



Power Blender  
3WAY

デロンギ  
パワーブレンダー  
3WAY

型式番号 **DBL247**

家庭用

※本体の型式番号「DBL247」の後に続くハイフンおよびアルファベットは、色番号を表すものです。

# 取扱説明書

保証書付

Made in China

## もくじ

使う前に	安全上のご注意	2
	各部のなまえ	6

使う	使いかた	
	ブレンダー	8
	スムージーブレンダー	10
	ミル	12
	レシピ	14
	お手入れ	16

こんなときは	故障かな？	18
	仕様	18
	アフターサービスについて	19
	保証書	裏表紙



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。

# 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

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結び付く可能性のあるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結び付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・電源コードの扱い方



## 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)

# 安全上のご注意（つづき）

使う

## 警告



禁止

- **スピードダイヤルが「0」以外の位置のときに、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)
- **容器の中に指やスプーン、はしなど調理材料以外を入れない**  
(けが・故障の原因)
- **運転中にガラスボトル・マグ・ミル容器やふたの取り付け、取りはずしを行わない**  
(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)  
スピードダイヤルを「0」の位置にし、電源プラグを抜いてから、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

- **カッター（刃）は鋭利なため、直接手で触れない**  
(けがの原因)
- **熱い食材（50℃以上）を調理しない**  
(けが・やけど・変形・破損の原因)
- **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)
- **ガラスボトル・マグ・ミル容器の急激な加温・冷却をしない**  
(けが・破損の原因)
- **ガラスボトル・マグ・ミル容器を冷凍庫に入れない**  
(けが・破損の原因)
- **ガラスボトル・マグ・ミル容器を直火にかけたり、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)
- **ガラスボトル・マグ・ミル容器が傷つくようなかたい材料を入れない**  
(けが・破損の原因)
- **本体は、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

- 運転中は、移動させない  
(けがの原因)
- カッター（刃）を露出したまま運転しない  
(けがの原因)
- 運転中にガラスボトル・マグ・ミル容器やふたの取り付け、取りはずしを行わない  
(けがの原因)
- 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)
- 本体を暖房器具や熱器具の近くなど温度の高くなる場所に置かない  
(火災の原因)



指 示

- ガラスボトル・マグ・ミル容器の取り付け・取りはずしをするときは、スピードダイヤルを「0」の位置にし、電源プラグを抜く  
(けがの原因)
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、特に各付属品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)



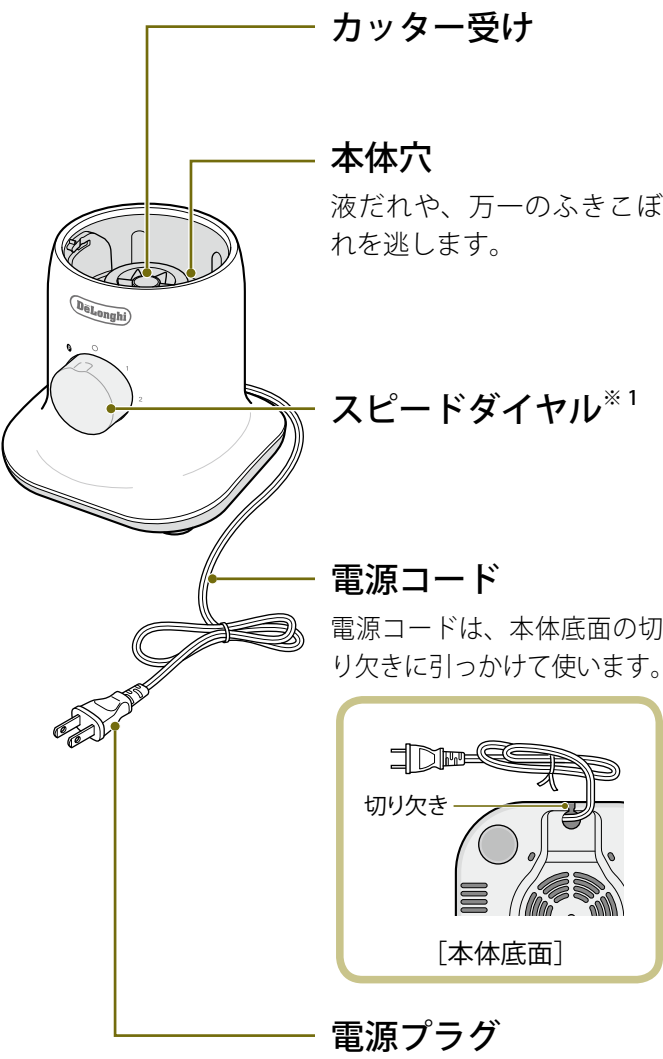
指 示

- お手入れをするときは、スピードダイヤルを「0」の位置にし、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

初めてお使いになる前は、16 ページの「お手入れする」を参照して各部をお手入れしてください。

## 本体



※ 1：かくはんのスピードの目安

スピード	食材・用途
0 (電源オフ)	電源を切ります。
1 (低速)	カッターが低速で回転します。 牛乳などの液体、ミルクシェイクなどに
2 (高速)	カッターが高速で回転します。 ・スープ、ジュース、マヨネーズ、ドレッシング、スムージー、ピュレなどに ・ミル使用時 (ナッツやコーヒー豆) に
P (パルス)	スピードダイヤルを「P」の位置に合わせている間だけかくはんします。様子を見ながら断続的にかくはんするときなどに便利です。 クラッシュアイスなどに

