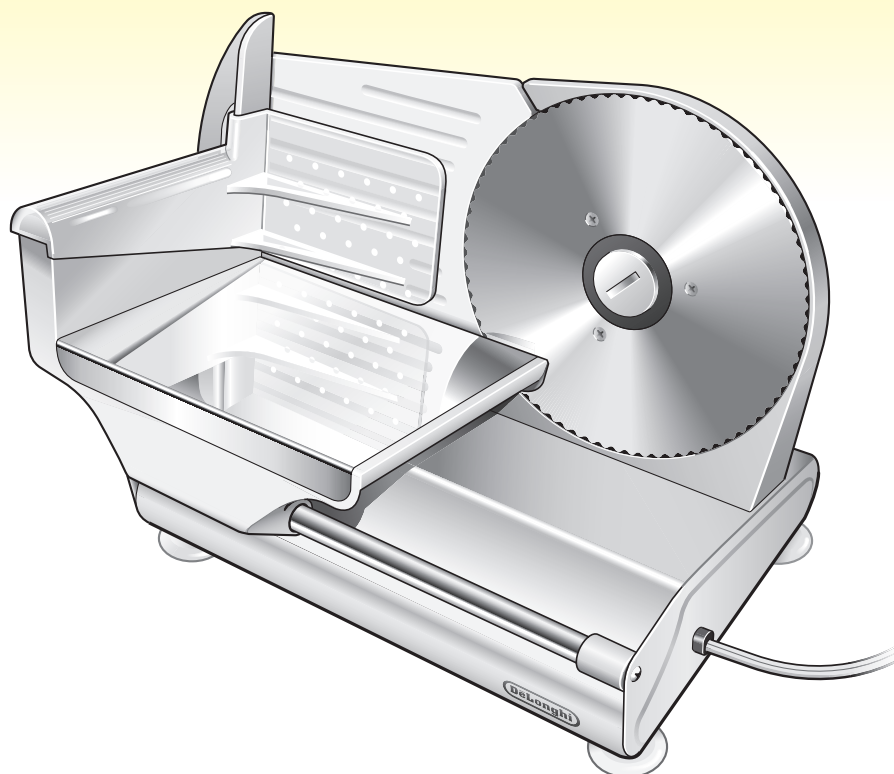


デロンギ
電動フードスライサー

Mod.SL360

取扱説明書



MADE IN CHINA

特長

- 直径19cmのブレード(回転刃)でハムやパン、チーズ、野菜、果物などの食材を手軽にスライスできる万能フードスライサーです。
- 極薄切りの生ハムやしゃぶしゃぶ用の肉、約25mmの厚切りトーストまで、幅広く厚さを調節して手軽にスライスできます。
- 重量4.5Kgの金属製ボディで高い耐久性を実現しています。さらに4つの吸盤で本体をしっかりと固定しますので、安定した状態で食材をスライスできます。
- 食材を乗せるスライド台には、熱を伝えにくい素材を採用しています。冷蔵されていた食材をスライスしても温まりにくくなっています。
- スライド台を回転して開いたり、ブレードをコイン1枚で取り外せますので、お手入れが簡単です。

このたびは、デロンギ 電動フードスライサー Mod.SL360をお求めいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1~2
各部の名称とはたらき	3
使用手順	4~5
お手入れのしかた	6
故障かな?と思ったら	6
仕様	裏表紙
別売品のお求めについて	裏表紙
アフターサービスについて	裏表紙

安全上のご注意

1. ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

警告 この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性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、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」、「禁止」、「強制または指示」をうながす絵表示が付いています。



発火注意



感電注意



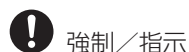
高温注意



禁止行為



分解禁止



強制／指示

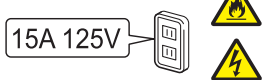


プラグをコンセントから抜く

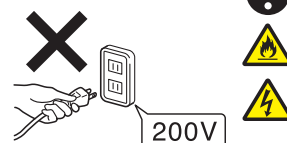
電源について

警告

- 電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とる
それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因となります。



