

Vegetable Spiral Slicer
ベジタブル スパイラルスライサー
SSL-100J

取扱説明書



※ 写真はイメージです

保証書付

- このたびはクイジナート ベジタブル スパイラルスライサー SSL-100Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 本製品は日本国内専用設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

| | |
|--------------------------|---------|
| 安全上のご注意 | 1 ~ 3 |
| 使用上のご注意 | 3 |
| 各部のなまえ | 4 |
| 使い方 | 5 ~ 7 |
| 使い方 (カッピングコーンの選び方) | 8 ~ 10 |
| レシピ | 11 ~ 15 |
| お手入れ | 16 |
| 故障かなと思ったら | 17 |
| 保証とアフターサービス | 18 |
| 仕様 | 裏表紙 |

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡
または重傷などを負う可能性が想定
される内容を示します。



注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害
を負ったり、物的損害*の発生が想定
される内容を示します。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容
が表記されています。



△は、注意（警告を含む）を示し
ます。



⊘は、してはいけない「禁止」の
内容です。



●は、必ず実行していただく「強制」
の内容です。

* 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

感電の恐れがあります。



電源コード・電源プラグを破損するようにはしない。

傷つけたり、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、重い物を載せたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

タコ足配線はしない。

火災の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・火災の原因になります。

交流100Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれがあります。



電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る。

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

● プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込む。

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。



本体を水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



当社が推奨または販売していないアタッチメントを使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

子どもなど取り扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったり、置いたりしない。

感電・けがの原因になります。

運転中はカuttingコーンに、指、ヘラ、スプーン、はしなどで触らない。

けがの原因になります。

調理以外の用途で使用しない。

事故の原因になります。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

注意



使用前にチューブが本体にしっかりと固定されていることを確認する。

けがの原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電・火災の原因になります



製品を使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く。

火災・感電・けがの原因になります。

カッピングコーン等の部品を取り付ける/取り外すとき、食材を取り出すとき、お手入れをするときは、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く。

けがの原因になります。



電源プラグを抜き差しする際は、本体の電源スイッチがオフになっていることを確認する。

けがの原因になります。

使用中は製品を移動させない。

けがの原因になります。



カッピングコーンの刃は鋭利なので、手で触れないよう十分に注意し、持ち手を持つ。

けがの原因になります。

持ち手



必ず調理に適したカッピングコーンを、正しくセットして使用する。

けがの原因になります。

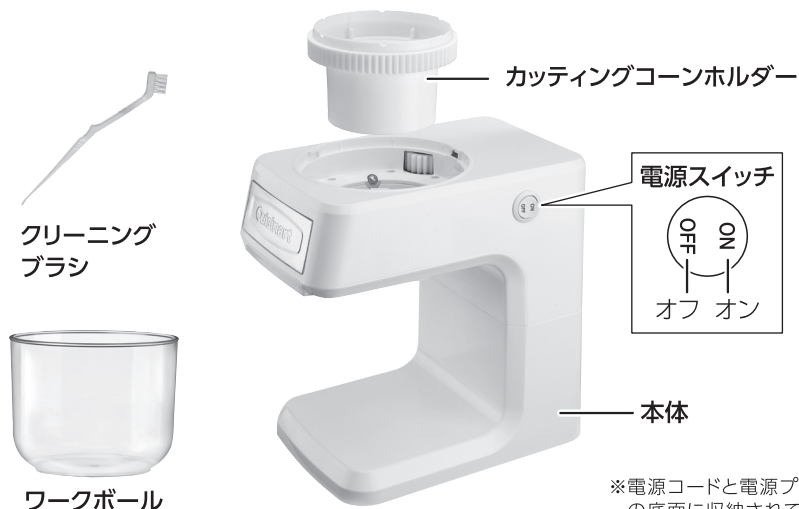
チューブに食材を入れるときは、必ず付属のプッシャーを使用する。指・スプーン・はしなどで食材を押し込まない。

けがの原因になります。

使用上のご注意

- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。(健康を害する原因)
- 定格時間内(5分)の運転でも、モーターへ高い負荷を与えたり、繰り返し長時間運転したり、休止時間が不十分であったりしてモーターが熱くなると、モーター過熱保護機能が働いて止まることがあります。その場合は、電源スイッチをオフにして電源プラグをコンセントから抜き、15分以上休ませてからご使用ください。
- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 使った後は毎回お手入れをしてください。(故障の原因)
- 本体や各部品を落としたり、強い衝撃を与えないでください。(けがや故障の原因)
- 禁止食材は使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 業務用途で使用しないでください。(故障や破損の原因)
- 屋外で使用しないでください。(故障の原因)

