

上手にお使いになるコツ

●ジュース

●連続して大量にお作りになる場合は……
たとえばリンゴなら1.5kg、人参は1kg程度まで連続して投入できます。これ以上お作りになる場合は、カス受け部にたまったカスを適宜取除きながらご使用ください。

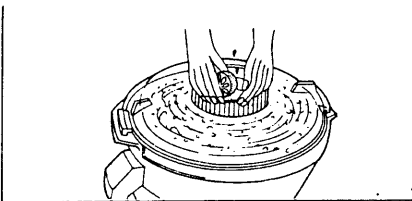
●押し棒をご使用の場合は……
ゆっくりと押しますと効率よく絞れます。果物は細かく切って投入すると、自動的に絞れる構造になっておりますので非常に便利です。

●人参・大根などは……
こうした形の長いものは、タテに長く切って入れると、切れ端が残らず、ジュースが多量にできます。

●キャベツ・ホーレン草などは……
葉菜類は、細かく切らず、葉を丸めて入れ、押し棒で押し込みますと効率よく絞れます。

●柿のような果物は……
ヘタや種子を取除いて入れてください。

●ミカン類は……
水分が多く、汁が投入口から飛び出すことがありますので、図のような方法で入口をおおるようにして入れます。



●モモ・イチゴ・バナナ・パイナップル・かんづめの果物などは……
粘り気があり、流出口から流れ出ないで、ケース内にたまる場合がありますので、ミキサーをご使用ください。

●果物の皮は……
リンゴなどは皮をむかないで入れても結構です。ミカンなどは、皮のままでは味がしますので、皮をむいて入れてください。

●においしいものは……
キャベツ・セロリなどは場合は、リンゴなどの果物を少量加えるとおいしくいただけます。

●ミキサー

●リンゴなどの固形の果物・根菜類は……
このような水分の少ない材料は、小さく切り、作ろうとするお料理の目的によって水・牛乳・スープなどを加えてご使用ください。

●煮つけた魚や肉は……
煮汁を少し加えますと、能率よく混ぜることができます。

●数種類の材料を混ぜるときは……
①液体 ②水分を含むやわらかいもの ③かたいものの順に入れると能率的です。

●いろいろなお料理を続けて作るときは……
①飲みもの ②油もの ③なまぐさいものの順で作ると味や臭いが変わりません。

●冷たいお飲み物は……
最後に氷片を入れ、さらにウイスキーや香料を加えて、手早く仕上げます。

《投入量のめやすと材料の大きさ》

材料	最大投入量	大きさ・その他
リンゴ	400g	皮をむき、種子をとって1/2～1/6に切ります。水など液分を加えて1,000mlまで。
ミカン	400g	皮をむき、4つ割りにします。水など液分を加えて1,000mlまで。
バナナ	300g	皮をむき、2cm程度に切ります。水など液分を加えて800mlまで。
人参	300g	2cm角程度に切ります。水など液分を加えて1,000mlまで。
大根	500g	2cm角程度に切り、水を少し加えます。
やまと芋	400g	2cm角程度に切り、水かだし汁を加えます。
生魚	150g	骨をとり、2cm角程度に切り、卵またはだし汁を加えます。
生肉	100g	2cm程度に切り、卵またはだし汁を加えます。
小魚(干物)	50g	よく焼いたものを2cm程度に切ります。

各ノッチの選び方は、**「早見表」**をごらんになって、目的とするお料理に合わせてお使い分けください。

◎ 日立電子ジュース・ミキサー VA-623形

ご愛用のしおり

お買上げいただきまして、まことにありがとうございます。ご使用前に、この《ご愛用のしおり》をお読みいただき、日立電子ジュース・ミキサーの持つ真価を100パーセント使いこなし、新しいお料理の工夫にお役立てください。



