

DēLonghi

QUAD  BLADE

デロンギ
クアッドブレード
ミニフードプロセッサー

家庭用

型式番号

DCP250

デロンギ
クアッドブレードプラス
ミニフードプロセッサー

家庭用

型式番号

DCP250-RN

※本体の型式番号「DCP250」の後に続くハイフンおよび
アルファベットは、製品のセット内容を表すものです。

取扱説明書

保証書付

Made in China

このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書（裏表紙）とともに大切に保管してください。
本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。

特長

みじん切りもペーストもこれ 1 台

スイッチの押し加減によって、低速回転・高速回転と、パルス運転※¹ができるため、好みの仕上がりに調節できます。

下カッターだけ、または下カッターに上カッターを取り付けて、みじん切りも赤ちゃんの離乳食も簡単につくれます。また、おろしカッター※²に付け換えて手軽に大根おろしをつくることもできます。

(※ 1：スイッチを断続的に押すことで、様子を見ながら刻むことができます)

(※ 2：おろしカッターは DCP250-RN に付いています)



安全設計

容器とふたが確実に取り付けられ安心してお使いいただけます。

シャープなカッターとシンプルデザインで時間の節約

切れ味鋭いカッターによって、玉ねぎのみじん切りが 10 秒程度でできあがります。

(上下のカッターを一緒に使うと、さらに時間を短縮できます)

また、でこぼこのないアルミボディーと、食器洗い機でも洗える※³ カッター・容器・ふたで、使った後のお手入れも短時間で終わります。

(※ 3：水温が 68℃以上では洗えません。食器洗い機の取扱説明書をご確認ください)

もくじ

使う前に

特長	2
安全上のご注意	4
各部のなまえ	8
使う前にお読みください	10

使う

食材を刻む	11
食材をおろす	13
お手入れする	14

使いこなす

調理例	16
調理レシピ	17

こんなときは

故障かな？	18
仕様	18
別売品	18
アフターサービスについて	19
保証書	裏表紙



ていないとスイッチが入らないので、



安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いによって、「警告」「注意」の2つに分け、明示しています。



警告

誤った取扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

4. 各注意事項には、「禁止」、「指示」を促す絵表示が付いています。

図の説明



禁止

してはいけないことを示します。



指示

必ずしなければいけないことを示します。

電源プラグ・電源コードの扱いかた



警告



禁止

- **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**

(感電・けがの原因)

- **電源プラグ・電源コードが破損した場合や、コンセントの差し込みがゆるい場合は使用しない**

(感電・けがの原因)

- **電源プラグ・電源コードを破損させない**

(火災・感電の原因)

- ・ 傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない
- ・ 引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない
- ・ 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- ・ 水につけたり、水をかけたりしない



指示

- **電源プラグは、交流 100V コンセントに根元まで確実に差し込む**

(火災・感電の原因)

- **電源プラグのせん刃や取り付け面にゴミやホコリが付いた場合は、電源プラグを抜き、ゴミやホコリを取る**

(火災・感電の原因)

⚠ 注意



禁 止

- コンセントや配線器具の定格を超える使いかたをしない
(火災の原因)



指 示

- 電源コードはすべて引き出してから使う
(火災の原因)
- 電源プラグをコンセントから抜くときは、コードを持たずに電源プラグを持つ
(火災・感電の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(火災・感電の原因)

使う前の確認

⚠ 警告



禁 止

- 子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせない
(感電・けがの原因)
- 乳幼児の手の届く所で使わない
(感電・けがの原因)
- 分解・修理・改造しない
(感電・けが・火災・ショートの原因)

⚠ 注意



禁 止

- 不安定な場所や敷物などの上で使わない
(けがの原因)
- 調理以外の目的で使用しない
(けが・故障の原因)
- 他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
(けが・故障の原因)
- カッターの輸送用カバーを取りはずすとき、無理な力を加えない
また、刃に注意する
(けがの原因)

