

DeLonghi**kMix**
triblade
hand blenderデロンギ
ケーミックス
トライブレード
ハンドブレンダー家庭用
型式番号**DHB891**※本体の型式番号「DHB891」の後に続く
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



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。

もくじ

使う前に	安全上のご注意	2
	各部のなまえ	4
	使う前にお読みください	6
使う	調理レシピ	7
	ブレンダーの使いかた	8
	パンブレンダーの使いかた	10
	泡立て器の使いかた	11
	フードプロセッサー （カッター）の使いかた	12
	フードプロセッサー （スライス／中細切りカッター） の使いかた	14
こんなときは	お手入れ	16
	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

安全上のご注意

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。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。



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。

警告



指 示

- 定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う

(火災の原因)

- 電源プラグは根元までしっかりと差し込む

(火災の原因)

取り付けの悪いコンセントやソケットなどは使わないでください。

- 電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く

(火災の原因)

- 安定した平らな場所で使用する

(火災・感電・けがの原因)

- 異常・故障時には直ちに使用を中止する

(火災・感電・けがの原因)

＜異常・故障例＞

- ・ 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- ・ 異常な音やにおいがする
- ・ 本体やカッターに破損や変形がある
- ・ 本体から水や蒸気が漏れる

スイッチを切り、回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜き、販売店、または当社サービスセンターに点検、修理を依頼してください。



禁 止

- 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
- ・ 高温部に近づけたり、水につけたり、水をかけたりしない

電源プラグ・電源コードに破損、変形などの異常があるときはすぐに使用を中止し、販売店、または当社サービスセンターへ点検・交換を依頼してください。



禁 止

- 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)

- 分解・改造・修理をしない

(火災・感電・けがの原因)

- めれた手で電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

- 子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない

(火災・感電・けがの原因)

- カッターの回転中にカバーを開けない

(けがの原因)

- 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・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)

カッター、スライス／中細切りカッターを持つときは、つまみ（刃から離れている所）を持つ。

- 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
(発煙・けがの原因)

注意



指 示

- 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、刃に直接触れないように注意する
(けがの原因)
- 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)
- 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
(火災・発火・けがの原因)
- 各接続部に無理な力を加えない
(火災・感電・けがの原因)
- 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、カッターなど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)
- 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)
- お手入れをするときは、スイッチを切り、カッターなど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)



指 示



禁 止

- 乳幼児の手の届かない所に保管する
(火災・感電・けがの原因)
- 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)
- 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
(火災・けがの原因)
- 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
(火災・けがの原因)
- 本体・泡立て器接続部・カバーに水をかけない
(火災・感電・けがの原因)
・水をかけたり、水につけたり、水洗いしたりしない
誤って水をこぼしてしまった場合はすぐに電源プラグをコンセントから抜き、当社サービスセンターへ相談してください。
- 80℃以上の食材を調理しない
(発煙・けがの原因)
- 熱い油や脂肪分の多い食材を調理しない
(火災・けがの原因)
- ボウルの急激な加温・冷却をしない
(けがの原因)
- ボウルを冷凍庫に入れない
(けがの原因)
- 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
(火災・けがの原因)

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。

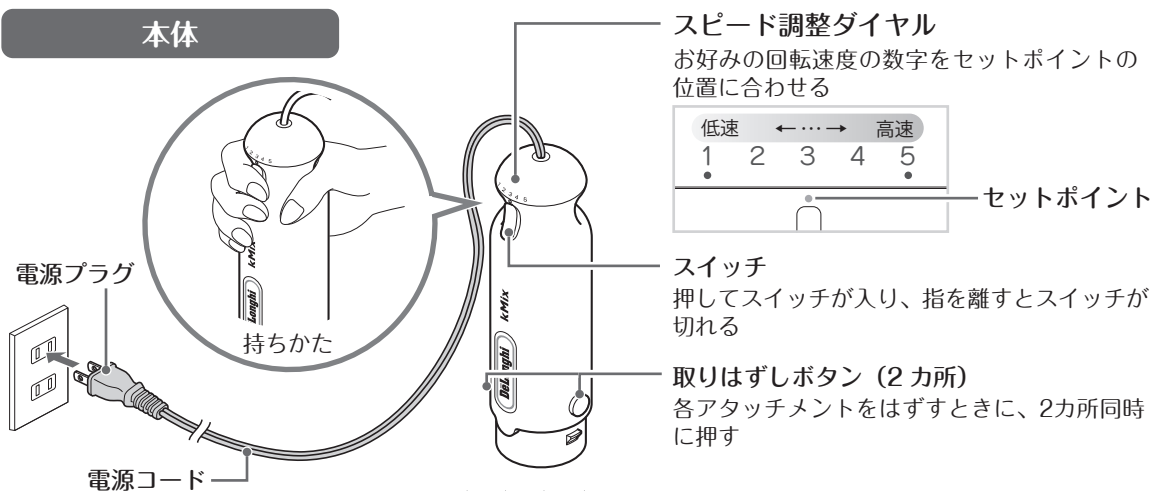


RoHS

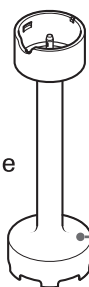
各部のなまえ

- お買い上げ後、製品に損傷がないこと、付属品がそろっていることを確認してください。カッターの刃に触れないように注意してください。

本体



triblade



フット部

食材をつぶす・混ぜる

ブレンダー (8 ページ)