- 電源は、家庭用交流100V／50・60Hzで使用する
それ以外で使用すると、火災や感電の原因となります。



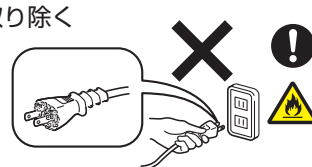
プラグについて

警告

- 濡れた手でプラグを抜き差ししない
感電の原因となります。



- プラグに付いたホコリなどは取り除く
ホコリがたまったらそのまま使用すると、火災の原因となります。定期的に取り除いてください。



プラグについて

注意

- プラグを持って抜き差しする
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。
電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。



- プラグはしっかりと差し込む
しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。



- 使用時以外はプラグをコンセントから抜く
火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。



電源コードおよびコンセントについて

警告

- 破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しない
電源コードやプラグが破損していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電、ショート、発火の原因となります。
お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご相談ください。



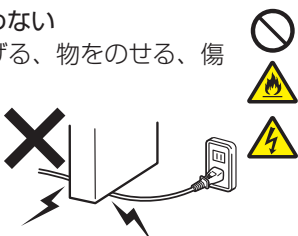
- 使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる場合は、ただちに使用を中止してプラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご相談ください。



電源コードについて

注意

- 電源コードやプラグを乱雑に扱わない
電源コードやプラグを無理に曲げる、物をのせる、傷を付ける、熱に近づける、引っ張る、ねじる、束ねるなどしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。



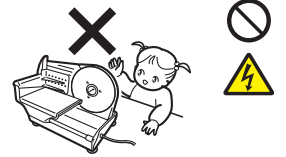
- 使用中は、電源コードがブレード(回転刃)に触れないようにする
電源コードが破損して、火災や感電の原因となります。



使用場所について

⚠ 警告

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所やペットの近くで使用しない
けがや感電をする危険があります。



使用場所について

⚠ 注意

- 平らで安定のよいテーブルなどに置いて使用する
不安定な場所に置くと、本製品が転倒し、けがや故障の原因となります。



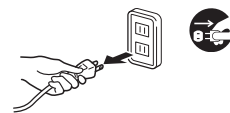
- 熱い表面、濡れた表面およびストーブやガスコンロなどの熱源のそばに置かない
故障の原因となります。



使用上のご注意

⚠ 警告

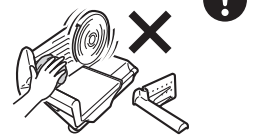
- 使用後および使用しないときは電源スイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く
誤作動によるけがの原因となることがあります。



- 使用中は、回転しているブレードに手を近づけない
けがをする危険があります。



- 奥行き10cm以下の食材をスライスするときは、プッシャーを確実に取り付ける
プッシャーを取り付けずに使用すると、けがをする危険があります。



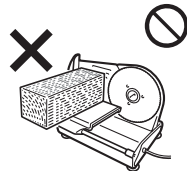
使用上のご注意

⚠ 注意

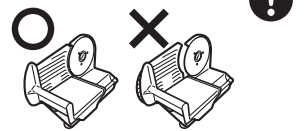
- 固すぎたり水気の多い食材はスライスしない
けがや故障の原因となります(4ページ参照)。



- 本製品を、他の用途や屋外で使用しない
この製品は、家庭用調理器具です。食材以外のものをスライスするなど他の用途で使用すると、けがや故障の原因となります。



- 使用後は、厚さ調節プレートを0mmの位置にする
お手入れ時や保管時に、けがをする危険があります。厚さ調節レバーを必ず目盛り「0」に合わせて、厚さ調節プレート面とブレード面が平らになるようにしてください。



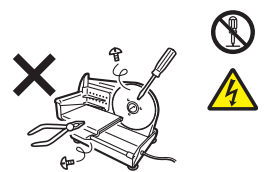
- 5分以上連続して使用しない
5分以上連続して作動させると、故障の原因となります。続けて使用する場合は、5分使用したら必ず3分ほど休みをとってください。



お手入れについて

⚠ 警告

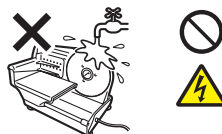
- 改造や分解、修理しない
感電やけがの原因となります。修理は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご相談ください。



