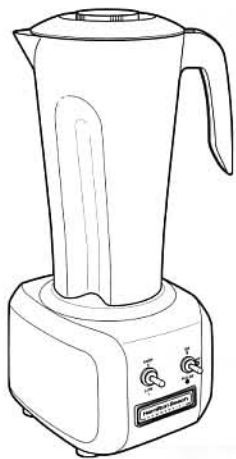




ハミルトンビーチ バーミキサー/ブレンダー 取扱説明書



お買い上げありがとうございました。
ご使用前に、この「取扱説明書」をよくお読みいただき、正しくお使い下さい。
安全にご使用いただくために必ず「安全上の注意」をお読み下さい。
お読みになった後は、大切に保管して下さい。



MODEL: HBB250



MODEL: HBB250S

弊社取扱い製品



MODEL: HBB908

お取り扱いしておりません。

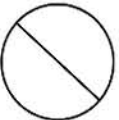
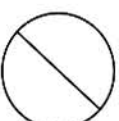


MODEL: HBH450

安全上のご注意

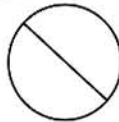
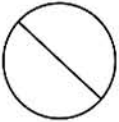
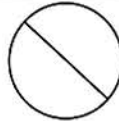
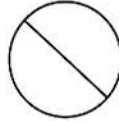
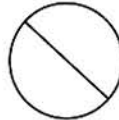
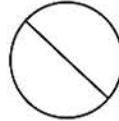
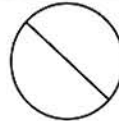


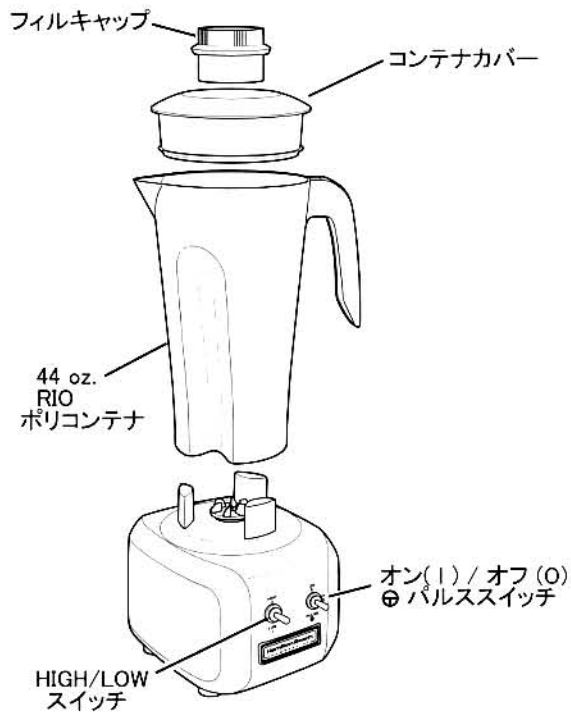
警告

 分解禁止 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないで下さい。 発火したり異常作動してケガをしたり事故の原因となります。	 水掛け禁止 モーターユニットを水につけたり、水を掛けたりしないで下さい。 ショート、感電の恐れがあります。
 禁止 カuttingユニットを露出したままで運転しないで下さい。 ケガをする恐れがあります。	 ふた開け禁止 運転途中に、コンテナカバーを開けたりコンテナの中へ指、スプーン、はし等の調理材料以外を入れないで下さい。 ケガをする恐れがあります。
 アース工事 アースは確実につないで下さい。 アースが不完全の場合は火災や感電の原因となります。	 専用電源 電源コードは途中で接続したり延長コードを使用しないで下さい。 また電源コード並びに電源プラグは機具の電気容量に合った物を必ずご使用下さい、感電や発熱火災の原因となります。

