

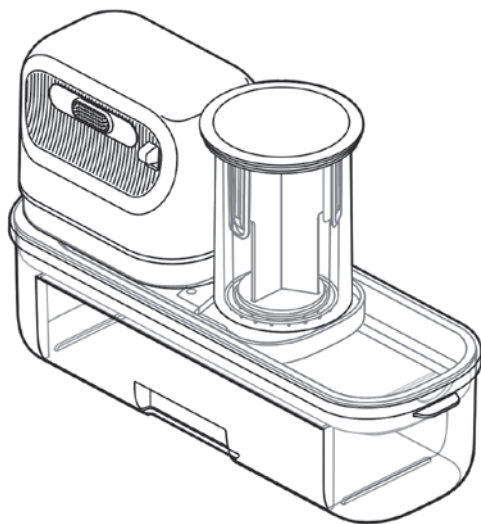
Votre

電動スライサー YSLA-Q45

取扱説明書・保証書

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用



もくじ

■安全上の注意	1~4
■各部の名称	5~6
■知っておいていただきたいこと	6~7
■使いかた	
●食材の太さや大きさに適した 投入口と押込棒の組み合わせ	8
●用途別の使いかた	
■スライスをするとき	9~12
■千切りをするとき	13~16
■おろしをするとき	17~18
●調理する	19~20
■お手入れと保管	21~23
■仕様	23
■故障かな?と思ったら	24
■点検のお願い	25
■アフターサービスについて	25
■MEMO	26
■保証書	裏表紙

この製品は、海外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社電動スライサーをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 使用する前に、この取扱説明書を必ずよく読み正しく安全に使用してください。
- 読んだあとは、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ

YAMAZEN BOOK を
チェック!



随時情報を更新中!

安全上の注意

使用する前に「安全上の注意」をよく読み、必ず守ってください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しく使用するためや、使用する人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、傷害を負ったり物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は、禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は、分解禁止）が描かれています。



●記号は、強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

※読んだあとは、使用する人がいつでも手に取れる場所に、必ず保管してください。



警告

■ 電源コード・電源プラグについて



電源プラグは、根元まで確実に真っ直ぐ差し込む

指示に従う

- 発熱・感電・火災の原因になります。
- ◎斜めに差し込まない。



定期的に電源プラグのホコリをふき取る

指示に従う

- 電源プラグにホコリがたまると、湿気によって絶縁不良となり、ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎電源プラグのホコリは、乾いたふきんでふき取る。



破損、故障、異常があったり、電源コードや電源プラグが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

指示に従う

- けが・感電・火災の原因になります。
- ※故障・異常例
25ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか?」を参照して異常があるときは、直ちに使用を中止する。必ず電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検や修理を依頼してください。



電源コードの上に、製品や物をのせたり、挟み込まない

禁止

- ショート・感電・火災の原因になります。



家庭用コンセント (AC 100V) 以外での使用、コンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない

禁止

- 家庭用コンセント (AC 100V) 以外で使用すると故障したり、延長コードやタコ足配線で定格を超えると、コンセントや配線器具が異常発熱して、火災の原因になります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたり、差し込みがゆるいときは、使用しない

禁止

- ショート・感電・火災の原因になります。



電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、たばねて使用しない

禁止

- ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎使用するときは、必ず結束バンドを外して、電源コードをのぼす。



使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

- けが・感電・漏電・火災の原因になります。

警告

■ 使用場所について



水ぬれ禁止

水や蒸気が本体にかかる場所、水にぬれた場所、湿気の多い場所で使用しない

●ショート・感電・火災の原因になります。



禁止

可燃性ガスや引火性の物（ガソリンやシンナーなど）がある場所で使用しない

●爆発・火災の原因になります。

■ 使用について



分解禁止

分解、修理、改造をしない

●けが・感電・火災の原因になります。
※修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。



禁止

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用しない
乳幼児の手の届く場所で使用したり、保管しない

●けが・感電の原因になります。



禁止

すき間や開口部に、金属物や異物を入れない

●けが・ショート・感電の原因になります。



プラグを抜く

アタッチメントや各部品を取り付けたり、取り外したり、製品を持ち運ぶときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

●けが・ショート・感電の原因になります。
◎運転中に取り外したり、持ち運ばない。



禁止

食材を調理する以外の目的で使用しない

●破損・故障・けがの原因になります。
◎食材以外の物（スプーンや箸など）を投入口に入れて運転しない。



禁止

アタッチメントを露出したまま運転しない
運転中のアタッチメントは、危険なので絶対に触れない

●けがの原因になります。



指示に従う

投入口やアタッチメントの上に残った食材を取り出すときは、アタッチメントの刃に注意する

●けがの原因になります。



禁止

運転中にふたを開けない

●故障・けがの原因になります。

■ お手入れ・保管について



プラグを抜く

お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

●けが・ショート・感電の原因になります。



接触禁止

アタッチメントの刃は、鋭利なので直接手で触れない

●けがの原因になります。
◎アタッチメントを取り付けたり、取り外したり、お手入れをするときは、アタッチメントの刃に注意する。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

●ショート・感電の原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない

●ショート・感電・火災の原因になります。



指示に従う

お手入れのときは、必ずゴム手袋を着用する

●けがの原因になります。

警告

■ お手入れ・保管について つづき



包装用ポリ袋は、子供の手の届かない場所に保管する

指示に従う

- 誤って顔にかぶったり、巻きついたりして、窒息する原因になります。



禁止

各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない

- 本体内部にガスが滞留して、爆発・火災の原因になります。
- 変色・変質・破損の原因になります。

注意

■ 電源コード・電源プラグについて



禁止

電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない

- ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎ 電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持って、真っ直ぐ抜く。



