

保証書

品名	ミートスライサー
型式	MS25HA/MS30HA
お買上日	年 月 日
保証期間	1 年
お客様の住所	
お名前	
販売会社住所	

- 故障が発生した場合は本書記載内容により修理いたします。
 1. 保証期間内は無料修理いたします。ただし、次の場合は保証期間内でも有料になります。
 - ・誤った使用目的・使用方法・改造による故障。
 - ・落下・火災・地震など天災地変による故障。
 - ・消耗部品の交換。・保証書のないもの。
 2. 保証期間後は、修理できる製品についてご希望により有料修理いたします。
 3. 保証書は紛失されても再発行いたしません。
 4. 保証書は日本国内で使用される場合のみ有効です。(This warranty is valid only in japan.)
 5. 保証期間の内外に関わらず、機械の故障により発生した業務上の補償(操業補償)はいたしません。

CHUBU
株式会社 中部コーポレーション

〒511-0944 三重県桑名市大字芳ヶ崎字堂ヶ峰1533の1

※必ず各欄をご記入ください。

アフターサービスについて

- 保証書は記載内容をご確認の上大切に保管してください。紛失されても再発行は致しません。
- 保証書にお買い上げ日、販売会社など所定事項の記入がないと有効とはなりません。記入がないときはすぐにお買い上げの販売会社にお申し出ください。
- 万一、故障した場合には、保証期間中は保証書の記載内容に準じて無料修理を致します。
- 詳細は保証書をお読みください。
- 保証期間内の修理などアフターサービスについてご不明のときは、お買い上げの販売会社、または、最寄りの当社営業所までご連絡ください。

CHUBU
株式会社 中部コーポレーション

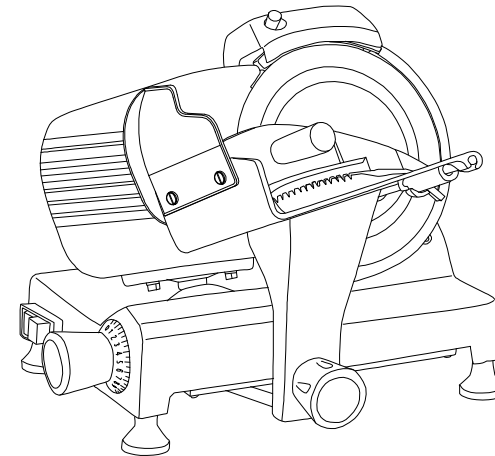
〒511-0944 三重県桑名市大字芳ヶ崎字堂ヶ峰1533の1
東京/TEL 03(5833)9968 大阪/TEL 06(6788)2251
中部/TEL 0594(32)1130 福岡/TEL 092(474)1312

CHUBU

ミートスライサー MS25HA/MS30HA 取扱説明書

目次

1. 安全上のご注意	1
2. ご使用の用途	2
3. 各部の名称	2
4. ご使用方法	3
5. お手入れの仕方	4、5
6. 製品の仕様	6
7. 消耗部品	6
8. サービスと修理	6
保証書	7



CHUBU
株式会社 中部コーポレーション

この度は、ミートスライサーをお買い求め頂きまして誠にありがとうございました。この製品を安全に正しくご使用頂くために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解して下さい。なお、正しくご使用されなかった場合は、保証対象外となります。

お読みになった後は必ずいつも手元においてご使用下さい。

1. 安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使い下さい。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守って下さい。
- 表示と意味は次のようになっています。

⚠ 警告!

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が、想定される内容を示します。

⚠ 注意!

※
誤った取り扱いをすると人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。
※物的損害とは、家屋、家財および家畜・ペットなどに関わる拡大損害を示します。

⚠ 警告!

運転中は絶対に刃物に触れないでください。怪我をする恐れがあります。
刃物の清掃や交換を行う際は、必ず手袋を着用し安全に気をつけて作業してください。
不安定な場所では使用しないでください。怪我の原因となります。
製品を移動する際は切削台を手で押えてください。切削台が動き、怪我の原因となります。
定格電圧内でご使用してください。規定外の電圧をかけた場合、事故・故障の原因となります。
定格時間以上の連続運転はお止めください。故障の原因となります。
濡れた手で、プラグやスイッチ、配線などを触らないでください。感電事故の原因となります。
本体を水に漬けたり、水をかけたりしないでください。故障の原因となります。
ご使用中に小さなお子様や動物を近づけないでください。
本製品に何らかの異常が見られた場合、お買い求め頂いたお店までご相談ください。
本製品を分解したり改造はしないでください。事故や故障の原因となります。

⚠ 注意!

