

Cuisinart®

FOOD PROCESSOR DLC-101J

フードプロセッサー 1.0L

形名：DLC-101J

- 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

07-10

使い方

材料の目安と下ごしらえ
生地こねについて

11-14

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-101J 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



■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

03

安全上のご注意



- コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、
ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
(痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)
- コード・プラグの修理は販売店、または修理相談窓口まで
ご相談ください



- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない
(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)



- 塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない
(塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレード
などの金属の破損、ヒビ割れの原因)



- 煙が出ている、変なにお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)



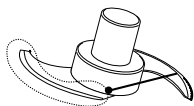
- 万一、本機を落したり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグ
をコンセントから抜いて販売店にご相談ください
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



- 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、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。メタルブレードの破損に
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、
本体やワークボール、カバーなどの破損は、故障・事故の要因になります。



刃先の破損、刃こぼれ、
ヒビ割れはありませんか？



軸受け内部が変形して
いたり、内部に異物が
混入していませんか？

⚠ 注意



■ 運転中に移動させない
(けがの原因)



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



■ 不安定なところでは使用しない
(けがの原因)



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



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



■ 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

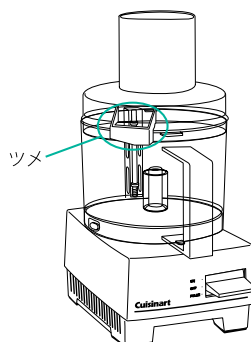
- モーターベースにワークボール、カバーをセット
したまま収納しないでください。

スイッチ機構の故障の原因になります。

収納するときには、右図のようにボールカバー
のツメを外しておきます。

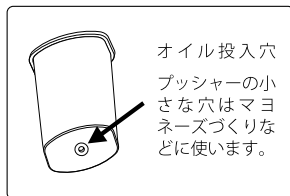
- 収納する際は、水分をしっかりとふき取る。
(故障の原因)

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になります。
右図のようにボール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。

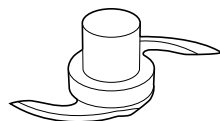


各部のなまえ

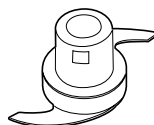
プッシャー



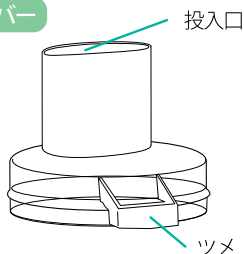
メタルブレード



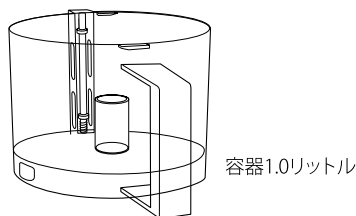
ドゥブレード



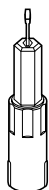
ボールカバー



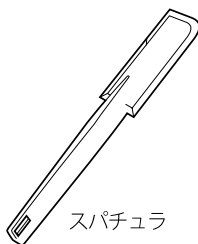
ワークボール



付属品

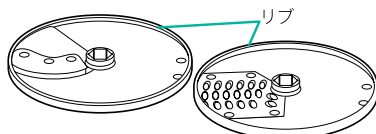


ディスク軸



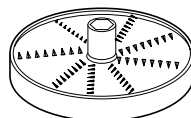
スパチュラ

2mmスライサー ミディアムシュレッダー

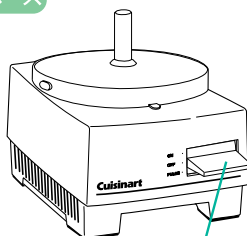


※ 2mmスライサーは、縁にリップがある面を上向きにしてセットしてください。

おろしカッター



モーターベース



スイッチレバー

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。繰り返し使用の場合は、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・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）

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できます。



薄切り/細切り

野菜やチーズなどの薄切り・細切り専用ディスクです

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薄切り・細切りも切り口を崩すことなくきれいな仕上がります。固いチーズなどの細切りにも便利です。



おろす

おろし専用のディスクです

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。



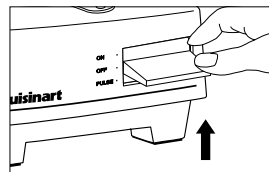
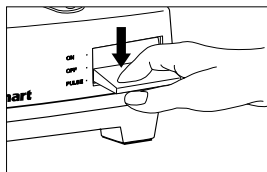
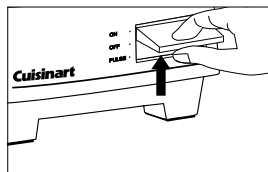
スイッチ操作