安全上のご注意（つづき）

使う

警告



禁止

- **カッター、おろしカッターに直接手を触れない**

（刃が鋭いため、けがの原因）

カッター、おろしカッターを持つときは、カッターつまみ（刃から離れている所）を持つ。



上カッター
つまみ



下カッター
つまみ



おろしカッター
つまみ

- **スイッチが入っているときに電源プラグを抜き差ししない**

（火災・感電・ショート・けがの原因）



指示

- **故障・異常時には、すぐに使用を中止する**

（火災・感電の原因）

電源プラグを抜き、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター（19 ページ参照）にご相談ください。

〈異常・故障例〉

- ・煙が出たり、変なにおいがしたりする
- ・電源コード・電源プラグが異常に熱い
- ・電源コード・電源プラグが変形・破損した
- ・本体が落下したり、衝撃を受けたりした
- ・この取扱説明書に従って使用しても、正常に機能しない

- **ふたを取り付けた状態で、スイッチを押す**

（けがの原因）

注意



禁止

- **スイッチが入っているときに本体を移動させない**

（けが・やけどの原因）

- **80℃以上の食材を容器に入れない**

（けが・やけどの原因）

- **本体の連結ロックに無理な力を加えない**

（けが・故障の原因）

⚠ 注意



指 示

- **カッター・容器・ふた・おろしカッター・中ふたの取り付け・取りはずしをするときは、電源プラグを抜く**
(感電・けがの原因)
- **食材を取り出すときは、次の手順を守る**
(けがの原因)
 - ①電源プラグをコンセントから抜く
 - ②カッター（おろしカッターを含む）の回転が完全に止まっていることを確認し、カッター（おろしカッターを含む）を先にはずす
 - ③食材を付属のへらで取り出す

使った後

⚠ 注意



禁 止

- **本体を水につけたり、水をかけたりして洗わない**
(火災・感電・ショート・けがの原因)



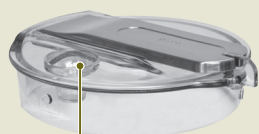
指 示

- **お手入れをするときは、電源プラグを抜く**
(感電・けがの原因)
- **乳幼児の手の届かない所に保管する**
(けがの原因)

各部のなまえ

ふた

使用前に容器にふたをします。



投入口

DCP250-RN のふたには投入口が付いています。運転しながら、投入口から油などを入れることができます。(12 ページ)

スイッチ

押すと電源が入り、カッターが回転します。



容器

食材を入れます。

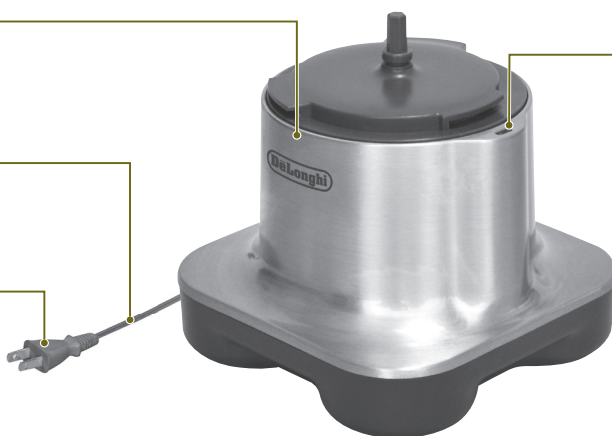


ロックカバー

本体

電源コード

電源プラグ



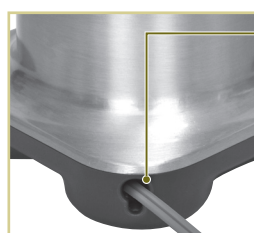
連結ロック

ロックカバーを連結ロックの穴に合わせないと、スイッチが入りません。

すべり止め (4 力所)



[本体底面]



[本体背面]

