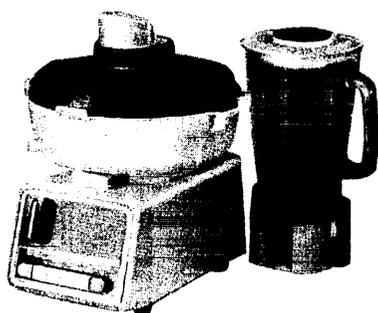


# 《取扱説明書》 VA-658S形・VA-658G形



 **HITACHI**



VA-658S



VA-658G

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」をよくお読みいただき正しくご使用ください。

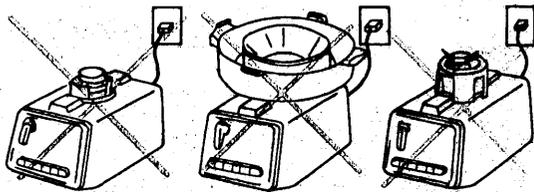
なお、お読みになった後は、保証書、サービス網一覧表とともに大切に保管してください。

## 目次

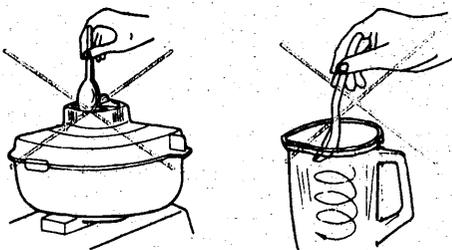
特に注意していただきたいこと	2
各部の名称	3
料理ノッチ早見表	4
ご使用方法(ジュースミキサー)	4
分解のしかた	4
組立のしかた	5
運転のしかた	6
お手入れのしかた	7
ジュースミキサーの上手な使いかた	8
ご使用方法(ミキサー)	8
分解のしかた	8
組立のしかた	8
運転のしかた	9
お手入れのしかた	10
ミキサーの上手な使いかた	11
仕様	12
アフターサービスと保証	12

## 特に注意していただきたいこと

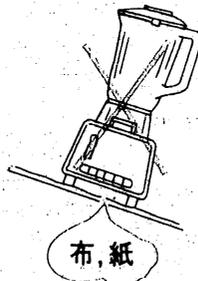
- 1 本体だけで運転すること、ジューサー、ミキサーのフタをはずしたまま運転すること、カッター部だけで運転することは危険です。絶対にさけてください。



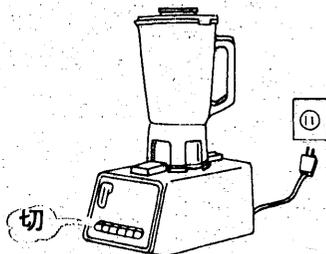
- 2 運転中、ジューサーの投入口やミキサーのコップの中へ、手やスプーンなどを入れることは危険です。絶対にさけてください。



- 3 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、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。

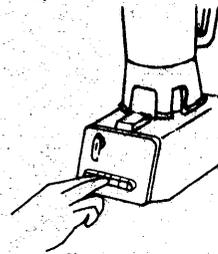


- 4 プラグをコンセントに接続するときは、スイッチが「切」になっていることを確かめてください。

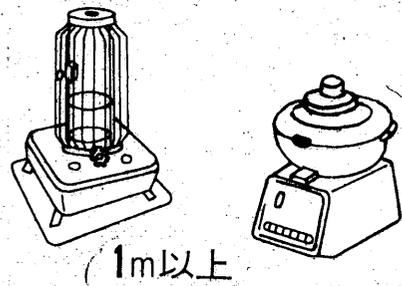


- 5 操作は次の順序に従ってください。  
①ジューサー、ミキサーをのせ、②クランプレバーを「しまる」の位置に動かしてクランプをかけ、③スイッチを入れる。(クランプレバーを「しまる」の位置にしないとスイッチボタンを押してもスイッチは入りません。無理に押さないでください。)