禁止

電源コードを持って製品を引っ張らない

- 設置場所が傷ついたり、ショート・感電・火災の原因になります。



指示に従う

電源プラグを抜き差しするときは、必ず運転が停止してからおこなう

- 故障・けがの原因になります。

■ 使用場所について



禁止

油、油煙、金属粉が発生する場所（厨房や工場）やホコリの多い場所で使用しない

- 変質・変形・感電・火災の原因になります。



指示に従う

安定した水平な場所で使用する

- 落下や転倒して、破損・故障・けがの原因になります。
- ◎ 不安定な場所で使用しない。



禁止

火気や熱源（コンロや暖房器具など）の近くで使用しない

- 変質・変形・火災の原因になります。



禁止

直射日光が当たる場所に長時間置かない

- 変色・変形の原因になります。

■ 使用について



禁止

業務用に使用しない

- 無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。



指示に従う

動物（犬や猫など）がいる部屋で使用するときは、十分注意する

- 製品や電源コードを傷め、故障・感電・火災の原因になります。












指示に従う

アタッチメントや各 부품の取り付けは、確実におこなう





- アタッチメントや各 부품が外れたり、食材がこぼれたり、故障・けがの原因になります。
- ◎ アタッチメントや各 부품を取り付けていない状態で運転しない。

⚠ 注意

■ 使用について つづき

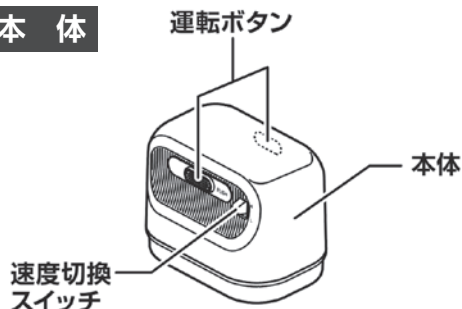
 <p>熱い食材を入れない ●変形の原因になります。 ◎食材は、常温に冷ましてから入れる。</p> <p>禁止</p>	 <p>柑橘類の皮を入れない ●変色・変質・破損の原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p>カラ運転をしない ●故障の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p>3分以上の運転はしない ●故障の原因になります。 ※定格時間は、3分です。 運転した時間の合計が3分になったら、 2分以上休止してください。</p> <p>禁止</p>
 <p>押込棒以外の物で、食材を押し込まない ●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p>うなるような運転音がしたり、 アタッチメントの動作が極端に遅い ときは、直ちに運転を中止する 指示に従う ●故障・けがの原因になります。 ◎組み立てが確実にできているか 確認する。 ◎調理禁止食材を、調理しない。 (7ページ参照)</p>
 <p>調理するときは、必要以上の力で 押込棒を押し込まない ●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>	
 <p>アタッチメントや各部品を冷凍庫や 冷蔵庫に入れない ●破損の原因になります。 ◎急激な温度変化を与えない。</p> <p>禁止</p>	 <p>アタッチメントや各部品を電子レンジ やオープンレンジで使用しない ●変形・破損・やけどの原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p>持ち運ぶときは、製品をしっかり 持っておこなう ●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>指示に従う</p>	 <p>落としたり、強い衝撃を与えない ●破損・故障・けがの原因になります。</p> <p>禁止</p>

■ お手入れ・保管について

 <p>お手入れには、シンナー、ベンジン、 漂白剤、柑橘系の洗剤、みがき粉、 たわし、スポンジの研磨面を使用 しない ●傷・変質・破損の原因になります。 ◎お手入れは、21～23ページの「お手 入れと保管」を参照する。</p> <p>禁止</p>	 <p>使用後は、毎回お手入れをする ●食材や調理物が残ったままにすると、 色素やにおいが取れなくなったり、 変色・破損の原因になります。</p> <p>指示に従う</p>
 <p>電源コードを本体に巻きつけて 保管しない ●ショート・感電・火災の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p>アタッチメントや各部品を食器洗い 乾燥機で洗ったり、食器乾燥器で 乾燥させない ●変形・破損の原因になります。 ◎お手入れは、21～23ページの「お手 入れと保管」を参照する。</p> <p>熱湯で洗ったり、煮沸消毒しない</p>

各部の名称

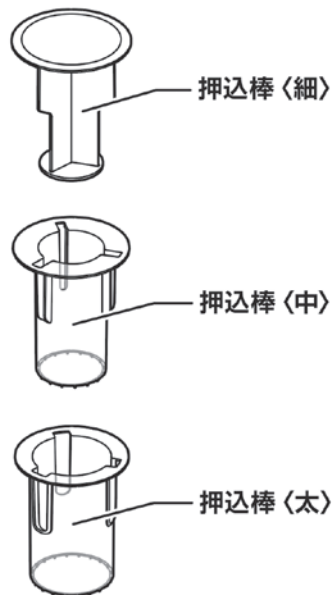
本体



ふた



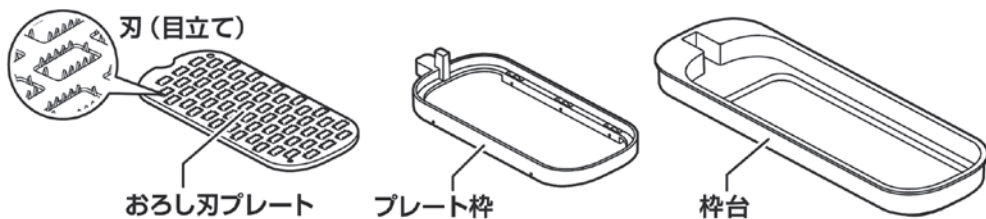
押込棒



アタッチメント



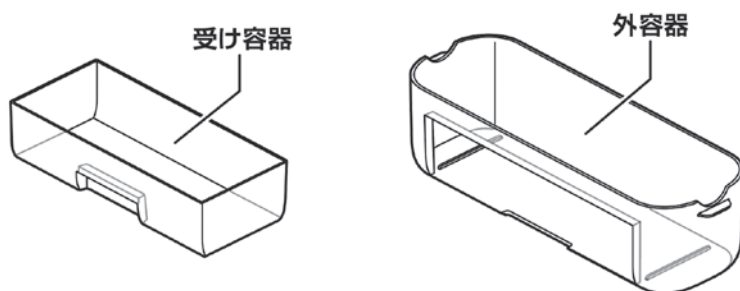
●このプレートに、用途に合わせたアタッチメントを取り付けて使用します。



●本書は、イラストを用いて説明しており、実際の製品とは多少異なることがあります。

各部の名称

容器



知っておいていただきたいこと

必ずお守りください (運転時間)

■ 3分以上の運転はしない

● 定格時間は、3分です。

※運転した時間の合計が3分になったら、2分以上休止してください。

必ず定格時間と休止時間を守って使用してください。

故障の原因になります。

運転が途中で停止したときは (モーター保護装置について)

※運転が途中で停止したときは、すぐに運転ボタンから手を離して下記の対処をおこなってください。

運転ボタンを押したままにしたり、何度も押し直したりしないでください。

■ 押込棒を力強く押し込んだり、調理禁止食材を調理するとモーターに負荷がかかり、モーター保護装置が働いて運転が停止します。

これは、モーターを保護するために一時的に運転を止めているもので、故障ではありません。

※運転が停止したときは、下記①～③の手順で対処して運転を再開してください。

① 電源プラグをコンセントから抜きます。

② 10分程度休止します。

※食材が原因 (調理禁止食材など) で運転が停止したときは、原因となった食材を休止している間に取り除いてください。

③ 電源プラグをコンセントに差し込み、運転ボタンを押して運転を再開します。

※運転が停止したときは、上記の手順で必ず対処をおこない、10分程度休止をしてください。

対処や休止をしないで使用すると、再度運転が停止したり、故障の原因になります。

知っておいていただきたいこと

必ずお守りください（調理禁止食材）

- ※本製品は、野菜の調理専用です。
他の用途には使用しないでください。
- ※本製品には、調理禁止食材があります。
調理するときは下記をよくご覧になり、禁止食材を調理しないように注意してください。
調理禁止食材を調理すると、故障・破損・けがの原因になります。

■ 調理禁止食材

冷凍した食材	×	冷凍した肉、魚介類、野菜、果物 など	
かたい食材	×	かぼちゃ、乾物類、氷 など	
肉や魚介類	×	肉、魚、貝 など	
柑橘類	×	みかんやレモンなどの皮（リモネン成分を含む物）	
やわらかい食材	×	トマト、なす、キノコ類 など	やわらかい食材は、うまく調理できません。
中身が空洞の食材	×	ピーマン、パプリカ、ネギ など	中身が空洞の食材は、うまく調理できません。

- ※調理禁止食材以外の食材でも、鮮度やかたさの違いにより、うまく調理できないことがあります。

使用する前に

※はじめて使用するときは、「お手入れと保管」を参照してアタッチメントや各部品を水洗いしてください。

調理したあとは

※食材によっては、食材の色素やにおいがアタッチメントや各部品に付着することがあります。（特にニンジンや大根を調理したとき）
色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、調理したあとは速やかにお手入れをしてください。
※ニンジンの色素が付着したときは、食用油を少量含ませたスポンジでお手入れすると、落ちやすくなります。
色素を落としたあとは、食用油が残らないように食器用中性洗剤（柑橘系は不可）でお手入れをしてください。