コード穴

電源コードをすべて引き出して使います。

電源コードは本体に押し込まないでください。

- 容器に取り付けて使います。

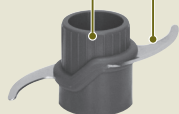
カッター

上カッターつまみ

カッターを持つときは、手を切らないように上カッターつまみを持ってください。

上カッター

下カッターと一緒に使います。



⚠ 注意

輸送用カバーを取りはずすときは、刃に注意してください。

下カッターつまみ

カッターを持つときは、手を切らないように下カッターつまみを持ってください。

下カッター

食材を刻むときに使います。



⚠ 注意

輸送用カバーを取りはずすときは、刃に注意してください。

おろしカッター

※ DCP250-RN に付いています。

中ふたつまみ

中ふた

おろしカッターと一緒に使います。

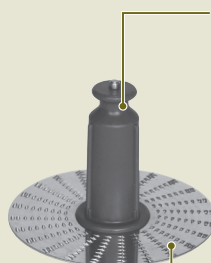


おろしカッターつまみ

おろしカッターを持つときは、手を切らないようにおろしカッターつまみを持ってください。

おろしカッター

食材をおろすときに使います。(13 ページ)



付属品



へら

容器の中の食材をかき混ぜたり、取り出したりするときに使います。

使う前にお読みください

使用上のご注意とお願い

- 45 秒以上連続でスイッチを入れると、故障することがあります。
45 秒連続でスイッチを入れた場合は、その後 5 分間はスイッチを入れないでください。
- 容器に食材が入っていないときは、スイッチを入れないでください。
故障することがあります。
- 80℃以上の食材は、あら熱を取ってから容器に入れてください。
温度の高い食材は、刻んでいる途中で容器からあふれることがあります。
- 容器の「400」の線を越えて食材を入れないでください。
容器から食材があふれたり、本体がガタガタと揺れたりすることがあります。
- 容器は落とすと割れるため、取り扱いに注意してください。
- カッター・容器・ふた・おろしカッター^{*}・中ふた^{*}を電子レンジやオーブンに入れしないでください。
破損することがあります。
- かたい食材（コーヒード・種子のままのスパイス・チョコレート・市販の氷など）を刻むと、カッターの切れ味が悪くなるのが早まります。（カッターだけをご購入いただけます。18 ページ）
- 香りの強いスパイス（香辛料）を使うと、容器ににおいや色が付くことがあります。
- ふたのスイッチを押した状態では、容器が本体にはまりません。無理にはめると連結ロックが破損するおそれがありますので、ふたを容器に取り付けた状態で本体にはめずに、必ず手順どおりに取り付けてください。（11、13 ページ）

※：DCP250-RN に付いています。

上手に使うコツ

きれいに仕上げるために

刻むとき

- 食材やお好みの仕上がりに合わせて、低速回転・高速回転とパルス運転を使い分けます。（12 ページ **6**）
- 下カッターは、野菜のみじん切りや、肉のミンチ・魚のすり身をつくるときに使います。（11 ページ **2**）
- 上カッターは、食材をペースト状にするときや短時間で食材を刻みたいときに、下カッターと一緒に使います。（11 ページ **2**）
- 食材を 1 ～ 2cm 角程度に切ってから容器に入れると、均一に刻むことができます。
- 多くの食材を一度に刻まずに、少量ずつに分けて刻むと均一に刻むことができます。
- ナッツ・ハーブ・スパイス・パンなどを刻む場合は、乾いたカッター・容器・ふたを使ってください。

おろすとき（DCP250-RN のみ）

- おろしカッターは、食材をおろすときに使います。（13 ページ）
- 食材を 2cm 角程度に切ってから、おろしカッターの上に均等になるように並べると、均一におろすことができます。
- 運転中に食材が片寄ってしまったときは、パルス運転をしたり、一度ふたを開けて中ふたをはずし、付属のへらなどで食材を均等にならしめてください。

