

日立 軽形 ジューサー・ミキサー

VA-656S形

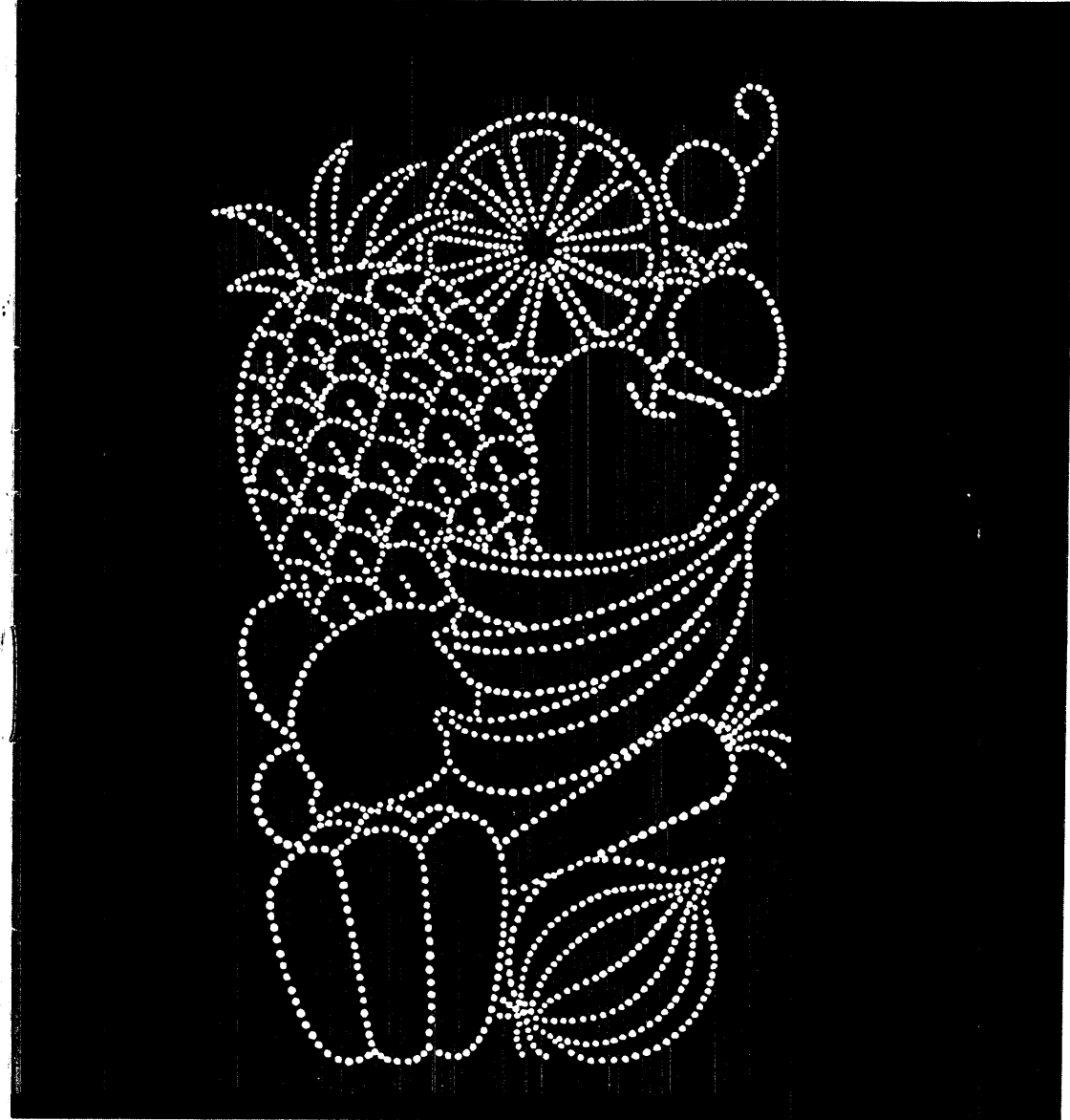
VA-656G形

取扱説明書

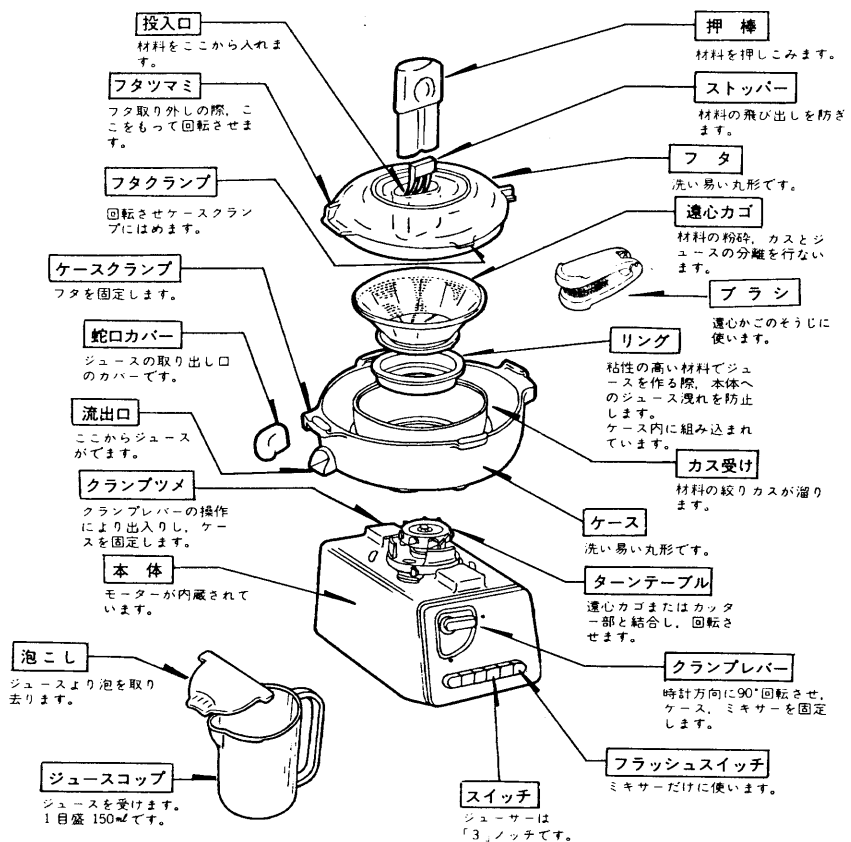
お買いあげいただきまして誠にありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、
ジューサー・ミキサーを正しくお使いいただく
とともに、新しいお料理の工夫にお役立てください。
なお、保証書はご購入の店よりお受けとりのうえ、
取扱説明書とともに保管してください。

