

DēLonghi

triblade
hand blender

取扱説明書

保証書付

スマートなボディで
お料理の幅を広げます

デロンギ
トライブレード
ハンドブレンダー 家庭用

型式番号 **DHB721**

Made in China

このたびは、デロンギ トライブレード ハンドブレンダー DHB721 をお求めいただき、まことにありがとうございました。
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。

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撹拌します。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。



お手軽に、幅広く

赤ちゃんの離乳食、野菜たっぷりのスープから使った後のお手入れも簡単なので、忙しくてもたりです。

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。



フルーツジュースまで楽々手作り。
日々の食事を手作りしたい人にぴっ



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 9

使う

使いかた 10
・ブレンダーでつぶす・混ぜる 10
・泡立て器で
生クリームなどを泡立てる 12
・パンブレンダーで
スープなどをつくる 13
お手入れする 14
調理レシピ 16

こんなときは

故障かな？ 17
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

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）
- **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、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

- **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、各カッターや泡立て器を手・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）
- **ビーカー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）

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

⚠注意

禁　止

- **80℃以上の食材を調理しない**
  （けが・やけどの原因）
- **各接続部に無理な力を加えない**
  （けが・故障の原因）
- **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）
- **ビーカーの急激な加温・冷却をしない**
  （けが・破損の原因）
- **ビーカーを冷凍庫に入れない**
  （けが・破損の原因）
- **ビーカーを直火にかけたり、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）
- **本体・泡立て器接続部は、水につけたり、水をかけたりしない**
  （感電・けが・故障の原因））

⚠注意

禁　止

- **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）

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）
- **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

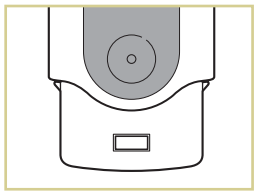
ハンドブレンダー（10 ページ）

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。

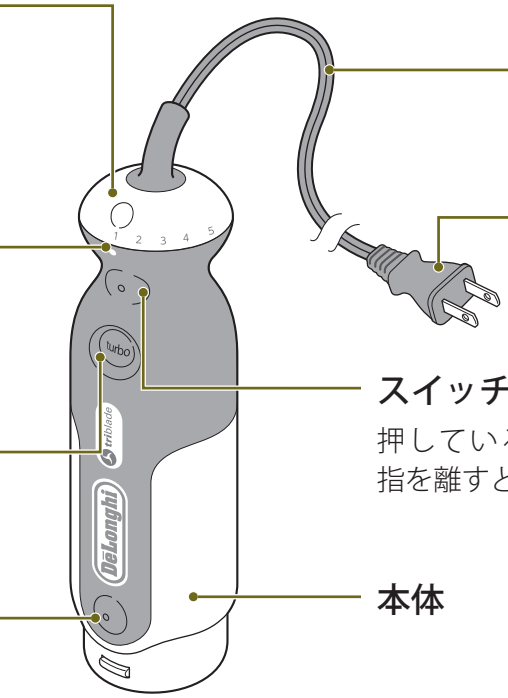
セットポイント
回転速度を調整するときに、数字をここに合わせます。

ターボスイッチ
押している間はターボ運転になります。

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押します。
本体の前面と背面に付いています。



[本体背面]

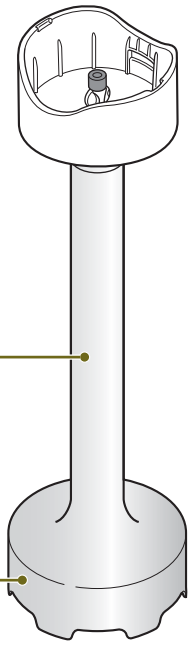


電源コード

電源プラグ

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。

本体

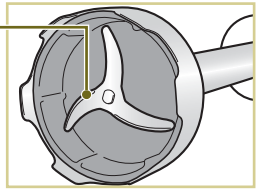


ブレンダー
食材をつぶす（ペーストやジュースなどを作る）ときに使います。

フット部

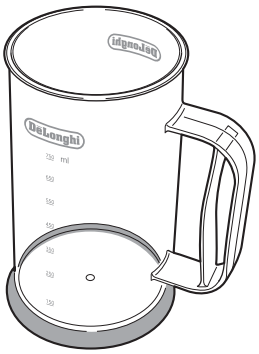
カッター（triblade）

⚠ 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。

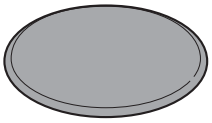


[フット部底面]