お好みの刻み具合にするために

- 食材を刻みすぎないように、途中でスイッチを止め、刻み具合を確認しながら刻んでください。
- 離乳食などしっかり刻みたいもの場合は、食材を取り出す前に刻み残しがないか確認してください。

初めて使うとき

カッター・容器・ふた・おろしカッター^{*}・中ふた^{*}を洗ってください。洗いかたは、14 ～ 15 ページのお手入れのしかたを参照してください。

※：DCP250-RN に付いています。

食材を刻む

食材の準備

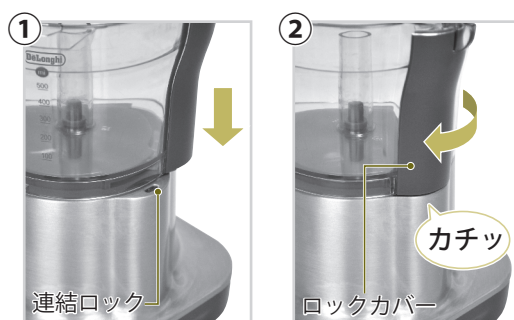
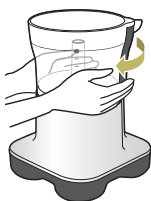
- 食材は1～2cm 角程度に切ってください。
- 肉の骨やすじを取り除いてください。
- 魚の骨・皮・頭・尻尾などを取り除いてください。
- 野菜・果物の中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむいてください。
- 80℃以上の食材は、あら熱を取ってください。

使う手順

DCP250 で説明しています。

1 容器を本体の上に置き (①)、時計回りに回して連結ロックにはめる (②)

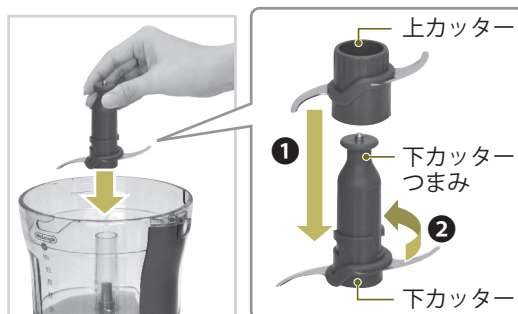
- ロックカバーと連結ロックがずれていると、スイッチが入りません。
- 容器が本体にはまらなくなる場合があるので、ふたは手順4まで取り付けないでください。
- かたくてはめづらいときは、容器下部を両手でしっかりと持って、本体にはめてください。



2 下カッターつまみを持ち、容器の中央に差し込む

上カッターを使う場合は、上カッターを下カッターの上に置き、反時計回りに回します。

- カッターを容器に差し込む前に、食材を入れないでください。



3 食材を容器に入れる



4 容器の上にふたを置き (①)、「カチッ」と音がするまで、時計回りに回して取り付ける (②)

- ふたが確実に閉まっていないと、スイッチが入りません。



食材を刻む（つづき）

5 電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源コードはすべて引き出してください。

6 ふたを押さえてスイッチを入れる

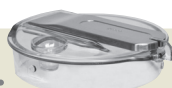
- スイッチが入ると、カッターが回転し食材を刻みます。
- 弱めに押すとカッターが低速回転し、強く押すと回転音が変わり、高速回転します。
- スイッチを断続的に押し、好みの仕上がりになるように調節することができます。（パルス運転）
- スイッチを押してもカッターが回転しない場合は、容器とふたが確実に取り付けられているか確認してください。（11 ページ 1、4）



