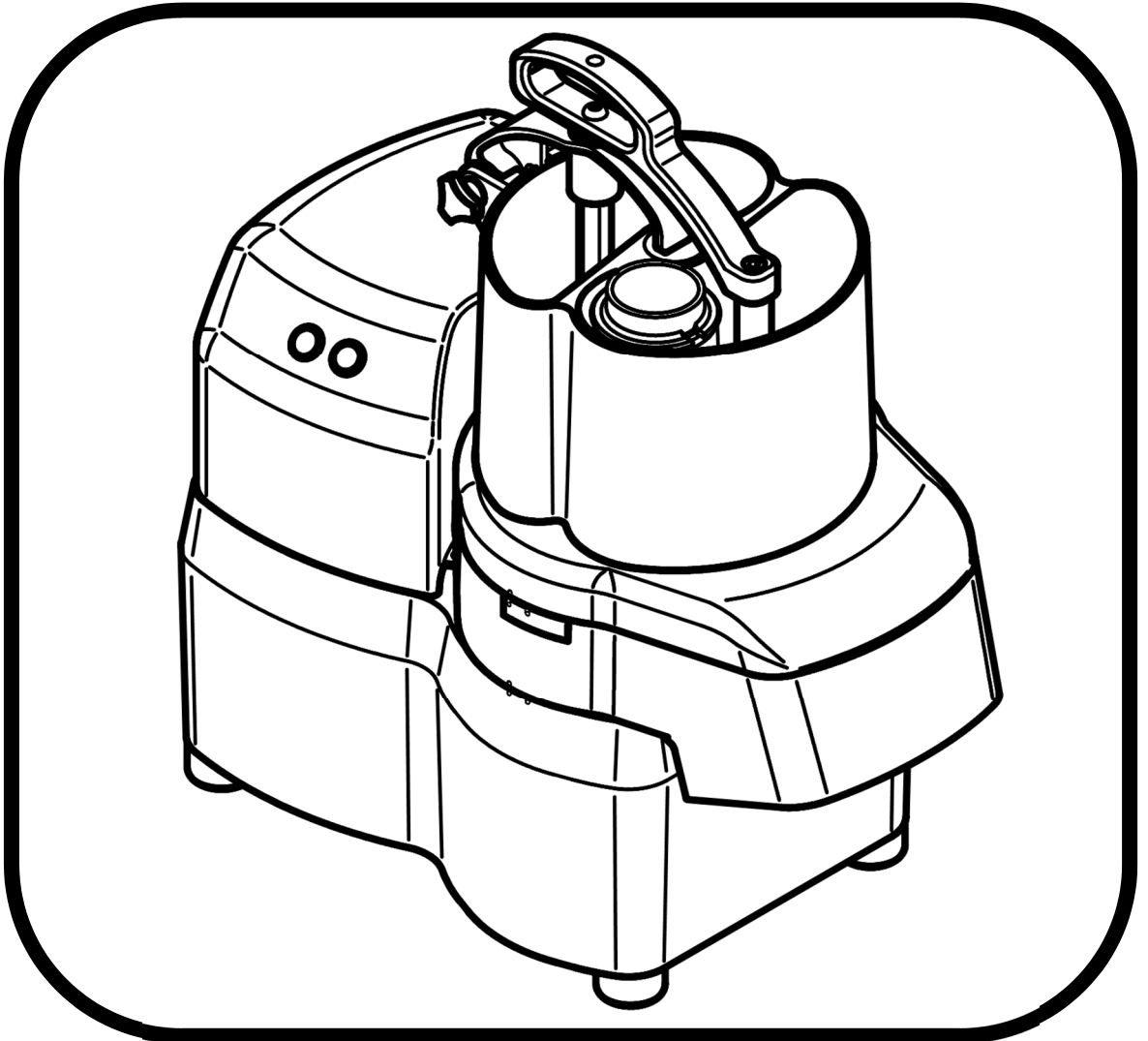


マルチー MSC-200

取扱説明書

業務用




HappyJapan



目次

安全上のご注意	2～4
各部の名前	5
オプション刃物円盤一覧表	6
お使いいただく前の準備	7
使用方法	7
細口投入口の使用方法	8
スライス円盤の厚さ調節方法	8
各部品の着脱方法	9
刃物円盤の着脱方法	10
お手入れの仕方	11
ダイスカッターのお手入れの仕方	12
処理可能な食材の目安	13
仕様	14
ちょっとお調べください	15
修理サービスおよび保証（保証書）について	15

- このたびは、マルチー MSC-200 型をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 製品を安全に正しくご使用いただくために、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ご理解下さい。
- お読みになった後は、いつでもお手元に置いてご使用下さい。
- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載しております。必ず、お買い上げ日、販売店名等の記入をお確かめ下さい。


 ご使用前には必ず安全上のご注意、使い方について30分程度のトレーニングをして下さい。


安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、正しくお使いください。





この注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたやほかの人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 **警告** 誤った取扱いをした時に、死亡または重症を負う可能性があるもの

 **注意** 誤った取扱いをした時に、使用者が傷害を負ったり物的損害の可能性のあるもの。


絵表示例と絵表示の意味

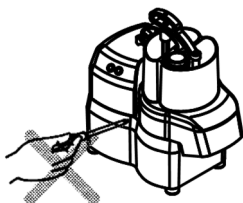
 分解禁止	 記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。
 コンセントを抜く	 記号は行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管して下さい。


警告

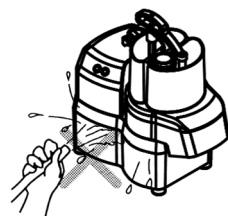
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わない