各部のなまえ

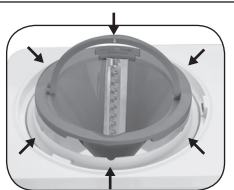


※電源コードと電源プラグは本体の底面に収納されており、上記には記載されておりません。

使い方

1 カuttingコーンホルダーとCuttingコーンを本体に取り付けます。

Cuttingコーンの矢印を、Cuttingコーンホルダーの切り込み部6ヶ所のいずれかの位置に合わせます。



注意

Cuttingコーンを取り付ける/取り外すときは持ち手を持ってください。

持ち手



- Cuttingコーンの選び方は8～10ページをご参照ください。



2 ワークボールを本体にセットします。

3 チューブを本体に取り付けます。

カチッと音がしてしっかり固定されるまで、チューブを時計回りに回します。

- 細切り/薄切りの場合はアングルチューブ、らせん切りの場合はストレートチューブを使用します。
- アングルチューブは投入口が前面を向くように取り付けてください。

お願い

必ずチューブを本体に取り付けてから食材を入れてください。チューブをセットしないと、電源スイッチを入れても安全装置が動き、作動しません。

アングルチューブ
(細切り/薄切り用)

ストレートチューブ
(らせん切り用)



4 野菜・果物の両端を切り取って平らにします。

5 らせん切りの場合、野菜・果物の平らな面にストレートチューブ用プッシャーを差し込みます。

- プッシャーは先端が見えなくなるまでしっかり差し込んでください。
- プッシャーは食材の太い方に差し込んでください。

らせん切りの場合

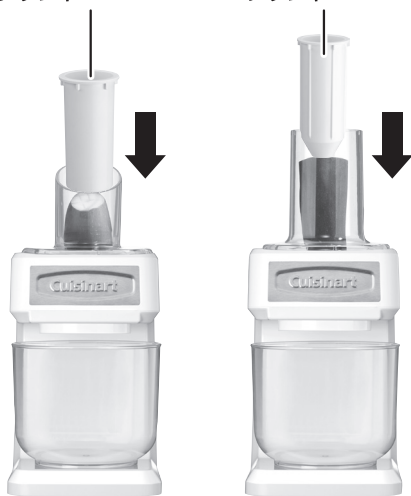


6 食材をチューブに入れ、プッシャーでしっかり押し込みます。

- 食材の長さは10cm程度に切ります。
- 食材の細い方を下にしてチューブに入れます。
- アングルチューブとストレートチューブで使用するプッシャーは異なりますので、ご注意ください。
- 食材が大きくて入らない場合は、食材の側面を切り取って、チューブに入る大きさにします。

アングルチューブ用プッシャー

ストレートチューブ用プッシャー



7 電源スイッチがオフの位置になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。

8 電源スイッチをオンにして、プッシャーを一定の力で押しします。

スライスされた食材はワークボールの中に落ちていきます。

9 使用後は、必ず電源スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

注意 チューブに食材を入れるときは、必ず付属のプッシャーを使用してください。指・スプーン・はしなどで食材を押し込まないでください。

使い方 (続き)

ポイント

- らせん切りをおこなう前に、プッシャーの先端がしっかりと食材に差し込まれていることを確認してください。



先端が見えなくなるまで
プッシャーを差し込む。

- プッシャーで食材を押すときは、はじめから一定の圧力をかけると、均一に仕上がります。
- 連続して食材を調理する場合は、次の調理をおこなう前に、カッティングコーン内に残っている食材くずを取り除いてください。
- 万が一、食材がカッティングコーンに詰まった場合は、食材を取り除いてカッティングコーンを洗ってから、使用を再開してください。

食材について

- 野菜・果物は張りのあるものを選んでください。熟しすぎていると張りがなく、適切に切れない場合があります。
- 食材の長さは10cm程度に切ってください。
- 食材のサイズが大きい場合は、チューブの幅に合わせて切ってください。
- プッシャーに食材を固定するため、食材の両端を切って平らにしてください。
- チューブの形に合う断面が丸い食材が適しています。
- 投入する食材の形状によって、仕上がりのサイズや形が変わります。