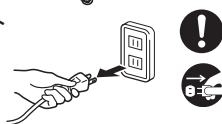
お手入れについて

⚠ 注意

- 本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水洗いしない
故障や感電の危険があります。



- お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜く
けがをする危険があります。



- 金たわし、ベンジン、クレンザー、シンナーなどは使用しない
各部品が傷ついたりする恐れがあります。



- 使用後は、毎回必ずお手入れをする
6ページを参照して、必ずお手入れをしてください。



- 濡れた手でブレードの取り扱いをしない
けがをする危険があります。



- お手入れ後は、各部品をよく乾かしてからブレードを取り付ける
各部品が乾いていない状態で組み立てると、故障の原因となります。



各部の名称とはたらき

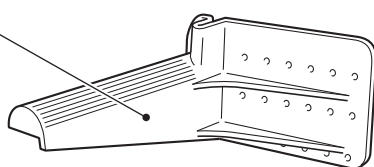
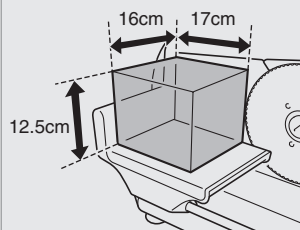
前 面

プッシャー
スライスする食材を固定し、回転中のブレードから手を保護します。

スライド台ハンドル
奥行き10cm以下の食材をスライスするときには、プッシャーをはめた状態で持ちます。

スライド台
スライスする食材を乗せる台です。スライド方向に対して垂直に開くこともできます。

ヒント
スライド台には、高さ12.5×幅17×奥行16cmまでの大きさの食材を乗せてスライスすることができます。



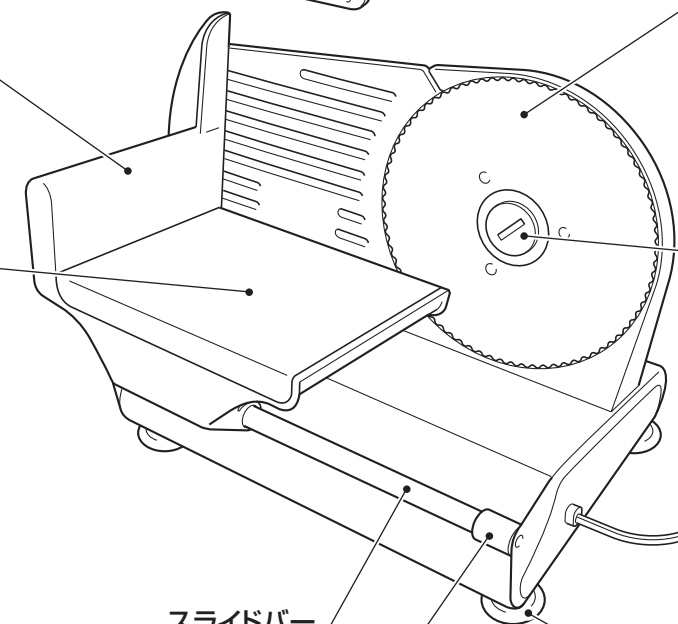
ブレード(回転刃)
回転して食材をスライスします。

⚠ けがに注意
刃先でけがをしないよう、取り扱いには十分に気をつけてください。

ブレード固定ネジ

電源プラグ

電源コード



スライドバー
このバーに沿ってスライド台を動かします。

スライド台ストッパー

