



ドイツ・ベルナー社オリジナル
Vスライサー V4オリジナルセット



取扱説明書

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。
お買上げ時のレシート等と一緒に大切に保管してください。



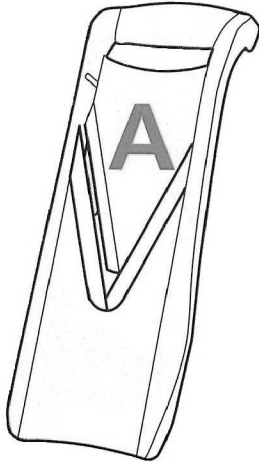
お取り扱い上の注意

- ◆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ください。
- ◆使用する際は刃でケガをしないよう、十分に注意して行ってください。
- ◆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ください。
- ◆本体を保管する際には、必ず薄厚切挿入部品Bを、事故ゼロ位置に固定し、刃先に手が触れないようにしてください。
- ◆基本的には、必ず安全ホルダーをご使用ください。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ください。
- ◆お子様のご使用は絶対におやめ下さい。また、お子様の手の届かない場所に保管してください。
- ◆本製品は野菜専用のスライサーです。他の用途に使用しないでください。
- ◆食器洗浄機、または80℃以上の熱いお湯で洗わないで下さい。破損の原因になります。
- ◆刃が大変鋭くなっておりますので、スポンジ等で直接洗わないでください。洗うときは、流水で流すか、または手が直接スライサーに触れないブラシなどで水洗いしてください。

Vスライサー V4オリジナルセット構成部品

※「VスライサーV4オリジナルセット(サーバーボール付)」は、以下のA~FにV4サーバーボールが付属します。

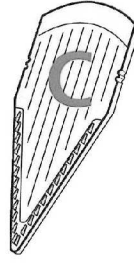
ご使用前に必ず、構成部品をご確認ください。



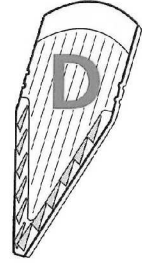
A: V4 本体



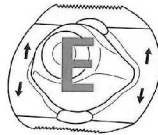
B: V4
薄厚切挿入部品



C: V4
3.5mm挿入部品



D: V4
7mm挿入部品



E: V4
安全ホルダー



F: V4
ブレードケース

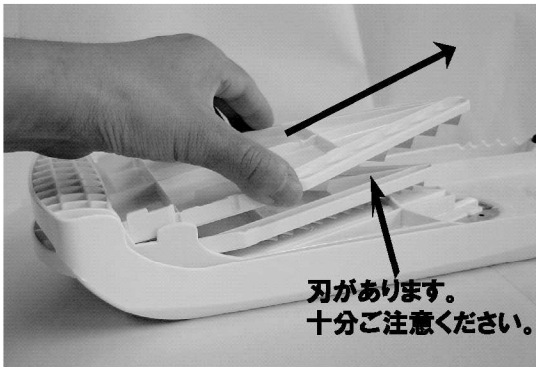
刃のついた挿入部品をはずす



お届け時に、3.5mm挿入部品C、および7mm挿入部品Dは、下部写真のように本体に収納されておりますが、安全の為、ご使用後収納の際には本体に戻さず、ブレードケースFをご使用下さい。

①手が刃に触れないよう注意し、ハンドル部方向に引くように持ち上げて、矢印の方向に向けてははずします。

②①と同様の方法で、はずします。



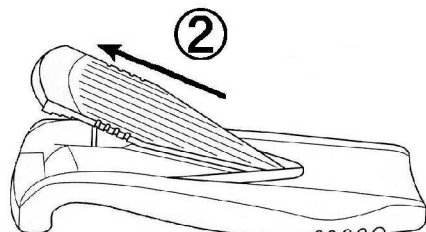
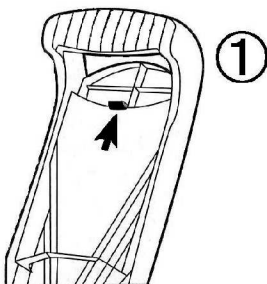
薄厚切挿入部品Bの取り外し方法