日立家電販賣株式會社

株式會社 日立製作所



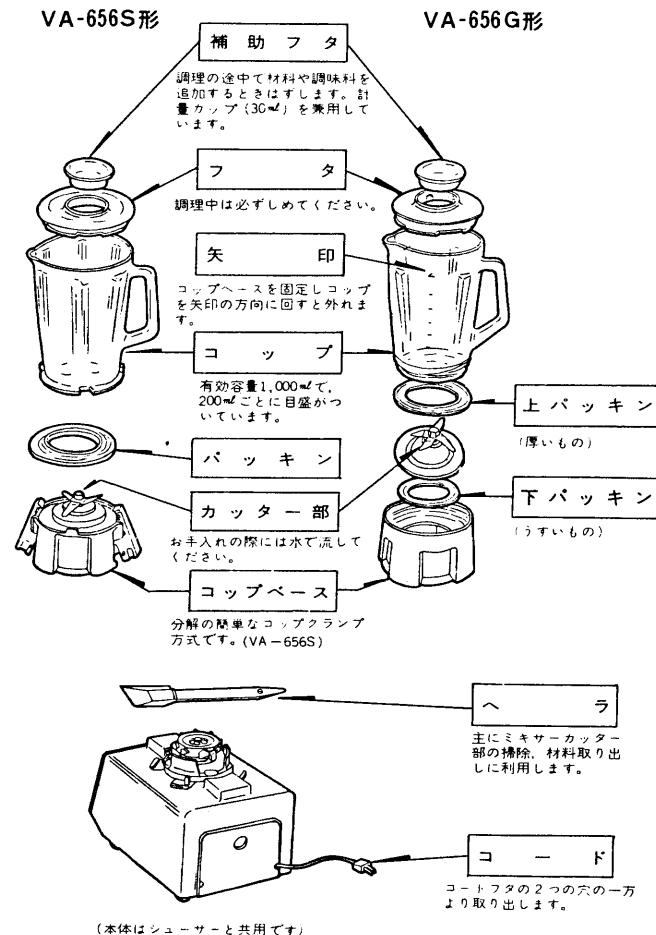
ジュースー各部の名称と働き



仕様 (VA-656S形, VA-656G形)

	ジュースー	ミキサー
電源	交流 100V (50-60Hz)	
消費電力	200W	
定格	連続	連続 (4分間運転, 2分間停止のくり返し使用)
スイッチ	押ボタン式・4段切り換え・1フラッシュ	
回転数 (回/分)	3 (ジュース) ノッチ: 12,000 (無負荷)	1ノッチ: 6,000 2ノッチ: 7,000 3ノッチ: 9,000 4ノッチ: 10,000 フラッシュ: 10,000 (定格水負荷)
コップ	—	硬質ガラス (VA-656Sはクランプ式)
カッター	—	ステンレス製 4枚刃
コード長さ	1.9m	
附属品	ジュースコップ, 泡こし, へら, ブラシ	

ミキサー各部の名称と働き



料理ノッチ早見表

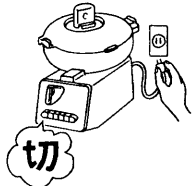
ノッチ	1	2	3	4	フラッシュ
回転数	低速	→ 高速			高速 (瞬間)
ミキサーによる料理	(きざむ) 呉汁 鶏肉のつくね煮	(つぶす) ギリシャ風のミートボール 松風焼き	(くだく) ゆうぜん豆腐 パン粉	(ふんさい) ジュース ふりかけ	みじん切り などに最適
ジュースーによる料理	おろし	とろろ	ジュース	—	—
応用部品(別売)による料理	—	—	アイス (氷かき器)	豆挽き (ミニブレンダー)	肉挽き (ミニブレンダー)

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。

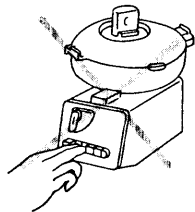
- ① ジューサーのカッターの上に入っているパッキンは、必ずはずして捨ててください。(輸送中の保護用です。)
- ② 操作は次の順序に従ってください。
①ジューサー、ミキサーまたは応用部品(別売)のをせ、②クランプレバーを「しめる」の位置に動かしてクランプをかけ、③スイッチを入れる。(クランプレバーを「しめる」の位置にしないとスイッチボタンを押してもスイッチは入りません。無理に押さないでください。)
- ③ クランプレバーが途中で重くなって止まったときは一度レバーを戻し、異物をかみこんでいないか、ケースやコップベースがよくはまっているか調べてください。
- ④ スwitchを切り、回転が止まってからクランプをはずすようにしてください。
- ⑤ プラグの抜き、差しは次の点にご注意ください。

- 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。

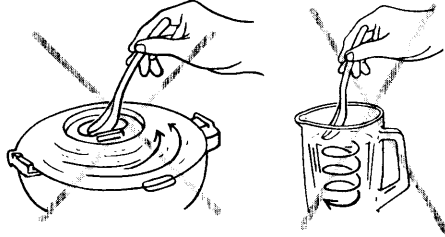


- 分解・組立ての際は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ご使用後はプラグをコンセントから抜いておいてください。