 発火したり、異常動作してけがをすることがあります。




機械本体は、水をかけたり、水につけたりしない


 ショート・感電の恐れがあります。

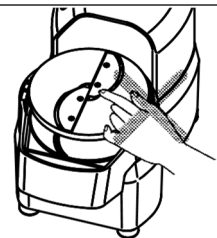


子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使わない


 火傷、感電、けがをする恐れがあります。

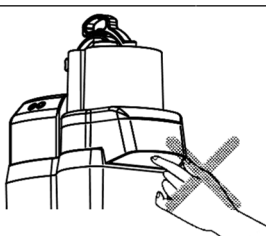
刃物は鋭利なので、直接手を触れない

 けがをする恐れがあります。




運転中、停止中にかかわらず、投入口・排出口に手、指等を入れない

 けがをする恐れがあります。



電源プラグを抜くとき、濡れた手では絶対に行わない

 ショート・感電の恐れがあります。

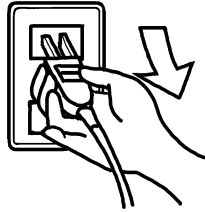


安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、正しくお使いください。

警告

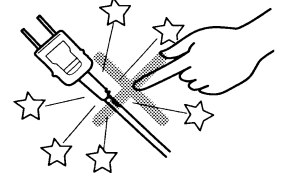
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く



感電やショートして発火する事があります。



電源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



感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重いものを載せたり、挟みこんだりしない



電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

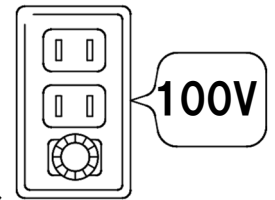
交流100Vを使用し、必ずアースを取ること



火災・感電の原因となります。



アース



アース線は水道管、ガス管、電話のアース線、避雷針等に接続しないこと。必ず電気工事士によるD種接地工事を施したアースへ接続する



アースが不完全な場合、火災・感電の原因となります。

本機の電源は、漏電遮断器付きのサーキットブレーカ、またはそれと同等の設備に直接接続すること



漏電による火災・感電の原因となります。

延長コードやタコ足配線の使用、配線機器の定格を越える使い方をしないこと



発熱による火災の原因になります。

漏電遮断器やサーキットブレーカがOFF(切)に作動した場合、すぐにお買い上げの販売店へ連絡すること



無理にONにすると、感電や火災の原因となります。

屋外で使用しないこと



雨水のかかる場所で使用すると、漏電、感電の原因になります。

湿気が多い場所や、水のかかりやすい場所で使用しないこと



漏電、感電の原因になります。

安全上のご注意

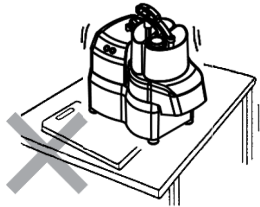
ご使用前によくお読みのうえ、正しくお使いください。

⚠ 注意

不安定なところでは使用しない



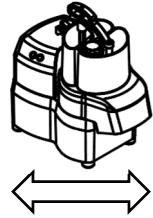
けがの原因となります。



運転中に移動させない



けがの原因となります。



押し棒を開閉するとき、手、指等を挟まないよう十分注意すること



けがをする恐れがあります。



毎回使用後は必ず洗浄すること。



放っておくと雑菌が繁殖し、健康被害の原因となります。

掃除するときは、刃物を取り外してからにする

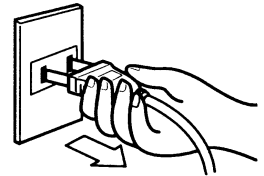


けがをする恐れがあります。

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



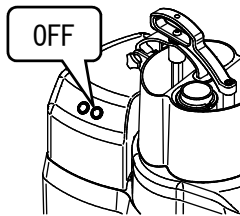
けがをする恐れがあります。



スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差しする



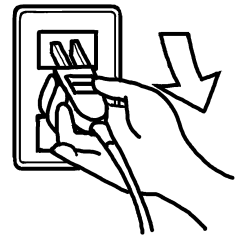
けがの原因となります。



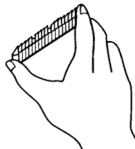
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く



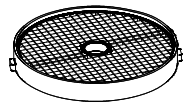
けが、火傷、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



