

日立ジュース・ミキサー保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用して
故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの
販売店に修理をご依頼ください。

※形名	※お買い上げ日		保証期間
	昭和	年 月 日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引越、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別紙の日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

.....

日立家電販売株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)502-2111

日立ジュース・ミキサー **くるぷる**

家庭用

このたびは日立ジュース・ミキサーをお求めいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後はご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

VA-35J形

ジュース ミキサー

ふりかけポトル

コードリール式

VA-15J形

ジュース ミキサー

コードボックス付

VJ-5形

ジュース

コードリール式

も く じ

特長.....1

必ずお守りください.....2

各部のなまえ.....3~4

ジュース

分解のしかた・組立てかた.....5

材料の大きさの目安.....5

使いかた.....6

絞りカスの圧縮のしかた.....7

ミキサー

分解のしかた・組立てかた.....8

材料の大きさと最大量.....8

使いかた.....9

ふりかけポトル

使いかた.....10

使いかたのコツ.....11

お手入れ.....12

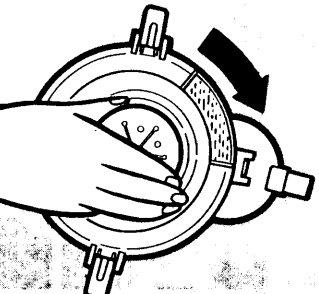
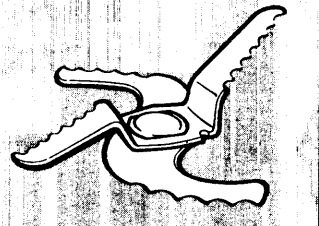
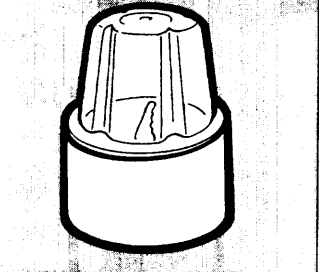
修理を依頼する前に.....13

仕様.....13

アフターサービスと保証.....14

保証書.....裏表紙

特長

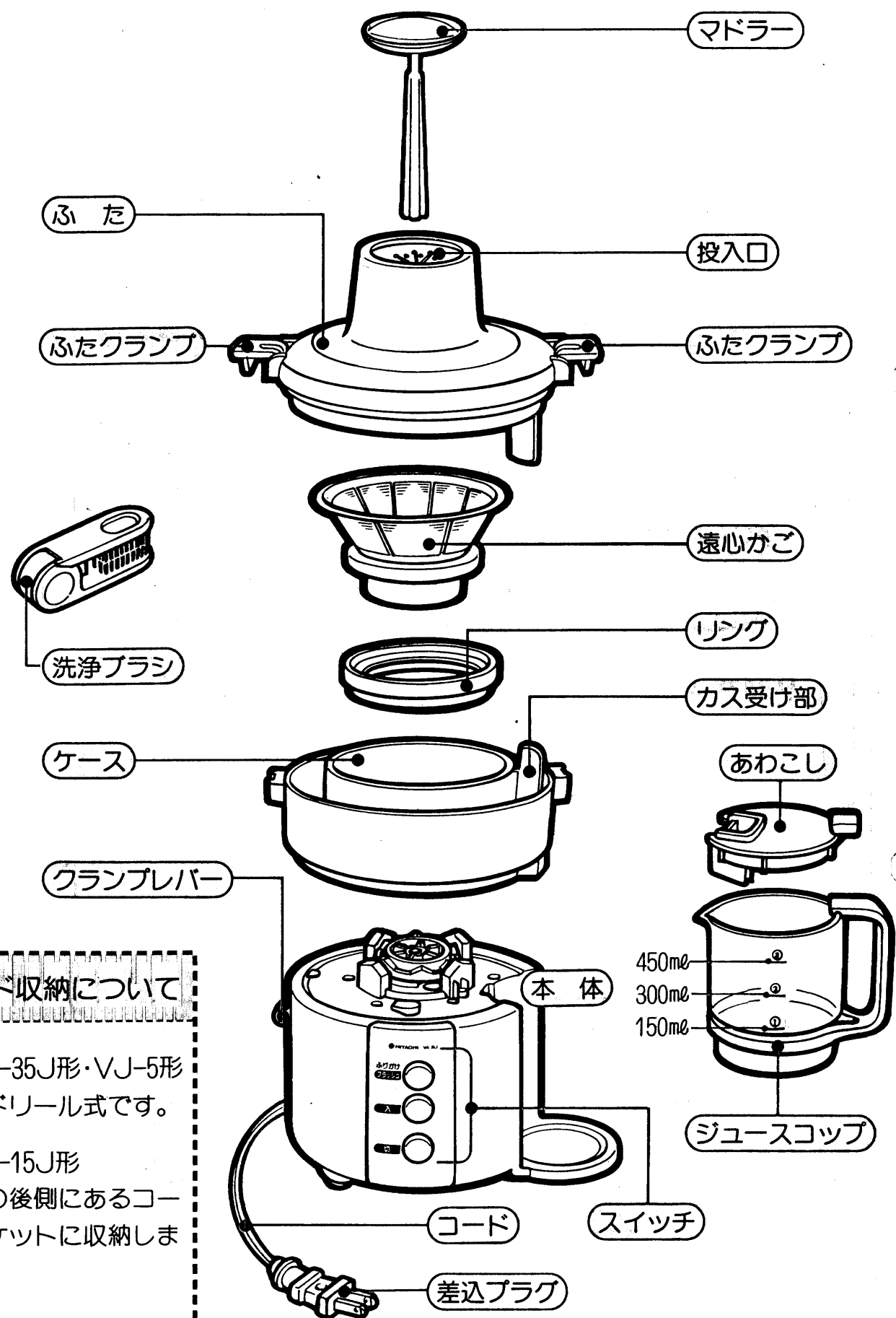
<p>ジューサー お手入れかんたん</p> <p>くるアレス</p>		<p>ふたをくるっと回すと絞った後のカスを圧縮できます。まとめて取れるので、お手入れがとてかんたんです。</p> <p>VA-35J形・VA-15J形・VJ-5形</p>
<p>ジューサー 押し棒入らずの シユルシユル投入口</p>		<p>材料を投入口にポンと入れるだけで自動的に絞れます。通常は押し棒で材料を押す面倒な手間はいいません。</p> <p>VA-35J形・VA-15J形・VJ-5形</p>
<p>ミキサー おいしさ…なめらか</p> <p>細カッター</p>		<p>みかんなどは袋ごと入れても特殊形状のカッターで粉碎するので、なめらかな口あたりのよいジュースになります。</p> <p>VA-35J形・VA-15J形</p>
<p>くたく・する・つぶすに便利な ふりかけボトル</p>		<p>ちょっとした料理の下ごしらえやふりかけなど、少量を粉碎するのに便利です。</p> <p>VA-35J形</p>
<p>かんたんにしまえる 自動コードリール</p>		<p>使うときは必要な長さだけ引き出し、使い終わったらかんたんな操作ですっきりしまえるコードリール式です。</p> <p>VA-35J形・VJ-5形</p>
<p>スッキリしまえる コードポケット</p>		<p>使い終わったらコードをまとめて、ポケットにしまえばコードがじゃまになりません。</p> <p>VA-15J形</p>