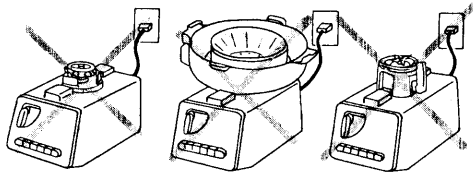
- ⑥ 同時に2つ以上のスイッチを押さないでください。



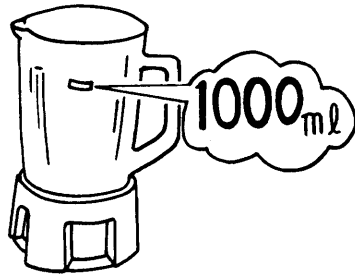
- ⑦ 運転中、ジューサーの投入口やミキサーのコップの中へ、手やスプーンなどを入れることは危険ですから絶対さけてください。



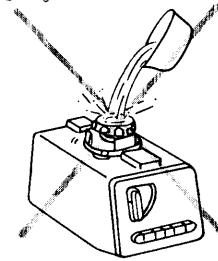
- ⑧ 本体だけで運転すること、ジューサー、ミキサーのフタをはずしたまま運転すること、カッター部だけで運転することは危険です。絶対にさけてください。



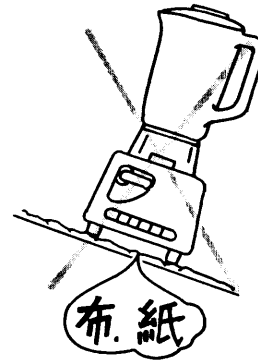
- ⑨ ジューサーやミキサーのカッターで手を切らないよう取り扱いの際には十分ご注意ください。
- ⑩ かつおぶしのような非常にかたい材料を入れたり、氷だけを入れて運転することはさけてください。また、材料を定格容量(1000ml)以上入れて運転することはさけてください。



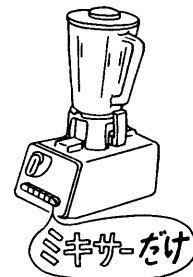
- ⑪ 本体部分にはモーターが入っておりますので水をかけないでください。流し台の上など本体に水のかかり易い場所での使用はさけてください。



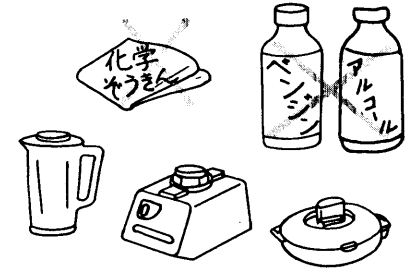
- ⑫ ご使用のときは平らな場所においてください。傾斜した台の上や、毛布や紙などを本体の下に敷いて使用することはさけてください。モーターの故障の原因となります。



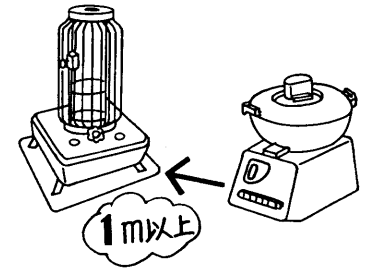
- ⑬ フラッシュスイッチはミキサーのときだけに使用します。



- ⑭ プラスチック部品の表面や銘板部分を化学ぞうきん、ベンジン、シンナー、金属製タワシなどでふいたりこすったりしないでください。変色したり印刷がはがれたりすることがあります。



- ⑮ 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。



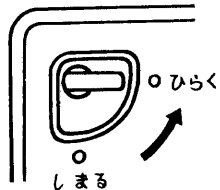
- ⑯ 業務用などに使用されて、使用回数が多い場合には、シール、カーボンブラシ、メタルなどの消耗部品の摩耗により、水漏れや、モーターの回転不良の原因となることがありますので、早目に修理をお申しつけください。

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

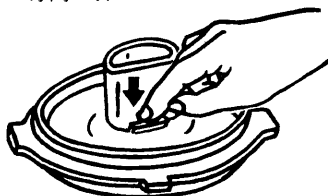
- ① 必ずプラグをコンセントからはずしてください。
- ② クランプをはずします。
クランプレバーを右上方の「ひらく」の位置まで、矢印のように回します。