投入口の使いかた

.....
運転しながら、油など液状の調味料を投入口から入れることができますので、マヨネーズなどをつくる時に便利です。

※ DCP250-RN のふたに付いています。



マヨネーズのつくりかた（下カッター使用）

材料

卵..... 1 個
酢..... 大さじ 1
塩・こしょう... 少々
植物油..... 150mL

1. 容器に植物油以外の材料を入れる。
2. 低速回転で運転しながら、投入口に植物油を少しずつ注いで混ぜる。

7 ふたから手を離し、電源プラグをコンセントから抜く



注意

カッターの回転が完全に止まったことを確認してください。

8 容器を反時計回りに回し、本体からはずす

9 ふたを反時計回りに回し、容器からはずす

10 下カッターつまみを持ってカッターを容器から取り出す

- 上カッターを下カッターからはずすときは、15 ページをご覧ください。



11 付属のへらで、食材を取り出す

食材をおろす

DCP250-RN に付いているおろしカッターで食材をおろせます。

食材の準備

- 食材は 2cm 角程度に切ってください。
- 野菜・果物の中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむいてください。

使う手順

DCP250-RN で説明しています。

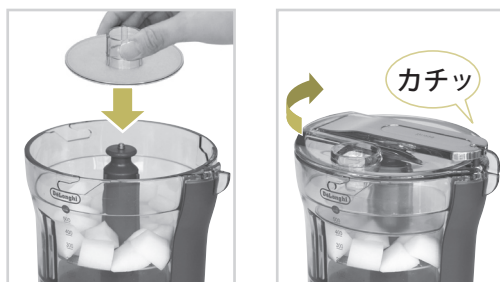
1 容器を本体に取り付ける (11 ページ 1)

2 おろしカッターつまみを持って、おろしカッターを容器の中央に差し込み、食材を入れる

- おろしカッターを容器に差し込む前に、食材を入れないでください。
- 食材をおろしカッターの上に均等に並べてください。



3 中ふたをおろしカッターつまみに差し込み、ふたを取り付ける



4 電源プラグをコンセントに差し込み、ふたを押さえてスイッチを入れる

- 高速回転で食材がすりおわるまで 10 ～ 20 秒ほど運転してください。
- 運転中に食材が片寄ってしまったときは、パルス運転をしたり、一度ふたを開けて中ふたをはずし、付属のへらなどで食材を均等にならしたりしてから、再度高速回転で運転してください。

5 ふたから手を離し、電源プラグをコンセントから抜く



注意

カッターの回転が完全に止まったことを確認してください。

6 容器を本体からはずして、ふたを容器からはずす

7 おろしカッターつまみを持って、中ふたとおろしカッターを取り出す

8 付属のへらで、食材を取り出す

お手入れする

電源プラグをコンセントから抜いて、お手入れしてください

できないこと

- 本体・電源コード・電源プラグの水洗い禁止



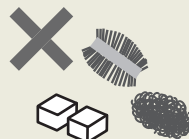
(火災・感電などの原因)

- ベンジン・シンナー・アルコール・研磨剤・漂白剤の使用禁止



(傷が付いたり、変色したりする原因)

- たわし類・メラミンスポンジの使用禁止



(傷が付く原因)

- 熱湯禁止



(変形する原因)

本体

よごれたら

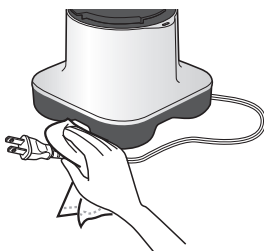
水にぬらしてよく絞った布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く



電源コード・電源プラグ

よごれたら

乾いた布巾で拭く



容器・ふた・中ふた

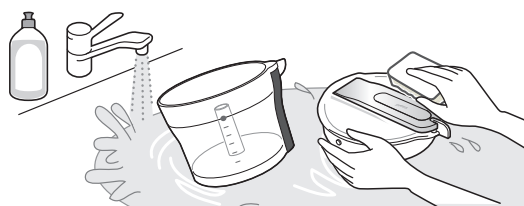
使った後

※中ふたは DCP250-RN に付いています。

- よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- 食材によっては容器・ふた・中ふたが変色することがありますが、使用上の問題はありません。

