NEWキッチンミンサー保証書

形　名	NEWキッチンミンサー［BK-220］		
保証期間	1年間	※お買上げ日　年　月　日	
※ ご愛用者	ご住所 ご芳名	〒　TEL 様	
※ 販売店	住所 店名	〒　TEL 印	

SAMPLE

本保証書（以下「本書」）は、本書記載の内容で無償修理を行うことをお約束するものです。
1．取扱説明書等の注意書きによる正常なご使用状態で、お買い上げ日から上記の保証期間中に故障した場合には、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無償修理をさせていただきます。
2．本書の※印欄に記入の無い場合には、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。
3．本書は日本国内においてご購入、ご使用の場合のみ有効です。
4．本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

◎メンテナンス及び修理について
不具合な点が生じましたら、お買い上げ販売店、もしくは弊社にご連絡ください。
修理の無償・有償については下記の規定をご参照ください。

無料修理規定

1. 保証期間内に故障し、無償修理をご依頼の場合は、お買い上げの販売店に商品と本書をご持参（またはご送付）ください。
2. ご転居やお引越し等により、お買い上げ販売店での修理受付が困難な場合は事前にお買い上げ販売店または当社カスタマーサポート（TEL:06-6562-2360・E-Mail:info@bonny.co.jp）までご相談ください。
3. 保証期間内でも次の場合には有償修理となります。
（イ）ご使用上の誤りまたは不当な修理や改造による故障及び損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下等による故障及び損傷。
（ハ）火災・地震・風水害・落雷、その他の天災地変、ならびに公害や異常電圧等の外部要因による故障及び損傷。
（ニ）車両、船舶等へ搭載されて使用された場合に生じた故障及び損傷。
（ホ）本書のご提示がない場合。
（ヘ）本書にご愛用者名、お買い上げ日・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
4. 消耗部品の摩耗・劣化等による不具合については、保証期間内であっても有償となります。
5. プレート・ナイフの摩耗及び劣化については、有償にて研磨（研ぎ直し）もしくは新品交換いたします。

●本保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものです。
したがって、本保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

Bonny 株式会社ボニー
本社　大阪市浪速区久保吉1-3-6　TEL 06-6562-2360
ホームページ：www.bonny.co.jp

アフターサービス

●保証書
保証書は必ず「販売店名・お買上げ日」等の記入をお確かめになり、大切に保存してください。

●修理を依頼される時
◎保証期間中、製品に保証書を添えて、お求めになられた販売店にご持参ください。
◎保証期間が過ぎている時、お求めの販売店にまずご相談ください。修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理致します。

●アフターサービス等についてのお問い合わせは
お求めの販売店または、株式会社ボニーにお問い合わせください。
〈株式会社ボニーのお問い合わせ先〉
お電話●06-6562-2360　ホームページURL●http://www.bonny.co.jp　メール●info@bonny.co.jp

Bonny

NEW キッチンミンサー BK-220

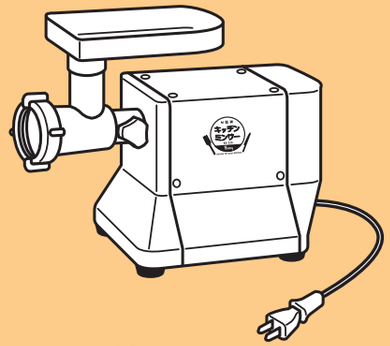
取扱説明書

●このたびはボニーNEWキッチンミンサーをお買上げいただきまして、まことにありがとうございました。

●この商品を正しくお使いいただくために使用する前に必ずこの取扱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必ず保管してください。

●11ページに添付している保証書は、必ず「販売店名・お買上げ日」等の記入をお確かめになり、大切に保存してください。



特　長

1　大きなパワーで大量処理
2　音が静かなサイレントタイプ
3　場所を選ばない省スペース設計
4　トレーに抗菌プラスチックを採用
5　切れ味・耐久性抜群のナイフ・プレート

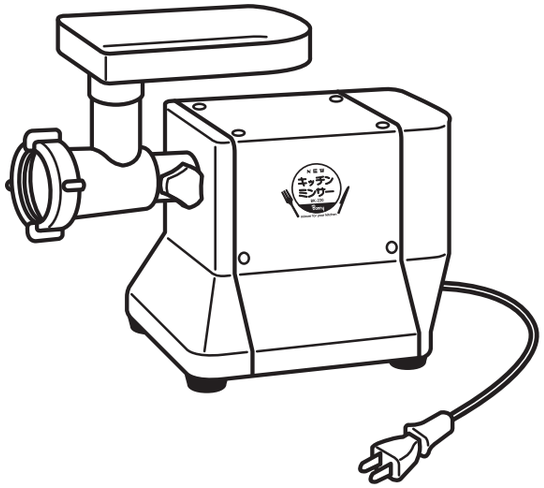
もくじ

安全上のご注意……1～4
各部のなまえ……5
仕様……5
上手にお使いいただくために……6
お使いになる前に……6
セットのしかた……7
正しい使い方……8
お手入れのしかた……8
修理サービスを依頼する前に……9
みそのつくりかた……10
保証書……11
アフターサービス……11



