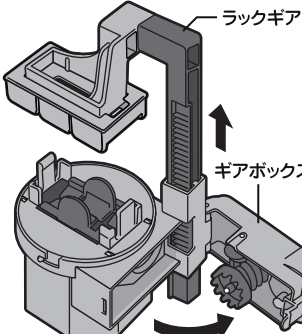
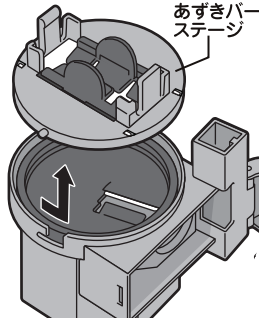
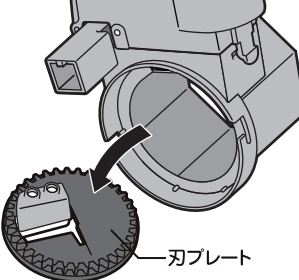


## お手入れ方法

- ① 食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどで洗い、よくすすいでください。
- ② 細かいところは柔らかいスポンジなどできれいに取り除いてください。
- ③ 完全に乾燥させてから衛生的な場所に保管してください。

**注意** クレンザーや金属製のスポンジで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖などにつながる原因になることがあります。絶対にさけてください。汚れが取れないときには水に浸して汚れを浮かして洗ってください。

## 分解の仕方

- ① ギアボックスを開けてからラックギアを抜きます。  

- ② 矢印の方向に回してあずきパーステージを外します。  

- ③ 本体をひっくり返して刃プレートを外します。  


**⚠ 金属刃に注意してください**

## おかしなかき氷

井村屋

# あずきパー

## ● 取扱説明書



※井村屋BOXあずきパー、あずきパー65ml専用です。85mlサイズには対応していません。

NG 85ml

OK

65ml

## 必ずお読みください。

この度は、タカラトミーアーツ「おかしなかき氷 井村屋あずきパー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は、必ず保管しておいてください。

※写真・イラストはイメージです。実際の商品・使用方法とは多少異なりますが、ご了承ください。  
※あずきパーは入っていません。

対象年齢 **15**才以上

## アレンジレシピ



### あずきパーシェイク

**材料** あずきパー(1本)、牛乳(120cc)

グラスにあずきパーでかき氷をつくり、その上から牛乳を120cc注ぎます。ストロー等でよくかきませたら、濃厚和風シェイクの完成!



### あずきパーかき氷パフェ

**材料** あずきパー(1本)、お好みのフルーツ、缶詰のみつつまめ、コンデンスミルク(適量)

お皿にあずきパーでかき氷をつくり、その上に缶詰のみつつまめやお好みのフルーツをきれいに並べ、仕上げにコンデンスミルクをかけます。見た目も華やかなあずきパーかき氷パフェの完成!

## ⚠ 注意

### 必ずお読みください。

●金属刃を含みます。ご使用・洗浄の際は十分お気をつけください。●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。●ハンドルなどの可動部の隙間に指や髪の毛、衣類などを挟まないようにご注意ください。挟まれてケガをする恐れがあります。●思わぬ事故の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。●安全のため、破損・変形したものは使用しないでください。

〈使用上の注意〉○ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は保管しておいてください。○ご使用前、ご使用后は必ず各パーツを分解し、よく洗浄し、よく乾かしてください。食品が付着しているとカビやニオイの原因になったり、回転しにくくなったり、破損の原因になります。○あずきパー(井村屋BOXあずきパー、あずきパー65ml)以外は使用しないでください。本体を破損させる恐れがあります。○破裂・変形の恐れがありますので、電子レンジや食器洗浄機、食器乾燥機は、絶対に使用しないでください。○平らな場所に置いて使用してください。○火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。○ぶつかり落とししたりしないでください。○削ったあずきパーはお早めにお召上がりください。○冷蔵庫や冷凍庫には入れないでください。○本体を洗浄する際は、たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。