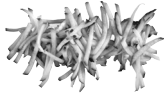




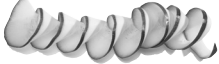


禁止食材

下記の食材は、本体やカッティングコーン等の故障や破損の原因になるため、使用しないでください。

- 肉、魚（加工品のハム、ソーセージ類含む）
- トマトやピーマン、マッシュルームなどの柔らかい食材
- コーヒー豆などの固い食材
- ごぼうやしょうがなどの繊維質の多い食材
- 長ねぎなどのこしのない食材

カッティングコーンの選び方

2種類のチューブと4種類のカッティングコーンの組み合わせで8通りの切り方ができます。











| | | 細切り/薄切り | らせん切り |
|---|---|---|--|
| チューブ カッティングコーン |  | アングルチューブ |  |
| | | | ストレートチューブ |
|  | 3.0mm細切り用 (ローズ) |  |  |
| | | <3.0mm細切り> | <スパゲッティ> |
|  | 9.0mm太切り用 (ブラック) |  |  |
| | | <9.0mm太切り> | <ワイドスパゲッティ> |
|  | 2.5mm薄切り用 (グリーン) |  |  |
| | | <2.5mm薄切り> | <リボン> |
|  | 3.0mm波形薄切り用 (ブルー) |  |  |
| | | <3.0mm波形薄切り> | <波形リボン> |

使い方 (続き)

カッティングコーンの選び方

※おろす機能はありませんので、大根おろし、とろろなどは作れません。

| 食材 | 準備 |
|-------------------|--|
| にんじん | 両端を切って平らにし、細い方からチューブ（投入口）に入れる。 |
| ズッキーニ | 両端を切って平らにし、細い方からチューブ（投入口）に入れる。 |
| きゅうり | 両端を切って平らにし、長さ1/2程度に切り、細い方からチューブ（投入口）に入れる。 |
| かぶ | 皮をむき、チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。※皮をむかなくても使用可能。 |
| 大根 | 皮をむき、チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。※皮をむかなくても使用可能。 |
| かぼちゃ | 皮をむき、種を取り除いて、チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。※皮をむかなくても使用可能。 |
| じゃがいも | 皮をむき、チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。※皮をむかなくても使用可能。 |
| さつまいも | 皮をむき、チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。※皮をむかなくても使用可能。 |
| 長いも | 皮をむき、チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。 |
| りんご | 皮をむき、1/4程度にカットし、芯を取り、両端を切って平らにする。※皮をむかなくても使用可能。 |
| ハードチーズ (パルメザン) | チューブ（投入口）に入る大きさに切り、両端を切って平らにする。 |

|  アングルチューブ (細切り/薄切り) | | | |  ストレートチューブ (らせん切り) | | | |
|---|---|---|---|--|--|--|---|
| ローズ | ブラック | グリーン | ブルー | ローズ | ブラック | グリーン | ブルー |
|  (3.0mm 細切り) |  (9.0mm 太切り) |  (2.5mm 薄切り) |  (3.0mm 波形薄切り) |  (スパゲッティ) |  (ワイド スパゲッティ) |  (リボン) |  (波形リボン) |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | — |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| — | — | ○ | ○ | — | — | — | — |
| ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — |
| ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — |
| ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — |
| ○ | ○ | ○ | ○ | — | — | — | — |

レシピ

カラフル野菜のピクルス

材料 (作りやすい分量)

きゅうり…1本
にんじん…1本
ズッキーニ(緑・黄)…各1本
紅芯大根…¼本
紅くるり大根…¼本

〈ピクルス液〉

アップルビネガー…100mℓ
ワインビネガー…100mℓ
水…200mℓ
砂糖…70g
塩…24g
ペッパーホール(白・黒・ピンク)
…合わせて大さじ1
マスタードシード…小さじ1
ローリエ…1枚

準備

- にんじんは皮をむく。
- 野菜はチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

使用アタッチメント



アングルチューブ

〈カッティングコーン〉

- 2.5mm薄切り
(グリーン)
- 3.0mm波型薄切り
(ブルー)