吸盤

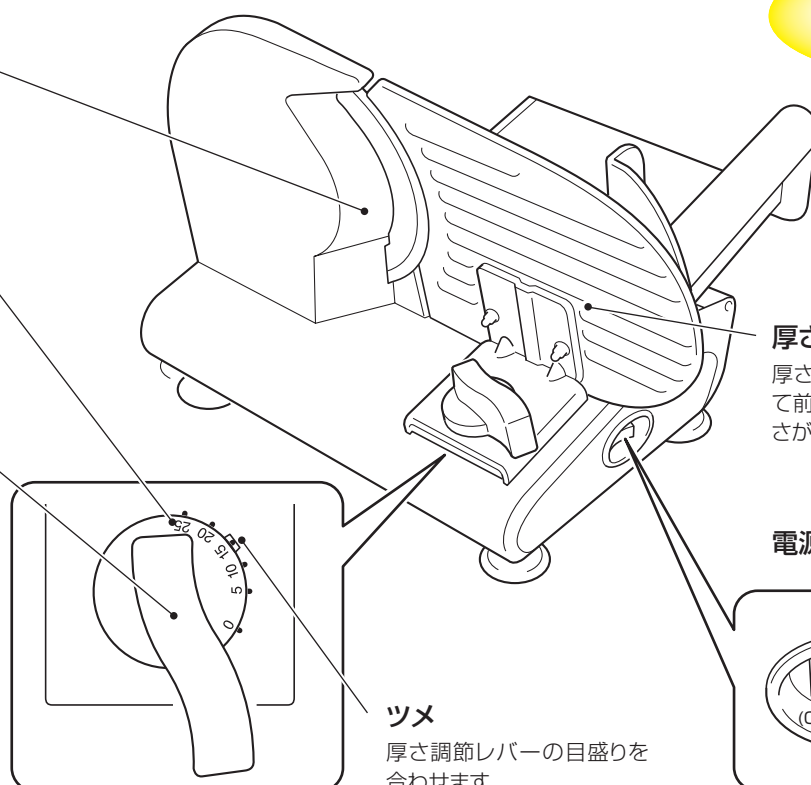
背 面

切り出し口
スライスされた食材が、ここから切り出されます。

目盛り
スライスする厚さの目盛りが1mmごとに表示されています。(数字は5mmごとに表示)

厚さ調節レバー
目盛りの数字(0~25、mm単位)とツメを合わせて、お好みの厚さでスライスできます。

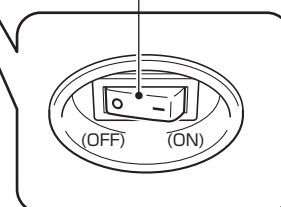
ヒント
目盛りは目安ですので、試し切りをして調節してください。なお、目盛り「0」に合わせたときはスライスできません。




厚さ調節プレート
厚さ調節レバーの動きに合わせて前後に動いて、スライスする厚さが調節されます。

電源スイッチ

ツメ
厚さ調節レバーの目盛りを合わせます。



使用手順

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

本製品を使用するときは、あらかじめ本体と「ブレード」をお手入れしてください。詳しくは「お手入れのしかた」(6ページ)をご覧ください。

⚠ 注意

- ブレードをお手入れする場合は、刃先で指などを傷つけないよう取り扱いに十分にご注意ください。
- 本体や電源コード／プラグを水に浸けたり、水洗いしないでください。故障の原因となります。

スライスできない食材について

本製品は、パン、ハム、チーズ、野菜、果物などのスライスに適していますが次の食材はスライスしないでください。けがや故障の原因となります。

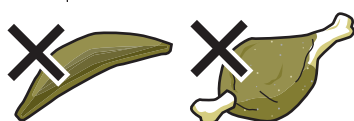
- 完全に凍結している食材



- 水分を多く含んだ食材
(熟したトマトなど)



- 固すぎる食材
(かつお節や骨付きの肉など)



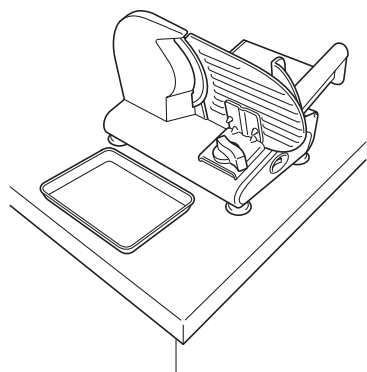
- アルミホイルなどで包まれた食材
- スライス可能な寸法(高さ12.5×幅17×奥行き16cm)より大きな食材