安全上のご注意

■この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。



●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ください。
●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、人が傷害を負ったり、*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・ペットにかかわる拡大損害を示します。

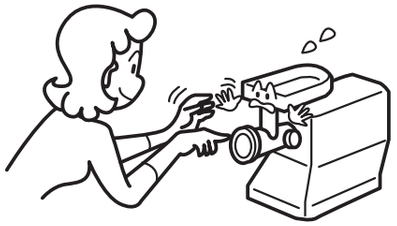
図記号の例

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
分解禁止	⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「分解禁止」を示します。
プラグを抜く	●は、強制（必ずすること）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜くこと」を示します。

⚠警告

修理技術者以外は、絶対に分解したり修理は行わないこと

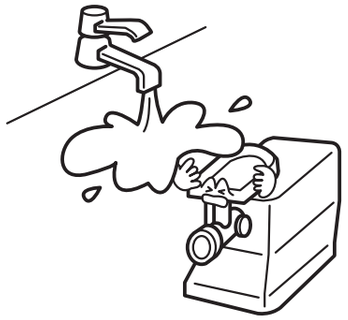
発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



分解禁止

水につけたり、水をかけたりしないこと

ショート・感電の恐れがあります。



禁止

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こと

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止

運転中は本体やプレートの中には指を入れないこと

けがをする恐れがあります。



接触禁止

⚠注意

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜くこと

感電やショートして発火することがあります。



コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないこと

感電・ショート・発火の原因になります。



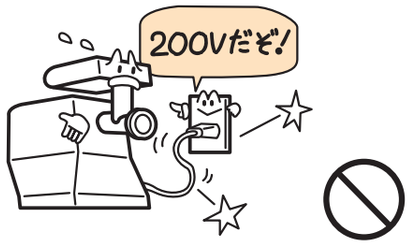
コードを傷付けたり、破損したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、また重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしないこと

コードが破損し、火災・感電の原因となります。



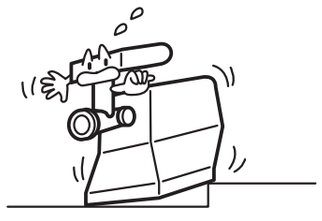
交流100V以外では使用しないこと

火災・感電の原因となります。



不安定なところでは使用しないこと

けがの原因となります。



運転中に移動させないこと

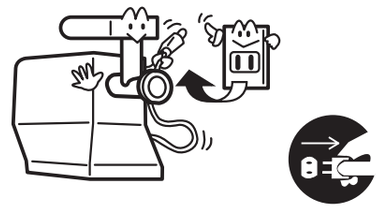
けがの原因となります。



⚠注意

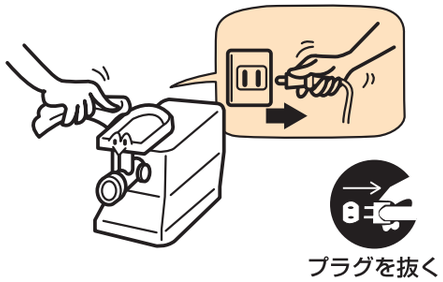
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜くこと

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜くこと

けがをする恐れがあります。



食物をひく以外に使用しないこと

ナイフ・プレートの破損や故障の原因となります。



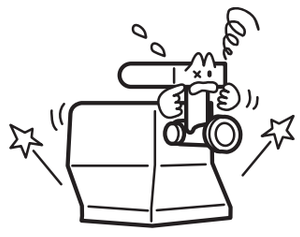
モーターボックスは平らなテーブルの上に置き、また後側と底部の空気穴をふさがないようにすること