ストレートチューブ

〈カッティングコーン〉

- 2.5mm薄切り
(グリーン)
- 3.0mm細切り
(ローズ)

作り方

- ①小鍋にピクルス液の材料を入れ、ひと煮立ちさせて冷ましておく。
- ②[野菜を切る] (8ページ参照)
 - きゅうり、紅芯大根
アングルチューブとグリーンのカッティングコーンで薄切りにする
 - ズッキーニ(緑)
アングルチューブとブルーのカッティングコーンで波型薄切りにする。
 - にんじん、ズッキーニ(黄)
ストレートチューブとローズのカッティングコーンでスパゲッティ状に切る。
 - 紅くるり大根
ストレートチューブとグリーンのカッティングコーンでリボン状に切る。
- ③野菜を2つに分けて漬け込む。紅芯大根、紅くるり大根と、その他の野菜を分け、ガラス容器などに入れてピクルス液を注ぐ。(紅芯大根と紅くるり大根はピクルス液に漬け込むと赤く発色する。)
- ④冷蔵庫に入れて、3時間～1日で出来上がり。(きゅうり、ズッキーニはより短時間で出来る。)冷蔵庫で2週間ほど保存が可能。

※紅芯大根、紅くるり大根が手に入らない場合は、赤色が付きませんが、紅芯大根→大根(100g)、紅くるり大根→かぶ(2個)などで代用できます。

彩り野菜のサラダーボン酢ドレッシングー

材料 (4人分)

きゅうり…1本
にんじん…1本
レディーサラダ大根…½本
ズッキーニ…1本
紅芯大根…¼個
塩、こしょう…適量

〈トッピング〉

ポテトチップス…適量
(15ページ参照)
いりごま…適量

〈ボン酢ドレッシング (作りやすい分量)〉

ボン酢…100ml
オリーブオイル…50ml

準備

- 野菜はチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。
- にんじんは皮をむく。(かぶ、大根の場合も皮をむく。)
- ドレッシングの材料は合わせておき、かける直前に再度混ぜる。

使用アタッチメント



アングルチューブ

〈カッティングコーン〉

- 3mm波型薄切り (ブルー)
- 9.0mm太切り (ブラック)



ストレートチューブ

〈カッティングコーン〉

- 3.0mm波型薄切り (ブルー)
- 3.0mm細切り (ローズ)

作り方

① [野菜を切る] (8ページ参照)

●きゅうり

アングルチューブとブルーのカッティングコーンで波型薄切りにする。

●紅芯大根

アングルチューブとブラックのカッティングコーンで太切りにする。

●レディーサラダ大根、ズッキーニ

ストレートチューブとブルーのカッティングコーンで波型リボン状に切る。

●にんじん

ストレートチューブとローズのカッティングコーンでスパゲッティ状に切る。

※波型リボン状、スパゲッティ状に切ったものは、食べやすい長さに切る。

②ボウルにすべての材料を入れ、軽く塩、こしょうをする。

③器に②を盛り付け、トッピングのポテトチップスといりごまを散らし、よく混ぜ合わせたボン酢ドレッシングをかけて食べる。

※レディーサラダ大根、紅芯大根が手に入らない場合は、彩りは減りますが、紅芯大根→大根(100g)、レディーサラダ大根→かぶ(2個)などで代用できます。

野菜たっぷりヘルシーサンド

材料 (4個分)

食パン…4枚
きゅうり…2本
にんじんのピクルス…80g
(11ページ参照)
フリルレタス…80g
スライスチーズ…2枚
サラダチキン…1枚(約120g)
レッドキャベツプラウト
…1パック
バター…15g
マスタード…10g
マヨネーズ…適量

準備

- きゅうりは長さ½程度に切り、両端を平らに切っておく。
- にんじんのピクルスはキッチンペーパーで水分を取っておく。
- フリルレタスは洗って水気をよく切り、半分に分けておく。
- レッドキャベツプラウトは根を落とし、洗って水気を良く切り、半分に分けておく。
- バターは室温に戻す。
- サラダチキンは半分に切る。
- 食パンをしっかり巻けるサイズの、ラップまたはクッキングシートを用意する。

使用アタッチメント



アングルチューブ

〈カッティングコーン〉

- 9.0mm太切り
(ブラック)



ストレートチューブ

〈カッティングコーン〉

- 3.0mm細切り
(ローズ)