挿入部品取外しの際には、V刃に手が触れぬよう、十分ご注意ください。

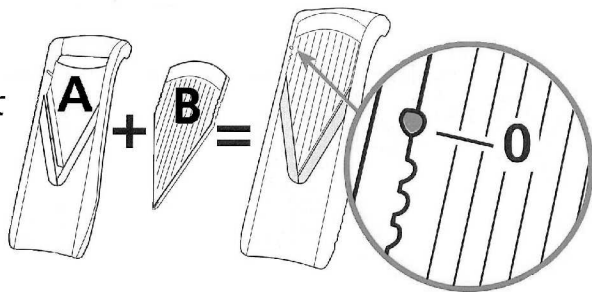
①まず、本体Aのウラ面矢印の位置にある安全ロックを、軽く矢印の方向に押し上げてください。

②薄厚切挿入部品Bを、下図の矢印の方向に持ち上げてください。

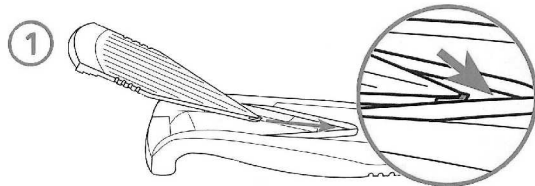


事故ゼロ (0) 位置に合わせて保管する

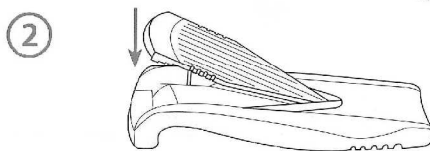
- お子様などの安全のため、本体Aは、ご使用中以外の時には、必ず薄厚切挿入部品Bをゼロ(0)の目盛りに合わせてセットしておいてください。
この位置にセットしている時、本体Aの刃は切れない状態になっています。
セットする方法は下記になります。



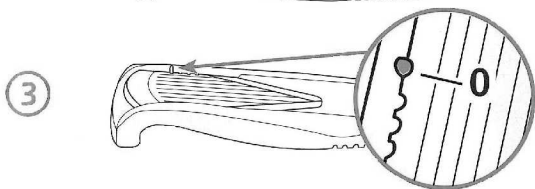
- ①まず、本体Aに、薄厚切挿入部品Bの三角部の先端を矢印の部分に合わせて、刃の下に入れます。



- ②矢印の方向にまっすぐ薄厚切挿入部品Bを下ろします。



- ③パチンと音が鳴り、ゼロの位置に薄厚切挿入部品Bがセットされます。このとき、ゼロの位置にきちんとセットできているか、必ずご確認ください。



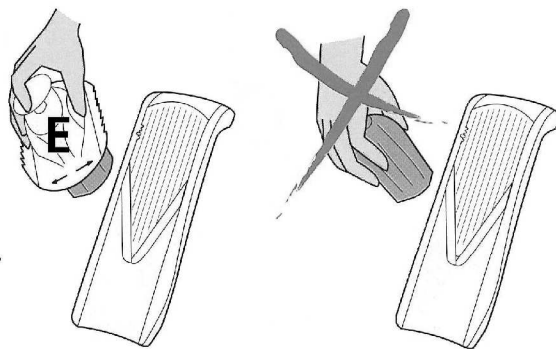
※薄厚切挿入部品Bをはずす方法は、P.2の下に記載の取り外し方をご参照ください。

※3.5mm挿入部品C、7mm挿入部品Dの取外し方は、本書P.5に記載の「3.5mm挿入部品C、7mm挿入部品Dの取外し方」をご参照ください。

安全ホルダーの使い方

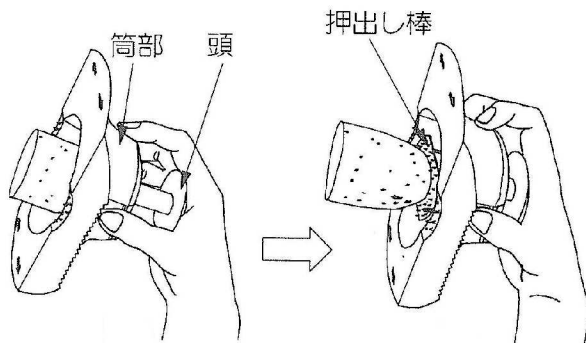


スライサーを使用する際は、必ず安全ホルダーEをご使用ください。ただし、大きなキャベツを千切りするときや、長いネギを切るときは、直接野菜を手に持って切ってください。
※このとき、手を切らないように十分ご注意ください。