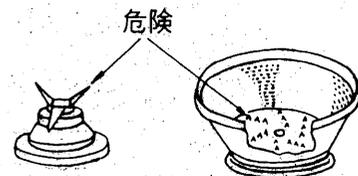
- 6 同時に2つ以上のスイッチを押さないでください。



- 7 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。



- 8 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。



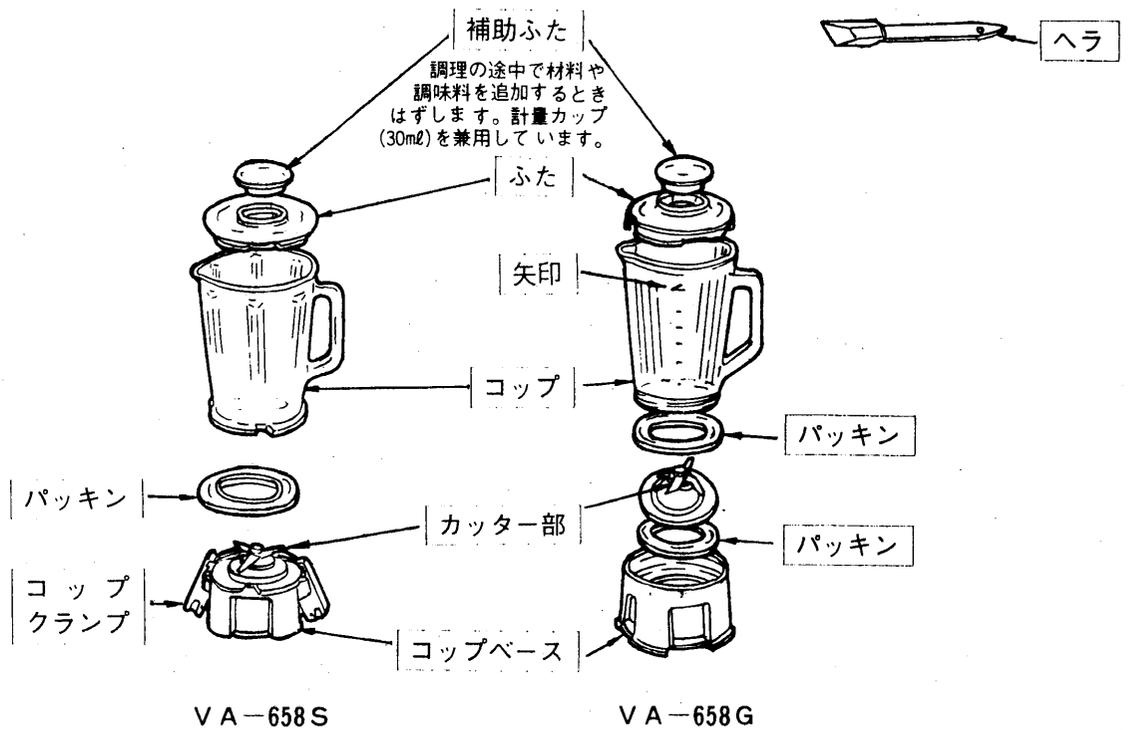
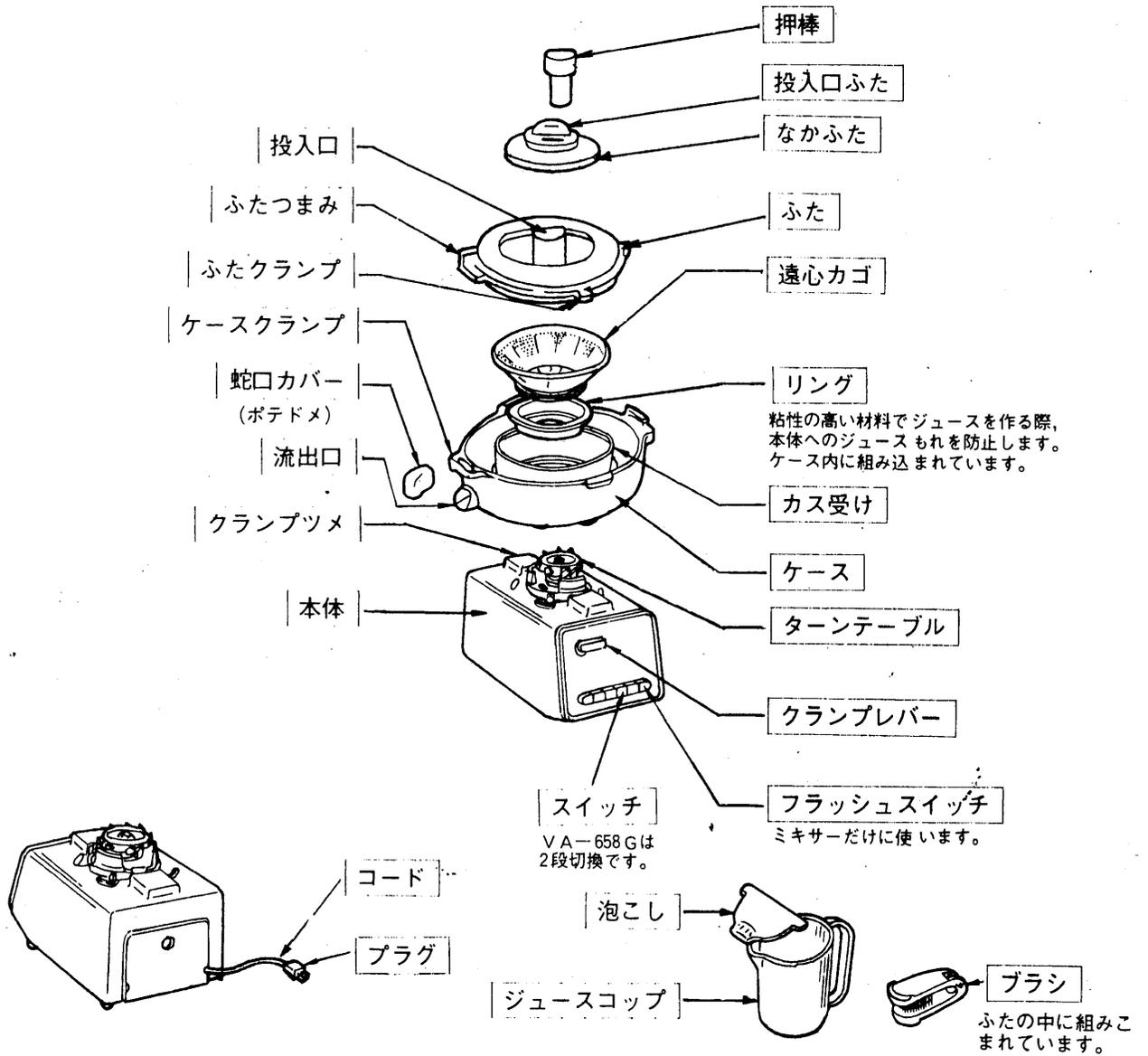
- 9 ミキサーで水分を含んだ材料を調理する場合には4分運転、2分停止のくり返し使用に耐え得るように設計されております。

