

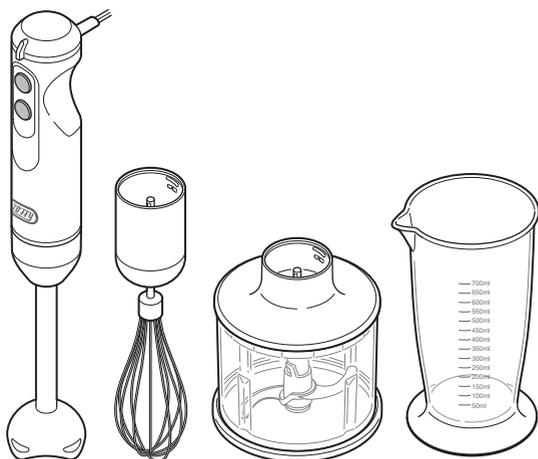
TOFFY ハンドブレンダー

品番：K-HBD1

家庭用

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のご注意	6
各部の名称	7
ご使用前に	9
使い方	10
お手入れのしかた	27
故障かなと思ったら	29
製品仕様	32
保証書	32



ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

安全上のご注意

●必ずお守りください（安全にお使いいただくために）

本書では、お使いになる方や人々への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただきたい事項を次のように表示しています。



警告

この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示しています。



注意

この表示を守らずに、誤った使いかたをすると、「軽傷を負う可能性または物的損害が発生する可能性が想定される」内容を示しています。

●次の絵文字で、お守りいただきたい内容を説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



必ず実行していただきたい「強制」内容です。

■電源について



ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。

感電の原因となります。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。

火災・感電の原因となります。

破損した電源コードの修理をしない。

火災・感電・ショート・発火の原因となります。

電源コードを巻き付けたまま・束ねたまま使用しない。

電源コードが破損し、火災や感電の原因となります。

電源プラグや電源コードが傷んでいるとき、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・火災の原因となります。



電源プラグや電源コードを水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。

感電・破損の原因となります。



交流 100 V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。他の器具と併用するとコンセントが異常発熱して発火することがあります。

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。

感電・ショート・発火の原因となります。

電源プラグにホコリが付着している場合は拭き取る。

ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。

電源プラグや電源コードが破損した場合、直ちに使用を中止する。

すぐにお買い上げの販売店、またはお客様ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。

感電・ショート・火災の原因となります。



警告

⚠
注意

 使用後、電源コードを製品に巻き付けない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

 使用時以外は、電源プラグをコンセントからはずす。
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。

 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショートの原因となります。

■ 製品の取り扱いについて

⚠
警告

 分解・改造はしない。
火災・感電・けがの原因となります。

製品のすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

異常動作して感電・けが・故障の原因となります。

幼児の手の届くところで使用・保管しない。

誤使用により思わぬ事故の原因となります。

安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、補助を必要とする人（子供を含む）には、単独で使用させない。また、製品で子供が遊ばないように注意する。

感電・けが・やけどの原因となります。

本体を水につけたり、水をかけたりしない。

火災・ショート・感電・故障の原因となります。

 衝撃を加えない。
破損して火災・感電・けが・故障の原因となります。

各ブレードに直接触れない。
けがの原因となります。

本体に布などをかぶせて使用しない。

モーターが過熱して、発火・故障の原因となります。

 部品の取り付け、取りはずし、お手入れ時は、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
火災・けが・やけど・感電の原因となります。

異常時（こげ臭い、発煙など）は電源プラグを抜き、使用を中止する。

そのまま使用すると、火災や感電の原因となります。

安全上のご注意 (続き)



**本製品は一般家庭用です。
業務用として使用しない。**
火災・故障の原因となります。

**本製品は室内専用です。屋外
では使用しない。**
火災・故障の原因となります。

**破損や変形、ぐらつきやがた
つきがあるときは絶対に使用
しない。**
感電・けが・故障の原因となります。

**温度の高いところや火気のある
ところ、直射日光が当たる
ところでは使用・保管しない。**
故障・変形の原因となります。

**専用のアタッチメント以外は
使用しない**
他社製の部品等、専用部品以外のものを使用しないでください。故障・やけど・けがの原因となります。

**外部タイマーや個別の遠隔操作
システムと一緒に使用しない。**
火災・やけどの原因となります。

**お手入れするときは、研磨剤
を含む洗剤やシンナー、ベン
ジン、アルコール、磨き粉、
金属タワシ、塩素系漂白剤な
どを使用しない。**
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。

**本来の使用方法以外の目的・
用途に使用しない。**
本書の内容以外に使用したり、誤った方法で使用したときは、けが・故障の原因となります。

使用時に無理な力を加えない。
けが・破損・故障の原因となります。

使用中は持ち運びしない。
けがの原因となります。



**MAX ラインを超える食材を
入れない。**
けが・破損・故障の原因となります。

**骨や大きな種子など、かたい
食材を調理しない。**
故障・けがの原因となります。

熱い食材を調理しない。
必ず食材を常温に冷ましてから使用してください。やけど・故障の原因となります。

ぬれた手で使用・操作しない。
ショート・感電・故障の原因となります。

**各部品を冷凍庫に入れたり、
電子レンジ、オーブンなどに
入れて加熱しない。**
けが・破損の原因となります。

**ハンドブレンダーでは、シリ
コン製、紙製、薄い木製等
の強度のない容器、陶器や磁
器等の割れやすい容器は使用
しない。**
容器が破損し、けがや故障の原因となります。

**加熱中や、加熱直後の食材を
調理しない。**
故障・やけどの原因となります。

**割れたり、ヒビの入った専用
カップ・チョッパーカップ・容器
は絶対に使用しない。**
けが・破損・故障の原因となります。

**ブレードが回転している間は、
調理中の容器を移動したり、
ブレードを容器の外に出したり、
手、へらなどでブレード
に触れたりしない。**
けが・故障の原因となります。



注意



食材が入った状態でチョッパーカップにチョッパーブレードを取り付けない。

チョッパーカップ内突起と軸の底穴の間に食材が入り、故障の原因となります。

チョッパーブレードの軸の頭や底穴に付着物がある状態で使用しない。

故障の原因となります。

不安定・滑りやすい場所や水気・振動に弱いところで使用しない。

けが・故障の原因となります。



調理後、完全に停止したことを確認してから各アタッチメントを取りはずす。

けが・破損・故障の原因となります。

チョッパーブレードを取りはずしてから、チョッパーカップ内の調理物を取り出す。

けがの原因となります。

使用後は十分にお手入れして乾燥させる。

使用後そのままにしておく、カビやサビなどの原因となります。



食材のつまりなどが原因で、ブレードや泡立て器が回転しなくなった場合は、直ちに運転を停止する。

そのまま動作させようとすると、モーターに過度な負担がかかり、故障やけがの原因となります。

ブレードや泡立て器に食材や調理物がつまったり、からまつたりしたときは、電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントを本体からはずしたうえで、取り除く。