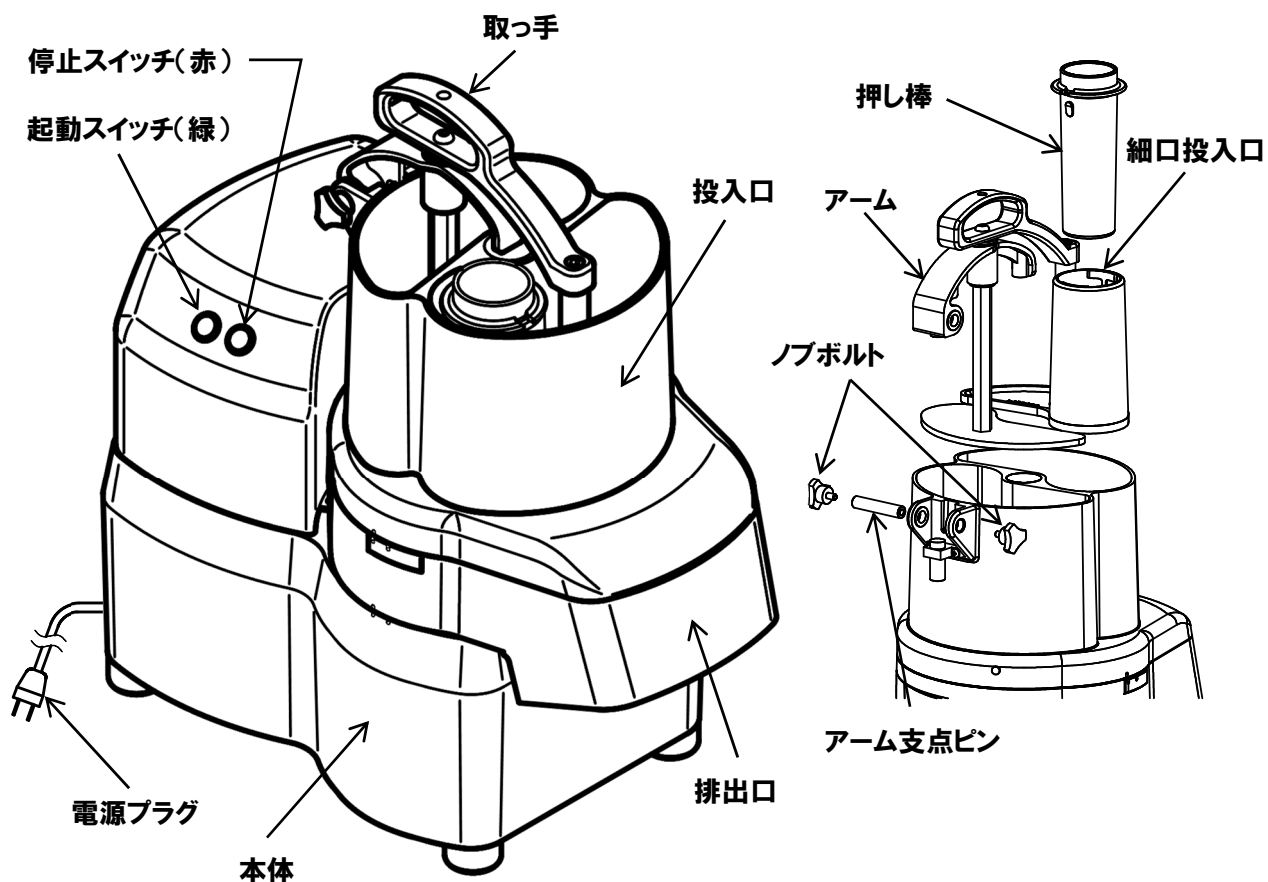
オプションの千切り円盤用のクシ刃は鋭利な薄い刃で作られていますので、作業開始時と終了時に、それぞれ必ず刃の枚数を確認して下さい。万一作業中、刃が欠けた場合は食材を全て捨てて下さい。けがの原因となります。



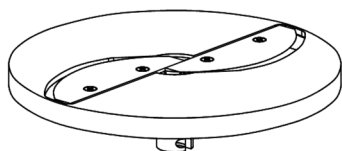
オプションのダイスカッターは、鋭利な薄い刃で作られていますので、作業開始時と終了時に、それぞれ必ず刃先がこぼれていないか確認して下さい。万一作業中、刃が欠けた場合は食材を全て捨てて下さい。けがの原因となります。



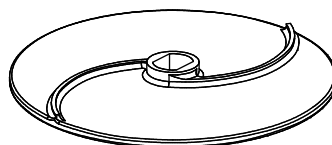
各部の名前



付属品



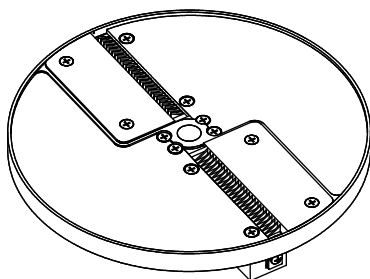
スライス円盤
(無段階調整式)



掻き出し盤

オプション刃物円盤一覧表

千切り円盤



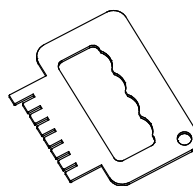
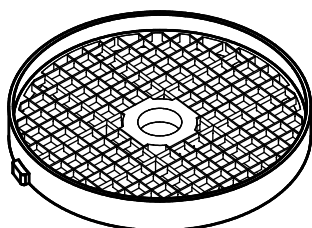
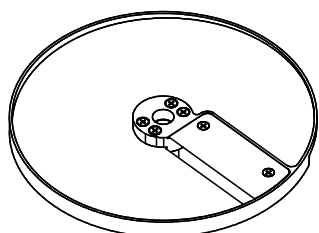
2×2mm
2×4mm
2×6mm
2×8mm
3×3mm

ダイスカット円盤セット

ダイスカット用スライス円盤

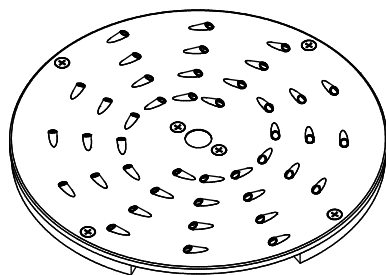
ダイスカッター

ダイスカッタークリーナ



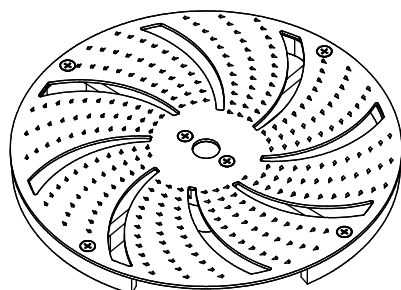
5×5×5mm
8×8×8mm
10×10×10mm
15×15×15mm
20×20×20mm