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。



- 10 安全を期すため、小さなお子様やご老人が単独で使用されることはさけてください。

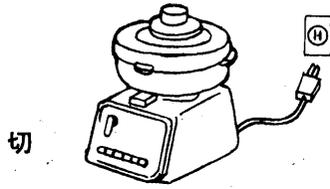
# 各部の名称



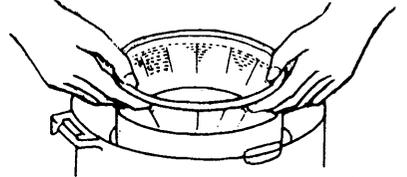
# ご使用方法 (ジューサー)

## 分解のしかた

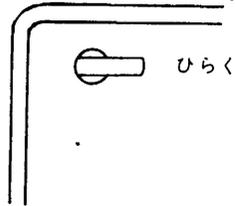
1 必ずプラグをコンセントからはずしてください。



6 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。



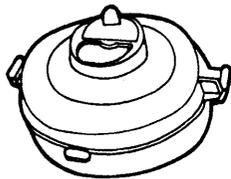
2 クランプをはずします。クラムレバーを右上方の「ひらく」の位置まで、矢印のように回します。



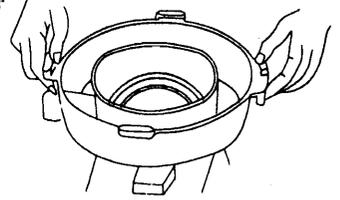
遠心カゴは、手で強く押ししたり、高い所から落としたり、ぶついたりして変形させないように、ご注意ください。



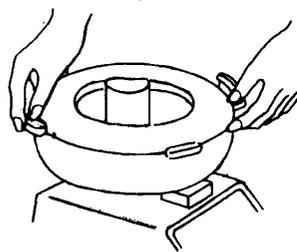
3 なかふたをはずします。ふたをおさえて、なかふたを「はずす」の矢印の方向にまわして持ちあげます。



