

ボニーミンサー（手廻し式）

No.12, No.22, No.32

No.5 (β型), No.10 (β型), 豆ひき

取扱説明書

- 本説明書は当製品を安全に使用するための案内書です。
- 当製品を正しくお使いいただくために、使用前には必ず本説明書をよくお読みになり、充分理解した上でご使用くださいますようお願いいたします。
- お読みになった後はいつも手元においてご使用ください。

もくじ

安全上の注意事項……………1	ご使用前の準備……………3	ご使用後のお手入れ……………5
各部のなまえ（解体図）…2	ご使用方法……………3	プレート目（穴）と用途……………5
解体前のご注意……………2	ご使用中の注意……………4	保証書……………6

安全上の注意事項

本説明書および製品の表示ラベルをより良く理解していただくために、警告表示の分類を以下のように使い分けております。これらの内容を理解し、指示を守ってください。これらの表示ラベルは、常にはっきりと見えるようにしておかなければなりません。また、ラベルがはがれたり汚損した場合は、新しいラベルと交換してください。

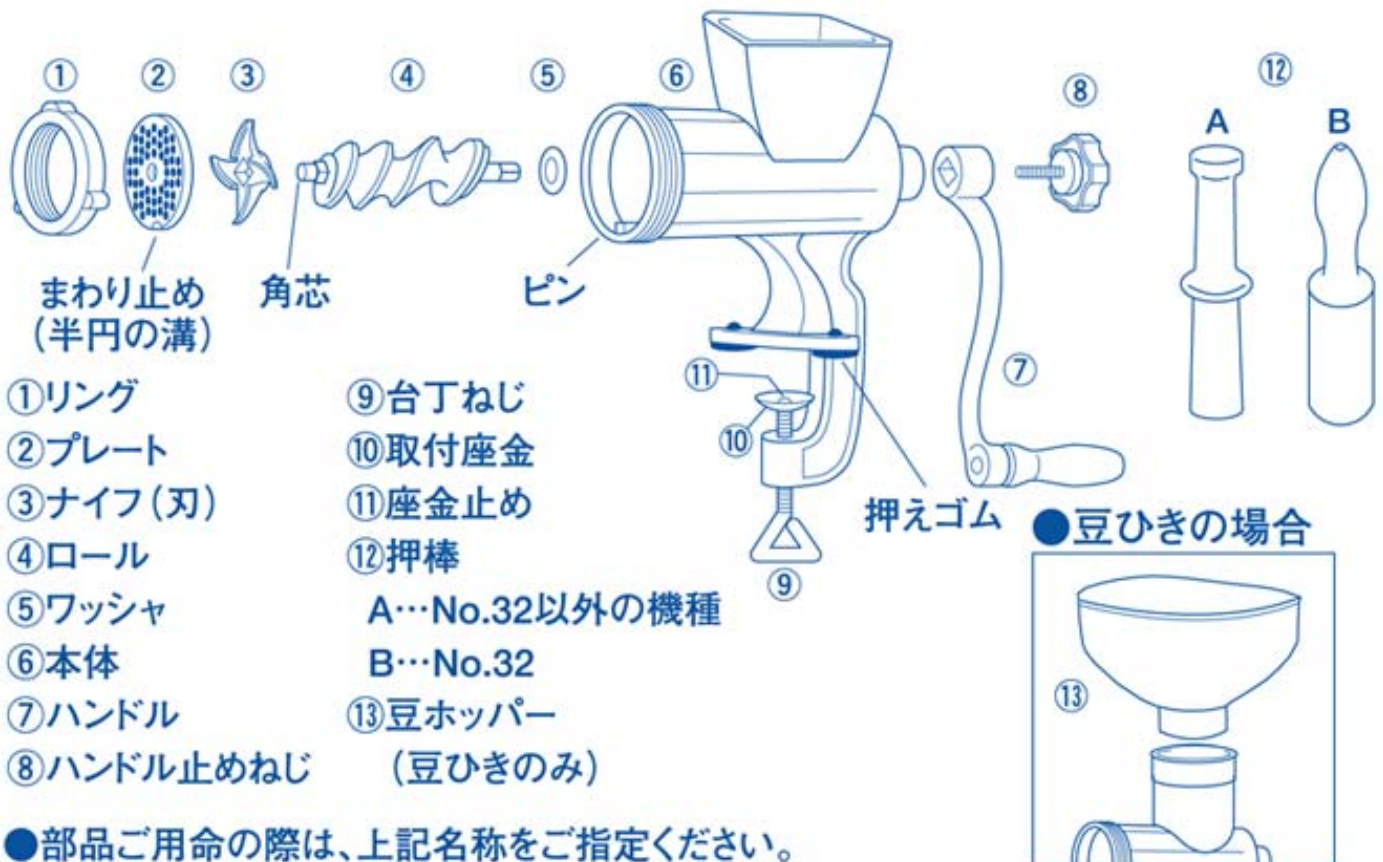
 <p>△警告</p>
指切断の恐れあり 運転中は回転刃部に 手を出すな

 <p>△注意</p>
手に傷害の恐れあり 運転中は開口部に 手を出すな


作業を行う時は 必ず手袋（保護具）を 着用すること

各部のなまえ（解体図）

- ねじ止式…No.5(β型),No.10(β型),豆ひき ※下記参考図はNo.10(β型)
- 据置式…No.12,No.22,No.32



●部品ご用命の際は、上記名称をご指定ください。

解体前のご注意

- 手廻し式のミンサーは全機種右回転仕様となっています。空の時、逆回転をしないでください。ナイフ・プレートの破損につながります。
- もし①のリングが固く締まっているようでしたら、木槌(木ハンマー)か樹脂ハンマー等で三つの凸部分を軽く吐出口から見て左方向へ叩いてください。
- 材料投入口の側面に機種サイズ(β5や12など)を表示しています。部品等をご用命の際は必ずサイズをご指定願います。
- ナイフ刃面は切れ味を良くするため研磨しています。刃面を傷付けないよう、充分ご注意ください。刃面を素手で触れると怪我をしますのでやめてください。刃の入れ方は解体図の通りです。
- ⑨⑩⑪は解体しないでください。
- 取り扱いは慎重に行い、軍手やゴム手袋等、保護具を必ず着用してください。



