

## 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。



注意

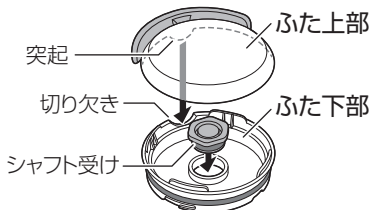
- 刃には直接手を触れず、スポンジ等で注意して汚れを落としてください。
- 使用後はふたをしっかり洗ってください。ふたの内部に水が入った場合には、ふたを開けて水を出し、よく乾燥させてください。



- 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、スプーンの柄などをふたの穴に差し込んでふたを分解し、乾かしてください。
- ふたは、乾かしてから元通り組み立てます。



- ① シャフト受けをふた下部の穴に取り付けます。取り付けるときは、シャフト取り付け穴が下にくるようにしてください。



- ② ふた上部の突起をふた下部の切り欠きに合わせ、押し込んで取り付けます。

- クレンザー、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れます。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。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	エストラマー樹脂(耐熱温度90℃)
ふた・ハンドル	ABS樹脂(耐熱温度90℃)
ふたリング	シリコーンゴム(耐熱温度100℃)
シャフト・シャフト受け	ポリアセタール(耐熱温度100℃)
刃	ステンレス
ひも	ナイロン

- 専用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4F

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。

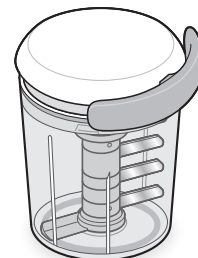
- 品質には十分に注意しておりますが、万一不具合がありましたら、弊社お客様相談センターにお問い合わせください。

T-fal

マルチみじん切り器

ハンディチョッパー&ドレッシング・ソースメーカー 450ml

取扱説明書



### 注意

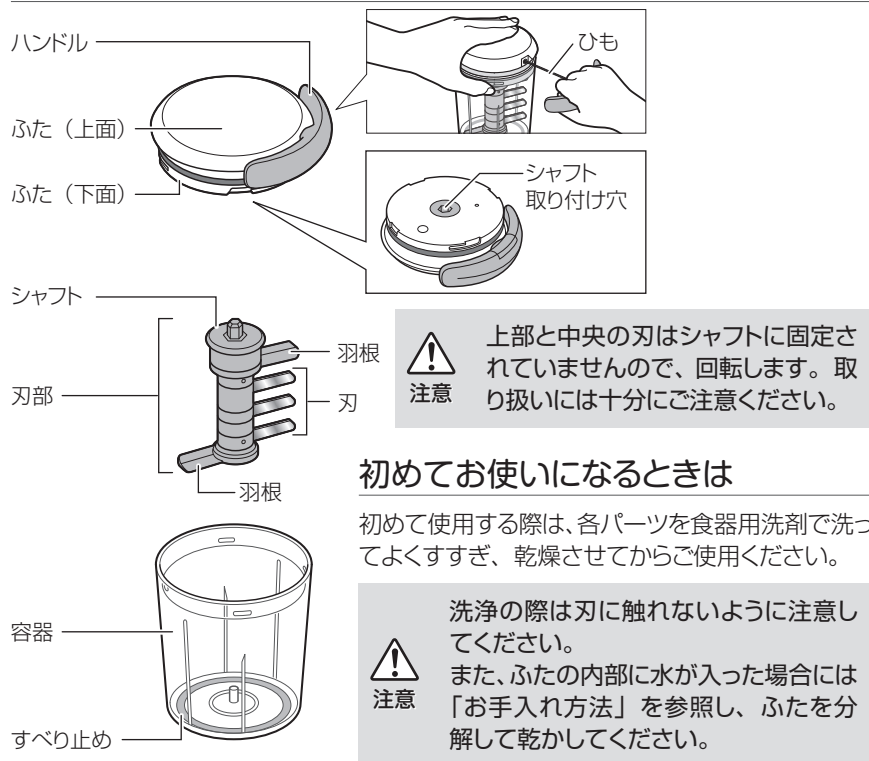
- 刃は大変鋭く、また上部と中央の刃はシャフトに固定されていないため動きます。必ず刃のないシャフト上部を持って取り扱い、刃に触れないよう十分にご注意ください。
- 氷、骨付きの肉や魚など、固いものには使用しないでください。刃こぼれや故障の原因となります。