必ずお守りください

けが・感電・故障を防ぐために

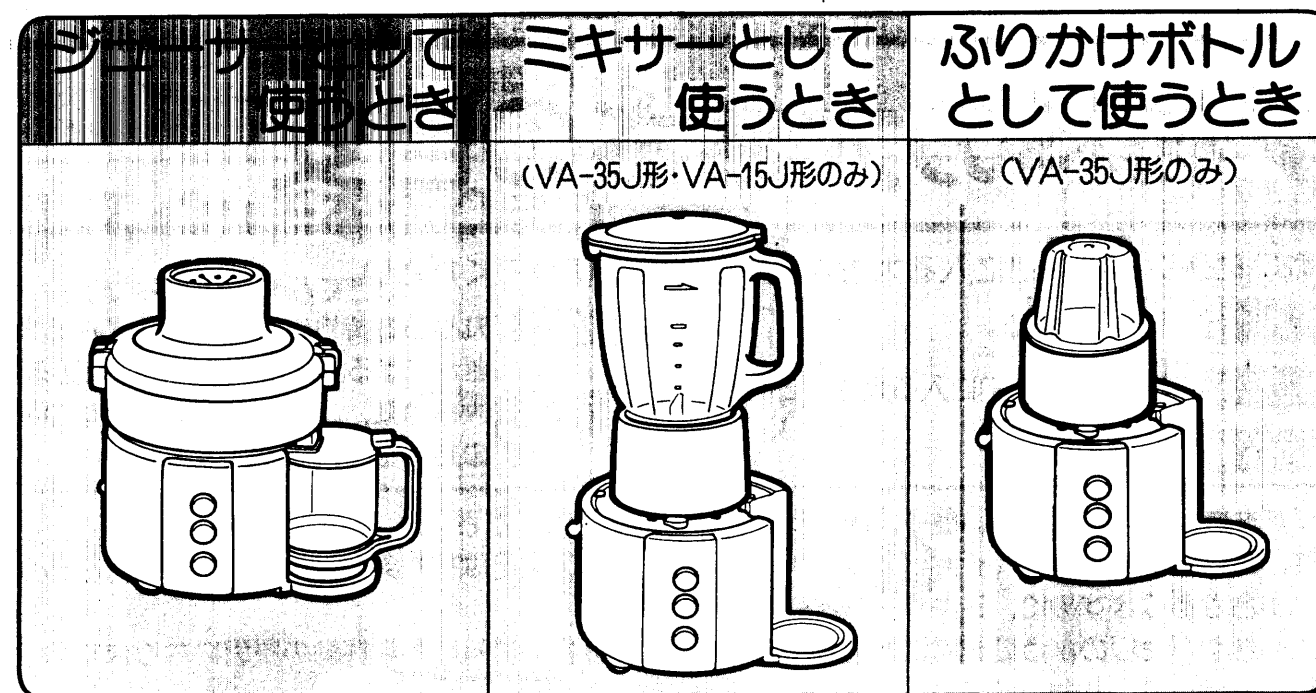
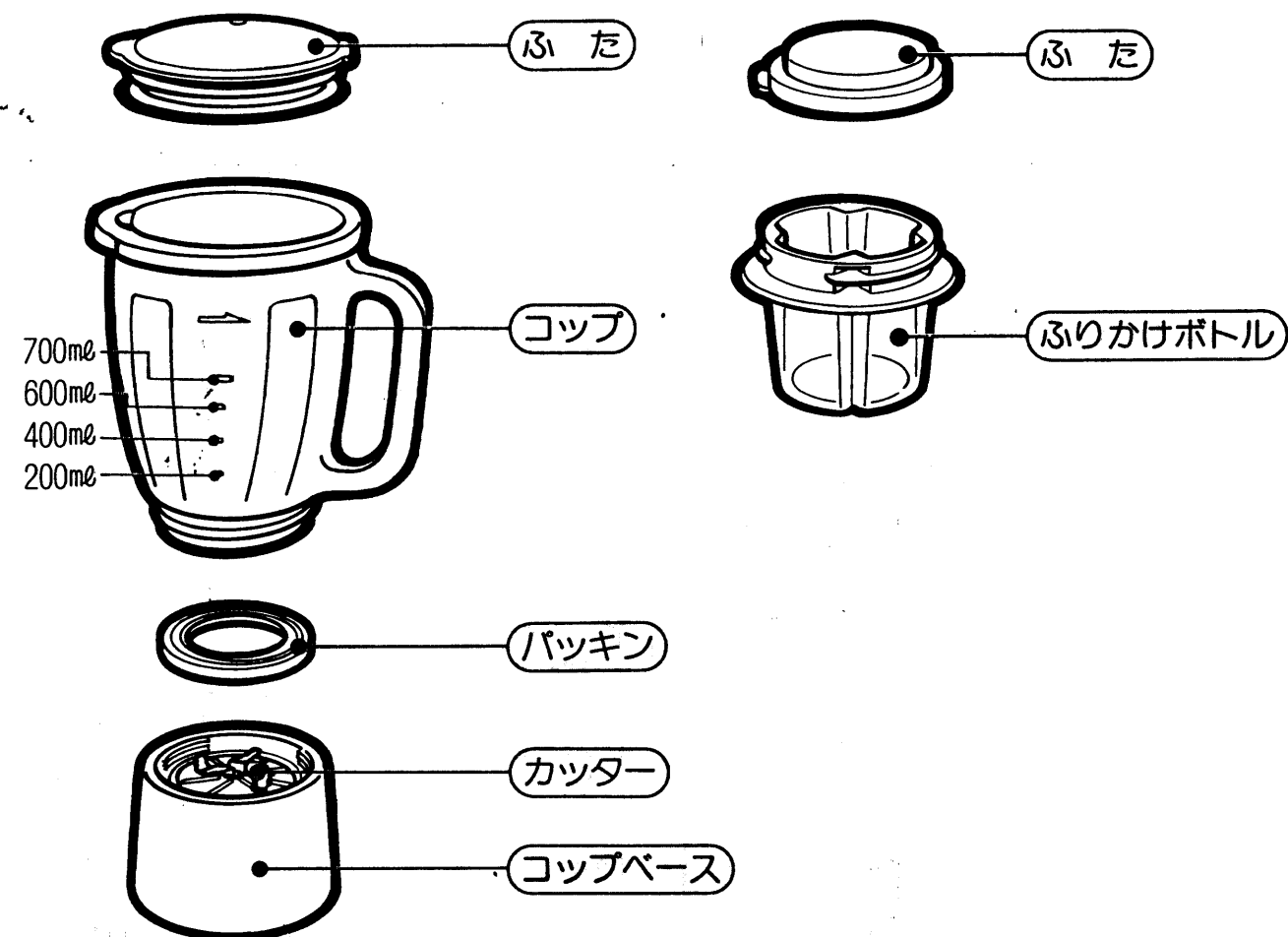
<p>使用前</p> <p>●電源はコンセントから</p> <p>正しく配線されたコンセント</p> 	<p>●使用場所に注意</p>  <p>変色、変形、火災の原因になります。</p>
<p>使用中</p> <p>●運転は部品を全部セットしてから</p>  <p>●材料以外は入れないで</p> 	<p>●回転中の着脱はしないで</p>  <p>●幼児に注意</p>  <p>小さなお子さまが一人で使うのは危険です。</p>
<p>使用后</p> <p>●コードをひっぱらないで</p>  <p>差込プラグを持って抜いてください。</p> <p>●本体の水洗いはしないで</p>  <p>感電・故障の原因になります。</p>	