ご使用前の準備

- 本機は組立の際、酸化を防ぐため油を塗ってあります。解体図に従って分解し、中性洗剤等で充分油を落としてください(分解・組立時は必ず手袋を着用すること)。



ご使用方法

1 ナイフを入れる

本体⑥にロール④を差し込み、ロール④の先端の角芯にナイフ③を入れる。ナイフ③は必ず刃のついた面(Bonnyのロゴが刻印されている側)が見えるように入れてください。内側向けに入れると挽けません。また、ナイフを破損する恐れがあります。

2 プレートを入れ、リングを締める

次にプレート②をナイフ③に密着するように入れ、リング①を本体⑥のねじ部に合わせて締め込みます。プレート②の外周のまわり止め(半円の溝)を、本体⑥のねじの内側のピンに合わせて入れるとナイフ③とプレート②は密着します。リング①を強く締め付けると回転が重くなり、ゆるいと挽けませんのでリング①の締め具合を調整してください。

3 ハンドルをつける

組み上がった本機を台上に取り付けてからハンドル⑦をロール④の後部に差し込んでハンドル止めねじ⑧で留めてください。なお、据置式はしっかりした台上にそのまま設置し、ねじ止め式は板厚20~50mm程度の台上に台丁ねじ⑨でしっかりと固定します(※ハンドル止めねじ⑧を付けずに回転することは危ないのでやめてください)。

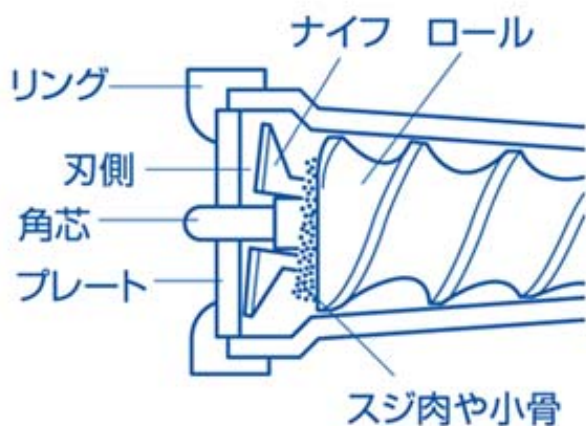
ご使用方法(つづき)

4 試験挽きをする

組立後、初めてご使用になる前に大根、その他の野菜の切った物で試験挽きをしてください[ハンドルは図のように右回り(時計回り)に回します]。残りの油分や汚れが取り除かれます。なお、ご使用中にナイフ③に肉の筋や魚の小骨などが絡み付くことがあります。その時は一度プレート②とナイフ③を取り外し、ナイフに絡んでいる筋や小骨を取り除いてご使用ください(プレート②、ナイフ③を掃除する時には必ず保護具を着用してください)。材料を入れた後は必ず専用の押棒を用い、スプーンやしゃもじ等は使わないでください。また、手や指で押し込むことは大変危険ですので、おやめください。



ご使用中の注意



●ご使用中に処理量が急に少なくなったら廻すのを止めてリングを外しプレートとナイフを取り出してください。魚類等、骨のある物を挽くとナイフとロールの間に皮や小骨が入り込み、ナイフが傾いた状態でプレートと接し、切れなくなるのが最大の原因です。ロール端面(角芯)にまとわり付いた物を除去することにより解消されます(必ず保護具を着用すること)。

ご使用後のお手入れ

ご使用後は再び分解し、水洗いをします。水分をよく拭き取りよく乾燥させてから、サビを防ぐために食用油を軽くひいてください。分解する時、リング①を取ってからロール④を後ろから前に軽く押し出すとプレート②とナイフ③が本体⑥から出てきます（分解・洗浄する時は、必ず手袋等の保護具を着用すること）。特にプレートの穴目に残っている食材等は充分に取り除いてください。取れにくい場合は、煮沸すると取れやすくなります。プレート②・ナイフ③は精密に仕上げてありますが、切れ味が悪くなった時は再研磨するか、交換するか、お買い上げ店にご相談ください。



プレート目(穴)と用途

- ご用途に応じ各サイズを用意しておりますので、下記表をご参考の上ご利用ください(別売)。
- ミンサーには最も用途の広い3.2mm(1分目)のプレートを付けています。

目(穴)のサイズ	1.6ミリ	1.9ミリ	2.4ミリ	3.2ミリ (1分)	4.8ミリ (1.5分)	6.4ミリ (2分)	8ミリ (2.5分)	9.6ミリ (3分)
食肉ミンチ				◎	○			
魚肉ミンチ			○	◎	○			
魚スリミ	◎	○	○					
養魚飼料					○	○	◎	○
コロッケ・じゃがいも				○	○	◎	○	
みそ豆				◎	○	○		
製あん用	◎	○	○					