使いかた

食材の太さや大きさに適した投入口と押込棒の組み合わせ

食材を調理するときは、用途、食材の太さ、大きさに合わせて、投入口、押込棒〈太、中、細〉を下記のように組み合わせます。

適した組み合わせをしないと、食材と投入口とのすき間が大きくなり、調理中に押込棒や食材がぐらついて、調理しにくくなったり、調理物の仕上がりが悪くなる原因になります。

大根などの太い食材を調理するときや、干切りをするときの組み合わせ

投入口と押込棒の組み合わせ

押込棒は、投入口に取り付けません。



ニンジンなどの中太の食材を調理するときの組み合わせ

投入口と押込棒の組み合わせ

押込棒〈太〉を投入口に取り付けて使用します。



キュウリなどの細い食材を調理するときの組み合わせ

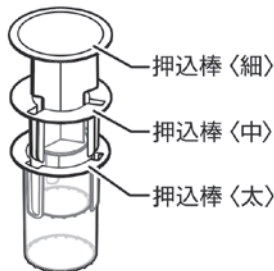
投入口と押込棒の組み合わせ

押込棒〈太と中〉を投入口に取り付けて使用します。



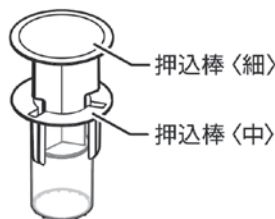
押込棒の組み合わせ

押込棒〈太、中、細〉を組み立てて、食材を押し込みます。



押込棒の組み合わせ

押込棒〈中と細〉を組み立てて、食材を押し込みます。



押込棒の組み合わせ

押込棒〈細〉で、食材を押し込みます。



使いかたは、主な食材の例として「大根、ニンジン、キュウリ」で説明しています。

使いかた

用途別の使いかた **スライス** をするとき

■ **アタッチメントプレートとスライス〈薄〉スパーサー**を使用します。

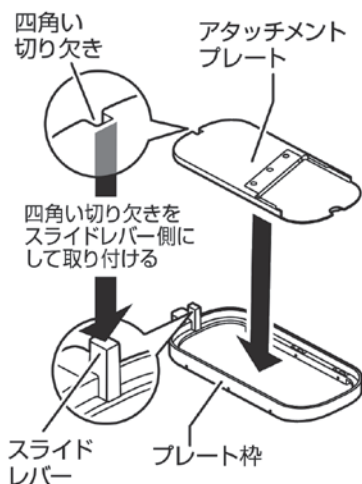
■ **アタッチメントとプレート枠の組み立て**

●厚めと薄めの2通りのスライスをすることができます。

刃に手が触れないように十分注意する

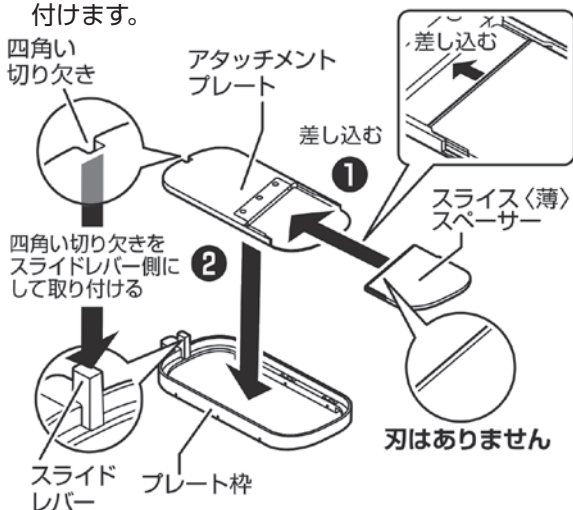
スライス〈厚〉をするとき

●アタッチメントプレートをプレート枠に取り付けます。



スライス〈薄〉をするとき

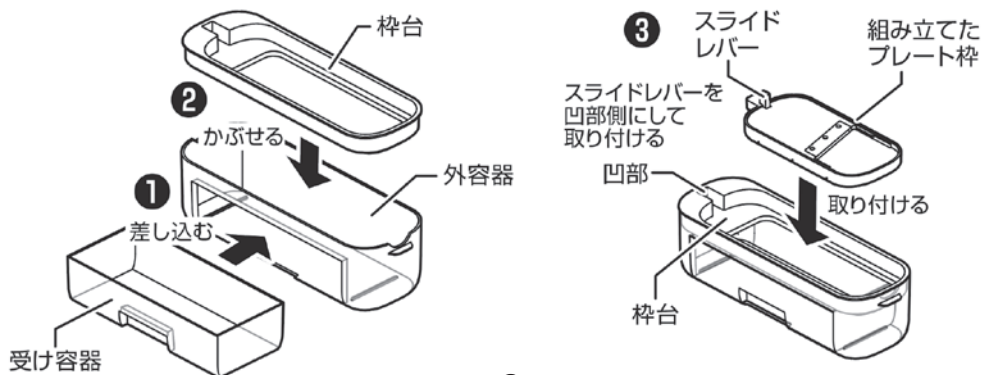
①スライス〈薄〉用スパーサーをアタッチメントプレートに差し込みます。
②アタッチメントプレートをプレート枠に取り付けます。



■ **容器、枠台、組み立てたプレート枠の組み立て**

①受け容器を外容器に差し込みます。
②枠台を外容器にかぶせます。
③組み立てたプレート枠を枠台に取り付けます。

刃に手が触れないように十分注意する



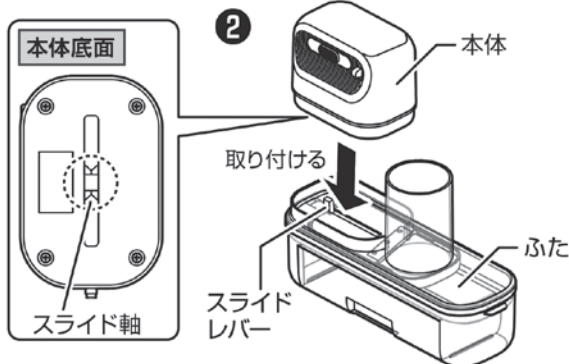
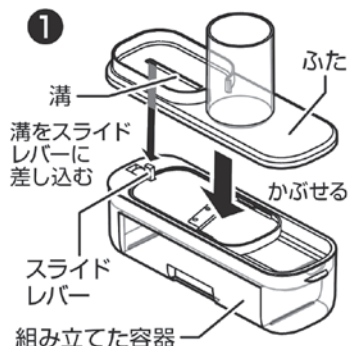
使いかた

用途別の使いかた **スライス** をするとき つづき

■ ふた、本体の組み立て

- ① ふたを組み立てた容器にかぶせます。
- ② 本体をふたに取り付けます。

刃に手が触れないように
十分注意する



お知らせ

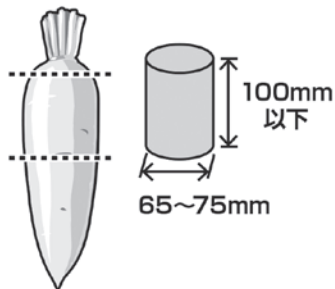
- 本体底面のスライド軸とスライドレバーが噛み合うことで、プレート枠が動作します。スライド軸とスライドレバーは、運転すると自動的に噛み合いますので、本体を取り付けるときに噛み合わせて取り付ける必要はありません。