火災・感電の原因となります。



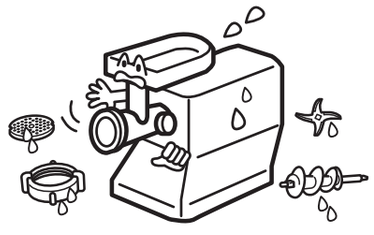
定格時間(20分)以上、連続運転しないこと

長時間連続運転すると、モーターが発熱し、発火・故障の原因となります。

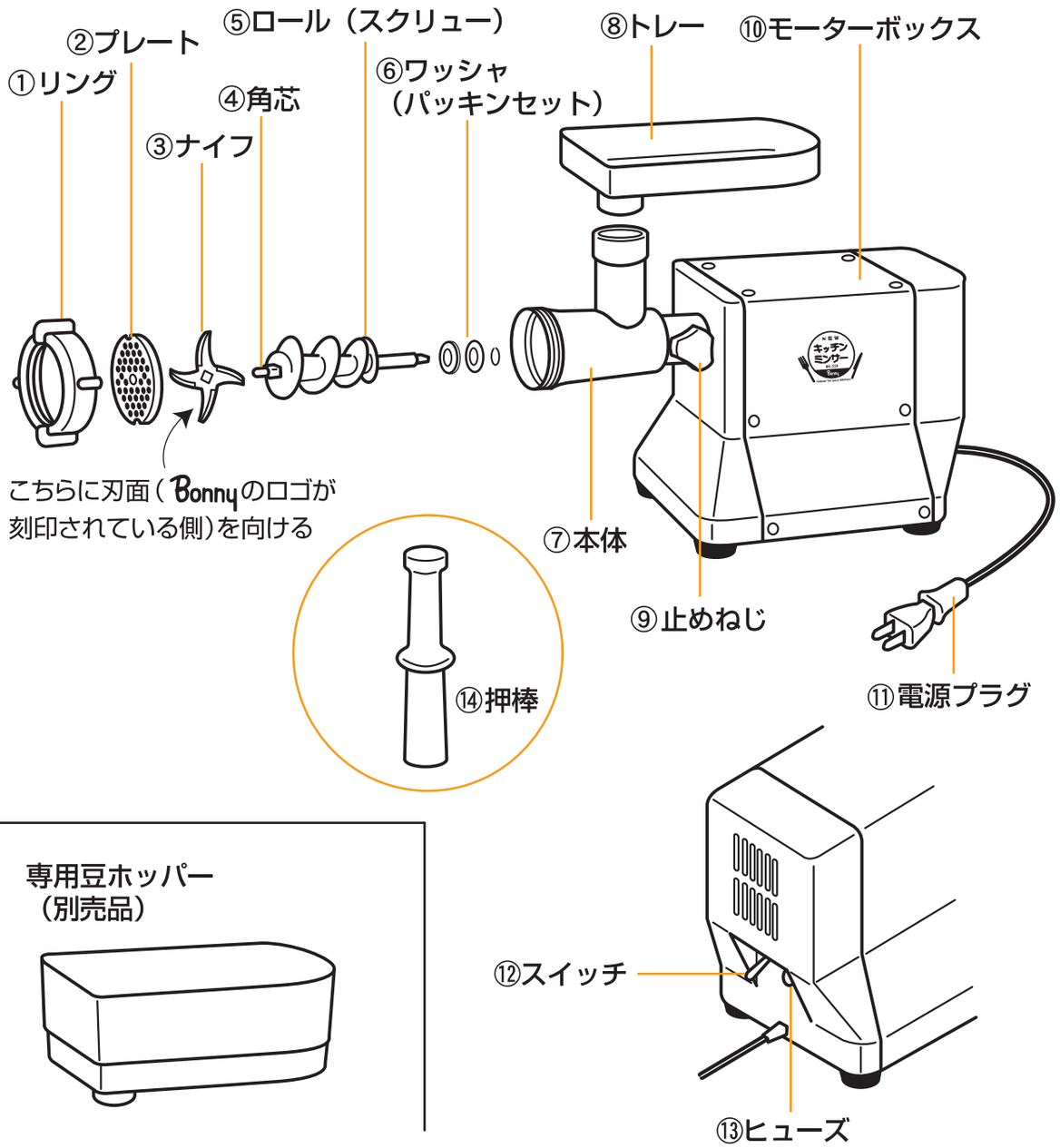


本体や部品を濡れたままにしないこと

充分に乾かさず濡れたままにしておくと、サビや故障の原因になります。



各部のなまえ



※仕様は、改良のため予告なく変更することがあります。

仕様

形　　番	BK-220	最大出力	200W（最大消費電力 400W）
外形寸法	幅170×奥行394×高さ310mm	定格時間	20分
重　　量	7kg	最大処理能力	肉・魚30kg/20分、みそ豆40kg/20分
投入口の径	ø45mm	付属品	押棒
出口の径	ø65mm	オプションパーツ	専用豆ホッパー、ウインナーメーカー、各種プレート