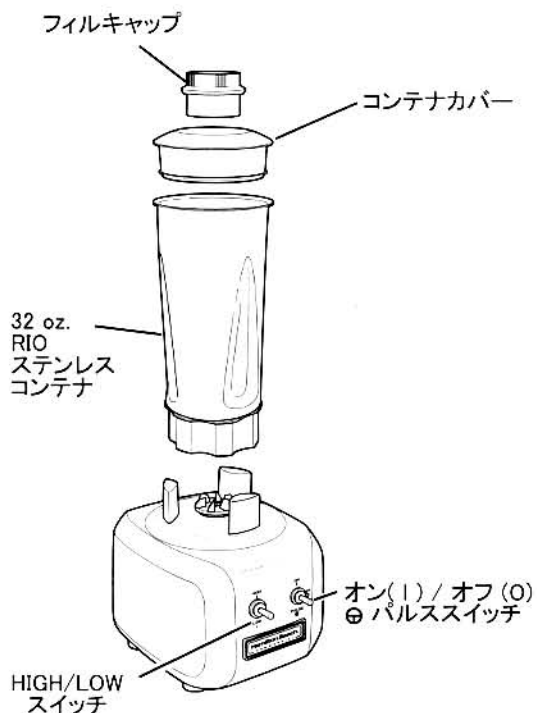


注意

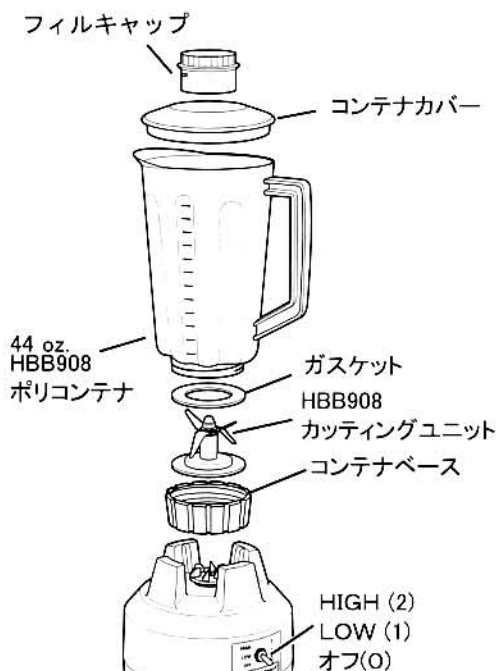
 強制 電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いて下さい。 感電やショートして発火することがあります。	 強制 スイッチOFFを確かめてから、電源プラグを抜き差しして下さい。 感電等、ケガの原因となります。
 禁止 コードや電源プラグが傷んだりコンセントの差込みがゆるいときは使用しないで下さい。 感電・ショート・発火の原因となります。	 禁止 コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、無理に引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないで下さい。 また、重いものを乗せたり、挟み込んだりするような加工をすると、コードが破損し火災や感電の原因となります。
 禁止 交流100V以外は使用しないで下さい。 火災や感電の原因となります。	 移動禁止 運転中に移動させないで下さい。 ケガの原因となります。
 禁止 不安定なところでは使用しないで下さい。 ケガの原因となります。	 禁止 運転中にコンテナ、コンテナカバーの取付、取り外しは行わないで下さい。 ケガの原因となります。
 強制 部品の取り付け、取り外しやお手入れをする時は必ず器具のスイッチを切り電源プラグを抜いて下さい。手を引き込まれたり感電事故の原因となる恐れがあります。 * 電源プラグを抜く際には必ず機具のスイッチを切り、プラグ部分を持って抜いて下さい。	 濡手禁止 濡れた手で電源プラグなど電気部品に触れたり、電源スイッチを操作しないで下さい。 感電の原因となります。
 禁止 カッターは鋭利ですので直接手を触れないで下さい。 ケガの原因となります。	 禁止 危険ですので、お子様には使用させないようにして下さい。