丸千切り円盤



1.5mm
2mm
3mm
4mm

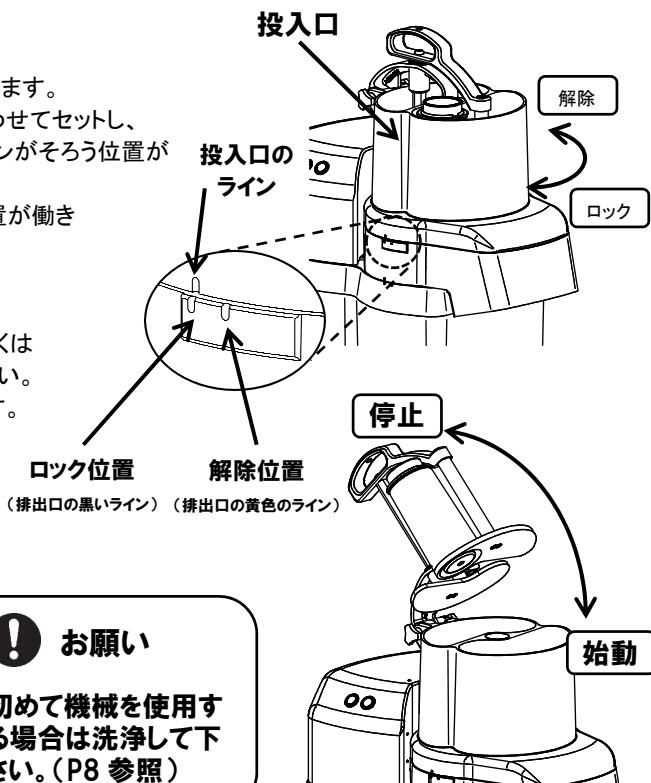
大根おろし円盤 (※)



※近日発売予定

お使いいただく前の準備

- ① 機械は平らで水平な台に設置して下さい。
- ② 投入口を反時計回りに回し、上に持ち上げ、外します。
- ③ 掻き出し盤、刃物円盤が正しく装着されていることを確認します。
- ④ 投入口の黒いラインと排出口の黄色いラインの位置を合わせてセットし、時計回りに回して固定します。投入口と排出口の黒いラインがそろった位置が固定位置です。
※投入口が正しい位置にセットされていない場合、安全装置が働きスイッチが入りません。
- ⑤ アース線を、壁などのアース端子に接続します。
- ⑥ 電源プラグをコンセントに差し込みます。
※本機の電源は、漏電遮断器付きサーキットブレーカ、もしくはそれと同等の設備のある専用コンセントに接続してください。
- ⑦ 起動スイッチ(緑)を押し、円盤が回転することを確認します。
- ⑧ アームを持ち上げ、開くと一時的に機械が停止し、閉じると再び動き出すことを確認します。
※安全装置が正しく動作するかの確認です。
- ⑨ 停止スイッチ(赤)を押し、機械を停止させます。



注意

安全装置が正しく動作しない場合、お買い上げの販売店へお問い合わせください。



お願い

初めて機械を使用する場合は洗浄して下さい。(P8 参照)

使用方法

- ① 電源が切れていることを確認し、アームを持ち上げ、開きます。
- ② 片側、もしくは両側の投入口に切りたい野菜を入れます。
両側に野菜を入れる場合、同じ高さになるように入れてください。
- ③ アームを閉じ、上から軽く押さえます。
※必要以上の力で押し込まないでください。故障の原因になります。
- ④ 排出口の下に、カットした野菜を入れる容器を置きます。
- ⑤ 起動スイッチ(緑)を押し、野菜をカットします。
- ⑥ アームを持ち上げ、開くと安全装置が働き一時的に機械が停止します。
続けて作業する場合、そのまま次の野菜を投入し、アームを閉じて野菜をカットします。
- ⑦ すべての食材をカットし終わったら、停止スイッチ(赤)を押し機械を停止させます。



お願い

両側の投入口に野菜を入れる場合、同じ高さになるように入れてください。
高さがそろっていないと厚さにバラツキが出ます。

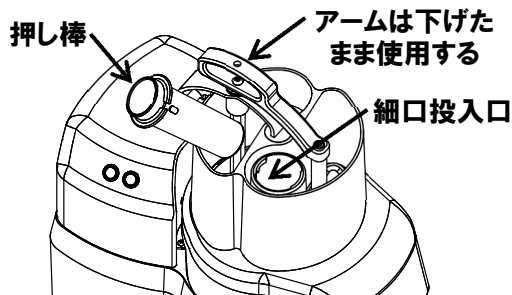
使用中に運転が停止した時は

定格時間を超えて長時間連続で運転した時や、モーターに極端な負荷がかかると、保護装置が働きモーターが停止しますが、故障ではありません。(起動スイッチ(緑)は点灯したままになります。)
以下の手順でやり直してください。

- ① 停止スイッチ(赤)を押す(緑のランプが消えたことを確認してください)
- ② 電源プラグを抜き、30分～1時間機械を停止させる。
- ③ 再び電源プラグを差し込み、運転させる。

細口投入口の使用法

- ① アームを下げたまま起動スイッチ(緑)を押し、円盤を回転させます。
- ② 押し棒を取り外し、細口投入口に食材を投入します。
- ③ 押し棒を使い、食材を最後まで押し込みます。
- ④ すべての食材をカットし終わったら、停止スイッチ(赤)を押し機械を停止させます。



- 細口投入口はキュウリなどの細い野菜を輪切りにする時などに使用して下さい。
- 押し棒を取り外しても円盤の回転は止まりませんので、連続して食材を投入することができます。
- 食材を押し込む際は必ず専用の押し棒を使用して下さい。