本製品は食品の加工機械ですので、衛生面に注意してご使用ください。
スイッチが〇(切)になっていることを確認してから電源プラグを抜き差ししてください。
熱器具やガスコンロのそばには置かないでください。
延長コードを伸ばしすぎた場合、電圧降下が発生し本機が正常に作動しない場合があります。
食品以外にはご使用にならないでください。

6. 製品の仕様

型番	MS25HA	MS30HA	
電源	単相 100V 50/60Hz		
消費電力(無負荷)	101/106W	116/112W	
定格時間	30分 (30分以上の連続運転をしないこと)	連続	
スライス厚さ	1~12mm	1~14mm	
食材寸法	幅×高さ	170×130mm	190×180mm
	長さ	230mm	275mm
付属品	刃物安全カバー、六角レンチ、 取扱説明書		
質量	16.4kg	23kg	
本体寸法 (幅×奥行×高さ(最大))	400×479×358 (455) mm	495×577×444 (530) mm	


7. 消耗部品

下記の部品は消耗部品となります。(保証期間内の無料修理対象外です。)

刃物、砥石

8. サービスと修理

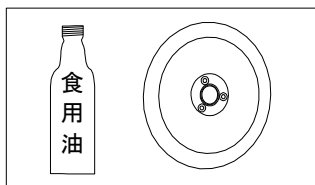
修理を必要とする場合、まずは販売店にご連絡下さい。

長年ご使用の厨房・調理機器の点検を!		
	こんな症状はありませんか?	ご使用中止
	<ul style="list-style-type: none">●スイッチを入れても運転しないことがある。●運転中に異常な音や振動がする。●いつもより製品が熱くなる。●こげ臭い“におい”がする。●電源コードを曲げると通電しないことがある。●触れるとビリビリ電気を感じる。●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、電源プラグを抜く、またはブレーカーを切り、販売会社に点検・修理をご相談ください。

5. お手入れの仕方

保管方法

金属のサビを抑えるため、刃物に少量の食用油（サラダオイル等）を塗布してください。

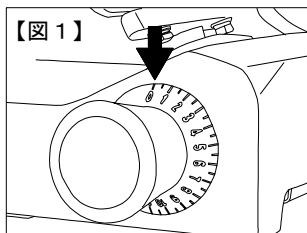


研磨方法

刃物の切れ味が悪くなった場合、以下の手順で刃物を研磨するか、新しい刃物と交換してください。

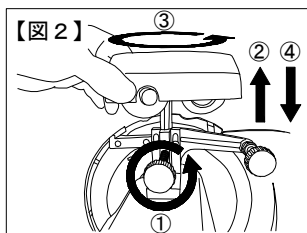
❶ 刃物に付着している油分や汚れをきれいに拭き取ってください。

❷ 厚み調節つまみが「0」の位置になっていることを確認してください。【図1】



❸ 研磨ボックスを刃物にセットします。【図2】

- ① 研磨ボックス取付ノブを左に回して緩めます。
- ② 研磨ボックスを持ち上げます。
- ③ 研磨ボックスを180度回転させます。
- ④ 研磨ボックスを下げます。