付属品

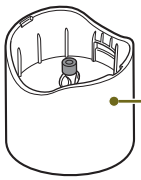


ビーカー
ハンドブレンダーや泡立て器と一緒に使います。食材を入れられる量は、「750ml」の線までです。



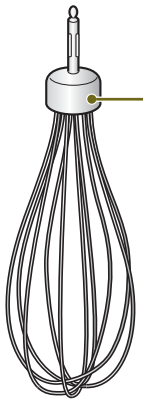
ビーカー用ふた
ビーカーにふたをするときに使います。

泡立て器 （12 ページ）



泡立て器接続部

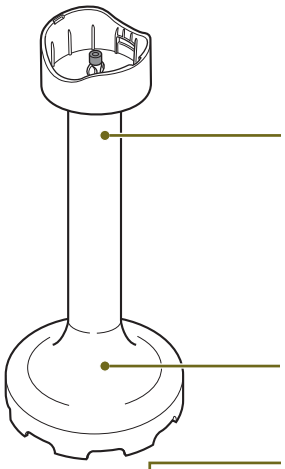
泡立て器を本体に取り付けるときに使います。



泡立て器

生クリームや卵白などを泡立てるときに使います。

パン（鍋用）ブレンダー （13 ページ）

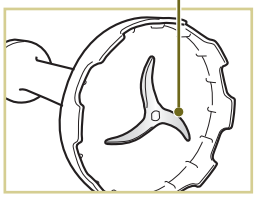


パンブレンダー
（soupXL）

スープなどを作るときに鍋の中に直接入れて使います。

フット部

カッター



［フット部底面］

⚠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。

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

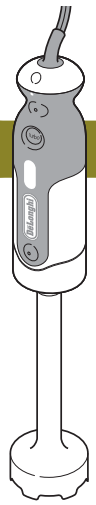
- 業務用として使わないでください。（故障の原因）
- 氷や氷の入った食材は、この製品では使用できません。（カッターが破損する原因）
- 1分* 以上連続でスイッチを入れないでください。1分* 連続でスイッチを入れた後に繰り返し使う場合は、1 分以上間隔を開けてください。　＊泡立て器使用時は 2 分
- カラ運転をしないでください。（故障の原因）
- 使った後は毎回お手入れしてください。（故障・におい・うまく調理できない原因）
- ガラス製（耐熱性･強化性のものを含む）、陶器･磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。（容器が破損し、けがの原因）

初めて使う前に

- ブレンダー・パンブレンダーのカッターに付いているカバーは、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・泡立て器接続部以外の部品を水洗いしてください。（15 ページ）



使いかた



ブレンダーでつぶす・混ぜる

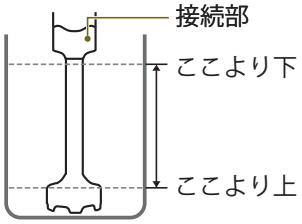
お好きな材料で離乳食やマヨネーズ、フルーツジュースなどを手作りすれば、一味違うものに。