各部のなまえ



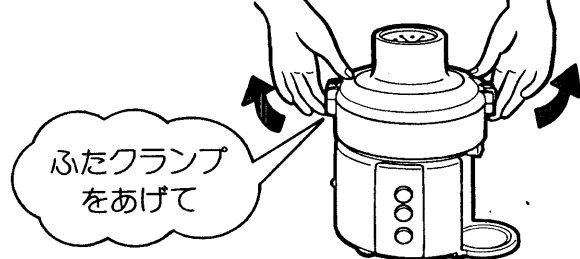
コード収納について

- VA-35J形・VJ-5形
コードリール式です。
- VA-15J形
本体の後側にあるコードポケットに収納します。

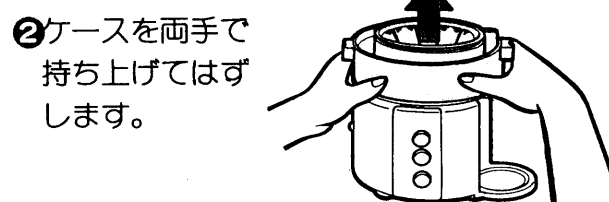
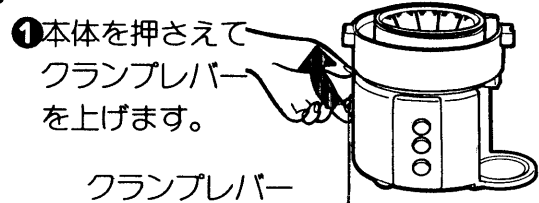


