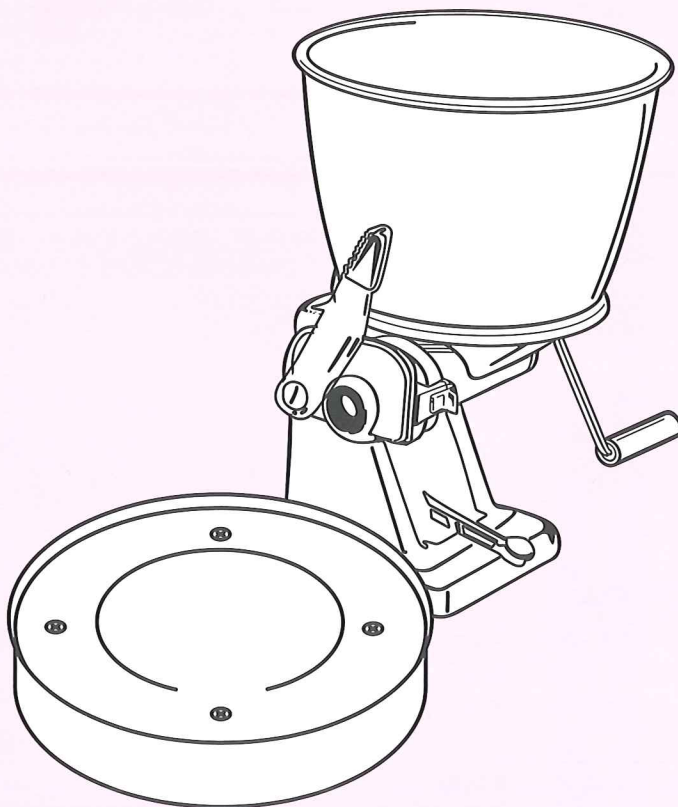


MINORU

みのる フッ素回転台つき 餅きり機

ま〜るまるちゃん

取扱説明書



**(家庭用)
5.4L (3升)**

HCF-233

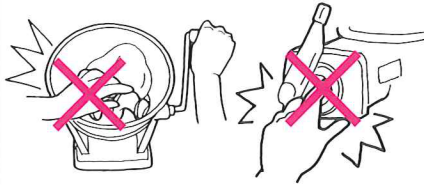
必ずお守りください

ご使用になる際は、各部品を水洗いして清潔にしてからご使用ください。

つきたての餅は熱いので注意してください。
やけどの恐れがあります。



餅きり作業中はスクリュウ・餅の出口に注意してください。
けがの恐れがあります。



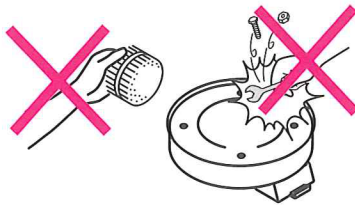
ハンドルを高速で回さないでください。
故障の恐れがあります。



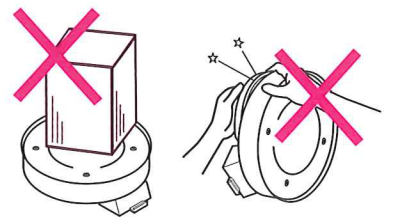
フッ素回転台を水洗いしないでください。内部にたまった水が出ない恐れがあります。



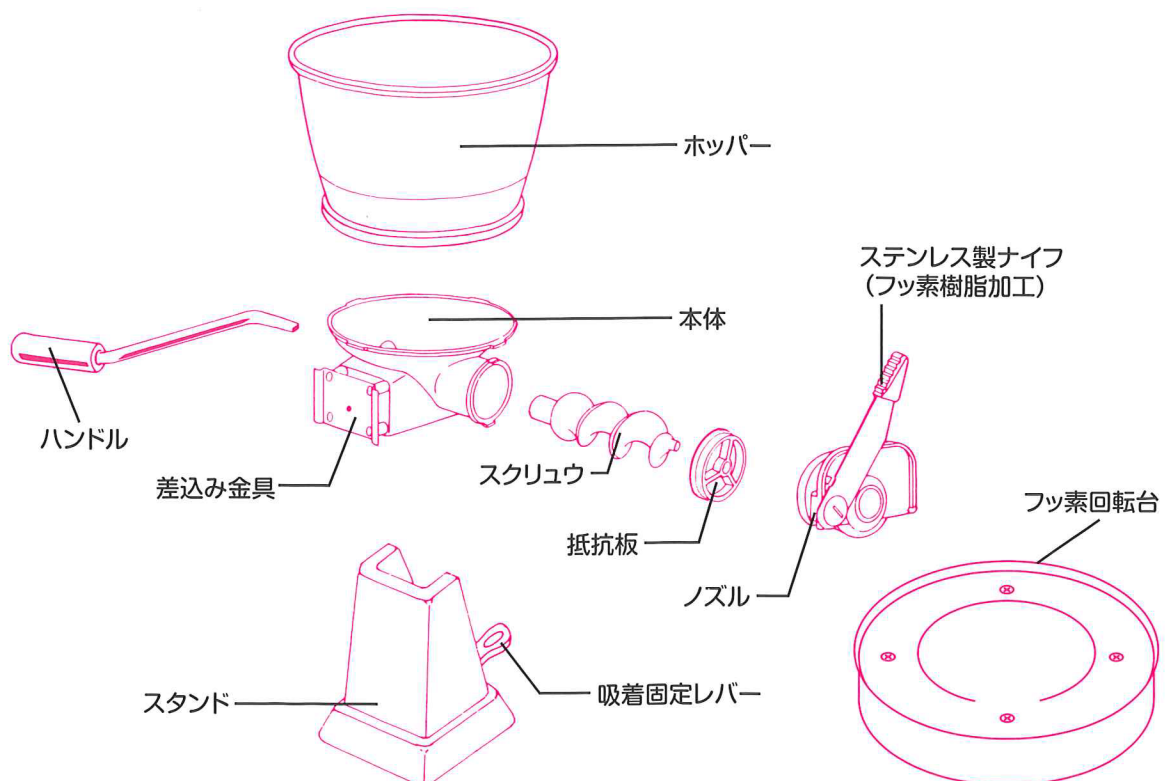