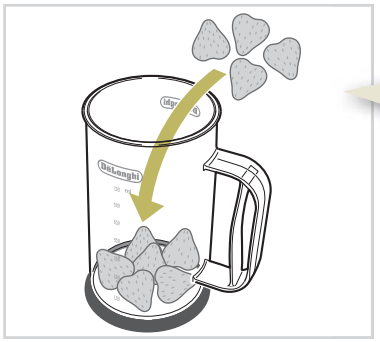
1 食材の準備をする

- 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

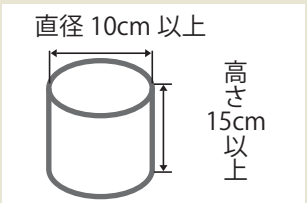
- ビーカーを使う場合は、「750ml」の線を越えない量を入れてください。
  お手持ちの容器を使う場合は、本体とブレンダーの接続部に食材がかからない量にしてください。





使える容器

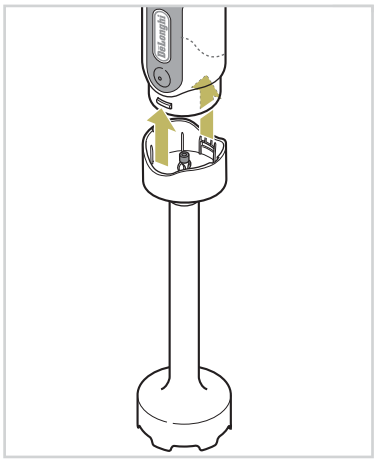
金属、またはプラスチック製の容器で、直径 10cm 以上、高さ 15cm 以上の容器。