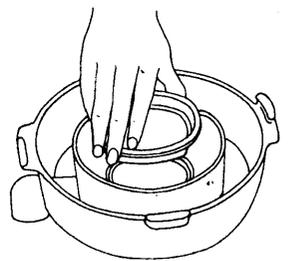
7 ケースをはずします。ケースのクランプ部を持って上にあげてください。



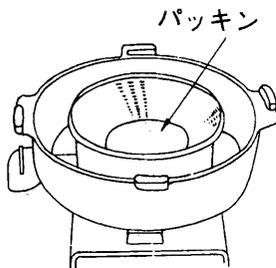
4 フタをはずします。フタ上部のつまみを持って、「はずす」の矢印の方向に回します。



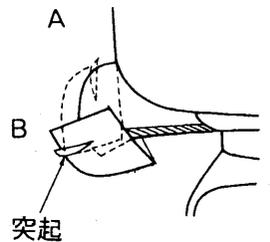
ケース内にあるリングは上方に持ち上げてはけません。



5 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。)



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。



## 料理ノッチ早見表

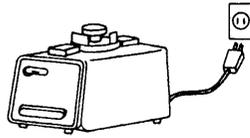
(投入材料の量により回転数が変わります。目安としてお使いください。)

	1	2	3	4	
ノッチ(VA-658S)					
ノッチ(VA-658G)		弱		強	フラッシュ
回転数	低速	←-----→		高速	高速(瞬間)
ミキサーの料理例	レーズンケーキ	いわしのすり身	豆腐の小判焼き	ジュース	ふりかけ
ジューサー	VA-658S : 3ノッチ		VA-658G : 弱ノッチ		

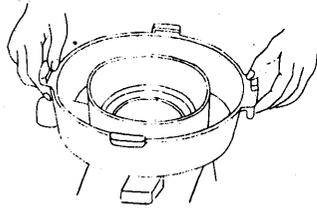
# ご使用方法(ジュースー)

## 組立のしかた

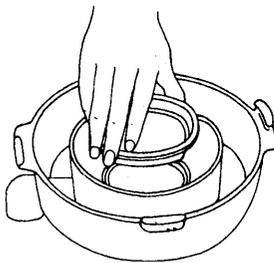
- 1 プラグがコンセントからはずれていることを確認してください。



- 2 ケースをとりつけます。ケースの流出口は左右どちらのむきにも取りつけることができます。

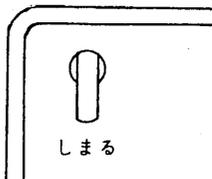


- 3 リングをとりつけます。遠心カゴをのせる前に必ず付属のリングを図のようにはめ込んでご使用ください。(止まるまでしっかり押しつけてください。)



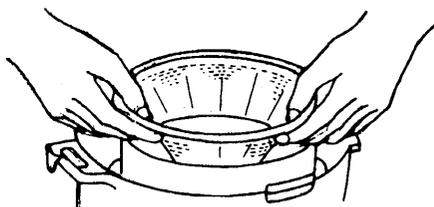
おそうじのときはケースから外してお洗ってください。

- 4 クランプをかけます。ケースをのせてからクランプレバーを下方方向に回してください。



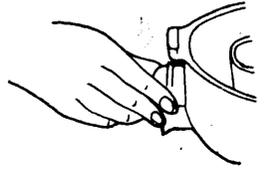
クランプレバーが途中で重くなって止まったときは一度レバーを戻し、異物をかみこんでいないか、ケースやコップベースがよくはまっているか調べてください。

- 5 遠心カゴをつけます。遠心カゴを、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。



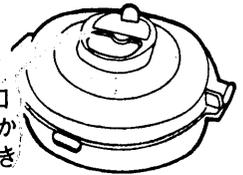
- 6 蛇口カバーを取りつけます。

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。蛇口カバーを取り付けませんと、ジュースが飛び散ります。



- 7 なかふたを取り付けます。(下記以外の取り付けは、行わないでください。)  
①通常は押棒が入る大きな穴があいている方をふたの投入口の上にくるように取り付け、投入口カバーを小さな穴があいている方に倒しておきます。なかふたのマーク●をふたのマーク▲に合わせて乗せ、なかふたを「しめる」の方向にマーク■の位置まで回転させて取り付けます。