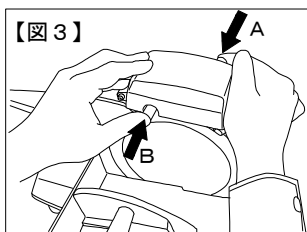


❹ 前後の砥石で刃物を挟むようにセットし、研磨ボックス取付ノブを右に回して研磨ボックスを固定します。

❺ 電源プラグをコンセントに差込み、電源スイッチを「入」にします。

❻ 以下の手順で研磨を開始します。【図3】

- ① 後ろ側のボタンAを約10秒程度、軽く押ししてください。
- ② 後ろ側のボタンAと、前側のボタンBを同時に約2～3秒程度、軽く押しください。

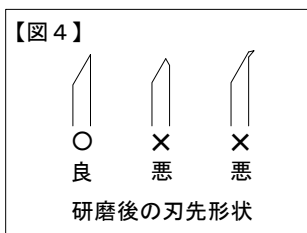


❼ 電源スイッチを〇（切）にし、電源プラグをコンセントから抜きます。

❸ 刃先の状態を確認します。【図4】

❹ 研磨後は刃物の汚れをきれいに拭き取ってください。

❺ 終了後、研磨ボックスを180度回転し、元の位置に戻して固定します。



2. ご使用の用途

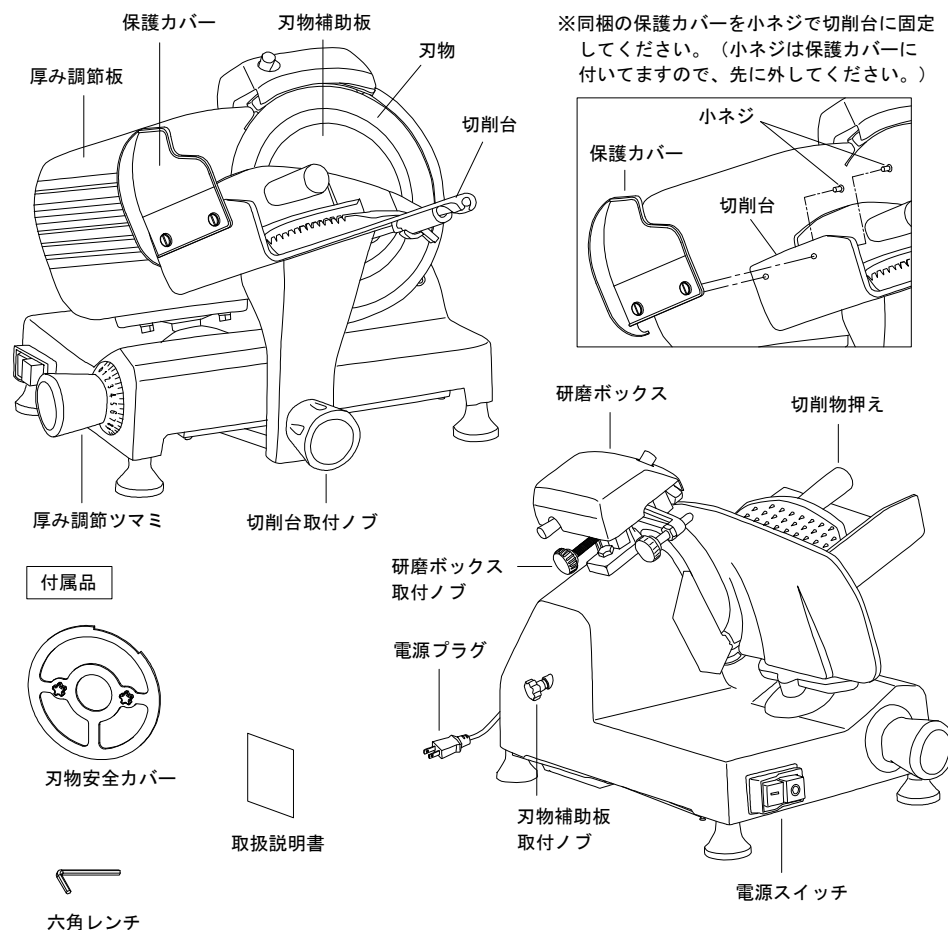
⚠ 注意！

冷凍肉、骨付き肉など、硬い食材のスライスはできません。
食品以外にはご使用できません。

以下の用途でご使用ください。

- 半解凍（-2℃まで）の肉のスライス
- ハム、ソーセージなどの食材のスライス

3. 各部の名称



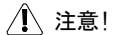
※同梱の保護カバーを小ネジで切削台に固定してください。（小ネジは保護カバーに付いてますので、先に外してください。）

4. ご使用方法



警告!

運転中は絶対に刃物に触れないでください。怪我をする恐れがあります。
食材をスライスする際は、必ず切削物押えを使って操作してください。手で食材を直接掴むと怪我をする恐れがあります。
全ての部品が正しくセットされていることを確認してください。



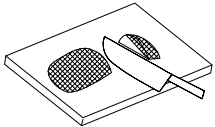
注意!