## ブレンダー

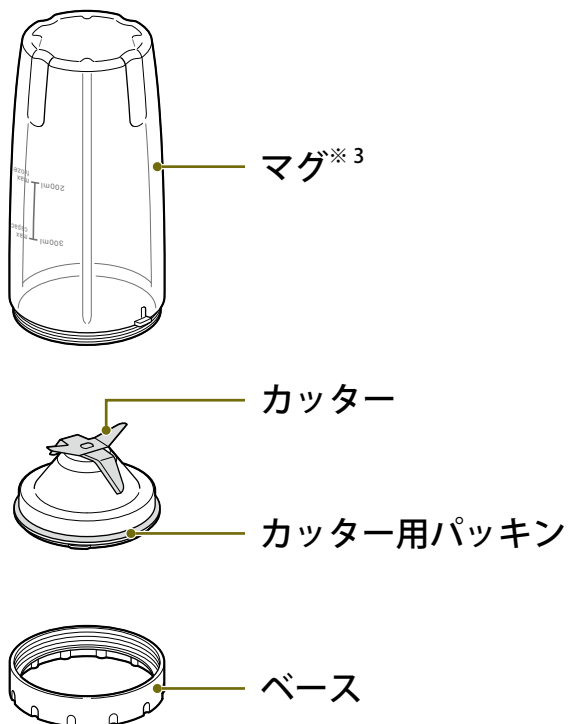


● ブレンダーのカッターはミルのカッターと同じものです。ミルにも使うことができます。

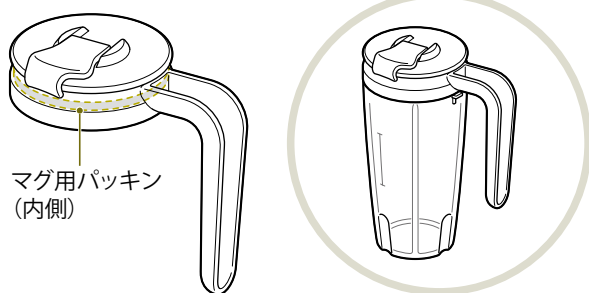
※ 2：最大量の目安 (ブレンダー)

食材・調理	最大量
牛乳などの軽く泡立ちやすいもの	500mL
スープ・ジュース	800mL
クラッシュアイス	125g (10 ～ 11 個)

## スムージーブレンダー



### 付属品

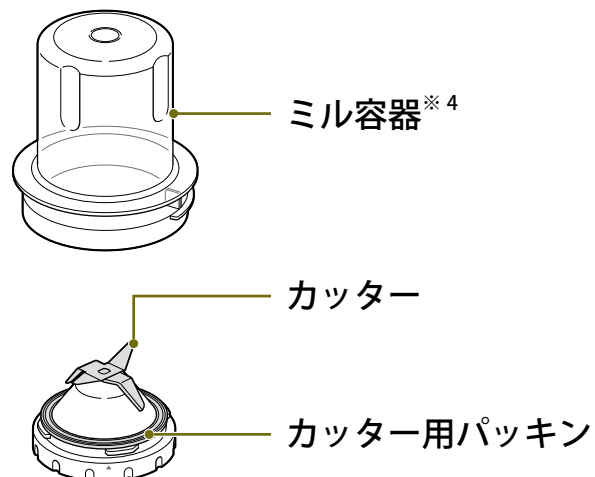


できあがったスムージーをマグから直接飲むときに取り付けます。

※3：最大量の目安（スムージーブレンダー）

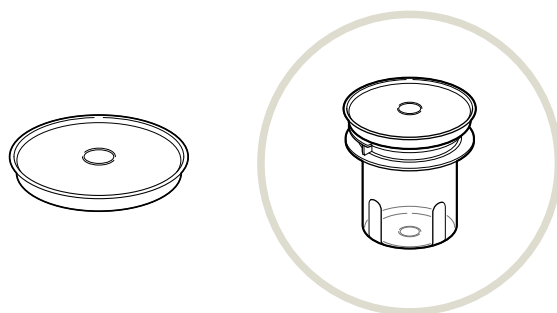
食材	最大量
冷凍した食材	200mL
常温や冷蔵庫で冷やした食材	300mL

## ミル



●ミルのカッターはブレンダーのカッターと同じものです。ブレンダーにも使うことができます。

### 付属品



ミルでひいた食材をミル容器で一時的に保存するときに使います。

※4：最大量の目安（ミル）

食材	最大量
煎りごま	20g
煎り大豆（きなこ）	50g
コーヒー豆	30g
煮干し（頭とワタを除く）	40g
乾燥ワカメ	10g



# 使いかた

ブレンダー

スープやフレッシュジュースのほか、マヨネーズやドレッシング作りなどにご活用ください。

## お使いになる前に

### 使用できない食材や用途

生クリームや卵白の泡立て／肉や魚のミンチ／粘り気の強いもの（山いも・パン生地・マッシュポテトなど）／非常にかたいもの（パルミジャーノチーズ・乾燥豆・種子のままのスパイスなど）