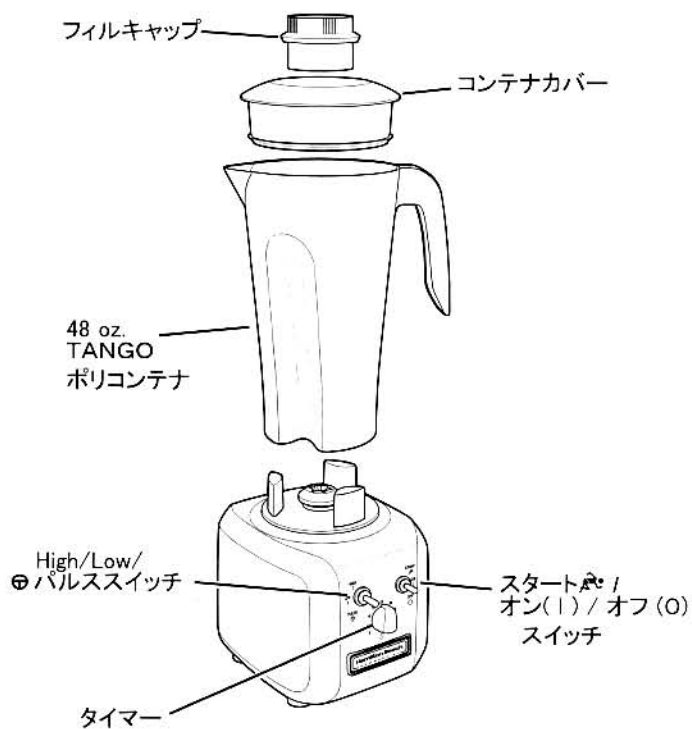
HBB250



HBB250S



HBB908



HBH450

— ご使用方法 —

ご使用前にモーターユニット以外の部品をきれいに洗ってください。
 P6 の「お手入れ」を参照してください。

1. 材料を準備します。

- 果物や野菜をご使用の場合には、芯や大きな種などを取り除いて下さい。
- 材料は2.5cm角以下を目安として下さい。
 ※材料が大きいと上手く攪拌できない場合があります。
- 氷を使用する場合はクラッシュアイスまたはチップアイスのみをご使用下さい。
 ※キューブアイスまたは市販のロックアイスをご使用になりますと、カッター破損の原因となり非常に危険です、絶対に使用しないで下さい。
- 冷凍フルーツなどをご使用の場合には2cm角以下を目安として下さい。
- 材料が熱い場合は65℃以下まで冷ましてご使用ください。
 ※P6 の「ご使用上の注意」を参照して下さい。
- 食材以外をミキシングしますと故障の原因となります。

2. 液体・材料をコンテナの中に入れ、ふたをします。

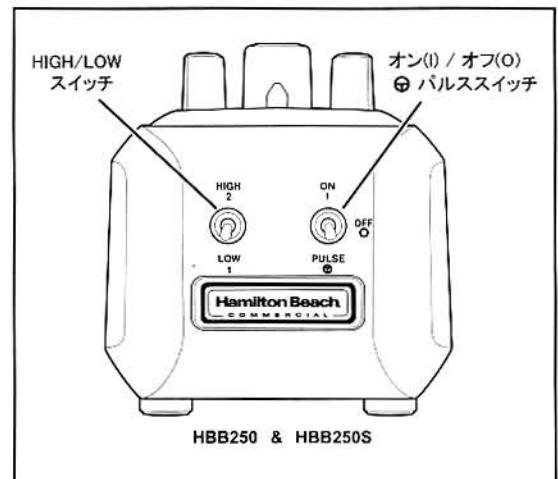
- 材料が滑らかにミキシングされるために必要な量の液体を入れてください。
 ※材料により、液体を加えないとカッターが空回りする場合があります。
- 材料は最大容量以下にして下さい。
 ※HBB250 食材を加えて 1300ml 以下
 ※HBB250S 食材を加えて 1000ml 以下
- 材料を入れる順序は
 1. 水分を含むやわらかい食材
 2. 液体
 3. 氷や冷凍食材などの硬いもの

3. コンテナをモーターユニットに正しく乗せて下さい。

- オン(1) / オフ(0) スイッチが オフ(0) になっていることを確認してから電源プラグをコンセントに差し込みます。
- クラッチのかみ合わせを確認して下さい。

