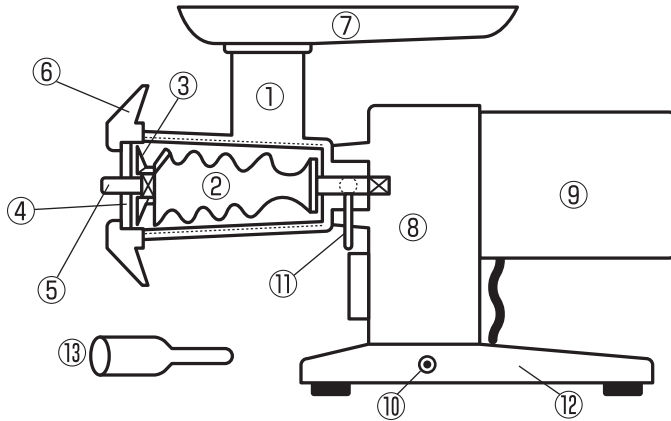


各部のなまえ



- ①本 体
- ②口 ー ル
- ③ナ イ フ
- ④プ レ ー ト
- ⑤角 芯
- ⑥リ ン グ
- ⑦受皿(トレイ)
- ⑧ギアボックス
- ⑨モ ー タ ー
- ⑩ス イ ッ チ
- ⑪L形ハンドル
- ⑫ベ ッ ド
- ⑬押 棒

※200V-750Wの三相モーター仕様ですので、ご使用には動力線が必要です。

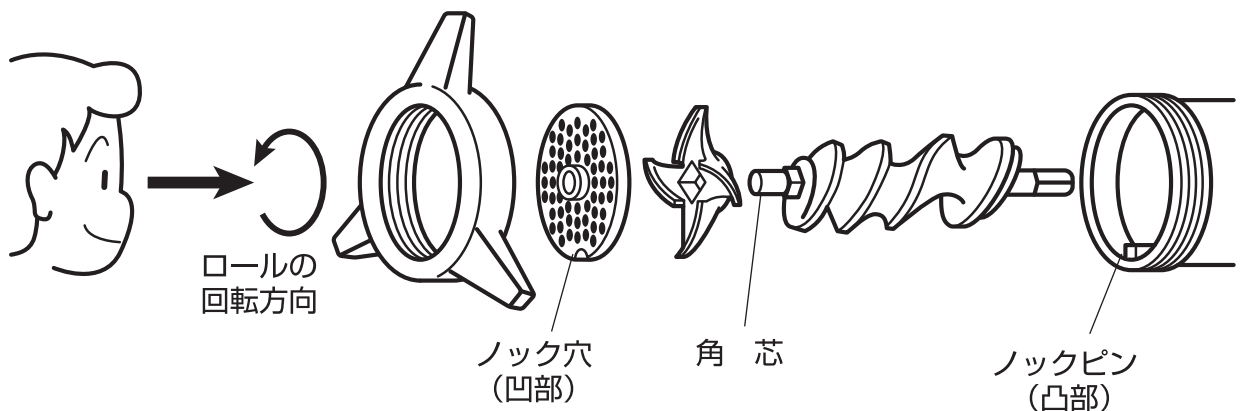
※仕様・外形等は改良のため、予告なく変更することがあります。

■仕様

	No.22
モ ー タ ー	三相200V 750W
最大処理能力	260kg/時間
大 き さ	580×230×410mm
重 量	35kg
投 入 口 の 径	50mm
出 口(プレート)の径	81mm

解体図

●プレートとナイフの組み合わせ方



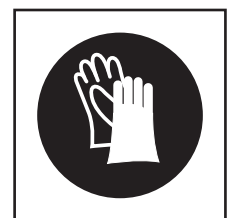
解体前のご注意

- 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。また、スイッチは必ず「OFF」にして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。
- ボニーミンサーは全機種モーター側から見て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・プレートの破損や早期摩耗につながります。
- もし⑥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3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。
- ナイフ刃面は切れ味を良くするために研磨しています。刃面を素手で触れるとけがをしますのでやめてください。また、刃面を傷付けないよう充分ご注意ください。刃の入れ方は解体図の通りです。
- ギアボックスの側面に貼付してあるラベルに機種サイズが表示されています。部品等をご用命の際は必ず機種名をご指定願います。
- ⑧ギアボックスと⑨モーターは絶対に解体しないでください。



使用前の準備

- 本機は組み立ての際、酸化を防ぐため一部油を塗ってあります。解体図にしたがって①～④、および⑥⑦を分解し、中性洗剤等で十分に油を洗い流してください。



1 機械を設置する

機械は平らなところに設置してください(とくに火気の近くや湿気の多いところは避けてください)。

2 油を落とす

本体部(①②③④⑤⑥)各部には錆止めのための油を塗ってあります。取りはずして洗剤等で油を洗い流してください。プレートの穴の中もブラシ等でよく洗ってください。

3 空転させる

洗い終わった本体は次の点にご留意の上、元通り順番に①②③④⑥をセットしてください。

(イ) ナイフの刃のついた面が外側になっているか。

(ロ) プレートの研磨された面を内側にして、ナイフの刃先と密着しているか。

この際、プレートの凹部が本体の凸部にはまり込むようセットしてください。

(ハ) 最後にリングを本体に締め込み、ナイフ・プレートを固定してください。

この時、先にセットしたプレートが凸部よりはずれないようにご注意ください。また、リングは必要以上に固く締め込まないでください。

この後電源を入れ、一度空転させてください。

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もので試験挽きをしてください。残りの油分や汚れが取り除かれます。なおご使用中に③ナイフに肉の筋や魚の小骨などがからみ付くことがあります。その時は一度②プレートと③ナイフを取りはずし、ナイフからら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、ナイフを掃除する時には必ず保護具を着用してください)。作業に入る時は充分注意し、材料を押し込む時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。