！ お願い

ダイスカットをする際は、細口投入口を使用せず、半円型の投入口カ所に食材を入れてカットして下さい。

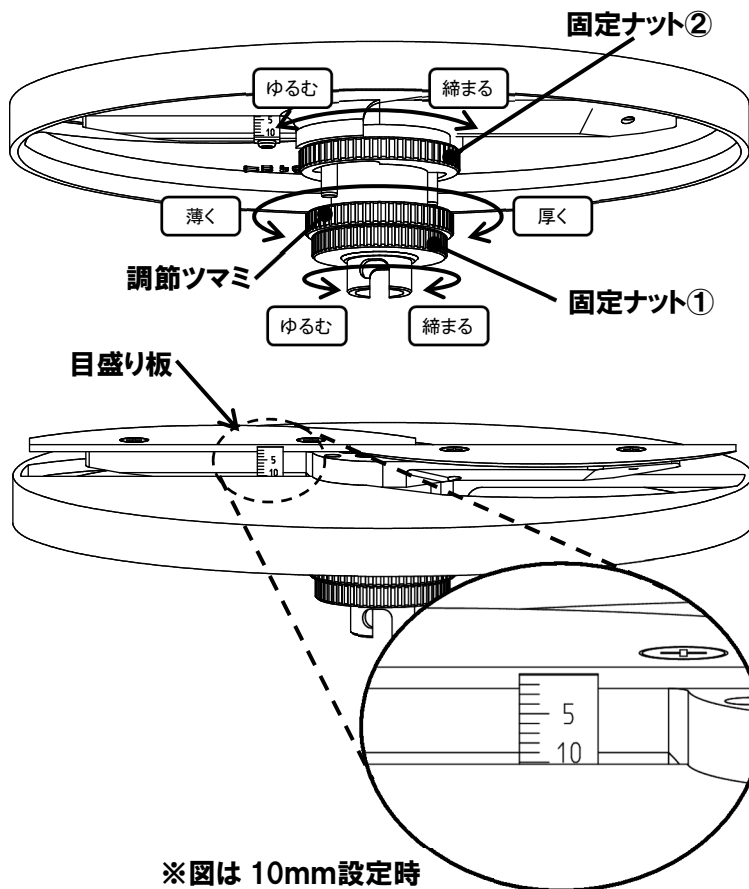
スライス円盤の厚さ調節方法

付属のスライス円盤は、0mm～10mm でスライス厚さを調節することができます。

以下の手順で調節してください。

- ① 固定ナット①を左に回し、外します。
- ② 固定ナット②を左に回し、ナットをゆるめます。
- ③ 固定ナット②をゆるむの位置で押さえながら調節ツマミを左右に回し、厚さを調節します。目盛り板を確認しながら設定したい厚さにします。
- ④ 調節が終わったら固定ナット②を締め、取り外した固定ナット①を締めつけ、調節ツマミが動かないことを確認してください。

※硬い食材を切った場合、設定した厚さより0～0.5mm程度厚く切れることがあります。目盛りはあくまで目安ですので、目的の厚さになるよう、食材ごとに微調整して下さい。



※図は 10mm設定時

！ お願い

5～10mm 設定にする場合は、白菜、キャベツ等の柔らかい葉物の野菜のみスライスして下さい。根菜類などの硬い野菜は詰まりの原因になるため使用できません。

各部品の着脱方法

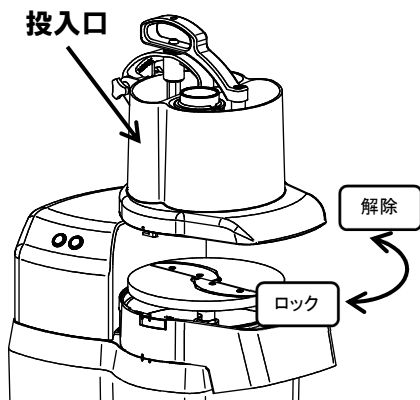


注意

部品の着脱および、洗浄の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。誤ってスイッチが入るとけがをすることがあります。