4. ミキシングのスピードをHIGH/LOWスイッチで選択し オン(1) / オフ(0) スイッチを オン(1) にします。

- 軽くふたを押さえながら オン(1) / オフ(0) スイッチを オン(1) にして下さい。
 ※押さえないと、ふたが浮き上がることがあります。
 ※強く押さえるとクラッチの磨耗を早める原因となりますのでご注意ください。
- 運転中に回転が止まったり、異常音や振動が大きいときはすぐにスイッチを オフ(1) にし、食材を減らして下さい。
 また、カッターが空回りしている場合には液体を追加して下さい。
- 連続運転は3分以内として下さい。繰り返し使用する場合は、1分以上休ませてからご使用下さい。故障の原因となります。
- 途中で食材を加える場合にはスイッチを オフ(1) にし、モーターが完全に停止してから加えて下さい。



パルススイッチ ⊕ について

- パルススイッチは押している間だけハイスピードで作動し、離すと停止します。
- 調理終了後、再度調整の為に短時間ミキシングしたい場合にご使用下さい。

－ 温かいメニューの注意点 －

火傷をしないためにも、以下の注意を守って下さい。

- 噴出を防ぐ為に材料は最大容量の約8分目までを限度として下さい。
※HBB250 食材を加えて 1000ml 以下 ※HBB250S 食材を加えて 800ml 以下
※HBB908 食材を加えて 1000ml 以下 ※HBB450 食材を加えて 1000ml 以下
- 噴出しを防ぐ為 HIGH/LOW スwitchの LOW を選択してからミキシングを開始して下さい。開始から5秒ほど経過してから HIGH に切り替えて下さい。
- 高温の食材をミキシングしますと、フィルキャップが破損する場合がございます。
食材を65℃以下まで冷まし、ご使用下さい。
- 運転中は火傷の恐れがありますのでコンテナを上から覗き込まないようにして下さい。
- 温かいメニューをミキシングしますと、ガスケットが通常より早く消耗することがありますので、予めご了承ください。

－ お手入れ －

製品を長く安全・衛生的にご使用いただくため、使用のたびにきれいにお手入れすることをお奨めします。

- コンテナ、コンテナカバー、フィルキャップは毎回のオペレーション終了後には中性洗剤を使用し、スポンジなどで洗浄を行ってください。
※研磨剤を含んだ洗浄液やスポンジなどをご使用になりますとキズが付く場合があります。
- 毎日の作業終了時には下記の手順でコンテナを洗浄して下さい。
 - ① コンテナの最大容量の約1/3ぬるま湯を入れます。
 - ② ハミルトンビーチ グラスウォッシャー／ブレンダー 専用 低起泡性洗剤を一滴入れてください。
洗剤の使用法は洗剤の容器に記載されている使用方法に従って安全にご使用ください。
※洗剤は専用洗剤を必ずご使用下さい。
 - ③ フィルキャップとコンテナカバーをしっかりと閉めてブレンダーを作動させます。
 - ④ 約15秒作動させ、停止後コンテナ、フィルキャップ、コンテナカバーは中性洗剤でよく洗い、よく乾かしてください。
- ※ HBB908 はカッター部をコンテナから取外すことができます。ガスケット、カッティングユニット、コンテナベースは中性洗剤でよく洗い、よく乾かして下さい。
- ⑤ コンセントからコンセントプラグを抜き、モーターユニットを濡れたふきん（よく絞ったもの）できれいに拭き掃除をおこないます。

 安全にご使用いただくために以下の確認事項を定期的におこなって下さい。

確認時期	確認内容
毎日	・電源プラグを抜きます。 ・カッターに異常がないか確認します。(緩みなど) ※異常を発見したら使用を中止し、すぐに交換してください。事故の原因となります。 特殊構造の為、独自に修理をおこなわないでください。
毎週	・電源コード・プラグに異常がないか確認します。(断線・焦げ跡など) ・異常が確認されたら、すぐに販売店へご相談ください。 ※そのままでのご使用は事故・火災・故障の原因となります。
毎年	・衛生・安全のためにも、コンテナを新しいものに交換することをお奨めします。

