

YUSIDO サービス

どんな質問等ございましたら、いつでもご遠慮な email : yusido@163.com  
/Line ID : wellgainまでご連絡してください

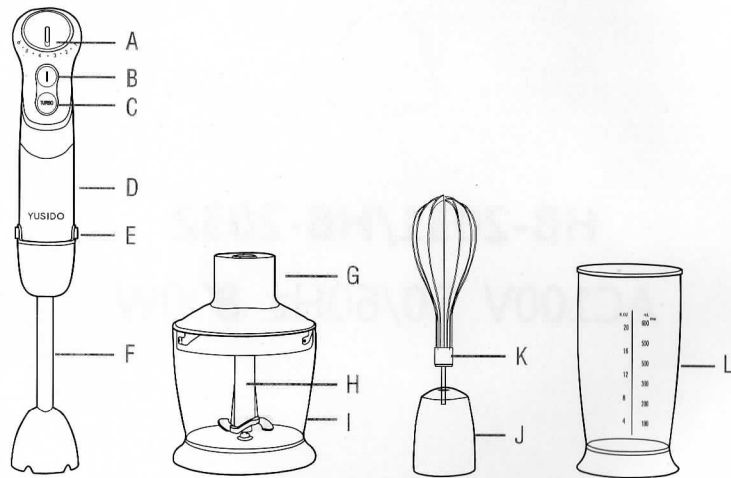
YUSIDO  
ハンドブレンダー  
取扱説明書



**HB-2031/HB-2032**  
AC100V 50/60Hz 800W

## 説明:

- A. スピード調整ダイヤル
- B. 低速スイッチ
- C. 高速スイッチ
- D. モーター
- E. 取り外しボタン
- F. ブレンダー
- G. チョッパーカバー
- H. チョッパーカッター
- I. チョッパーボウル
- J. 泡立て器接続部
- K. 泡立て器
- L. 計量カップ



## 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および切迫の度合いによって、「禁止」「指示」の2つに分け、明示しています。

### 図の説明



してはいけないことを示します

禁止



必ずしなければいけないことを示します

指示

### 電源プラグ、電源コードの扱い方



禁止

1. 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。
2. 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むがゆるい場合は使用しないでください。
3. 電源プラグ、電源コードを破損させないでください。
  - ① 傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしないでください。
  - ② 引っ張ったり、重い物を載せたり、挟んだりしないでください。
  - ③ 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしないでください。
  - ④ 水につけたり、水をかけたりしないでください。
4. コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしないでください。
5. 電源コードを本体に巻き付けないでください。



指 示

1. 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みください。
2. 電源プラグ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、ゴミやホコリを取ってください。
3. 電源プラグをコンセントから抜く時は、電源コードを持たずに電源プラグを持ってください。
4. 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

## 使う前の確認



禁 止

1. 乳幼児の手が届く所で使わないでください。
2. 分解、修理、改造しないでください。
3. 子供など取扱に不慣れなひとだけで使わせないでください。
3. 不安定な場所や敷物などの上で使わないでください。
4. 調理以外の目的で使用しないでください。
5. 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でください。
6. 各カッターの輸送用カバーを取りはずす時、無理な力を加えないでください。
7. また、刃に注意してください。

## 使う



禁 止

1. 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でください。
2. 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、スプーンなどで触れないでください。
3. 各カッターに直接手を触れないでください。
4. チョッパーカッター、おろしカッターをお使いときは、カッターつまみ（刃から離れている所）を持ってください。
5. ビーカーやチョッパーブウルの中に指やスプーン、箸などを入れて運転しないでください。  
また、運転中に指、髪の毛、服、調理器具などを近づけないでください。
6. カッターの回転中にチョッパーカバーを開けないでください。



指 示

1. 故障、異常時には、すぐに使用を中止してください。  
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にご相談ください。  
(異常、故障例)  
①煙が出たり、変な匂いがしたりします。  
②電源コード、電源プラグが変形、破損しました。  
③本体が落下したり、衝撃を受けたりしました。  
④電源コード、電源プラグ、本体が異常に熱いです。  
⑤この取扱証明書に従って使用しても、正常に機能しないでください。