作り方

①【野菜を切る】(8ページ参照)

●きゅうり

アングルチューブとブラックのカッティングコーンで太切りにする。

●にんじん

P11を参照してスパゲッティ状のピクルスにする。

※ピクルスの代用…にんじんをストレートチューブとローズのカッティングコーンでスパゲッティ状に切り、塩をふってしんなりしたら、オリーブオイルとワインビネガー少々を絡め、塩、こしょうで味を整える。

②①の野菜を半分に分け、パンにバターとマスタードを塗っておく。

③1枚のパンの上にスライスチーズ、①のきゅうり、にんじんのピクルス、サラダチキン、スプラウトの順にのせ、マヨネーズをかける。その上にレタスをのせ、もう1枚のパンをのせてしっかりと手で押さえてから、ラップまたはクッキングシートできつめに包む。残りの半分も同様につくる。

④しばらく冷蔵庫に入れ、なじませてから、ラップまたはクッキングシートごと半分に切る。

ズッキーニのベジパスタ —バジルソース—

材料 (4人分)

ズッキーニ (緑・黄) …各4本

〈バジルソース (作りやすい分量)〉

バジルの葉…35g

松の実…15g

にんにく…3g

塩…小さじ½

こしょう…適量

オリーブオイル…80ml

〈トッピング〉

松の実…適量

パルミジャーノ・レッジャーノ

…適量

バジルの葉…適量

準備

■ズッキーニはチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

使用アタッチメント



アングルチューブ

〈カッティングコーン〉

●3.0mm細切り
(ローズ)



ストレートチューブ

〈カッティングコーン〉

●3.0mm細切り
(ローズ)

作り方

- ① [バジルソースをつくる]
フードプロセッサーまたはハンドブレンダーのチョッパー機能で、バジルソースの材料をなめらかになるまで混ぜる。
- ② [野菜を切る] (8ページ参照)
 - ズッキーニ (緑・黄)
緑と黄色それぞれをストレートチューブとローズのカッティングコーンでスパゲッティ状に切る。
- ③ [チーズを切る] (8ページ参照)
 - パルミジャーノ・レッジャーノ
アングルチューブとローズのカッティングコーンで細切りにする。
- ④切ったズッキーニを緑と黄色に分けてボウルに移し、軽く塩をして (分量外)、水分が出たらキッチンペーパーでしっかりと水気を取る。
- ⑤④のズッキーニ (緑・黄) に①のバジルソースをそれぞれ40gずつ入れ、絡める。
- ⑥2色のズッキーニを皿に盛り付け、③のパルミジャーノ・レッジャーノ、松の実、バジルの葉をトッピングする。

野菜のしゃぶしゃぶ

材料 (4人分)

にんじん(オレンジ・黄色)
…各1本
かぶ…4個
ズッキーニ(緑・黄)…各1本
出汁…1,200ml
(白だしを使い希釈しておく)

〈トッピング〉

三つ葉…適量
おろしポン酢…適量

準備

- にんじん、かぶは皮をむく。
- 野菜はチューブに入る大きさに切り、両端を切っておく。

使用アタッチメント



ストレートチューブ

〈カuttingコーン〉

- 3.0mm細切り (ローズ)
- 9.0mm太切り (ブラック)

作り方

① [野菜を切る] (8ページ参照)

- にんじん、ズッキーニ
ストレートチューブとローズのカuttingコーンでスパゲッティ状に切る。
- かぶ
ストレートチューブとブラックのカuttingコーンでワイドスパゲッティ状に切る。
※切った野菜は食べやすい長さに切り、鍋に入れやすいよう小分けにしておく。

② 鍋で出汁を温め、野菜を入れて、お好みの柔らかさになるまで火を通す。器にとり、三つ葉、おろしポン酢を添える。

ベジタブルチップス

材料 (4人分)

じゃがいも…2個
さつまいも…1本
かぼちゃ…1/6個
揚げ油…適量
塩…適量

準備

- じゃがいも1個は皮をむき、もう1個は皮付きのままよく洗う。
- さつまいも、かぼちゃは皮付きのままよく洗い、かぼちゃは種を取る。
- 野菜はチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。
- 揚げ油は150℃に予熱する。