いただきまして、ありがとうございます。もし悪いところがありましたら、お買求めの各々ください。

日立家電販売株式会社

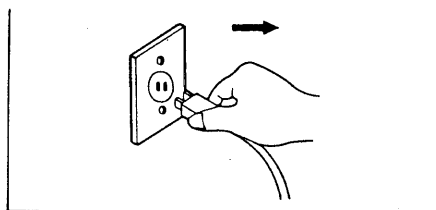
株式会社 日立製作所

E.0157 Printed in Japan NE-M(H)ETT

ご使用の前に

●安全にご使用いただくために次の点にご注意ください。

- ① 分解・組立の際は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。プラグをコンセントに接続するときは、スイッチが「切」になっていることを確かめてください。
- ④ クランプはしっかりとかけ、運転中には絶対にはずさないでください。
- ⑤ ご使用にならないときには、スイッチは必ず「切」にしておいてください。



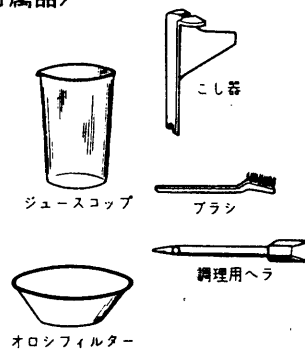
- ② プラグを電源に接続するときは、スイッチが「切」になっていることを必ずお確かめください。
- ③ 3重安全装置付きですから、次の順序でスイッチを入れなければモーターは回転しませんので、ご注意ください。①ジュース用ケース、ミキサー用コップまたは応用部品をのせ、②クランプをかけ、③スイッチを入れます。
- ⑦ ご使用のときは、平らな場所に置いてください。
- ⑧ この製品にはプラスチック部品を多く使用しておりますので、あまり火の近くで使用したり、放置したりしますと、変形して使用できなくなります。コンロやストーブから1m以上離して使用、保管してください。

各部の名称と仕様



分解、組立ては、この図のような順序ですと手順よくできます。

＜付属品＞



(おろし、とろろを作る場合にのみ、遠心カゴの中にはめこんで使用します。)

●仕様

形 式	ジュ ー サ ー	ミ キ サ ー
電 源	100ボルト (50~60ヘルツ)	
消 費 電 力	210ワット (連続定格)	220ワット (連続定格)
回 転 数	12,000r.p.m (ジュースノッチ) (無負荷)	1. 6,000 2. 7,000 3. 9,000(水負荷) 4. 10,000 5. 10,000 (スイッチボタンを押し ているときのみ回転。)
ス イ ッ チ	押ボタン式	押ボタン式・4段切換・1フラッシュ
カ ッ タ ー	特殊ステンレス	特殊ステンレス 4枚刃
コ ッ プ	—	耐熱ガラス (1,000ml)
コ ー ド 収 納	自動コードリール	
付 属 品	ブラシ・オロシフィルター・ジュースコップ・こし器・調理用ヘラ	

料理ノッチ早見表

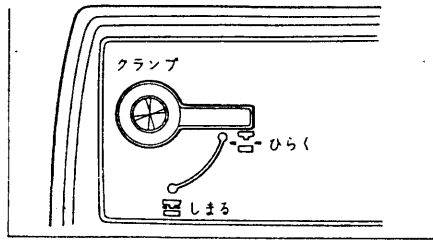
ノ ッ チ	1	2	3	4	フラッシュ
機 能	きざむ	つぶす	くだく	ジュース ふんさい	瞬間 (超高速)
ミキサーに よる料理	臭 汁 蒸白魚蛋捲	ギリシャ風の ミートボール さつま芋のご ま揚だんご	くだきがゆ パン 粉	ジュース ふりかけ	みじん切り などに最適
ジュース による料理	おろし	とろろ	ジュース		
応用部品に よる料理			アイ ス (氷かき器)	豆 挽 き (ミニブレンダー)	肉 挽 き (ミニブレンダー)

