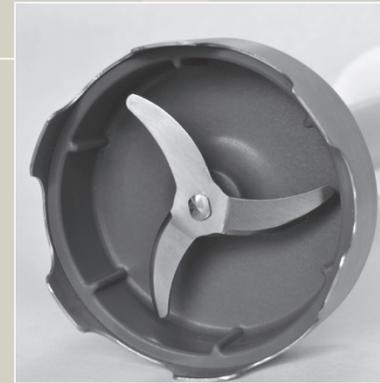


# 特長

## 素早い、しかも飛び散りにくい

デロンギ独自の強力な3枚刃トライブレード (● **triblade**) が、食材を素早く確実に攪拌します。しかも、ブレンダーのフット部は飛び散りにくい形状のため、わずらわしさもありません。また、食材やレシピによってスピードの調整も可能です。



## 多彩なアタッチメント

1台で、「混ぜる」「つぶす」「泡立てる」「刻む」\*ができます。赤ちゃんの離乳食、野菜たっぷりのいろいろな料理を手軽に楽しめます。

(\* : DHB721-RN のみ)

「すりおろす」\*「押しつぶす」\* ことスープからフルーツジュースなど、

## 持ちやすいラバーグリップ

片手でスイッチが操作できるので、様子を見ながら食材を加工するなど、思いのままに調理できます。また、スイッチから指を離せば運転が止まるので、安全にお使いいただけます。



# もくじ

使う前に	特長	2
	安全上のご注意	4
	各部のなまえ	7
	使う前にお読みください	9
使う	使いかた	10
	・ブレンダーで混ぜる	10
	・パンブレンダーでスープなどをつくる	12
	・泡立て器で生クリームなどを泡立てる	13
	・マッシャーでつぶす	14
	・チョッパーで刻む	16
	・おろしカッターですりおろす	18
	調理レシピ	19
お手入れする	20	
こんなときは	故障かな?	22
	仕様	22
	別売品	22
	アフターサービスについて	23
	保証書	裏表紙

# 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

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



## 注意

「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

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



## 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)
  - ・傷付いたり、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)
- 電源コードを本体に巻き付けない (火災・感電の原因)



指示

- 電源プラグをコンセントから抜くときは、電源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

- 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)



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)



## 注意



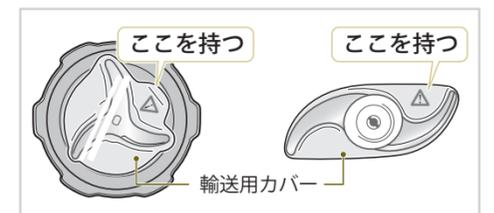
禁止

- 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)



禁止

- 各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)



### 使う



## 警告



禁止

- 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)
- 電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で、各カッター・泡立て器・マッシャーを手・へら・スプーンなどで触らない (けがの原因)
- 各カッターに直接手を触れない (刃が鋭いため、けがの原因)
  - チョッパーカッター、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。
- ビーカーやチョッパーボウルの中に指やスプーン、箸などを入れて運転しない また、運転中に指・髪の毛・服・調理器具などを近づけない (けが・故障の原因)



禁止

- カッターの回転中にチョッパーカバーを開けない (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)

スイッチを切り、回転が止まってから電源プラグを抜き、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンテクニカルセンター(23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・電源プラグが変形・破損した
- ・本体が落下したり、衝撃を受けたりした
- ・電源コード・電源プラグ・本体が異常に熱い
- ・この取扱説明書に従って使用しても、正常に機能しない

使う前に

# 安全上のご注意 (つづき)

## ⚠️ 注意



禁止

- 80℃以上の食材を調理しない (けが・やけどの原因)
- 熱い油や脂肪分の多い食材を調理しない (けが・やけどの原因)
- ビーカーやチョッパーボウルの急激な加温・冷却をしない (けが・破損の原因)
- ビーカーやチョッパーボウルを冷凍庫に入れない (けが・破損の原因)
- ビーカーやチョッパーボウルを直火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使ったりしない (けが・破損の原因)



禁止

- 本体・泡立て器接続部・チョッパーカパー・マッシャー接続部は、水につけたり、水をかけたりしない (感電・けが・故障の原因)
- 変形や破損など、異常があるときは使わない (感電の原因)
- カーペットやビニール袋などの上に置かない (感電・漏電・火災・故障の原因)
- 各接続部に無理な力を加えない (けが・故障の原因)



指示

- アタッチメントの取り付け・取りはずしをするときは、スイッチを切り、カッターや泡立て器の回転が止まってから電源プラグを抜いて行う (けがの原因)
- チョッパーボウルから食材を取り出すときは、へらなどで取り出す (けがの原因)
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、特に各アタッチメントや容器の衛生面に注意する (健康を害する原因)

## 使った後

## ⚠️ 注意



禁止

- 本体・泡立て器接続部・チョッパーカパー・マッシャー接続部を水につけたり、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、スイッチを切り、カッターや泡立て器の回転が止まってから電源プラグを抜いて行う (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