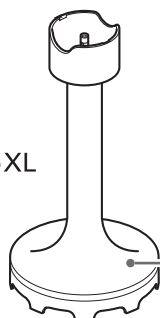
カッター

⚠ 注意

輸送用カバーを取りはずすときは、刃に触れないように注意してください。

カッターカバー
使わないときは、取り付けてください。

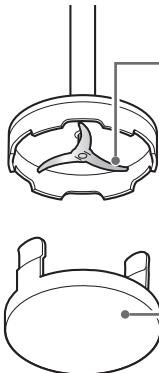
soupXL



フット部

鍋で直接つぶす・混ぜる

パンブレンダー (10 ページ)



カッター

⚠ 注意

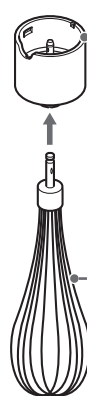
輸送用カバーを取りはずすときは、刃に触れないように注意してください。

カッターカバー
使わないときは、取り付けてください。



生クリームや卵白の泡立て

泡立て器 (11 ページ)



泡立て器接続部

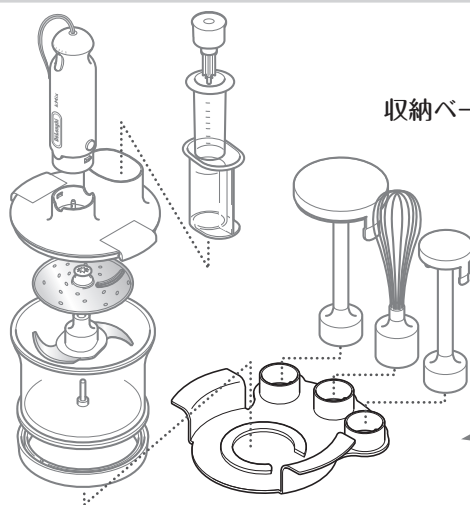
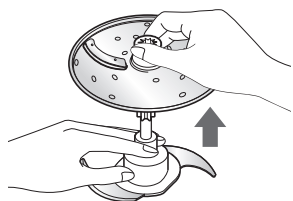
泡立て器

収納ベース

アタッチメントを収納します。

⚠ 注意

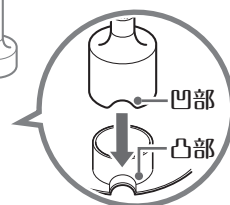
カッターを取りはずすときは、刃に触れないように注意してください。



収納ベース

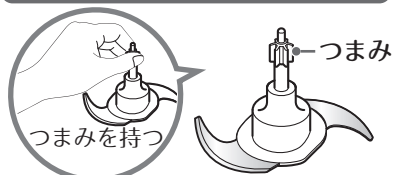
【収納時】

- どの場所でも収納できます。
- 固定はされません。
- ブレンダー、パンブレンダーは、カッターカバーを取り付けてから、収納してください。



食材を刻む

カッター (12 ページ)



⚠ 注意

輸送用カバーを取りはずすときは、刃に触れないように注意してください。

野菜のスライス・中細切り

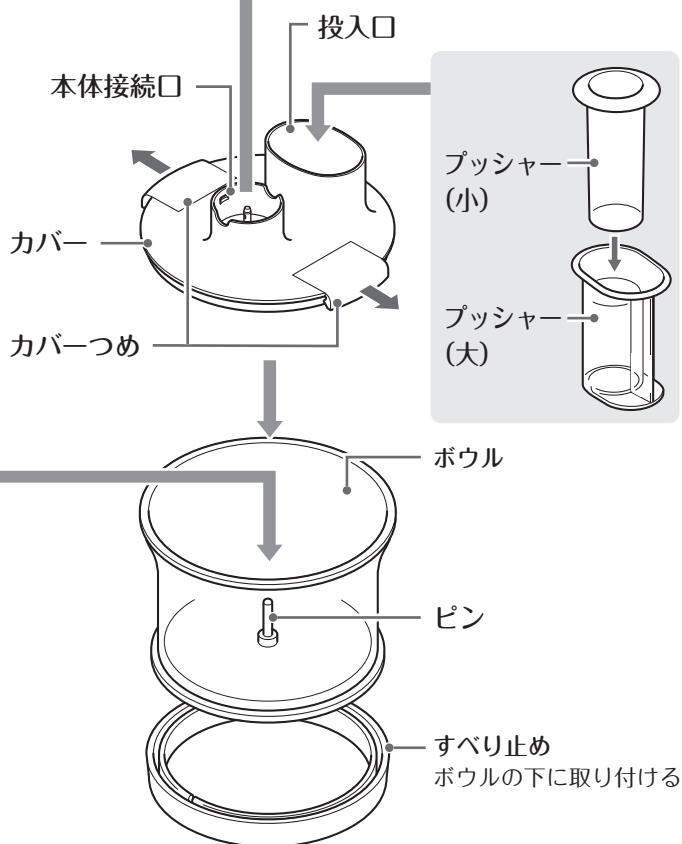
スライス／中細切りカッター (14 ページ)



