



# 取扱説明書



本製品を安全に、また正しくお使いいただくために必ず本取扱説明書をお読みください。お読みになった後も必ず保存してください。

機種名

## HS-1B型

## マメトラの手打麺機



マメトラ農機株式会社

## はじめに

マメトラの手打麺機をお買い上げ  
いただきありがとうございます。

この取扱説明書は、「マメトラの手打麺機」の取扱方法と使用上の注意事項について記載してあります。

ご使用前には必ず、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお取扱いいただき、最良の状態でご使用ください。

この取扱説明書は、必要なときにいつでも取り出して読むことができるように、一定の場所に保管してください。

この製品を貸与される場合は、この取扱説明書を添えてお貸しください。

なお、品質の一部または使用部品を、品質の向上、性能の向上あるいは安全性の向上等を図るために変更することがあります。その際には、この説明書の内容、写真並びにイラスト等の一部が製品と一致しない場合がありますのでご了承ください。

ご不明のことやお気付きの点がございましたら、お買い上げいただきましたお近くの特約店・販売店にご相談ください。

## サービスと保障について

### ☆保証書について

保証書は、お客様が保障修理を受けられる際に必要となるものです。  
お読みになった後は、大切に保管してください。

### ☆アフターサービスについて

使用中異常が生じた時は、お買い求めの販売店にご相談ください。

この製品を万一損傷されて、修理を希望される場合には、速やかにお買い上げいただいた販売店または本社にお問い合わせください。

お問い合わせされる場合には型式名、故障内容（できるだけ詳しく）をご連絡ください。



# 目次

はじめに	I
サービスと保障について	I
特に注意していただきたいこと	1
各部の名称	3
羽根の取付け方	4
使用上のご注意	4
本体の準備	5
蕎麦の打ち方	6
うどんの打ち方	7
ご使用後の後始末	8
お客様へお願い	8
仕 様	8
特 長	9




# 特に注意していただきたいこと

ご使用前に、この「特に注意していただきたいこと」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、危害・損害の程度によって、次のように分類されます。いずれも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。

 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が考えられる場合を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が考えられる場合、および物的損害の発生が考えられる場合を示しています。

・絵表示について次のような意味があります。

	一般的な禁止
	必ず行なうこと
	一般的な注意

## 警告

### 水場での使用禁止



禁止

水をかけたり、水につけないでください。  
 短絡、感電、故障の原因になります。

### 幼児に注意



禁止

お子様だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わないでください。  
 やけど、感電、けがをする恐れがあります。

## 注意

### 電源プラグは確実に差込む

(発火・火災・感電の原因)



励行



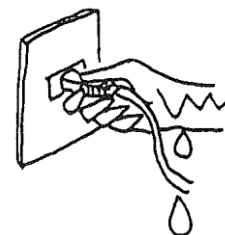
電源プラグは、ホコリが付着していないか確認し、がたつきのないようプラグの根元まで確実に差し込んでください。

### 濡れた手危険

(感電の原因)



感電注意



電源プラグを濡れた手でさわらないでください。  
 感電の恐れがあり、危険です。

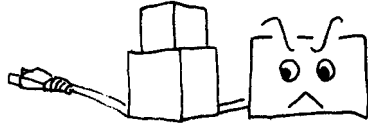
## ⚠ 注意

### 電源コードの破損に注意

(感電・発熱・火災の原因)



禁止



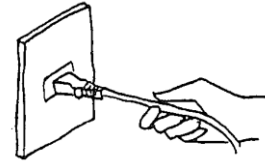
電源コードに重いものをのせたり、途中で切断して延長したりしないでください。感電・発熱・火災の原因になります。

### 電源コードを引っばらない

(発火・火災の原因)



