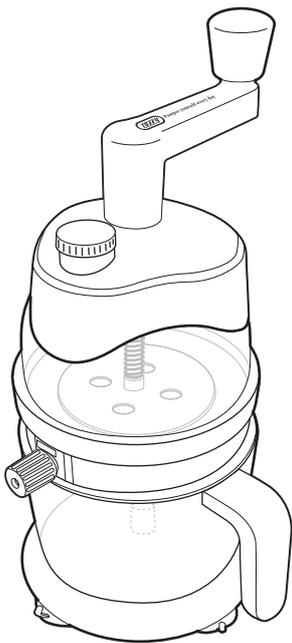


TOFFY 3WAY ベジタブルクイックスライサー

品番：K-HC4

家庭用



ユーザーズガイド

このたびは本製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
本製品をお使いになる前に必ず本書をお読みいただき、正しくお使いください。
本書は読み終わったあと、大切に保管してください。

LADONNA

製品仕様

品名	Toffy 3WAY ベジタブルクイックスライサー		
品番	K-HC4		
本体寸法	約 195 (W) × 330 (H) × 175 (D) mm※		
重量	約650 g ※		
生産国	中国		
付属品	3枚カッター、ブレンダー、連結軸、掃除用ブラシ、ユーザーズガイド*		

※ 本体寸法及び重量はスライサーを取り付けた状態です。

- ・ 本書の内容および製品仕様は、予告なく変更されることがあります。
- ・ 「Toffy」は(株)ラドンナ、(株)キングジムの登録商標です。

品質表示

部品	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
容器、ふた下部	ポリスチレン	75°C	-20°C
キャップ・ブレンダー	ポリプロピレン	90°C	-20°C
押さえリング	ポリアセタール	90°C	-20°C
ふた上部・ハンドル・押さえ・スライサー・台座	ABS樹脂	80°C	-20°C
カッター軸・連結軸	ポリエチレン	85°C	-20°C
すべり止め	熱可塑性エラストマー	65°C	-20°C
その他の材料/刃	ステンレス鋼		

スライサーで調理できない食材(例)

- ・ 冷凍された野菜・果物
- ・ つぶれやすい食材
- ・ タネのある食材
- ・ レタスやキャベツなどの葉もの野菜

※玉ねぎは、刃選択ダイヤル「平切り」でのみ調理できます。

3枚カッターで調理できない食材(例)

- ・ 冷凍された野菜・果物
- ・ 氷
- ・ 固い食材(生のじゃがいも、さつまいも、かぼちゃ、豆など)

株式会社ラドンナ

〒135-0031 東京都江東区佐賀 1-5-9 永代 MK ビル
https://ladonna-co.net/ 2019-①

この度は、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
製品に関してお気づきの点、ご不明の点がございましたら、お買い上げの販売店、または当社までお問い合わせください。

- 本製品および梱包材の廃棄方法については、各自自治体の指示に従って行ってください。
- オークションなどによる転売や中古販売によって購入された商品については、一切責任を負いかねますので予めご了承ください。

安全上のご注意 必ずお読みください

- 禁止** スライサーの刃や3枚カッターの刃には触れないでください。
けがの原因となります。
- 禁止** 分解・修理・改造はしないでください。
故障・けがの原因となります。
- ふたのすき間からピンや針金などの金属物など、異物を入れないでください。
異常動作して故障・けがの原因となります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用・保管しないでください。
けがの原因となります。
- 本製品は一般家庭用です。業務用として使用しないでください。
故障の原因となります。
- 破損や変形があるときは絶対に使用しないでください。
故障・けがの原因となります。
- 不安定・滑りやすい場所や水気・振動に弱いところで使用しないでください。
故障・けがの原因となります。
- スライサーを使用の際、高さ4cm以上の食材を入れないでください。
故障・破損の原因となります。
- 3枚刃、ブレンダーを使用の際、容器の半分以上に材料を入れないでください。
故障・破損の原因となります。
- 熱い材料を入れないでください。食材は必ず常温に冷ましてからご使用ください。
変形・破損・やけどの原因となります。
- 各部品は冷凍庫や電子レンジ、オープンなどに入れないでください。
破損・故障・けがの原因となります。
- お手入れをするときは、研磨剤を含む洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。
- お手入れをするときは、熱湯をかけたり、食器洗浄機・食器乾燥機など使用しないでください。
変色・変形・破損などの原因となります。
- 落とす・ぶつけるなど強い衝撃を与えないでください。
故障・破損・けがの原因となります。
- 調理以外に使用しないでください。
故障・けがの原因となります。
- 付属している専用部品以外は使用しないでください。
故障・けがの原因となります。
- 使用できない食材を調理しないでください。
故障・破損の原因となります。「調理できない食材」をご確認ください。
- 容器に調理物を入れて保存しないでください。
部品の劣化・故障の原因となります。
- 本体が割れたり、ヒビが入った場合は絶対に使用しないでください。
故障・破損・けがの原因となります。

