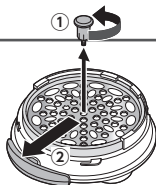


お手入れ方法

すべてのパーツを取りはずし、食器用洗剤で洗います。
洗浄後、よくすすいでください。

- ブレードは以下の順番で取り外してください。

- ① スクリューを反時計回りに回して外す。
- ② ブレードを取り外す。



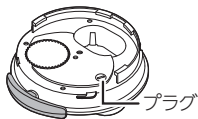
注意

- 刃には直接手を触れないように注意して汚れを落としてください。
- ふたの穴に水が入らないようにしてください。正常に動作しなくなる恐れがあります。ふたを洗うときは、ひもがぬれたり、ふたの中に水が入らないように注意し、ハンドルを押さえながら、湿らせたスポンジを使って汚れを落としてください。水やぬるま湯で洗い流し、ふたの穴を下向きにしてよく乾かします。



※ つけ置き洗いはしないようにしてください。

- お手入れ後は、よく乾燥させてください。
- ふたの内部に水が入った場合は、ふたの下面のプラグをコインなどで回して開け、中の水を出して乾燥させてから元に戻してください。
- ※ プラグ以外のパーツを取りはずさないでください。破損する恐れがあります。
- クレンジャー、たわしなどは傷の原因となりますので、使用しないでください。
- ふた以外のパーツは、食器洗い機をご使用になります。ただし、必ず上かごなどに入れ、エコモードなどをお選びください。(詳細は食器洗い機の取扱説明書を参照してください)
- ※ 刃部は、刃の劣化を防ぐため、手洗いすることをおすすめします。
- にんじんなどの色の濃い食材に使用した場合、食材の色が製品に付くことがありますが、衛生上の問題はありません。



品質表示

容器	AS樹脂(耐熱温度100℃)
すべり止め	熱可塑性エラストマー(耐熱温度90℃)
ふた	ABS樹脂(耐熱温度90℃)
スリーブ	ABS樹脂(耐熱温度90℃)
ハンドル	ABS樹脂(耐熱温度90℃)
おろしブレード	ステンレス+ABS樹脂(耐熱温度90℃)
スライサーブレード	ステンレス+ABS樹脂(耐熱温度90℃)

ブッシュャー	ABS樹脂(耐熱温度90℃)
スクリュー	ABS樹脂(耐熱温度90℃) +ステンレス
ひも	ナイロン
スパチュラ	ポリエチレン(耐熱温度80℃)

- 品質には十分に注意しておりますが、万一不具合がありましたら、弊社お客様相談センターにお問い合わせください。
- 各パーツの販売はありません。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館4階

お客様
相談センター



0570-077772

受付時間：月～金9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)
※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

T-fal

取扱説明書

ハンディおろし&スライサー・ネオ



注意

- 刃は大変鋭くなっていますので、刃に触れないよう十分にご注意ください。
- 氷など固いものや、肉・魚には使用しないでください。刃こぼれや故障の原因となります。

ご購入いただきまして、誠にありがとうございます。

正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

使用上のご注意

- 洗浄の際、ふたを丸洗いしたり、水に浸けたりしないでください。正常に動作しなくなる恐れがあります。ひもがぬれたり、ふたの中に水が入らないように注意しながら、湿らせたスポンジを使って汚れを落としてください。
- テーブルなどの平らな、乾いた面に置いて使用してください。
- 食材はスリーブに入るサイズに調整して入れてください。
- 刃部は単体で使用せず、必ず容器に取り付け、ふたがロックされた状態でご使用ください。
- 以下の状態では使用しないでください。
 - ・刃が破損している場合
 - ・製品にあきらかな破損や不具合が見られる場合
 - ・ハンドルを引けなくなった場合
- 色やにおいの強い食材に使用すると、製品ににおいが付いてしまうことがあります。衛生上の問題はありません。
- 食品の保存容器として使用しないでください。
- 直火、電子レンジ、オープン、グリルでは使用できません。
- 火のそばに置かないでください。
- 本製品は一般家庭用です。業務用としてはご使用にならないでください。

初めてお使いになるときは

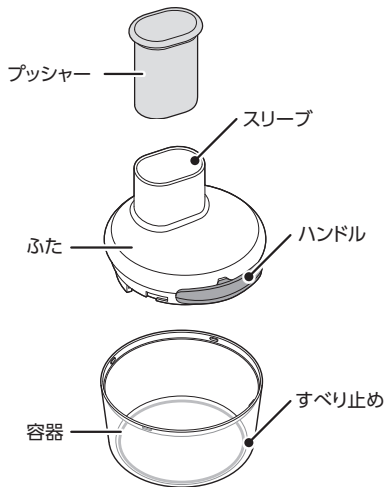
初めて使用する際は、各パーツを食器用洗剤で洗ってよくすすぎ、乾燥させてからご使用ください。



注意

洗浄の際は刃に触れないように注意し、また、ひもがぬれたり、ふたの内部に水が入らないようにご注意ください。(4ページの「お手入れ方法」を参照してください)

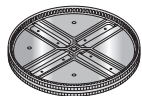
各部の名称



おろしブレード



スライサーブレード



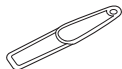
ご使用前に青いフィルムを剥がしてください。

スクリュー



スクリューはなくなさないようご注意ください。

スパチュラ

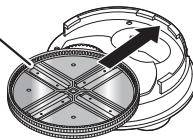
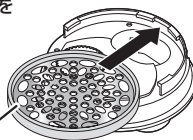


使い方

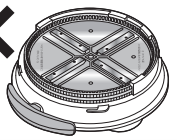
ブレードは、使用の用途にあったものをお選びください。

- ① ふたを裏返し、使用するブレードをガイドに合わせて差し込みます。

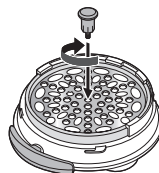
刃がある面を下に向けて取り付けます。



刃を上に向けて取り付けないでください。

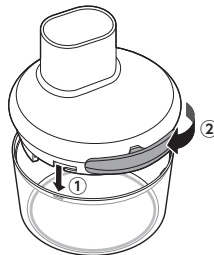


- ② スクリューをブレード中央に取り付けてブレードを固定します。



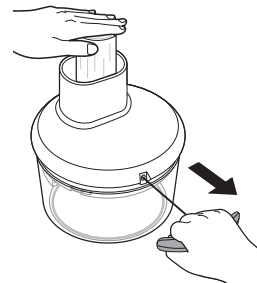
- ③ ふたを取り付けます。

- ① ふたのフチにある凹みを容器の突起に差し込みます。
- ② ふたを時計回りに回して固定します。



- ④ 容器をテーブルなどの平らな場所に置き、スリーブに食材を入れ、手でおさえながら反対の手でハンドルを引きます。

ふたがロックされたことを確認してから、ハンドルを引いてください。



- 食材が小さくなってきたら、プッシャーを使って食材を押ししてください。



- ⑤ 調理が終わったら、食材を取り出します。大根おろしなど、食材がブレードについて取り出しにくい場合は、付属のスパチュラを使用してください。