## 安全上のご注意（つづき）



禁止

1. 80° C以上の食材を調理しないでください
2. 熱い油や脂肪の多い食材を調理しないでください。
3. ビーカーやチョッパーボウルの急激な加温、冷却をしないでください。
4. ビーカーやチョッパーボウルを冷蔵庫に入れしないでください。
5. 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でください。
6. 本体、泡立て器の接続部、チョッパーカバー、マッシャー接続部は、水につけたり、水をかけたりしないでください。
7. 変形や破損など、異常がある時は使わないでください。
8. カーペットやビニール袋などの上に置かないでください。



指示

1. アタッチメントの取り付け、取り外しをする時は、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いでください。
2. チョッパーボウルから食材を取り出す時は、へらなどで取り出してください。
3. 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してください。

## 使った後



禁止

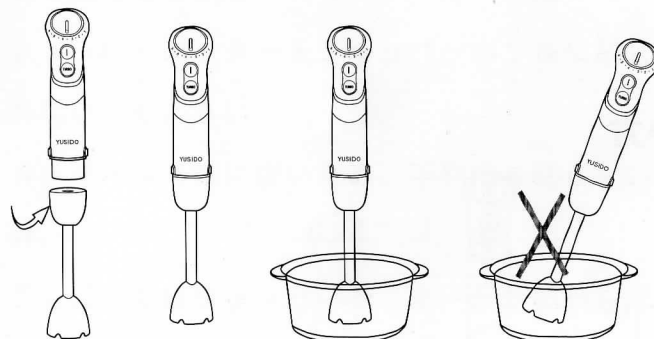
本体、泡立て器の接続部、チョッパーカバー、マッシャー接続部を水につけたり、水をかけたりして洗わないでください。



指示

- 1 お手入れをする時は、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ってください。
- 2 乳幼児の手の届かない所に保管してください。

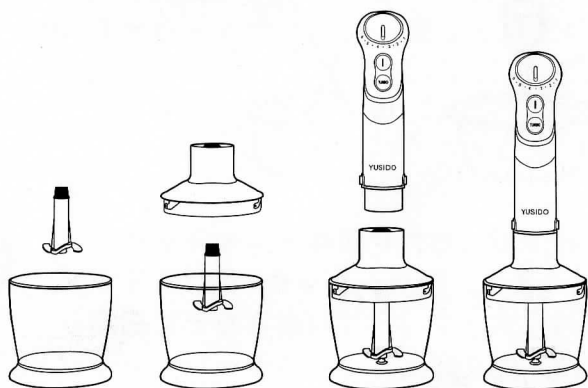
## ハンドブレンダーの使い方



1. 食材の準備をします。
  - ・ 食材は1-2cm角程度に切ってください。
  - ・ 肉や魚の骨を取り除いてください。
  - ・ 野菜や果物の中に硬い部分を取り除き、必要に応じて皮を剥いてください。

2. 食材を付属の計量カップ、またはお手持ちの容器に入れます。
  - ・カップを使う場合、食材は「500ml」の線を越えないでください。
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みます。
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ます。
5. 電源プラグをコンセントに差し込みます。
6. ボウルの中にブレンダーを入れ、食材に押し当てます。
7. 容器を支えながらスイッチ、またはスイッチを押します。
  - ・止めるときは指をスイッチから離してください。
8. 終わったら電源プラグを抜き、取り外しボタンを押しながら本体から外します。

## チョッパーの使い方



1. チョッパーは、硬い食品に非常に適しています。チーズ、タマネギ、ハーブ、ニンニク、ニンジン、クルミ、アーモンド、プラムなど。
2. アイスキューブ、ナツメグ、コーヒー豆、穀物などの非常に硬い食

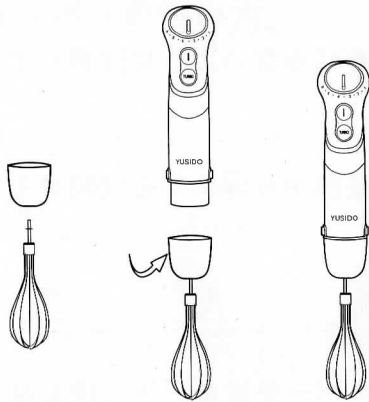
べ物をチョップしないでください。

## 料理する前に

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。
  - ・肉や魚の骨を取り除いてください。
  - ・野菜や果物の中に硬い部分を取り除き、必要に応じて皮を剥いてください。
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心のピンに差し込みます。
  - ・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。
  - ・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。
  - ・この段階ではチョッパーカッターが底部から浮いても問題はありません。
3. 食材をチョッパーボウルに入れます。
4. チョッパーカバーを取り付けます。
  - ・チョッパーボウルの上にチョッパーカバーを置き、下に押しながら「カチッ」と音がするまで時周りに回りして取り付けます。
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みます。
6. 電源プラグをコンセントに差し込みます。