### 食材の準備

野菜・果物の芯や種子は取り除いて、皮はむき、小さめに切ってください。

#### 食材の例

食材	下準備
りんご	皮をむき、芯を取って 2cm 角に切る
オレンジ	小房に分けて袋を取り除き、2～3 等分にする
ほうれん草・小松菜など	2cm 幅に切る
バナナ	皮をむき、2cm 角に切る
にんじん	皮をむき、1～2cm 角に切る
セロリ・ピーマンなど	1～2cm 角に切る

### 上手につくるコツ

- 食材の量が多すぎるとうまくかくはんできない場合があります。（6 ページの最大量の目安参照）
- かたさの異なる食材をかくはんするときは、液体→やわらかいもの→かためのものの順でガラスボトルに入れてください。ただし、レシピに記載がある場合はそれに従ってください。
- 食材が熱い場合は、50℃程度に冷ましてからガラスボトルに入れてください。
- 凍った大きなかたまりは小さく割ってからガラスボトルに入れてください。
- マヨネーズをつくるときは、油以外の食材をすべてガラスボトルに入れます。キャップをはずし、かくはんしながらふたの穴から油を少しずつ注ぎ入れます。

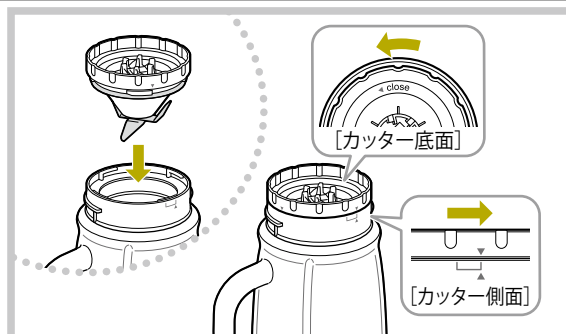
### クラッシュアイスをつくる（氷を砕く）場合

- 家庭用の製氷皿でつくった氷（2cm 角程度）を使ってください。業務用の氷や完全に凍っていない氷は、うまくクラッシュできません。
- 125g（10～11 個）以上、氷を入れないでください。
- 氷が飛び出さないよう、ふたを手で押さえてからスピードダイヤルを回してください。また、パルス（P）機能を使い、様子を見ながら少しずつ砕いてください。

## 使う手順

### 1 カッターをガラスボトルに取り付ける

- カッターにカッター用パッキンが取り付けられていることを確認してください。（16 ページ）
- カッターとガラスボトルをしっかり合わせてから、カッター底面の「◀ close」の方向に回して固定してください。
- カッター側面の「▼」とガラスボトルの「▲」が合っていることを確認してください。正しく取り付けられていないと、ブレンダーは作動しません。

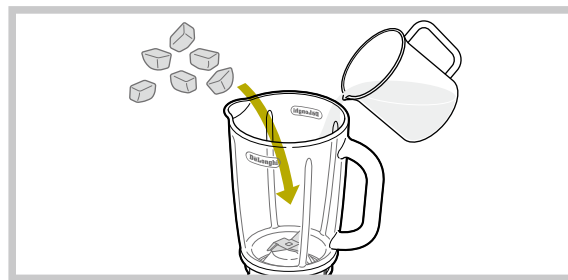




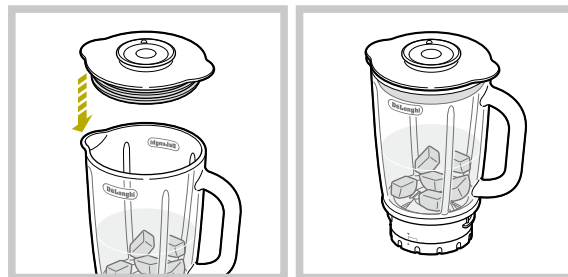
## 2 ガラスボトルに食材を入れる

### 注意

空運転をしないでください。(故障の原因)

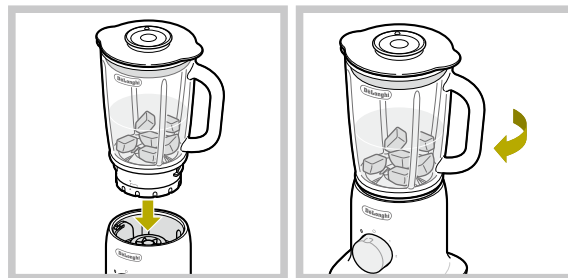


## 3 ガラスボトルの注ぎ口を覆うようにふたをし、ふたにキャップを取り付ける



## 4 ガラスボトルを本体にのせて本体を押さえながら時計回りに「カチッ」と止まるまで回す

- 取り付ける前に、電源プラグがコンセントに差し込まれていないこと、スピードダイヤルが「0」の位置にあることを確認してください。

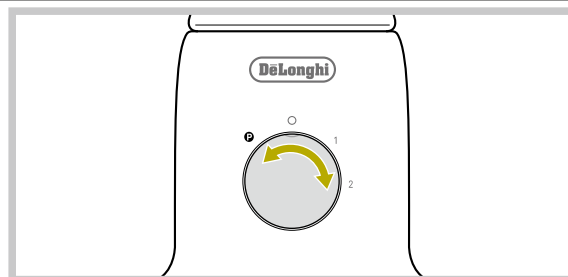


## 5 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」「2」または「P」に合わせる

- スピードの目安は、6 ページをご覧ください。

### 注意

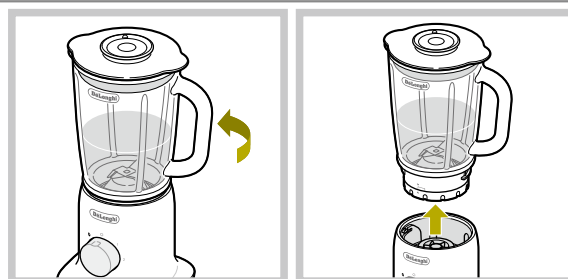
連続使用可能時間は2分です。続けて使用するときは1分以上間隔をあけてください。(故障の原因)