## 本体

### スピード調整ダイヤル

食材やレシピによって、回転速度を調整します。

### セットポイント

回転速度を調整するときに、数字をここに合わせます。

### ターボスイッチ

押している間は、スピード調整ダイヤルの位置にかかわらず、ターボ運転(11ページ)になります。

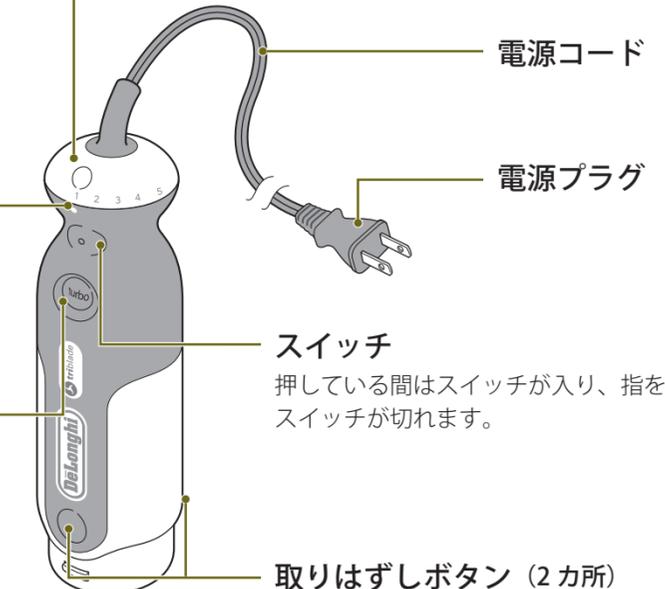
### スイッチ

押している間はスイッチが入り、指を離すとスイッチが切れます。

### 取りはずしボタン (2カ所)

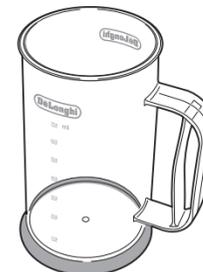
各アタッチメントをはずすときに、2カ所を同時に押します。本体の前面と背面に付いています。

[本体背面]



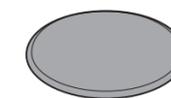
使う前に

## 付属品



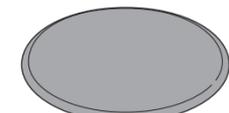
### ビーカー

ハンドブレンダーや泡立て器と一緒に使います。  
食材を入れられる量は、「750ml」の線までです。



### ビーカー用ふた

ビーカーにふたをするときに使います。

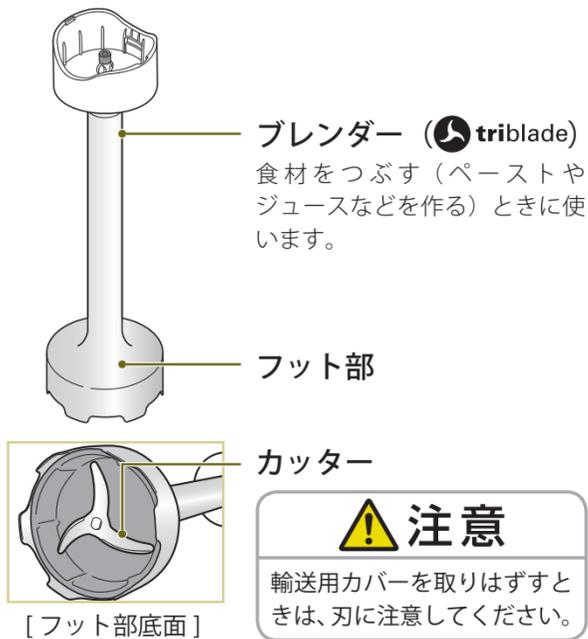


### チョッパーボウル用ふた

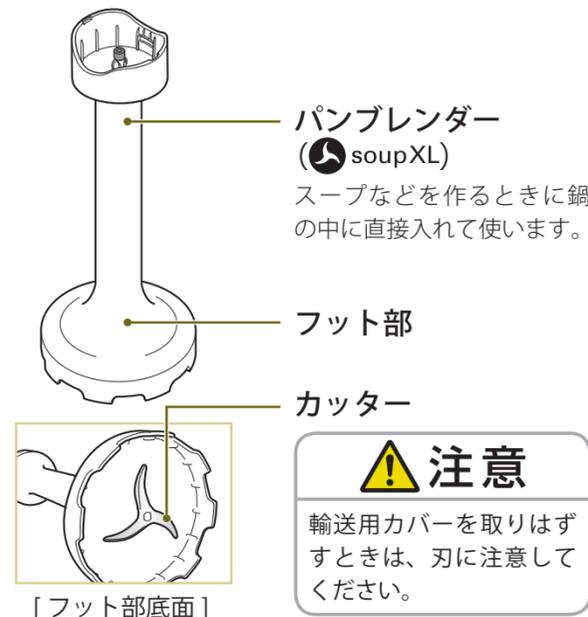
チョッパーボウルに、ふたをするときに使います。  
※ DHB721-RN に付いています。

