

ドイツ・ベルナー社 Vスライサー Vパワーシリーズ
 <Vスライサー Vパワー(V5)オリジナルセット>

取扱説明書・保証書

この取扱説明書は、本製品をお使いいただく上で重要な内容が記載されています。
 また保証書も兼ねておりますので、お買上げ時のレシート等と一緒に大切に保管して下さい。

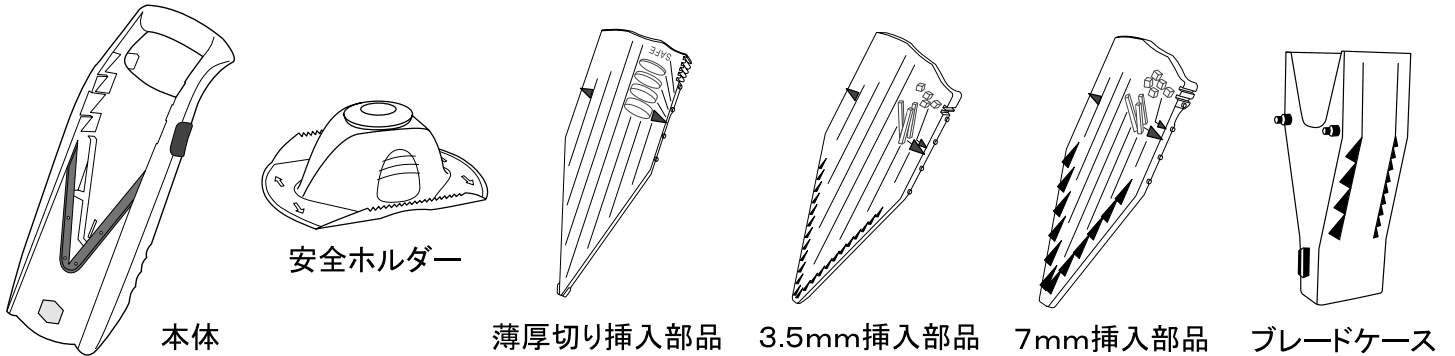


お取り扱い上の注意

- ◆金属の刃が大変鋭くなっておりますので、手で直接触らないで下さい。
- ◆使用の際は刃でケガをしないよう、十分に注意して行って下さい。
- ◆手や器具に油などが付くと、滑りやすくなります。大変危険ですので、手などを良く洗ってからご使用下さい。
- ◆本体を保管する際には、必ず薄厚切り挿入部品を、SAFE(安全位置)に固定し、刃先に手が触れないようにして下さい。
- ◆基本的には、必ず安全ホルダーをご使用下さい。キャベツや長ネギなど、手に持って切る野菜を扱う際は、ケガをしないよう十分ご注意下さい。
- ◆お子様に触らせないで下さい。また、お子様の手の届かない場所に保管して、お子様が周囲にいる時のご使用には十分にご注意下さい。
- ◆本製品は、野菜専用スライサーです。他の用途に使用しないで下さい。

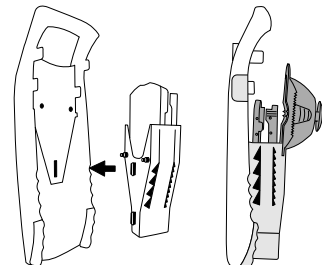
1. Vスライサー Vパワー(V5)オリジナルセット構成部品

ご使用前に必ず下記構成部品が揃っていることをご確認下さい。

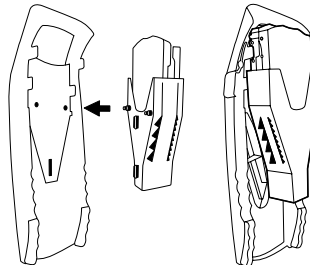


2. 本体とブレードケースについて

①本体とブレードケースは下図の様に脱着が可能です。テーブルの上などに立てて収納する場合は下図の様に本体の溝へブレードケース上部の凸部を差し込んで下さい。下図の様に安全ホルダーもブレードケースの溝へ差し込んで収納する事ができます。