分解のしかた・組立てかた

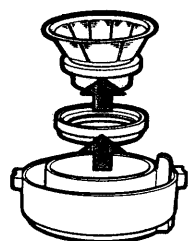
1 ふたをはずします



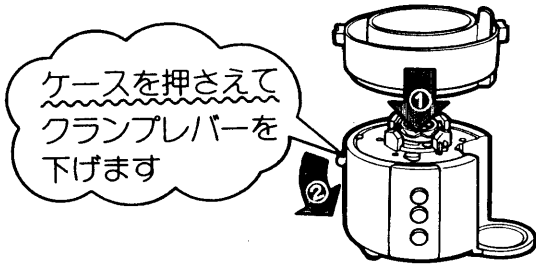
2 ケースをはずします



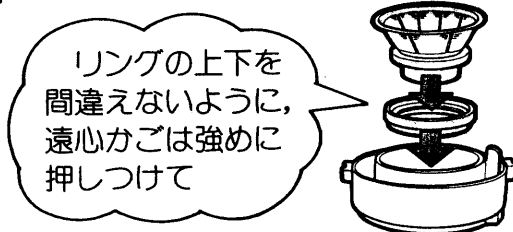
3 遠心かご・リングを取り出します



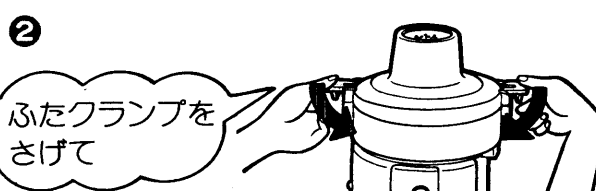
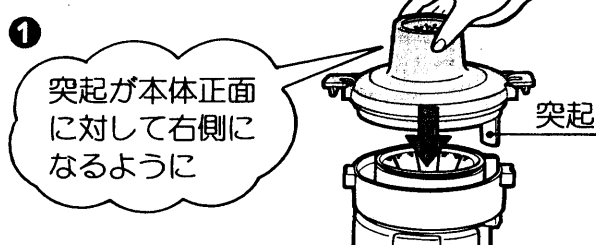
1 ケースを取りつけます



2 リング・遠心かごを取りつけます



3 ふたを取りつけます



材料の大きさの目安

きれいに洗い、投入口に入る大きさ(3cm角位)に切ってください。

りんご 1/2～1/3に切る。

キャベツ 丸めるか折りまげて投入口に入る大きさにする。もしくは3cm角位に切る。

みかん 皮をむき投入口に入る大きさに切る。

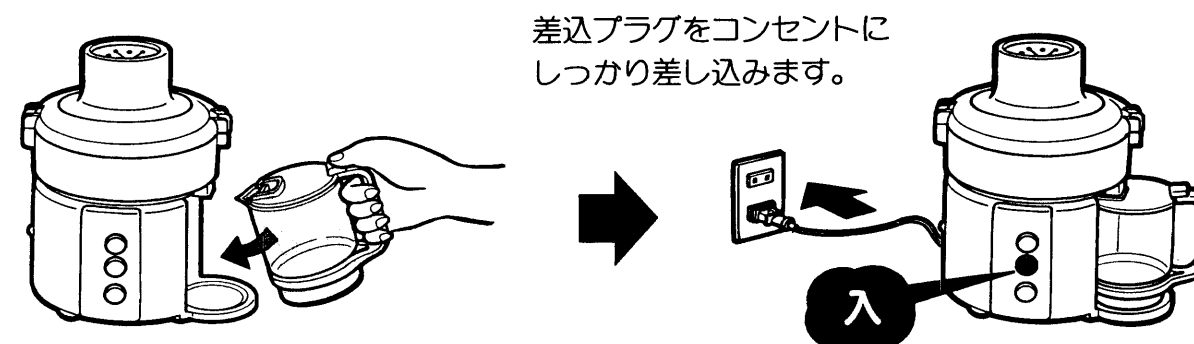
葉菜類 大根の葉、小松菜などは少量ずつ茎の方から投入する。

にんじん 3cm角に切る。

- くだものなどのヘタや固い種子、厚い皮などはとり除いてください。
- 桃、いちご、バナナ、パイナップルやかんづめのくだものなどは粘り気があり、ジュースにならない場合がありますので、ミキサーをご使用ください。
- よもぎやパセリのように非常に水分が少なく、繊維質の多い材料は異常振動の原因になりますのでジュースーに入れないでください。

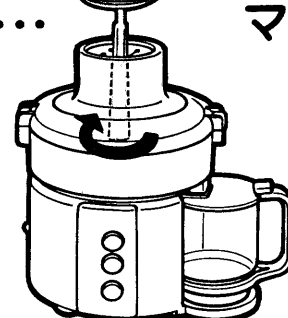
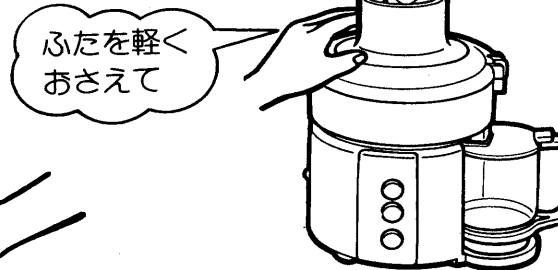
使いかた