上手にお使いいただくために

●お取り扱いにあたっての注意事項

1. モータボックスは平らなテーブルの上に置き、後側と底部の空気穴をふさがないようにしてください。
2. 電源プラグを接続する時には、必ずスイッチが「OFF」になっているかどうか確認してください。
3. もし固いものが入り、ロール（スクリュー）が止まってしまった時は、すぐスイッチを切ってください。
4. モーターボックスは絶対に水につけたり、水をかけないでください。
5. モータボックスを清掃される時は、うすい洗剤液をしぼった布でふいてください。
6. 本体部を組み立てたり、分解したりする時は、必ず電源プラグをコンセントより外しておこなってください。
7. 食物をひく以外にご使用にならないでください。ナイフやプレートを破損させる恐れがあります。
8. 絶対に本体の投入口や、プレートの穴に指を入れないでください。特にお子様にはご注意ください。
9. シンナーやベンジン・アルコール等をご使用にならないでください。
10. 保管時は、湿度の高いところをさけてください。

お使いになる前に

1 プレート・ナイフ・ロールを取り出す

まずリングを回して、プレート・ナイフ・ロール（スクリュー）を取り出してください。

2 洗剤液で洗う

次に、本体、トレーとモーターボックス以外の各部品を温かい洗剤液でよく洗い、付着している防錆油を洗い流してください。

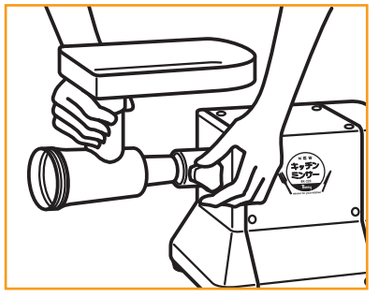
3 よく乾かす

洗った後は、乾いた布でよくふいて乾かしてください。濡れたまま放置しないでください。

セットのしかた

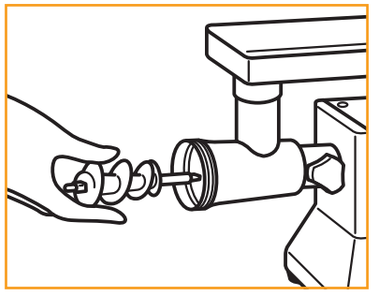
1 本体をモーターボックスに取り付ける

まずモーターボックスの側部についている止めねじをゆるめます。次に、本体を図のようにモーターボックスの奥まで差し込みます。止めねじを時計方向に回してがたつきがないようにしっかり取り付けてください。



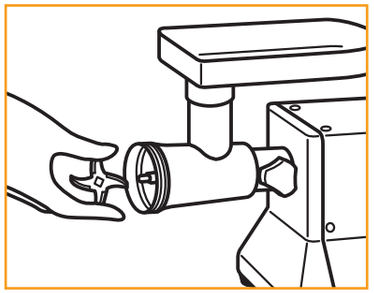
2 ロールを差し込む

ロール（スクリュー）を軸の長い方から差し込み、合う位置に回してください。



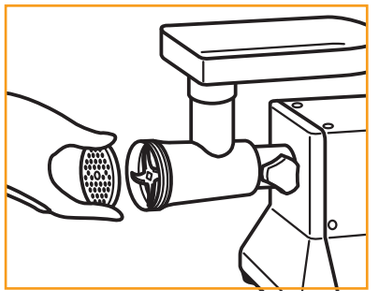
3 ナイフを取り付ける

ナイフをロール（スクリュー）の先端についている角芯の角部に合わせてください。
このとき、ナイフの刃を（ Bonny のロゴの刻印が見えるように）本体の外側にむけ、プレートと密着するように取り付けてください。



4 プレートを取り付ける

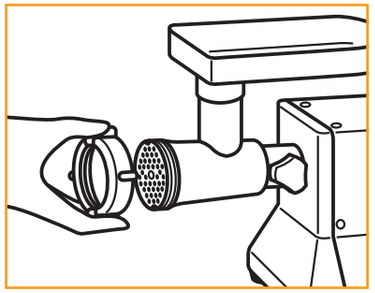
ナイフの次にプレートのみぞ（切り欠部）を本体の回り止めに合わせてセットします。



5 リングを締める

最後に、リングを軽くしめてください。

POINT きつく締めすぎないように気を付けてください。モーターに負担が掛かりヒューズが飛ぶことがあります。
また、ワッシャの劣化により挽肉がきれいに出ない時、きつく締めることで改善されることがありますが絶対しないでください。故障の原因になります（9ページ参照）。