■ 食材の切りかたと投入口への入れかた / 押込棒の組み合わせかた

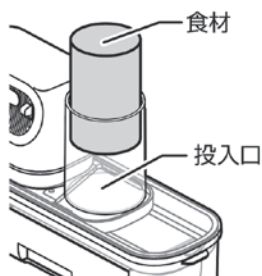
食材例：大根

大根のような太い食材は、押込棒を投入口に取り付けずに食材を入れます。

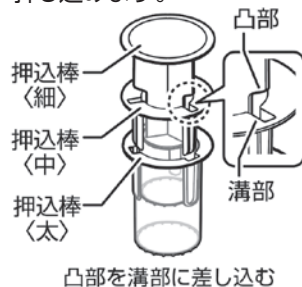
- 大根のような太い食材は、投入口に収まるように、下記の寸法に切ります。



- 食材を投入口に立てて入れます。



- 押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、食材を押し込みます。



使いかた

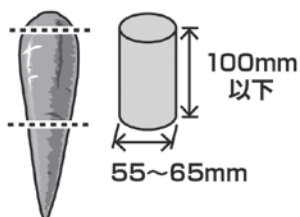
用途別の使いかた **スライス** をするとき つづき

■ 食材の切りかたと投入口への入れかた / 押込棒の組み合わせかた つづき

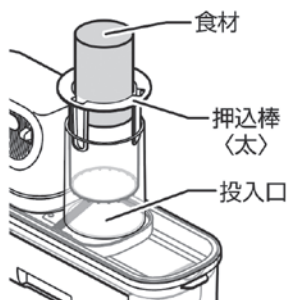
食材例：ニンジン

ニンジンのような中太の食材は、押込棒〈太〉を投入口に
取り付けて食材を入れます。

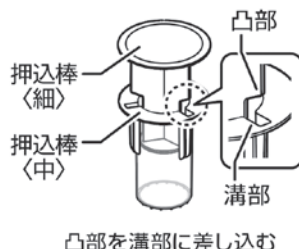
- ニンジンのような中太の食材は、押込棒〈太〉に収まるように、下記の寸法に切ります。



- 押込棒〈太〉を投入口に
取り付けます。
- 食材を押込棒〈太〉に
立てて入れます。



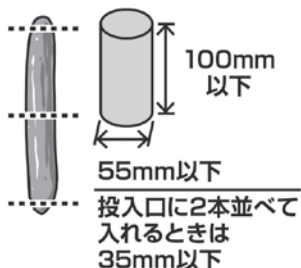
- 押込棒〈中と細〉を
組み合わせて、食材を
押し込みます。



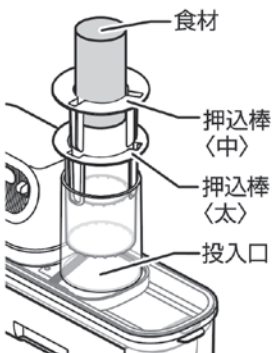
食材例：キュウリ

キュウリのような細い食材は、押込棒〈太と中〉を投入口に
取り付けて食材を入れます。
投入口に縦向きに2本並べて入れることもできます。

- キュウリのような細い食材は、押込棒〈中〉に収まるように、下記の寸法に切ります。
投入口に2本並べて入れるときは、1本の太さを35mm以下に切ります。



- 押込棒〈太と中〉を
投入口に
取り付けます。
- 食材を押込棒〈中〉に
立てて入れます。



- 押込棒〈細〉で食材を
押し込みます。



食材を並べて入れるときは

- 食材の太さが35mm以下の物は、投入口に立てて2本並べて入れることもできます。



押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、押し込みます。

使いかた

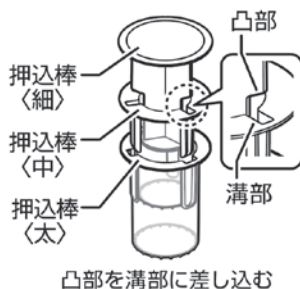
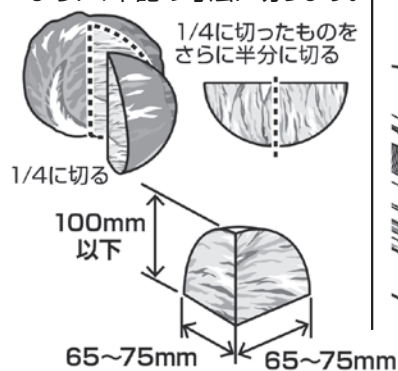
用途別の使いかた **スライス** をするとき つづき

調理アドバイス

キャベツを千切りにするときは

- キャベツの千切りをするときは、アタッチメントプレートのみ（太めの千切り）で調理するか、アタッチメントプレート+スライス〈薄〉スペーサー（細めの千切り）で調理します。
- キャベツは、投入口に収まるように、下記の寸法に切ります。
- キャベツを投入口に入れます。

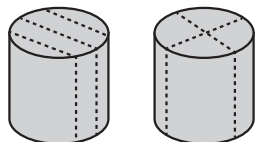
- 押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、食材を押し込みます。



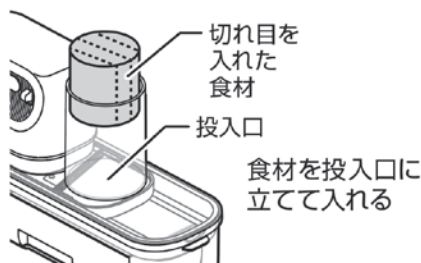
たんざく切りやいちょう切りをするときは

- 下図の破線のように、食材に切れ目を入れてから投入口に入れてスライスすると、たんざく切りやいちょう切りができます。

たんざく切り いちょう切り



切れ目を入れてから
スライスする



食材の太さや大きさについて

- 食材は、同じ種類の食材でも太さや大きさにばらつきがあります。使用する食材の太さや大きさに合わせて、投入口、押込棒〈太、中、細〉の組み合わせをかえると、押込棒や食材のぐらつきを少なくすることができます。