※植物油を含ませた布で拭くと、変色が軽減する場合があります。

1. スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ



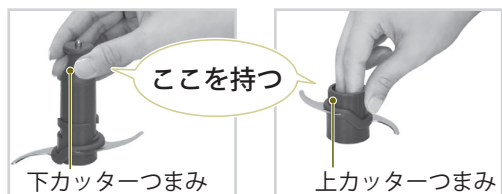
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

カッター・おろしカッター・容器・ふた・中ふたは、食器洗い機でも洗えます。カッターが水流で飛ばされないように、食器洗い機の上段に入れてください。
※水温が 68℃以上では洗えません。食器洗い機取扱説明書をご確認ください。

上カッター・下カッター 使った後

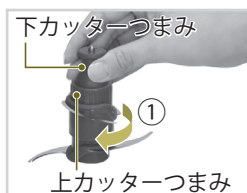
⚠ 注意

カッターは非常に鋭いため、手や指を切らないように注意してください。

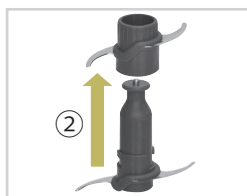


1. 下カッターに上カッターを取り付けた場合は、次の手順ではずす

- ① 下カッターのつまみを支えながら、上カッターつまみを時計回りに回す。



- ② 上カッターを上引き上げる。



2. 下カッターを容器からはずす



3. ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすぐ

- よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

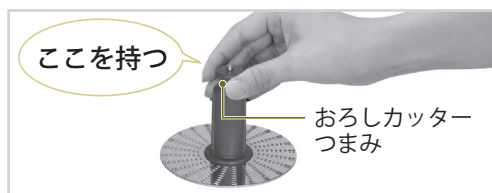
4. 自然乾燥させる

おろしカッター 使った後

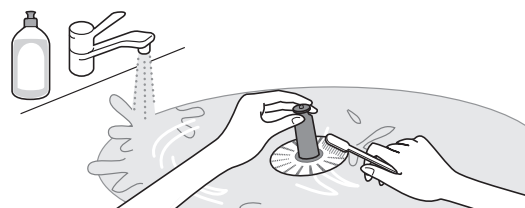
※ DCP250-RN に付いています。

⚠ 注意

カッターは非常に鋭いため、手や指を切らないように注意してください。



1. ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすぐ



- よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

2. 自然乾燥させる

調理例

食材の例

つくるもの	最大量	使うカッター	下準備	運転と時間（目安）
ひき肉	250g	上下、または下	骨やすじを取り除き、1～2cm 角程度に切る。	パルス運転 ^{※1} （様子を見ながら）
魚のすり身	250g	上下、または下	骨・皮・頭・尻尾などを取り除き、1～2cm 角程度に切る。	パルス運転 ^{※1} （様子を見ながら）
いも類のすりつぶし	100g	上下、または下	いもをやわらかくなるまでゆでて皮をむき、1～2cm 角程度に切る。	高速回転で 5～10 秒
ハーブのみじん切り	30g	上下、または下	茎などを取り除き、乾かす。	高速回転で 5～10 秒
ナッツのみじん切り （アーモンド、クルミなど）	250g	上下、または下	殻や皮を取り除く。	高速回転で 10 秒
パン粉	75g	上下、または下	1～2cm 角程度にちぎる。	高速回転で 5～10 秒
ゆで卵のみじん切り	5 個	上下、または下	半分～1/4 に切る。	パルス運転 ^{※1} （様子を見ながら）
玉ねぎのみじん切り	250g	上下	皮をむき、1～2cm 角程度に切る。	パルス運転 ^{※1} （様子を見ながら）
にんにくのみじん切り	200g	上下、または下	1 片ずつ皮をむく。	高速回転で 5 秒
しょうがのみじん切り	150g	上下、または下	皮をむき、1～2cm 角程度に切る。	パルス運転 ^{※1} （様子を見ながら）
やわらかい果物（いちご、ラズベリーなど）のピューレ	300g	下	茎やへたを取り除く。	高速回転で 5 秒
スープ類	300～400ml ^{※2}	下	食材を 1～2cm 角程度に切る。	食材と少量のスープを入れ、低速回転で 5～10 秒。 その後、残りのスープを入れて、低速回転で好みの仕上がりにする。 ※粘性の弱いスープ（トマトスープなど）は「300」の線を越えない。
大根おろし	100g	おろし ^{※3}	皮をむき、2cm 角程度に切る。	高速回転
すりりんご				
おろししょうが				
おろしにんにく				
長いものすりおろし				