## ■ 品質表示

部 品 名	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
本体	ABS樹脂	70℃	-20℃
ハンドル部、のれん型ガイド、ギア、あずきパーステージ、刃プレート、ぬぐるんパー	ポリアセタール	80℃	-20℃

© T-ARTS MADE IN CHINA  
タカラトミーアーツでは「すべてのお客様に安全で楽しい商品と夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。

タカラトミーグループお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

**0570-041173**

電話受付時間 10~17時 月曜日~金曜日(土日・祝日を除く)

タカラトミーアーツ サポート 検索

<http://www.takaratomy-arts.co.jp/support.html>

発売元:株式会社タカラトミーアーツ  
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10

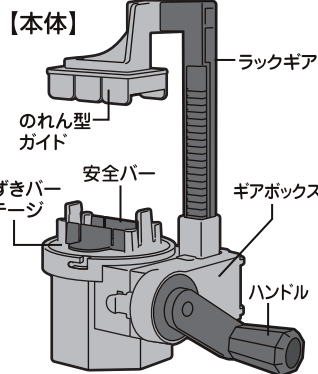
●たいしいタカラトミーアーツの情報はインターネットで  
<http://www.takaratomy-arts.co.jp>

© imuraya co.,Ltd

あずきパーは井村屋グループ株の登録商標です。

## セット内容

- 本体…1体
- ぬけるんバー…1個
- 取扱説明書…1枚



### 【ぬけるんバー】



※ぬけるんバーカバーは外れます。

## 注意

- 裏面の「お手入れ方法」を確認して頂き、本体を分解して、キレイに洗ってから使用してください。
- 必ず手指を石鹸で洗ってから、はじめてください。
- 使うときは、テーブルの上など清潔な場所で行ってください。

## お願い

冷凍庫の設定温度を「標準」もしくは「中」にして保管したあずきバーを使用してください。設定温度「強」や業務用冷凍庫で保管したあずきバーは、スティックが抜けにくかったり、削る際ハンドルが重い場合があります。

