

みる餅きり機

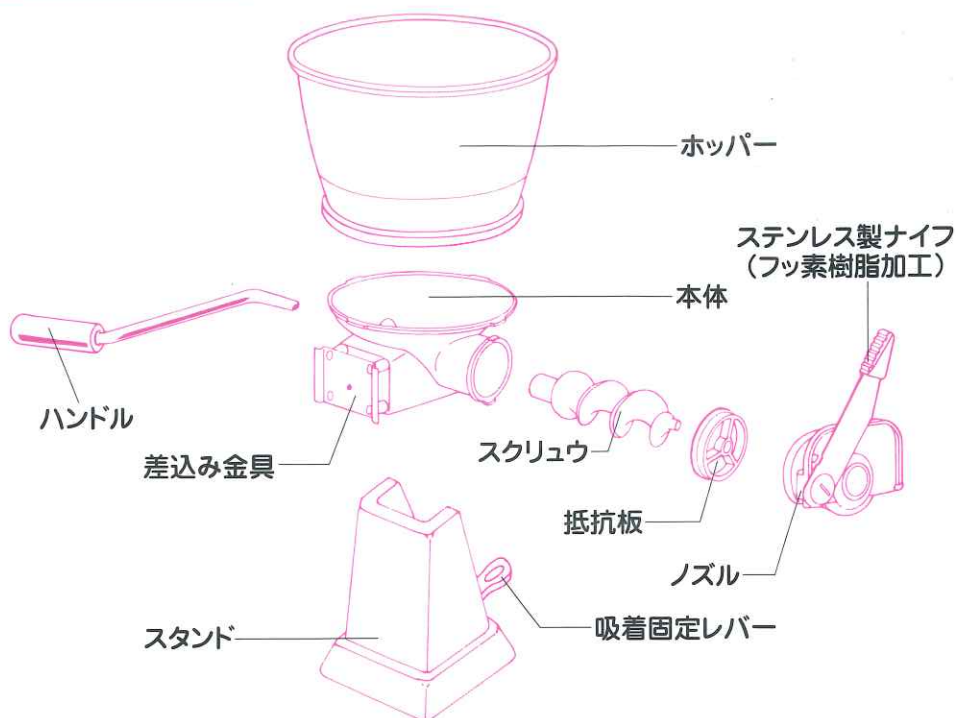
取扱説明書



みるちゃん

HC-233

各部の名称



必ず お守りください

つきたての餅は熱くなっていますのでホッパーに入れるときは注意してください。やけどのおそれがあります。



ハンドルを回してもちを出すときはスクリュウに手を巻き込まれないよう注意してください。けがのおそれがあります。



ナイフで餅を切るときは餅の出口に指を入れたりお子さまがいたずらをしないよう注意してください。けがのおそれがあります。



ご使用になる前のご注意

新しくご使用になるときや、長期間ご使用にならなかった後、再びご使用になる場合には本体、ホッパー、スクリュウ、ノズル、抵抗板などを清潔にお手入れしてからご使用ください。詳しくは「お手入れの方法」の項をごらんください。