禁止



電源コードを引っばって電源プラグを抜かないでください。断線して発火や火災の原因になります。

### 交流 100V 以外使用禁止



禁止

感電・発熱・火災の原因になります。

### 運転中移動禁止



禁止

けがの原因になります。

### 羽根回転時ボールの中に 手などを入れない



禁止

けがの原因になります。特にお子様には注意してください。

### 異常時運転中止



励行

異常な時は運転を中止し電源プラグを抜き、販売店に連絡してください。異常のまま運転を続けると感電や火災の原因となります。

### 部品交換時は電源スイッチ OFF



禁止

部品の取り付け取り外し及び清掃時には、電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

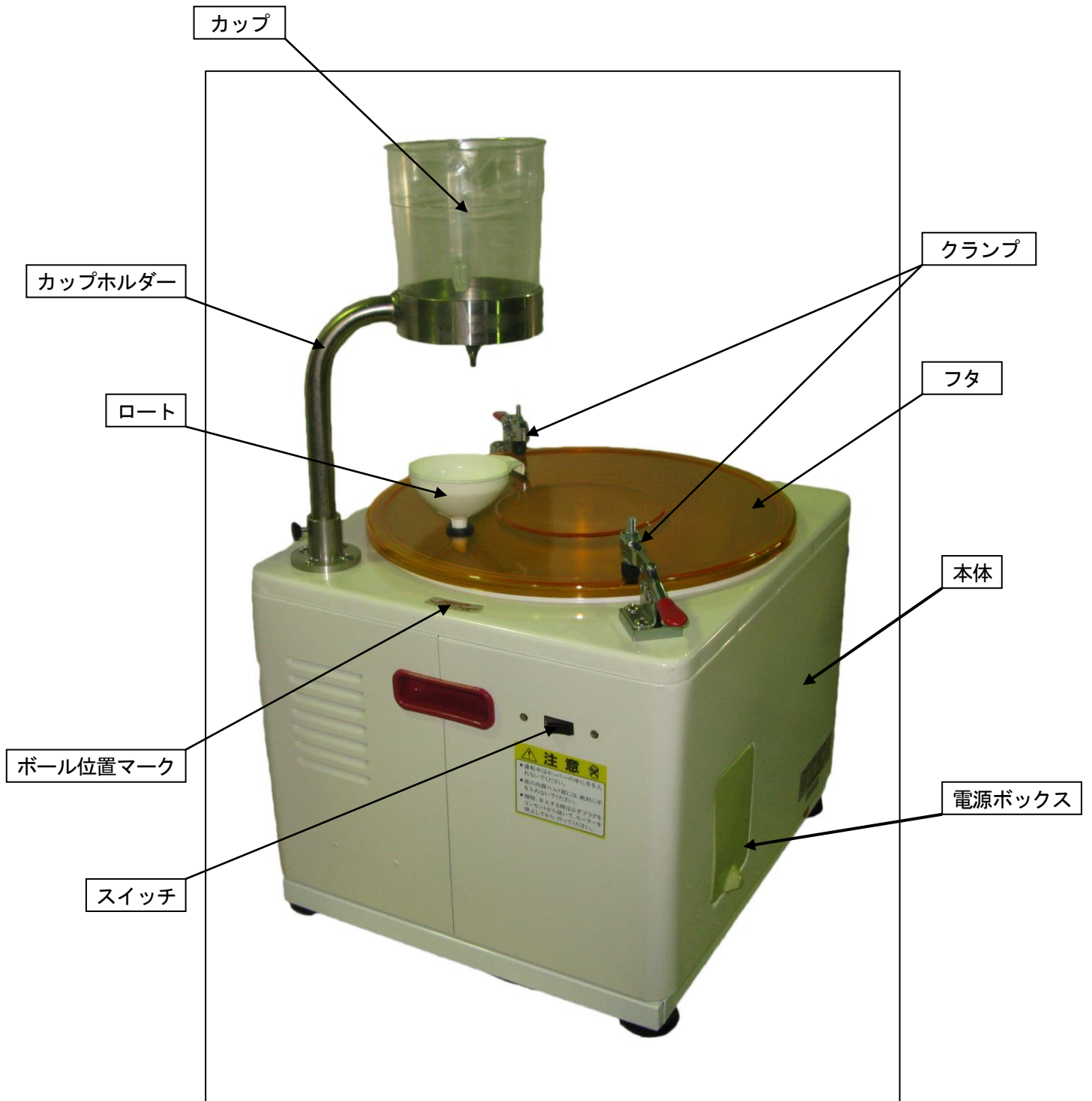
### 分解・修理・改造禁止



禁止

故障・破損したら使用しないでください。不完全な修理や改造は危険です。

# 各部の名称

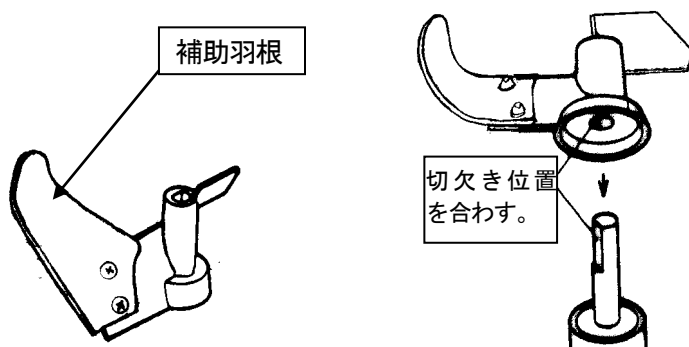


## ●羽根の取付け方

◆そば打羽根(うどん羽根)は、下図のように切欠き位置を合わせ、上から軸に差し込むだけで完了です。外す場合は上に引き抜いてください。

注1：そば打羽根(うどん羽根)の差し込みが不十分ですと、途中で抜けることがありますので、双方の切欠き位置を合せて、まっすぐ奥まで差し込んでください。

注2：そば打羽根(うどん羽根)はそば(うどん)を打つための専用の羽根ですので、そば(うどん)打ち以外には使用しないでください。



## ●使用上のご注意

- ◆長時間連続運転すると、モーターがやや熱くなります。運転には支障ありませんが、麺打ちで気になるようでしたら少し冷ましてから再度ご使用ください。