使いかた

用途別の使いかた **千切り** をするとき

■ アタッチメントプレートと千切り刃〈太、細〉を使用します。

■ アタッチメントとプレート枠の組み立て

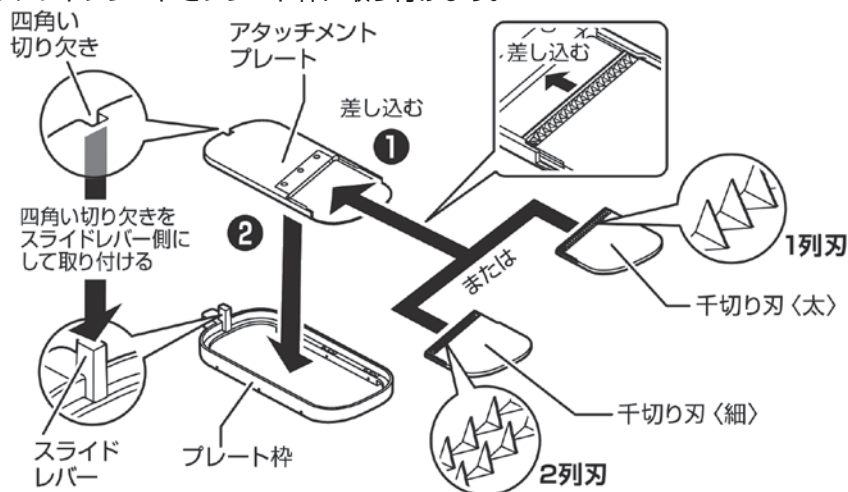
● 太めと細めの2通りの千切りをすることができます。

刃に手が触れないように
十分注意する

① **太めの千切りをするとき** 千切り刃〈太〉をアタッチメントプレートに差し込みます。

細めの千切りをするとき 千切り刃〈細〉をアタッチメントプレートに差し込みます。

② アタッチメントプレートをプレート枠に取り付けます。



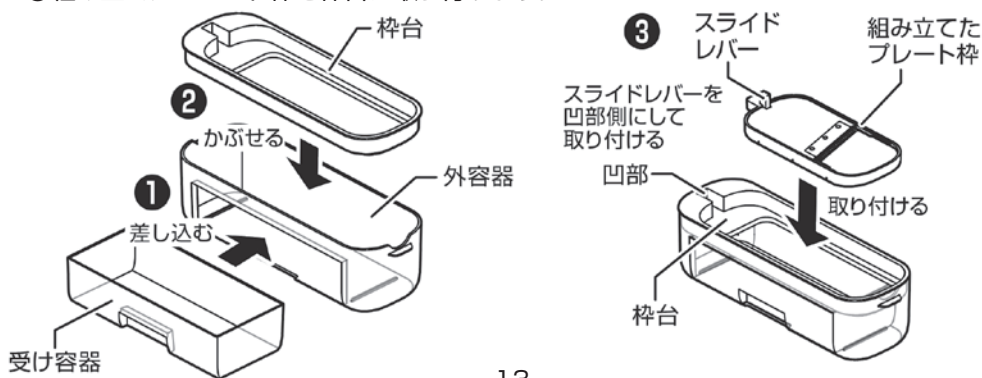
■ 容器、枠台、組み立てたプレート枠の組み立て

① 受け容器を外容器に差し込みます。

② 枠台を外容器にかぶせます。

③ 組み立てたプレート枠を枠台に取り付けます。

刃に手が触れないように
十分注意する



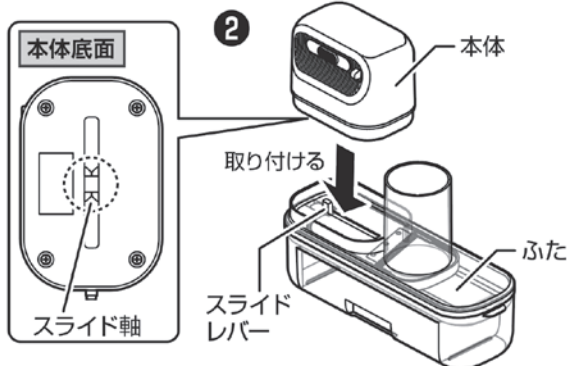
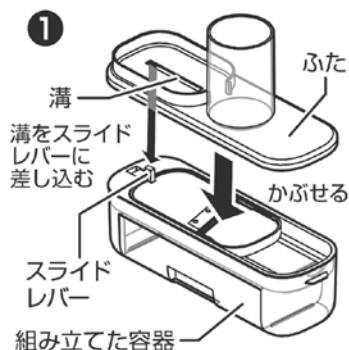
使いかた

用途別の使いかた 干切り をするとき つづき

■ ふた、本体の組み立て

- ①ふたを組み立てた容器にかぶせます。
- ②本体をふたに取り付けます。

刃に手が触れないように
十分注意する



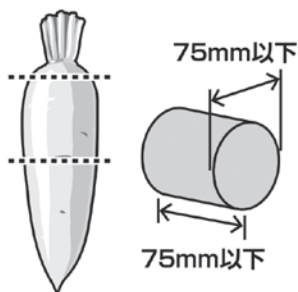
お知らせ

- 本体底面のスライド軸とスライドレバーが噛み合うことで、プレート枠が動作します。スライド軸とスライドレバーは、運転すると自動的に噛み合いますので、本体を取り付けるときに噛み合わせて取り付ける必要はありません。

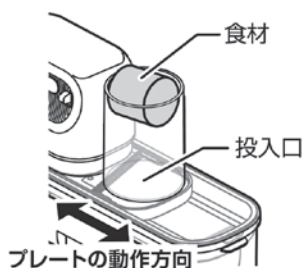
■ 食材の切りかたと投入口への入れかた / 押込棒の組み合わせかた

食材例：大根 大根のような太い食材は、押込棒を投入口に取り付けず横向きに食材を入れます。

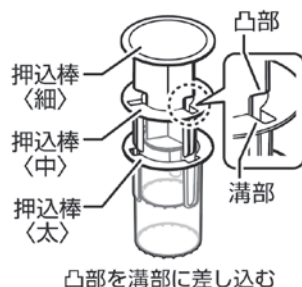
- 大根のような太い食材は、投入口に収まるように、下記の寸法に切ります。



- 食材を投入口に横向きに入れます。プレートの動作方向と食材の長い方を平行に入れます。



- 押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、食材を押し込みます。



使いかた

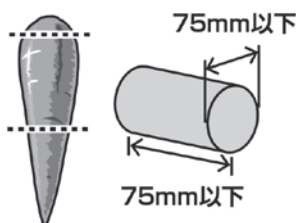
用途別の使いかた **干切り** をするとき つづき

■ 食材の切りかたと投入口への入れかた / 押込棒の組み合わせかた つづき

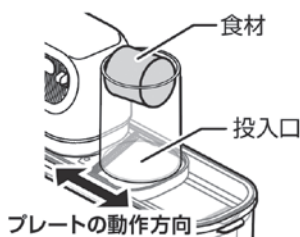
食材例：ニンジン

ニンジンのような中太の食材も、押込棒を投入口にに取り付けずに横向きに食材を入れます。

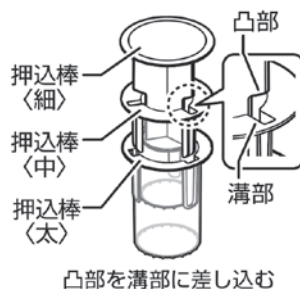
- ニンジンのような中太の食材は、投入口に収まるように、下記の寸法に切ります。



- 食材を投入口に横向きに入れます。
プレートの動作方向と食材の長い方を平行に入れます。



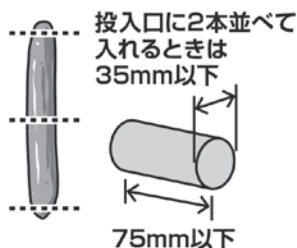
- 押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、食材を押し込みます。



食材例：キュウリ

キュウリのような細い食材も、押込棒を投入口にに取り付けずに横向きに食材を入れます。
投入口に横向きに2本並べて入れることもできます。

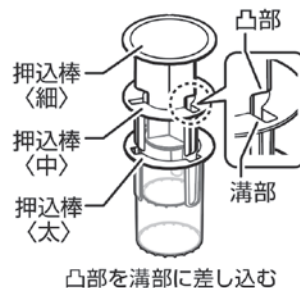
- キュウリのような細い食材は、投入口に収まるように、下記の寸法に切ります。
投入口に2本並べて入れるときは、1本の太さを35mm以下に切ります。



