

# フードスライサー D25 PRO

## 取扱説明書

この度はフードスライサーD-25 PROをお買い上げ頂きありがとうございます。

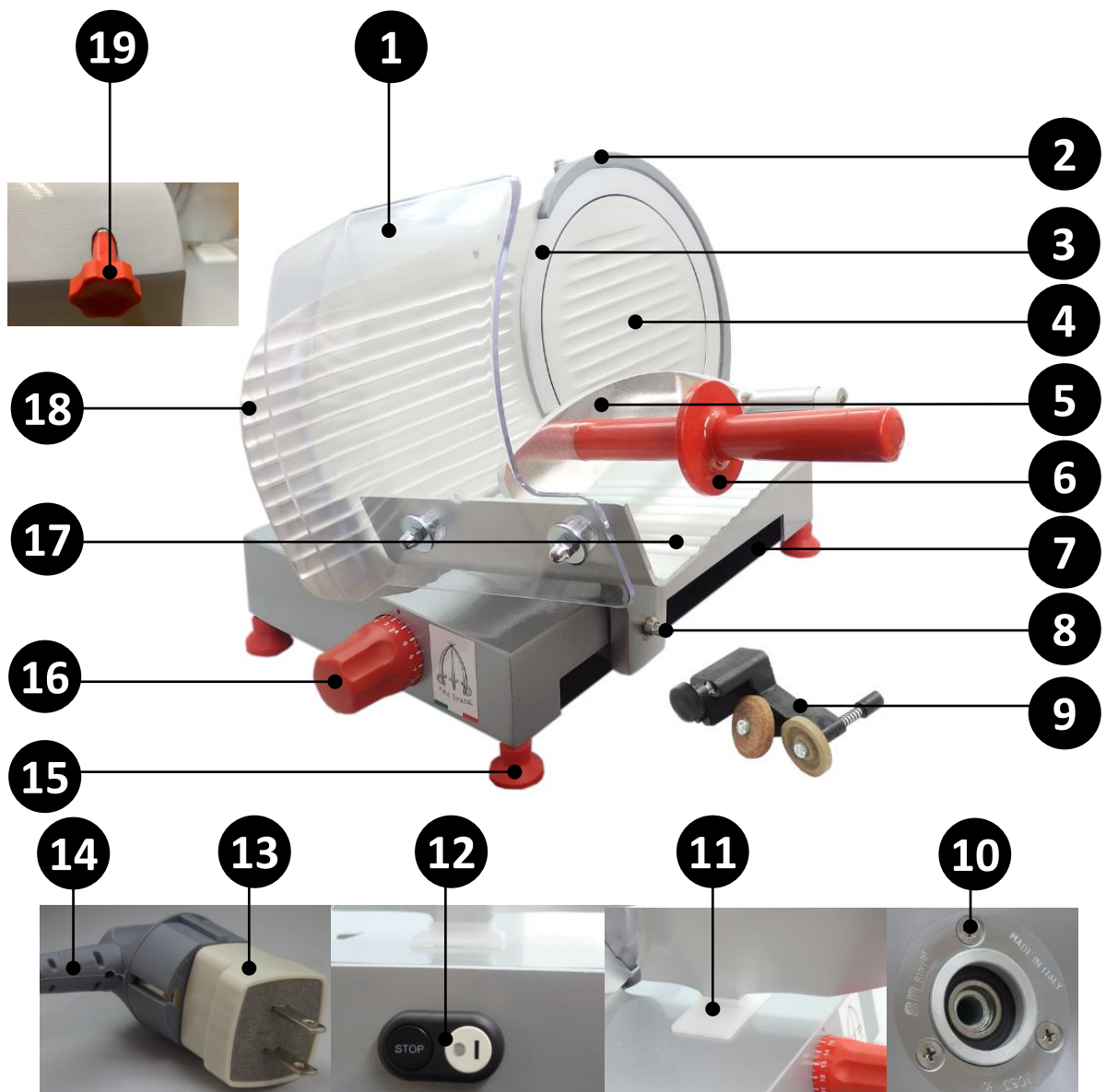
安全で便利にお使い頂くために必ずこの説明書をご一読下さい。

また、この説明書は大切に保管して下さい。

規格および外観は、改良のため予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。



|            |                |
|------------|----------------|
| JANコード :   | 4963451 520663 |
| 本体サイズ :    | 51x38x40cm     |
| 重量 :       | 13kg           |
| 電圧・電力 :    | 単相100v / 150w  |
| 定格使用時間 :   | 30分            |
| 丸刃直径 :     | 25cm           |
| スライス厚み :   | 0.5-15mm       |
| 食材の最大サイズ : | W21xH17cm      |
| 付属品 :      | シャープナー         |
| リミットスイッチ : | なし             |
| 製造国 :      | イタリア           |
| チャーシュー :   | ○              |
| 生ハム :      | ○              |
| 半解凍肉 :     | ○              |
| 冷凍肉 :      | ×              |



- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| 1 透明カバー          | 10 丸刃止めネジ（皿小ネジ 5x12） |
| 2 ブレードプロテクションリング | 11 カップ               |
| 3 ブレード           | 12 スイッチ              |
| 4 ブレードカバー        | 13 アダプター             |
| 5 レムナントホルダー      | 14 電源コード             |
| 6 グリップ           | 15 脚ゴム               |
| 7 底板             | 16 厚み調整ダイヤル          |