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動作します。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秒間隔くらいで下に押し下たり離したりする動作を断続運転と呼びます。材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、ワークボールの中の状態を確認し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。



使い方 材料の目安と下ごしらえ

フードプロセッサーは、きざむ、みじん切り、すりつぶす、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です。時間のかかる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。

きざむ、ペースト

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、ボールカバーを外してスパチュラで中に落とし、再び回します。

材 料	準 備	分量	時間	作 り 方
パセリ [みじん切り]	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 [みじん切り]	3～4 cm角に切っておく。	20g	5秒	ON(連続運転)させながら投入口から落とす。
		200g 大 1 個		PULSE(断続運転)を6～7回。
ゆで卵 [粗みじん]	からをむいておく。	卵1個		材料を入れPULSE(断続運転)を4～5回。
		卵 5 個		材料を入れPULSE(断続運転)を14～15回。
食パン 6枚切り [生パン粉]	2～3cm 角に切っておく。	1/2 枚	5秒	材料を入れON(連続運転)。
		2 枚	15秒	
肉 [ミンチ]	肉は筋を除き2～3 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3～4 cmの長さの長さに切っておく。	80g	20秒	材料を入れPULSE(断続運転)を3～4回し、ON(連続運転)。
		250g	20秒～30秒	
魚(いわし・白身) [すり身]	頭、内臓、骨、皮、うろこ、尾びれを除き2～3cm 幅に切っておく。	正味 100g	15秒～30秒	
		正味 200g	1分～1分30秒	
いか・えび [すり身]	皮、わた、足、殻を取り除き、2～3cm 幅に切っておく。	正味 100g	15秒～30秒	
		正味 200g	1分～1分30秒	
ごま [すりごま]	ごまは炒っておく。	大さじ1	10秒～20秒	ON(連続運転)させながら投入口からすりごまを落とす。
		200g	40秒	材料を入れON(連続運転)。
ごま [ねりごま]		150g	10分	材料を入れON(連続運転)。
クリームチーズ [ペースト]	3cm 角に切り室温に戻しておく。	100g	15秒	材料を入れON(連続運転)。
		200g	20秒～30秒	
かぼちゃ [ペースト]	かぼちゃは皮をむき2～3 cm角に切って、茹でしておく。	正味 80g	15秒	材料を入れON(連続運転)。
		正味 200g	30秒	
にんじん [ペースト]	にんじんは皮をむき2～3 cm角に切って、茹でしておく。	正味 100g	30秒	材料を入れON(連続運転)。
		正味 250g	1 分 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、ワークボール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、カバーを外してスパチュラで中に落とし、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)させながらブッシャーの中に油を注ぎ、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 $\frac{2}{3}$ こしょう少々		15秒	ON(連続運転)させながら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)をして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3cm角に切っておく。 牛肉は3〜4cm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 $\frac{1}{2}$ 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4〜5cm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

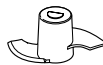
ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒード、大豆、煮干し、ロックアイス(その他氷含む)、香辛料(粒こしょう、ナツメグなど)、漢方薬(朝鮮人参など)などの粉碎。

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～40分)
- 7 分割・ベンチタイム
(約5～10分)
- 8 二次発酵
(約30分～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

規定の水分量の一部を使い、あらかじめ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なります。



ポイント3

小麦粉の最大量は150gまで

1.0リットルタイプでは、粉の最大量は150gまでです。規定の分量以上だと、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。



こね上がったら、ワークボールの中で一次発酵ができます。



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150gの場合	全水分量87ml

水分には下記も含まれます。

●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体

※季節、材料の油脂量により、入る水分量が変わります。生地の様子を見ながら加減して下さい

生地こねをする

1 粉ふるいをする

断続運転 (PULSE) を数回ポンポンとリズムよく混ぜ合わせることによって、他の材料とうまく混ぜられます。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