## 6 食材がお好みの状態になったら、スピードダイヤルを「0」の位置に戻して停止させる

## 7 電源プラグをコンセントから抜き、本体を押さえながら反時計回りに回して本体からはずす

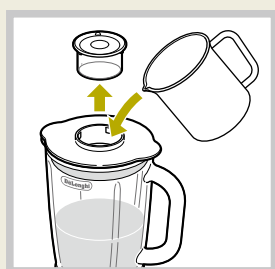
- コップや食器などにかくはんした食材を移してください。
  - 食材が取り出しにくい場合は、へらなどでかき出してください。底にたまった食材は、カッターをはずして取り出してください。
- ※金属製のへらなどは使用しないでください。ガラスボトルに傷が付くことがあります。



### 途中で食材を追加する場合

運転を停止させてから、キャップをはずし、ふたの穴から食材を追加します。

- キャップは計量カップとして使うこともできます。ふたに押し込んで取り付け、上に引っ張ってはずします。

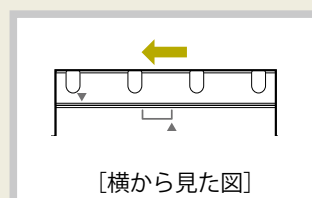


### カッターのはずしかた

食材をすべて取り出したら、カッターを「open ►」の方向に回してはずします。



[底面から見た図]



[横から見た図]

# 使いかた

スムージー  
ブレンダー

新鮮な果物や野菜を使って、なめらかなスムージーをお楽しみください。

## お使いになる前に

### 使用できない食材や用途

生クリームや卵白の泡立て／肉や魚のミンチ／粘り気の強いもの（山いも・パン生地・マッシュポテトなど）／非常にかたいもの（パルミジャーノチーズ・乾燥豆など）／乾いたもの（ナッツなど）

### 食材の準備

8ページをご覧ください。

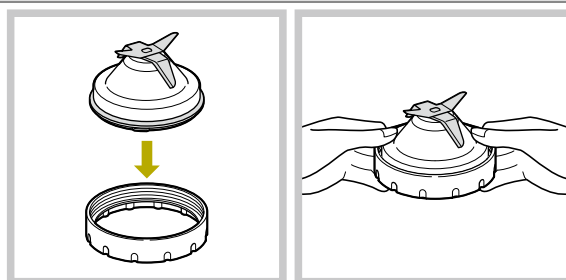
### 上手につくるコツ

- 氷、冷凍果物、フローズンヨーグルト、アイスクリームなど冷凍した食材は、マグの「max frozen (200mL)」の線を越えない量を入れます。常温や冷蔵庫で冷やした食材の場合は、マグの「max capacity (300mL)」の線を越えない量を入れます。常温や冷蔵庫で冷やした食材には、果物や果汁、牛乳、ヨーグルト、ジュースなども含まれます。
- かたさの異なる食材をかくはんするときは冷凍食材（氷含む）→常温や冷蔵庫で冷やした食材（液体、果物含む）の順でマグに入れてください。ただし、レシピに記載がある場合はそれに従ってください。
- 家庭用の製氷皿でつくった氷（2cm 角程度）を使ってください。業務用の氷や完全に凍っていない氷では、うまくできません。
- 食材が熱い場合は、50℃程度に冷ましてからマグに入れてください。
- 凍った大きなかたまりは小さく割ってからマグに入れてください。

## 使う手順

### 1 カッターをベースに「カチッ」と止まるまで押し込む

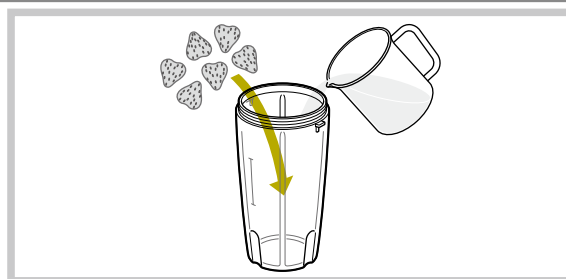
- 事前にカッターにカッター用パッキンが取り付けられていることを確認してください。（16 ページ）