1 食材受けの皿などを準備し、本体を安定した台に置く



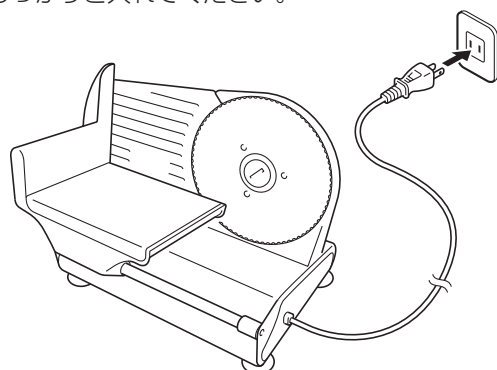
ヒント

本体を真上から軽く押すと、吸盤で本体が固定されます。



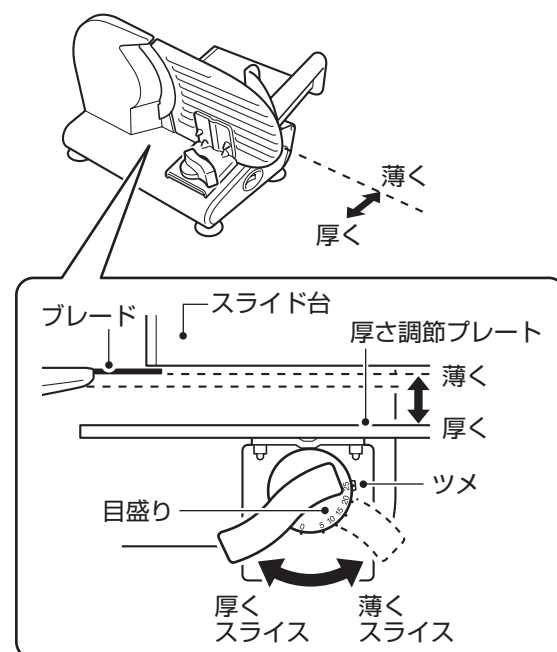
2 電源プラグをコンセントにつなぐ

電源スイッチがOFF(O)になっていることを確認し、プラグを壁のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。



3 厚さ調節レバーでスライスする厚さを調節する

厚さ調節レバーを動かし、食材をスライスする厚さの目盛り(0~25、mm単位)とツメを合わせます。



⚠ 注意

- 目盛り「0」に合わせたときは、スライスできません。
- 厚さ調節レバーの目盛りは目安ですので、食材に応じて調節してください。
- 食材の種類と状態によっては、厚さ調節レバーの目盛り通りに均一にスライスできないことがあります。

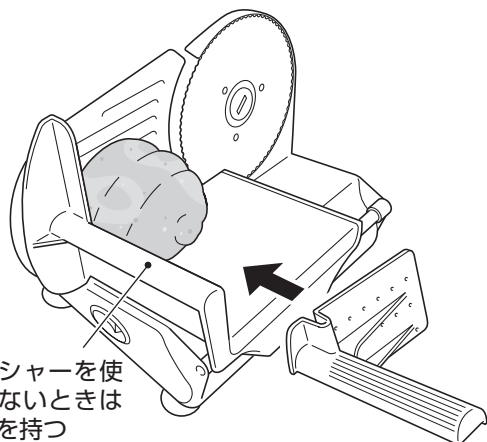
使用手順(続き)

4 食材をスライスする

- ① プッシャーをスライド台ハンドルに確実に装着し、食材を固定する。

⚠ 注意

奥行き10cm以下の食材をスライスするときは、必ずプッシャーを使用してください。

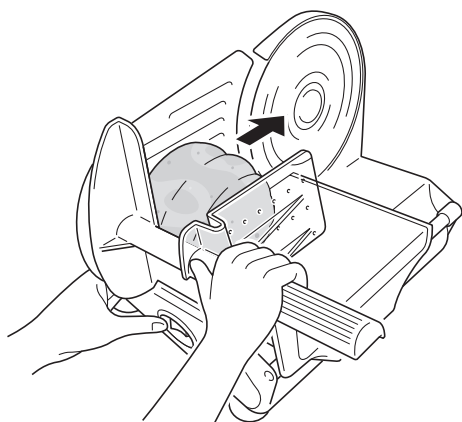


- ② 電源スイッチのON(|)側を押す。

- ③ スライド台ハンドルに装着したプッシャーを持ち、ブレード方向に動かす。

⚠ 注意

- スライス中は電源スイッチに片手を添え、すぐに電源を切れるようにしておいてください。
- 食材が詰まったときは電源を切り、詰まった食材を取り除いてください。
- スライスする厚さを変更するときは、必ず電源を切ってから行ってください。

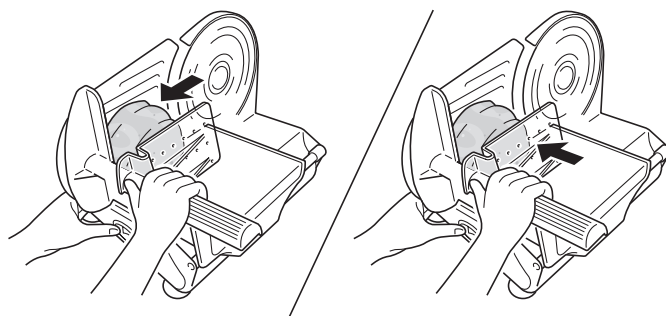


上手にスライスするために

食材の種類とスライス状態に応じて、次の方法をお試ください。

- 柔らかい肉などの食材は、冷やして半冷凍状態にしてからスライスする
- 厚くスライスするときは、プッシャーに軽く力を加えてスライド台を動かす
- 薄くスライスするときは、プッシャーに力を加えずにスライド台をゆっくり動かす

