

FOOD BLENDER

Hamilton Beach  
COMMERCIALハミルトンビーチ  
フードブレンダー HBF510S/510  
取扱説明書

ご購入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、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。



HBF510

HBF510S

# 安全上のご注意



## 警告

<p>分解禁止</p> <p>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。</p>	<p>水掛け禁止</p> <p>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。</p>
<p>禁止</p> <p>カッピング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。</p>	<p>ふた開け禁止</p> <p>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。</p>
<p>アース工事</p> <p>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。</p>	<p>専用電源</p> <p>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。</p>

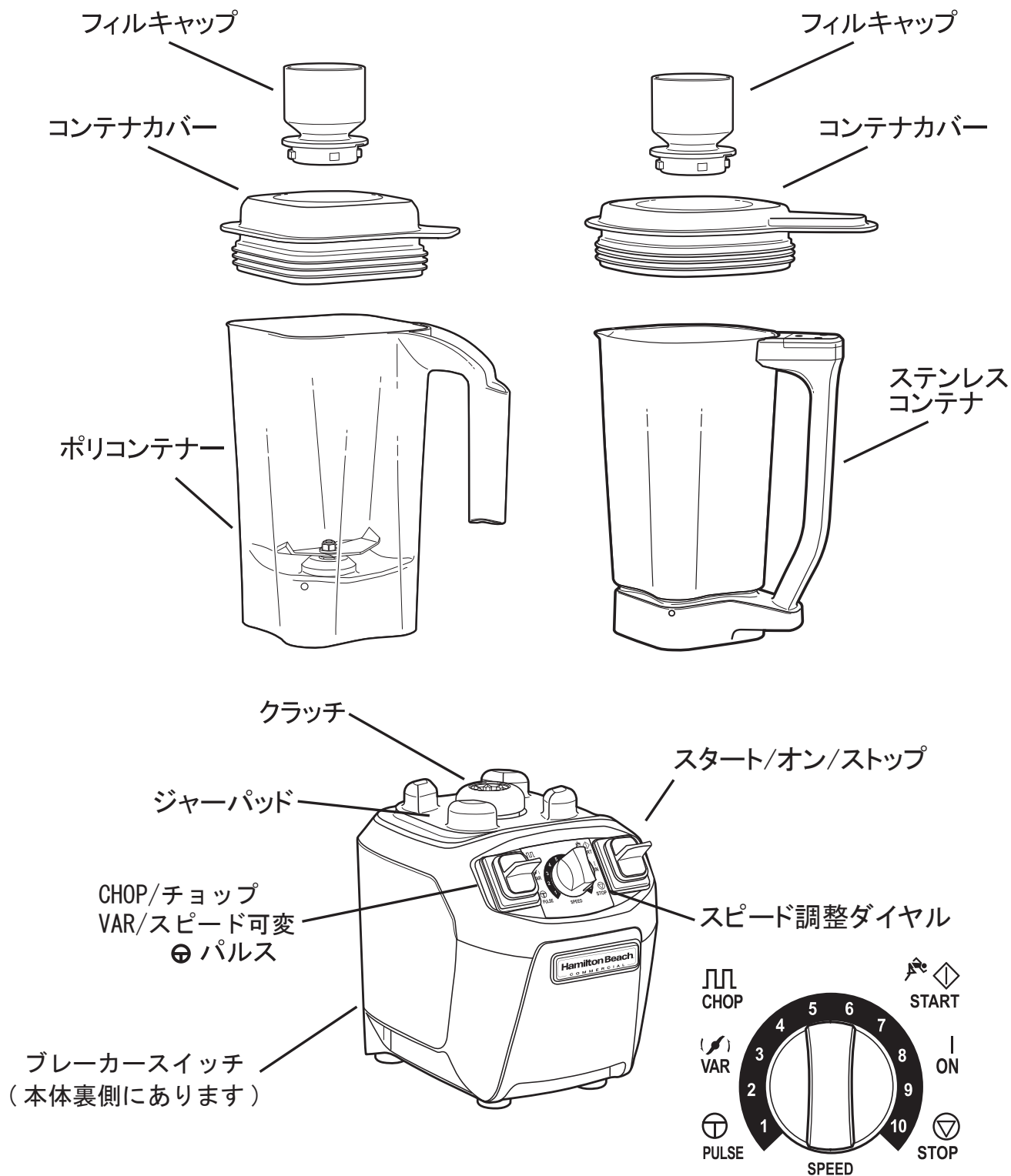


## 注意

<p>強制</p> <p>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。</p>	<p>強制</p> <p>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。</p>
<p>禁止</p> <p>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。</p>	<p>禁止</p> <p>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。</p>
<p>禁止</p> <p>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。</p>	<p>移動禁止</p> <p>運転中に移動させないで下さい。ケガの原因となります。</p>
<p>禁止</p> <p>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。</p>	<p>禁止</p> <p>運転中にコンテナ、コンテナカバーの取付、取外しは行わないで下さい。ケガの原因となります。</p>
<p>強制</p> <p>部品の取付、取外しやお手入れをするとき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。</p>	<p>濡手禁止</p> <p>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。感電の原因になります。</p>
<p>禁止</p> <p>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。</p>	<p>禁止</p> <p>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。</p>