コーティング面に固い物を当てたり、タワシで磨いたりしないでください。傷が付くと、餅がはがれにくくなります。



フッ素回転台に重い物をのせたり分解したりしないでください。
故障の恐れがあります。

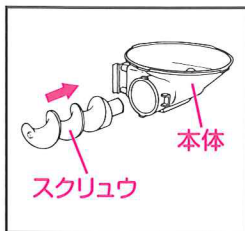


各部の名称



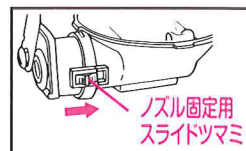
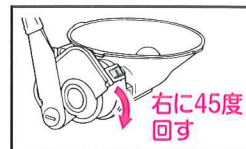
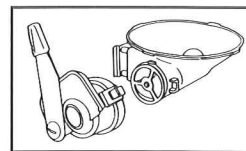
組立ての手順と方法

- 1** 本体にスクリウを入れ、抵抗板をセットします。



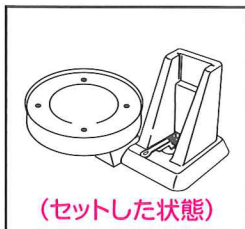
- スクリューを図のように本体に差し込みます。
- スクリューの端に抵抗板を取りつけます。

- 2** ノズルをセットします。



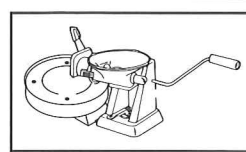
- 本体ラベルの●印に、ノズルのスライド部を合わせます。
- 右に45度回します。
- ノズル固定用のスライドツマミでロックすると組立は完了です。