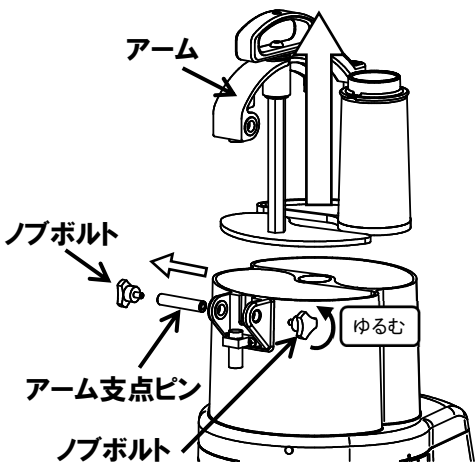
1. 投入口を外します。

- ① 投入口を反時計回りに回し、ロックを解除します。
- ② 上に持ち上げ投入口を取り外します。

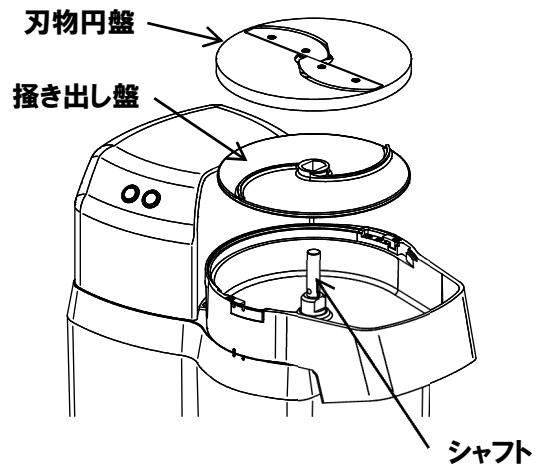


2. アームを取り外します。

- ① 投入口背面にあるノブボルトを回し、左右に引き抜くと、アーム支点ピンを取り外すことができます。
- ② アームを持ち上げ、取り外します。

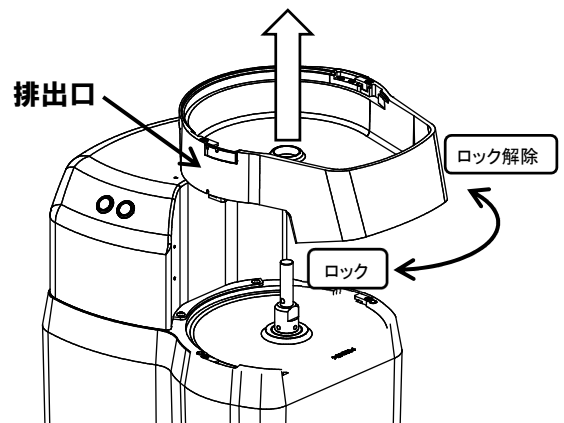


3. 本体のシャフトにセットされている刃物円盤および掻き出し盤を引き抜きます。(P10 参照)



4. 排出口を外します。

- ① 排出口を反時計回りに回し、ロックを解除します。
- ② 上へ持ち上げて排出口を取り外します。



※各部品を装着する場合は、1～4を逆の手順で行ってください。

刃物円盤の着脱方法



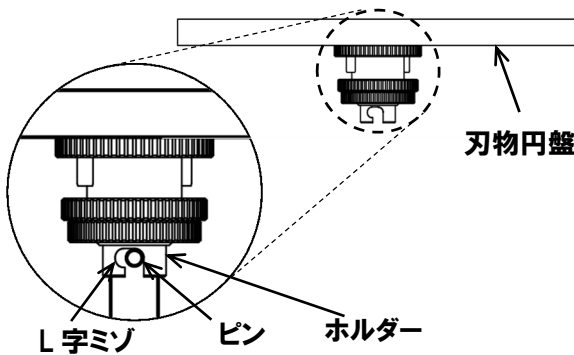
注意

刃物円盤やダイスカッターを洗浄する際は、保護手袋や布などをあてがい、刃先を直接触らないよう気を付けてください。けがをする恐れがあります。

スライス円盤、角千切り円盤、丸千切り円盤、おろし円盤 共通操作

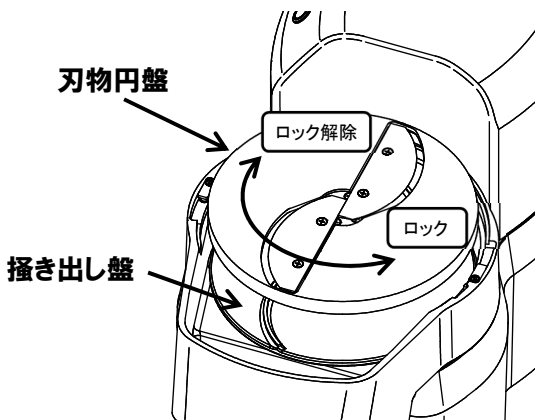
◆入れるとき

- ① 先に搔き出し盤をシャフトにセットします。
- ② 刃物円盤のホルダーを本体のシャフトに差し込みます。
- ③ 円盤を手で左右どちらかに少し回すとL字ミゾにピンが入り込み、円盤が下がります。
(下図のような状態になります)



◆外すとき

- ① 時計回りに円盤を少し回します。
(ホルダーのL字ミゾからピンが外れます)
- ② 円盤を上へ引き抜きます。
- ③ 搔き出し盤を上へ引き抜きます。



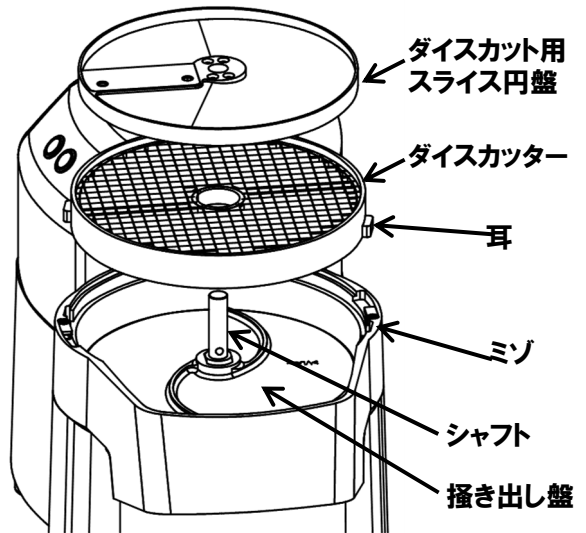
ダイスカッター、ダイスカット用スライス円盤

◆入れるとき

- ① 先に搔き出し盤をシャフトにセットします。
- ② ダイスカッターの耳が、本体のミゾに合うようにセットします。
- ③ ダイスカット用スライス円盤をシャフトに差し込み、左右に少し回してL字ミゾにピンを入れます。

◆外すとき

- ① ダイスカット用スライス円盤を時計回りに少し回します。(L字ミゾからピンが外れます)
- ② 円盤の縁を持ち、上に引き抜きます。
- ③ ダイスカッターの縁の部分を持ち、取り外します。
- ④ 搔き出し盤を上へ引き抜きます。



お願い

ダイスカット用スライス円盤に食材などが詰まり取り外せなくなった場合は、下記の手順で取り外してください。

- ① 搔き出し盤を押さえながらダイスカット用スライス円盤を時計回りに回し、L字ミゾからピンを外します。
- ② ダイスカッターの下面(刃のない側)に手を入れ、スライス円盤ごと上に持ち上げて外して下さい。

