmの長さに切っておく。	2～3分	キャベツを入れ、PULSE(断続運転)でみじん切りにして取り出し、塩をして水分をしぼる。ON(連続運転)にして長ネギ、生姜、にんにくを細口投入口から入れ、みじん切りにする。豚肉、調味料を入れてPULSE(断続運転)を4～5回し、ON(連続運転)で粘りが出るまで混ぜ合わせる。キャベツを加えてPULSE(断続運転)を4～5回繰り返して材料を混ぜ合わせる。

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)などの粉碎。

粘りの強い材料・粘りのでるもの

自然薯、長いも、つくねいもなどの粘り気の強い食材等のすりおろし、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。お茶の葉の粉碎。ナッツ類などの粉碎。

パン生地作りの基本

- 1 材料を計量する。
- 2 水分以外は容器の中へ入れる。
- 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ります。



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。



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、刃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、容器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%を目安に

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
- 水分以外の材料はすべて容器の中にいれます。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。
- 容器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！

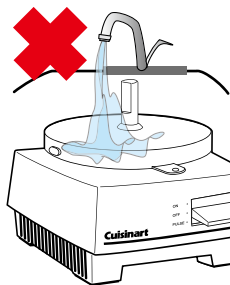
水分を規定よりも多く入れると生地がゆるくて、容器や生地こねブレードに絡まる場合がありますので、水分の入れ過ぎにご注意ください。



故障・劣化の原因となります

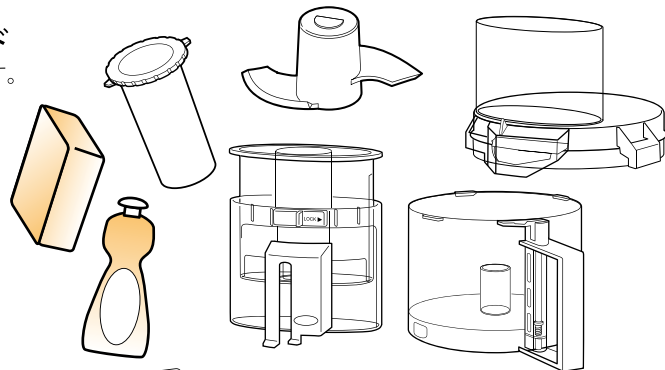
● **モーターベース**
モーターベースは絶対に水につけたり、水洗いしないでください。汚れはフキンでふき取ってください。

注意
よく絞ったふきん等でふく。

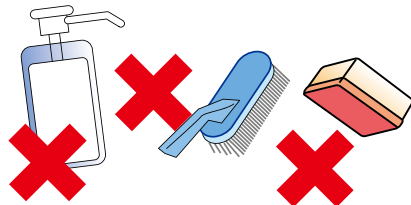


● **容器、広口ふた、生地こねブレード**
モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。食器洗い機でも洗えます。食器洗い機で容器を洗うときは下向きに被せて入れてください。

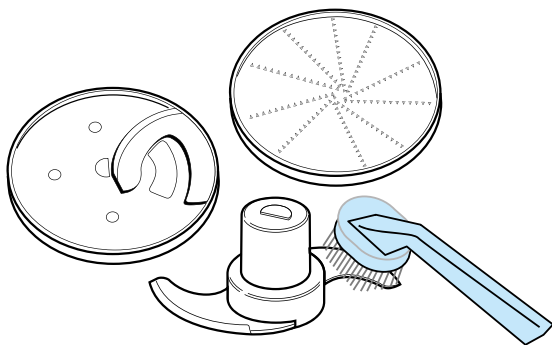
容器、広口ふたの汚れは中性洗剤を含ませたスポンジなどでふき取って洗います。よく水洗いして乾かしておきます。



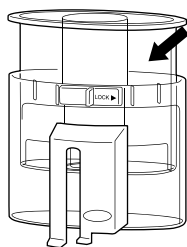
注意
シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。きず、変形、腐食の原因になります。