けがの原因となります。

一回の使用時間は定格時間以内にする。

故障の原因となります。

続けて使用する場合は 10 分以上休ませた後、再度ご使用ください。

ご使用中に下記のような異常を感じた場合は使用を中止する。

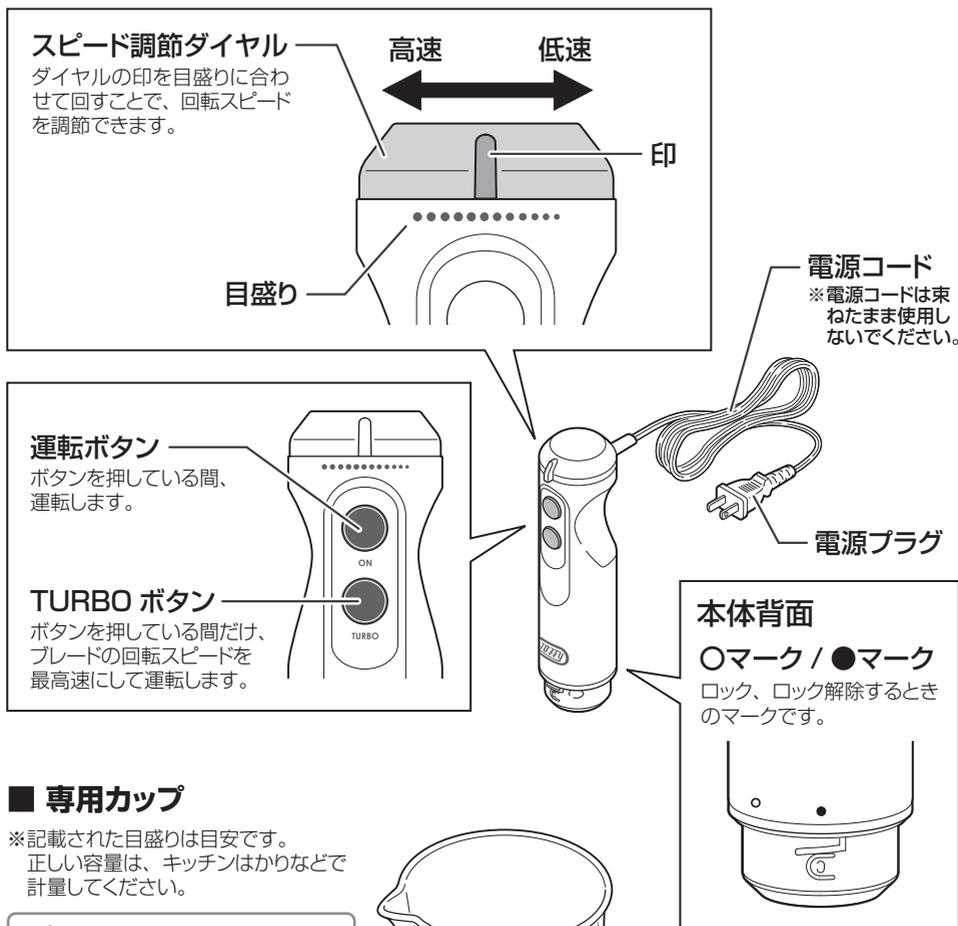
- ・本体が異常に熱い
 - ・焦げくさい
 - ・異常な動作をする
- 発火・けがの原因となります。

使用上のご注意

- 本製品は一般家庭用です。その他の用途には使用しないでください。
- 不安定な場所で使用しないでください。
けが・破損の原因となります。
- 温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。
故障・変形の原因となります。
- 屋外で使用しないでください。
故障の原因となります。
- 空運転（材料がないまま運転）はしないでください。
故障・破損の原因となります。
- アタッチメントを交換するときは、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。
故障・けがの原因となります。
- 調理できない食材を使わないでください。
故障・破損の原因となります。調理できない食材は以下を参照ください。
ブレンダー：10 ページ
チョッパー：15 ページ
泡立て器：21 ページ
- ブレード / チョッパーブレードの切れ味が悪くなったり、傷や損傷を見つけた場合は使用をやめ、新しいものと交換してください。
以下の部品が消耗品として交換可能です。
・ブレンダーアタッチメント
・チョッパーアタッチメント
- 使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。
そのままにしておくと、汚れが取れなくなり、故障・感電・火災の原因となります。
- 定格時間を守って、連続で使用しないでください。
故障の原因となります。
- お手入れするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシ、塩素系漂白剤などを使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。
- チョッパーカップや専用カップに調理物や食材をいれて保存しないでください。
破損・故障の原因となります。
- 専用のアタッチメント以外は使用しないでください。
他社製の部品等、専用部品以外のものを使用しないでください。
故障・やけど・けがの原因となります。
- 柑橘類の調理にはご注意ください。
レモンなどの柑橘類の皮に含まれるテルペンまたは油脂によって、専用カップやプラスチック容器が変質することがあります。
- 調理後はなるべく早くお召上がりください。
- 食材のつまりなどが原因で、ブレードや泡立て器が回転しなくなった場合は、直ちに運転を停止してください。
そのまま動作させようとすると、モーターに過度な負担がかかり、故障やけがの原因となります。
- 水洗いでできる部分に、40℃以上のお湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機などを使用したりしないでください。
変色・変形・劣化や破損などの原因となります。
- ハンドブレンダー使用時には、直径 11cm 以上の容器を使用してください。
小さい容器を使用すると、モーターに負荷がかかり、故障・破損の原因となります。
- ブレードや泡立て器に食材や調理物がつまったり、からまつたりしたときは、電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントを本体からはずしたうえで、取り除いてください。ブレードには直接触れないようにご注意ください。
けがの原因となります。
- ハンドブレンダーや泡立て器は、使用時に食材が飛び散ることがあります。汚れてもよい環境でご使用ください。
- チョッパーカップの MAX ラインを超える量の食材を入れないでください。
故障・破損の原因となります。

各部の名称

■ 本体

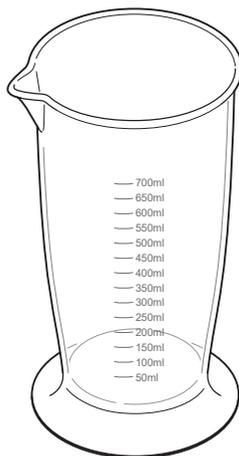


■ 専用カップ

※記載された目盛りは目安です。
正しい容量は、キッチンばかりなどで計量してください。

⚠ 注意

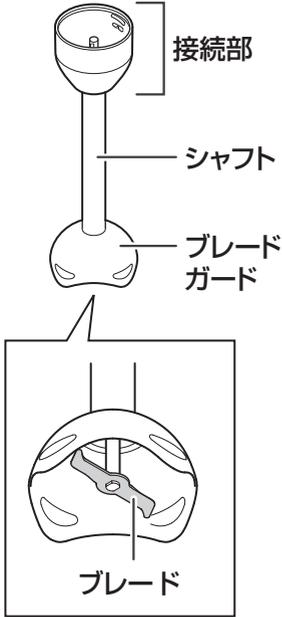
運転中に食材が溢れないよう、加減して入れてください。



各部の名称 (続き)

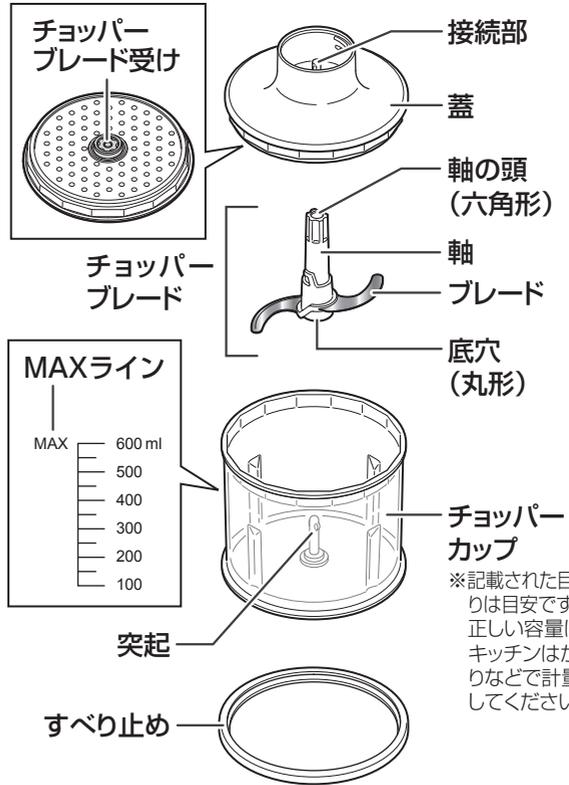
■ **アタッチメント** 用途に合わせたアタッチメントに付け替えてご使用ください。