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

- 刃は大変鋭く、また上部と中央の刃は動きます。十分に注意してお取り扱いください。
- 使用後はふたをしっかり洗ってください。ふたの内部に水が入った場合には、ふたを開けて水を出し、よく乾燥させてください。
- 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。
- 一度に入れる食材の量は、容器の半分以下にしてください。
- 多量の水分を入れて使用しないでください。容器のふちから汁気もれる場合があります。
- 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。
- 保存する際はブレードを取り出して冷蔵庫で保存し、お早めにお召上がりください。
- 直火、電子レンジ、オーブン、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。

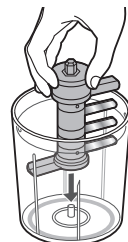
## 各部の名称



## 使い方

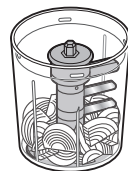
- 1** シャフトの上部を持ち、刃に触れないように注意しながら刃部を容器底面の突起部分にセットします。

3枚の刃と上の羽根が同じ向きになるようにセットし、食材を入れるスペースを作ります。



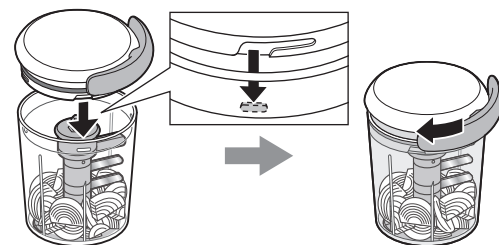
- 2** 食材を2cm角程度の大きさに切り、容器に入れます。

- 一度に入れる食材の量は、容器の半分以下にしてください。
- 食材の量が少なすぎると均一に仕上がりません。容器の底面が埋まる程度に食材を入れると、効率よくカットできます。
- 食材の種類や状態によって一度に入れられる量や、あらかじめ切っておく大きさが変わります。様子を見ながら調整してください。
- 多量の水分を入れて使用しないでください。容器のふちから汁気が出る場合があります。



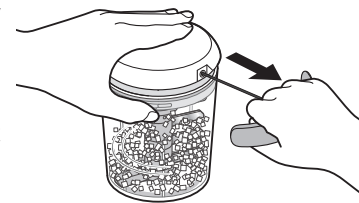
## 使い方 (続き)

- 3** ふたのみぞと容器の凸部分が合うようにふたをかぶせ、時計回りにふたを回してロックします。



- 4** 容器をテーブルなどの平らな場所に置き、片手でふたと容器をしっかり押さえ、もう片方の手で素早く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。
- 食材が大きすぎたり量が多すぎると、刃が回転せず、ハンドルが引けない場合があります。ハンドルが引けないときは無理に引っ張らないでください。食材の量を減らしたり、より小さく切ると、刃が回転しやすくなります。
- 3、4回ハンドルを引いたら、両手で製品を持ち、中の食材を軽くふいてください。より均一に仕上がります。
- ハンドルを引く回数でみじん切りの細かさや混ぜ具合を調整できます。用途や食材に合わせて、様子を見ながら、好みの状態になるまでハンドルを引いてください。
- 氷、骨付きの肉や魚など、固いものには使用しないでください。また、ブロック肉をミンチにしたり、固形チーズを削ることはできません。



液状のドレッシングなどを作る際には、容器を上下に振って攪拌できます。

容器を上下に振る前に、ふたがしっかり締まっていることをご確認ください。



ドレッシングやソースを作った後は、容器に入れたまま冷蔵庫で保存できます。

- 刃部を取り出してから保存してください。
- お早めにお召上がりください。