- まず、皮をむいた野菜を安全ホルダーEにしっかりと刺してください。
この時、右図の「頭」の部分が野菜を押した方向に飛び出ます。

- スライサーで野菜を切っていくと、徐々に野菜が短くなってきます。
このとき、「頭」を手のひらで押すと、野菜が出てきますので、野菜が小さくなるまで切ることができます。



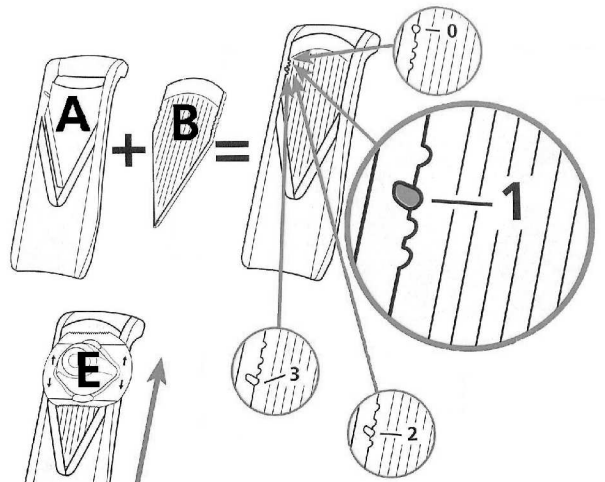
- 【ワンポイント】:にんにくなど、小さな野菜を切るときは、間隔をあけて、安全ホルダーEに少なめに刺すようにして下さい。

薄切り・厚切り、キャベツの千切りを作る

【薄切り(厚さおよそ1.5mm前後)】

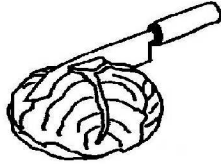
■まず、本体Aに薄厚切挿入部品Bを「1」の目もりに合わせてセットします。

■安全ホルダーEに野菜をセットし、右図の矢印方向に往復させると薄切りができます。この時、野菜をスライサーに強く押し付けず、軽くなでるように切るのがコツです。

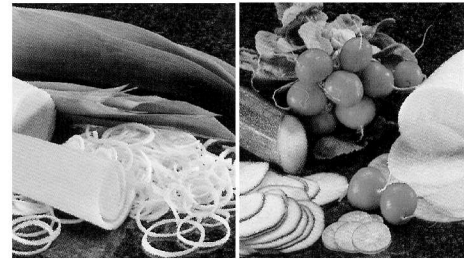


【キャベツの千切り】

■まず、キャベツを右図のように芯の部分から二つに包丁で切ります。



■切った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ように、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Eにキャベツの芯の部分を通して切ってください。

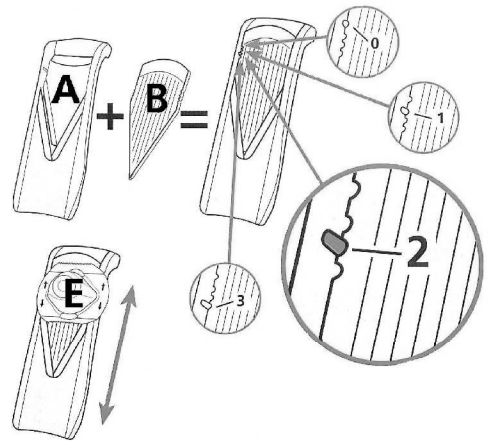


【ワンポイント】:スライサーに野菜を押しつけて切ると、少し厚めにスライスできます。逆に、軽く当ててなでるように切ると、薄めにスライスできます。ただし、強く押し付けて切ると、抵抗が大きくなり、切りにくくなりますので、あまり強く押し付けて切らないようにしてください。