⚠ 注意

刃に触れないように注意してください。

カッターとスライス／中細切りカッターは、同時に使用できません。



フードプロセッサー (12 ページ)

使う前にお読みください

- すべての輸送用カバー、緩衝材を取り除いてください。
- 必ずご使用前に「お手入れ（16 ページ）」を参照して各部を洗ってください。
- 業務用として使わないでください。（故障の原因）
- 1 分（泡立て器は 3 分）以上連続で運転しないでください。連続で運転した後は、次に使うまで 1 分以上間隔をあけてください。
- 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）
- ボウルは、カッター、スライス／中細切りカッター専用です。他のアタッチメントでは使えません。（故障の原因）

食材の最大量と目安時間（例）

■フードプロセッサー（カッター）

つくるもの	最大量	下準備	目安時間
ひき肉	500g	骨・すじ・皮・頭・尻尾などを取り除き、1 ～ 2cm 角程度に切る。	10 ～ 30 秒*
魚のすり身			
ハーブのみじん切り	30g	茎などを取り除き、乾かす。	5 ～ 10 秒
ナッツのみじん切り (アーモンド、くるみなど)	100g	殻を取り除く。	20 ～ 30 秒
パン粉		1 ～ 2cm 角程度にちぎる。	5 ～ 10 秒
ゆで卵のみじん切り	10 個	半分に切る。	パルス運転 (様子を見ながら)
玉ねぎのみじん切り	500g	皮をむき、1 ～ 2cm 角程度に切る。	
しょうがのみじん切り			
にんにくのみじん切り		1 片ずつ皮をむく。	10 秒

※最初に数回パルス（断続）運転をしてください。

- カッターは回転速度：5 で運転してください。
- ホットケーキミックスや薄力粉を使ったケーキ生地は粉 400g 程度まで混ぜることができます。液体類を先に入れてください。
- タルト生地は薄力粉（340g 程度まで）とバターなどの切り混ぜまでができます。切り混ぜ後に液体を混ぜて運転しないでください。

■フードプロセッサー（スライス／中細切りカッター）

カッター	食材	下準備
スライス	玉ねぎ	へタ、皮などを取り除き、投入口、またはプッシャー（大）の穴に入る大きさに切る。（長さは 12cm 程度まで）
	じゃがいも	
	きゃべつ	
	にんじん	
中細切り	きゅうり	
	大根	にんじん
	きゅうり	

- 1000mL の線を越える量を入れるときは、数回に分け、ボウルを空にしてから次を入れてください。
- やわらかい食材は低速（1 ～ 3）に、かたい食材は高速（3 ～ 5）に合わせ、仕上がりを確認しながら調整してください。
- 投入口にすき間ができないよう、適当な大きさに切ると、より仕上がりがよくなります。
- スライス／中細切りカッターの上に食材が残る場合があります。

■泡立て器

食材	最大量	下準備	目安時間
生クリーム	400mL	冷やしておく	お好みの状態になるまで（3分を超えない）
卵白	4 個分		

調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

- コーヒー豆、氷、香辛料、固形のチョコレートなどのかたい食材
- パン生地、ご飯、じねんじょ、つくねいもなど粘り気の強い食材

パンブレンダーは加熱済み食材専用です。生野菜などは調理・加工できません。

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 適当な容器に **1** と鶏がらスープを入れ、回転速度:5 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。
あら熱をとってから、お好みで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
レモン果汁※..... 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 すべての材料を適当な容器に入れ、回転速度:4 で 10 ～ 15 秒、粗いペーストになるまで混ぜる。

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 すべての材料を適当な容器に入れ、回転速度:5 で 10 ～ 15 秒混ぜる。

「つくる楽しさ」もっと広がるデロンギ・キッチンシリーズ

いつもの料理をぐんと楽しくするデロンギ・キッチン製品情報やレシピが満載。

以下の URL、または QR コードからご覧ください。

[URL] <http://kitchen.delonghi.co.jp/>



[QR コード]

ブレンダーの使いかた

ペースト、フルーツジュース、マヨネーズ、離乳食などをつくるときにお使いください。

1

食材を準備する

① 食材は、必要に応じて以下の下準備をする

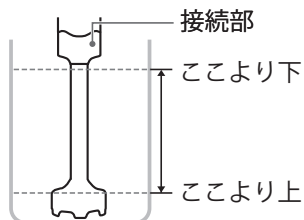
- 1～2cm 角程度に切る。
- 肉は骨やすじを取り除く。
- 魚は小骨・頭・尻尾などを取り除く。
- 野菜・果物は、中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。
- ハーブは、茎などを取り除き、乾かす。
- 80℃以上の食材は、あら熱が取れるまで冷ます。

食材の最大量／調理・加工できない食材

6 ページをご覧ください。

② 食材をお手持ちの容器※に入れる

- 本体とブレンダーの接続部に食材がかからない量を入れてください。



※金属、またはプラスチック製で、直径 10cm 以上、高さ 15～20cm 程度のものをお使いください。

ヒント▶▶

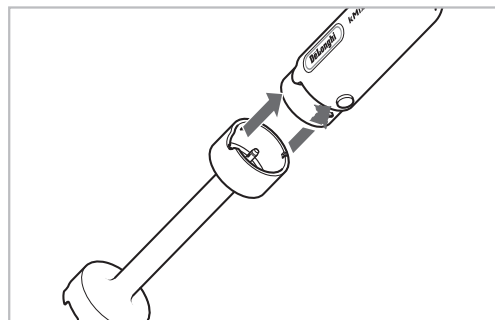
ハンドブレンダー用ビーカー DHB-BK (別売品) のご利用もおすすめです。
(18 ページ)