市販の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差し込む



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



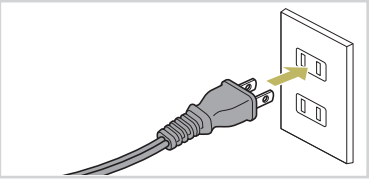
回転速度の目安

やわらかいものは低速で、かたいものは高速で。

1 ←…→ 5　ターボ

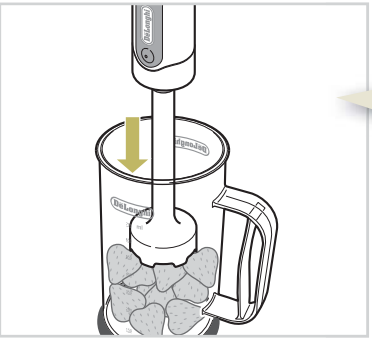
低速　高速

5 電源プラグをコンセントに差し込む

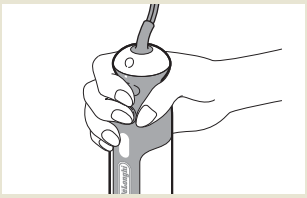


6 2 の中にブレンダーを入れ、食材に押し当てる

- 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

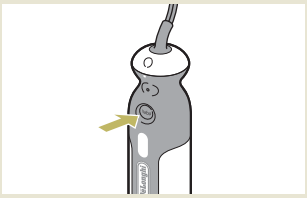
- 止めるときは指をスイッチから離してください。

食材がカッターに詰まった場合は、電源プラグをコンセントから抜き、お手入れしてください（15 ページ）



「ターボ」運転にするには

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。



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。

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



使いかた（つづき）



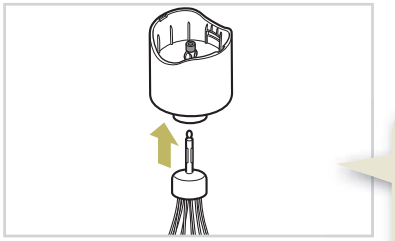
泡立て器で生クリームなどを泡立てる

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。

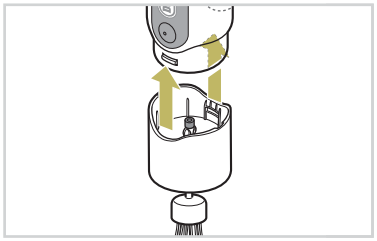
1 お手持ちのボウルや付属のビーカーに、食材を用意する

- 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



3 2 を本体にロックされるまで差し込む



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、ターボスイイッチを押してください。

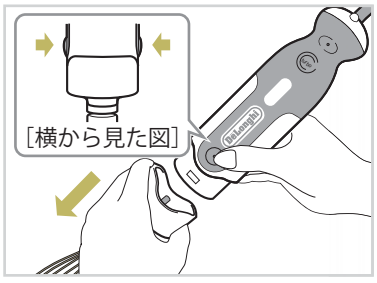


5 ボウルやビーカーの中に泡立て器を入れ、容器を支えながらスイッチを押す

- 止めるときは指をスイッチから離してください。

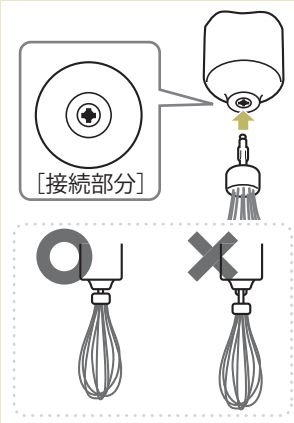


6 終わったら電源プラグを抜き、取りはずしボタン（2 カ所）を押しながら本体からはずす



7 泡立て器接続部から泡立て器を引き抜く

しっかり奥まで差し込んで



うまく泡立てるコツ

ボウルやビーカーはきれいに洗い、乾かしてから使いましょう。

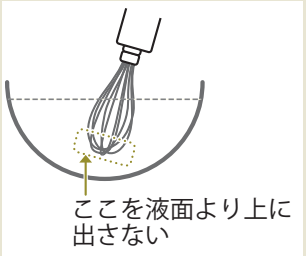
生クリーム、卵白は冷えたものを用意しましょう。

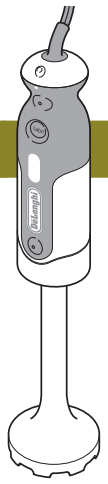
食材の最大量（例）

生クリーム：400ml

卵白：4 個分

飛び散りを防ぐためには





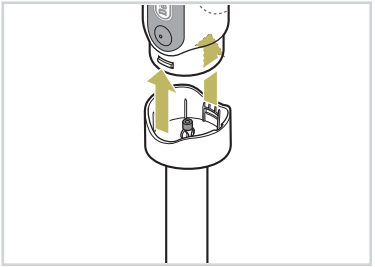
パンブレンダーでスープなどをつくる

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。

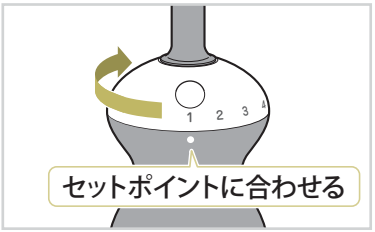
1 食材の準備をする

- 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差し込む



3 スピード調整ダイヤルを回して、お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

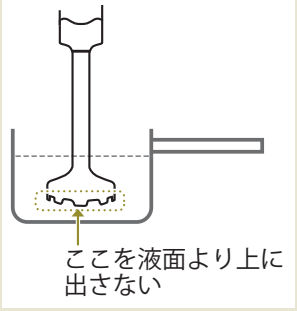
- 止めるときは指をスイッチから離してください。



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ずす



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。

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



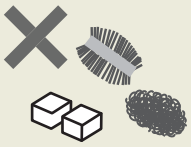
（火災・感電などの原因）

- 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。
- 食材によってはビーカー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。

水洗いできないもの

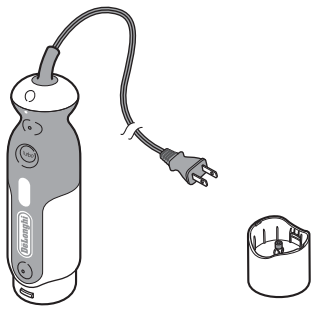
- 本体
- 泡立て器接続部



各部のお手入れ方法

本体、泡立て器接続部

よごれたら

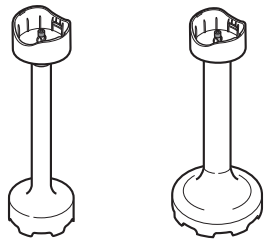


水にぬらしてよく絞った布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

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。

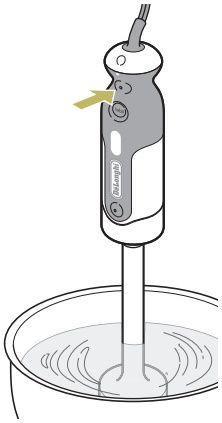
● よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