※1：高速回転でパルス運転をしてください。

※2：具材と合わせて 300ml（粘性が弱い場合）
具材と合わせて 400ml（粘性が強い場合）

※3：DCP250-RN に付いています。

刻めない食材

- 市販の氷
（家庭用の冷凍冷蔵庫でつくった、2cm 角程度の氷を使ってください）
- 80℃以上の食材
（あら熱を取ってください）
- 粘り気の強い食材
（じねんじょ、つくねいもなど）

おろせない食材

- かい食材
（コーヒー豆、種子のままのスパイス、氷など）
- 粘り気の強い食材
（じねんじょ、つくねいもなど）

調理レシピ

🌿 ペスト (バジルソース)

| 上下カッター使用 |

材料

バジルの葉…………… 45g
松の実…………… 25g
にんにく…………… 2片
塩…………… ひとつまみ
パルメザンチーズ…………… 50g
エクストラバージン…………… 100ml
オリーブオイル

作りかた

- 1 パルメザンチーズを1～2cm 角程度に切る。
- 2 すべての材料を、記載されている順に容器に入れる。
- 3 お好みのかたさになるまで運転する。(高速回転で約 15 秒)

🍌 タペナード (オリーブペースト)

| 上下カッター使用 |

材料

ドライトマト…………… 6 個(約30g)
アンチョビ…………… 5～6 枚(約15g)
バジルの葉…………… 10 枚
種無しオリーブ…………… 100g
にんにく…………… 1/2 片
ケーパー…………… 25g
アーモンド…………… 7～8 個(約8g)
黒こしょう…………… 少々

作りかた

- 1 ケーパーとアーモンドを、高速回転でみじん切りにして、一度取り出す。
- 2 すべての材料を、記載されている順に容器に入れる。
- 3 粗いペーストになるまで高速回転でパルス運転する。

🍑 マンゴー・クーリ (マンゴーの冷たいスープ)

| 下カッター使用 |

材料

マンゴー
(熟れたもの) …… 1 個(約300g)
ライムの絞り汁…………… 5ml
ブラウンシュガー…………… 10g
オレンジリキュール* …… 5～10ml
※お好みで

作りかた

- 1 マンゴーの種と皮を取り除き、実を1～2cm 角程度に切る。
- 2 すべての材料を、記載されている順に容器に入れる。
- 3 なめらかになるまで運転する。(低速回転で約 10 秒)

🥑 ワカモレ (アボカドディップ)

| 下カッター使用 |

材料

玉ねぎ (小) …………… 1/2 個
トマト…………… 1/2 個
青唐辛子 (小) …………… 1 個
(ハラペーニョなど)
にんにく…………… 1/2 片
お好みのハーブ…………… 数本
(パセリやパクチーなど)
アボカド(熟れたもの) …… 1 個
ライムの絞り汁…………… 15ml
塩・こしょう…………… 少々

作りかた

- 1 玉ねぎを1～2cm 角程度に切る。
トマトは皮をむき、種を取り除いてから、1～2cm 角程度に切る。
青唐辛子は種を取り除き、1～2cm 角程度に切る。にんにくはつぶす。
- 2 1と茎を取り除いたハーブを容器に入れ、みじん切りになるまでパルス運転する。できあがったものをボウルに移す。
- 3 アボカドの種と皮を取り除き、実を1～2cm 角程度に切る。
- 4 容器に3とライムの絞り汁を入れ、なめらかになるまでパルス運転する。
- 5 2に4を混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調える。

