

# メンテナンスセンター

ハギー&みうみうの突撃レポート

スロージューサーは毎日のように使用するものなので、多くのお客様が、使用回数を重ねるにつれて搾汁量が減ってしまったり、汚れが気になる等、いろいろお悩みを抱えていました。少しでも長くご使用頂きたい！そんな思いからスロージューサー専門のメンテナンスセンターを開設しました。

いつも冷静沈着なメンテナンススタッフの蓮見さん。  
的確な修理と洗浄で「カイチ」  
スタッフ：蓮見 大型スロージューサーもメンテナンスしちゃいます。

お料理上手で優しいメンテナンススタッフの山口さん。  
スロージューサーを見違えるようにピカピカにしてくれます！  
スタッフ：山口 メンテナンスセンターになくてはならないスタッフです！

## ピカイチ野菜くんのスロージューサーメンテナンスの流れ

- 1 まずはインフォメーションセンターにお気軽にお電話ください。お電話いただくとスタッフがジューサーの状態をお伺いし、対応方法を相談しながら購入チケットを決めさせていただきます。
- 2 対応が決まりましたら、【故障修理】、【メンテナンスチケット】をお選びいただき、チケットを購入していただきます。
- 3 チケット購入後、メンテナンスセンターまでお客様のジューサーをお送りください。
- 4 ジューサー到着後スタッフがチェックし、メンテナンス作業をさせていただきます。
- 5 メンテナンス作業中、もしお客様のジューサーの部品が破損していたり、調子が悪い原因だった場合、部品の交換の相談をお電話させていただく場合がございます。
- 6 メンテナンス作業が終わり次第、お客様のジューサーをしっかりと梱包させて頂き、お客様の元へ戻させていただきます。

## メンテナンスに来るスロージューサーはどのような症状が一番多いでしょうか？

ハギー  
ドラムキャップが外れないという症状が一番多いですね。材料を大きく切り過ぎてしまっていたり、食材の投入間隔が短く次々と入れてしまうとカスの排出が間に合わなくて、カスがスクリューの裏にすく溜まり真空みたいな状態になり、スクリューやドラムキャップが外れないという症状がでてきます。あと長時間使用し続けてしまうと外れなくなる可能性があります。

## あと、モーターにジュースが入り込んでしまうこともありますよね？

ハギー  
そうですね、それに関しては長年スロージューサーを使用することにより、ドラムパッキンやボディパッキンが摩耗してしまっている場合や、ドラムパッキンを付け忘れてしまったりするとモーターにジュースが入り込んでしまうこともあります。部品は一定期間で交換してあげた方がいいですね。わからないことがあれば、お気軽にお電話ください。

## メンテナンスに出すメリットはなんですか？

みうみう  
ご家庭ではなかなか落ちない野菜洗も、弊社メンテナンスセンターでは洗浄液を使い、きれいに落とします。  
スタッフ：蓮見 野菜洗が蓄積すると、ストレーナーが目詰まりし、搾汁率が悪くなります。汚れが故障の原因になる事もあるので、定期的なメンテナンスをおすすめします。



ピカピカになりました！  
一台一台心を込めてメンテナンスしています！

## 家でのメンテナンスはどのように行えばいいのでしょうか？

みうみう  
スロージューサーご使用後はすぐに洗浄してください。そのまま放置してしまうと野菜洗が付着し、ご家庭用のスポンジやブラシでお汚れが落ちません。朝の忙しい時間帯などは、水に浸けておくだけでも違いますよ！

## メンテナンス対応機種

・エンジェルジューサー AG7500・ヒューロムスロージューサー H2Y・ヒューロムスロージューサーアドバンスド 100・ヒューロムスロージューサー HAA・ヒューロムスロージューサー H26・ヒューロムスロージューサー H15・ヒューロムスロージューサー HK・ヒューロムスロージューサー H2H・ヒューロムスロージューサー HH・ヒューロムスロージューサー HI など

## メンテナンススタッフより

健康のためにスロージューサーを使用しているかと思っておりますので、未永くご利用いただきたいということと、衛生的に綺麗な状態で使っていただけたらという想いです。少しでも弊社のメンテナンスセンターがお客様の役にたてればと思います！何かありましたらお気軽にお問合せください！