2

ブレンダーを取り付ける

③ ブレンダーを本体にしっかりとロックされるまで差し込む

- 引っ張ってもはずれないことを確認してください。

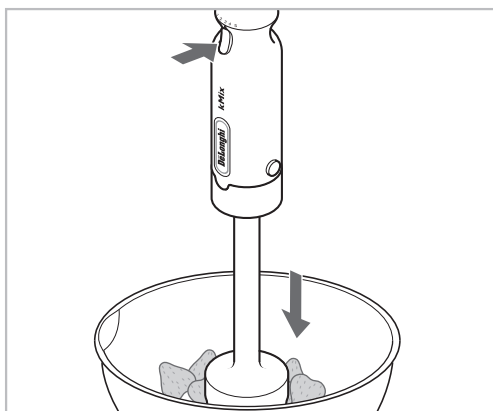


⚠ 注意

カッターに触れないよう、注意してください。

3 スイッチを入れる

- ④ スピード調整ダイヤルを回し、好み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
- ⑤ ブレンダーを容器の中の食材に押し当て、容器を手で支えてスイッチを押す
 - スイッチを押す前に、ブレンダーを容器の中に入れてください。
 - 1分以上スイッチを押し続けしないでください。



- 食材が液体の場合は、フット部を液面より上に出さないでください。
- スイッチの入・切を短い間隔で繰り返して、食材の様子を見ながら断続的に運転することができます。(パルス運転)



ヒント▶▶

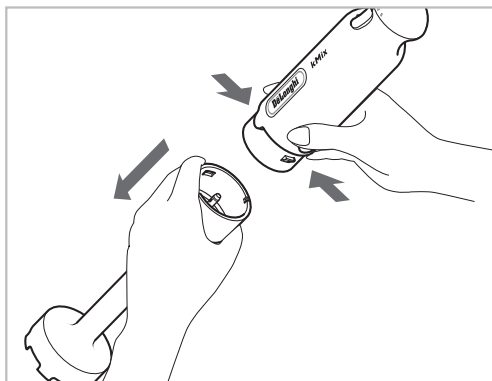
やわらかいものは低速（1～3）に、かたいものは高速（3～5）に合わせます。

均一に仕上げるために、ブレンダーを上下に、または食材の中でまんべんなく動かします。

食材がカッターに詰まったら、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。（16 ページ）

4 終わったら

- ⑥ 電源プラグを抜き、取りはずしボタンを2カ所同時に押しながらブレンダーをはずす



⚠ 注意

カッターに触れないよう、注意してください。

パンブレンダーの使いかた

直接鍋に入れてスープなどを手早くつくることができます。

1 食材を準備する

- ① 食材などの入った鍋を火からおろし、あら熱を取る

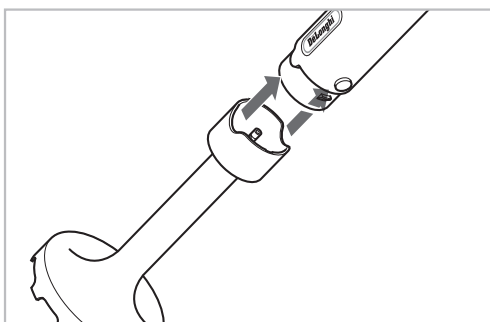
食材の最大量／調理・加工できない食材

生野菜など調理していない食材は調理・加工できません。その他の調理・加工できない食材は、6ページをご覧ください。

2 パンブレンダーを取り付ける

- ② パンブレンダーを本体にしっかりとロックされるまで差し込む

- 引っ張ってもはずれないことを確認してください。



⚠ 注意

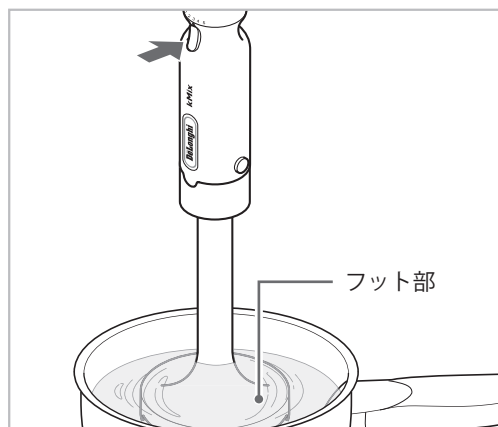
カッターに触れないよう、注意してください。

3 スイッチを入れる

- ③ スピード調整ダイヤルを回し、好み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 パンブレンダーを鍋の中に入れ、鍋を手で支えてスイッチを押す