● 均一に仕上げるために、途中で容器の側面に付いた食材を付属のへらで下に落としてください。

故障かな？

症状	確認すること	対処のしかた
容器が本体にはまらない	容器を本体にはめる前に、ふたを取り付けていませんか？	11、13 ページを参考に、容器を本体にはめてから、カッターを差し込み、食材を入れた後ふたを取り付けてください。
スイッチを押しても動かない	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。	12 ページの 5 を参考に、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	容器が本体に正しく取り付けられていますか。	電源プラグをコンセントから抜き、11 ページの 1 を参考に、容器を本体に取り付けてください。
	ふたが容器に正しく取り付けられていますか。	電源プラグをコンセントから抜き、11 ページの 4 を参考に、ふたを容器に取り付けてください。
	食材を入れすぎていませんか。 (食材が、容器の「400」の線を越えている)	電源プラグをコンセントから抜き、食材を減らしてください。
食材を刻んでいるときに、本体がガタガタと揺れる	食材が大きいすぎませんか。	1 ～ 2cm 角程度に切って容器に入れてください。
	食材を入れすぎていませんか。 (食材が、容器の「400」の線を越えている)	電源プラグをコンセントから抜き、食材を減らしてください。
食材を刻んでいるときに、食材があふれる	食材が大きいすぎませんか。	1 ～ 2cm 角程度に切って容器に入れてください。
	食材を入れすぎていませんか。 (食材が、容器の「400」の線を越えている)	電源プラグをコンセントから抜き、食材を減らしてください。
	熱い食材を入れていませんか。	食材のあら熱を取ってください。
本体が熱くなる	定格時間(45秒)を越えて使用していませんか。	連続使用は 45 秒以内にしてください。 45 秒を越えて繰り返し使う場合は、5 分以上間隔をあけてください。

仕様

製品名	デロンギアップブレードミニフードプロセッサー	
型式番号	DCP250	DCP250-RN
電源	交流 100V 50Hz / 60Hz	
消費電力	280 W	
連続使用可能時間	45 秒	
回転数（無負荷時）	約 4,080 回／分（高速回転時） 約 3,380 回／分（低速回転時）	
外形寸法	幅 160 × 奥行 160 × 高さ 240 (mm)	
質量	1.6kg	
最大使用容量	400ml（粘性の強いスープの場合）	
付属品	へら	
材質	本体／アルミニウム・ABS、容器・ふた／SAN・ABS、カッター・おろしカッター／ステンレススチール・ポリアミド、中ふた／SAN、へら／ポリエチレン	

別売品

以下の部品は、お求めの販売店または当社オンラインショップでご購入いただけます。

■カッター (上カッターと下カッターのセット) 型式番号：DCP-CT	■おろしカッター (中ふた付き) 
■容器 型式番号：DCP-BB	型式番号：DCP-RC
■ふた  型式番号：DCP-BL	■ふた（投入口付き）  型式番号：DCP-OL

デロンギ・ジャパン オンラインショップ
URL ▶ <http://shop-casa-delonghi.com/>



この製品は欧州 RoHS 指令に適合した製品です。

欧州 RoHS 指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合 (EU) による指令です。この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル (PBB)、ポリブロモジフェニルエーテル (PBDE) の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、18 ページ「故障かな？」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障／損傷した場合は

保証書に記載されている販売店に、1. お買い上げ日 2. 製品名と型式番号 3. 故障の状況 を連絡のうえ、修理を依頼してください。

なお、当社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモと、保証期間内の場合は、保証書を商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

- 3) 保証期間中（1 年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、このミニフードプロセッサの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 6 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) まごころ点検のおすすめ



長い期間でご利用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日

年

月

日

6) デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。あらかじめご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間：土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター

TEL. 0120-804-280 / FAX. 045-450-3291

〒 221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9 安田倉庫（株）内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL） <http://www.delonghi.co.jp/support>