【薄切り(厚さおよそ3.5mm前後)】

■上記と同様の手順で、右図のように、本体Aに薄厚切挿入部品Bを「2」の目もりに合わせてセットすると、少し厚めのスライスになります。

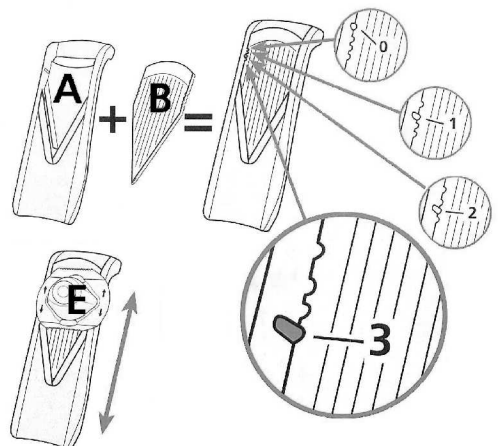
【ワンポイント】:玉ねぎの薄切り、板ずりキュウリの薄切り、マッシュルームの薄切り、トマトの薄切り等におススメの厚さです。



【厚切り(厚さおよそ7mm前後)】

■上記と同様の手順で、右図のように、本体Aに薄厚切挿入部品Bを「3」の目もりに合わせてセットすると、厚いスライスになります。

【ワンポイント】:サンドイッチ用のトマトスライス、炒めキャベツ用千切り、オニオンリング、てんぷら用食材等におススメの厚さです。
※但し、カボチャやサツマイモ等、硬い野菜を切ると刃を傷めますので避けてください。



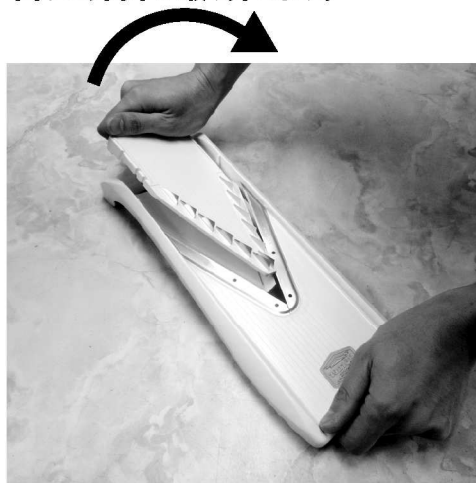
3.5mm挿入部品C、7mm挿入部品Dの取外し方



Vスライサーの構造上、3.5mm挿入部品C、7mm挿入部品Dが外れにくい場合があります。そのようなときは、以下の方法で取外しを行ってください。また、取外す際には安定した平らな台の上で行ってください。

①下図のように、片方の手で本体Aの下端を、もう片方の手で千切り部品の端をしっかりと持ちます。

②下図のように、スライサーをひねるように回すと、簡単に取り外せます。



※取外し作業の際、本体Aの刃、3.5mm挿入部品Cおよび7mm挿入部品Dの刃でケガをしないよう、十分注意して作業を行ってください。

細目の千切り野菜を作る

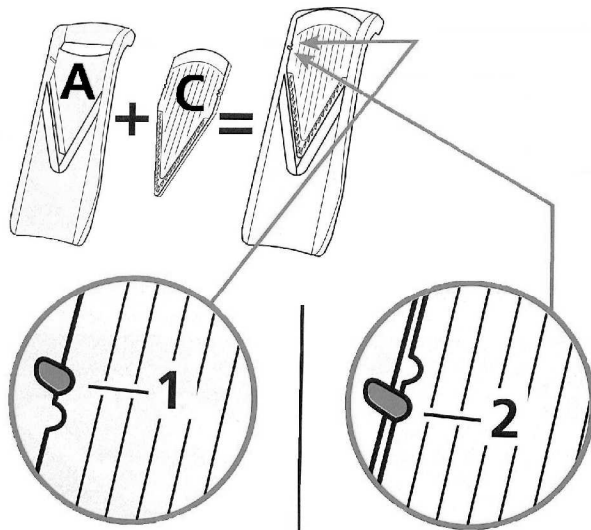
■まず、本体Aに3.5mm挿入部品Cをセットします。このとき、目盛り「1」または「2」に合わせてセットして切ることで、以下のように千切りのサイズを変えることができます。