- スイッチを押す前に、パンブレンダーを鍋の中に入れてください。
- フット部を液面より上に出さないでください。



ヒント▶▶

均一に仕上げるために、パンブレンダーを上下に、または食材の中でまんべんなく動かします。

4 終わったら

- ⑤ 電源プラグを抜き、取りはずしボタンを2カ所同時に押しながらパンブレンダーをはずす

⚠ 注意

カッターに触れないよう、注意してください。

泡立て器の使いかた

生クリームや卵白の泡立ても、簡単にできます。

1 食材を準備する

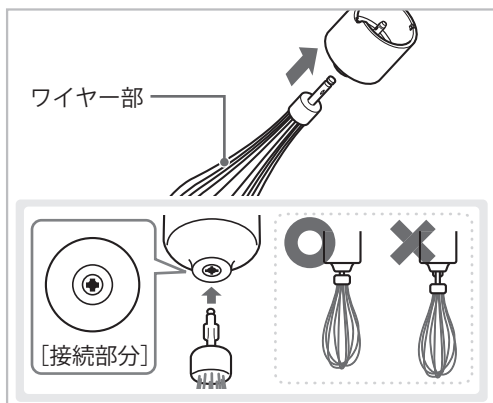
① お手持ちの容器に食材を用意する

食材の最大量／調理・加工できない食材

バターやマーガリンなどの重い食材や生地は調理・加工できません。その他の調理・加工できない食材は、6 ページをご覧ください。

2 泡立て器を取り付ける

② 泡立て器を泡立て器接続部の奥まで差し込む

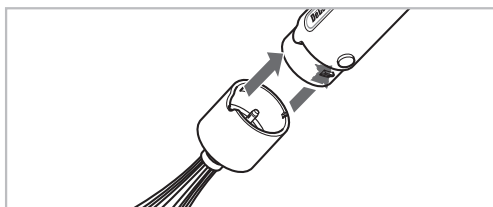


⚠ 注意

ワイヤー部に力をかけないでください。
(破損の原因)

③ 泡立て器を本体にしっかりとロックされるまで差し込む

- 引っ張ってもはずれないことを確認してください。



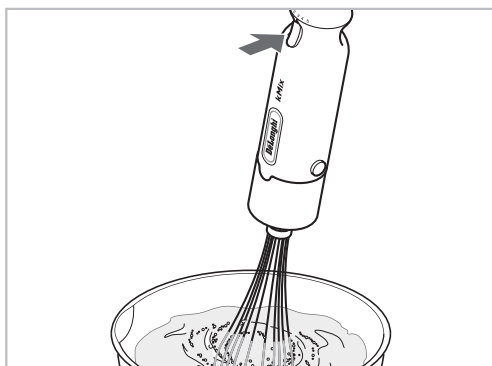
3 スイッチを入れる

④ スピード調整ダイヤルを回し、セットポイントを「1」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、必要に応じて調整してください。

⑤ 泡立て器を容器の中に入れ、容器を手で支えてスイッチを押す

- スイッチを押す前に、泡立て器を食材の中に入れてください。



- 泡立て器の下部を食材の表面より上に出さないでください。

ヒント▶▶

きれいに洗って乾かした容器をお使いください。油分や水分が付いていると、うまく泡立ちません。
生クリームや卵白は冷えたものを用意しましょう。

4 終わったら

⑥ 電源プラグを抜き、取りはずしボタンを2カ所同時に押しながら泡立て器をはずす

⑦ 泡立て器を泡立て器接続部から引き抜く

フードプロセッサー（カッター）

ひき肉、魚のすり身、野菜やナッツのみじん切りなどがつくれます。

1

食材を準備する

① 食材は、必要に応じて以下の下準備をする

- 1～2cm 角程度に切る。
- 肉は骨やすじを取り除く。
- 魚は小骨・頭・尻尾などを取り除く。
- 野菜・果物は、中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。
- ハーブは、茎などを取り除き、乾かす。
- 80℃以上の食材は、あら熱が取れるまで冷ます。

食材の最大量／調理・加工できない食材

6 ページをご覧ください。

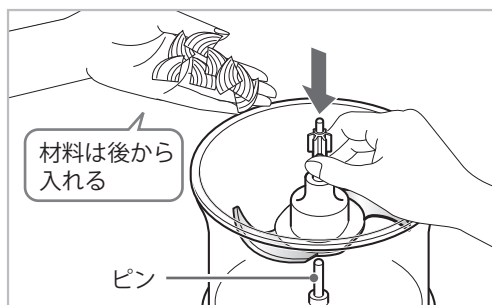
2

カッターを取り付ける

② ボウルの下にすべり止めを取り付ける → 5 ページ

③ カッターをボウルの中央のピンに差し込み、食材を入れる

- カッターを取り付けた後に、食材を入れてください。
- カッターの下に食材が入り込まないように、カッターをボウルの底に軽く押し付けながら食材を入れてください。
アーモンドなどのかたくて小さい食材は、手順④の後に投入口から入れることもできます。