－ 各部の名称 －

製品の仕様は予告なく変更することがございます

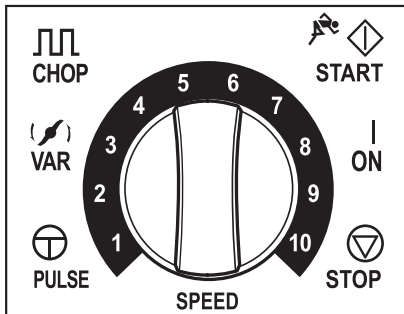


## － ご使用方法 －

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下さい。  
P6の「お手入れ」を参照して下さい。

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、95℃以下になるまで待ってご使用ください。  
※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。
  - 処理能力は以下となります。  
HBF510 最小140cc 最大1400cc HBF510S 最小140cc 最大1400cc  
※メニューの粘性により、量は異なる場合があります。
  - 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. 電源を入れ、コンテナをセットして作動させます。
  - モーターユニット裏にあるブレーカースイッチがOFFになっていて、スタート/オン/ストップスイッチがオン( I )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。
  - 次にモーターユニット裏にあるメインスイッチをRESETにセットします(ランプが点灯します)。
  - コンテナをモーターユニットに正しく乗せて下さい。
  - クラッチのかみ合わせを確認して下さい。

HBF510/510Sは、調理する食材にあわせ、CHOP/VAR/PLUSE 3種類のミキシングモードから選択して攪拌することが出来ます。



- CHOP CHOPボタンを選択すると、スピードダイヤルで設定した攪拌速度と最低回転を交互に繰り返します。  
ミキシング中もスピードダイヤルでの攪拌速度の調整変更が可能です。  
ミキシングを止める場合は、STOP位置へスイッチを押し下げます。
- VAR VARボタンを選択するとスピードダイヤルで攪拌速度を自在にコントロールすることが出来ます。  
ミキシングを止める場合は、STOP位置へスイッチを押し下げます。
- PULSE ボタンを押している間のみスピードダイヤルで設定した攪拌速度でミキシングします。スイッチを離すと停止します。  
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利用ください。

4. CHOPモードまたはVARモードを選択した場合  
スピード調整ダイヤルを低速(1~3)に合わせ、スタート/オン/ストップスイッチをスタートにして運転を開始します。  
その後、お好みに合わせてスピード調整ダイヤルを調整します。  
※ 食材が噴き出す恐れがありますので、初めは必ず低速(1~3)から運転を開始してください。  
※ 運転中にコンテナカバーを上から強く押さえると、クラッチの摩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時はすぐにスイッチをストップ(▽)にし、食材を減らしてください。  
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ください。
  - 連続運転は3分以内(無負荷状態)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ストップ(▽)にし、モーターが完全に停止してから加えてください。

温度過昇防止機能について(バイメタル式)

- 連続運転などでモーター温度が過度に上昇しますと、モーターが焼きつく前に電源をカットする安全機能が働きます。
- バイメタル式は自然冷却させますと自動的に復帰しますので、当該症状の場合は一定時間使用を停止して下さい。

5. ミキシングが完了しましたら、スイッチをストップ(▽)にします。
  - モーターが完全に停止してからコンテナを持ち上げて下さい。  
故障の原因となります。

## － 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。

- 食材は一度火からおろし、あら熱を取って95℃以下まで冷ましてからご使用下さい。
- 蒸気を逃すため、フィルキャップをはずしてご使用下さい。
- 攪拌速度は必ず低速(1～3)からスタートしてください。
- 容器最大容量の半分を超える量はいれしないで下さい。
- 運転中は念のため噴出に十分ご注意ください。
- ミキシング中は、絶対にコンテナを上から覗きこまないで下さい。

## － 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下さい。  
※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。
- 食器洗浄機や食器消毒殺菌保管庫をご使用になられる場合、部品の劣化が通常より早くなる場合があります。予めご了承ください。
- 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 低起泡性洗剤または中性洗剤を1～2滴入れて下さい。  
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起動させます。
  - 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、よく乾かして下さい。よく乾かした後にアルコールスプレーで消毒して下さい。
  - 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。
- ※ 漂白剤、次亜塩素酸で殺菌をされる際は規定の希釈濃度をお守りください。  
濃度が高い漂白は、樹脂部分が早期に劣化しカッターの軸ブレ、液漏れなどが発生します。  
次亜塩素酸により樹脂部分が剥離する場合がございます。長時間の浸漬は避けるようにして下さい。



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。  
異常を発見しましたら使用を中止して部品交換、または販売店にご相談ください。  
異常を放置したままのご使用は故障・事故・火災の原因となります。

確認時期	確認内容(必ず電源プラグをコンセントから抜いてから行います)
毎日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カッターに異常がないこと(緩み、損傷、軸グラつき)</li> <li>・容器と本体が接続するクラッチの摩耗が著しくないこと</li> <li>・容器底のクラッチを手で回転させて水漏れしていないこと</li> </ul>
毎週	<ul style="list-style-type: none"> <li>・容器下部のベース部分に異常がないこと(ヒビ割れ、緩み)</li> <li>・本体上部が濡れてしまうような使用をしていないことの確認</li> <li>・電源コード・プラグに異常がないこと(キズ、焦げ跡、ホコリ付着)</li> </ul>
毎年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生・安全のためにも、容器一式、クラッチの交換を推奨します。</li> </ul>

## － 重要事項 － 必ずお読み下さい

- 本品は防水性ではありません。水に濡れないように十分にご注意して下さい。
- 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、コンテナベース、フィルキャップ、コンテナカバー、ベアリングなど)
- 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続く場合は販売店へご相談下さい。
- ニンニク、ショウガ、リンゴ、香辛料、でんぷん質、粉類(小麦粉等)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ください。
- 食材以外のミキシングは故障の原因になる場合があります。十分にご注意ください。

● 攪拌物が黒ずむのはカッター軸、および軸受けの摩耗によるものです。必ず交換して下さい。

## － 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。
- スイッチをストップ(▽)にし、モーターが完全に停止してからコンセントを抜いてください。  
※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。