### 2 マグに食材を入れる

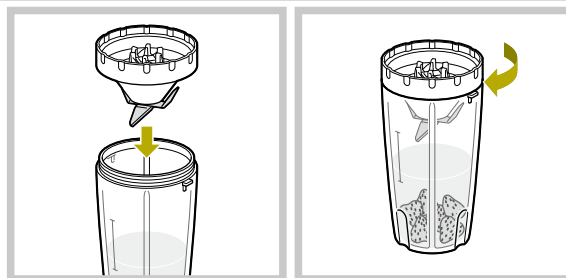
#### 注意

空運転をしないでください。（故障の原因）



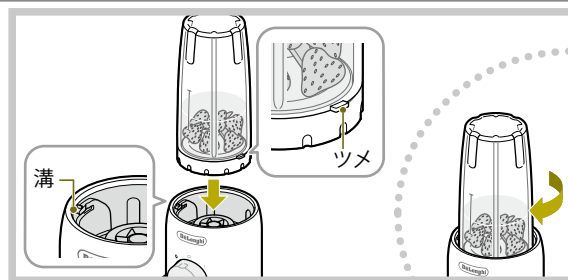
### 3 カッターをマグに取り付ける

- 止まるまで時計回りに回してしっかりと固定してください。ゆるんでいると、食材が漏れる原因になります。



## 4 マグのツメを本体の溝に合わせ、時計回りに「カチッ」と止まるまで回す

- 取り付ける前に、電源プラグがコンセントに差し込まれていないこと、スピードダイヤルが「0」の位置にあることを確認してください。

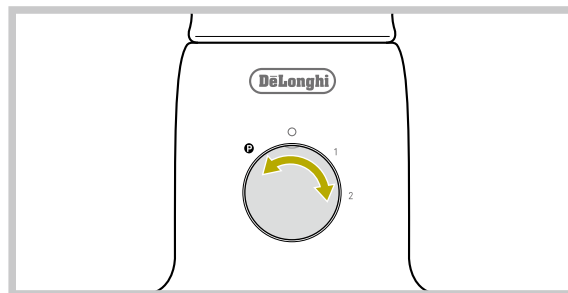


## 5 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」「2」または「P」に合わせる

- 冷凍食材を含む場合は、低速で5秒かくはんした後、高速にしてください。

### 注意

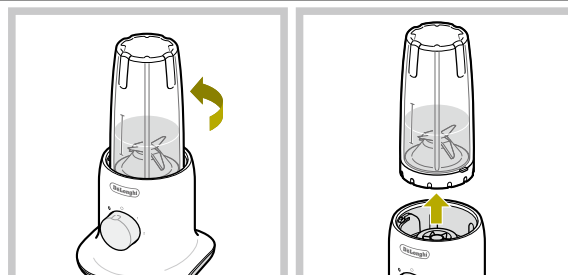
連続使用可能時間は2分です。続けて使用するときには1分以上間隔をあけてください。(故障の原因)



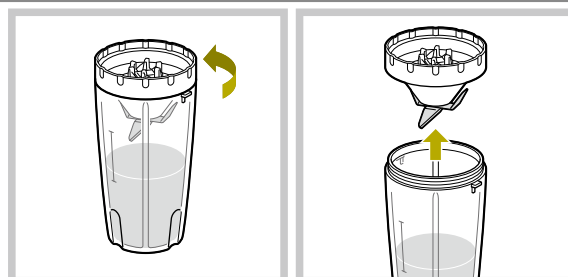
## 6 食材がお好みの状態になったら、スピードダイヤルを「0」の位置に戻して停止させる

- いったん停止させた後、スピードダイヤルを「P」に合わせて全体を混ぜ合わせると、食材が均一になります。

## 7 電源プラグをコンセントから抜き、マグを反時計回りに回して本体からはずす



## 8 マグをひっくり返し、カッターを反時計回りに回してはずす



## 9 マグから直接飲む場合は、マグ用ふたをマグに時計回りに回して取り付ける

- 飲むときは、キャップを開けて、「カチッ」というまで押し込んで、ふたに固定させてください。
- 長期保存を避けて、なるべく早めに飲みきるようにしてください。



# 使いかた

ミル

コーヒー豆をひいたり、ふりかけをつくったりするときにお使いください。

## お使いになる前に

### 使用できない食材や用途

生クリームや卵白の泡立て／肉や魚のミンチ／粘り気の強いもの（山いも・パン生地・マッシュポテトなど）／玄米  
最大量の目安（ミル）

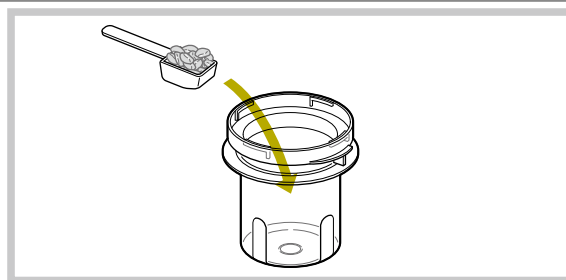
食材	最大量	運転と時間（目安）
煎りごま	20g	パルス運転（様子を見ながら）
煎り大豆（きなこ）	50g	高速で 10 秒
コーヒー豆	30g	高速で 10 ～ 20 秒
煮干し（頭とワタを除く）	40g	高速で 20 秒（だし用） 高速で 10 秒（ふりかけ用）
乾燥ワカメ	10g	高速で 10 秒