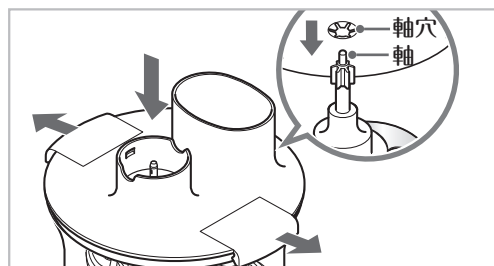


⚠ 注意

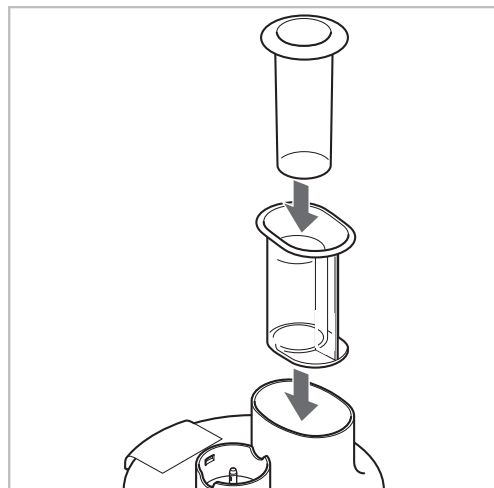
刃に触れないよう、つまみを持ってください。

④ カッターの軸とカバーの軸穴を合わせてカバーをボウルにのせ、カバーつめを左右に引きながら下に押し付けてはめ込む

- カバーが固定されたことを確認してください。

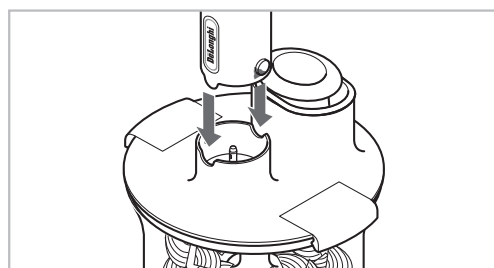


⑤ プッシャー（大）にプッシャー（小）を入れ、投入口に差し込む



⑥ 本体をカバーの本体接続部にしっかりとロックされるまで差し込む

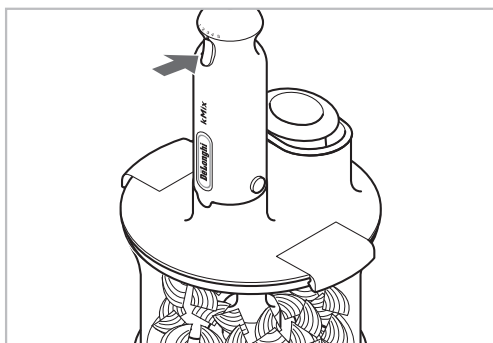
- はずれないことを確認してください。



の使いかた

3 スイッチを入れる

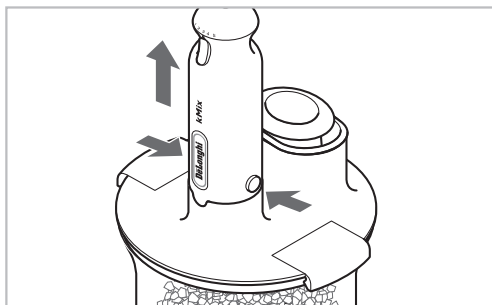
- ⑦ 電源プラグをコンセントに差し込む
- ⑧ スピード調整ダイヤルを回し、好みの数字をセットポイントに合わせ、電源プラグをコンセントに差し込む



- スイッチの入・切を短い間隔で繰り返して、食材の様子を見ながら断続的に運転することができます。(パルス運転)
- アーモンドやにんにくなどの小さな食材がカッターの下に入ってしまったときは、一度カッターを取りはずし、食材をへらなどで外側に寄せてからカッターを取り付け直してください。