# 各部のなまえ (つづき)

## ブレンダー (10 ページ)



## パン(鍋用)ブレンダー (12 ページ)



## チョッパー (16 ページ)

※ DHB721-RN に付いています。

**チョッパーカバー**  
チョッパー、おろしカッターを使うときに取り付けます。

**チョッパーカッターつまみ**  
チョッパーカッターを持つときに持つところです。

**チョッパーカッター**  
食材を刻むときにチョッパーボウルに取り付けます。

**注意**  
輸送用カバーを取りはずすときは、刃に注意する。

**チョッパーボウル**  
チョッパー、おろしカッター専用の容器です。ほかのアタッチメントでは使えません。

## おろしカッター (18 ページ)

※ DHB721-RN に付いています。

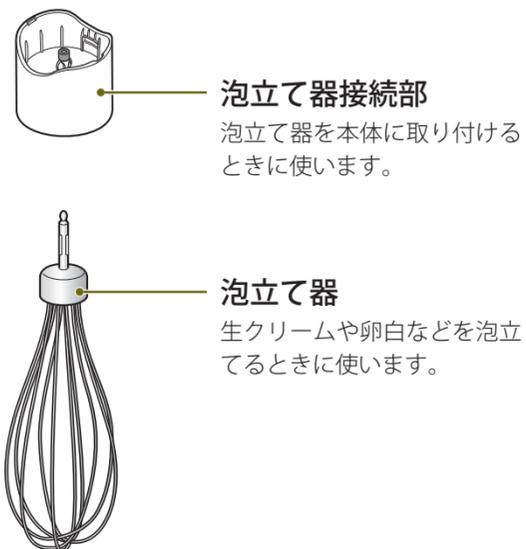
**中ふた**  
おろしカッターと一緒に使います。

**おろしカッターつまみ**  
おろしカッターを持つときに持つところです。

**おろしカッター**  
食材をおろすときにチョッパーボウルに取り付けます。

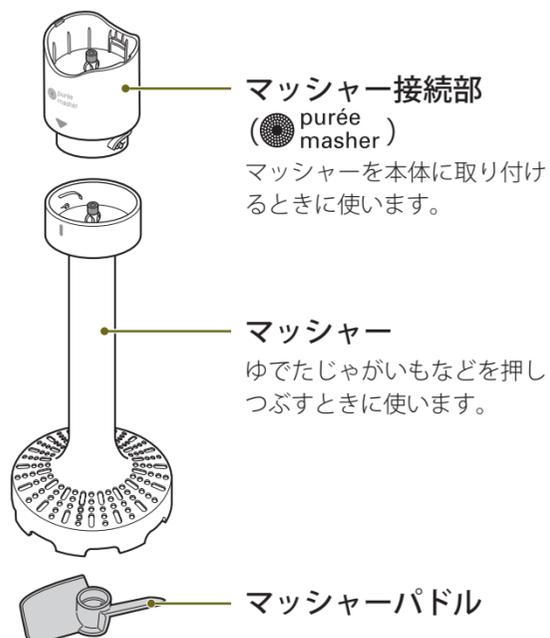
**ピン**

## 泡立て器 (13 ページ)



## マッシャー (14 ページ)

※ DHB721-RN に付いています。



# 使う前にお読みください

### いつも快適にご使用いただくために

- 業務用として使わないでください。(故障の原因)
- 以下の食材は、この製品では使用できません。
  - ・ かい食材 (コーヒー豆、種子のままのスパイス、氷や凍った食材など)。(カッターが破損する原因)
  - ・ 粘り気の強い食材 (ご飯、パン生地、じゃがいも、つくねいもなど)。(故障の原因)
  - ・ 80°C以上の食材。
- 1分\*以上連続でスイッチを入れしないでください。1分\*連続でスイッチを入れた後に繰り返し使う場合は、1分以上間隔を開けてください。 \*：泡立て器使用時は2分
- カラ運転をしないでください。(故障の原因)
- 使った後は毎回お手入れしてください。(故障・におい・うまく調理できない原因)
- ガラス製 (耐熱性・強化性を含む)、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。(容器が破損し、けがの原因)
- チョッパーボウルは、チョッパーカッター、おろしカッター専用です。他のアタッチメントでは使えません。(故障の原因)

### 初めて使う前に

- 各カッターに付いている輸送用カバーは、使う前に必ずはずしてください。はずすときは、手や指を切らないようにご注意ください。
- 本体・泡立て器接続部・チョッパーカバー・マッシャー接続部以外の部品を水洗いしてください。(20～21 ページ)



使う前に

# 使いかた

## ブレンダーで混ぜる

お好きな材料で離乳食やマヨネーズ、フルーツジュースなどを手作りすれば、一味違うものに。

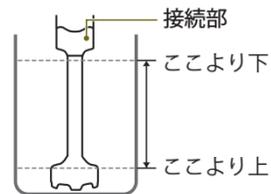


### 1 食材の準備をする

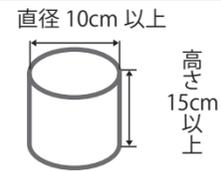
- 食材は1～2cm角程度に切ってください。
- 肉の骨やすじを取り除いてください。
- 魚の骨・皮・頭・尻尾などを取り除いてください。
- 野菜・果物の中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむいてください。
- 80℃以上の食材は、あらかじめ熱を取ってください。

### 2 食材を付属のビーカー、またはお手持ちの容器に入れる

- ビーカーを使う場合は、「750ml」の線を越えない量を入れてください。お手持ちの容器を使う場合は、本体とブレンダーの接続部に食材がかからない量にしてください。

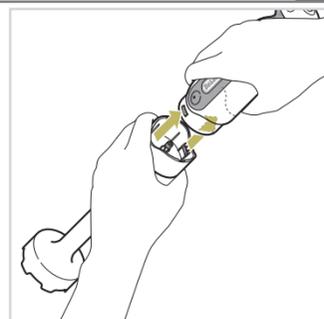


**使える容器**  
金属、またはプラスチック製の容器で、直径10cm以上、高さ15cm以上の容器。



**氷はブレンダーで砕けません**  
カッターの破損の原因に。

### 3 ブレンダーを本体にロックされるまでしっかり奥まで差し込む



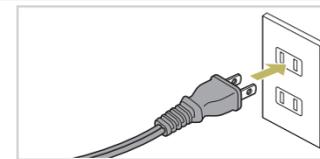
### 4 スピード調整ダイヤルを回して、好みの回転速度の数字をセットポイントに合わせる