## 使う手順

### 1 ミル容器に食材を入れる

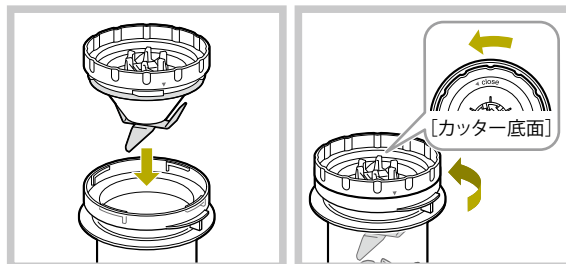
#### 注意

空運転をしないでください。（故障の原因）



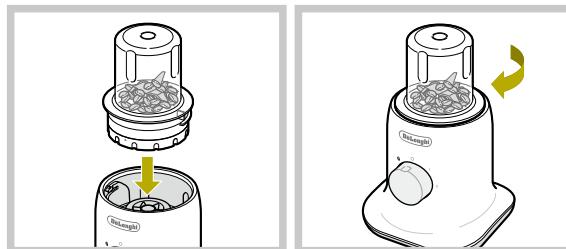
### 2 カッターをミル容器に取り付ける

- カッターにカッター用パッキンが取り付けられていることを確認してください（16 ページ）
- カッター底面の「◀ close」の方向に回してしっかりと固定してください。
- 正しく取り付けられていないと、ミルは作動しません。



### 3 ミル容器を本体にのせて、時計回りの方向に「カチッ」と止まるまで回す

- 取り付ける前に、電源プラグがコンセントに差し込まれていないこと、スピードダイヤルが「0」の位置にあることを確認してください。

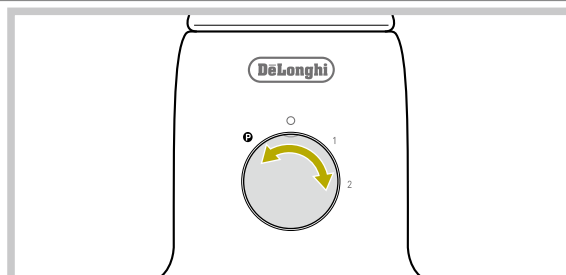


### 4 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「2」または「P」に合わせる

- 食材がカッターの周りにたまることがあるので、いったん停止して食材をミル容器の中に落とし、再度運転してください。

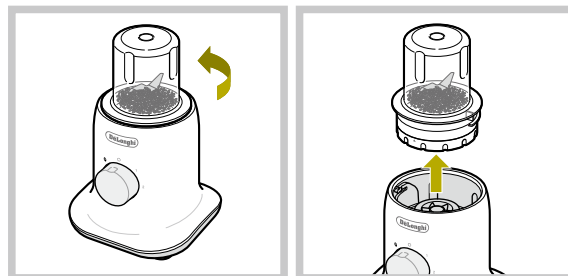
#### お願い

連続使用可能時間は 30 秒です。続けて使用するときは 1 分以上間隔をあけてください。（故障の原因）



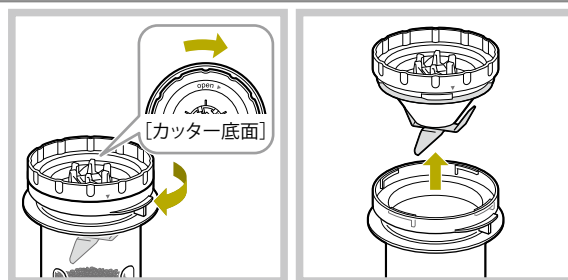
5 食材が好みの状態になったら、スピードダイヤルを「0」の位置に戻して停止させる

6 電源プラグをコンセントから抜き、ミル容器を反時計回りに回して本体からはずす



7 ミル容器をひっくり返し、カッターを「open ►」の方向に回してはずす

- 保存する場合は、カッターをはずした後、ミル用ふたをかぶせてください。



#### 注意

- ミル用ふたは密閉性が低いので長期保存はしないでください。
- ミル用ふたを持たないでください。ミル用ふたがはずれることがあります。

# レシピ

## キャロットコリアンダースープ

| 使用アタッチメント：ブレンダー |

### 材料 (2～3人分)

バター	20g
たまねぎ	40g
にんにく	1片
にんじん	240g
鶏がらスープ	500mL
コリアンダー (パウダー)	小さじ2
牛乳	100mL
塩・こしょう	少々

### 作りかた

- 1 にんじんの皮をむき、2cm角に切る。たまねぎはみじん切りに、にんにくはつぶしておく。
- 2 鍋を中火にかけ、バターを入れる。バターが溶けたらたまねぎのみじん切りとつぶしたにんにくを加え、しんなりするまで炒める。
- 3 ガラスボトルににんじんと2を入れる。鶏がらスープを300mL 加え、ふたをする。
- 4 スピード「2」で20秒混ぜる。  
(よりなめらかな仕上がりにしたい場合は、運転時間を調節する)
- 5 4を鍋に移し、残りの鶏がらスープとコリアンダーを加えて、弱火で25分煮る。
- 6 牛乳を加えて弱火で5分煮る。
- 7 塩・こしょうで味を調える。

## パンケーキ

| 使用アタッチメント：ブレンダー |

### 材料 (4～6枚分)

薄力粉	120g
卵	50g
砂糖	25g
ベーキングパウダー	小さじ1
牛乳	220mL

### 作りかた

- 1 ブレンダーに、すべての材料を記載されている順に入れ、ふたをする。
- 2 スピード「2」で30秒混ぜる。
- 3 フライパンを中火で熱し、バター (分量外) を溶かす。フライパンをぬれ布巾の上で少し冷ましてから、2を焼く。  
※時間をおいて分けて焼く場合は、生地が分離しないように焼く前に5秒ほど混ぜる。