ジュースーとしてご使用になる場合

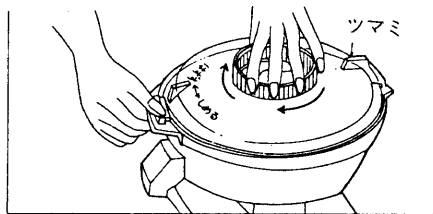
●分解・組立のしかた

■分解のしかた

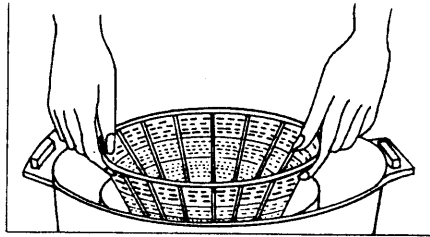
- ① カッターの上に入っているパッキンは、必ずはずして捨ててください。（輸送中の保護用です。）
- ② 必ずプラグをコンセントからはずしてください。
- ③ クランプをはずします。
クランプレバーを右上方の「ひらく」の位置まで、矢印のように回します。



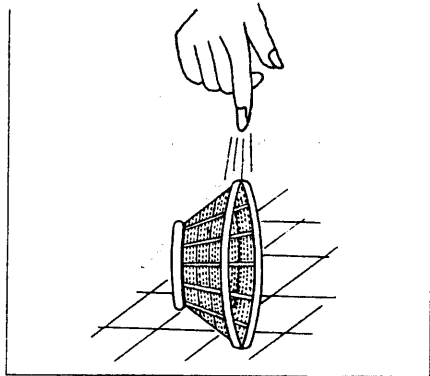
- ④ フタをはずします。
フタ上部の突起を持って、「はずす」の矢印の方向に回します。あけにくい場合は、両端のつまみをもって回してください。



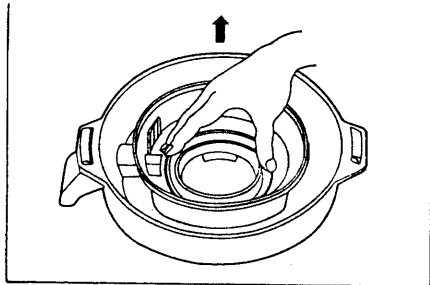
- ⑤ 遠心カゴをはずします。
遠心カゴの端を持って、上方に持ちあげてください。



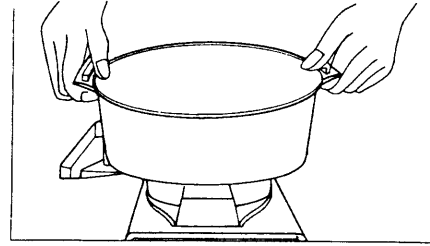
- ⑥ 遠心カゴは、高い所から落としたり、ぶつけたりして変形させないように、ご注意ください。