**回転速度の目安**  
やわらかいものは低速で、かたいものは高速で。



### 5 電源プラグをコンセントに差し込む



### 6 2の中にブレンダーを入れ、食材に押し当てる

- ブレンダーを容器の中に入れてからスイッチを押さないと、食材が飛び散ることがあります。



#### 持ちかたは



スイッチが押しやすく、安定感も得られます。

### 7 容器を支えながらスイッチ、またはターボスイッチを押す

- 止めるときは指をスイッチから離してください。

食材がカッター部分に詰まったとき、カッターやその周囲に直接触れないでください(けがの原因)。お手入れ(20ページ)を参照してください。



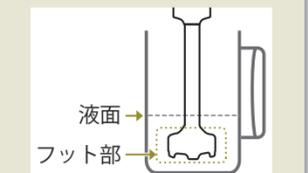
**「ターボ」運転するには**  
ターボスイッチを押します。調整した回転速度に関わらず、高速回転します。



### 8 終わったら電源プラグを抜き、取りはずしボタン(2カ所)を押しながら本体からはずす



**均一に仕上げるために**  
ブレンダーを上下に動かしたり、食材の中でまんべんなく動かしたりして、つぶし、混ぜましょう。液体の場合は、フット部を液面より上に出さないでください。



# 使いかた (つづき)

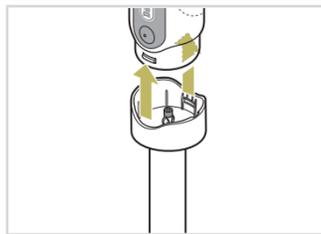
## パンブレンダーでスープなどをつくる

鍋に直接入れてスープやソースが作れるので、後片付けも簡単です。

### 1 食材の準備をする

- 鍋を火からおろし、あら熱を取ってください。
- 調理していない食材（生の野菜など）には使えません。

### 2 パンブレンダーを本体にロックされるまでしっかり奥まで差し込む

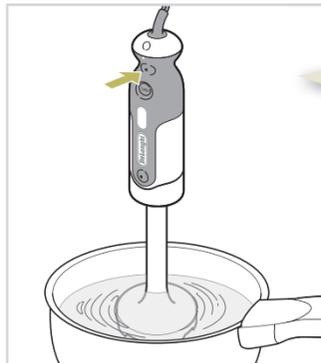


### 3 スピード調整ダイヤルを回して、好みの回転速度の数字をセットポイントに合わせ、電源プラグをコンセントに差し込む

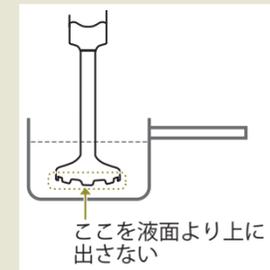


### 4 鍋の中にパンブレンダーを入れ、鍋を支えながらスイッチ、またはターボスイッチを押す

- 止めるときは指をスイッチから離してください。



飛び散りを防ぐためには



均一に仕上げるために

パンブレンダーを上下に動かしたり、食材の中でまんべんなく動かしたりして、つぶし、混ぜましょう。液体の場合は、フット部を液面より上に出さないでください。

### 5 終わったら電源プラグを抜き、取りはずしボタン（2カ所）を押しながら本体からははずす



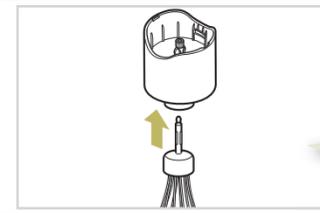
## 泡立て器で生クリームなどを泡立てる

手間のかかる生クリームや卵白の泡立ても、簡単にできます。

### 1 お手持ちのボウルや付属のビーカーに、食材を用意する

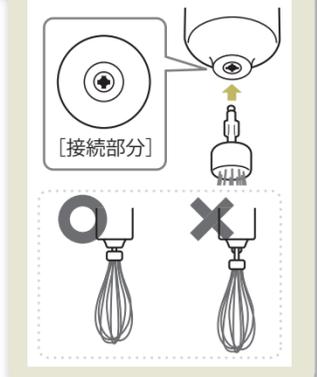
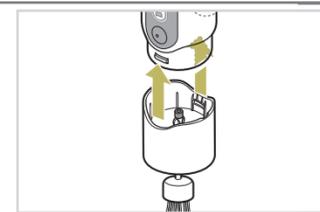
- バター・マーガリンなどの重い食材には使えません。

### 2 泡立て器を泡立て器接続部に差し込む



しっかり奥まで差し込んで

### 3 2を本体にロックされるまでしっかり奥まで差し込む



### 4 スピード調整ダイヤルを回して、「1」をセットポイントに合わせ、電源プラグをコンセントに差し込む

- 回転速度「1」からスタートし、必要に応じてスピード調整ダイヤルで速度を変える\*か、ターボスイッチを押してください。\*一旦運転を止めてから行ってください。



うまく泡立てるコツ

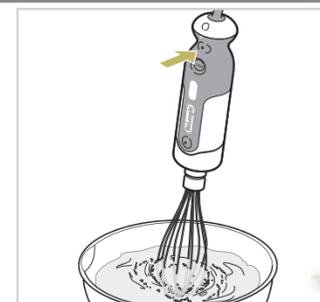
ボウルやビーカーはきれいに洗い、乾かしてから使しましょう。生クリーム、卵白は冷えたものを用意しましょう。

食材の最大量 (例)