| 8 蝶ナット           | 17 キャリッジ             |
| 9 シャープナー         | 18 厚み調整板             |
|                  | 19 連結棒               |

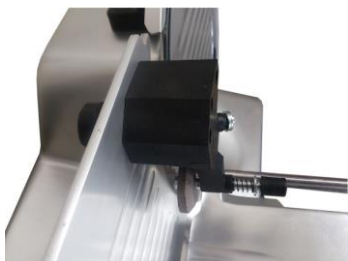
□取扱説明書をよく読み製品について良くご理解ください。

□内容物をご確認ください。

【内容物】

1. フードスライサーD-25 PRO ×1
2. アダプター ×1 \*コンセントに差し込むA型のプラグです。出荷時点で先端に取り付けられています。
3. シャープナー ×1
4. 皿小ネジ 5X12 3本 (丸刃止めネジのスペアです)
5. メンテナンスワセリンオイル (食品に触れない部分専用の潤滑用のオイルです。)
6. キャリッジ固定ナット (FACEM ORIGINAL) ※3~6は緑色の用紙と共に袋に入れてあります。

- 手に油や水などが付いた状態でスイッチを触らないでください。
- 使用前後はスイッチがオフになっていることを確認してください。
- 冷凍肉、骨付き肉、魚介類のスライスには使用しないでください。
- 持ち運びの際は両手でしっかりと持ってください。
- ご使用中は刃先に手や指を近づけないでください。
- レムナントホルダーを上にあげた状態で使用しないでください。
- 安定した作業台の上で作業をしてください。
- 使用中に破損・変形・ガタつきが生じた場合は、使用を中止して下さい。  
また、修理・改造をしての御使用は危険ですので、お止め下さい。
- 刃物は良く切れしますので、刃物の着脱には十分注意して下さい。
- 取扱中に指を刃物にひっかけてケガをする危険があります。特に無理な力をかけての作業は、極めて危険です。
- 急いでの作業は危険です。刃物に細心の注意を払ってゆっくりと作業して下さい。
- ガスコンロや高温になる場所などの近くへは、置かないで下さい。変形・破損・火災の原因となります。
- ご使用後は、付着物などが無いように良く洗い、良く乾かして保管してください。
- 使用状況により、刃物が欠けたり折れたりする危険があります。使用中は常に注意し、  
欠けや割れを発見した場合は、切った食材を全て処分して下さい。
- 本体を水で丸洗いしないでください。
- 使用中以外は必ず電源プラグを抜いて下さい。(スイッチを切るだけでは不十分です)
- コンセントからプラグを抜くときは、電源コードを引っ張らずプラグをしっかりと持って抜いてください。
- 保管中は厚み調整ダイヤルをゼロに位置に戻してください。
- 食洗機は使用しないでください。