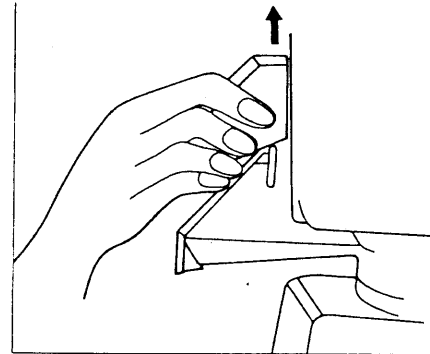
- ⑦ ケース内にあるリングは上方に持ち上げてはずします。



- ⑧ ケースをはずします。
ケースの取手を持って上にあげてください。



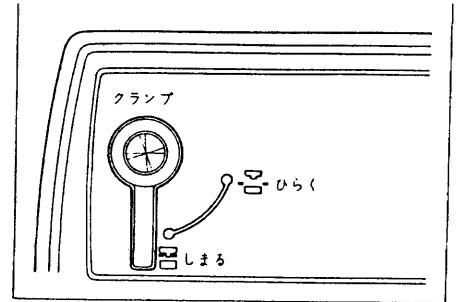
- ⑨ 蛇口カバーをはずします。
ケースの壁にそって持ちあげます。



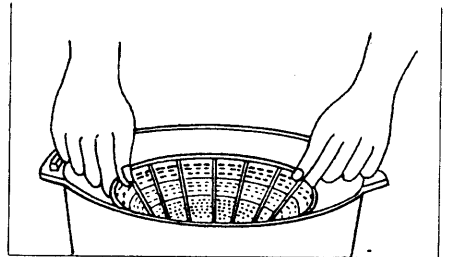
■組立のしかた

組立てるには、分解方法の逆の順序を用いますが、次のような点にご注意ください。

- ① クランプレバーは、ケースをのせてから下方向に回してください。



- ② 遠心カゴは、タンテーブルの上へのせ、軽く押し、完全にタンテーブルにセットされていることを確認してください。



- ③ フタは上部の突起をもって、しっかりとしめるようにしてください。しっかりとしめないと使用中にゆるむ場合があります。

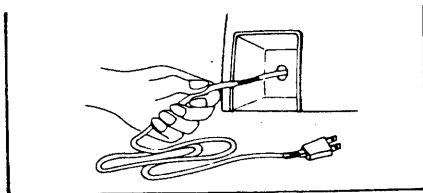
- ④ クランプレバーが途中で重くなって止まるようなときは、1度レバーを戻してケースがよくはまっているか、異物をかみ込んでいないか、よく確かめてください。

ジュース

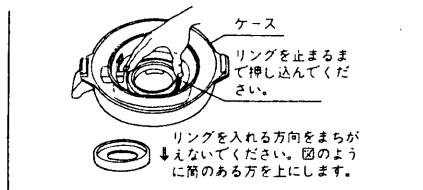
●ご使用方法

■ジュースを作る場合

- ① スイッチが「切」になっていることを確かめ、プラグをコンセントに接続します。コードは必要な長さだけ出して使用します。(赤色の印以上は出さないでください。)コードリールボタンを押せばコードは自動的に収納されます。

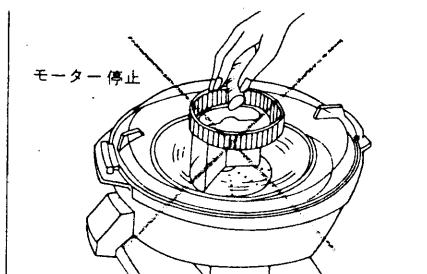


- ② 流出口の下に、付属のジュースコップまたは適当な容器を置きます。ジュースコップには150mlごとに目盛りがついています。
- ③ 粘性の高い材料をジュースにされる場合には、ジュースが本体側に漏れる場合があります。遠心カゴをのせる前に必ず付属のリングを図のようにはめ込んでご使用ください。(止まるまでしっかり押しつけてください。)お掃除のときはケースから外してお洗ってください。



- ④ クランプをかけます。

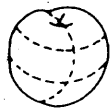
- ⑤ 「ジュース」(「3」ノッチ)のボタンを押し、カッターが完全に回転を始めてから投入口より材料を入れます。



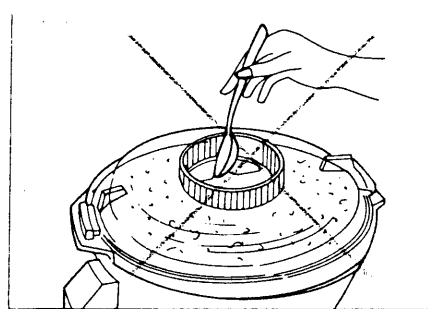
材料はカッターですりつぶされて遠心カゴで分離され、ジュースは流出口より流れ出ます。絞られたカスは、ケースのカス受け部にたまります。

- ⑥ スイッチを入れてもカッターが回転しないときや、ご使用中に停止したり、振動が大きくなったときは、すぐにスイッチを「切」にして、遠心カゴやカッターがケースやフタに引っかかっていないか、カス受け部がカスでいっぱいになっていないか、よく調べてください。