- 生クリーム：400ml
- 卵白：4個分

### 5 ボウルやビーカーの中に泡立て器を入れ、容器を支えながらスイッチを押す

- 止めるときは指をスイッチから離してください。



飛び散りを防ぐためには



### 6 終わったら電源プラグを抜き、取りはずしボタン（2カ所）を押しながら本体からははずす



### 7 泡立て器接続部から泡立て器を引き抜く



使う

# 使いかた (つづき)

## マッシャーでつぶす

※ DHB721-RN に付いています。

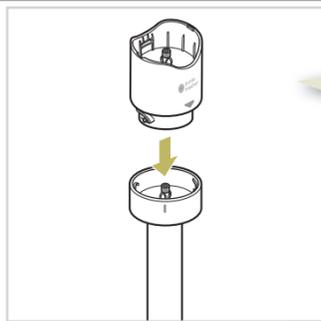
なめらかなマッシュポテトをご家庭で。さつまいもをつぶしてスイートポテトや栗きんとんも手軽にできます。

### 1 食材の準備をする

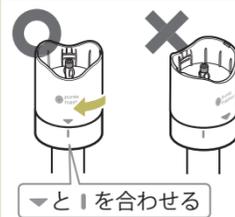
- 食材はゆでて、水気をきってください。
- 野菜・果物の中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむいてください。
- 80℃以上の食材は、あら熱を取ってください。

### 2 マッシャーにマッシャー接続部を取り付ける

- マッシャー接続部をマッシャーに差し込み、ロックされるまで時計回りに回してください。



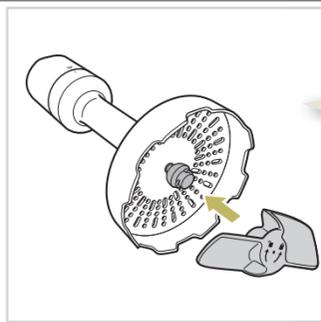
しっかりと固定して



▼と↑を合わせる

### 3 2にマッシャーパドルを取り付ける

- マッシャーパドルをマッシャーの軸に差し込み、ロックされるまで反時計回りに回してください。



取り付ける順番

マッシャーにマッシャー接続部が取り付けられていないと、マッシャーパドルを取り付けることができません。

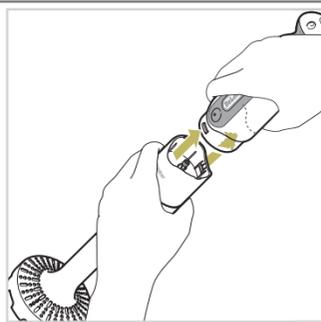
しっかりと固定して

止まるまでしっかりと回す



[底面から見た図]

### 4 3を本体にロックされるまでしっかりと奥まで差し込む

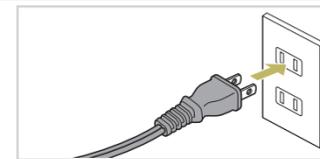


### 5 スピード調整ダイヤルを回して、「1」をセットポイントに合わせる



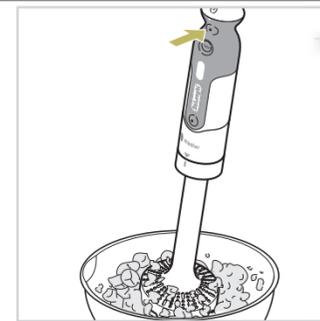
セットポイントに合わせる

### 6 電源プラグをコンセントに差し込む



### 7 ボウルや鍋の中にマッシャーを入れ、容器を支えながらスイッチを押す

- 止めるときは指をスイッチから離してください。
- マッシャーに付いた食材を取るときは、必ずへらを使用してください。



うまくつぶすコツ

- 食材が冷める前につぶしましょう。
- マッシャーを上下に動かしたり、食材の中でまんべんなく動かしたりして、つぶし、混ぜましょう。マッシャーとマッシャーパドルの間に食材が詰まったときは、へらなどで取り除いてください。
- 一度につぶす食材の量を、ボウルや鍋の半分以下にしてください。

食材の最大量 (例)

- マッシュポテト
- じゃがいも：850g
  - バター：50g
  - 牛乳：60mL

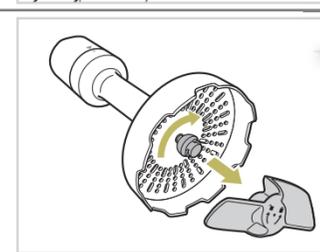
### 8 終わったら電源プラグを抜き、取りはずしボタン (2カ所) を押しながら本体からははずす



[横から見た図]

### 9 マッシャーからマッシャーパドルを取りはずす

- マッシャーを持って、マッシャーパドルを時計回りに回してください。

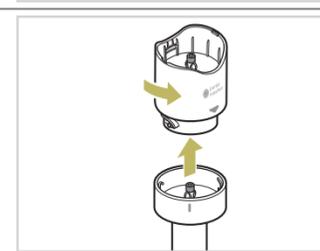


取りはずす順番

- マッシャー接続部を先に取りはずすと、マッシャーパドルを取りはずすことができません。

### 10 マッシャーからマッシャー接続部を取りはずす

- マッシャーを持って、マッシャー接続部を反時計回りに回してください。



# 使いかた (つづき)

## チョッパーで刻む

※ DHB721-RN に付いています。

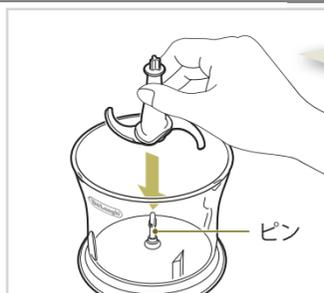
野菜のみじん切り、肉のミンチや魚のすり身が簡単にできるので、お料理の幅が広がります。ビスケットやナッツなども刻めます。