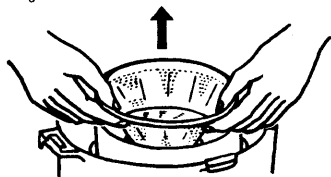
- ③ フタをはずします。
フタ上部のつまみを持って、「はずす」の矢印の方向に回します。



- ④ ストッパーをはずします。
フタ内面より、ストッパーカール部分を矢印の方向へ押ししてください。



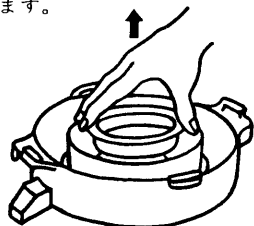
- ⑤ 遠心カゴをはずします。
遠心カゴの端を持って、上方に持ちあげてください。



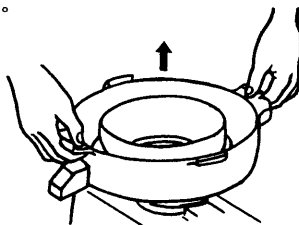
- 遠心カゴは、高い所から落としたり、ぶつけたりして変形させないように、ご注意ください。



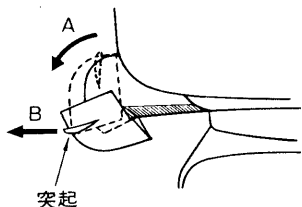
- ⑥ ケース内にあるリングは上方に持ち上げてはずします。



- ⑦ ケースをはずします。
ケースのクランプ部を持って上にあげてください。



- ⑧ 蛇口カバーをはずします。
矢印Aのように回転させ、次に矢印Bのように引いてください。突起を持って回転させると簡単に回せます。

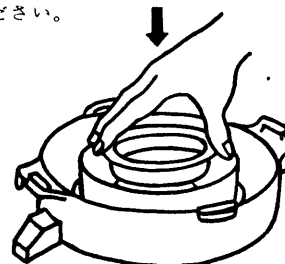


ジュースー

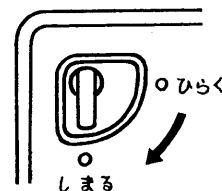
■組立のしかた

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

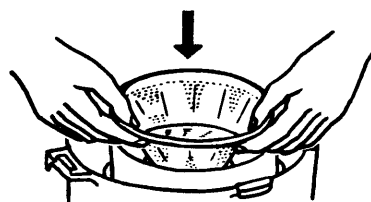
- ① ケースの流出口は左右どちらのむきにも取り付けることができます。
- ② 遠心カゴをのせる前に必ず付属のリングを図のようにはめ込んでご使用ください。
(止まるまでしっかり押しつけてください。) おそうじのときはケースから外してお洗ってください。



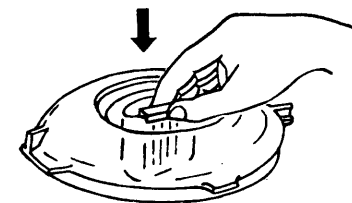
- ③ クランプレバーは、ケースをのせてから下方方向に回してください。



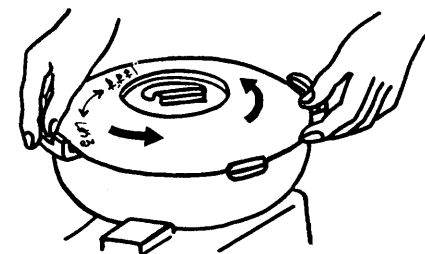
- ④ 遠心カゴは、ターンテーブルの上へのせ、軽く押し、完全にターンテーブルにセットされていることを確認してください。



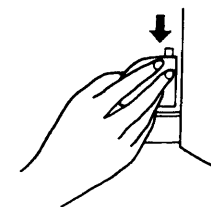
- ⑤ ストッパーを投入口に取りつけます。
ストッパーの一端をフタの四角い穴に押し込んでください。