## ピカイチ野菜くんかんたんレシピ

### ポテトサラダのクリスマスツリー

- ◆材料 4人分◆
- ジャガイモ ... 8個
  - ブロッコリー ... 2株
  - ミニトマト ... 15個
  - 固形チーズ ... 10個
  - 人参 ... 1/2本
  - からあげ ... 適量
  - コンソメ ... 少々
- 材料A
- 塩コショウ ... 少々
  - マヨネーズ ... 適量
  - バター ... 少々
- 材料B
- ツナ ... 1缶
  - 茹で人参 ... 適量

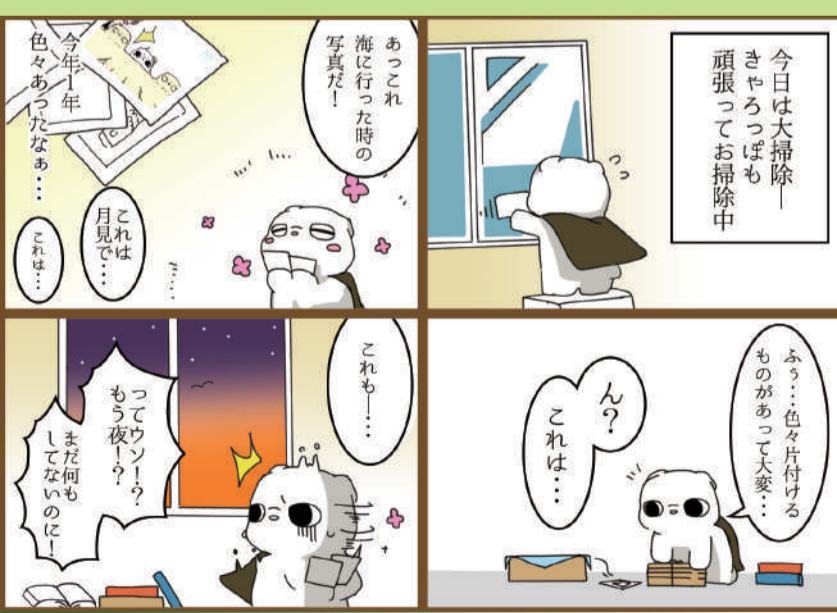
調理方法 ①ジャガイモの皮を剥き、コンソメで柔らかくなるまでゆでる  
②ジャガイモの水気を切ったら熱いうちにAを入れてマッシュする(ゆで汁のコンソメはスープに使える)  
③Bを混ぜポテトサラダを作る  
④ポテトサラダを円錐型に整え茹でたブロッコリー、ミニトマト、チーズ、星型人参で飾る  
⑤から揚げやサンタピックなどでまわりを飾る



## ◆ 年末年始の休業のご案内 ◆

誠に勝手ながら、下記の年末年始期間は休業とさせていただきます。  
**2020年1月1日(水)～1月5日(日)**  
年内発送の最終ご注文受付は  
【2019年12月31日(火) 午前11時59分まで】となります。  
※商品入荷の都合で、当日発送できない場合もございますので、何卒ご了承くださいませ。  
12月31日12時以降に頂いたご注文につきましては、2020年1月6日(月)より順次発送させていただきます。  
期間中、皆様には大変ご不便をおかけいたしますが、何卒、ご理解ご了承いただけますようお願い申し上げます。

## きゃろっぽ漫画 12話「お掃除でよくある事」



**編集後記** 12月となりました。今年も怒涛のような一年間で、ついにこの間年が明けたような気がします。気温は冬らしい季節となりました。そんな中最近買った電動バイクで各ポジションを移動しています。バイク移動は寒さが体にこたえますが、エコの意識と燃料費削減に貢献中です。さて、今回は年末ということもあり大掃除の話題です。今年の汚れは今年のうちに！ジューサーメンテナンスに焦点をあてました。突撃隊のレポートになります。ラインでもジューサーの扱い方の紹介をしております！そして、12月といえお外せないイベントクリスマス！今回はポテトやブロッコリーを使用し、クリスマスツリーをアレンジしました！元々から揚げを山に積んでツリーに見立ててましたが、あまりに茶色っぽいのでブロッコリーで飾り付けです！農産ではいいよ人参が収穫間近となります。どうぞご覧下さい！  
國末健太

## LINEで気軽に相談してみよう！

お友達登録のやり方  
●右のQRコードを読み取る  
●友達追加で完了  
ID検索の場合は @653cxryl

友達登録するとお役立ち情報プレゼント！  
A ジューサーを長く使うコツ教えます。  
B 人参ファイバーを使ったレシピ教えます。  
友達登録後 どちらか欲しいものを送ってください。