## マヨネーズ

| 使用アタッチメント：ブレンダー |

### 材料

卵	1個
酢	大さじ1
植物油	150mL
塩・こしょう	少々

### 作りかた

- 1 卵、酢をガラスボトルに入れ、スピード「1」でやさしく混ぜる。
- 2 混ぜながら、油を少しずつ足す。
- 3 お好みのかたさになったら、塩・こしょうで味を調える。

## 🍏 ブレックファスト 2GO

｜使用アタッチメント：スムージーブレンダー｜

### 材料 (1 人分)

氷…………… 2 個  
無脂肪牛乳…………… 60mL  
低脂肪ヨーグルト…………… 50g  
バナナ…………… 50g  
りんご…………… 50g  
ブランフレーク…………… 5g  
はちみつ…………… 5mL

### 作りかた

- 1 バナナは皮をむき、りんごは皮をむき芯を取って 2cm 角に切る。
- 2 マグに、すべての材料を記載されている順に入れ、スピード「1」で 5 秒、スピード「2」で 20 秒混ぜる。

## 🍌 バナナブースト

｜使用アタッチメント：スムージーブレンダー｜

### 材料 (1 人分)

低脂肪牛乳…………… 75mL  
低脂肪ヨーグルト…………… 115g  
バナナ…………… 50g  
ドライアプリコット…………… 2 個  
はちみつ\* …… 5mL  
※お好みで量を加減する。

### 作りかた

- 1 バナナは皮をむき、2cm 角に切る。ドライアプリコットは 1cm 角に切る。
- 2 マグに、すべての材料を記載されている順に入れ、スピード「1」で 5 秒、スピード「2」で 25 秒混ぜる。

## 🍌 パパイア & ピーチネクター

｜使用アタッチメント：スムージーブレンダー｜

### 材料 (1 人分)

グレープフルーツジュース…………… 100mL  
黄桃 (缶詰) …… 100g  
パパイア…………… 70g  
氷…………… 2 個

### 作りかた

- 1 パパイアは皮をむき、2cm 角に切る。黄桃は水気を切りスライスする。
- 2 マグに、すべての材料を記載されている順に入れ、スピード「2」で 15 秒混ぜる。

## 🍓 アイスクールフルーティー

｜使用アタッチメント：スムージーブレンダー｜

### 材料 (1 人分)

氷…………… 2 個  
オレンジジュース…………… 100mL  
キウイ…………… 50g  
いちご…………… 75g

### 作りかた

- 1 キウイは皮をむき、2cm 角に切る。いちごはへたを取り半分にする。
- 2 マグに、すべての材料を記載されている順に入れ、スピード「1」で 5 秒、スピード「2」で 20 秒混ぜる。



# お手入れ

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・破損の原因)

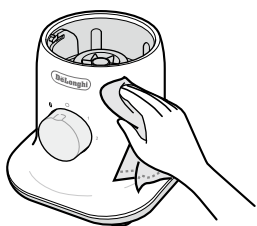
## ⚠ 注意

カッター（刃）は鋭利なため、直接手で触れない。（けがの原因）

食材によっては容器・ふたなど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。

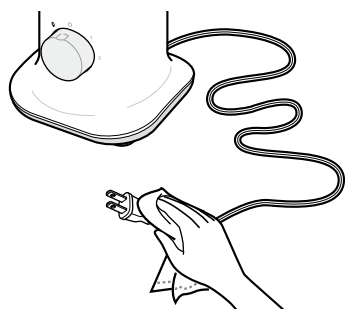
## 本体

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

乾いた布巾で拭く

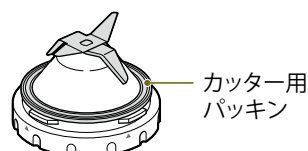


## ブレンダー、ミル

### 【カッター】

- ガラスボトルなどからはずして、お手入れしてください。

#### 1. カッター用パッキンをはずす



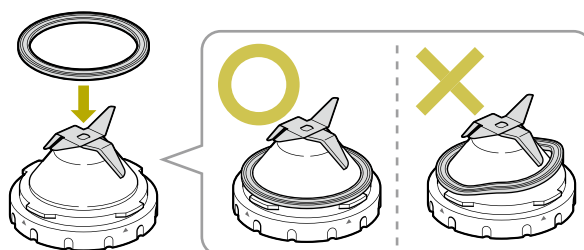
#### 2. ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすぐ

- カッターは水の中につけ置きしないでください。

#### 3. 自然乾燥させる

#### 4. カッター用パッキンを取り付ける

- カッター用パッキンがずれていると、食材が漏れる原因になります。



### 【カッター以外】

(カッター用パッキン、ベース、ガラスボトル、キャップ、ふた、ふた用パッキンなど)

#### 1. スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ

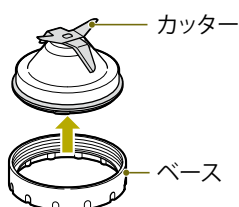
#### 2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