●目盛り「1」: 1.5mm × 3.5mm角の千切り

【ワンポイント】: 薄くて、軽い食感の野菜が切れます。火の通りが早いので、クイック料理、又は、サラダ向きです。なますや酢の物、千切り野菜のサラダ、おみそ汁の具などにおすすめです。

●目盛り「2」: 3.5mm × 3.5mm角の千切り

【ワンポイント】: 断面が四角いので、炒め野菜向きです。煮崩れしにくい細切りです。青椒肉絲(チンジャオロースー)等にもおすすめです。



細かいみじん切りを作る

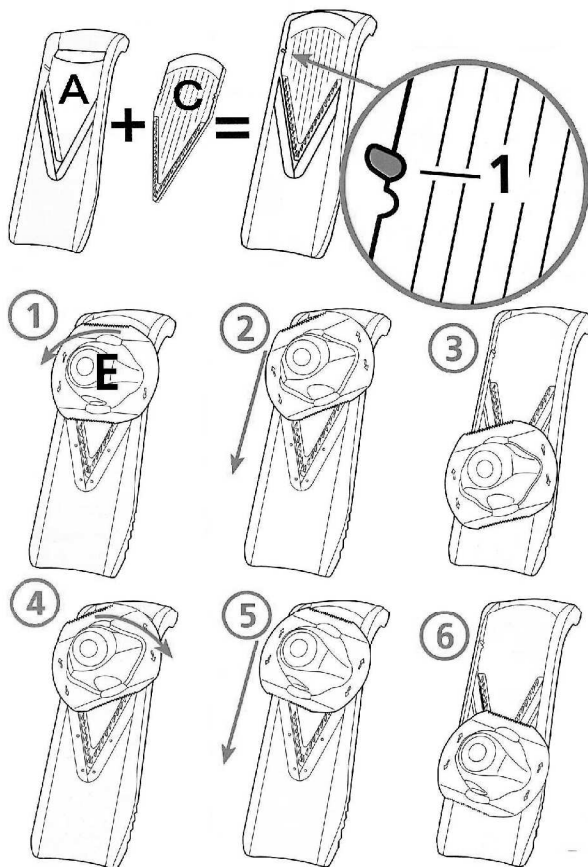
※1.5mm×3.5mm×3.5mmのみじん切りが作れます。

■まず、本体Aに3.5mm挿入部品Cを「1」の目もりに合わせてセットします。

■安全ホルダーEを①から②のように45度傾け、③の位置まで一度切ります。

■④の位置に安全ホルダーEを戻し、⑤のように今度は逆の方向に90度傾けて⑥の位置まで切ります。このように①～⑥の動作を繰り返すことで、細かいみじん切りができます。

【ワンポイント】：玉ねぎを細かいみじん切りにして、ハンバーグ、ソース、カレー、コンソメスープ作り等に应用出来ます。



太目の千切り野菜を作る

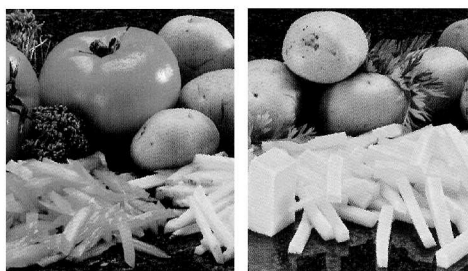
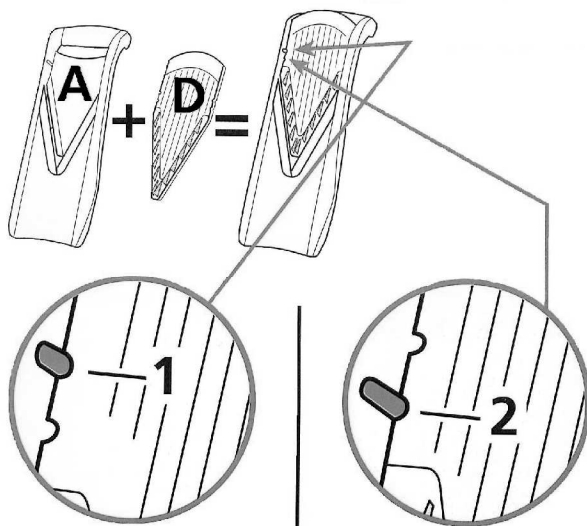
■まず、本体Aに7mm挿入部品Dをセットします。このとき、目盛り「1」または「2」に合わせてセットして切ることで、以下のように千切りのサイズを変えることができます。