- ⑥ フタは上部のつまみをもって、きっちりとしめるようにしてください。きっちりとしめないで使用中にゆるむ場合があります。



- ⑦ 蛇口カバーを取り付けてください。蛇口カバーを取り付けまないと、ジュースが飛び散ります。蛇口カバーを軽く持って壁に沿って押し下げてください。



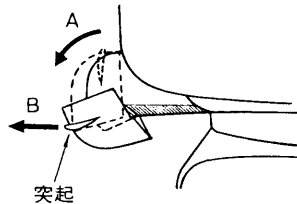
●ご使用方法

(材料の入れ方は13ページの「上手にお使いになるコツ」を参照してください。)

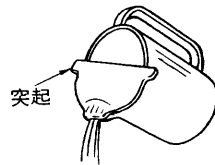
■ジュースを作る場合

- ① スイッチが「切」になっていることを確かめてから、プラグをコンセントに接続します。(コードはコードボックスより取り出します。)
- 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 ジュース(「3」ノッチ)のスイッチを押します。
- ④ カッター(モーター)が完全に回転しはじめてから投入口より材料を入れます。
 - 材料はモーターが回転してから入れてください。先に材料を入れますと故障の原因になります。
 - 材料は押棒を使ってゆっくりと押し込んでください。
 - 運転中フタを強く押さないでください。カッターとフタとが接触してカッターやフタを破損することがあります。
 - スイッチを入れてもモー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ひっかかっているか、カス受け部がカスでいっぱいになっているか、よく調べてください。
 - 運転中は、本体を動かさないでください。カッターが浮き上り、ケース、フタなどに傷をつけることがあります。
- ⑤ ジュースを作った後、蛇口カバーを図の矢印Aのように前方に回転させておきます

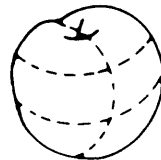
と、流出口からこぼれるジュースが蛇口カバー内にたまり、床面のごれ防止に役立ちます。とりはずすときは矢印Bのように引いてください。突起を持って回転させると簡単に回せます。



- ⑥ 泡の多いジュース(リンゴ等)の場合。
 - 図のように泡こし器をジュースコップ上縁のリップにはめこんで使用します。泡が上方にたまった後、泡こし器を泡が越えないように注ぎ口から別の容器にゆっくり注ぎますと泡が取りさられます。
 - 泡こし器をはずすときは突起を上方に押ししてください。



- ⑦ ジュースをお作りになる場合のご注意。
 - 材料はあまり小さく切らず、だいたい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。



- 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、1度ケース内のカスを出してから続けてください。
- 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。

- 大根の葉、小松菜のように繊維の強い材料は、多量に強く押し込むと振動の原因となります。葉を少量づつ丸めて入れ、ゆっくり押ししてください。

■大根おろしを作る場合

- ① 手順はジュースを作るときと同じです。
- ② スイッチは1ノッチを使います。
- ③ 材料は投入口に入る大きさに、たてに長く切り、押棒でゆっくり押し込みます。
- ④ すり終りましたらスイッチを「切」にし、回転が止ってからケース内のおろしを他の容器に移します。
- ⑤ ジュースコップにたまった汁はお好みに合わせ、おろしとませ合わせてください。

■とろろを作る場合

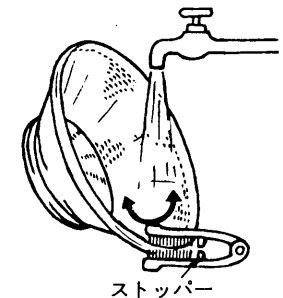
- ① 手順はジュースを作るときと同じです。
- ② スイッチは2ノッチを使います。
 - 大根、長いものは500g程度連続投入できます。これ以上作るときは数回にわけてください。長いものは粘性が強いため少しづつゆっくり投入してください。
 - とろろは長いもしかできません。じねんじょ、いちよういも、つくねいもはご使用にならないでください。

●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(40℃以下)できれいに洗ってください。洗ったあとはよく水をきっておきます。
 - ケース、フタ、押棒などはプラスチック製ですから熱湯(40℃以上)をかけた後、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。遠心カゴの両面をはきんで、水道の蛇口より少し多目に水を出し、こすってください。ストッパーを遠心カゴの縁に当てると、ブラシ部分が、遠心カゴの穴を覆う長さになっています。