使用アタッチメント



アングルチューブ

〈カuttingコーン〉

- 3.0mm波型薄切り (ブルー)
- 2.5mm薄切り (グリーン)

作り方

① [野菜を切る] (8ページ参照)

- 皮をむいたじゃがいも、かぼちゃ
アングルチューブとブルーのカuttingコーンで波型薄切りにする。
- 皮付きのじゃがいも、さつまいも
アングルチューブとグリーンのカuttingコーンで薄切りにする。

② 切った野菜を水にさらし、キッチンペーパーで水気をしっかりふき取る。

③ 予熱した揚げ油で揚げる。野菜が重ならないよう、時々裏返し、水分が飛び、カリッとするまでじっくり3~5分揚げる。

④ 野菜の油をしっかり切り、お好みで塩をふる。

お手入れ



注意

- お手入れの際は、必ず電源を切ってから電源プラグをコンセントから抜いてください。
- カuttingコーンの刃は鋭利です。お手入れの際は取り扱いに注意してください。

お願い 故障・劣化・変形の原因になります。

- シンナー・ベンジン・磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。

本体

- 湿らせた布で本体の外面を拭き、よく乾かします。
- 汚れがひどい場合は、台所用洗剤をうすめた水を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いてください。
- 本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。
- 食器洗淨乾燥機は使用しないでください。

チューブ、プッシャー、Cuttingコーン、Cuttingコーンホルダー、ワークボール

- 使用後は毎回、すべての部品を洗ってください。
- 台所用洗剤をうすめた水で洗い、流水ですすいだ後、クリーニングブラシで食材くずを取り除きます。
- 取り外し可能な部品はすべて、食器洗淨乾燥機の一番上の段で洗えます。
- プラスチック部分に、にんじんなどの食材によって色がついた場合は、食用油などを付けた布でこすってから洗ってください。

故障かなと思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社修理センター（18ページ参照）にご相談ください。お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

| こんなとき | 対処方法 |
|-------------------------|---|
| カッティングコーンが正しく取り付けられない。 | カッティングコーンホルダーが本体に正しくセットされていることを確認してから、カッティングコーンをカッティングコーンホルダーの切り込み部6ヶ所のいずれかの位置に来るように合わせて、セットしてください。（5ページ参照） |
| 使い終わった後にカッティングコーンが外れない。 | カッティングコーンに付いている持ち手を持つと、取り外しやすくなります。 |
| カッティングコーンの底に食材が残る。 | 正常な状態です。残った食材をカッティングコーンにためたまま使用すると、食材がうまくスライスされない場合がありますので、たまっている食材を取り除いて使用してください。 |
| 食材によって仕上がりが水っぽくなってしまふ。 | トマトなど、やわらかくて水分の多い食材は使用できません。（7ページ「禁止食材」参照） |

お願い

- 定格時間内（5分）の運転でも、モーターへ高い負荷を与えたり、繰り返し長時間運転したり、休止時間が不十分であったりしてモーターが熱くなると、モーター過熱保護機能が働いて止まることがあります。その場合は、電源スイッチをオフにして電源プラグをコンセントから抜き、15分以上休ませてからご使用ください。
- 定格時間を守り、禁止食材は使用しないでください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのとおり保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。

修理を依頼される時

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

| ご連絡いただきたい内容 | |
|-------------|------------------|
| 品名 | ベジタブル スパイラルスライサー |
| 品番 | SSL-100J |
| お買い上げ日 | 年 月 日 |
| 故障の原因 | できるだけ具体的に |

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター



0120-137-240

受付時間：9:30～18:00

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間：9:00～12:00 13:00～17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、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、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕様

品名：ベジタブル スパイラルスライサー

品番：SSL-100J

| | |
|-------------|------------------------------|
| 電源 | AC100V 50/60Hz |
| 消費電力 | 50W |
| 定格時間 | 5分 |
| 回転数 | 160回/分 ※無負荷時 |
| 外形寸法（約）* | 幅 140 × 奥行 225 × 高さ 350 (mm) |
| 質量（約）* | 1.5kg |
| 電源コードの長さ（約） | 1.5 m（有効長） |

※本体にストレートチューブ、プッシャー、カッティングコーン1種 装着時

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



長年ご使用のベジタブル スパイラルスライサーの点検を!

こんな症状はありませんか？

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がる。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-SSL100J-01-1708