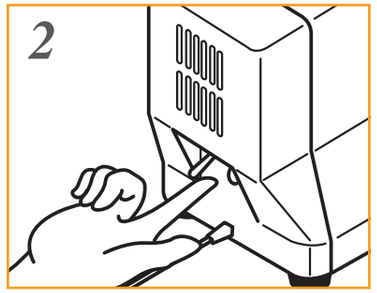


正しい使い方

1 コンセントを差し込む

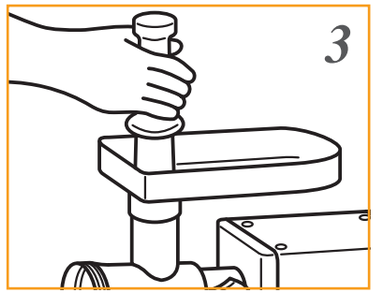
電源プラグをコンセント（交流100V)に差し込みます。

2 スイッチを「ON」にする



3 材料をトレーに入れる

材料を上部のトレーに入れます。
ほとんどの材料は、自動的にひくことができますが、押し込む場合は付属の押棒をお使いください。さらに細かくしたい時は一度ひいたものを再度投入してください（2度びき）。

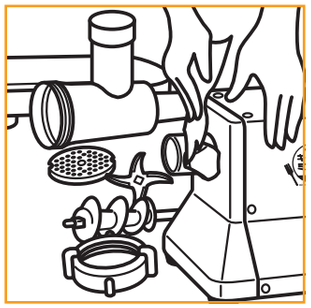


POINT このNEWキッチンミンサー（BK-220）は、肉ばかりでなく、魚肉やゆでたジャガイモ、豆等いろいろな食物をひくことができます。
※かたい豆や穀物はひくことができません。

お手入れのしかた

●お手入れは必ずスイッチを「OFF」にし、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。

1 ご使用後は、モーターボックス以外の各部品を分解し、ぬるま湯の洗剤液で洗ってください。



2 洗った後は、かわいた布でよくふいてかわかし、少量のサラダ油をナイフとプレートに塗ってください。金属のさびの発生をおさえることができます。

POINT 各部品は充分に乾かしてください。濡れたままにするとサビの原因になります。

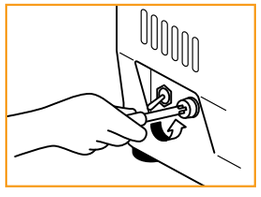


修理サービスを依頼する前に

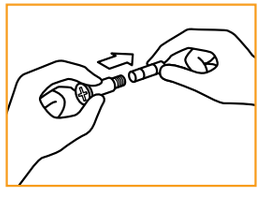
現象	原因	対策
スイッチを入れてもモーターが回らない	コンセントがきちんと差し込まれていない	コンセントをきちんと根本まで差し込む
	ヒューズが切れている	ヒューズを交換する（下記参照）
	コードが断線している	販売店または（株）ボニーにご相談ください
	スイッチが故障している	
スイッチを入れてもモーターがうなって回らない	本体内に異物が入っている	スイッチを切ってリングをはずし、プレート・ナイフ・ロールのまわりの異物を取り除く
	硬いもの、凍ったもの、または一度に大量のものを入れすぎている	硬いもの、凍ったもの、一度に大量のものは入れない
	リングを極端に締めすぎている	リングをゆるめる
ロールは回っているが挽肉がきれいに出てこない	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
	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）ボニーにご相談ください。

■ヒューズ交換のしかた

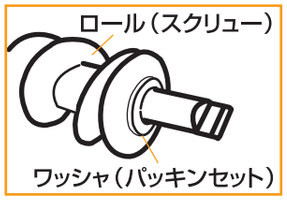


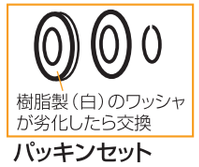
プラスのドライバーでヒューズケース（FUSE）を引き出す。



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





パッキンセット

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）ボ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

❶ 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
❷ 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）
❸ 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。
❹ 煮汁（アメ）は約1リットル位とっておく。
❺ 柔らかく煮た大豆を『NEWキッチンミンサー』でつぶす。
❻ こうじをほぐし塩を入れよくまぜて塩こうじを作る。
❼ 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、適当な固さにする。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。
❽ 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。
❾ 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　米こうじ 2.5 kg　塩 1.0 kg　●出来上がり約7 kg
甘みそ　大豆 1.5 kg　米こうじ 5.0 kg　塩 1.0 kg　●出来上がり約１１kg

● 保存場所は冷暗所でなるべく、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