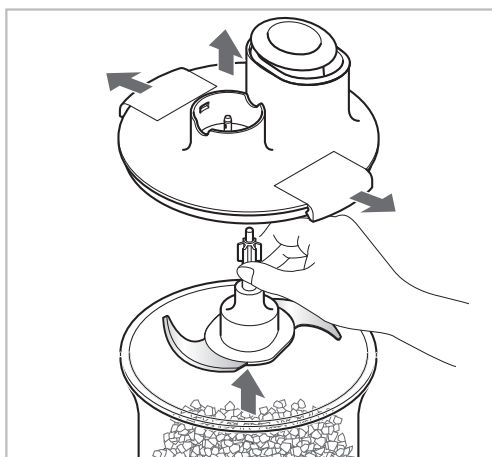
4 終わったら

- ⑨ 電源プラグを抜き、カッターの回転が止まってから、取りはずしボタンを2カ所同時に押しながら本体をはずす



- ⑩ カバーつめを左右に引きながらカバーを持ち上げてはずし、カッターを引き上げてはずす

- カッターがはずしにくい場合は、つまみを持って少し回転させてから引き上げてください。



⚠ 注意

刃に触れないよう、つまみを持ってください。

- ⑪ 食材をへらなどで取り出す

フードプロセッサー (スライス／

新鮮な野菜をスライス、または中細切りします。カッターは両面仕様で、スライス側と中細切り側があります。

1

食材を準備する

- ① 投入口、またはプッシャー (大) の穴に入る程度の大きさに切る

● 小さく刻みすぎないでください。

食材の最大量／調理・加工できない食材

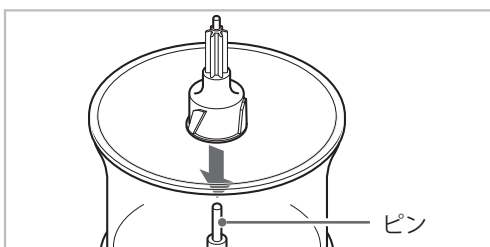
6 ページをご覧ください。

2

スライス／中細切りカッターを取り付ける

- ② ボウルの底にすべり止めを取り付ける
→ 5 ページ

- ③ カッター接続部をボウルの中央のピンに差し込む



- ④ スライス／中細切りカッターの中央をカッター接続部の中央に合わせて取り付ける

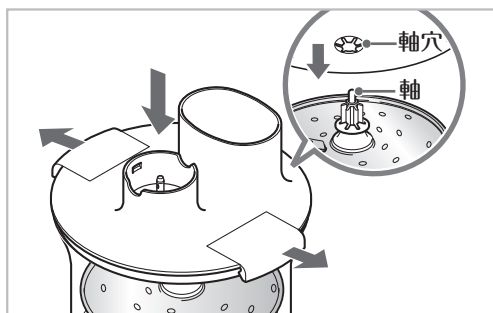


⚠ 注意

刃に触れないよう、つまみを持ってください。

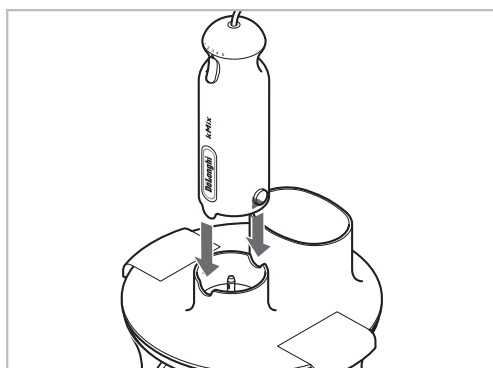
- ⑤ カッター接続部の軸とカバーの軸穴を合わせてカバーをボウルにのせ、カバーつめを左右に引きながら下に押し付けてはめ込む

● カバーが固定されたことを確認してください。



- ⑥ 本体をカバーの本体接続部にしっかりとロックされるまで差し込む

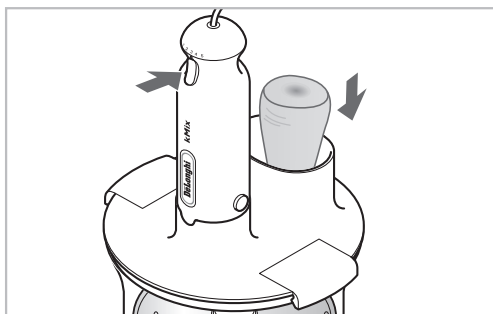
● はずれないことを確認してください。



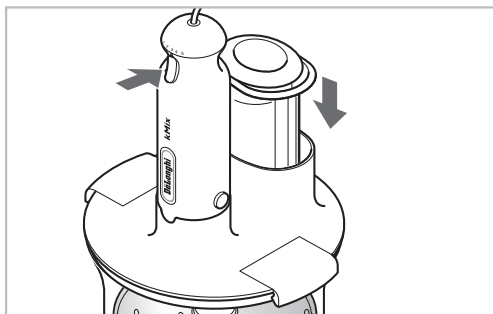
中細切りカッター) の使いかた

3 スイッチを入れる

- ⑦ 電源プラグをコンセントに差し込む
- ⑧ 食材を投入口に入れる
 - 食材が小さいときは、プッシャー（大）を投入口に差し込み、プッシャー（大）の穴から食材を入れてください。
 - 一度に食材を入れすぎないでください。
- ⑨ スピード調整ダイヤルを回し、好み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



- ⑩ 食材をプッシャーで押し下げる
 - 食材がなくなったら、続けて投入口、またはプッシャー（大）の穴に残りの食材を入れてください。
 - 最大量(6 ページ)を超えて入れないでください。



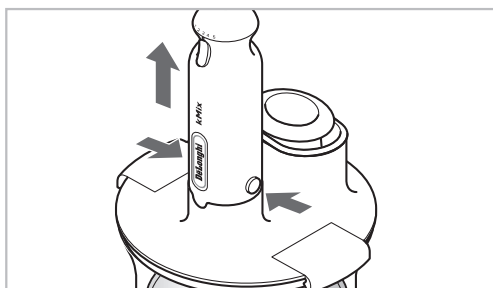
⚠ 注意

食材以外のものや、指を投入口に入れないでください。(けが・故障の原因)

- スライス／中細切りカッターの上に食材が残る場合があります。

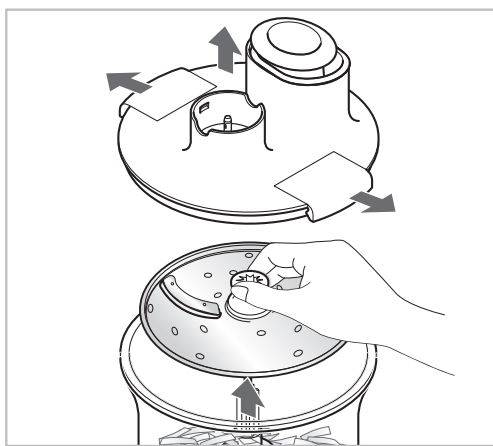
4 終わったら

- ⑪ 電源プラグを抜き、スライス／中細切りカッターの回転が止まったら、取りはずしボタンを2カ所同時に押しながら本体をはずす



- ⑫ カバーつめを左右に引きながらカバーを持ち上げてはずし、スライス／中細切りカッターとカッター接続部を引き上げてはずす

- カッター接続部がはずしにくい場合は、つまみを持って少し回転させてから引き上げてください。



⚠ 注意

刃に触れないよう、つまみを持ってください。

- ⑬ 食材をへらなどで取り出す

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



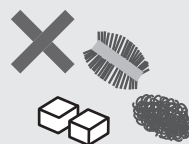
(火災・感電などの原因)