ブレンダーアタッチメント



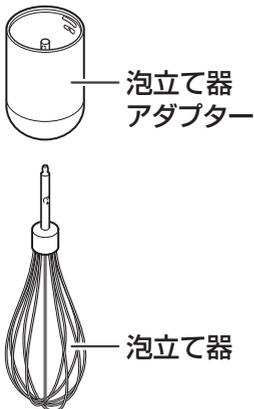
チョッパーアタッチメント

※お買い上げ時には、ブレードは安全のため、ブレードカバーが取り付けられています。必ずはずしてからご使用ください。



※記載された目盛りは目安です。正しい容量は、キッチンばかりなどで計量してください。

泡立て器アタッチメント



ご使用前に

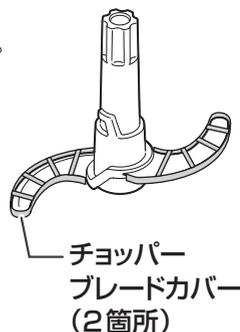
使用前の準備

はじめてご使用になるとき、または長期間使用していなかったときは、27 ページの「お手入れのしかた」を参考に、お手入れをしてからご使用ください。



注意

- 不安定な場所で使用しないでください。
けが・破損の原因となります。
- 割れたり、ヒビの入った専用カップ・チョッパーカップ・容器は絶対に使用しないでください
けが・破損・故障の原因となります。
- ブレードに直接触れないでください。
けがの原因となります。
- 本体は絶対に水につけないでください。
火災・ショート・感電・故障の原因となります。
- 使用前に必ずチョッパーブレードカバーをはずしてください。
チョッパーブレードカバーを付けたまま動作すると、破損して調理物に混入する原因となります。
- チョッパーブレードカバーを取りはずすときは、十分ご注意ください。
けがの原因となります。



使い方

ブレンダーで調理する

食材を刻む・潰す・混ぜるときに使用します。

離乳食・スムージー・ポタージュスープなどの調理に適しています。



注意

一回の使用時間は定格時間（1分）以内にしてください。
続けて使用する場合は10分以上休ませてください。
定格時間を超えた動作は、故障の原因となります。

食材の下準備

- 柔らかい食材は2～3cm角、かための食材や繊維の多い食材は、1cm角以下に切ってください。
- 熱い食材は、常温まで冷ましてください。
- 柿などのかたい種子は取り除いてください。
- 水分の少ない食材は、適量の水を加えてください。

調理できない食材

下記の食材を入れると、破損や故障の原因となります。

- 氷
- 冷凍された食材 ※ 半解凍または解凍してからご使用ください。
- 粘り気の強い食材（山芋など）
- 肉・魚類
- 小麦粉などの混ぜるとねばりがでる食材
- かたい生野菜（にんじん、じゃがいも、さつまいも、かぼちゃなど）
※ ゆでるなどしてやわらかくし、同量の水分を加えればご使用できます。
- 乾物などのかたい食材（パルメザンチーズ、朝鮮人参、ウコン、ごま、煮干し、コーヒー豆、アーモンド、乾燥昆布、香辛料など）

容器について ※専用カップ以外の下記容器でもご使用できます。

サイズ

- ・ブレードガードが引っかけからず、直径11cm以上の容器。
- ・食材がこぼれたり飛び散ったりしない深さのある容器。

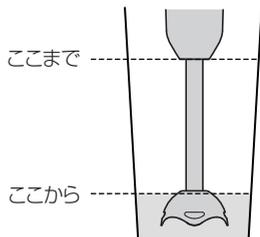
材質

使用可	金属製、プラスチック製
使用不可	ガラス製（耐熱性・強化ガラスを含む）、陶器・磁器製などの割れやすい容器、シリコン製、紙製、薄い木製、チョッパーカップ

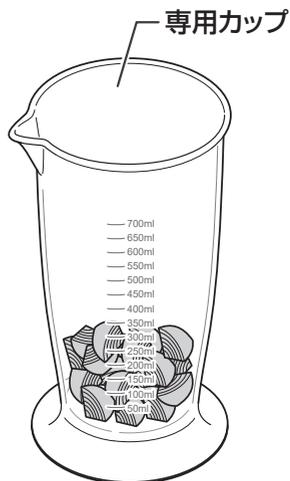
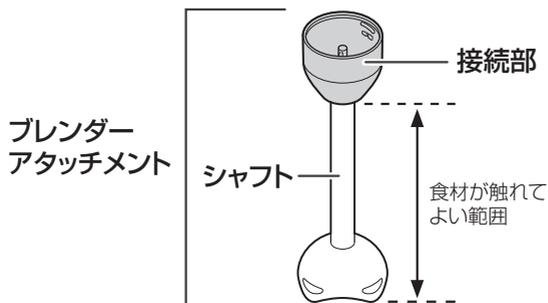
1 専用カップや容器に下準備した食材を入れる。

- 食材が片寄っているとうまく調理できませんので、均一に入れるようにしてください。
- ブレンダーアタッチメントのシャフトの高さより多く食材を入れしないでください。
- 液体の場合は右図の範囲を守ってください。
- 水分の少ない食材は、適量の水を加えてください。
- 食材の入れすぎ、少なすぎにご注意ください。
量が多すぎると、動作中に溢れることがあります。何回かに分けてご使用ください。
- 専用カップの目盛りは目安です。正しい容量は、キッチンばかりなどで計量してください。

■液体の目安



※専用カップにブレンダーアタッチメントを入れたとき、接続部に食材や液体がかからないようにしてください。



注意

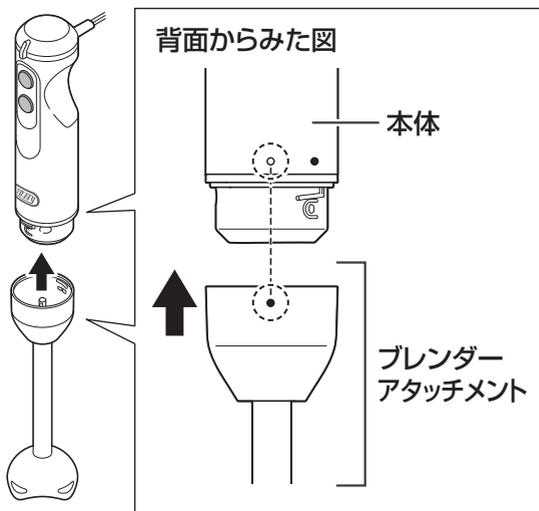
熱い食材を入れないでください。
必ず食材を常温に冷ましてから使用してください。
やけど・故障の原因となります。

使い方 (続き)