1 部品を本体にセットし、スイッチを入れます



2 投入口に材料を入れます

材料は入れるだけで自動的に絞ります。



マドラーの使いかた

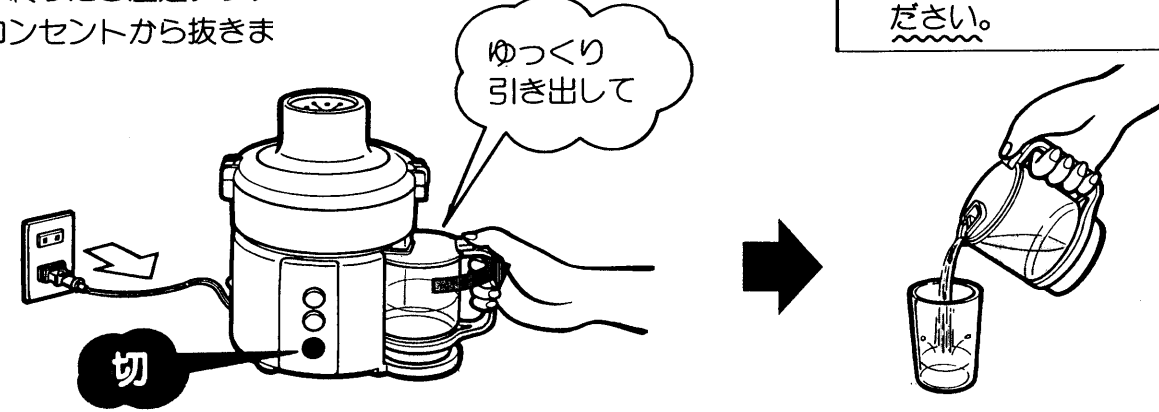
材料を多量に投入したり、大きな材料や葉菜類を投入すると材料の回転が止まり、絞れなくなることがあります。このようなときにマドラーで材料をかき回してください。

● ジュースコップの最大目盛り(450cc)まで生ジュースができたなら、材料の投入をやめてください。

● 運転中、ふたを強く押しつたり、材料を無理に押し込んだりしないでください。カッターとふたが接触し、カッターでふたを傷つけることがあります。

3 スイッチを切ります

使い終わったら差込プラグをコンセントから抜きます。



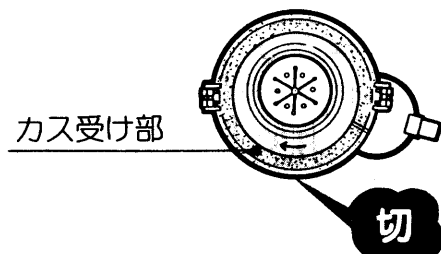
● スイッチを切っても遠心かごが止まるまではふたを絶対にはずさないでください。

絞りカスの圧縮のしかた



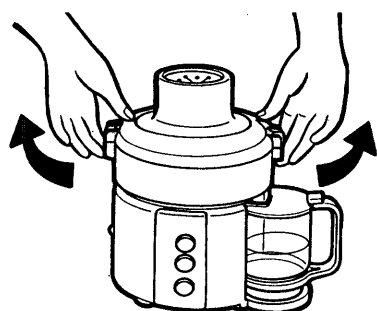
にんじんやキャベツなどの水分の少ないものは、ジュースコップがいっぱいになる前にカスがいっぱいたまる場合があります。このようなときは一度カスを圧縮して、運転を続けることができます。

1 ケースのカス受け部にカスがいっぱいになったら、スイッチを切って運転をやめます。

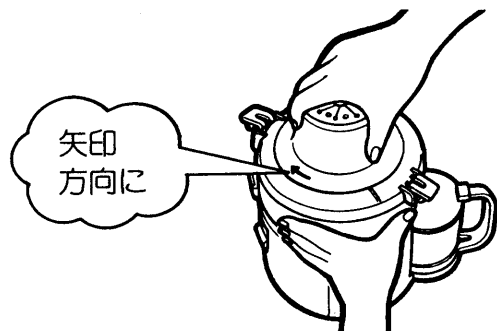


2 ふたクランプをはずします。

●ふたクランプをはずす場合はモーターの回転が完全に止まってからはずしてください。



3 ふたを矢印方向に回してカスを圧縮します。

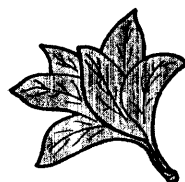


4 ふたをもとの位置までもどし、ふたクランプを下げてもどし、再びスイッチを入れ、運転を続けます。

〈ジュースコップに2杯、3杯と続けてジュースを作る場合〉
カスのたまり具合を見ながら適宜、カスを取り出してください。

絞りカスを上手に利用しましょう!

絞りカスはほとんどが繊維質です。使いかたを工夫すればいろいろなお料理に使うことができます。ハンバーグやギョーザ、クッキーや野菜ケーキに入れるなど使いかたはさまざまです。冷凍して使うなど有効に利用しましょう。