※カッター、ガラスボトル以外は、食器洗い機でも洗えます。(70℃以下)

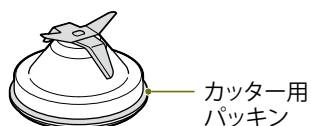
## スムージーブレンダー

### 【カッター】

- カッターをベースからはずして、お手入れしてください。カッターを裏側から押し上げるようにするとはずれます。



#### 1. カッター用パッキンをはずす



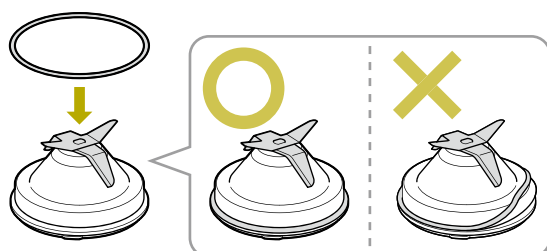
#### 2. ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすぐ

- カッターは水の中につけ置きしないでください。

#### 3. 自然乾燥させる

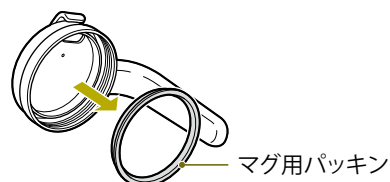
#### 4. カッター用パッキンを取り付ける

- カッター用パッキンがずれていると、食材が漏れる原因になります。

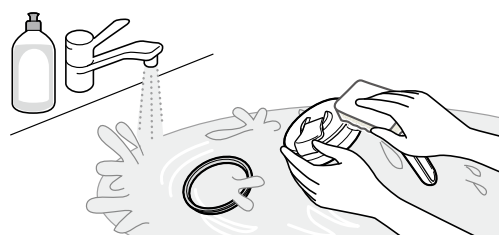


### 【マグ用ふた】

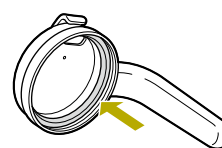
#### 1. マグ用パッキンをはずす



#### 2. スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ



#### 3. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させた後、すき間ができないようにマグ用パッキンを取り付ける



※食器洗い機でも洗えます。(70℃以下)

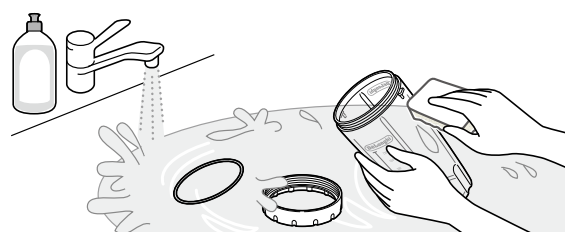
### 【カッター以外】

(カッター用パッキン、ベース、マグなど)

#### 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。(70℃以下)



# 故障かな？

修理に出される前に、必ずお読みください

以下のようなときは故障ではありません。修理に依頼する前に、もう一度ご確認ください。それでも正常に機能しない場合は、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）までお問い合わせのうえ、修理を依頼してください。

症状	考えられる原因	対処のしかた
スピードダイヤルを回しても運転しない	電源プラグがコンセントから抜けている ガラスボトルなどがきちんと本体に取り付けられていない	電源プラグをコンセントに差し込んでください。 「カチッ」と止まるまで回し、きちんと取り付けてください。
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、それぞれの連続使用可能時間（定格時間）以内にしてください。 それぞれの連続使用可能時間（定格時間）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ってください。
カッターが回らない 空回りする 振動が大きい	食材を入れすぎている 食材が大きすぎる 使用できない食材が入っている	量を減らしてください。 小さく切りなおしてください。 使用できない食材を取り除いてください。 (8、10、12 ページ)
使用中に回転が止まる	食材を入れすぎている	量を減らしてください。
回転が遅く、 いつもより音が大きい	食材が大きすぎる 食材が引っかかっている	小さく切りなおしてください。 引っかかっている食材を取り除いてください。

## 仕様

製品名	デロンギ パワーブレンダー 3WAY		
型式番号	DBL247		
	ブレンダー使用時	スムージーブレンダー使用時	ミル使用時
定格	電圧／周波数	100V 50／60Hz	
	消費電力	260W	180W
	時間	2 分 (続けて使うとき：1 分間の休止)	30 秒 (続けて使うとき：1 分間の休止)
回転数*	約 22,000 回／分		
外形寸法 幅×奥行×高さ	175×150×325mm (最大：ブレンダー使用時)		
質量	2.1Kg (最大：ブレンダー使用時)		
耐熱温度	50℃		
材質	本体：ABS 樹脂／カッター：ステンレススチール／カッター用パッキン：シリコンゴム／ ガラスボトル：ガラス／ふた、ミル用ふた：ポリプロピレン樹脂／ キャップ、マグ、ミル：AS 樹脂／マグ用ふた：ABS 樹脂		
付属品	マグ用ふた、ミル用ふた		

\*：回転速度（目盛）「2」、無負荷時



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、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。

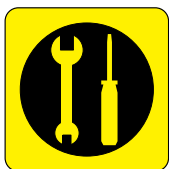
- 3) 保証期間中（1 年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

## 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、お買い上げ日を記入してください。点検の目安になります。

お買い上げ日

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、エアークッションに包んでください。

※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 ～ 18:00）

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>