- ◆本機は、必ず平らな台または場所でご使用ください。
- ◆ご使用の場所により機械のゴム脚の色が付くことがありますので、テーブルクロスなどは取り除いてください。
- ◆ボールやフタの掃除には、ミガキ砂やワイヤーブラシなど硬いものを使用しないでください。
- ◆長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。ほこりが溜まって発熱、発火の原因となります。
- ◆計量カップ固定ネジは締めすぎないでください。

## ●本体の準備

順 序 及 び ご 注 意	
1. ボールの取外し	ボールを取外してください。取外しはボールを時計方向に回し、上方に引き上げれば簡単に取外せます。
2. 洗 浄	ボール、羽根、フタ、水蒸気調節フタをきれいに洗い、軽くフキンで拭いてください。
3. ボールの取付け	ボールの赤マークと本体取付位置マークを合わせ、ボールを取付けてください。 取付けはボールを時計方向の逆に回し、確実に締付け、本体の軸にかみ合っていることをお確かめください。  注：締付け、かみ合せが悪いと故障の原因になりますので、確実に締付けてください。
4. 羽根の取付け	羽根を軸に確実に差し込んでください。  注：取付ける前にもう一度、4ページの「羽根の取付け方」の項をよくお読みください。 取付けが不完全ですと故障の原因になりますので、確実に差し込んでください。
5. 電源接続	スイッチを OFF にして、プラグをコンセントに差し込みます。
6. 回転方向確認	スイッチを ON に入れ、羽根の回転方向が、時計と逆方向に回転していることを確認してください。時計と逆方向の回転が正規です。  注：万一、羽根の回転方向が、時計と同じ回転方向の場合は、使用しないで、お買い上げ店にご連絡ください。