2 本体にブレンダーアタッチメントを取り付ける。

①本体の「○マーク」にブレンダーアタッチメントの「●マーク」を合わせて差し込みます。

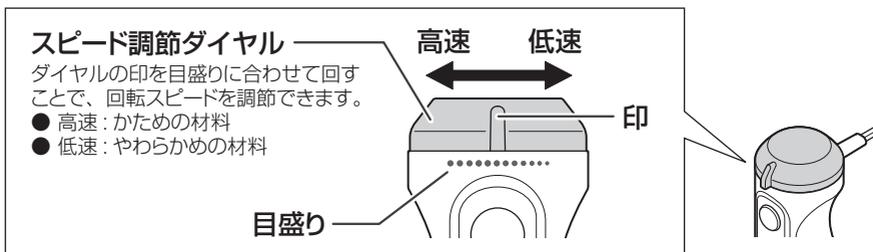
②ブレンダーアタッチメントの「●マーク」を本体の「●マーク」に合うまで回してロックします。



注意

- アタッチメントの取り付けは、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。故障・けがの原因となります。
- ブレードに直接触れないでください。けがの原因となります。

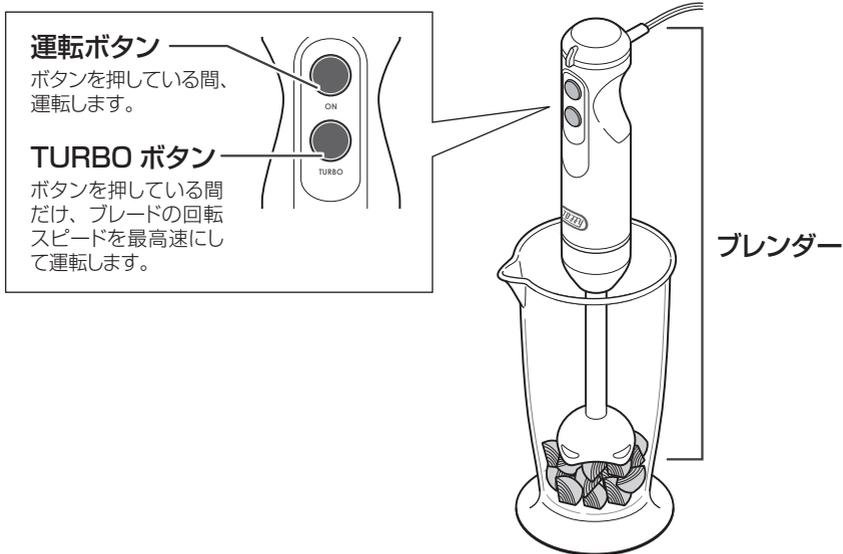
3 スピード調節ダイヤルを回して回転速度を設定する。



4 電源プラグをコンセントに差し込む。

5 ブレードを食材に押し当てて運転ボタン/TURBOボタンを押す。

- ブレンダーを小刻みに動かしながら調理します。
- 運転ボタンを押している間だけ、ブレードが回転します。
- ブレンダーは容器に対してまっすぐに入れてください。
- ブレンダーが容器の底面に吸いつくなどで、動かみにくいときは、一度運転を中止し、ブレードを食材に当て直して再度運転してください。

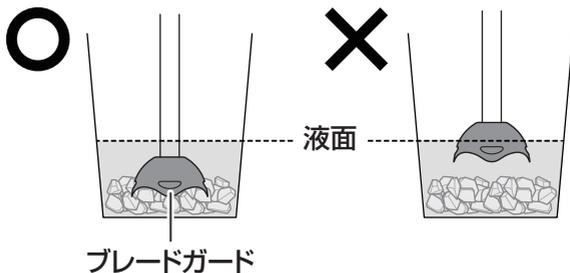


⚠ 注意

- 加熱調理中の鍋の中では使わないでください。
やけどの原因となります。
- 容器が動かないよう、しっかりと手で支えてください。
けがの原因となります。
- ブレンダーを容器に強く押し当てないでください。
破損の原因となります。
- ブレンダーを食材にあててから運転してください。
食材が飛び散る原因となります。
- 勢いよくブレンダーを動かさないでください。
食材が飛び散る原因となります。

使い方 (続き)

- 運転中、ブレードガードを食材の液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散る原因となります。



⚠ 注意

- 一回の使用時間は定格時間（1分）以内にしてください。続けて使用する場合は10分以上休ませてください。定格時間を超えた動作は、故障の原因となります。定格時間は動作時間の合計です。例えば、20秒間の使用を10秒おきに繰り返した場合、3回の使用で合計1分になります。
- 食材のつまりなどが原因で、アタッチメントが回転しなくなった場合は、直ちに運転を停止してください。そのまま動作させようとすると、モーターに過度な負担がかかり、故障やけがの原因となります。
- ブレードに食材や調理物がつまったり、からまったりしたときは、電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントを本体からはずしたうえで、取り除いてください。ブレードには直接触れないようにご注意ください。けがの原因となります。

6 調理が終わったら運転ボタンを離し、回転が止まったことを確認してから、電源プラグをコンセントから抜く。

7 ブレンダーアタッチメントを取りはずす。

- 取り付けと逆の手順で取りはずします。

⚠ 注意

- 必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。故障・けがの原因となります。
- ブレードに直接触れないでください。けがの原因となります。

8 調理物を取り出す。

- ブレードについた調理物は、市販の幅の狭いゴムベラなどを使って取り除いてください。
- 調理後は各部品をお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが取れにくくなります。28ページ「お手入れのしかた」を参考にしてください。

チョッパーで調理する

食材を細かく刻む・混ぜるときに使用します。

玉ねぎのみじん切りや肉のミンチなどの下ごしらえに適しています。



注意

一回の使用時間は定格時間（1分）以内にしてください。
続けて使用する場合は10分以上休ませてください。
定格時間を超えた動作は、故障の原因となります。

食材の下準備

- 柔らかい食材は2～3cm角、かための食材や繊維の多い食材は、1cm角以下に切ってください。
- 熱い食材は、常温まで冷ましてください。
- 柿などのかたい種子、肉や魚の骨は必ず取り除いてください。
- 皮や筋はチョッパーブレードにからみやすいので、事前に取り除くか、1cm以下に細かく切ってください。

調理できない食材

- 氷
- 小麦粉などの混ぜるとねばりが出る食材
- 乾物などのかたい食材（干物・乾燥豆・干し椎茸などの乾物・かたいナッツ類・コーヒー豆など）
- 冷凍された食材 ※半解凍してからご使用ください
- 粘り気の強い食材（山芋など）

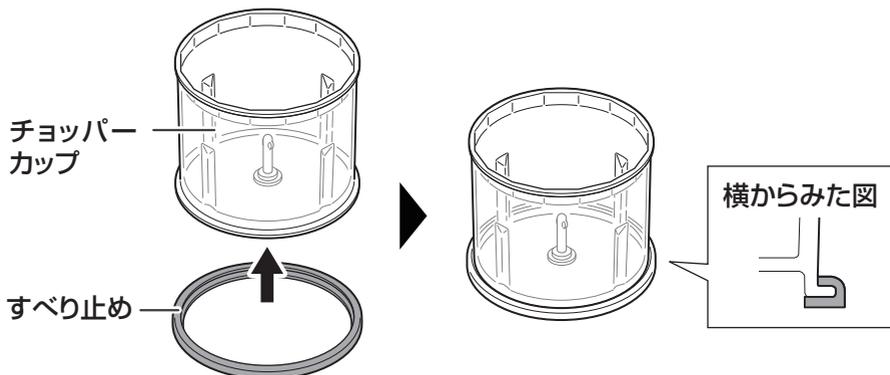
一回に調理する量の目安

食材	量の目安
肉（牛肉、豚肉、鶏肉など）	約 50g ～ 220g
魚（白身魚、むきえびなど）	
野菜（玉ねぎ、にんじんなど）	

使い方 (続き)