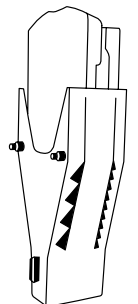


②引き出しなどに収納する場合は下図の様に本体3カ所の溝にブレードケースの3カ所の凸部をしっかりはめ込んで収納して下さい。



③刃の付いた3.5mmおよび7mm挿入部品はご使用時以外は必ず下図の様にブレードケースに収納して下さい。洗浄後もこの状態で立てておくと水切りできます。

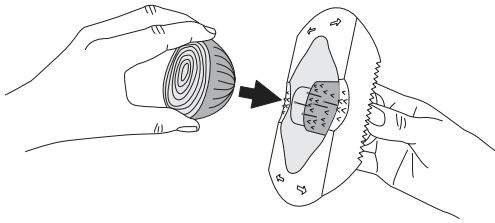
収納の際は右図の様に刃をブレードケースの外側の向きに挿入して下さい。



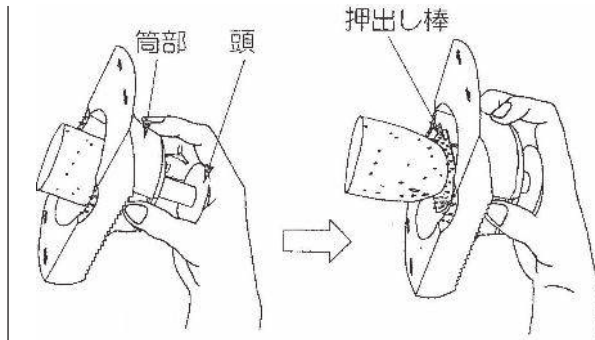
3. 安全ホルダーの正しい使い方



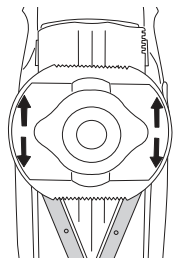
ベルナー社のスライサーをご使用の際には必ず安全ホルダーをご使用下さい。本体の刃は大変鋭利に刃付けされております。軽く肌が触れただけでケガをする場合がありますので十分ご注意下さい。



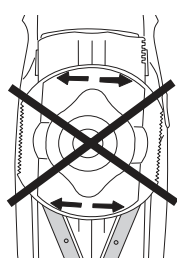
野菜をしっかりと5本の金属ピンに刺して下さい。キャベツ、長ネギなど大きい野菜や長い野菜など安全ホルダーで固定しにくいものは、手に持ってスライスしますが、手元には十分ご注意下さい。また、野菜が小さくなったら必ず安全ホルダーをお使い下さい。



野菜を安全ホルダーに刺すと、上図の様に「頭」が飛び出します。手のひらで「頭」を押すと、刺した野菜が飛び出す仕組みです。野菜をスライスする際は、「頭」を手のひらで軽く押しながら切ると、効率良く切る事ができます。



○正しい



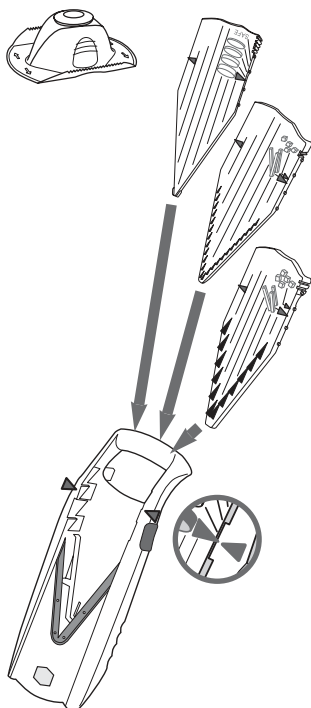
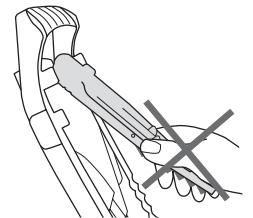
×間違っている