- 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



(変形する原因)

お手入れするときの注意点

- カッターやスライス／中細切り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。

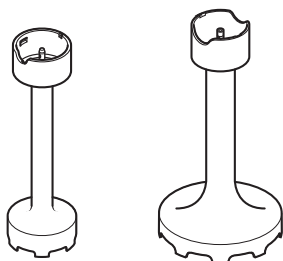
水洗いできないもの

- 本体
- 泡立て器接続部
- カバー



・ブレンダー ・パンブレンダー

使った後

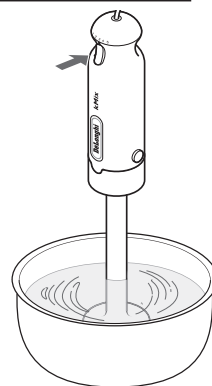


⚠ 注意

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. 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



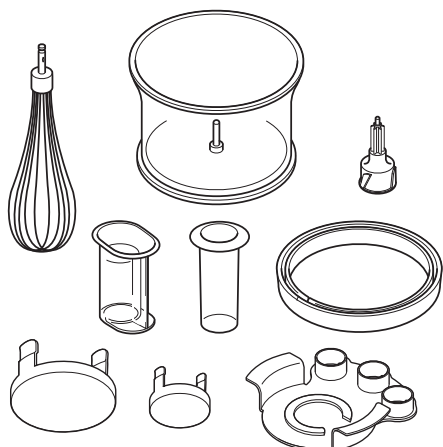
食器洗い機でも洗えます。

※水温が 60℃ 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。

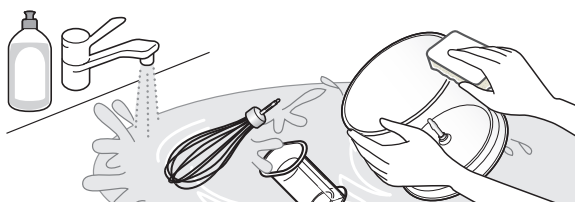
- ・ 泡立て器
- ・ ボウル
- ・ カッター接続部
- ・ プッシャー
- ・ すべり止め
- ・ カッターカバー
- ・ 収納ベース

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

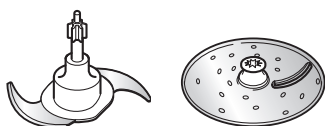


2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

食器洗い機でも洗えます。

※水温が 60℃ 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。

- ・ カッター
 - ・ スライス／中細切りカッター
- 使った後



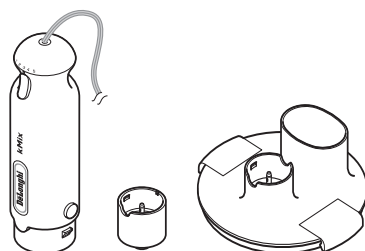
⚠ 注意

カッター、スライス／中細切り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

- ・ 本体
- ・ 泡立て器接続部
- ・ 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

- ・ 電源プラグ
 - ・ 電源コード
- よごれたら



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

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	定格時間を超えて運転している	連続使用は、定格時間以内にする (下表、6 ページ参照)
カッターが回らない 空回りする 振動が大きい 均一に刻むことができない	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
	調理・加工できない食材が入っている	調理・加工できない食材を取り除く (6 ページ)
	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 (8、10、11、12、14 ページ)
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、いつもより音大きい	材料が大きすぎる	小さく切りなおす
	材料が刃に引っかかっている	電源プラグを抜いてから、刃に引っかかっている食材を取り除く

仕様

製品名	型式番号	付属品
デロンギケーミックス トライブレードハンドブレンダー	DHB891	収納ベース、カッターカバー 2 個

アタッチメント	定格			回転数*1	外形寸法 幅×奥行×高さ	質量	耐熱温度*2
	電圧／周波数	消費電力	時間				
ブレンダー使用時	交流 100V / 50/60Hz	220W	1 分	約 12,000 回 / 分	70 × 70 × 405 (mm)	1.2kg	80℃
パンブレンダー使用時					100 × 100 × 400 (mm)	1.2kg	
フードプロセッサー使用時 (カッター、スライス／中細切りカッター)		50W	3 分	約 1,500 回 / 分	205 × 195 × 355 (mm)	2.0kg	70℃
泡立て器使用時					65 × 65 × 430 (mm)	1.0g	80℃

* 1：回転速度：5 無負荷時

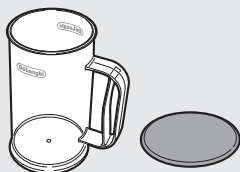
* 2：食器洗い機使用時は 60℃以下

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



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、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。

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：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>