- 3** フッ素回転台をスタンドで固定します。



- 餅きり機のスタンドに、フッ素回転台のフックを引っ掛けます。
 - 餅きり機スタンドの吸引固着レバーを押し下げます。
- ※ 吸盤に水を付けると良くくっつきます。

- 4** 本体、ハンドル、ホッパーをセットします。



- 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。
- 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。

餅きりの手順とフッ素回転台の使用方法

- 5** つきあがった餅を、のし板などに取出します。



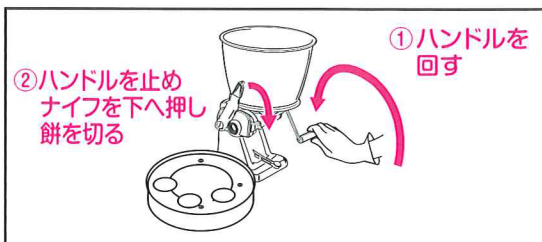
- つきあがった餅に、取り粉（もちとり粉・片栗粉）を十分にまぶします。

- 6** 餅をホッパーに入れめます。



- 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、ナイフで餅を切ります。

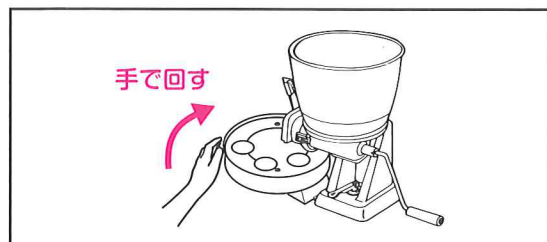


- ハンドルを矢印方向に回すとノズルの先端からお餅が出ます。
- お好みの量が出てきたところでハンドルを止めて、ナイフを下に押し餅が切れて落下します。
- 雑煮用は3～4回が適度の大きさになります。

（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。

- 8** フッ素回転台を使います。



- 切った餅がフッ素回転台の上に落ちたら手で回し、次の餅を切ります。
- フッ素回転台は、フッ素コーティングになっており、簡単に餅が取れます。

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。

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。

続けてご使用になる場合は…

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、餅きりができなくなる恐れがあります。
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おいてください。餅がつきあがる頃に、もう一度組み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きりができません。
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・タワシなどは絶対に使用しないでください。
くっついた餅は、約一日放置しておくくと簡単にはがれます。硬い物で無理やりはがすと、傷が付く恐れがあります。

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
フ ッ 素 回 転 台	ポリプロピレン	110

フッ素コーティングは食品機器（炊飯器、ポット、ホットプレートなど）の多くの商品に長年使用されております。食品衛生上の心配は全くありません。



ホームページ <http://www.agri-style.com>

本社・工場 〒709-0892 岡山県赤磐市下市447
東京支店 〒337-0042 埼玉県さいたま市見沼区南中野210
長野営業所 〒389-1104 長野県長野市豊野町浅野582-4
九州支店 〒818-0066 福岡県筑紫野市大字永岡1020-1
宮崎営業所 〒880-0036 宮崎県宮崎市花ヶ島町小無田649-10
鹿児島営業所 〒890-0069 鹿児島県鹿児島市南郡元町4-8

⚠ 安全に関するご注意

商品をお使いいただくため、
ご使用前に必ず「取扱説明書」をお読みください。

TEL (086) 955-1123 (代) FAX (086) 955-5520
TEL (048) 683-9451 (代) FAX (048) 683-9452
TEL (026) 257-6530 (代) FAX (026) 257-6531
TEL (092) 921-6006 (代) FAX (092) 921-6008
TEL (0985) 36-3870 (代) FAX (0985) 36-3871
TEL (099) 257-2017 (代) FAX (099) 257-2027