### 1 食材の準備をする

- 食材は 1～2cm 角程度に切ってください。
- 肉の骨や筋を取り除いてください。
- 魚の小骨・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。
- ハーブは茎などを取り除き、乾かしてください。
- 80℃以上の食材は、あら熱を取ってください。

### 2 チョッパーカッターつまみを持ち、チョッパーボウルの中央のピンに差し込む

- チョッパーカッターをチョッパーボウルに取り付ける前に、食材を入れないでください。
- この段階では、チョッパーカッターが底から浮いていても問題ありません。



チョッパーカッターを持つときは



食材の最大量と目安時間(例)

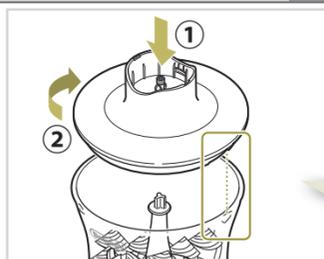
ひき肉	250g	10～15秒
魚のすり身	250g	10～15秒
ハーブのみじん切り	30g	10秒
ナッツのみじん切り(アーモンド、くるみなど)	200g	10～15秒
パン粉	6枚切食パン1枚	5～10秒
ゆで卵のみじん切り	3個	パルス運転
玉ねぎのみじん切り	200g	パルス運転
にんにくのみじん切り	200g	5秒
しょうがのみじん切り	150g	パルス運転

### 3 食材をチョッパーボウルに入れる

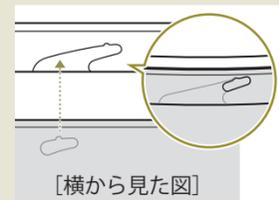
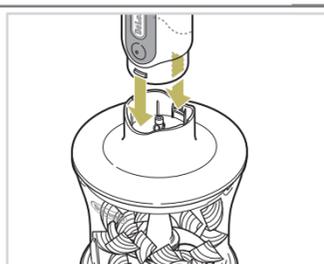


### 4 チョッパーカバーを取り付ける

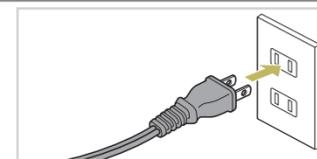
- チョッパーボウルの上にチョッパーカバーを置き (①)、下に押しながら「カチッ」と音がするまで時計回りに回して取り付ける (②)



### 5 本体をチョッパーカバーに奥までしっかりロックされるまで差し込む

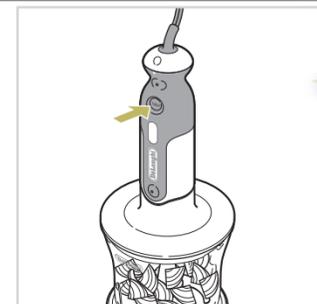


### 6 電源プラグをコンセントに差し込む



### 7 チョッパーボウルを支えながらターボスイッチを押す

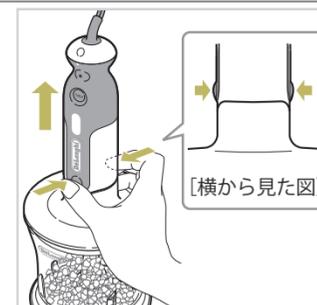
- 止めるときは指をスイッチから離してください。



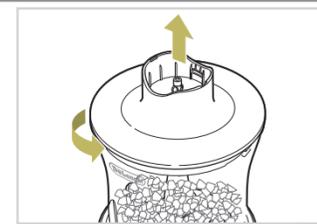
パルス運転で均一にターボスイッチを押し続けたり離したりして、断続的に運転すると均一な仕上がりに。

### 8 終わったら電源プラグを抜き、チョッパーカッターの回転が止まるまで待つ

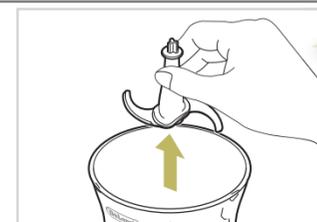
### 9 取りはずしボタン (2カ所) を押しながら本体をはずす



### 10 チョッパーカバーを反時計回りに回し、チョッパーボウルからははずす



### 11 チョッパーカッターつまみを持ち、上に引き上げて取り出す



取りはずしにくいときはチョッパーカッターを少し回転させてから引き上げてください。

### 12 へらなどで食材をかき出す

# 使いかた (つづき)

## おろしカッターですりおろす

※ DHB721-RN に付いています。

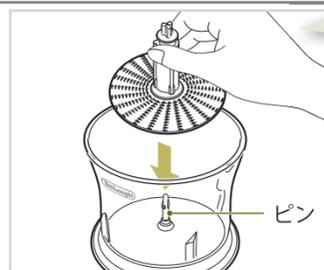
大根やにんじん、しょうがやにんにくなどの薬味も、手をよごさず手軽にすりおろせます。

### 1 食材の準備をする

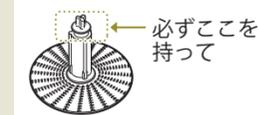
- 食材は 2cm 角程度に切ってください。
- 野菜・果物の中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむいてください。