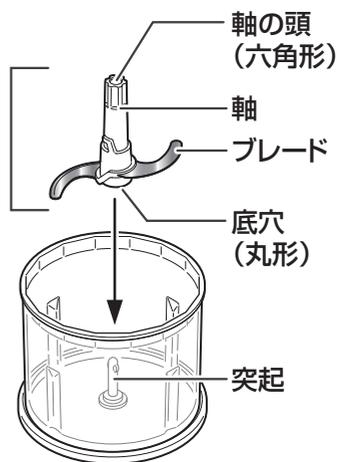
1 チョッパーカップの底面にすべり止めを取り付ける。

- 使用時は必ずすべり止めを取り付けてください。チョッパーカップがすべりにくくなります。



2 チョッパーカップの突起にチョッパーブレードを差し込む。

チョッパーブレード

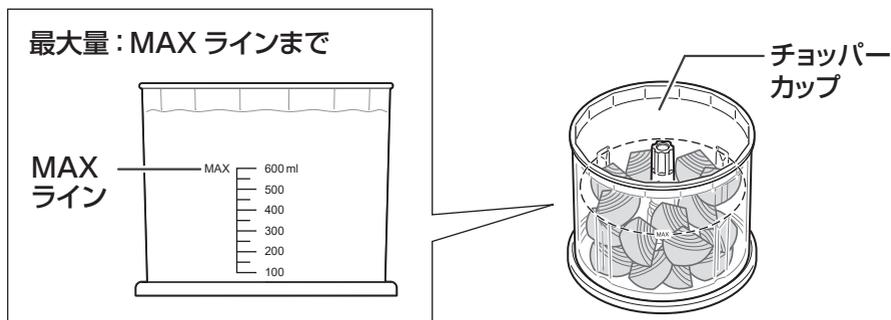


⚠ 注意

- チョッパーブレードカバーがついていないことを確認してください。
チョッパーブレードカバーを付けたまま動作すると、破損して調理物に混入する原因となります。
- ブレードに直接触れないでください。
けがの原因となります。
- 軸の頭や底穴に付着物がある状態で使用しないでください。
故障の原因となります。
- チョッパーカップに食材が入った状態で、チョッパーブレードを取り付けしないでください。
チョッパーカップ内突起と軸の底穴の間に食材が入り、故障の原因となります。

3 チョッパーカップに下準備した食材を入れる。

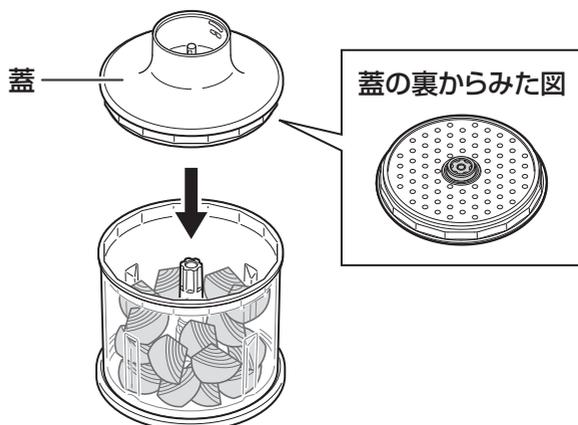
- 食材が片寄っているとうまく調理できませんので、均一に入れるようにしてください。
- 食材の入れすぎ、少なすぎにご注意ください。
- 目盛りは目安です。正しい容量は、キッチンばかりなどで計量してください。



⚠ 注意

- MAX ラインを超える食材を入れないでください。
けが・破損・故障の原因となります。
- 熱い食材を入れないでください。
必ず食材を常温に冷ましてから使用してください。
やけど・故障の原因となります。

4 蓋を取り付ける。

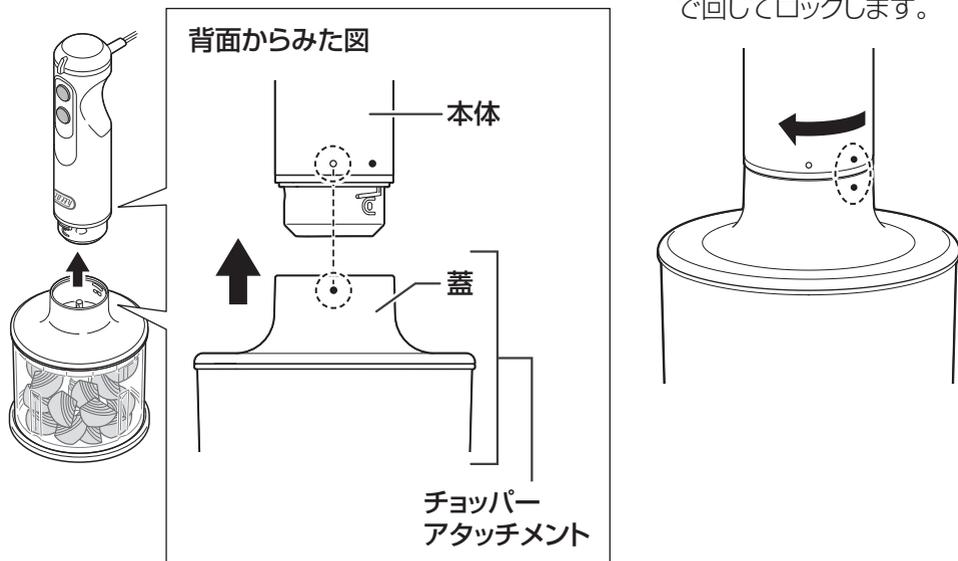


使い方 (続き)

5 本体にチョッパーアタッチメントを取り付ける。

①本体の「○マーク」にチョッパーアタッチメントの「●マーク」を合わせて差し込みます。

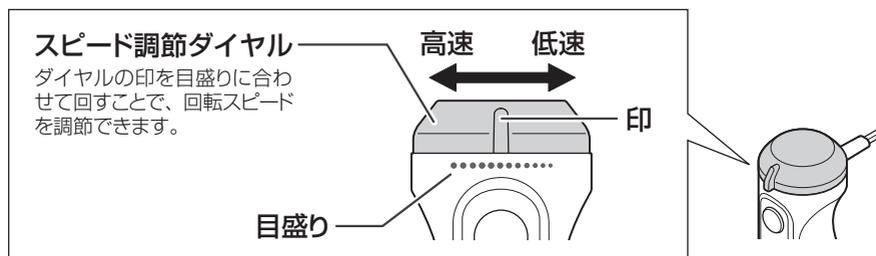
②本体の「●マーク」をチョッパーアタッチメントの「●マーク」に合うまで回してロックします。



注意

アタッチメントの取り付けは、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。
故障・けがの原因となります。