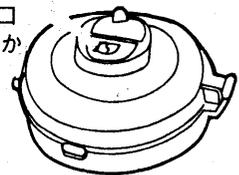
投入口の上になかふたの大きな穴



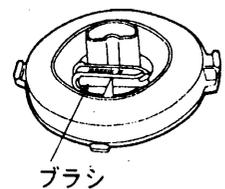
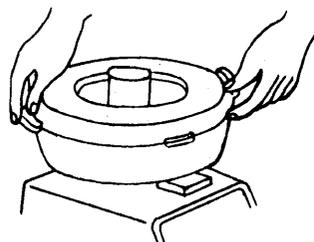
- ②みかん、ぶどうなどをジュースにするときは、小さな穴があいている方をふたの投入口の上にくるように取り付け、投入口カバーを大きな穴があいている方に倒しておきます。小さな穴からみかん、ぶどうを投入しますとジュースの飛び散りが少なくなります。

なかふたのマーク■をふたのマーク▲に合わせて乗せ、なかふたを「しめる」の方向にマーク■の位置まで回転させて取り付けます。

投入口の上になかふたの小さな穴



- 8 フタは上部のつまみをもって、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。ふたの中にはフィルターブラシを収納できます。



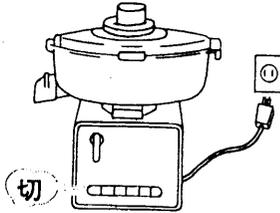
# ご使用方法 (ジュースー)

## 運転のしかた

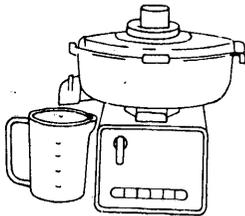
材料の入れ方は8ページの「ジュースーの上手な使いかた」を参照してください。

### ジュースを作る場合

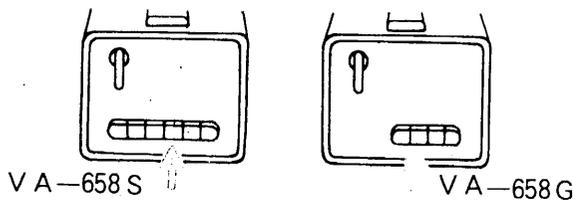
- 1 スイッチが「切」になっていることを確かめてから、プラグをコンセントに接続します。(コードはコードボックスより取り出します。)



- 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 ジュースー (VA-658Sは3ノッチ、VA-658Gは弱ノッチ) 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。

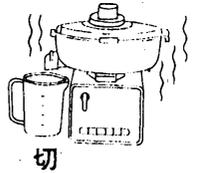
- 材料はモーターが回転してから入れてください。先に材料を入れますと故障の原因になります。
- 材料は押棒を使ってゆっくりと押し込んでください。



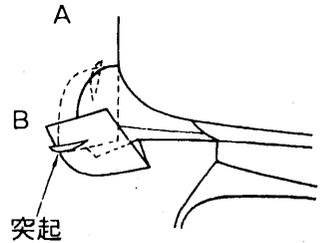
- 運転中、ふたを強く押したり、本体を動かしたりしないでください。カッターとふたが接触し、カッターやふたを破損することがあります。
- スイッチを入れてもモーターが回転しないときや、

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ふたにひっかかっているか、遠心カゴにカスが付着していないか、よく調べてください。

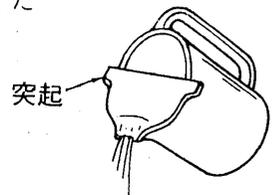
遠心カゴがふたに接触している場合は正しく取り付けなおし、遠心カゴにカスが付着したり、カス受けがカスでいっぱいになっていたりする場合は取り除いてください。



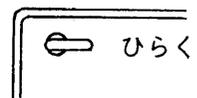
- 5 ジュースを作った後、蛇口カバーを図の矢印Aのように前方に回転させておきますと、流出口からこぼれるジュースが蛇口カバー内にたまり、床面のよごれ防止に役立ちます。とりはずすときは矢印Bのように引いてください。突起を持って回転させると簡単に回せます。



- 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ら、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込んでください。



- 7 クランプをはずす場合は、回転がとまってからにしてください。ケースやフタが遠心カゴに当り危険です。



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。

# ご使用方法 (ジューサー)

## 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 (VA-658Gは弱ノッチ) 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 すり終わ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