- ⑦ 野菜や果物などの材料は、投入口に入る大きさに切っておきますと便利です。リンゴなどは図のように、れんこん、人参などはたてに長く切ると能率よくできます。



- ⑧ 運転中に投入口に指を入れたり、スプーン・はしなどを入れることは危険ですから、絶対にしないでください。



- ⑨ 遠心カゴ回転中は、本体を動かさないでください。カッターが浮き上がり、ケース、フタなどに傷をつけることがあります。

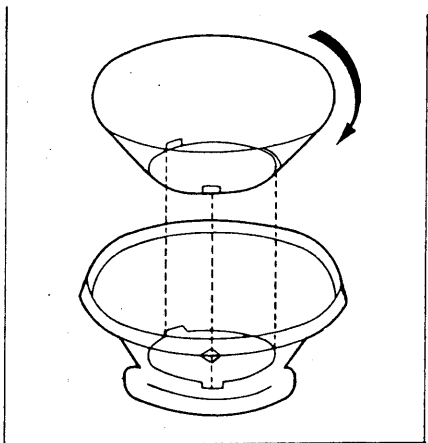
- ⑩ 一度に投入できる量はリンゴ1.5kg、人参1kg程度です。これ以上お作りになる場合は、コンセントからプラグを抜いて、一度ケース内のカスを出してから続けてください。

- ⑪ ミカンのような果物をジュースにする場合、材料の性格上、絞りカスの中に多少ジュース分が含まれたままの状態となります。

■おろし、とろろを作る場合

- ① オロシフィルターを遠心カゴにはめこみます。フィルターの3ヶ所の突起が遠心カゴの3ヶ所のツメに確実にかみ合うまで、右方向へ回します。

オロシフィルターを変形させますと、騒音や振動の原因となります。無理な力を加えないようにしてください。



- ② ジュースを作る場合と同じ要領で組み立てます。

- ③ 流出口から少量の汁が出る場合がありますので、流出口にコップを添えてください。

- ④ スイッチを「ジュース」(「1」ノッチ)に入れ、材料を投入口から入れます。(材料はできるだけ長く切って入れると能率よくできます。)

- ⑤ 大根、山いもは500g程度連続投入できます。これ以上作るときは、数回に分けてください。山いもは粘性が強いので、少しづつゆっくり投入してください。(じねんじょ、いちょういもはやらないでください。)

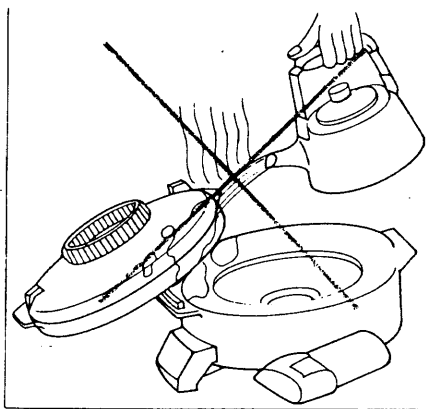
ジューサー

●お手入れの方法

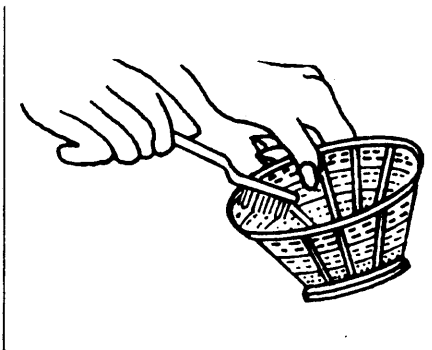
① ご使用後はそのまま放置せず、各部品は冷水またはぬるま湯（60℃以下）できれいに洗ってください。

洗った後はよく水を切っておきます。

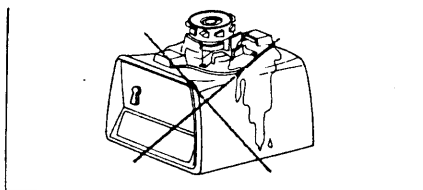
ケース、フタ、押棒などは合成樹脂製ですから、60℃以上の熱湯をかけたり、熱湯で洗うようなことはしないでください。



② 遠心カゴには汁を絞るため小さな穴がありますが、ご使用後は、目づまりのないように付属のブラシでよく洗ってください。



③ ベース部分にはモーターが入っていますので、水洗いはさけて、汚れた部分はフキンでふいてください。（ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。）