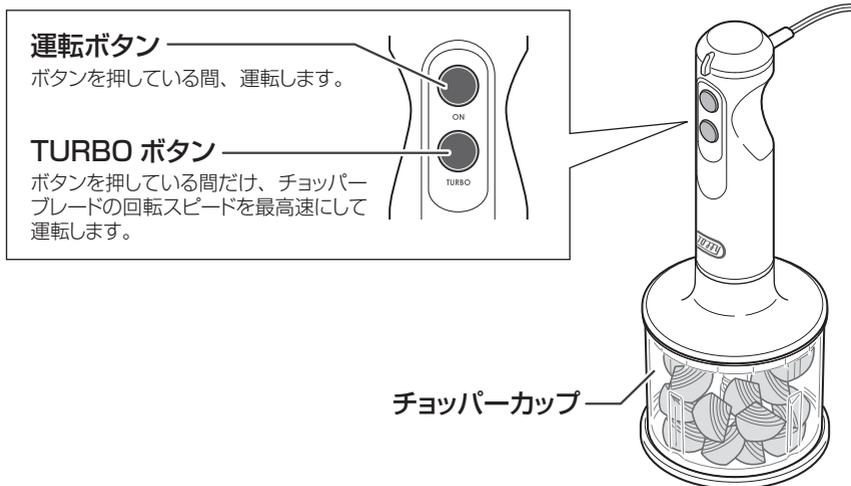
6 スピード調節ダイヤルを回して回転速度を設定する。



7 電源プラグをコンセントに差し込む。

8 運転ボタン/TURBOボタンを押して調理を開始する。

- 運転ボタン /TURBO ボタンを押している間だけ、チョッパーブレードが回転します。
- TURBO ボタンを押すと、押している間だけチョッパーブレードが最高速で回転します。
- 食材の大きさによってチョッパーブレードが回りにくくなる場合があります。その場合は運転ボタンを押したり離したりして、確認しながら操作してください。かためのもの、粘性があるものを調理する場合は、運転開始時は回転速度を低速ではじめてください。



⚠ 注意

- チョッパーカップが動かないように、しっかりと手で支えてください。けがの原因となります。
- 食材のつまりなどが原因で、ブレードが回転しなくなった場合は、直ちに運転を停止してください。そのまま動作させようとすると、モーターに過度な負担がかかり、故障やけがの原因となります。
- ブレード等に食材や調理物がつまったり、からまったりしたときは、電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントを本体からはずしたうえで、取り除いてください。ブレードには直接触れないようにご注意ください。けがの原因となります。
- 一回の使用時間は定格時間（1分）以内にしてください。続けて使用する場合は10分以上休ませてください。定格時間を超えた動作は、故障の原因となります。定格時間は動作時間の合計です。例えば、20秒間の使用を10秒おきに繰り返した場合、3回の使用で合計1分になります。

使い方 (続き)

- 9** 調理が終わったら、運転ボタンを離し、回転が止まったことを確認してから、電源プラグをコンセントから抜く。

- 10** チョッパーアタッチメントを取りはずす。

- 取り付けと逆の手順で取りはずします。

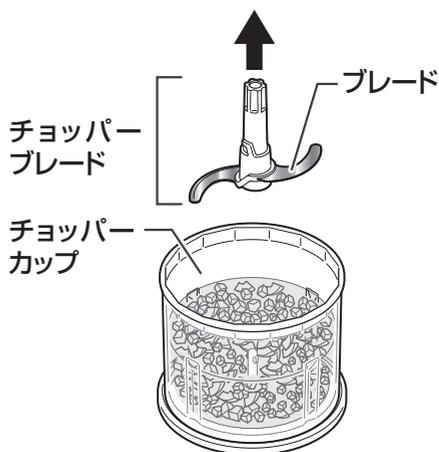
⚠ 注意 必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。故障・けがの原因となります。

- 11** 蓋をはずし、チョッパーブレードを取り出す。

- チョッパーブレードを取り出すときは、ゆっくり行ってください。チョッパーカップの調理物がとび出すことがあります。

⚠ 注意

- ブレードに直接触れないでください。けがの原因となります。
- 使用後、チョッパーブレードは必ず取り出してください。部品の劣化・故障の原因となります。



- 12** 調理物を取り出す。

- 調理後は各部品をお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが取れにくくなります。27 ページ「お手入れのしかた」を参考にしてください。

⚠ 注意

- チョッパーカップに食材や調理物を保存しないでください。破損・故障の原因となります。
- チョッパーカップのお手入れをせずに、続けて調理をしないでください。チョッパーブレードや蓋の隙間に調理物が入りこみ、故障の原因となります。続けて調理を行う場合も、必ずチョッパーカップのお手入れを行ってください。



泡立て器で調理する

食材を泡立てる・液体や粉類を混ぜ合わせるときに使用します。
ホイップクリーム・メレンゲ・ドレッシングなどの調理に適しています。



注意

一回の使用時間は定格時間（3分）以内にしてください。
続けて使用する場合は10分以上休ませてください。
定格時間を超えた動作は、故障の原因となります。

食材の下準備

- 熱い食材は、常温まで冷ましてください。

調理できない食材

- 小麦粉などの混ぜるとねばりの出る粉類
- 粘り気の強い食材（山芋など）
- 泡立てに適さないような大きな食材
- 泡立て器にからまるような食材

容器について

サイズ

食材がこぼれたり飛び散ったりしない深さのある容器。

材質

使用可	アルミ合金以外の金属製、ガラス製
使用不可	アルミ合金製、陶器・磁器製などの割れやすい容器、チョッパーカップ

一回に調理する量の目安

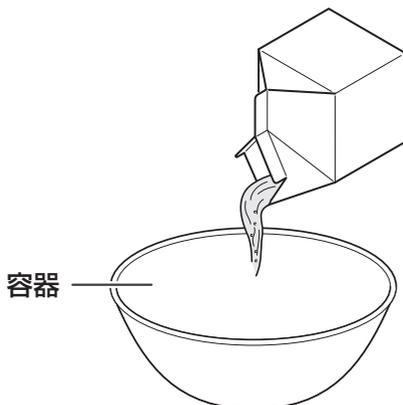
※乳脂肪分の少ない生クリームは泡立ちません。

食材	量の目安
卵白	1～4個
生クリーム（乳脂肪分30%以上）	約50mL～200mL

使い方 (続き)

1 容器に食材を入れる。

- 食材の入れすぎ、少なすぎにご注意ください。量が多いときは、何回かに分けてご使用ください。21 ページ「一回に調理する量の目安」を参考にしてください。



ポイント

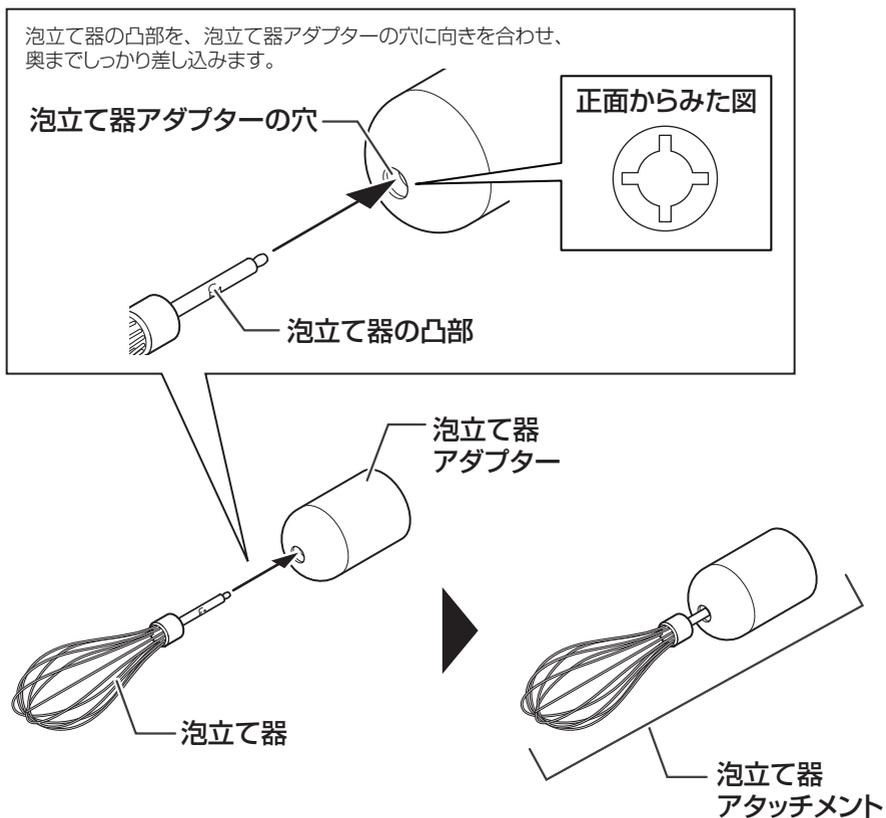
容器や泡立て器に水分や油分が付着していないか確認してください。
水分や油分が入ってしまうと、上手く泡立ちません。
生クリームを泡立てる場合、氷水で容器を冷やしながら調理してください。