### 2 おろしカッターつまみを持って、チョッパーボウルの中央のピンに差し込み、食材を入れる

- おろしカッターをチョッパーボウルに取り付ける前に、食材を入れないでください。
- 食材はおろしカッターの上に均等に並べてください。



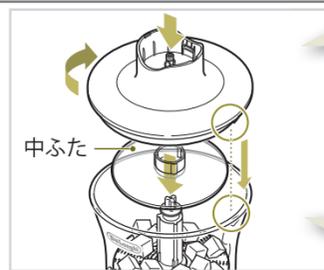
#### おろしカッターを持つときは



#### 食材の最大量(例)

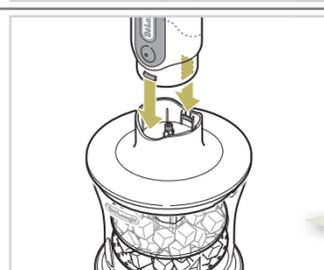
- 大根 : 100g
- にんじん : 100g
- りんご : 100g
- にんにく : 100g
- しょうが : 100g
- 長いも : 100g

### 3 中ふたをおろしカッターつまみに差し込み、チョッパーカバーを取り付ける

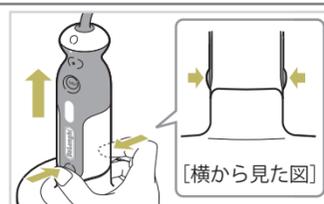


### 4 本体をチョッパーカバーに「カチッ」とロックされるまで差し込み、ターボスイッチを押す

- 止めるときは指をスイッチから離してください。

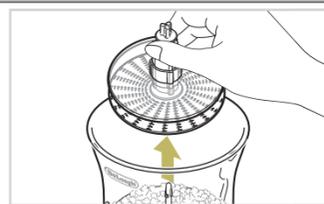


### 5 終わったら電源プラグを抜き、取りはずしボタン (2カ所) を押しながら本体をはずす



### 6 チョッパーカバーをはずして、おろしカッターつまみを持ち、中ふたとおろしカッターを上を引き上げて取り出す

- へらなどで食材をかき出してください。



#### うまくおろすコツ

食材が片寄ってうまくおろせないときは、パルス運転をしたり、チョッパーカバーと中ふたをはずして、へらなどで食材を均等にならしてから、再度運転してください。



# 調理レシピ

## 🥕 キャロットスープ

使用アタッチメント：ブレンダー

### 材料

- にんじん..... 300g
  - 鶏がらスープ..... 450ml
  - 塩・こしょう..... 少々
  - 生クリーム\*..... 50ml
- ※お好みで

### 作りかた

- 1 にんじんの皮をむき、1～2cm 角程度に切る。
- 2 ビーカーに 1 と鶏がらスープを入れ、ターボで約 30 秒、なめらかになるまで混ぜる。
- 3 2 を鍋に移し、中弱火で 30～35 分煮る。
- 4 塩・こしょうで味を調える。  
お好みで、あら熱をとってから生クリームを加える。

## 🍷 タペナード (オリーブペースト)

使用アタッチメント：ブレンダー

### 材料

- 種無しオリーブ..... 100g
  - ケパー..... 30g
  - にんにく..... 1片
  - アンチョビ..... 2枚
  - レモンの絞り汁\*..... 15ml
  - エクストラバージンオリーブオイル..... 30ml
  - 塩・こしょう..... 少々
- ※お好みで量を加減してください

### 作りかた

- 1 にんにくをみじん切りにする。
- 2 すべての材料をビーカーに入れ、回転速度「4」で 10～15 秒、粗いペーストになるまで混ぜる。

## 🥚 マヨネーズ

使用アタッチメント：ブレンダー

### 材料

- 卵..... 1個
- 卵黄..... 1個分
- マスタード..... 小さじ1 (あればディジョンマスタード)
- 酢..... 小さじ1
- 植物油..... 300ml
- 塩・こしょう..... 少々

### 作りかた

- 1 卵、卵黄、マスタード、酢をビーカーに入れ、回転速度「1」でやさしく混ぜる。
- 2 ブレンダーで混ぜながら、植物油を少しずつ足す。
- 3 お好みのかたさになったら、塩・こしょうを入れて味を調える。

## 🍓 フルーツジュース

使用アタッチメント：ブレンダー

### 材料

- キウイ..... 1個
- バナナ..... 1/2本
- いちご..... 5個
- オレンジジュース..... 250ml

### 作りかた

- 1 キウイとバナナは皮をむき、1～2cm 角程度に切る。いちごはへたを取る。
- 2 すべての材料をビーカーに入れ、ターボで 10～15 秒混ぜる。

# 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)

## お手入れするときの注意点

- カッターの刃は非常に鋭いため、手や指を切らないようにご注意ください。
- 乳幼児、高齢者、病人のために調理するときは、各アタッチメントや容器を食器用消毒液（使いかたは消毒液の表示に従ってください）などで消毒してください。
- 食材によってはプラスチック部に着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、着色が軽減する場合があります。

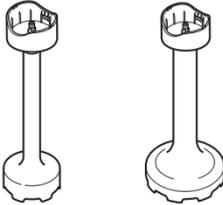
## 水洗いできないもの

- 本体
- マッシャー接続部
- 泡立て器接続部
- チョッパーカバー



## ブレンダー、パンブレンダー

使った後

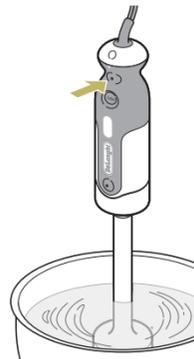


**注意**  
カッターは非常に鋭いため、手や指を切らないように注意してください。

● 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。

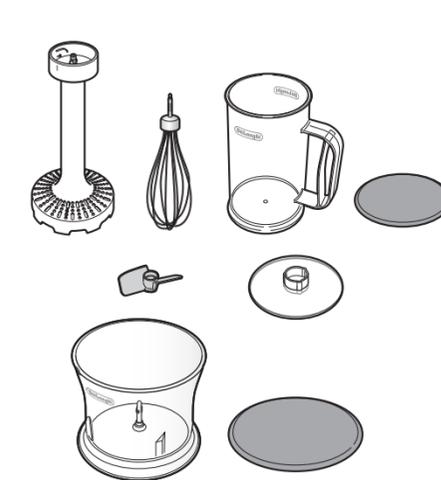
1. ビーカーかお手持ちの容器に、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を入れる
2. 1にブレンダー（パンブレンダー）を入れ、10秒～20秒間スイッチを押す
3. 電源プラグを抜く
  - カッターのよごれが落ちない場合は、電源プラグを抜いた後、ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗ってください。
4. 流水ですすいだ後、自然乾燥させる