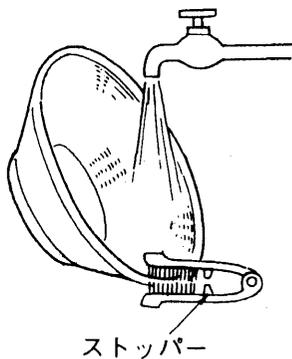
- 1 手順はジュースを作るときと同じです。
- 2 スイッチは2ノッチ (VA-658Gは弱ノッチ) を使います。  
長いものは500g程度連続投入できます。これ以上作るときは数回にわけてください。長いものは粘性が強いので少しずつゆっくり投入してください。とろろは長いもしかできません。  
じねんじよ、いちょういも、つくねいもはご使用にならないでください。ケース内部に入り、モーター故障の原因となることがあります。

## お手入れのしかた

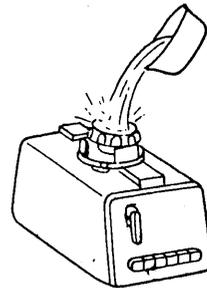
- 1 ご使用後はそのまま放置せず、各部品は冷水またはぬるま湯 (40°C以下) できれいに洗ってください。洗ったあとはよく水をきっておきます。  
ケース、ふた、押棒などはプラスチック製ですからお湯 (40°C以上) をかけたり、お湯で洗うようなことはしないでください。



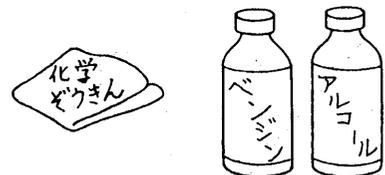
- 2 遠心カゴには汁を絞るため小さな穴があいていますが、ご使用後は、目づまりのないように付属のブラシでよく洗ってください。遠心カゴの両面をはさんで、水道の蛇口より少し多目に水を出し、こすってください。ストッパーを遠心カゴの縁に当てると、ブラシ部分が、遠心カゴの穴を覆う長さになります。



- 3 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。



- 4 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。



# ご使用方法 (ジューサー)

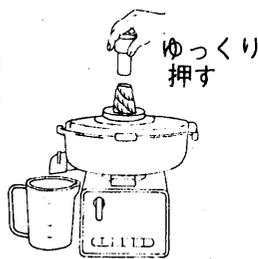
## ジューサーの上手な使いかた

- 1** 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、一度ケースのカスを出してから続けてください。



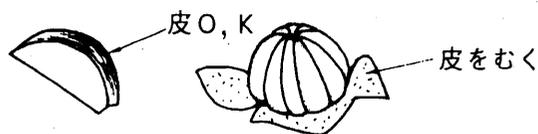
- 2** キャベツ・ホーレン草などは.....  
葉菜類は、細かく切らず、葉を丸めて入れ、押し棒で押し込みますと効率よく絞れます。

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。葉を少量ずつ丸めて入れ、ゆっくり押し



てください。  
よもぎのように、水分が非常に少なく繊維の強い材料は、ジューサーにかけないでください。

- 3** 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、皮のままではにが味がしますので、皮をむいて入れてください。
- 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。



- 4** 柿のような果物は.....  
へタや種子を取り除いて入れてください。

- 5** モモ・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。

- 6** 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。

# ご使用方法 (ミキサー)

## 分解のしかた (VA-658S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。コップが転倒したり、水もれの原因となります。

- 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 (VA-658S形)

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** 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、下部を内側に押しつけてください。



# ご使用方法 (ミキサー)

## 分解のしかた (VA-658G形)

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をはずします。

ふたは外周に出ている2個の係止部のうち、いずれか一方を上方に押しあげると簡単にはずれます。



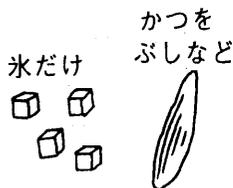
## 運転のしかた

材料の入れ方は11ページの「ミキサーの上手な使いかた」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。

コップには必ず材料を入れて運転してください。材料はコップに示してある1番下の目盛(200ml)以上、1番上の目盛(VA-658G:900ml, VA-658S:1000ml)以下の間の量でご利用ください。投入量の目安と材料の大きさ(12ページ)を参考にしてください。