7. チョッパーボウルを支えながらスイッチを押します。  
・止めるときは指をスイッチから離してください。
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ってください。
9. 取り外しボタンを押しながら本体を外します。
10. チョッパーカバーを左回りに回し、チョッパーボウルから外します。
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します。
12. へらなどで食材をかき出します。

## 泡立て器の使い方



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計量カップに、食材を用意します。(バター、マーガリンなどの重い食材には使えません。)
2. 泡たて器を泡たてき接続部に差し込みます。

3. 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みます。
4. ボウルやカップの中に泡立て器を入れ、容器を支えながらスイッチを押します。
5. 終わったら電源プラグを抜き、取り外しボタンを押しながら本体から外し、泡立て器接続部から泡立て器を引き抜いてください。

## クリーニング

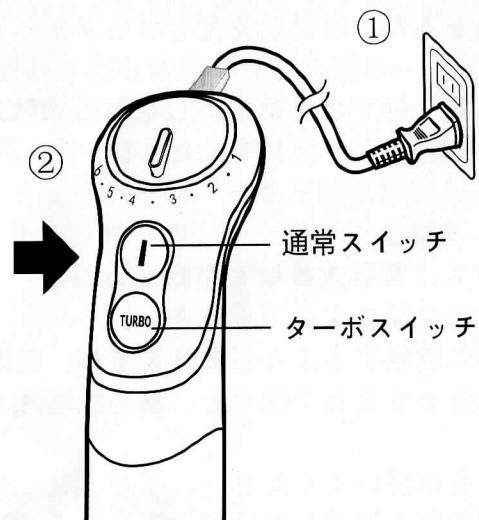
電源プラグをコンセントから抜いて、お手入れしてください。

1. 濡れた布のみで本体を清掃し、水に浸さないでください。
2. 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。
3. 本体、電源コード、電源プラグを水洗いしてください。ベンジン、シンナー、アルコール、研磨剤、漂白剤を使用しないでください。

## ガイド (500ml チョッパーボウル)

食材	最大	操作時間
肉	250g	15 秒
ハーブ	50g	10 秒
ナッツ、アーモンド	150g	15 秒
チーズ	100g	10 秒
パン	80g	10 秒
玉ねぎ	200g	10 秒
ビスケット	150g	10 秒
ソフトフルーツ	200g	10 秒

## スイッチの入れかた



1. 電源プラグをコンセントに差し込む;
2. 通常スイッチ①、またはターボスイッチⓉを押す。
  - ・安全のため、通常スイッチまたはターボスイッチを押している間だけ作動します。

### 通常スイッチとターボスイッチについて

本製品には、刃の回転速度が異なる「通常スイッチ①」と「ターボスイッチⓉ」の2種類のスイッチがあります。

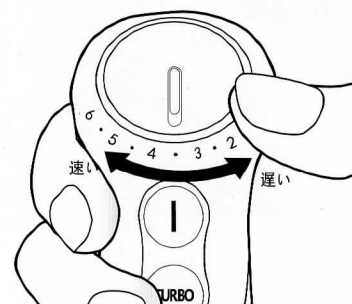
#### 通常スイッチ①（通常回転）

- ・刃の回転速度を調節しながら運転するときに使います。（下記参照）

#### ターボスイッチⓉ（高速回転）

- ・瞬間的に回転数を上げたいときなどに使います。

## スピード調節



※運転中に親指や人差し指でダイヤルを調節できます

通常スイッチ①を押したときの刃の回転速度を調節できます。

刃の回転速度は、スピード調節ダイヤル(目盛1～6)を回して調節します。

ダイヤルの数値を上げると回転速度が速くなり、数値を下げると回転速度が遅くなります。

お使いになるレシピや食材に合わせて回転速度を調節してください。

- ・スピード調節ダイヤルで、ターボスイッチⓉの回転速度を調節することはできません。
- ・スピード調節ダイヤルを最速に調節しても、ターボスイッチⓉの方が高速回転で動作します。回転速度を最速にしたい場合は、ターボスイッチⓉをお使いください。

スピード調節の目安	
ブレンダー	1～6 + Ⓣ（ターボ）
泡立て器	1～3
フードプロセッサー	1～6 + Ⓣ（ターボ）