安全ホルダーには左図のように矢印が刻印されています。この矢印の方向にスライスして下さい。間違った方向で使用すると安全ホルダーの金属のピンと本体の刃が当たって切れ味が悪くなったり、安全ホルダーが破損したり、ケガをする場合がございます。

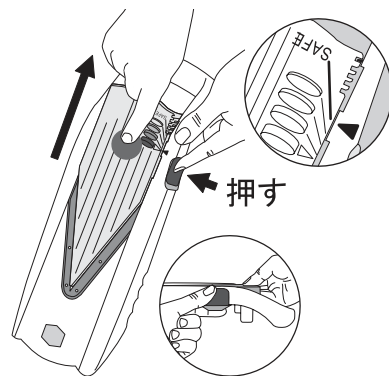
4. 挿入部品の脱着方法



- 刃の付いた挿入部品を取り扱う際は、刃に触れない様ご注意下さい。
- 挿入部品を力任せに引っ張ったり、本取扱説明書にない方法で外そうとするとケガや破損の原因となります。
- 保管の際等の使用しない時は、下記方法で必ず薄厚切り挿入部品をSAFE (安全位置) に合わせて下さい。V刃がむき出しになっていると大変危険です。

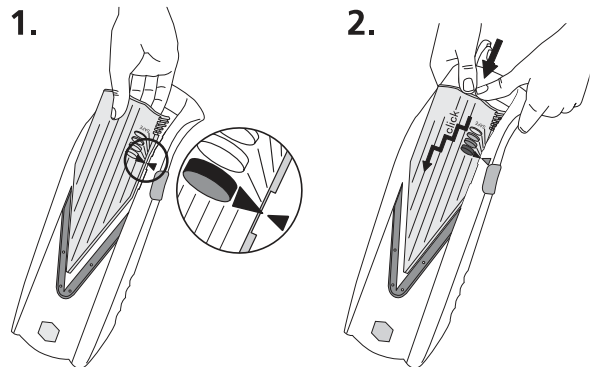


【挿入部品を下げる方法】



挿入部品をSAFE (安全位置) から動かす際、または挿入部品を本体から外す際は上図の様に本体横のボタンを押しながら、指先で挿入部品中央部を押し下げて下さい。

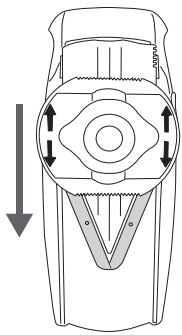
【挿入部品の着脱と位置合わせ】



1. 各挿入部品の脱着は上図の様に本体と挿入部品▲マークの位置を合わせて脱着します。

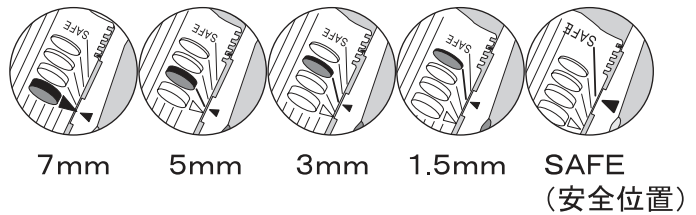
2. 挿入したら上図の様に軽く押し、カチカチと音がして位置が変わります。お好みの位置にセット出来ます。

5. 薄厚切り挿入部品で薄切り、キャベツの千切りを作る



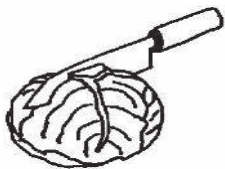
薄厚切り挿入部品を右図のお好みの位置に合わせて、安全ホルダーの矢印方向に沿ってスライスして下さい。スライスするときは野菜をスライサーに強く押し付けず、軽く当ててなでる様にサッサッと手早く切るのがコツです。※右図のスライス出来る厚さは、力の入れ具合や食材により異なります。あくまで目安として下さい。