冷凍肉や骨付き肉、食品以外のはスライスできません。
作業前に1日1回は必ずテスト運転と点検を行ってください。
モーターの加熱を防ぐため、定格時間以上の連続運転はお止めください。(MS25HAのみ)

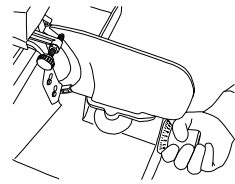
準備

① スライスする食材を用意します。

あらかじめ切削台の上ののる程度の大きさにカットしてください。

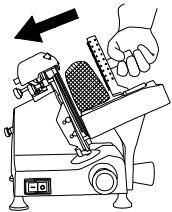


② 厚み調節つまみで、スライスする厚みを設定します。

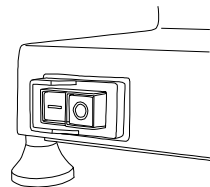


運転開始

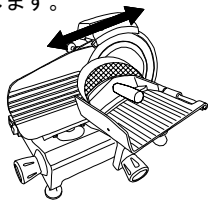
① 食材を切削台の上ののせ、ハンドルのスパイクでしっかりと固定します。



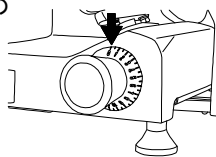
② 電源スイッチを「入」にすると、刃物が回転します。



③ 食材を切削物押えで厚み調節板に軽く押しつけながら、刃物に向けてスライドし、スライスします。



④ 作業が終わったらスイッチを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。安全のため、厚み調節つまみの目盛りを「0」の位置にセットしてから保管してください。

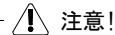


5. お手入れの仕方



警告!

点検やお手入れをする際は、厚み調節つまみの目盛りを「0」の位置にセットしてから行ってください。
また、必ずスイッチを「切」にして、コンセントから電源プラグを抜いてください。
刃物の清掃や交換を行う際は、ゴム手袋などを着用し、安全に気をつけて行ってください。



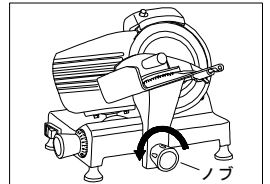
注意!

清掃やメンテナンスを行わないまま保管すると、刃物のサビや故障の原因となります。
肉がきれいにスライスできない場合は、刃物を研磨するか、新しい刃物と交換してください。

清掃の仕方

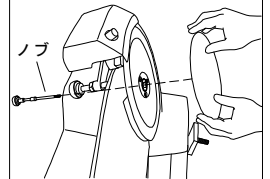
① 切削台の清掃

- ① 切削台取付ノブを左に回し、切削台を取り外し清掃します。
- ② 中性洗剤を使い、きれいに洗浄してください。
- ③ 本体裏側にある切削台が滑走する台に数滴の食品油を注油してください。



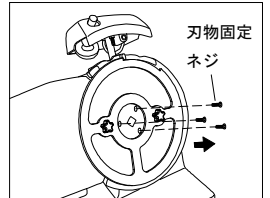
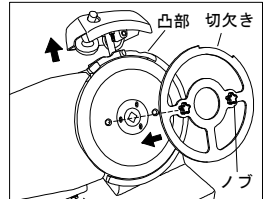
② 刃物補助板の清掃

- ① 本体後方にある刃物補助板取付ノブを左に回し、引き抜き、刃物補助板を取り外します。
- ② 中性洗剤を使い、きれいに洗浄してください。



③ 刃物の清掃

- ① 後方の研磨ボックス取付ノブを左に回して緩め、研磨ボックスを持ち上げます。そのままの状態、研磨ボックス取付ノブを締め、研磨ボックスを上部で固定します。
- ② 付属の刃物安全カバーを刃物にかぶせ、ノブ2箇所を締めて取り付けます。この時、カバーの切欠きと本体の凸部が合う位置で取り付けてください。
- ③ 刃物を固定しているネジ3箇所を付属の六角レンチで外し、刃物安全カバーのノブを持ちながら本体から取り外します。
- ④ 刃物安全カバーを外し、中性洗剤を使い、きれいに洗浄してください。



④ 本体の清掃

- ① 汚れを濡れた布で拭き取った後、乾いた布で水気を拭き取ります。
- ② 汚れがひどい場合は中性洗剤を使い、清掃してください。