食器洗い機でも洗えます。  
※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。



## マッシャー、マッシャーパドル、泡立て器、ビーカー、ビーカー用ふた、チョッパーボウル、チョッパーボウル用ふた、中ふた

使った後



● 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。

1. スポンジと台所用中性洗剤で洗う

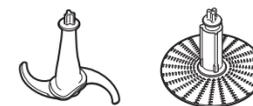


2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

食器洗い機でも洗えます。  
※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。

## チョッパーカッター、おろしカッター

使った後



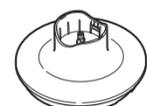
### 注意

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。

ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすいだ後、自然乾燥させる

## チョッパーカバー

使った後

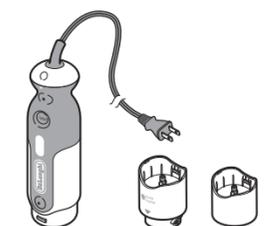


水にぬらしてよく絞った布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

## 本体、マッシャー接続部、泡立て器接続部

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

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

※マッシャー接続部・マッシャー・マッシャーパドル・チョッパーカバー・チョッパーボウル・チョッパーボウル用ふた・中ふた・チョッパーカッター・おろしカッターはDHB721-RNに付いています。

# 故障かな？

症状	考えられる原因	対処のしかた
スイッチを押しても運転しない	電源プラグがコンセントから抜けている	電源プラグをコンセントに差し込む
本体が熱くなる	連続使用可能時間を超えて運転している	連続使用は、連続使用可能時間以内にする（下表） 連続使用可能時間を超えて、繰り返し使う場合は、1分以上間隔をあけてから使う
カッターが回らない	材料を入れすぎている	量を減らす
空回りする	材料が大きすぎる	小さく切りなおす
振動が大きい	かたすぎる材料（市販の氷など）が入っている	かたすぎる材料（市販の氷など）を取り除く
均一に刻むことができない	アタッチメントが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける
使用中に回転が止まる	材料を入れすぎている	量を減らす
回転が遅く、いつもより音が大きい	材料が大きすぎる 材料が引っかかっている	小さく切りなおす 引っかかっている材料を取り除く
本体にアタッチメントが差し込めない	アタッチメントのゴムパーツがはずれ、本体差し込み口に残っている	ゴムパーツを楊枝などで取り除き、アタッチメントに取り付けなおす
樹脂などのおいがする	使いはじめのうちは樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります	

# 仕様

製品名	型式番号	付属品
デロンギ トライブレード ハンドブレンダー	DHB721	ピーカー（最大使用容量 750ml）、ピーカー用ふた、チョッパーボウル用ふた*1
デロンギ トライブレード プレミアムセット ハンドブレンダー	DHB721-RN	

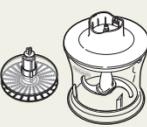
アタッチメント	定格			回転数*2	外形寸法 幅×奥行×高さ	質量	耐熱温度*3	
	電圧, 周波数	消費電力	時間					
ブレンダー使用時	交流 100V, 50 / 60Hz	215W	1分	約 10,000 ~ 10,500 / 分	70×70×420 (mm)	0.85kg	80℃	
パンブレンダー使用時				約 280 / 分	100×100×420 (mm)	0.8kg		
マッシャー*1 使用時					約 2,450 ~ 2,500 / 分	145×145×350 (mm)		0.85kg
チョッパー（おろしカッター）*1 使用時						55×60×400 (mm)		0.95kg (1.1kg)
泡立て器使用時				20W	2分			約 800 / 分

\*1: DHB721-RN に付いています \*2: 回転速度（目盛）「5」、無負荷時 \*3: 食器洗い機使用時は 68℃以下

**RoHS**  
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、ポリプロモジフェニル（PBB）、ポリプ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。

## 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。

<p>■マッシャー（接続部付き） 型式番号：DHB-MS</p> 	<p>■チョッパー（おろしカッター付き） 型式番号：DHB-CP</p> 	<p>■ピーカー（ふた付き） 型式番号：DHB-BK</p> <p>■泡立て器（接続部付き） 型式番号：DHB-WH</p> <p>■パンブレンダー 型式番号：DHB-PB</p>
--	---	--

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

# 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、プラグをコンセントから抜いてください。その後、22 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テクニカルセンター（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
- 本体に水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 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. ご購入年月日 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、当社テクニカルセンターに依頼される場合は、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、このハンドブレンダー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



長い期間ご使用いただくために、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、当社テクニカル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

ご不要になった製品は、下記の要領に従い、当社テクニカル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：同封されている再資源化ステッカーを本体に貼り、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、エアパッキンにぐるんでください。

※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テクニカルセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン テクニカルセンター（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. 0120-956-020

〒335-0033 埼玉県戸田市笹目北町 13-13

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

