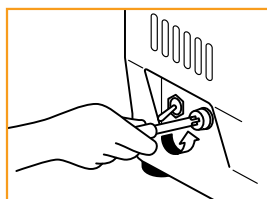


修理サービスを依頼する前に

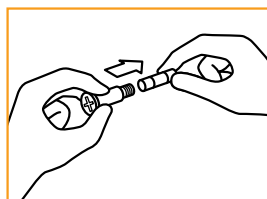
現象	原因	対策
スイッチを入れてもモーターが回らない	コンセントがきちんと差し込まれていない	コンセントをきちんと根本まで差し込む
	ヒューズが切れている	ヒューズを交換する(下記参照)
	コードが断線している スイッチが故障している	販売店または(株)ポニーにご相談ください
スイッチを入れてもモーターがうなって回らない	本体内に異物が入っている	スイッチを切ってリングをはずし、プレート・ナイフ・ロールのまわりの異物を取り除く
	硬いもの、凍ったもの、または一度に大量のものを入れすぎている	硬いもの、凍ったもの、一度に大量のものは入れない
ロールは回っているが挽肉がきれいで出てこない	リングを極端に締めすぎている	リングをゆるめる
	ワッシャが破損、劣化している	ワッシャ(パッキンセット)を交換する(下記参照)
	ナイフが逆に入っている	ナイフを正常にセットする
ロールは回っているが肉を引き込まない	ナイフおよびプレートの切れが悪い	ナイフ・プレートを研磨する。または新しいものと交換する
	スジ肉や小骨がナイフにからみついている	ナイフにからみついているものをきれいに取り除く
ロールは回っているが肉を引き込まない	プレートとナイフがきちんと密着していない	リングがゆるんでいるので締めつける
	角芯の角がなくなっている	角芯を交換する
	リングが締まっていない	リングのネジにカス等が溜まって、目詰まりしているのでネジのミゾを掃除し、リングを締め付ける

※その他異常と思われたら、販売店または(株)ポニーにご相談ください。

■ヒューズ交換のしかた

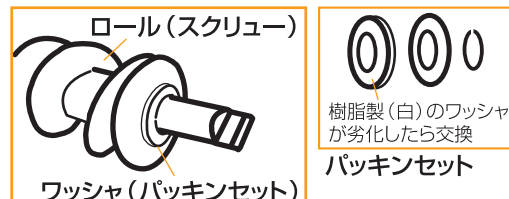


プラスのドライバーでヒューズケース(FUSE)を引き出す。



ヒューズケースからヒューズを外し、新しいヒューズを差し込む。元通りにヒューズケースを本体にねじ込んで完了です。

■ワッシャの劣化



ワッシャがロールにめり込んでいたり摩耗により劣化している場合は、交換する必要があります。(株)ポニーまでお問い合わせください。

みそのつくりかた

ご家庭で手作りのみそを

市販のみそは防腐剤の使用こそ減ってきていますが、発酵による風袋の膨張を防ぐために、加熱処理やアルコールの添加によって酸素による大豆の分解力を止めることが行われています。ところが、みその本当の値打ちは大豆の良質なたんぱく質に加えて、こうじの働きで大豆が発酵する過程で増殖する酵素や微生物が、体内で新しい栄養成分を生産したり有害菌の増殖を押さえて免疫機能を高めることにあります。この生菌効果は微生物が生きたまま入っている「生きているみそ」を食べないことには得られません。一度手作りのみそをためしてみてください。

■作り方

- 大豆は前日からよく洗って水につけておく。約3倍ぐらいにふくれるので、大きめの器にたっぷり水を入れておきます。
大豆のつけ時間 夏…8時間位 冬…16時間位
- たっぷりの水とよくつかった大豆を、大きめの鍋に入れて最初は強火で沸騰させ、小さな泡が出てくるようになったら、煮汁を捨てる。(アクを抜くために)次に、水を大豆より少し多めに入れて、とろ火でよく煮る。(約5~6時間)
- 煮上がりは親指と人さし指でゆっくりはさんでつぶれる程度まで煮る。
- 煮汁(アメ)は約1リットル位とっておく。
- 柔らかく煮た大豆を『NEWキッチンミンサー』でつぶす。
- こうじをほぐし塩を入れよくまぜて塩こうじを作る。
- ⑤~⑥をよく混ぜ合わせ大豆の煮汁(アメ)を加え、練るような調子でよくまぜあわせ、適度な固さにする。煮汁はみその発酵、熟成を円滑にするため加えるものです。
- 出来たてのみそを少量ずつとって容器にすきまなくつめ、よくおさえて表面を平らにし塩をふります。上部に空気が入らないよう和紙などで密着してふたをします。
※和紙のかわりに サランラップを使ってもよい。
- 半年~1年間保存しておくとおいしいみそが出来上がります。

材料	標準みそ	大豆	1.5 kg	甘みそ	大豆	1.5 kg
		米こうじ	2.5 kg		米こうじ	5.0 kg
		塩	1.0 kg		塩	1.0 kg
			●出来上がり約7 kg			●出来上がり約11 kg

- 保存場所は冷暗所なるべく、夏、冬の温度差の少ないところがよい。
- 出来上がったみそは月日が過ぎると色が濃くなります。

みそ別・材料の割合(1.4kg=1升)

みその種類	生大豆(kg)	こうじ(kg)	塩(kg)	塩分(%)	全量(kg)	熟成期間	備考
豆みそ(八丁みそ)	6		1.85	13	14	1年以上	大豆そのものをこうじにして塩と混ぜて仕込む
麦みそ	6	麦こうじ9	2.8	12	24	6~12カ月	麦こうじを用いるので独特の風味がある
仙台みそ	6	5.3	3.5	15	24	1年以上	赤みそ、辛口
信州みそ	6	6	2.8	12	23	6~12カ月	淡色系みそ、甘口
江戸みそ	6	9	2.8	12	24	6~12カ月	
白みそ(西京みそ)	4	12	1.2	5	24	1~4週間	温醸設備が必要