- 食材を投入口に横向きに入れます。
プレートの動作方向と食材の長い方を平行に入れます。

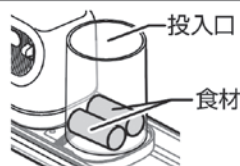


- 押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、食材を押し込みます。



食材を並べて入れるときは

- 食材の太さが35mm以下の物は、投入口に横向きに2本並べて入れることもできます。



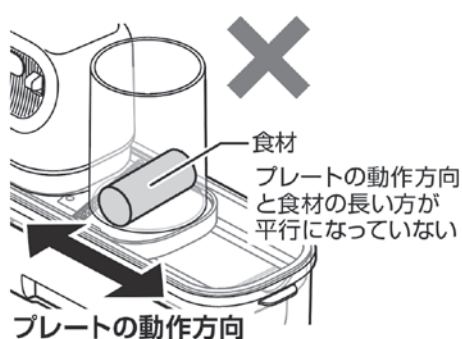
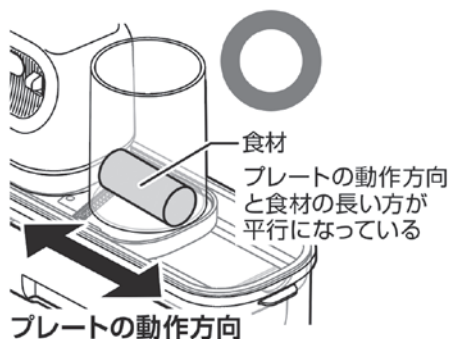
使いかた

用途別の使いかた **千切り** をするとき つづき

調理アドバイス

千切りをするときのポイント

- 千切りをするときは、プレートの動作方向と食材の長い方を平行に入れます。



お知らせ

- キャベツの千切りは、千切り刃では調理できません。
※キャベツを千切りにしたいときは、12ページの「キャベツを千切りにするときは」を参照して、調理してください。

- 千切り刃〈太〉
- 千切り刃〈細〉

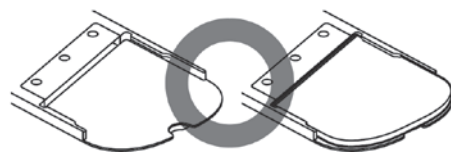
キャベツの千切りはできません。



千切り刃〈太〉

千切り刃〈細〉

- アタッチメントプレートのみ
 - アタッチメントプレート+スライス〈薄〉スペーサー
- キャベツの千切りができます。



アタッチメント
プレートのみ

アタッチメントプレート+
スライス〈薄〉スペーサー

使いかた

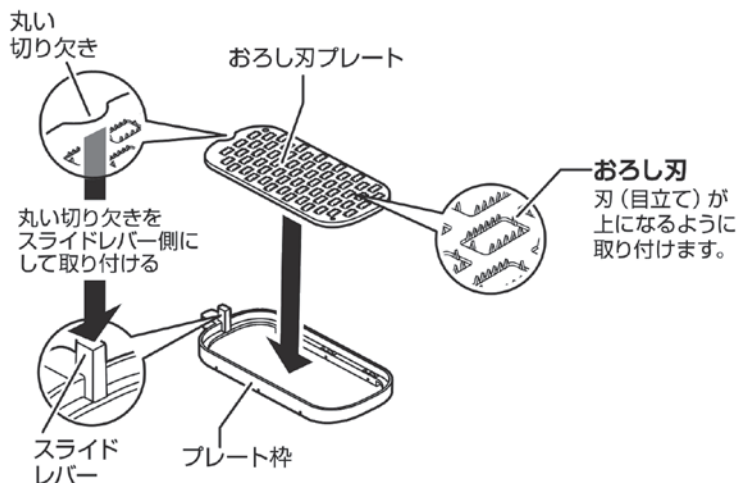
用途別の使いかた **おろし** をするとき

■ おろし刃プレートを使用します。

■ アタッチメントとプレート枠の組み立て

- おろし刃プレートを刃（目立て）が上になるように、プレート枠に取り付けます。

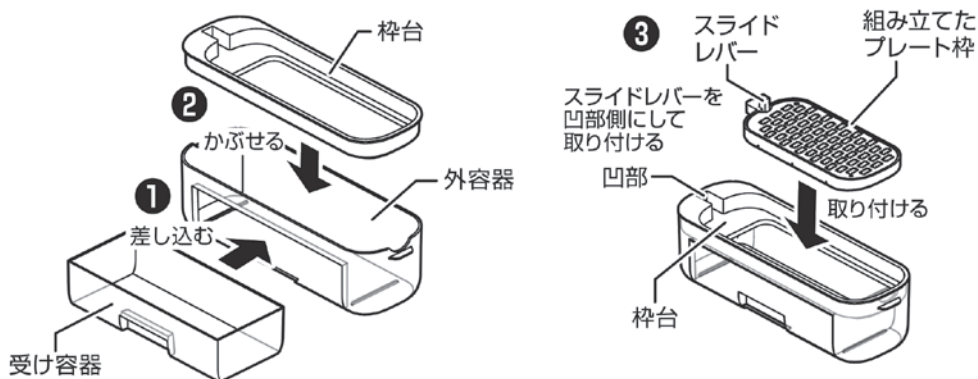
刃に手が触れないように十分注意する



■ 容器、枠台、組み立てたプレート枠の組み立て

- ① 受け容器を外容器に差し込みます。
- ② 枠台を外容器にかぶせます。
- ③ 組み立てたプレート枠を枠台に取り付けます。

刃に手が触れないように十分注意する



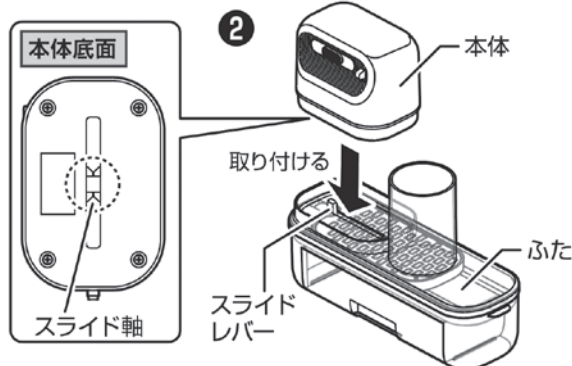
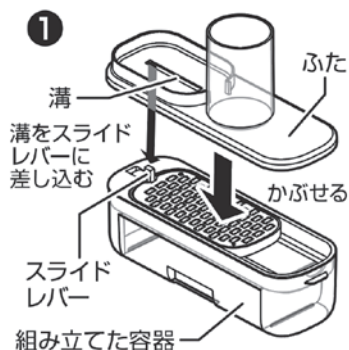
使いかた

用途別の使いかた おろし をするとき つづき

■ ふた、本体の組み立て

- ① ふたを組み立てた容器にかぶせます。
- ② 本体をふたに取り付けます。

刃に手が触れないように
十分注意する



お知らせ

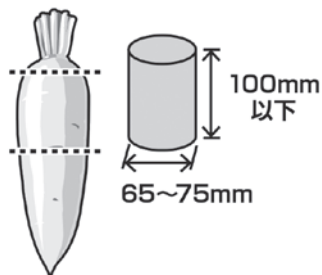
- 本体底面のスライド軸とスライドレバーが噛み合うことで、プレート枠が動作します。スライド軸とスライドレバーは、運転すると自動的に噛み合いますので、本体を取り付けるときに噛み合わせて取り付ける必要はありません。