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

● 刃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。



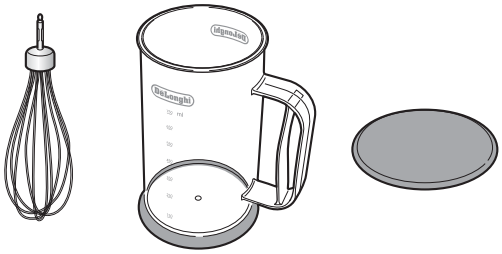
4. 流水ですすいだ後、自然乾燥させる

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。

泡立て器、ビーカー、ビーカー用ふた

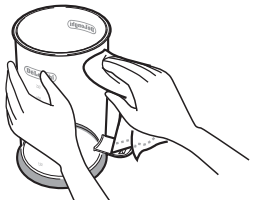
使った後



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



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。

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
ケーパー…… 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

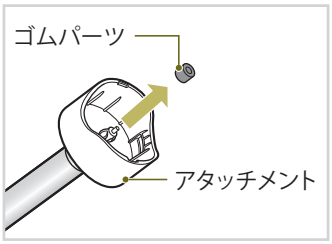
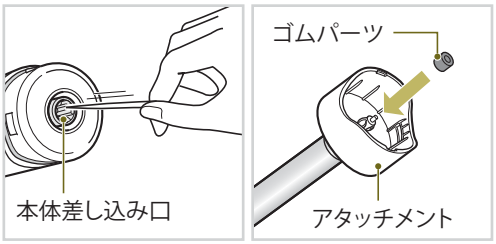
キウイ…… 1 個
バナナ……1/2 本
いちご…… 5 個
オレンジジュース……250ml

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。

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（18 ページ） 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 空回りする 振動が大きい	材料を入れすぎている	量を減らす
	材料が大きすぎる	小さく切りなおす
	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
	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	小さく切りなおす
	材料が引っかかっている	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直す 
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは樹脂などのに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		デロンギ トライブレード ハンドブレンダー
型式番号		DHB721
定格	**電圧／周波数**	交流 100V　50／60Hz
	消費電力	215W
材質		本体／ PP・TPE、ブレンダー／ PP・ステンレススチール、泡立て器／ステンレススチール、泡立て器接続部／ PP・POM、パンブレンダー／ PP・ステンレススチール、ビーカー／ SAN、ビーカー用ふた／ポリエチレン
付属品		ビーカー（最大使用容量 750ml）、ビーカー用ふた

	ブレンダー使用時	**泡立て器使用時**	**パンブレンダー使用時**
外形寸法　幅×奥行×高さ	70×70×420（mm）	55×60×400（mm）	100×100×420（mm）
質量	0.85kg	0.7kg	0.8kg
回転数*	約 10,000 ～ 10,500 ／分	約 800 ／分	約 10,000 ～ 10,500 ／分
連続使用可能時間	1 分	2 分	1 分

＊：回転速度（目盛）「5」、無負荷時

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。

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。

■ビーカー（ふた付き）



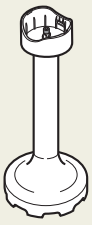
型式番号：DHB-BK

■泡立て器（接続部付き）



型式番号：DHB-WH

■パンブレンダー（soupXL）



型式番号：DHB-PB

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、17 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**
- **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. お求め時期　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：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、エアー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://support.delonghi.co.jp**