### ブレードの切れ味が悪くなる前に定期的に研磨してください

- ①厚み調整ダイヤルを左に回して厚みを最大にします
- ②シャープナーを取り付けます
- ③スイッチを入れブレードを回転させます
- ④厚み調整ダイヤルを右に回し、厚み調整板を近づけて砥石を当てます
- ⑤反対側（正面側）の砥石を当てて返りをとります
- ⑥スイッチを止めブレードの回転が止まったことを確認したら厚み調整ダイヤルを左に回し、シャープナーを取り外します



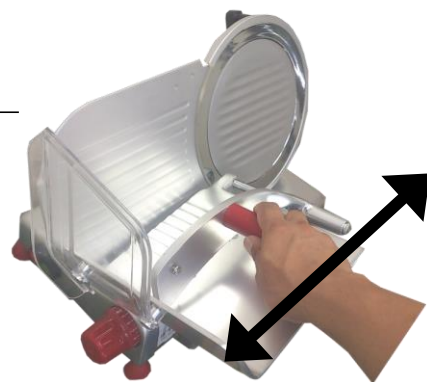
しばらく研磨していなかった場合は多少研磨に時間がかかります  
ブレードの切れ味を見ながら研磨時間を調整してください  
まめに研磨されている場合十数秒で充分切れ味が回復します

## スライスする

- ・ ご使用後、ご使用前は必ず厚み調整ダイヤルを0の位置に合わせてください。  
怪我の防止につながります。
- ・ ブレードカバーを外す前に必ず電源コードを抜いてください。

- ①キャリッジに食材を乗せます
- ②スイッチを入れます
- ③厚み調整ダイヤルを左に回し、お好みの厚さに調整します  
ダイヤルの目盛は目安です。押し加減や食材の弾力により変わりますので微調整を行なってください。

- ④キャリッジを前後させながらスライスします  
生ハムなどを薄く切りたい場合はゆっくりと前後させてください。  
切り終わりはレムナントホルダーで食材の背中部分を押しながら切りますが途中まではレムナントホルダーの下側の剣山で押えるか、怪我の心配のない安全な場所を手で押えながら切ってください。



### 上手に切るコツ

- 丸刃の回転に合わせて優しくスライスして下さい
- 素材別
  - 生肉・・・ 冷凍室に入れ、半解凍※の状態
  - チャーシュー・・・ 汁気を無くし、冷ました状態
  - キャベツの千切り・・・ 2又は4等分した状態

※半解凍とは... 食品の周囲が溶けかけ、中心部分だけ凍っている状態のこと

機械全体を水で丸洗いをすることはできません

ご使用後速やかに清掃してください

外した部品は水気が飛んでいることを確認してから取り付けてください（錆の原因）

本体を食洗機にかけたり、高圧洗浄機で洗わないでください（漏電の原因）

中性洗剤を使用してください。アルカリ性はアルミを傷めます。

洗剤 水洗い

OK

キャリッジ（レムナントホルダー一体）、ブレード、ブレードカバー

洗剤 水洗い

NG

本体

①本体背面の連結棒を緩めブレードカバーを外します

連結棒を緩めた後、ブレードカバーに手を添えながら、後ろから連結棒を押すと簡単に取り外すことができます



②プラスドライバーを使いネジを緩め、ブレードを外します

必ず頭があったドライバーを使用してください。合っていないとネジ山を傷めます



②厚み調整板を前後に動かす前にカップ周りについた切りくずや油を取り除きます



③本体部分は、先に目立った切りくずを取り除いてから、固く絞った布巾とアルコールスプレーを使いながら掃除します 細かい部分はブラシを使用すると掃除しやすいです