●目盛り「1」：3.5mm×7mm角の千切り

【ワンポイント】：軽い食感のフライドポテト、タコス用の千切りマト、炒め野菜用の千切り、大根の浅漬などにおすすめのサイズです。

●目盛り「2」：7mm×7mm角の千切り

【ワンポイント】：フライドポテト、つけ合わせ用にんじんソテー、千切りマトのサラダ、ナスの千切りの炒め物などにおすすめのサイズです。

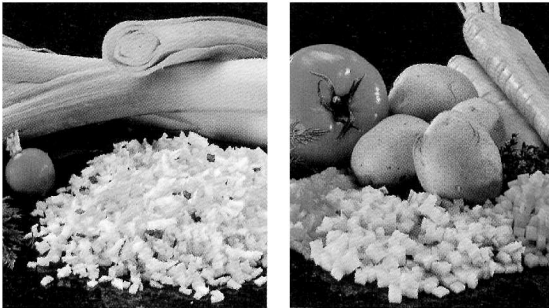
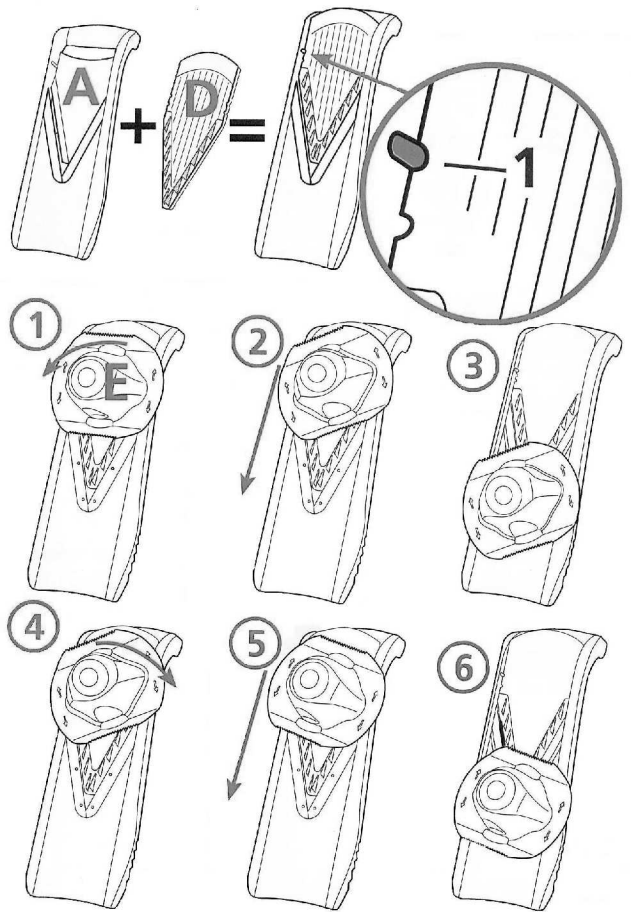


さいの目切り状に野菜を切る

※3.5mm×7mm×7mmのさいの目切りが作れます。

- まず、本体Aに7mm挿入部品Dを「1」の目もりに合わせてセットします。
- 安全ホルダーEを①から②のように45度傾け、③の位置まで一度切ります。
- ④の位置に安全ホルダーEを戻し、⑤のように今度は逆の方向に90度傾けて⑥の位置まで切ります。このように①～⑥の動作を繰り返すことで、さいの目切りができます。

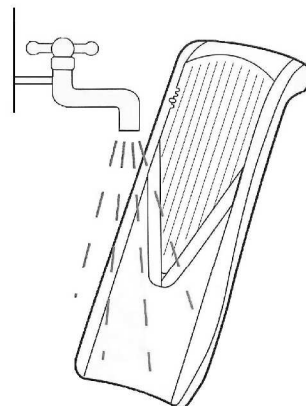
【ワンポイント】:にんじん、じゃがいも、季節の根菜で、ホームメイド・ミックスベジタブルを作り置きして、冷凍しておく忙しい時に重宝します。