ミキサーとしてご使用になる場合

●分解・組立のしかた

VA-656S形

コップのクランプは、左右同時にかけたりはずしたりしてください。

コップの倒れや、水もれの原因となります。

■分解のしかた

- ① コップのクランプ下部を左右に開き、コップ・パッキン・カッター部に分離します。
 - クランプは、コップを本体にのせたとき、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本体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。

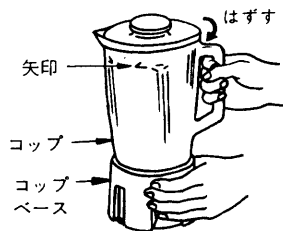
■組立のしかた

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。

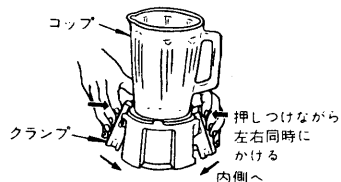
VA-656G形

■分解のしかた

コップベースを押さえ、コップを矢印方向に回して、コップ・カッター部・コップベースに分離し、さらに、カッター部の上下にあるパッキンはずします。



- ① 組立は必ず本体からはずして、机上などの平らなところで行なってください。
 - コップベースを本体に乗せたままでは、クランプをはずしたり、かけたりできない構造になっています。
- ② 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。
- ③ コップをはめこむ際は、パッキンがめくれないように入れてください。
- ④ コップの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、クランプの上部をコップに押しつけるようにして、下部を内側に押ししてください。



■組立てのしかた

コップベースとカッター部の組立てについては、次の点にご注意ください。

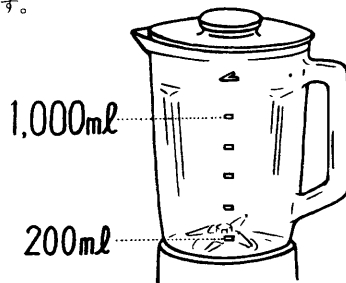
- ① 「シタ」の文字が入っている下パッキンをコップベースに入れ、次にカッター部を入れ、その上に大きい上パッキンを入れてコップを強めに締めつけてください。
 - パッキンの上下を間違えたり、コップの締め付けがゆるすぎますと、水もれがしますので、ご注意ください。

ミキサー

●ご使用方法

(材料の入れ方は13ページの「上手にお使いになるコツ」を参照してください。)

- ① コップはきれいに洗ってから、材料を入れてください。材料はできるだけ小片にして、小わけして入れると、能率よく調理することができます。
 - コップには約 200ml ごとに 1,000ml まで目盛がついています。1,000ml 以上は材料を入れないでください。材料の入れすぎはジュースがあふれる原因となります。



- 投入量の目安の表(13ページ)を参考にし、それ以上の材料は入れないでください。

- ② 材料を入れたら、フタと補助フタをして、本体のクランプレバーを「ひらく」の位置にしておき、コップ部を本体にはめこみます。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 本体のクランプレバーを「しまる」にします。クランプをかけてもコップは少しぐらぐらします。

- ④ スイッチが「切」になっていることを確認してプラグをコンセントに接続し、スイッチを入れます……早見表(3ページ)を参考にノッチを選んでください。

- 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、コップを本体よりはずし、中の材料をかきまわすか、材料を減らしてください。

- スイッチを入れるときは必ず、コップのクランプがきちんとかかっているかどうか(VA-656S形)、コップとコップベースがきちんと締まっているかどうか(VA-656G形)を確認してください。

- ⑤ 粗く切ったり、混合したりする場合には、青色の「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。
- ⑥ 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。



- ⑦ 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。)

- ⑧ たいていのは1分以内で調理できます。コップ内の状態を見て、適宜スイッチを切ってください。

- ⑨ カッター(モーター)の回転が完全に止まってからコップ部を本体からおろします。

- ⑩ 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。調理用ヘラの取手の先端は細くなっており、カッターにはさまった物を取るのに便利です。