かつおぶし、氷だけなどの非常にかたい材料は入れないでください。通常は必ず水、牛乳などの液体を加えてください。



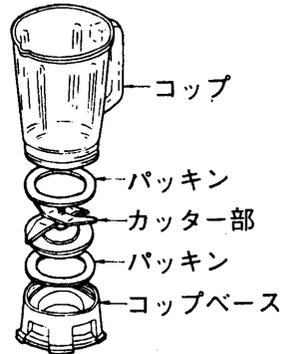
2 材料を入れたら、ふたと補助ふたをして、本体のクランプレバーを「ひらく」の位置にしておき、コップ部を本体に完全にはめこみます。うまくはまらないときは、コップを左右に少し回してみてください。



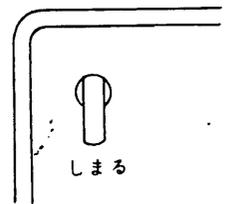
## 組立のしかた (VA-658G形)

パッキン1枚をコップベースに入れ、次にカッター部を入れ、その上にもう1枚のパッキンを入れてコップを強目に締め付けてください。

パッキンの場所を間違えたり、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。

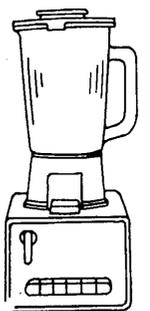


3 本体のクランプレバーを「しまる」にします。クランプをかけてもコップは少しぐらぐらします。



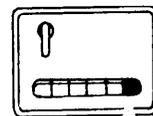
4 スイッチが「切」になっていることを確認してプラグをコンセントに接続し、スイッチを入れます。料理ノッチ早見表(4ページ)を参考にノッチを選んでください。

万一回転しないときや、材料に粘り気が強くて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。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。危険です。



切

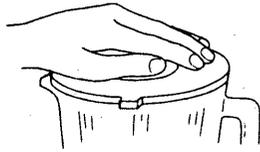
5 瞬間的にスイッチの「入」⇔「切」を繰り返しますと、あらく切ったり、混合したりすることができます。このような場合にはフラッシュスイッチをご利用ください。ボタンを押している間だけカッターが回転し、指を離すと止まります。



フラッシュ

# ご使用方法 (ミキサー)

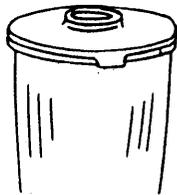
6 肉や魚、粘り気のある材料の場合には、コップが少しぐらぐらすることがありますので、コップの上に、軽く手を添えてください。



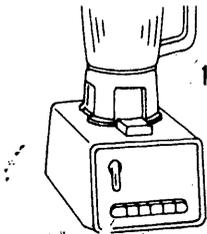
7 途中で材料や調味料を追加するときは、補助ふたをはずして投入してください。

(右に回すと締まり、左に回すとはずれます。)

調味料など → 補助ふたをとる



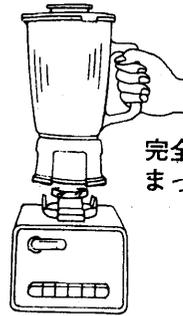
8 たいていのはものは1分以内で調理できます。コップ内の状態を見て、適宜スイッチを切ってください。



1分以内で完了

切

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。



完全に止まってから

10 できあがった料理は、付属の調理用へら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分を分離させて取り出します。調理用へら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℃以上のお湯を注ぐときは徐々にに入れてください。

付属の調理用へらは熱に弱いですから、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。



## お手入れのしかた

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。

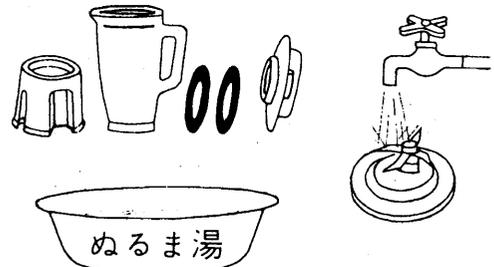
洗剤を多く入れすぎますと、運転中、泡でふたが浮きあがる場合があります。



少量の洗剤  
+  
水

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。

カッター部は水に浸さないで、流しながら洗ってください。

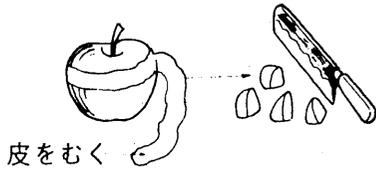


3 ジューサーのお手入れのしかた③、④(7ページ)もご覧ください。

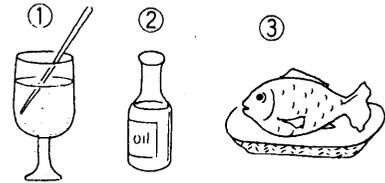
# ご使用方法 (ミキサー)