－ 重要事項 － 必ずお読み下さい

- 電気部品以外は消耗品であり、保証対象外となっております。
(カッター、クラッチ、ガスケット、ベアリング等)
- 消耗品の劣化はご使用になる食材レシピ、分量、1回の連続作動時間、1日の使用頻度により異なります。
- 粘度の高い食材を一度に大量にミキシングする際は、回数を分けて行うことをお勧めします。
- ご使用を続けておきますと、モーター音が変わっていきます。これはモーター内のベアリングの老朽化により起こるものです。故障ではありません。但し、程度が著しい場合は販売店へご相談下さい。
- 作動中に焦げた匂いや微量の黒い煙が発生することがあります。これはクラッチが摩擦熱で必然的に磨耗する際に起きるものです。故障ではありません。但し、同じような症状が続く場合は販売店へご相談下さい。
- ニンニクなど一部の食材は使用後の清掃が不十分ですと、カッターを固着させてしまうことがありますのでご注意下さい。

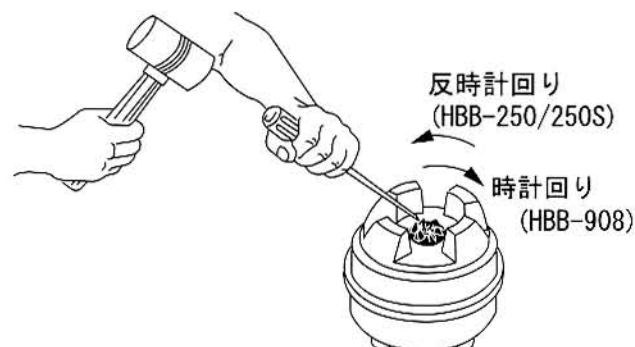
－ 安全上の注意 －

- ご使用にならない時は電源プラグをコンセントから抜いて下さい。
- 運転中はコンテナをモーターユニットから取外さないで下さい。
※事故の原因となり、クラッチの磨耗や他の故障の原因となります。
- スwitchを オフ(O) にし、モーターが完全に停止してからコンテナを取り外して下さい。
- キッチン用具の入れ物としてコンテナを使用しないで下さい。
※異物混入などの事故の原因となります。

トラブルシューティング

症状	確認事項
スイッチを入れても作動しない	電源プラグはコンセントに正しく接続されていますか？ ブレーカーは落ちていませんか？
モーター音はするが、カッターが回転しない	モーターの動力を伝えるクラッチ(上下)は磨耗していませんか？
内容物が漏れる	(HBB908) ガasket、カッティングユニット、コンテナベースは正しく取付けられていますか？ (HBB908) カッティングユニットにひび割れなどの以上はありませんか？ (HBB908) コンテナベースは緩んでいませんか？ (HBB908, HBB250, HBH450) コンテナにひび割れなどはありませんか？
食材がうまくミキシングできない	食材に対して液体が少なすぎませんか？ 食材は大きすぎませんか？ 粘度の高い食材をミキシングしていませんか？ カッターが刃こぼれしていませんか？ クラッチが磨耗していませんか？
黒いカス、または黒い煙がミキシングのたびに発生する	長時間の連続運転をしていませんか？ クラッチに食材が付着していませんか？
作動すると容器が浮き上がってしまう	(HBB908) コンテナベースを高温にさらして変形していませんか？

モーターユニットのクラッチを取り換える方法



- ① 図のようにマイナスドライバーを押し付けてください。
- ② 図のようにハンマーでマイナスドライバーのあたまを2～3回たたってください。
クラッチが浮き上がってきます。

※ 新しいクラッチをねじ込んで容器をセットし、空運転をして下さい。
(HBB-908は反時計回し、HBB-250/250Sは時計回しにねじ込みます。)

※ 使用頻度によりねじ部が硬くなり、取外しが困難な場合がございます。
その際は市販のサビ取りスプレーを噴霧してください。
それでも取外しが困難な場合は販売店にご相談ください。