

# アフターサービスについて

修理・お取り扱い・部品ご購入などについてのご相談は、当社サポートデスクまでお問い合わせください。

## ●保証期間について

保証期間は、お買い上げから1年間です。

- ・保証期間中の修理  
保証書の記載内容により、当社サポートデスクで対応致します。
- ・保証期間後の修理  
修理すれば使用できる製品は、お客様の要望により、有償にて修理致します。

## ●補修性能部品の保有期間

当社は、本製品の補修性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

- ・性能部品…その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 〈当社サポートデスク〉

- ・電話番号：0120-481-484（フリーダイヤル）

※受付時間：10:00～17:00 月～金曜日（土・日曜、祝日、弊社休業日を除く）

- ・ホームページ： <http://kneader.jp>

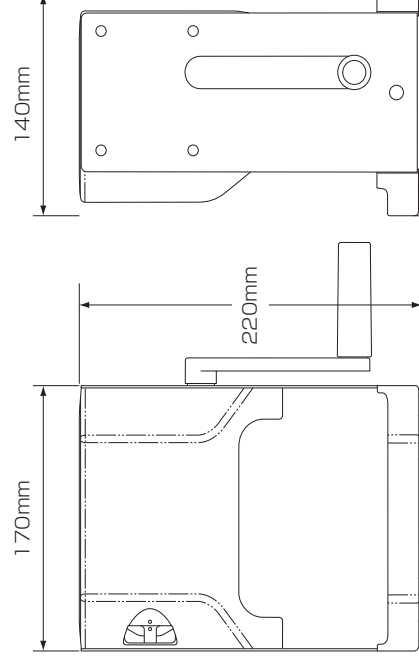
下の枠内に、お買い上げいただいた日付を記入しておいてください。

購入年月日	年	月
-------	---	---

# 仕様

主な仕様は以下のとおりです。

外形寸法（幅×奥行×高さ）	170×140×220mm
質量	約2.0 kg



※製品改良のため、仕様および外觀の一部を予告なしに変更することがあります。あらかじめご了承ください。

- ・本書の内容の一部、または全部を無断転載することは禁止されています。
- ・本書の内容に関しては、将来予告なしに変更することがあります。
- ・本書の内容について、誤りや記載漏れなどお気づきの点がありましたら、お手数ですが当社までご連絡ください。

## 日本ニーター株式会社

〒243-0417  
神奈川県老名市本郷2346-1  
<http://kneader.jp>  
602A50162

# 製麺機

## 取扱説明書

品番：MCSシリーズ  
(MCS201/MCS202/MCS203)



麺切り手順、お手入れについては  
Recipe BookのP21、P22を参照願います。

一般家庭用  
(業務用として使用しないでください)





このたびは、本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。  
この取扱説明書は必要とき、すぐに取り出せるように大切に保管してください。  
この取扱説明書をよく読んで理解してから、本製品を使用してください。

# 安全上のご注意 - 必ずお守りください -

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。











## ●本書で使用しているマークについて

本書で使用しているマーク（絵表示）の意味は、次の通りです。

	<b>警告</b>	誤った取り扱いをすると、死亡や重傷に至る恐れがある内容を表します。
	<b>注意</b>	傷害（けが）や物的損害（故障など）の原因となる内容を表します。
	絶対に行わないでください。	必ず指示にしたがって、行ってください。
	修理技術者以外の人には、修理しないでください。また、改造は行わないでください。	