■ 食材の切りかたと投入口への入れかた / 押込棒の組み合わせかた

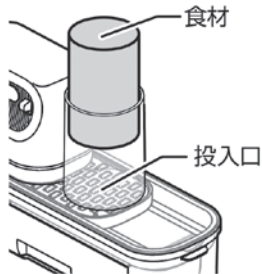
食材例：大根

大根のような太い食材は、押込棒を投入口に取り付けずに食材を入れます。

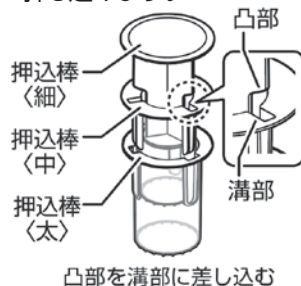
- 大根のような太い食材は、投入口に収まるように、下記の寸法に切ります。



- 食材を投入口に立てて入れます。



- 押込棒〈太、中、細〉を組み合わせて、食材を押し込みます。



凸部を溝部に差し込む

大根以外の食材（長いもやリンゴ）も、おろすことができます。

※中太の食材や細い食材を調理するときは、「スライスをするとき」を参照して、投入口に押込棒を取り付けて調理してください。

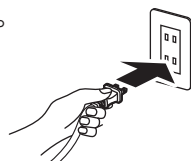
使いかた

調理する

■ 電源プラグを家庭用コンセント (AC 100V) に差し込む

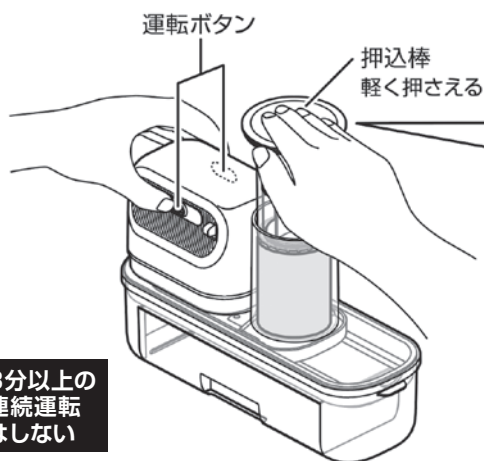
- 電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込みます。

必ず結束バンドを外して、
電源コードをのばす
電源プラグを真っ直ぐ
差し込む



■ 調理する

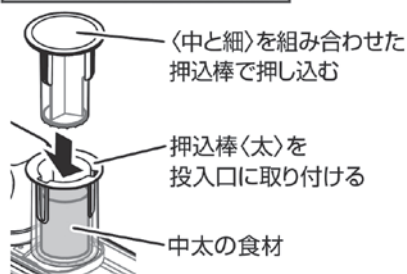
- 食材を押し棒で軽く押し込みながら、運転ボタンを押します。
※ 本体両側の運転ボタンを両方とも押してください。
片側だけ押しても運転しません。
- 運転ボタンを押している間だけ運転します。



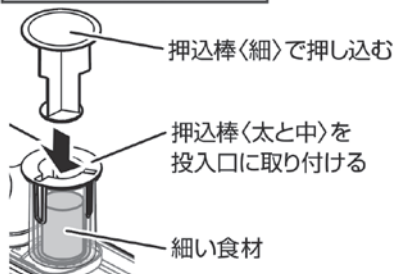
太い食材を押し込むとき



中太の食材を押し込むとき



細い食材を押し込むとき



お知らせ

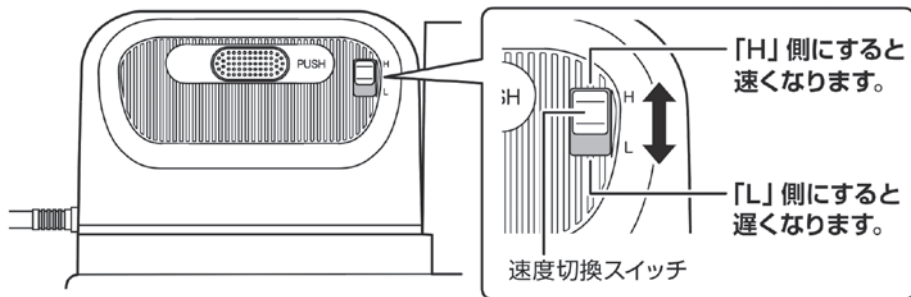
- 調理した食材がアタッチメントプレートに付着して落ちにくかったり、付着したままプレートと一緒に動いて外容器側に落ちることがあります。

使いかた

調理する つづき

■ 運転速度を切り換える

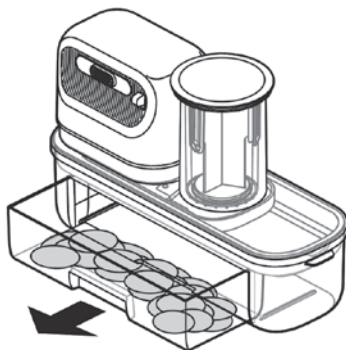
- 本体側面の速度切換スイッチで、運転速度を切り換えることができます。



■ 調理物を取り出す

- 調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜きます。
※電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持ってください。
- 受け容器を引き出して調理物を取り出します。

調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから真っ直ぐ抜く



注意

- ※調理物は、受け容器にいっぱいになる前に取り出してください。
(受け容器の8分目程度になったら取り出す)
調理物で受け容器がいっぱいになると調理すると、調理物が落ちなくなって詰まったり、外容器側に落ちる原因になります。

お知らせ

- 構造上、アタッチメントプレートと押込棒の間にすき間が必要なため、食材が最後まで調理できずに数ミリ程度残ります。

お手入れと保管

※電動スライサーは、食品に触れる調理器具です。

使用後は毎回必ずお手入れをして、いつも清潔な状態で使用してください。

※お手入れをするときは、けがを防止するためゴム手袋を着用してください。

※お手入れで食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使用しないでください。
熱により、変形・破損の原因になります。

警告



プラグを抜く

お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

●けが・ショート・感電の原因になります。



接触禁止

アタッチメントの刃は、鋭利なので直接手で触れない

●けがの原因になります。

◎アタッチメントを取り付けたり、取り外したり、お手入れをするときは、アタッチメントの刃に注意する。

必ずお守りください

※アタッチメントや各 부품の取り外しやお手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

※お手入れに、食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）を使用したあとは、洗剤が残らないようによくふき取るか、洗い流してください。

洗剤が残っていると、変色・破損の原因になります。

※お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、柑橘系の洗剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しないでください。

傷・変質・破損の原因になります。

調理したあとは

※食材によっては、食材の色素やにおいがアタッチメントや各部品に付着することがあります。（特にニンジンや大根を調理したとき）色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、調理したあとは速やかにお手入れをしてください。

※ニンジンの色素が付着したときは、食用油を少量含ませたスポンジでお手入れすると、落ちやすくなります。

色素を落としたあとは、食用油が残らないように食器用中性洗剤（柑橘系は不可）でお手入れをしてください。

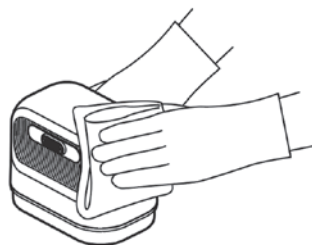
本体のお手入れ

丸洗いできません

●水に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、汚れをふき取ります。

●落ちにくい汚れは、薄めた食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。

さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。



お手入れと保管

アタッチメントプレート、千切り刃〈太、細〉、おろし刃プレートのお手入れ

丸洗いできます

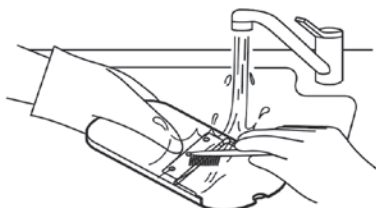
- 食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）をブラシに数滴付けて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、水分を切ってよく乾燥させます。



千切り刃



おろし刃プレート



アタッチメントプレート

警告



接触禁止

アタッチメントの刃は、鋭利なので直接手で触れない

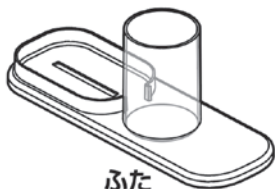
●けがの原因になります。

◎アタッチメントを取り付けたり、取り外したり、お手入れをするときは、アタッチメントの刃に注意する。

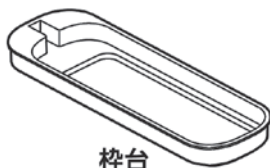
ふた、枠台、プレート枠、スライス〈薄〉スペーサー、受け容器、外容器、押込棒のお手入れ