④ 合成樹脂の表面や銘板部分を化学雑巾でふいたり、その上に放置したりしますと変色したり印刷がはがれたりすることがありますので、ご注意ください。

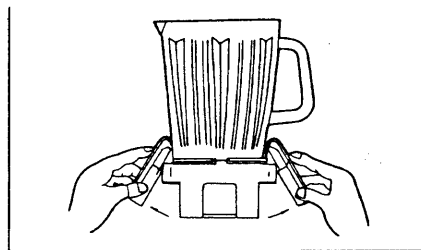
⑤ モーターに使用しているカーボンブラシは、1日5分間ずつ毎日ご使用になりましたら約5年間の寿命があります。カーボンブラシが摩耗すると急に回転が遅くなりますので、このような場合には早めにお買い求めの販売店にてお取り替えください。

ミキサーとしてご使用なる場合

●分解・組立のしかた

■分解のしかた

① クランプ下部を図のように左右に開き、コップ・パッキン・カッター部に分離します。クランプは、コップをベースにのせたとき、はずれない構造になっています。はずすときは必ずコップをベースからおろして平らな所で行なってください。



② コップベースにはまっているパッキンは、ひだの一部を持って上方に持ち上げてはずします。コップベースにはカッターがついていますので、取り扱いの際は十分ご注意ください。

■組立のしかた

分解のしかたの逆の順序で行ないますが、次の点にご注意ください。

① パッキンは水漏れ防止のため、少しきつめになっています。下まで十分に押し込んでください。

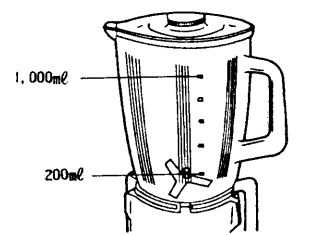
② コップをはめ込む際は、パッキンがめくれないように入れてください。

③ カッター部を本体にはめ込んだ後では、クランプはかかりません。

④ クランプをかける際は、コップの突起に、クランプ先端を十分にかけてください。

●ご使用方法

① コップはきれいに洗ってから、材料を入れてください。コップには200mlごとに1,000mlまで目盛りがついていますが、1,000ml以上は材料を入れしないでください。なお、材料はできるだけ小片にして、小分けして入れると能率よく調理できます。



② 材料を入れたら、フタと補助フタをして、クランプレバーを「ひらく」の位置にしておき、コップ部をベースに完全にはめこみます。うまくはまらないときは、左右に少し回してみてください。

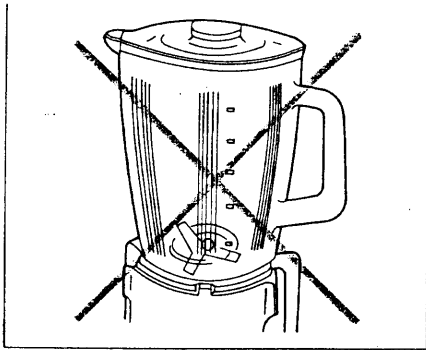
③ クランプをかけます……クランプレバーを「しまる」に回します。レバーが途中で重くなって止まったときは、一度レバーを戻して、異物をかんでいないか調べてください。

ミキサー

④ スイッチを入れます……早見表を参考にノッチを選び、スイッチを入れます。万一、回転しないときや、材料に粘り気が強く回転が止まったときには、すぐスイッチを切り、中の材料をかきまわしてください。

⑤ コップベースを完全にはめてからスイッチを入れ、はずすのは回転が完全に止まってからにしてください。(機体がこわれたり、思わぬけがのもととなりますので、十分ご注意ください。)

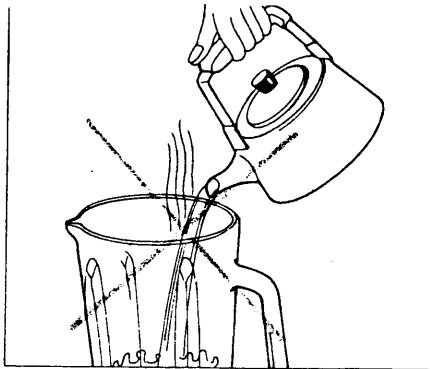
⑥ コップがカラのまま運転しますと故障の原因になりますから、必ず材料を入れてからスイッチを入れてください。