- コップの急熱、急冷はさけてください。コップに40°C以上の熱湯を注ぐときは徐々に入れてください。

- 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、必ず材料を入れてください。
- 運転中には、コップを傾けたり、動かしたりしないでください。
- 付属の調理用ヘラは熱に弱いので、火にかかっている鍋や熱いものには使用しないでください。

- この製品は水分を含んだ材料を調理する場合には4分運転、2分停止のくり返し使用に耐え得るように設計されております。4分以上連続して運転したり、2分間以下の停止時間ですぐに運転したりすることは絶対にさけてください。
- 乾燥したものや水分の少ないものをミキサーにかけるときは一回の量を100gくらいにして30秒以内で仕上げるようにしてください。長時間運転しますと故障の原因となります。

●お手入れの方法

① ご使用後は、コップをきれいにそうじしてください。

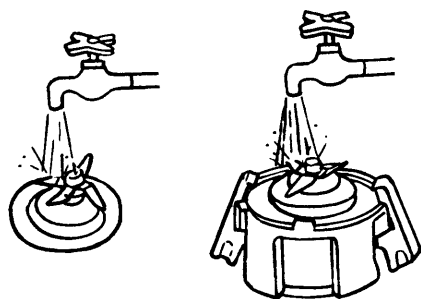
コップに水かぬるま湯(40℃以下)を入れ少量の洗剤を加えて運転し、そのあと水洗いすれば、ジュース類の場合は簡単にきれいになります。

● 洗剤を多く入れすぎますと、運転中フタが浮きあがる場合があります。

② カッター部分などに汚れが残っている場合には、コップ部分を分解して、コップ、パッキンなどは水かぬるま湯(40℃以下)で洗ってください。



- VA-656Sのコップベース、およびVA-656Gのカッター部分は水に浸さず、流しながら洗ってください。



●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り除きながらご使用ください。
- 押し棒は……ゆっくりと押しますと効率よく絞れます。材料はストッパーにより途中で一度とまりますので必ず押し棒をご使用ください。
- ストッパーは……ぶどう、ミカン等の水分の多い材料の場合には必ず使用してください。材料の飛び出しが防止されます。
- 人参・大根などは……こうした形の長いものは、タテに長く切つて入れると、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……ヘタや種子を取り除いて入れてください。
- 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。
- においの強いものは……キャベツ・セロリなどの場合は、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出来ます。
- 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時は……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、さらにウィ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** (3ページ)を参考に、目的とするお料理に合わせてお使いください。

便利な応用部品をご利用ください

MEMO

日立ジューサー・ミキサーをより便利にお使いいただくために、手軽に取り付けられ、広範囲にご利用できる応用部品を用意いたしました。バラエティに富んだお料理が、お楽しみいただけます。

●ミニブレンダー

(BC-60)

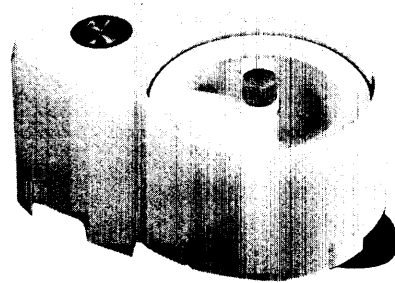
★カッターの付け替えにより、挽き肉、豆挽きなどにご利用いただけます。



●氷かき器

(I-61)

★かき氷、根菜の厚切り、薄切りなどにご利用ください。



補修用部品の保有期間について

- ジューサー・ミキサーの補修用性能部品の最低保有期間は6年です。
- 詳しくはお買い求めの販売店等にご相談ください。

転居される場合には

遠隔地へ転居される場合は、現在地でお取引の日立チェーンストールまたは日立サービス窓口にもって転居先および転居予定日をご連絡ください。ご転居に先立ち、転居先での日立の販売店をご紹介させていただき、製品の再取付、アフターサービス等にご不便をおかけせぬよう手続きをとらせていただきます。