- ④ スライド台を手前に戻し、プッシャーを押して食材を固定し直す。



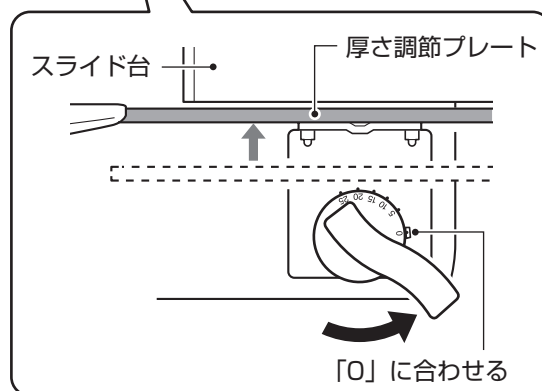
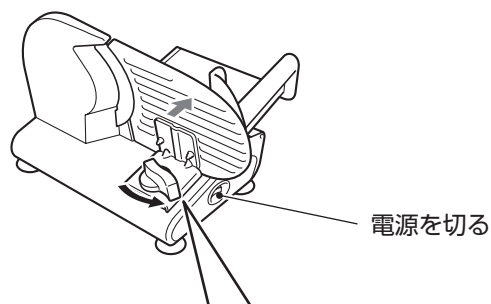
- ⑤ 手順③と④を繰り返す。

続けて長時間スライスする場合は

本機を5分以上連続して使用しないでください。故障の原因となります。長時間使用する場合は、5分使用したら3分休ませる操作をくり返してください。

5 電源を切る

- ① 電源スイッチのOFF(○)側を押し、スライスする厚さが「0」になる位置まで厚さ調節レバーを戻す。



- ② 電源プラグを抜く。

スライスし終わったら...

使用後は必ずお手入れをしてください。(6ページ)

お手入れのしかた

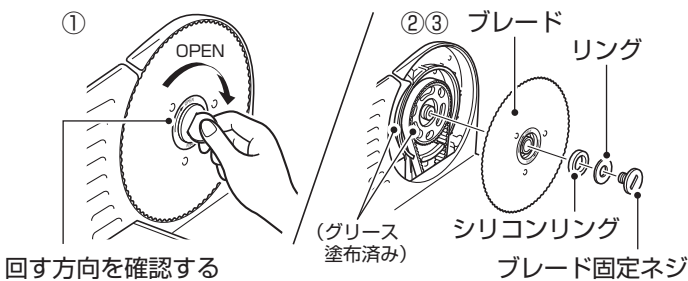
ご使用後や長期間ご使用にならなかった場合は、電源プラグを抜いてから下記の方法でブレードを取り外し、必ずお手入れしてください。各部品を汚れたままにしておくと、故障や不具合の原因となります。

⚠ 注意

- お手入れする前に、スライスする厚さが「0」になる位置まで厚さ調節レバーを合わせてください。
- 取り外したブレードでけがをしないよう、十分に注意してください。
- お手入れ後は、組み立て直す前に各部品が乾いていることを確認してください。
- 本体や電源コード／プラグを水に浸けたり、水洗いしないでください。故障の原因となります。

● ブレード(回転刃)を取り外すには…

電源プラグはコンセントから抜いておいてください。



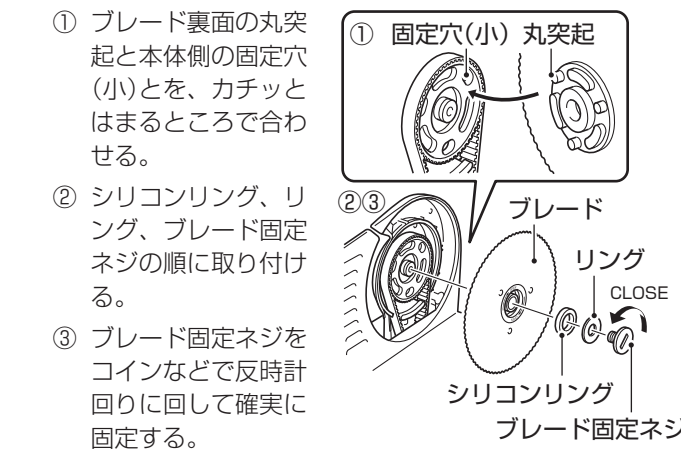
- ① ブレード固定ネジをコイン(500円硬貨相当)などで時計回りに回す。
- ② ブレード固定ネジ、リング、シリコンリングを取り出す。
- ③ ブレードを裏側から軽く押して取り出す。

