

ご使用前の準備

取扱いは慎重に行い、軍手やゴム手袋等、保護具を必ず着用してください。

1 油を落とす

本体の一部に仕上げ・組立の時、サビを防ぐために油を塗ってありますので、分解し、洗剤で十分油を落とした後、再度組み立ててご使用ください。

2 設置する

モーターボックスは平らな所に設置してください。

3 セットする

モーター部に本体を差し込みセットします。(本体止めねじAを緩めて、本体後部の凸部をモーターの凹部にあわせ止めねじAを締めてください。



正しい使い方

1 コンセントを差し込む

電源プラグをコンセント(交流100V)に差し込みます。

2 スイッチを「ON」にする

3 材料をトレーに入れる

材料を上部のトレーに入れます。ほとんどの材料は、自動的にひくことができますが、押し込む場合は付属の押し棒をお使いください。さらに細かくしたい時は一度ひいたものを再度投入してください(2度びき)。

POINT このJP型 電動式ミンサーNo.8は、肉や魚ばかりでなく、みそ豆やゆでたジャガイモ等、いろいろな食物をひくことができます。
かたい豆や穀物はひくことができません。

お手入れのしかた

お手入れは必ずスイッチを「OFF」にし、コンセントから電源プラグを抜いておこなってください。

取扱いは慎重に行い、軍手やゴム手袋等、保護具を必ず着用してください。

1 洗剤等で洗う

ご使用後はモーター部から本体部をはずして洗剤等でよく洗い、汚れや脂気を落とした後、乾いた布でよく拭いて水気を取り、十分に乾燥させてから、サビを防ぐためにナイフとプレートに食用油を薄く引いて保管してください。

2 水をかけない

モーター部分には絶対に水をかけて洗わないようにご注意ください。



プレート目(穴)と用途

JP型 電動式ミンサーNo.8には、4.5mmをつけています。
ご用途に応じ各サイズを用意しておりますので、下表をご参考の上ご利用ください。(別売)

目(穴)のサイズ	1.6ミリ	1.9ミリ	2.4ミリ	3.2ミリ	4.5ミリ	6.4ミリ	8ミリ	9.6ミリ
食肉ミンチ								
魚肉ミンチ								
魚肉スリミ								
養魚飼料								
コロッケ・じゃがいも								
みそ豆								
いか・たこ								
製あん用								