## ミキサーの上手な使いかた

**1** 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。



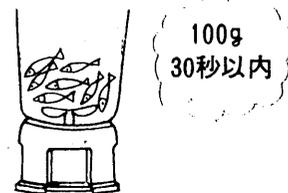
**4** いろいろなお料理を続けて作る時は……………  
 ①飲みもの ②油もの ③なまぐさいものの順で作ると味や臭いが変わりません。



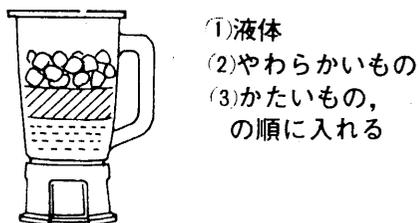
**2** 煮つけた魚や肉は……………  
 煮汁を少し加えますと、能率よく混ぜることができます。



**5** 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ぐらいにして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。



**3** 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。



## 投入量のめやすと材料の大きさ (( )内はVA-658Sの分量です。)

材 料	最大投入量	大 き さ ・ そ の 他
リンゴ	350g(400g)	皮をむき、種子をとって $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{6}$ に切ります。水など液分を加えて 900ml (1,000ml) まで。
ミカン	400g(500g)	皮をむき、2袋程度に割ります。水など液分を加えて900ml(1,000ml)まで。
バナナ	300g	2cm角程度に切ります。水など液分を加えて 900ml(1,000ml) まで。
人参	300g	2cm角程度に切ります。水など液分を加えて 900ml(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料理ノッチ早見表(4ページ)をごらんになって、目的とするお料理に合わせてお使いください。

# 仕 様

ジューサー

ミキサー

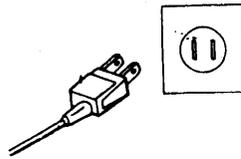
形 式	VA-658S形	VA-658G形	VA-658S形	VA-658G形
電 源	交流 100V 50-60Hz			
消費電力(W)	180		180	
定 格	連 続		連 続 (4分間運転, 2分間停止のくり返し使用)	
ス イ ッ チ	押ボタン式・4段切り換え・フラッシュ (VA-658S) 押ボタン式・2段切り換え・フラッシュ (VA-658G)			
回 転 数 (回/分)	ジューサーノッチ: 約12,000 (無負荷)		1ノッチ : 約6,000	4(強)ノッチ: 約10,000 フラッシュ : 約10,000
コ ッ プ(ml)	—————		硬質ガラス1,000ml	硬質ガラス 900ml
カ ッ タ ー	ステンレス製		ステンレス製4枚刃	
コード長さ (m)	1.9			
附 属 品	ジュースコップ・泡こし・ヘラ・フィルターブラシ			

## アフターサービスと保証

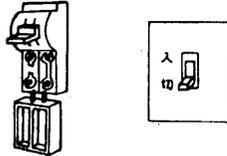
1. 不具合を生じた場合は、修理を依頼される前に次の点検をしてください。

全然運転しないとき

- ① コンセントから電源プラグが抜けていませんか。



- ② ヒューズは切れていませんか。



以上のことをお調べの上、それでも不具合な場合はご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご連絡ください。

なお、贈答品、その他でお困りの場合には、お近くの日立家電販売店または別紙のサービス網一覧表(黄色用紙)のサービス窓口、あるいはお客様相談窓口にご相談ください。

2. カッター部のシール、メタル、モーター内部のカーボンブラシは消耗品です。使用回数が多い場合には、これらの摩耗により、水もれや回転不良の原因となることがあります。早目に修理をお申しつけください。

3. 転居される場合には

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、前もってお買い求めの販売店でご相談ください。

ご転居先での日立の家電販売店を紹介させていただきます。

4. 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。

5. 保証期間中、万一故障した場合には、保証書記載事項に基づき無償修理いたしますので、保証書をご提示ください。

なお保証期間中でも有償になることがありますので、保証書をよくお読みください。

**日立家電販売株式会社**

〒105 東京都港区西新橋2-15-12  
TEL (03)502-2111

**株式会社 日立製作所**

〒105 東京都港区西新橋2-15-12  
TEL (03)502-2111