厚さのバリエーションと安全位置



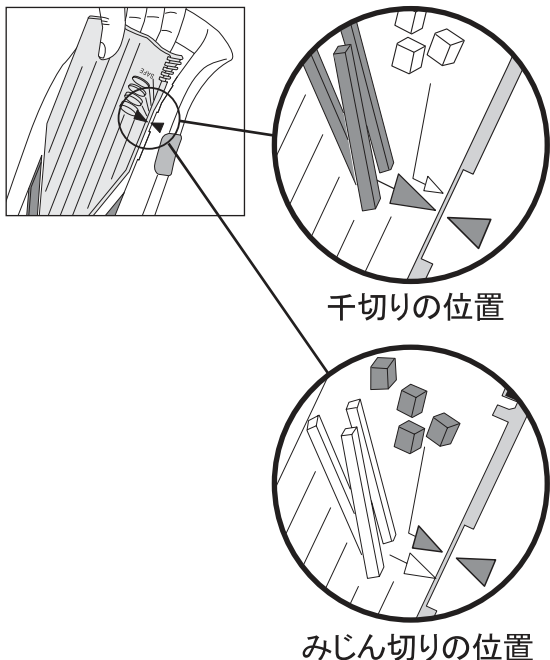
キャベツの千切り

■ 先ず、キャベツを右図の様に芯の部分から二つに包丁で切ります。



■ 次に、芯のあたりを持ち、包丁で切った断面を軽くスライサーに当て、上記の薄切りと同様に軽くなでるように切ります。このとき、手が刃に当たらない様に十分ご注意ください。キャベツが小さくなったら、安全ホルダーにキャベツの芯の部分を通して切して下さい。

6. 3.5mm挿入部品、7mm挿入部品で千切り、みじん切りを作る



千切りの位置

みじん切りの位置

まず、お好みに合わせて左図の様に挿入部品を千切りまたはみじん切りの位置に合わせて下さい。本体に挿入部品を取り付ける際は、左図の様に本体矢印(▲マーク)と挿入部品の大きな矢印を合わせて挿入します。
※挿入部品の脱着はこの位置で行います。

千切り

千切りを作る場合は安全ホルダーのピンに野菜を刺して、そのまま薄切りと同様に切ると千切りができます。

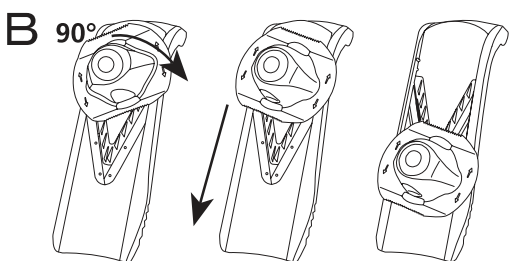
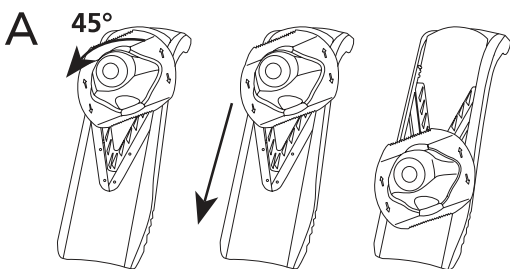
- 3.5mm挿入部品の場合： 3.5×3.5mm角の千切り
- 7mm挿入部品の場合： 7×7mm角の千切り

より薄い千切りを作る場合には、挿入部品をみじん切りの位置に合わせて下さい(位置の合わせ方は本書2ページの「4. 挿入部品の着脱方法」をご参照下さい)。

- 3.5mm挿入部品の場合： 3.5×1.5mm角の千切り
- 7mm挿入部品の場合： 7×3.5mm角の千切り

【みじん切りの安全ホルダーの使い方】

みじん切り



みじん切りを作る場合は挿入部品をみじん切りの位置に合わせて下さい。
まず左図Aの様に安全ホルダーを45°回転させた状態にし、矢印の方向にスライスします。この時の最初のスライスが千切りになります。次に左図Bの様にはじめとは逆に90°回転させスライスします。するときれいなみじん切りになります。以降は1回毎に反対側へ90°回転させてスライスすると次々にみじん切りができます。