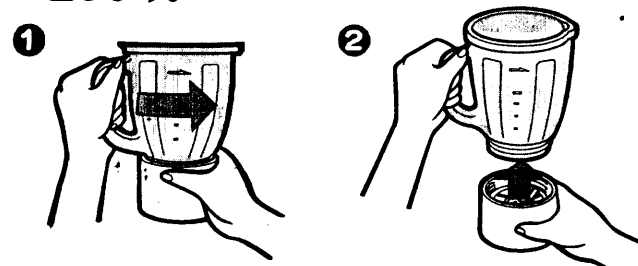
分解のしかた・組立てかた

1 ふたをはずします

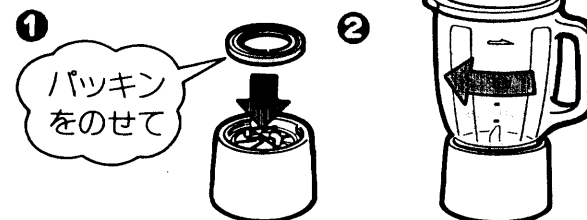


2 コップをはずします

コップベースを押さえてコップを矢印方向に回します。



1 コップを取りつけます

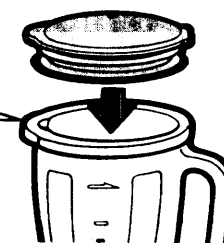


① パッキンをのせて

カッターで手を切らないようにご注意ください。コップの締めつけが悪いと水もれがしますので、よく締めてください。

2 ふたをします

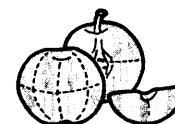
ふたとコップの注ぎ口が合うように



材料の大きさと最大量

りんご 最大量：300g

皮と芯を取り $\frac{1}{2}$ ～ $\frac{1}{4}$ に切り、水など液分を加えます。



たまねぎ 最大量：200g

皮をむき約3cm角に切り、材料より少し多めの水を加えます。



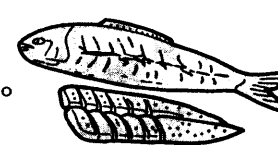
バナナ 最大量：200g

皮をむき約2cm角に切り、水、牛乳などの液分を加えます。



生魚 最大量：80g

骨と皮を取り約2cm角に切り、卵または汁を加えます。



みかん 最大量：300g

皮をむき4つ割位にします。他の液分なしでもジュースができます。



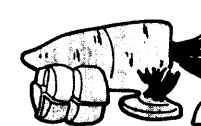
生肉 最大量：80g

スライスした肉を長さ2cm角に切ります。



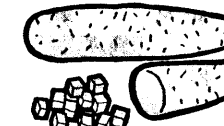
にんじん 最大量：150g

皮をむき約2cm角に切ります。水など液分を加えます。



やまと芋 最大量：200g

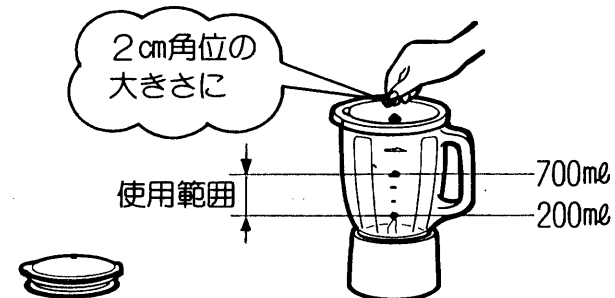
約2cm角に切り、水かだし汁を加えます。



- 材料に水や牛乳の液分を加えた場合、最大でも700mlまでにしてください。
- 乾燥した材料は1分以内で仕上げてください。
- くだものなどのへたや固い種子は取り除いてください。
- 粘りの強い材料は、モーターに無理な力がかかりやすいので、水またはだし汁を加えてください。

使いかた

1 コップに材料を入れます



- かつおぶしなどの固い材料や、氷だけをくたくたことはおやめください。
- 氷を入れる場合は少量(2cm角：2～3個)で、必ず水や牛乳などを入れてください。
- 60℃以上の材料を入れないでください。

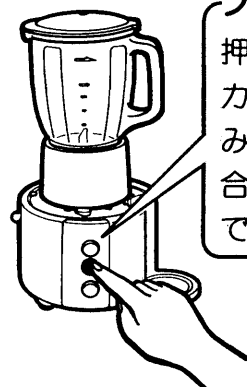
2 コップを本体にのせます



- スイッチを入れたとき材料が飛び出たりしますので必ずふたをしてください。

3 スイッチを入れます

差込プラグをコンセントにしっかり差し込みます。



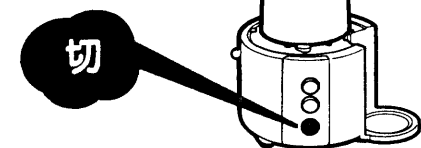
フラッシュスイッチ押し続けているときだけカッターが回ります。みじん切りや、ませ合わせるときに便利です。

途中で材料や調味料を加えるときは、いったんスイッチを切ります。

- 4分以上お使いになるときは、4分運転したら2分休んでから運転をしてください。4分以上連続して運転しないでください。
- 運転中に材料が詰まり回転が止まったり、おそくなつた時は、すぐスイッチを切ってください。

4 スイッチを切ります

使い終わったら差込プラグをコンセントから抜きます。

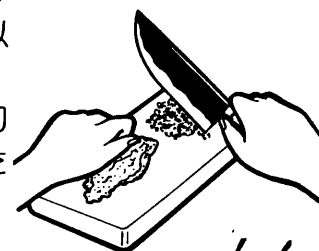


- スイッチを切ってもカッターが止まるまでは、コップを絶対にはずさないでください。

使いかた

1 材料を準備します

材料は約1～2cm角以下に切ってください。材料を同じ大きさに切っておくと、そろった大きさにきざめます。



2 材料を入れます

ふたをはずしてふりかけボトルに入れます。

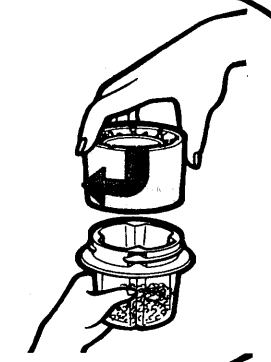


3 ふりかけボトルにコップベースを取りつけ、本体にのせます。

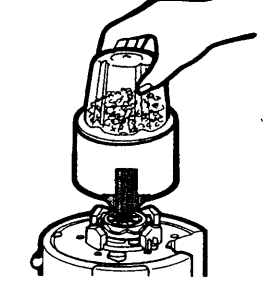
① ミキサーコップをコップベースからはずします。



② コップベース(パッキンつき)を逆さにして、矢印方向に回してしめつけます。



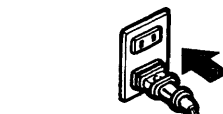
(コップベースからパッキンがはずれるときは、パッキンをふりかけボトルのうえにのせてコップベースをしめつけてください。)