グリースについて

- グリースは、万一口に入った場合でも人体に無害なものが使用されています。
- グリースが少なくなってきたら、代わりにオリーブオイルなどの食用油を塗布してください。グリースが少ない状態で使い続けると、不具合の原因となる場合があります。

● ブレード(回転刃)を取り付けるには…

電源プラグはコンセントから抜いておいてください。



【水洗いできる部品】
ブレード(油汚れ時のみ)、ブレード固定ネジ、リング、シリコンリング、プッシャー
台所用中性洗剤と柔らかいスポンジを使って洗い、よくすすいだあと、よく乾かしてから本体に取り付けます。

⚠ ブレードのお手入れについて

錆びの発生を防ぐため、油汚れ時以外は水洗いを避け、よくしぼったふきんで汚れを拭き取ったあと乾いた布で拭くことをお勧めします。

【水洗いできない部品】
本体、スライド台
よくしぼったふきんで汚れを拭き取ったあと、乾いた布で拭きます。さらに必要に応じて、家庭用アルコールで消毒してください。

⚠ 注意

ブレード取り付け部に落ちた切りかすは、乾いた布で取り除いてください。しぼったふきんを使うと、取り付け部が濡れて故障の原因となります。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に、下記をもう一度チェックしてみてください。それでも異常があるときは、修理をご依頼ください。(裏表紙をご覧ください。)ご自分での分解／修理／改造はおやめください。

症状(現象)	考えられる原因	処置
ブレードが回転しない	<ul style="list-style-type: none">電源コード／プラグが損傷しているブレードが正しく取り付けられていない	<p>⇒ 販売店または弊社サービスセンター(裏表紙)に連絡してください</p> <p>⇒ ブレード裏の丸突起と本体の固定穴を合わせてから、ブレードを固定してください(上記参照)</p>
うまくスライスできない	<ul style="list-style-type: none">食材の種類や状態が不適当ブレードが磨耗した	<p>⇒ 固い食材や、水気を多く含んだ食材はスライスしないでください(4ページ)</p> <p>⇒ 新しいブレードに交換してください</p>

仕様

製品名称／型式番号		電動フードスライサー／SL360
定 格	電 圧／周波数	AC100V／50-60Hz
	消 費 電 力	120W
	連続運転時間	5分
回 転 数		約100回転／分(50/60Hz時)
外 形 寸 法		幅390×奥行260×高さ270mm
重 量		約4.5kg
材 質		<ul style="list-style-type: none"> ● 本体／スチール (PET加工) ● ブレード／ステンレス(SUS420J2) ● 厚さ調整プレート／アルミ(アルマイト加工) ● スライド台／ステンレス、ABS樹脂 ● プッシャー／ポリカーボネート
電源コードの長さ		1.7m

別売品のお求めについて

ブレード(1枚)

ブレードが磨耗して、切れ味が悪くなったときにお求めください。

● 型番

Mod.SL360-BL

● 価格(消費税込み)

3,675円(本体価格 3,500円、消費税 175円)、送料別

本製品購入販売店、または弊社サービスセンターにてお求めください。

アフターサービスについて

- 1) 使用中に製品機能上問題が発生したときは、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
- 2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ(梱包箱)に同封してください。
- 3) 保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。
- 4) 真心点検のお勧め：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



購入年月日:

年

月

日

5) デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター (受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30~18:00)

- 横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル

修理のお申し込みは、Tel.0120-804-280

お問い合わせ、ご相談は、Tel.0120-064-300 / Fax. 045-450-3291

- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

修理のお申し込みは、Tel.0120-692-885

お問い合わせ、ご相談は、Tel.0120-692-880 / Fax. 06-6368-2881



デロンギ・ジャパン株式会社

本 社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel.03-5256-6321(代)

大阪支店：〒541-0051 大阪府中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel.06-6263-6116(代)