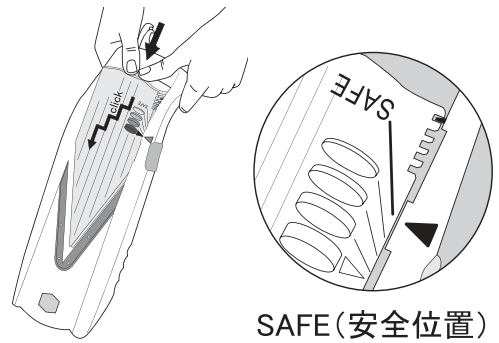
<みじん切りのサイズ>

- 3.5mm挿入部品の場合： 3.5×3.5×1.5mm
- 7mm挿入部品の場合： 7×7×3.5mm

※安全ホルダーの角度や力の入れ具合により切れるサイズは異なりますのであくまで目安として下さい。

7. 洗浄・保管方法

- SAFE(安全位置)に薄厚切り挿入部品を合わせて、切れない状態で温水、または冷水で洗い流して下さい。
- しっかり洗いたい場合は、キッチンブラシや大きめのたわし等をご使用下さい。
- よく乾くまで、刃の付いた3.5mm・7mm挿入部品はブレードケースに入れて水切りして下さい(1ページ2の③ご参照)。
- 洗剤をお使いの場合は酸性・アルカリ性の洗剤は使用せず、台所用中性洗剤をご使用下さい。また漂白剤の使用は避けて下さい。
- 80℃以上の熱湯での洗浄、及び食器洗い機、食器乾燥機の使用は避けて下さい。
- お子様の手の届かない所に保管して下さい。
- 本体を保管する場合は、必ず薄厚切り挿入部品を右図の様にスライドさせSAFE(安全位置)へセットして保管して下さい(その他の部品については1ページご参照)。



【材 質】 本体・3.5mm挿入部品・7mm挿入部品: ABS樹脂、ステンレス 安全ホルダー: ポリプロピレン、ステンレス
薄厚切り挿入部品: ABS樹脂 ブレードケース: ポリプロピレン

【耐熱温度】 80℃

【取扱注意】 ※火に近付けないで下さい。

※本製品はカボチャやサツマイモのように、身の硬い野菜や、カラの硬い果物を切るのには適しておりません。

※本製品は、特殊加工刃のため、砥ぐことが出来ません。切れ味が悪くなった際には、必要なパーツをご購入下さい(下記輸入元までお問い合わせ下さい)。

【製造国】 ドイツ

【製造元】 ドイツ・ベルナー社

【輸入元】 有限会社河西 〒243-0425 神奈川県海老名市中野1-11-39
TEL:046-238-9991 ※動画は下記サイトでご覧頂けます。



<https://eurokitchen.jp/>



取扱説明書
外箱



中袋

【保証書】 保証期間:ご購入より2年間

本保証書は、材料欠陥、製造時欠陥による機能的な不具合に対してのみ保証するものです。製造上、他の色の混入や色ムラなどが見られる場合がございますが機能上問題ございませんので保証の対象ではございません。保証の可否については、現品を確認の上、輸入元または製造元にて判断させていただきます。

保証サービスを必要とされる場合は、先ずご購入先へお問い合わせ下さい。

※以下による故障、または損傷の場合、保証の対象外となります。

①取り扱い上の不注意、ならびに誤った使用方法によると判断されるもの。②故意の破損および損傷。③業務用に使用された場合。④不当な修理または改造によるもの。⑤天災、火災ならびに人災による破損。⑥保証書に販売店名もしくは印、またはご購入日が分かる領収書の貼付、購入日の記載のいずれもないもの。

※⑥に関し、通信販売でのご購入に限り、販売元に販売記録がある場合のみ、販売元印がなくとも交換の対象となります。

※交換ご依頼品をご持参、およびお持ち帰りの場合の交通費、または送付される際の送料および諸費用は、お客様のご負担となります。

販売元印 ご購入日: 年 月 日

SAMPLE

販売店様へ
ご購入日、貴店名、住所、電話番号を
ご記入の上、保証書をお客様にお渡し
下さい。

※本保証書は、日本国内でのみ有効です。(This guarantee is valid only in Japan.)