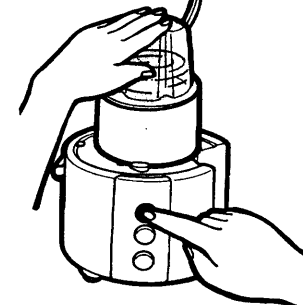
③ 本体にのせます。

4 ふりかけボトルの上を手でおさえてフラッシュボタンで調理します

① 差込プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。

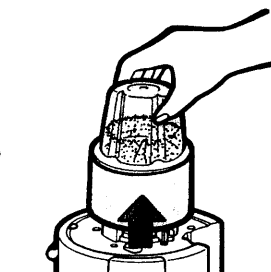


② 短時間で仕上がりますので、中の様子を見ながら押してください。

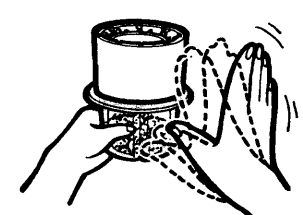


5 できあがったら

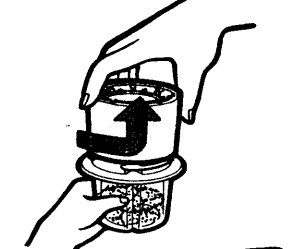
① 差込プラグを持ってコンセントから抜きます。



② 本体からコップベースをはずします。



③ コップベースを逆さにし、ふりかけボトルをたいて材料をまとめ矢印方向に回してはずします。



④ 材料を取り出しお手入れしてください。



こんなときは

● 材料がふりかけボトルのふちについたときはいったんスイッチを切り、ふりかけボトルを軽く揺すり、材料を落としてから再び操作してください。

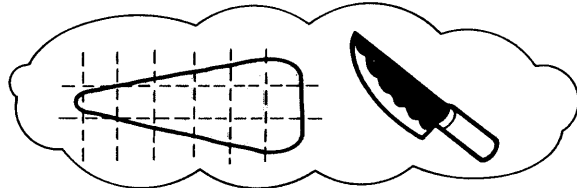
● ふりかけボトルのまま保存するときは付属のふたをして冷蔵庫などに入れてください。

使いかたのコツ

材料は

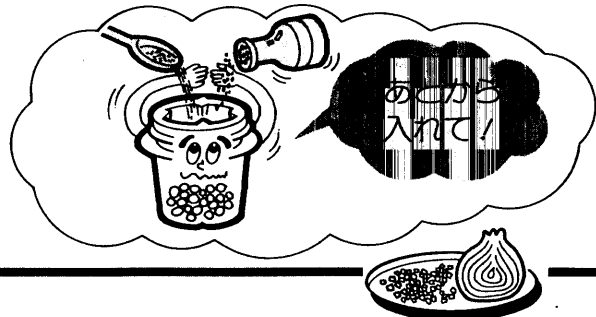
●均一に切りましょう

材料を同じ大きさに切っておくと、そろった大きさにきざめます。



●調味料はあとから

液体調味料を先に入れると材料同士がくっつき不均一な仕上がりになります。

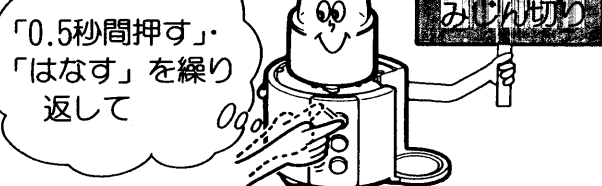


みじん切りのコツは

みじん切りの荒さは運転時間の長・短だけでなく、フラッシュボタンの操作のしかたによっても調節ができます。

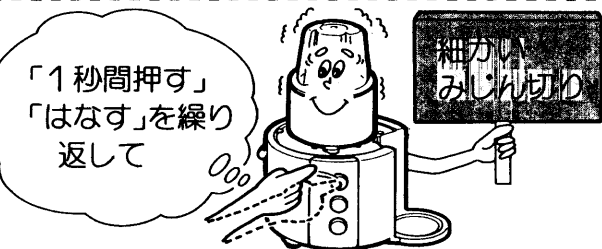
●荒いみじん切りにしたいときは

フラッシュボタンを約0.5秒押しはなし、回転が止まったら再度約0.5秒押しを繰り返します。



●細かいみじん切りにしたいときは

フラッシュボタンは約1秒押しはなし、回転が止まったら再度約1秒押しを繰り返します。



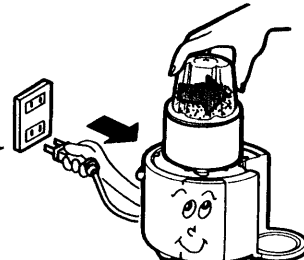
最初は野菜のくずなどを利用して練習してみてもいいでしょうか。くだけやすい材料などは、細かくなりすぎてしまうことがありますので、中の様子をよく見て操作しましょう。

ふりかけボトルがはずれにくいときは



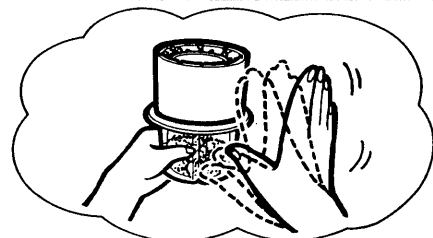
本体にのせて、ふりかけボトルの方をゆるめるようにします。

差込プラグは必ず抜いて



材料を取り出すときは

コップベースをはずす前に軽くたたきます。たたくことにより、コップベースの底についた材料がふりかけボトルの方へ落ちます。



お手入れ

シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。熱い湯を使いますと変形することがあります。湯を使うときは40℃以下のぬるま湯を使用ください。