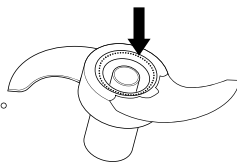
● **チョッパーブレード、カッター類**
刃は鋭利で危険です。チョッパーブレードやカッターを洗うときは注意して洗ってください。柄の付いたブラシなどで洗い落とすのが安全で良い方法です。洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かしてからしまします。



● **食材押し棒**
食材押し棒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。



● **へらの使い方**
チョッパーブレードや生地こねブレードの内側は、へらの柄の部分で、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？

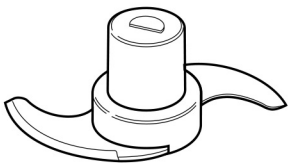
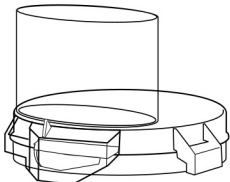
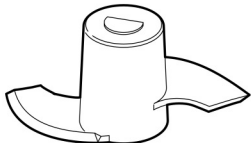
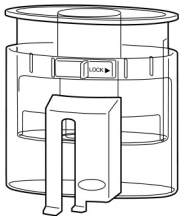
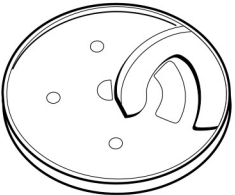
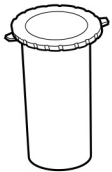
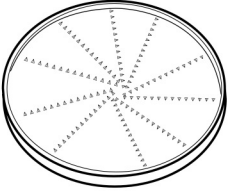
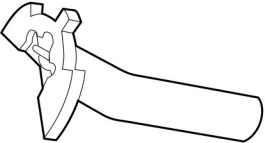
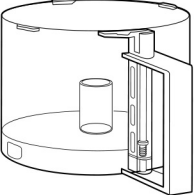
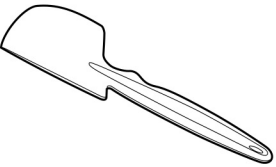
次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。なお、アフターサービスについては17~18ページをご覧ください。

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。
	容器、広口ふた、食材押し棒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。	

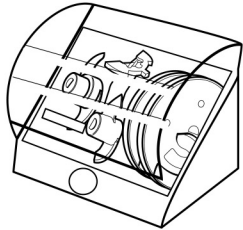
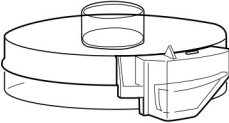
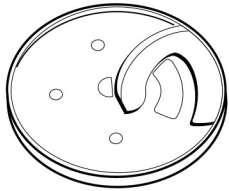
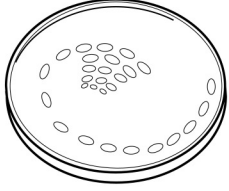
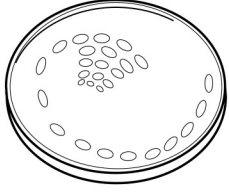
＊サーモスタットについて
モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

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

チョッパーブレード FP100TXI2 	広口ふた DLC117B 
生地こねブレード FP749 	食材押し棒 DLC118B 
スライスカッター(2mm) DLC-842TX 	細口押し棒 DLC120B 
おろしカッター DLC835TX 	カッター取付軸 DLC139 
容器 FP631A 	へら DLC650 

●別売り部品購入

ブレードカッターホルダー BDH-2 	平型ふた DLC116 
スライスカッター(1/3/4mm) DLC841TX/DLC843TX/DLC844TX 	スライスカッター(細切り1mm) DLC834TX 
	スライスカッター(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…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、「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**
※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
ご持参下さい。

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-190J
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

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。

コンエアー・ジャパン合同会社
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。

仕 様

品名：フードプロセッサー 1.9L 形名：DLC-190J

定格電源	AC100V 50Hz・60Hz
定格消費電力	300W
回転数(無負荷時)(約)	1,500～1,800回／分
容量(約)	1.9L
定格時間	連続 10分
電源コード(約)	長さ 1.5m
大きさ(約)	幅 17.7×奥行き 24.8×高さ 35cm
質量(約)	5.1kg(本体+チョッパーブレード装着時)
付属品	生地こねブレード・スライスカッター・おろしカッター・へら

●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。