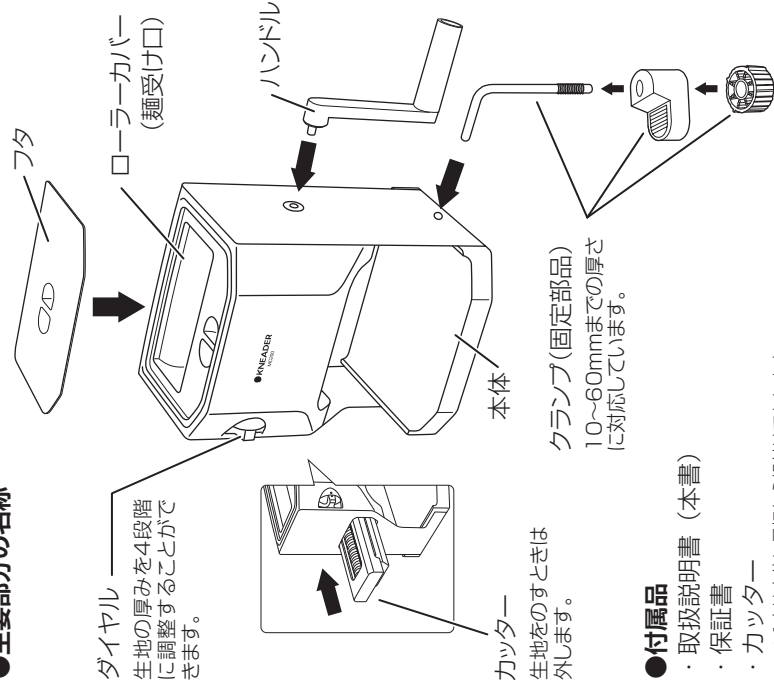
本製品の使用にあたっては、警告・注意に書かれている事を守り、事故が発生しないよう心がけてください。また、本製品の使用者・管理者は、本製品の内容を理解していない方に操作させないでください。

## ●取り扱いについて

	<b>警告</b>
	分解や改造をしない 分解や改造をすると、けがや故障の原因になります。
	<b>注意</b>
	不安定な場所や、粉・油で汚れた机の上では、絶対に使用しない 本製品の落下・横転により、けがをする恐れがあります。水平かつ安定した状態で使用してください。また、本製品の脚の裏側も使用前にふくくをおすすめします。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
	作動中は絶対に可動部に指を入れないでください。
	可動部に指や髪の毛や衣服などをさはまれないように注意してください。
	プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。
	洗浄後はよく乾燥させてください。
	食器洗い機で洗わないでください。

# 各部の名称と機能

## ●主要部分の名称



ダイヤル  
生地を厚みを4段階に調整することができます。

カッター  
生地をのすときは外します。

クランプ(固定部品)  
10~60mmまでの厚さに対応しています。

## ●付属品

- 取扱説明書 (本書)
  - 保証書
  - カッター
- ※1本は本体に最初から組付けてあります。  
(本数、種類は外装箱に記載)
- Recipe Book

\* 麵切り手順、お手入れについては P21、P22を参照願います。

## Point!

- ・2mmのカッター (MCC20) を使用するとき、ダイヤル「3」以下で生地をのしてください。ダイヤル「4」でのした生地は、カッターにつまめる場合があります。
- ・カッターに生地がつかつたときは、カッターを分解せずに水にしばらくつけておき、流水で生地を取ってから分解してください。生地が取れたら水分を完全に取り、乾燥させてから使用してください。水分が残った状態で使用すると、生地がカッターにつままる場合があります。

## 使用上の注意とお願い

- ・ハンドルを回しているときに異常なかたさや音を感じたときは、回転を中止し、ローラーカバーを外して内部に異物が入り込んでいないか点検してください。
- ・ローラーに巻き付いたときは、ローラーカバーを外し、生地をひっぱりながら逆回転させ、生地を取り出してください。
- ・生地以外のものを入れないでください。
- ・必要以上に逆回転させないでください。

## ⚠ 保管方法について

- ・保管する場合は、ビニール袋などに入れるとカビを発生させる原因となる恐れがあります。
- ・使用後は粉を取り除き、本体を水洗いしてから完全に乾燥させてください。その後、通気性のよい場所に収納してください。
- ・汚れが落ちにくいときは、台所用漂白剤などを使用してください。