⚠ 注意

- 熱い食材を入れないでください。
必ず食材を常温に冷ましてから使用してください。
やけど・故障の原因となります。
- 大きな食材や泡立て器にからまる食材など、泡立て器の回転の妨げになるものは調理しないでください。
けが・破損・故障の原因となります。

2 泡立て器アダプターに泡立て器を取り付ける。

泡立て器の凸部を、泡立て器アダプターの穴に向きを合わせ、奥までしっかり差し込みます。

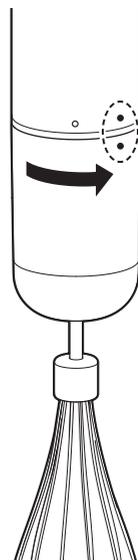
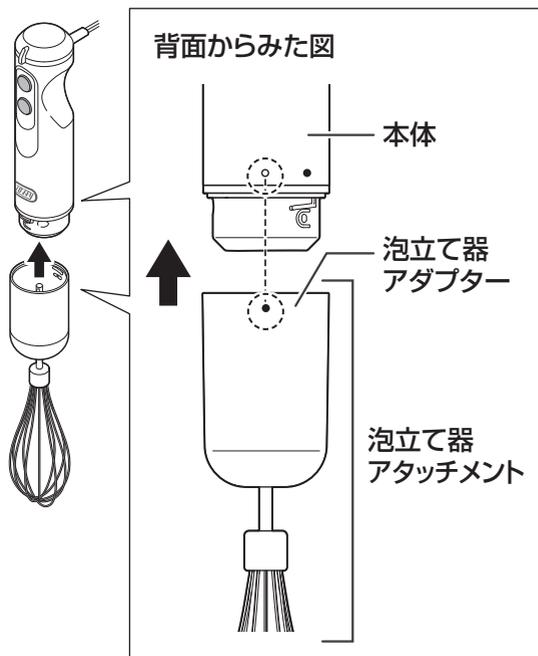


使い方 (続き)

③ 本体に泡立て器アタッチメントを取り付ける。

①本体の「○マーク」に泡立て器アダプターの「●マーク」を合わせて差し込みます。

②泡立て器アダプターの「●マーク」を本体の「○マーク」に合うまで回してロックします。

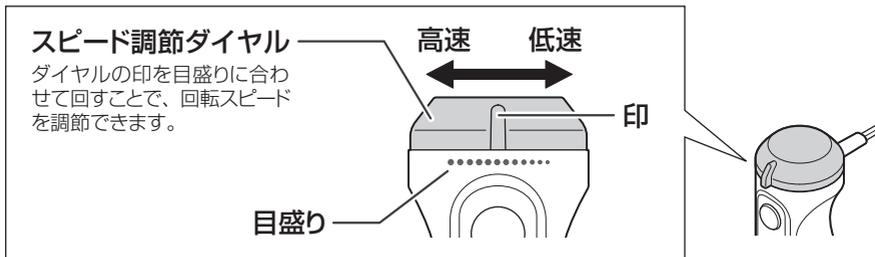


注意

アタッチメントの取り付けは、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。
故障・けがの原因となります。

4 スピード調節ダイヤルを調節して低速に設定する。

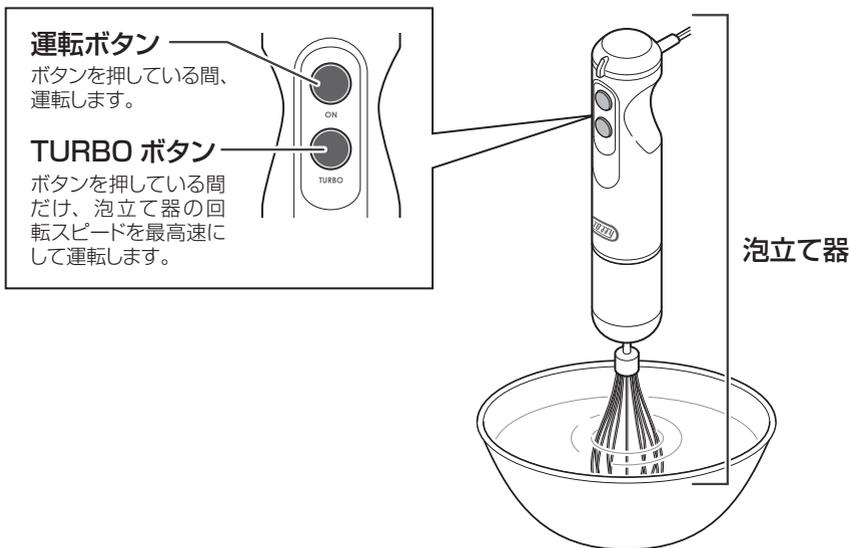
- 泡立てを行う場合は、必ず低速から始め、ある程度とろみがでたら、高速に変更してください。



5 電源プラグをコンセントに差し込む。

6 食材に泡立て器を入れて運転ボタンを押し、調理を開始する。

- 泡立て器を小刻みに動かしながら調理します。
- 運転ボタンを押している間だけ、泡立て器が回転します。
- 泡立て器は容器に対してまっすぐに入れてください。
- 材料が少ないときは、容器をすこし傾けてください。



使い方 (続き)

⚠ 注意

- 容器が動かないよう、しっかりと手で支えてください。けがの原因となります。
- 泡立て器を容器に強く押し当てないでください。破損の原因となります。
- 泡立て器を食材に入れてから運転してください。食材が飛び散る原因となります。
- 勢いよく泡立て器を動かさないでください。食材が飛び散る原因となります。
- 泡立て器に食材や調理物がつまったり、からまったりしたときは、電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントを本体からはずしたうえで、取り除いてください。けがの原因となります。

7 調理が終わったら、運転ボタンを離し、回転が止まったことを確認してから、電源プラグをコンセントから抜く。

8 泡立て器アタッチメントを取りはずす。

- 取り付けと逆の手順で取りはずします。

⚠ 注意

必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。
故障・けがの原因となります。

9 調理物を取り出す。

- 調理後は各部品をお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが取れにくくなります。28 ページ「お手入れのしかた」を参考にしてください。

お手入れのしかた

⚠ 注意

- アタッチメントの取りはずしは、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。
故障・けがの原因となります。
- ブレードに直接触れないでください。
けがの原因となります。
- 製品のお手入れに、食器用洗剤以外の洗剤や研磨剤を含む洗剤、シンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは使用しないでください。
傷がついたり、変色したりする原因となります。
- 食器洗浄機、食器乾燥機などを使わないでください。
変形・破損の原因となります。

本体

乾いたやわらかい布で拭きます。汚れが落ちない場合は中性洗剤を含ませた布などで拭き取り、乾いた布でから拭きしてください。

- 直接水をかけたり、水に沈めたりしないでください。
故障・やけど・火災の原因となります。



専用カップ・チョッパーアタッチメント (チョッパーブレード・チョッパーカップ・すべり止め)