お手入れの仕方

いつも機械を安全で清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをして下さい。放っておきますと、機械の故障や雑菌の発生の原因になることがあります。



注意

部品の着脱および、洗浄の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。

- ① 必ずスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて下さい。
- ② P9～P11の各部品の脱着方法を参照し、投入口・排出口・掻き出し盤・刃物円盤を取り外します。
- ③ 取り外した投入口・排出口・掻き出し盤・刃物円盤を水掛け洗いし、スポンジやブラシを使用し、食材の残りカスを洗い流します。
(洗剤を使用する場合は中性洗剤を使用して下さい。)
- ④ 投入口・排出口・掻き出し盤・刃物円盤を洗浄後、必ずタオルなどで水分を拭き取り、十分に乾燥させて下さい。
- ⑤ 乾燥後、各部品に市販のアルコール除菌剤などをスプレーして下さい。
- ⑥ 本体は、固く絞ったタオルで汚れを拭き取って下さい。



注意

本体に絶対に水をかけないで下さい。本体内部に水が入ると故障の原因となる場合があります。



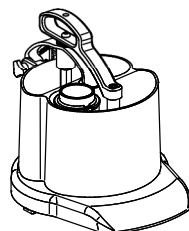
注意

洗浄の際は、アルカリ性の洗剤を使用しないでください。腐食による変色や破損の原因になります。

- ※ 初めて機械を使用する場合は洗浄して下さい。
- ※ 押し棒、掻き出し盤は、60℃以下のぬるま湯で洗浄して下さい。
- ※ 投入口(アーム含む)、各種刃物円盤、排出口は食器洗浄乾燥機で洗浄可能です。



食材の残りカスを洗い流す



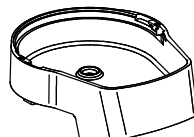
投入口



刃物円盤



掻き出し盤



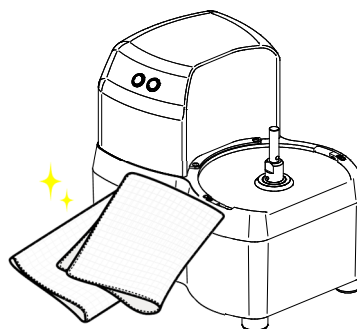
排出口



洗浄後タオルで水分を拭き取る



乾燥後アルコール除菌スプレーする



本体は、固く絞ったタオルで汚れを拭き取る

ダイスカッター(オプション品)のお手入れの仕方

いつも機械を安全で清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをして下さい。放っておきますと、機械の故障や雑菌の発生の原因になることがあります。

⚠ 注意

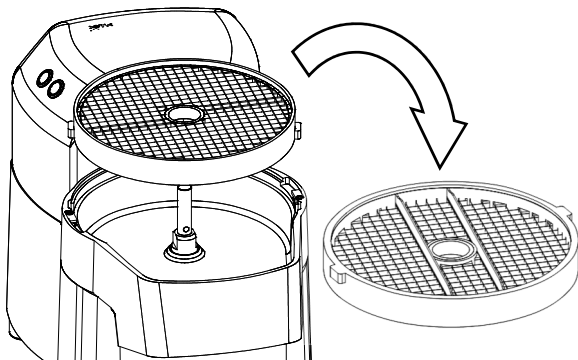
部品の着脱および、洗浄の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。

⚠ 注意

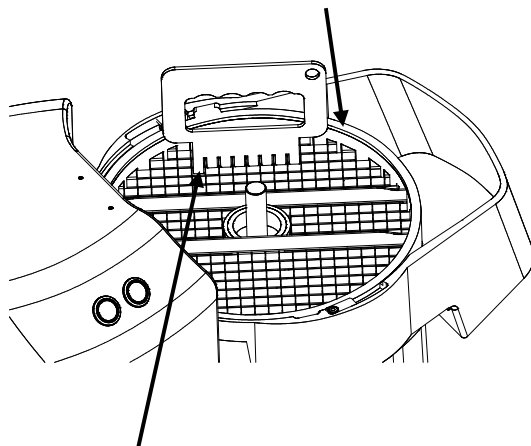
ダイスカッターを洗浄する際は、けがをする恐れがありますので、保護手袋や布などをあてがい、刃先を直接触らないよう気を付けてください。

- ① ダイスカッターに硬いブラシや細い棒などを押し付けて、刃の間に残った食材カスを取り除いて下さい。
- ② オプションでダイスカッタークリーナを用意しておりますので、右図のようにご利用ください。
ダイスカッタークリーナはダイスサイズごと(5、8、10、15、20mm)に用意していますので、サイズの合ったダイスカッタークリーナをご使用ください。
- ③ ダイスカッターは耐熱プラスチックを使用しています。食器洗浄乾燥機などで洗浄する場合は、90℃以下に設定し洗浄して下さい。
- ④ 洗浄後、必ずタオルなどで水分を拭き取り、十分に乾燥させて下さい。
- ⑤ 乾燥後、市販のアルコール除菌剤などをスプレーして下さい。

ダイスカッターを一旦取り外し、裏返しにする



刃側を下に向けた状態にして
ダイスカッターを排出口に載せる



ダイスカッタークリーナの一番出っ張っている所を、ダイス刃の中心に合わせ、食材の残りを押し出す

⚠ 注意

ダイスカッタークリーナを使用する際は、必ずダイスカッターを裏返しにして、刃の無い面から使用してください。
刃のある面から使用すると、刃こぼれやけがの原因になります。