※本体の破損を防ぐため、クラッチが効いてダイアルやハンドルが空回りする場合もございます。

設定温度「標準」、「中」

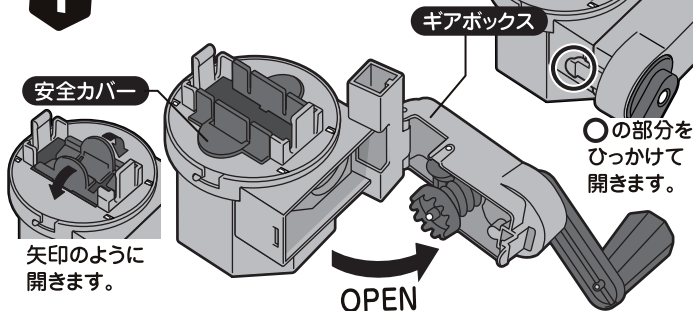
設定温度「強」

業務用冷凍庫

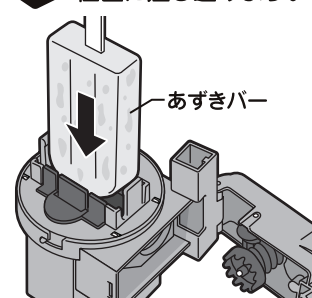
冷凍庫

## STEP 1 あずきバーをセットしよう

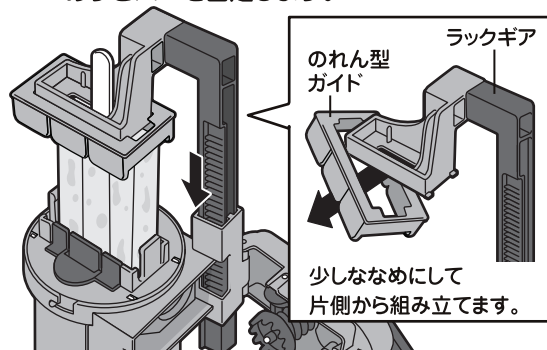
1 ギャボックスを開けた状態で安全カバーを前後に開きます。



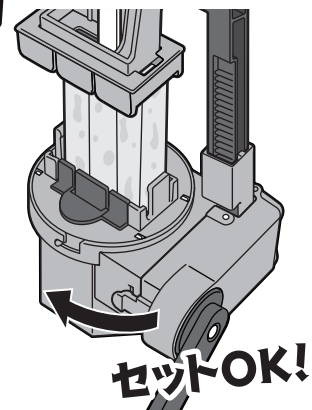
2 あずきバーを図の位置に差し込みます。



3 ラックギアにのれん型ガイドを図のように組み立ててから差し込み、のれん型ガイドであずきバーを固定します。

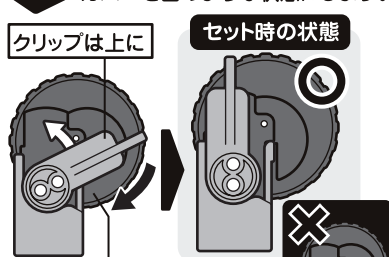


4 ギャボックスを閉じます。



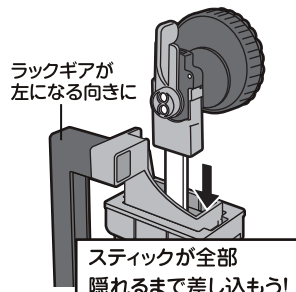
## STEP 2 スティックを抜こう

1 ぬけるんバーとぬけるんバーカバーを図のような状態にします。

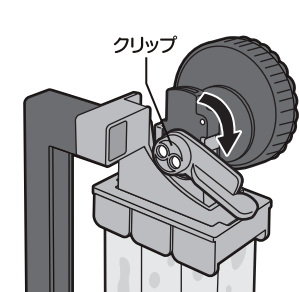


ダイアルは矢印の方向に止まるまで回す

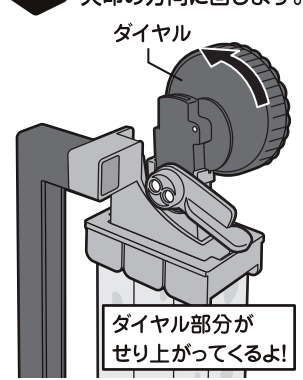
2 ぬけるんバーをあずきバーのスティックにしっかりセットします。



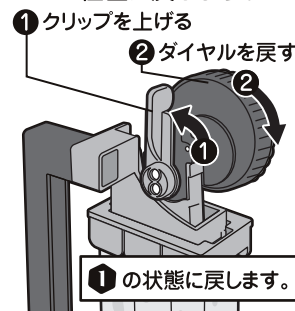
3 クリップを下におろして、スティックを固定します。



4 ダイアルをゆっくり矢印の方向に回します。

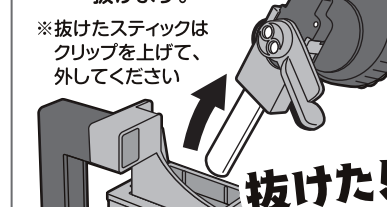


5 せり上がったなら、クリップを上げて、ダイアル部分を元の位置に戻します。



6 ③～⑤を3回繰り返します。テコの原理でダイアルを回すたびに少しずつ引き抜いていきます。

7 クリップをおろしてスティックを固定したままぬけるんバーを引き抜くとスティックが抜けます。



### うまくスティックが抜けないときは…

あずきバーが固く凍っているとき(冷凍庫の設定が「強」もしくは業務用冷凍庫で保管した場合)、ダイアルを回してスティックが抜けないことがあります。いったんぬけるんバーを外して、もう一度①～⑦の工程をやり直してみてください。スティックにクリップの跡がついて変形している場合は、スティックに跡がついていない面がダイアル側になるように、あずきバーをセットし直してください。

## STEP 3 あずきバーを削ろう

本体をしっかり持ってお皿の上でハンドルを矢印の方向に回します。



### あずきバーがぐらつくときは…

いったんギャボックスを開き、あずきバーの上部をのれんガイドで支えるようにセットし直してからギャボックスを閉じてください。