柔らかなスポンジに食器用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、水で流す。

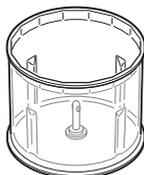
- 洗った後、よく乾かしてください。



専用カップ



チョッパーブレード



チョッパーカップ

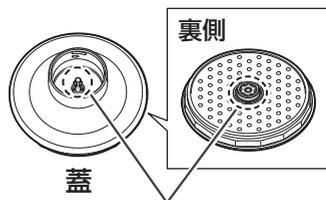


すべり止め

チョッパーアタッチメント (蓋)

湿らせたやわらかい布で拭きます。※水洗い不可

- 臭いがとれづらい場合は、アルコールをつけて拭き、よく乾かしてください。



接続部とチョッパーブレード受けには水をかけないでください。かかった場合は完全に乾くまで使用しないでください。

お手入れのしかた (続き)

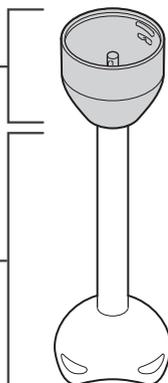
ブレンダーアタッチメント

接続部 ※水洗い不可
湿らせたやわらかい布で拭きます。

- 水がかかってしまった場合は、完全に乾くまでご使用にならないでください。

先端部
柔らかなスポンジに食器用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、水で流す。

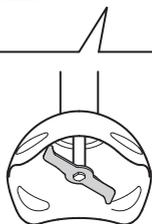
- 洗った後、よく乾かしてください。



ブレード

ブラシやスポンジに食器用洗剤をつけて洗い、水で流してください。ブレードに直接触れないよう、注意してください。

- 洗った後、よく乾かしてください。



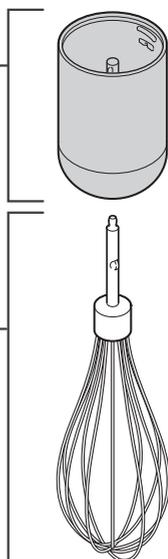
泡立て器アタッチメント

泡立て器アダプター ※水洗い不可
湿らせたやわらかい布で拭きます。

- 水がかかってしまった場合は、完全に乾くまでご使用にならないでください。

泡立て器
柔らかなスポンジに食器用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、水で流す。

- 洗った後、よく乾かしてください。



故障かなと思ったら

故障かなと思ったらときは、修理の依頼をされる前に、下記のことをお調べください。

■ 共通

こんなとき	原因	対処方法
電源が入らない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続を確認してください。
動作しない	電源プラグが正しくコンセントに取り付けられていない。	電源プラグとコンセントの接続を確認してください。
	運転ボタン/TURBO ボタンを押していない。	運転ボタン/TURBO ボタンを押してください。
	アタッチメントが正しく取り付けられていない。	アタッチメントを正しく取り付けてください。
本体が熱い	定格時間を超えて使っている。	本体を 10 分以上休ませ、十分冷ましてください。

■ ブレンダー

こんなとき	原因	対処方法
回転が遅い 途中で止まる 振動が大きい	食材が詰まったり、からまつたりしている。	電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントをはずしてから、食材を取り除いてください。ブレードには直接触れないでください。
	食材が多すぎる。	食材を減らしてください。
	食材が大きすぎる。	食材を小さく切ってください。 → 10 ページ
	調理できない食材を使用している。	調理できない食材を取り除いてください。 → 10 ページ
	定格時間 1 分を超えて使っている。	本体を 10 分以上休ませてください。
	部品が変形・破損している。	使用を中止し、変形した部品は使用しないでください。
食材があふれる 飛び散る	容器が浅い。	食材を深い容器に移してください。
	運転中に、ブレードガードが食材の液面より上も出ている。	食材の液面からブレードガードを出さないで運転してください。→ 14 ページ
	動作させながら、食材に押し当てている。	停止した状態で食材に押し当て、調理を開始してください。
ブレードが 空回転する	食材が少なすぎる。	食材を増やしてください。
	ブレードが食材に当たっていない。	ブレードを食材にまっすぐ押し当てて運転してください。

故障かなと思ったら (続き)

■ チョッパー

こんなとき	原因	対処方法
回転が遅い 途中で止まる 振動が大きい	食材がつまったり、からまつたりしている。	電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントをはずしてから、食材を取り除いてください。ブレードには直接触れないでください。
	食材の量が MAX ラインを超えている。	MAX ライン以下の分量で調理してください。→ 17 ページ
	食材が大きすぎる。	食材を小さく切ってください。
	調理できない食材を使用している。	調理できない食材を取り除いてください。→ 15 ページ
	定格時間 1 分を超えて使っている。	本体を 10 分以上休ませてください。
	部品が変形・破損している。	使用を中止し、変形した部品は使用しないでください。
食材がうまく調理できない	食材の量が MAX ラインを超えている。	MAX ライン以下の分量で調理してください。→ 17 ページ
	食材が大きすぎる	食材を小さく切ってください。 → 15 ページ
	調理時間が短すぎる。	調理時間を長くしてください。
	食材が片寄っている。	食材を均一にならしてください。
	チョッパーカップの壁面に食材がついている。	電源プラグをコンセントから抜き、チョッパーブレードをチョッパーカップから取り出してからスパチュラやスプーンなどで、中に落としてください。

■ 泡立て器

こんなとき	原因	対処方法
回転が遅い 途中で止まる 振動が大きい	食材が詰まったり、からまつたりしている。	電源プラグをコンセントから抜き、アタッチメントをはずしてから、食材を取り除いてください。
	回転スピードが合っていない。	スピード調節ダイヤルで、回転スピードを調節してください。→ 25 ページ
	定格時間 3 分を超えて使っている。	本体を 10 分以上休ませてください。
	部品が変形・破損している。	使用を中止し、変形した部品は使用しないでください。
食材があふれる 飛び散る	容器が浅い。	食材を深い容器に移してください。
	運転しながら泡立て器を食材に入れている。	泡立て器を食材に入れてから運転してください。
	回転速度を高速にしている。	回転速度を低速に下げ、運転してください。
食材がうまく調理できない	食材が多すぎる。	食材を減らしてください。 → 21 ページ

長期間ご使用のハンドブレンダーは定期的な点検をお願いします

- ・ 電源コードが異常に熱い。
- ・ 電源コードに深い傷などがある。
- ・ 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- ・ そのほか異常や故障がある。



このような症状が出た、発見したときには、すぐに使用を中止してください。

お客様ご相談窓口 0570-024-389

※IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00~18:00(土・日・祝日を除く)

商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

個人情報のお取り扱いについて
株式会社ラドンナおよびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

製品仕様

品名	Toffy ハンドブレンダー
品番	K-HBD1
外形寸法	約 63(W)×400(H)×63(D)mm (ブレンダーアタッチメント装着時)
重量	約 670g (ブレンダーアタッチメント装着時)
電源	AC100V 50-60Hz
定格消費電力	ブレンダー / チョッパー : 200W 泡立て器 : 33W
定格動作時間	ブレンダー / チョッパー : 1 分 泡立て器 : 3 分
電源コード長	約 1.2m
生産国	中国
付属品	ブレンダーアタッチメント、泡立て器アタッチメント、チョッパーアタッチメント、専用カップ、ユーザーズガイド (保証書含む)

※ 商品改良のため、本製品の仕様やデザインは予告なく変更されることがあります。

※ この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。

(This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.)

※ 「Toffy」は (株) ラドンナ、(株) キングジムの登録商標です。