処理可能な食材の目安

スライス	
薄切り (0~2mm)	ダイコン、ニンジン、レンコン カボチャ、キュウリ、ズッキーニ、キウイ ジャガイモ、サツマイモ、里芋、長芋、パプリカ、生姜 タマネギ、キャベツ、レタス、白菜、セロリ、タケノコ
中切り (3~5mm)	ダイコン、ニンジン、 キュウリ、キウイ、トマト ジャガイモ、レモン、パプリカ、カブ タマネギ、キャベツ、レタス、白菜、セロリ、タケノコ、
厚切り (6~10mm)	キャベツ、レタス、白菜

角千切り円盤	
2×2mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、キュウリ
2×4mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、キュウリ
2×6mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、キュウリ
2×8mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、キュウリ
3×3mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、キュウリ

ダイスカット円盤	
5×5mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、ズッキーニ
8×8mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、ズッキーニ
10×10mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ、ズッキーニ
15×15mm	ダイコン、ジャガイモ
20×20mm	ダイコン、ジャガイモ

丸千切り円盤	
1.5mm	ニンジン、ダイコン
2.0mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ
3.0mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ
4.0mm	ニンジン、ダイコン、ジャガイモ

注意

サツマイモ、カボチャなどの硬い食材をダイスカットすると、詰まって機械が止まり、故障の原因となるため使用しないでください。

お願い

ダイスカットをする際は、細口投入口を使用せず、半円型の投入口一カ所に食材を入れてカットして下さい。
また、ニンジン等の細長い食材は半分に切って横に倒した状態で入れてください。
(細長い食材をダイスカットすると、詰まって機械が止まる場合があります)

仕様

機械名称	マルチスライサー 『マルチー』
型式	MSC-200
使用用途	野菜のスライス、千切り、ダイスカット、等
機械寸法（幅×奥行×高さ）	280mm×510mm×553mm
機械重量	27kg
電源	100V 50/60Hz
電流	7A
消費電力	700W
定格時間	30分
回転数	392回転/分(50Hz) / 470回転/分(60Hz)
安全装置	サーマルプロテクター マグネットスイッチ（2箇所）
投入口寸法	φ211（85mm×200mm 半円形状2個）
オプション部品	<ul style="list-style-type: none">・スライス円盤（標準付属品）・ダイスカット円盤セット （ダイスカット用スライス円盤+ダイスカッター） 5×5、8×8、10×10、15×15、20×20[mm]・ダイスカッタークリーナ 5、8、10、15、20[mm]・角千切り円盤 2×2、2×4、2×6、2×8、3×3[mm]・丸千切り円盤 1.5、2、3、4[mm]・大根おろし円盤（※） <p style="text-align: right;">※近日発売予定</p>

ちょっとお調べください

故障かな?……とお思いの時は、アフターサービスをご依頼になる前に、次の点をお調べください

症状	原因	処置
電源が入らない	電源コードが抜けている	プラグをコンセントにしっかり差し込んでください
	安全装置が作動している	投入口、排出口を確実にロックしてください(P7参照)
	定格時間を超えての使用	電源プラグを抜き、機械を30分~1時間程度停止してください(P7参照)
切った食材が出てこない	掻き出し盤の取り付け忘れ	掻き出し盤を正しくセットしてください
切った食材の厚さがばらつく	食材の高さがそろっていない	食材の高さをそろえてセットしてください
	スライス板のナットがゆるんでいる	固定ナットを動かないように締めてください

修理サービスおよび保証(保証書)について

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または下記に、ご相談ください。
なお、ご相談されるときは、マルチーMSC-200型及びお買い上げの時期をお忘れなくお知らせください。
- 保証期間経過後の修理については販売店にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。
- このマルチーMSC-200型に使用している部品は、性能向上のために一部予告なしに変更することがあります。
- 保証書にお買い上げ日、販売店名など所定事項の記入がないと有効とはなりません。もし記入がないときはすぐにお買い上げの販売店にお申し出ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料になります。
(イ)ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下など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、公害や異常電圧による故障及び損傷。

保証書について

- 本文記載の内容は無償修理についての事項です。
- 1.本製品の保証期間は1年とする。
 - 2.本保証期間に、使用説明書に基づき正常に使用している状況下で発生した故障(当社の正式な職員の判定による)は無償で修理する。
 - 3.保証期間中に以下の状況の1つが発生した場合には、有償修理となる。
 - 1)本保証書及び有効な購入証明物を提供できない場合
 - 2)使用上の錯誤により修理が必要な故障および損壊になった場合
 - 3)購入後の輸送、搬送、落下による故障及び損壊
 - 4)その他不可避の外部要因による故障及び損壊
 - 5)使用不当により浸水もしくは他の液体により損壊した場合
 - 6)指定した以外の電源、電圧による損壊
 - 4.本保証期間中、以上の約定条件に基づき、無償修理を行う。
 - 5.製品の的外観、消耗品や付属品は保証範囲外とする。
 - 6.以上の保証以外にその他の如何なる明示されたもしくは黙示的な保証(商品性を含む、特定の応用の合理性と適合性等に対する暗黙の保証)は行わず、契約にあるかないか、民事的な過失上のものかを問わず、かつその他の事態についても当社は何らかの特殊な、偶然なもしくは間接的な損害の責任を負担しない。

株式会社ハッピージャパン

「産業機械営業部 コンポーネントグループ」

〒110-0016 東京都台東区台東二丁目9番5号 TEL:03-3833-5020 FAX:03-3834-1636
(本社) 〒990-2251 山形県山形市立谷川三丁目3515番地 TEL:023-686-2272 FAX:023-686-6523

保証書

型名	マルチー MSC-200		
保証期間	1年間	お買い上げ日	年 月 日
ご愛用者	ご住所 ご芳名	〒	TEL ()
販売店	住所 店名	〒	TEL ()