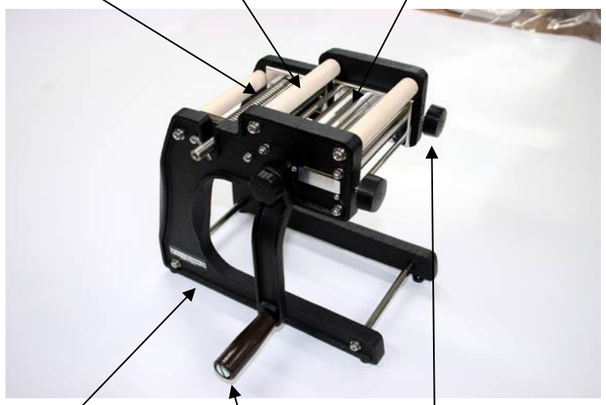
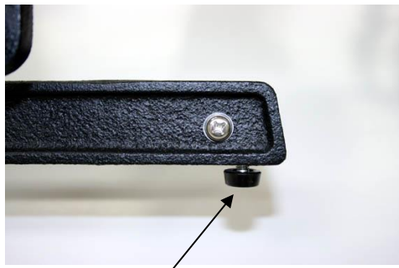
池 製麺機　取扱説明書

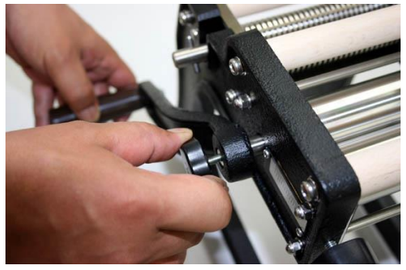
このたび、弊社の製麺機をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この説明書をよく読んでからご使用ください。
この説明書は大切に保管してください。

＜ご注意＞

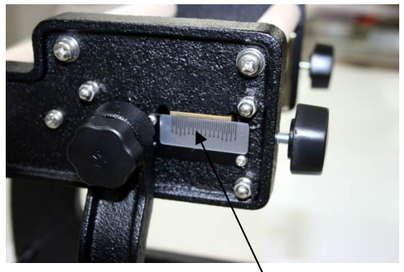
※使い始めは2～3回、こねた小麦粉をのしロールと切り刃ロールに通して、捨ててください。
※本体をしっかりした平らな面に設置してください。がたつくときは、アジャスターで調節してください。
※本体は非常に重いので取り扱いにご注意ください。
※のしロールや切り刃ロールの中に指など入れないでください。ケガをする恐れがあります。
※お子様には絶対に触れさせないでください。ケガをする恐れがあります。







ハンドル固定ネジを外してハンドルを
付け替えします



＜製麺機のご使用方法をうどんの作り方に沿ってご説明します＞

うどんの作り方

1　材料・・・3～4人分

うどん用小麦粉（中力粉）	400g
水	約160-180cc（お好みに応じて加減してください）
塩	小さじ2弱（約10～12g）
打ち粉（薄力粉）	少々

2　小麦粉400gをボールに入れます。

3　あらかじめ塩を溶かした水を一気に入れずに、約40ccくらいづつ入れ、さい箸で混ぜてください。水の量は、小麦粉の質やお好みにより、調節してください。水は入れ過ぎないようにしてください。水加減がコシの硬さに影響します。

4　小麦粉がほぼまとまってきたら、ちょうどいい水加減です。パサパサしていますが、こねればまとまってきます。

5　手でよくこね合わせ、塊（かたまり）にしてください。

6　生地が乾かないように厚みのある袋に入れ、常温で1時間ほど寝かせてください。

7　小麦粉をよくこねて延ばしてください。うすく延びてくれば、折り返して何回も延ばしてください。10分から20分こねてください。
こねればこねるほど、麺にコシが出てきます。

8　こねた小麦粉を約100～120gくらいづつ切り分け、幅約100mm以下、厚み約5mmくらいにめん棒で延ばし、打ち粉を少々ふります。
あまり厚くしますと、のしロールに通すとき力がいり延ばしにくくなります。

9　製麺機の、のしロールにハンドルをつけて、左右の厚さ調節ネジを左に回してのしロール間隔を広めて、小麦粉をのしロールの間に入れて、ハンドルを回して（時計回り）延ばします。
ハンドルを回すとき、本体を支える手などケガしないよう充分ご注意ください。

のしロールの厚さ調節ネジ
目盛りを参考にして左右均等に
調節してください

10　厚さ調節ネジで調節しながら、お好みの厚さになるまで徐々にうすくしていきます。
厚さ調節ネジは、目盛りを目安にして左右均等になるように調節してください。

11　切り刃ロールで切る前に、打ち粉を少しふります。

12　ハンドルを切り刃ロールの方に付け替えて、延ばした小麦粉を切ります。

13　切った麺は、くっつかないようにほぐして、打ち粉をふってまぶしておきます。

14　ゆでるときは出来るだけ多くのお湯でゆでてください。うどんは一度に入れずに2人前くらいづつ、ゆでてください。沸騰させたお湯にうどんを入れます。うどんは一度鍋の底に沈みます。しばらくすると、うどんは浮いてきます。麺がすべて浮いてから、箸で切れないように静かにかき混ぜよくほぐしてください。ゆで時間の目安は2x2mmの麺で約8～9分です。（2mmの麺はゆでると約3mmくらいの太さになります）うどんに透明感が出てくればゆで上がりですが、食べてみてお好みの硬さで取り出してください。麺の太さや食べ方に応じて、ゆで時間を調節してください。また、小麦粉の種類よっても変わります。

※　本機で、ラーメン、そば、パスタなども作れます。

＜お手入れ方法＞

汚れたときは水に濡らした布でふいてください。けっして製麺機全体を水洗いしないでください。切り刃ロールセットのみ、取りはずして洗うことが出来ますが洗ったあとは充分乾かしてください。
本製品を絶対に分解しないでください。分解した場合は保証できません。

4mm切り刃ロールセット（別売）
標準では、2mm切り刃ロール
がついています。
（切り刃幅　約112mm）

＜保証＞

本製品の保証期間はお買い上げから1年間です。万一お買い上げ後1年以内に製造上の不備に起因する故障が生じた場合には無償修理いたします。
なお、次の場合には保証期間内でもその実費をいただきます。
1.不適当な取り扱いによる故障および過度の使用による消耗
2.ロール、ネジ、バネ、ガイド、アジャスターなどの消耗品
※.製品に改造を加えたり分解した場合は保証できません。
※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。

材質表示	
フレーム・ハンドル	鋳鉄・塗装仕上げ
切り刃ロール・のしロール	ステンレス
ガイド	天然木
ハンドル握り棒	ABS樹脂

商品サイズ　幅約300x奥行き約290x高さ約280mm
商品重量　約11Kg

池永鉄工株式会社
〒537-0011　大阪市東成区東今里3-18-26
TEL　06-6981-0141

外箱:ダンボール　袋:PE　日本製