## ●蕎麦の打ち方



### 粉いれ

ボールに粉をいれて蓋をして（蓋をしないと粉が飛散します。）スイッチを ON にして粉を均一に混ぜ合わせます。



### 加水

ノズルを調節して粉に水を加えます。  
水の量は、蕎麦粉 1kg に対して水 500cc（蕎麦粉の半分）が目安ですが、粉の種類や湿度によって水の量を加減してください。

注：加水終了後に計量カップ底に 20cc 程度の水が残りますので、水計量時にご勘案ください。



### 水回し

開始 2～3 分程度でそばろ状態になります。



生地玉がなかなか大きにならない場合は、水が少ないことが考えられます。

少し水を追加してください。  
（追加した水の量は記録しておき、次回の参考にしてください。）



### くくり

開始 6～7 分程度で生地が大きな固まりになったら完了です。

## ●うどんの打ち方

うどんの打ち方も、基本的には蕎麦の打ち方と変わりません。



粉を入れたら、蓋をしてからスイッチを「ON」にしてください。  
(蓋をしないと粉が飛散します。)

水の量は、粉の量の40%が目安です。

(粉の状態、その日の湿度によって、入る水の量が異なります。)

塩は十分溶かしてから計量カップに入れてください。

塩を溶かさずに計量カップに入れると、ノズル部に詰まる恐れがあります。

注：加水終了後に計量カップ底に20cc程度の水が残りますので、水計量時にご勘案ください。



練り続けてもこのような状態がつづくようであれば、ほんのわずか加水してください。



うどんは、練ってから生地をねかせることによってコシが強くなり、滑らかになります。

この麺打ち機では、右の写真のような固まりになったら手でまとめてねかせてください。



ねかせる余裕がなく、すぐに食べる場合は右の写真のような固まりになるまで加水調製してください。

## ●ご使用後の後始末

- ◆羽根を取外してください。
- ◆ボールを時計方向に回し、上方に引上げて取外してください。
- ◆外した羽根とボールはお湯につけて洗ってください。
- ◆きれいに洗ったら、フキンなどで水分をよく拭きとってからおしまいください。
- ◆機械の汚れは、やわらかい布に水を浸して拭いてください。  
注：シンナー・ベンジン・アルコールなどで拭いたりしないでください。
- ◆加水用パイプの水出口穴を確認し、清掃してください。

## ●お客様へお願い

- ◆長期間使用していると、モーターから羽根に回転を伝達しているベルトがなじみゆるんで、空回りすることがあります。  
作業途中で羽根の回転がおそくなったり、回転が不規則になったり、ネリが良くない場合は、空回りしている状態です。このように空回りするようならばベルトの張り調整が必要です。  
ベルトの張り調整は、ボールを本体から取外しますとモーターがあります。そのモーターを固定してあるボルト2つをメガネレンチ(またはスパナ)でゆるめて、モーター本体を外側にずらすことによって行ないます。  
モーターを固定してあるボルト2個をメガネレンチで左に回して緩めます。  
緩んだらモーター本体を外側にずらし、ボルト2個をメガネレンチで右に回して締付けます。

## ●仕様

型 式 名	HS-1B 型	
電 源 (V)	100	
周 波 数 (Hz)	50 または 60	
電動機出力 (W)	300	
加工能力 (kg)	そ ば	1.5
	うどん	
寸 法 (mm)	全 幅	430
	全 長	400
	全 高	735
重 量 (kg)	20.0	

## ●特 長

- ◆ボールや羽根は、本体からワンタッチ脱着式ですので、掃除が非常に簡単で、大変衛生的です。
- ◆そば打ち時の加水は、計量カップに必要量の水を入れ、ノズルの調節だけで無人加水できます。
- ◆羽根は、他に見られない当社独自の形状と回転角度それぞれの材料に適したネリができます。
- ◆軸受部は特殊防水設計と高級シールを使用しておりますので、水もれの心配は全くありません。また、ボールベアリングを上下二段にしていますので耐久性も良好です。
- ◆電気用品安全法に基づき、PSE マーク標示が認可された安全な製品です。