水分以外の材料はすべてワークボールの中に入れます (油脂もフードプロセッサーでは先入れとなります)。

PULSE (断続運転) を4〜5回して混ぜ合わせ、次に ON (連続運転) にし、投入口からゆっくり水分を加える。加え終わってから1分ほどこねる。

スイッチを止めてカバーをあげ、生地を上下を返してさらに ON (連続運転) で20秒こねる。



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すぎにご注意ください。



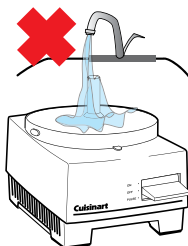
故障・劣化の原因となります

● 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。汚れはふきんでふき取ってください。

⚠ 注意

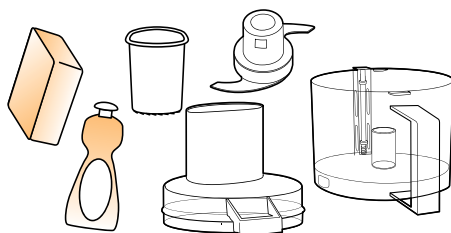
よく絞ったふきん等でふく。



● ワークボール、ボールカバー、ドゥブレード

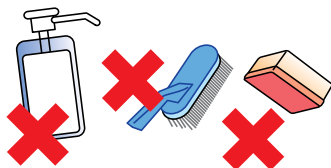
モーターベース以外の部品はすべて水洗いできます。ワークボールの耐熱温度は70℃です。食器洗浄機を使うときには食器洗浄機の取り扱い説明書に従い耐熱温度に合ったコースをご利用ください。食器洗浄機でワークボールを洗うときは下向きにかぶせて入れてください。

ワークボール、ボール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。



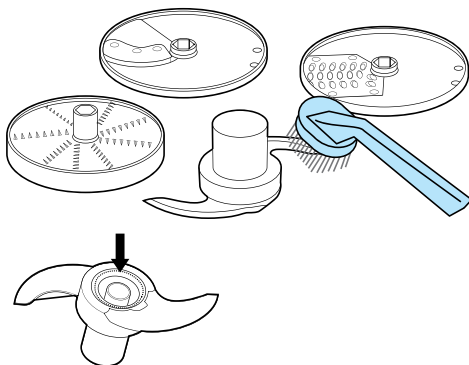
⚠ 注意

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、ディスク類

刃は鋭利で危険です。メタルブレードやディスク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。



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13～14 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、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。	確実にセットしてください。クイックスタートガイド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、または修理ご相談窓口にご連絡ください。
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。	

12
お手入れ—故障かな？

＊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。

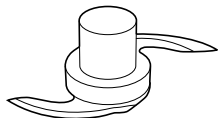


モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

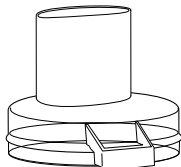
保証とアフターサービス

●追加部品購入

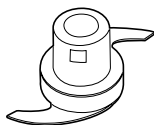
メタルブレード
DLC-501A12



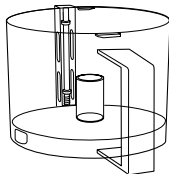
ボールカバー
DLC-504



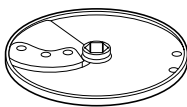
ドゥブレード
DLC-501BI



ワークボール
DLC-505



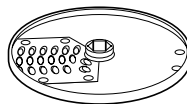
2mmスライサーディスク
DLC-522



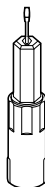
プッシャースリーブ
DLC-506



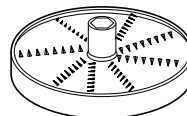
ミディアムシュレッダーディスク
DLC-514



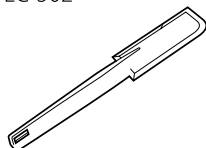
ディスク軸
DLC-509



おろしカッター
DLC-535

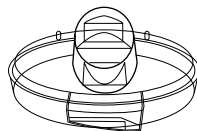


スパチュラ
DLC-502



●別売り部品購入

シンプルカバー
WCG-503TX



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、クイジナート ホームページ「お問い合わせ」(www.cuisinart.jp/contact/)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。よくお読みのあと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

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ください。
なお、直接修理ご相談窓口へ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、修理内容を事前に修理ご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

ご要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	フードプロセッサー 1.0L
品番	DLC-101J
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。

オフィシャルサイト <http://www.cuisinart.jp>

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・祝日除く)

(夏季休業日・年末年始休業日は、
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。

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
クイジナート ホームページ お問い合わせ

www.cuisinart.jp/contact/

14

保証とアフターサービス

仕 様

品名：フードプロセッサー 1.0L 形名：DLC-101J

定格電源	AC100V 50Hz／60Hz
定格消費電力	190W
回転数（無負荷時）（約）	1,500 ～ 1,800 回／分
容量（約）	1.0L
定格時間	連続 10 分
電源コード（約）	長さ 1.5m
大きさ（約）	幅 14× 奥行き 21.5× 高さ 32.5cm
質量（約）	3.3kg（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。