1. 本体にスクリウを入れ、抵抗板をセットします。

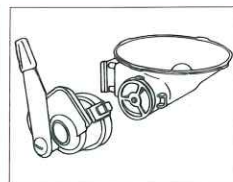


- スクリウを図のように本体に差し込みます。



- スクリウの端に抵抗板を取り付けます。

2. ノズルをセットします。



- 本体ラベルの●印に、ノズルのスライド部を合わせます。

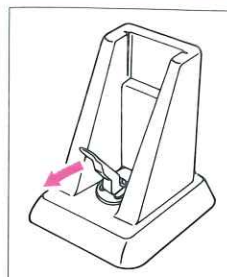


- 右に45度回します。



- ノズル固定用のスライドツマミでロックします。本体の組立は完了です。

3. スタンドをセットし、餅きり機をスタンドに取り付けます。

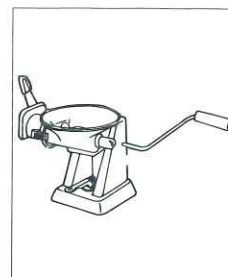


- 表面がなめらかな、しっかりしたテーブルに吸着固定レバーを強くいっばいに押し下げ、スタンドをセットします。
※吸盤を水にぬらすと吸着力がアップします。

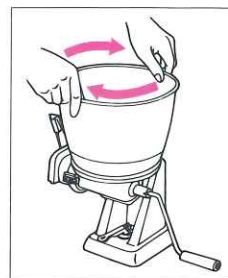


- スタンドが固定できたら、本体セットをスタンドに差し込みます。

4. ハンドルを取りつけ、ホッパーを本体にセットします。



- ハンドルを奥まで差し込みます。



- ホッパーを本体にセットします。

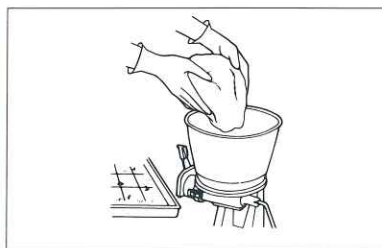
5. つきあがった餅を、のし板などに取出します。



上手な餅きり機の使い方

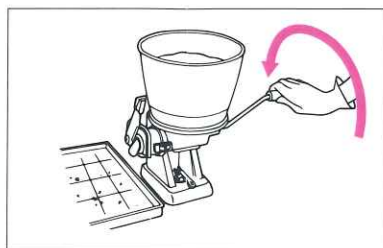
- つきあがった餅に、取り粉（もちり粉・片栗粉）を十分にまぶします。

6. 餅をホッパーに入れます。



- 素早くホッパーに入れます。
- 餅きりの途中でホッパーに付いた餅は、取り粉を付けながら中央に寄せると、ホッパーなどへの付着が少なくなります。

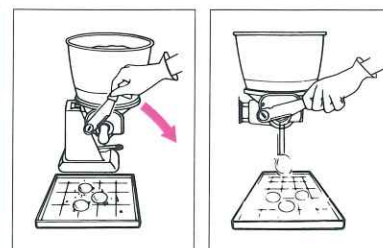
7. ハンドルを回します。



- ハンドルを回すとノズルの先端からお餅が出ます。
- 雑煮用は3～4回が目安の大きさです。



8. ナイフで餅を切ります。

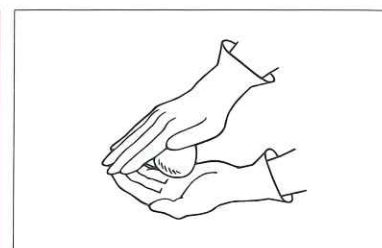


- ハンドルを止めて、ナイフを下に押すと餅が切れて落下します。

(ご注意)

- ハンドルを回しながら餅を切ると故障の原因になります。

9. 切った餅の形を整えます。



- 切り落とした餅は、素早く手で軽く丸めて形を整えます。

分解方法

- 組立ての逆手順(4→1の順)で分解します。
- 器具に餅が付着した場合は、乾燥させると容易にはがれます。

お餅は熱いので手袋をし、その上に食品用ポリエチレン製手袋をはめると餅が手に付きません

続けてご使用になる場合には…

続けてご使用になる場合に、次の餅がつきあがるまで餅きり機をそのままの状態にしておくと、スクリュウやノズルに付いた餅が固まって、餅切りがうまくできなくなることがあります。次の餅がつきあがるまでは、スクリュウとノズルを取りはずして、お湯または水に浸して餅を取り除いてください。餅がつきあがるころに、もう一度組立てて、ご使用ください。

お手入れの方法

ご使用後は、各部品を取りはずし（取りはずし方は、組立て方法の逆から順におこなってください）、十分にお手入れをしてください。

お手入れが不十分ですと、こびりついた餅が硬くなったりして、次のご使用時にうまく餅切りができません。

お手入れには、食器用液体洗剤とスポンジをご使用ください。シンナー・ベンジン・みがき粉・たわしなどは絶対に使用しないでください。くっついた餅は、しばらくすると硬くなりますが、簡単にはがれ落ちますので、ナイフなどで削ったりしないでください。傷がつくおそれがあります。

本体

本体はホッパーを取りつける部分と、スクリュウを通す筒の部分とからなっています。
特に筒の内側は外側から見えにくいので、洗い忘れのないように、ていねいに洗ってください。

ホッパー

内部は餅がすべりやすいように、なめらかになっています。傷をつけないように注意して、お手入れをしてください。

スクリュウ

ご使用後は、餅がからみついています。餅を取り除いた後、水やお湯で洗い落としてください。

ナイフ・ノズル

ノズルの内側にこびりついた餅を取りのぞいてください。ナイフ・ノズルは、水やお湯でよく洗ってください。

抵抗板

ご使用後は、餅を取りのぞいて水やお湯でよく洗ってください。

スタンド

しめらせたフキンでよくふいてください。その後、吸着固定レバーを引き上げて、吸着盤がきかないようにしておいてください。

仕 様

品 番	最大容量	重 さ	ホッパーサイズ (高さ×幅)	外形寸法(スタンド付) (ハンドルを除く) (高さ×幅×奥行)
HC-233	4.2kg(5.4ℓ)	約1.3kg	16.7×23.6cm	36.0cm×24.5cm×25.0cm

品質表示

名 称	材 質	耐熱温度(℃)
ホ ッ パ ー	ポリプロピレン	110
本 体	耐熱ポリプロピレン	120
ス ク リ ュ ウ	耐熱ポリプロピレン	120
ノ ズ ル	耐熱ポリプロピレン	120
抵 抗 板	耐熱ポリプロピレン	120
ス タ ン ド	ポリプロピレン	110



みのる産業株式会社

本 社 工 場 〒709-0892 岡山県赤磐市下市447 TEL(086)955-1123(代) FAX(086)955-5520
東 京 支 店 〒337-0042 埼玉県さいたま市見沼区南中野210 TEL(048)683-9451(代) FAX(048)683-9452
長野営業所 〒389-1104 長野県長野市豊野町浅野582-4 TEL(026)257-6530(代) FAX(026)257-6531
九 州 支 店 〒818-0066 福岡県筑紫野市大字永岡1020-1 TEL(092)921-6006(代) FAX(092)921-6008
ホームページ <http://www.minoru-sangyo.co.jp>