使用後のお手入れと保管方法



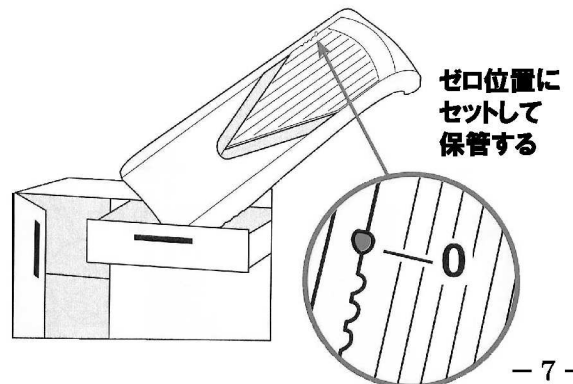
- 刃が非常に鋭くなっておりますので、スポンジ等で直接洗わないでください。洗うときは、流水で流すか、または手が直接スライサーに触れないブラシなどで水洗いしてください。
- にんじん等の色が付いて落ちない時には、樹脂部分を植物油等に浸したキッチンペーパーで拭いてください。
- 食器洗浄機は、使用しないでください。また、80℃以上の熱い湯で洗わないで下さい。
- 使用後は、安全のため、引出しの中など落下しにくい場所に保管してください。



流水で洗う



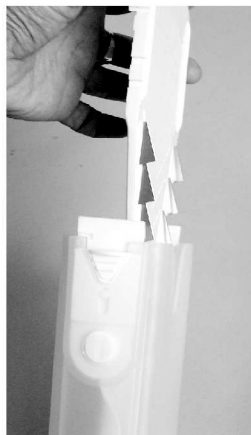
食洗機NG



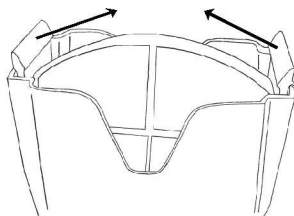
ゼロ位置にセットして保管する

ブレードケースFに3.5mm挿入部品C、7mm挿入部品Dを保管する

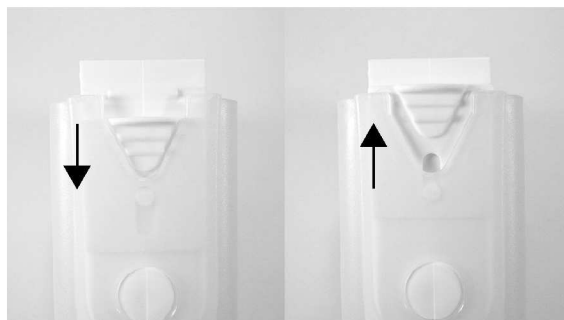
①刃を外向きにして入れ、奥までしっかりと差し込みます。



②両端の上端を内側に押します。



③「②」の状態でも両サイドのツマミを下げると、ロックが解除されます。上げるとロックした状態になり、刃が抜けなくなります。



ロック解除

ロックした状態

別売オプションパーツ

本説明書P.2に記載の部品A～F、およびV4サーバーボウルは部品としてご購入が可能です。下記輸入元までお問い合わせください。



V4スライサーがフィットするV4サーバーボウル

※V4サーバーボウルは、「VスライサーV4オリジナルセット（サーバーボウル付）」のみセットに付属します。

家庭用品品質表示法に基づく表示

材 質: 部 品 A/C/D: ABS樹脂、18-10ステンレス
部 品 B: ABS樹脂
部 品 E: ポリプロピレン樹脂、18-10ステンレス
部 品 F: ポリプロピレン樹脂、ABS樹脂
(V4サーバーボウル: ポリプロピレン樹脂)

耐熱/耐冷温度: 80℃/0℃

取扱注意: ※火に近づけないでください。

※熱湯での洗浄、及び食器洗浄機の使用はお避けください。

※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いません。

※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ください。

(下記輸入元までお問い合わせください)

製造元: ドイツ・ベルナー社

輸入元: (有)河西 〒243-0425 神奈川県海老名市中野49

TEL: 046-238-9991 URL: www.eurokitchen.jp