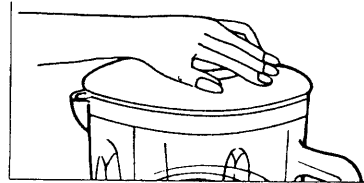
⑦ 回転中にコップの中に手やスプーンを入れないでください。



⑧ コップは耐熱ガラス製ですが、60°C以上の熱湯を入れるときは徐々にしてください。



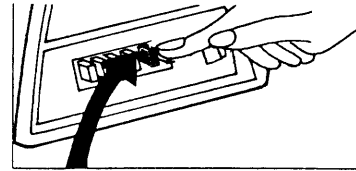
⑨ 材料が少なく、振動や音がするときには、一段下のノッチをご使用ください。また、肉や魚、粘り気のある材料の場合には、コップの上に軽く手を添えてください。



⑩ 途中で材料や調味料を追加するときは、補助フタをはずして投入してください。(右に回すと締め、左に回すとはずれます。)

⑪ たいていものは1分間ぐらいで調理できます。コップ内の状態を見て、適宜スイッチを切ってください。

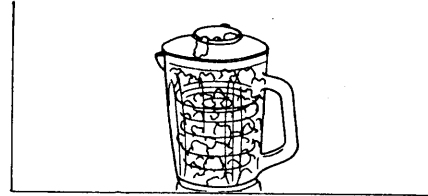
⑫ 粗く切ったり、混合したりする場合には、ブルスイッチの「フラッシュ」をご使用ください。ボタンを押している間だけカッターが回転し、指を離すと止まります。



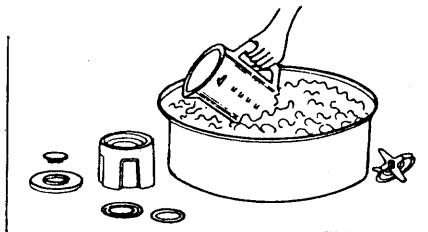
●お手入れの方法

① ご使用後は、コップをきれいに掃除してください。

コップに水かぬるま湯(60°C以下)を入れ、少量の洗剤を加えて運転し、そのあと水洗いすれば、ジュース類の場合は簡単にきれいになります。

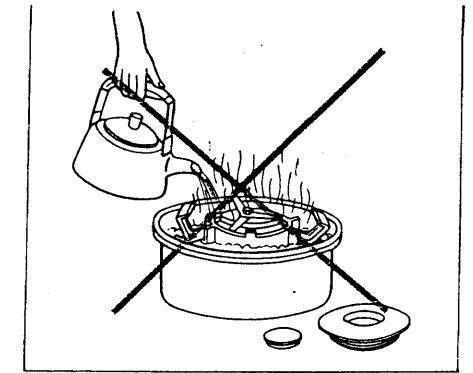


② カッター部などに汚れが残っている場合には、コップ・カッター部・コップベースに分解して水かぬるま湯(60°C以下)で洗ってください。洗ったあとは、よく水を切っておきます。



⑬ できあがった料理は、付属の調理用ヘラを使って取り出します。カッター部分などの取りにくい部分は、ミキサーの分解方法のようにして、コップとカッター部を分離させて取り出します。(ベースにコップ部をはずしたままでは分解できません。)調理用ヘラの取手の先端が細くなっており、カッターにはさまった物を取るのに便利です。

⑭ コップベース・フタ・補助フタは、60°C以上の熱湯をかけたり、熱湯の中に入れて洗わないでください。



⑮ 投入量の目安を御参考になり、それ以上の材料は入れないでください。

⑯ シールが故障しますとベースのターンテーブル部分に水が漏れます。このようなときには、お買い求めの販売店に修理をお申しつけください。