丸洗いできます

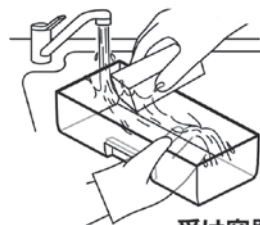
- 食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）をやわらかいスポンジに含ませて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、乾いたやわらかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。



ふた



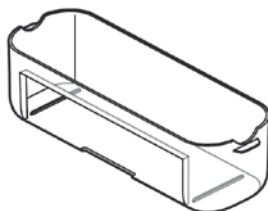
枠台



受け容器



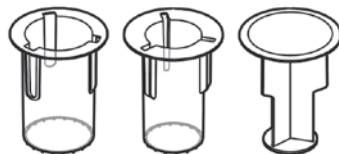
プレート枠



外容器



スライス〈薄〉
スペーサー

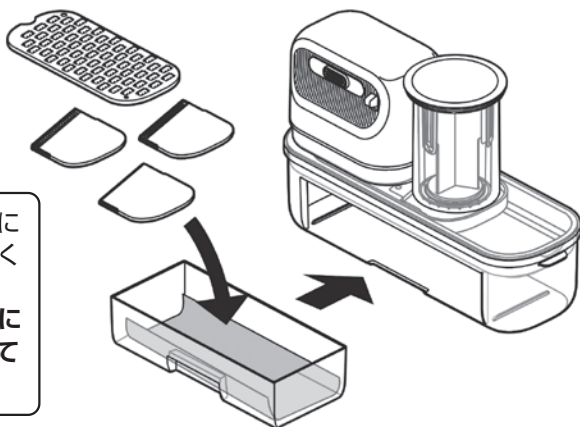


押込棒

お手入れと保管

保 管

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- お手入れ後は、よく乾燥させてからポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。
(湿ったまま保管すると、カビの発生、異臭、故障の原因になります)



保管するときは、受け容器にアタッチメントを入れておくことができます。

※傷防止のため、受け容器にキッチンペーパーを敷いてから入れてください。

注 意

※電源コードの根元を曲げたり、本体に巻きつけたり、電源コードや電源プラグに力が加わるような状態で、保管しないでください。
異常発熱・ショート・火災の原因になります。

仕 様

電 源	AC 100V (50-60Hz共用)
消 費 電 力	45W
定 格 時 間	3分 (3分使用ごとに2分以上休止)
製 品 寸 法(約)	幅:355mm×奥行:125mm×高さ:225mm ※1
製 品 質 量(約)	2.0kg ※2
コ ー ド 長(約)	1.5m

●製品の仕様や外観は、改善のため予告なく変更することがあります。

※1:製品寸法の幅については、コードブッシュ(製品本体側の電源コード根元部)は含んでいません。

※2:アタッチメントプレート+スライス〈薄〉スパーサーを取り付けた状態が最も重くなりますので、その値を記載しています。

故障かな?と思ったら

※お問い合わせや修理を依頼される前に、下記を確認してください。

症 状	原 因	処置 または お知らせ
モーターがうるような音がする	●押込棒を力強く押し込んでいませんか?	●押込棒は、軽く押し込んでください。
	●食材が引っかかっていますか?	●引っかかった食材を取り除いてください。
	●調理禁止食材を調理していませんか?	●7ページの「調理禁止食材」を参照して、調理禁止食材を取り除いてください。
調理物が漏れたり、こぼれる	●アタッチメントや各部品が確実に組み立てられていますか?	●アタッチメントや各部品を確実に組み立ててください。
	●受け容器が調理物でいっぱいになっていませんか?	●調理物は、受け容器の8分目を目安に取り出してください。
運転しない	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか?	●電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込んでください。
	●3分以上運転したり、休止時間を守らないで運転していませんか?	●定格時間は、3分です。連続運転した時間の合計が3分になったら、2分以上休止してください。
運転が途中で停止する	●モーター保護装置が働いていませんか?	●押込棒を強く押し込んだり、調理禁止食材を調理するとモーターに負荷がかかり、モーター保護装置が働いて運転が停止します。 これは、モーターを保護するために一時的に運転を止めているもので、故障ではありません。 運転が停止したときは、6ページの「運転が途中で停止したときは」を参照して対処してください。
アタッチメントや各部品がおったり、変色・変形・ひび割れがある	●食材や調理物がアタッチメントや各部品に付着していませんか?	●使用後は、速やかにお手入れをしてください。 食材や調理物が残ったままにすると、色素やにおいが取れなくなったり、変色・変形・ひび割れの原因になります。
	●柑橘類の皮を投入口に入れたり、調理していませんか?	●柑橘類の皮(リモン成分を含む物)を投入口に入れたり、調理すると、リモン成分がアタッチメントや各部品の樹脂を侵し、変色・ひび割れの原因になります。

点検のお願い

安全に長く愛用していただくために
日頃から点検をおこなってください。

★こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
 - 電源コードや電源プラグに深い傷や被覆破れがある。
 - 電源プラグが変形している。
 - 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
 - 変形や破損している。
 - 異常な音がする。
 - 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
 - 製品が異常に熱かったり、こげ臭いなどの異臭がする。
 - その他の故障・異常・破損がある。
- 電源プラグやコンセントにホコリやごみが付着している。

★異常があれば

使用中止 !!

故障や事故防止のため、
電源プラグをコンセント
から抜いて、必ず販売店
に点検や修理を依頼して
ください。

ホコリやごみを取り除いてください。

アフターサービスについて

- 本製品は、保証書が付いています。
お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の
「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入を
受けてください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年です。
保証期間中の修理は、お買い上げの販売店に
依頼してください。
保証書の記載内容により、修理いたします。
その他詳細は、保証書を参照してください。
- 保証期間経過後の修理（有料）については、
お買い上げの販売店に、依頼してください。
- 本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造
打ち切り後6年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を
維持するために、必要な部品です。
- サービスパーツについて
アタッチメントなどのサービスパーツについ
ては、お買い上げの販売店に、お問い合わせ
ください。

■ 使いかたやお手入れなどのお問い合わせは下記へ

本製品についての取り扱いや、お手入れ
方法のお問い合わせ、転居されたり贈答品
などで、販売店に修理の依頼ができない
場合は、右記へお問い合わせください。

「山善 家電お客様サービス係」

ナビダイヤル  0570-077-078

※PHS、IP電話など一部の電話からは、利用できません。
受付時間：10：00～17：00（土、日、祝日を除く）

FAXまたはEメールでのお問い合わせも
受け付けています。
その際は、製品名、品番、お問い合わせ
内容、お名前、電話番号を記入のうえ、
お問い合わせください。

●FAXでの  お問い合わせは  0120-680-287

●Eメールでの  お問い合わせは info_m@yamazen.co.jp

個人情報の取り扱いについて
株式会社山善およびその関係会社は、
お客様の個人情報やお問い合わせ
内容を、お問い合わせへの対応や
修理、その確認などのために利用し、
その記録を残すことがあります。
また、個人情報を適切に管理し、修理
業務などを委託する場合や正当な
理由がある場合を除き、第三者には
提供しません。

※お問い合わせのときは、保証書に記載の製品名、品番をお知らせください。

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.