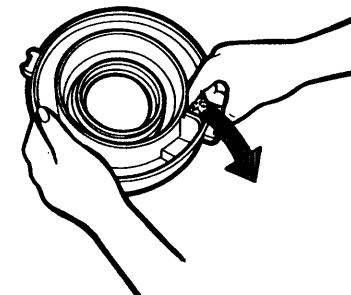
ジューサー

1 ケースのカスを取ります

①カスを圧縮します。



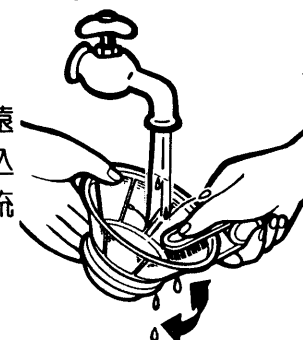
②ケースを取りはずし、カスを取ります。



2 各部品を分解します

遠心かご

付属の洗浄ブラシで遠心かごを軽くはさみ込んで、こすりながら流し洗いをします。

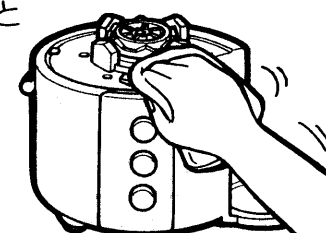


本体以外の部品

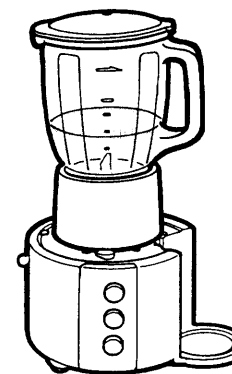
スポンジなどに台所用洗剤をつけて洗い、よくすすぎます。

本体

ぬれぶきんでふきとります。



ミキサー

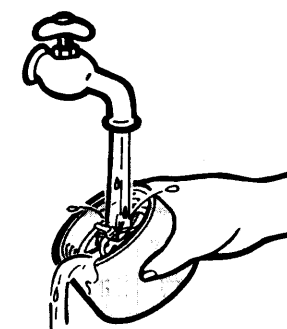


①コップの1/3位まで水かぬるま湯を入れ、少量の台所用洗剤を加えて運転します。

②運転後、本体からはずして十分に水洗いをします。

③水切りをして水気をふきとります。

汚れのひどい場合は

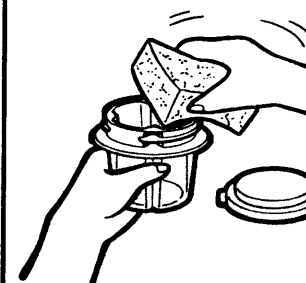


分解してコップベース以外のコップ、ふた、パッキンを水かぬるま湯で洗います。

コップベースのカッター部は水で流し洗いをします。

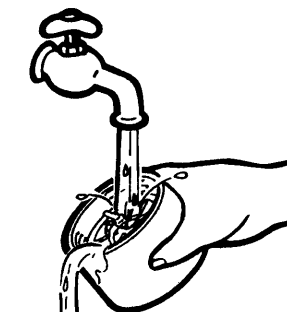
ふりかけボトル

ふりかけボトル、ふた



スポンジなどに台所用洗剤をつけて洗いよくすすぎます。

コップベース



カッター部を水で流し洗いをします。

お手入れした後はもとどおり組立てておいてください。

修理を依頼する前に

現 象	お調べいただくこと	
ジュース ミキサー	振動が大きい	●遠心かごにカスが付着していませんか。
	遠心かごが回らない	●遠心かご、ふたにカスがいっぱいになっていませんか。
ミキサー	ジュースがもれる	●コップベースにパッキンが正しく入っていますか。
	モーターからこげたにおいがする	●材料を最大量より多く入れていませんか。 ●材料は小さく切り、骨などは取り除きましたか。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合はお求めになった販売店にご相談ください。

— 消耗部品について —

洗浄ブラシ、遠心かご、コップベース内部のメタル、モーター内部のカーボンブラシ以上の部品は消耗部品です。使用回数が多い場合にはこれら消耗部品の摩耗により、水もれやモーターの回転不良の原因となることがありますので、早目に修理を依頼してください。

●コップ、ジュースコップが割れたときは……

本体前面に表示してある形式名を確認し、お求めになった販売店か、お近くの日立の家電品取扱店で形式名に合った部品をお求めください。

仕様

	ジュース使用の場合	ミキサー使用の場合
電 源	交流100V 50/60Hz共用	
消 費 電 力	160W	125W
定 格	連 続	連続(4分間運転, 2分間停止くり返し使用)
コードの長さ	1.9m	
大 き さ	幅24.9cm 奥行18.5cm 高さ27.1cm	幅20.7cm 奥行18.5cm 高さ35.3cm
重 さ	約2.5kg	約2.8kg

アフターサービスと保証

使用中に異状が生じたときは

直ちに差込プラグを抜いて使用を中止し、『修理を依頼する前に』の項目をお調べください。それでも不具合な場合は自分で修理をしないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

アフターサービスについて ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

保証について

- この商品は保証書付です。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。
- 保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。
- 当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給いたします。

補修用性能部品の保有期間について

ジュース・ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

- この期間は通商産業省の指導によるものです。
- 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。

●メ モ