- 禁止** 温度の高いところや火気のあるところ、直射日光が当たるところでは使用・保管しないでください。
変形・破損の原因となります。
- ハンドルを過度な力で回さないでください。
故障の原因となります。
- ふたは水につけないでください。
内部に入った水が乾燥せず、カビなど不衛生の原因となります。
- 指示** 使用後は十分にお手入れして乾燥させてください。
使用後そのままにしておくと、カビやサビなどの原因となります。
- スライサーの刃や3枚カッターに付着した食材を取り出すときは、直接手で取り出さず、へらやスプーン、付属のブラシなどで取り出してください。
けがの原因となります。
- 3枚刃・ブレンダーを使用の際、食材の分量(入れすぎ、少なすぎ)にご注意ください。
調理できない場合があります。
- 柑橘類の調理にはご注意ください。
レモンなど柑橘類の皮に含まれるテルペンまたは油脂によって容器が変質することがあります。

お手入れのしかた

ふた以外のすべての部品を洗い、必ず水気を拭き取り、乾燥させてください
スライサーや3枚カッターの刃の部分は危険ですので、十分注意して付属の掃除用ブラシなどでお手入れしてください。

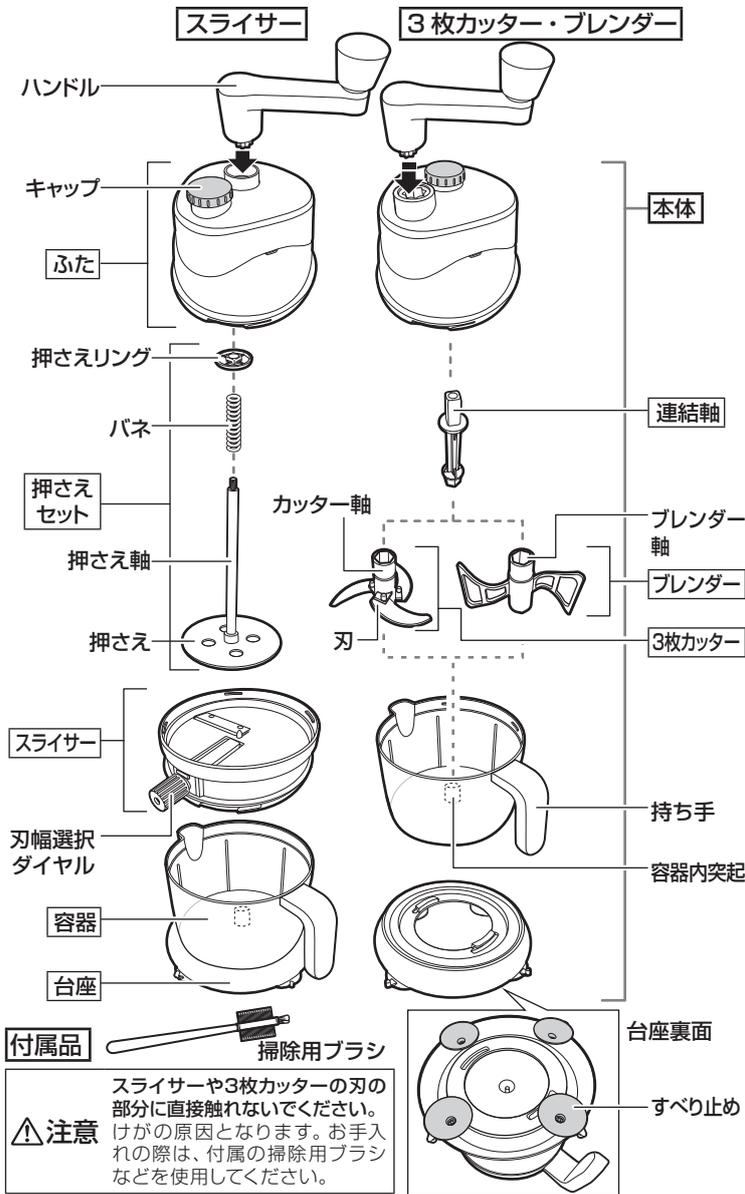
- 注意** ふたは水に浸けず、湿らせた布などで軽くふきとってください。
ふたに水が入ると、カビなどの原因となります。
ふたに水が入った場合は、水抜き穴を下にして乾燥させてください。



乾燥させたあとは、湿気の少ない風通しの良い場所に保管してください

- 注意**
 - ・ お手入れには、食器用中性洗剤以外の洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉、金属タワシなどは絶対に使用しないでください。
傷がついたり、変色・変形・故障の原因となります。
 - ・ つけおき洗いはしないでください。
破損や腐食・サビの原因となります。
 - ・ 食器洗浄機、食器乾燥機などは使用しないでください。
変色・変形・劣化・破損の原因となります。
 - ・ お手入れするとき、刃の部分に触れないように十分注意して洗ってください。
 - ・ 使用後は早めにお手入れしてください。
調理後そのままにしておくと、容器などに食材の色素が付着して変色することがあります。

各部の名称



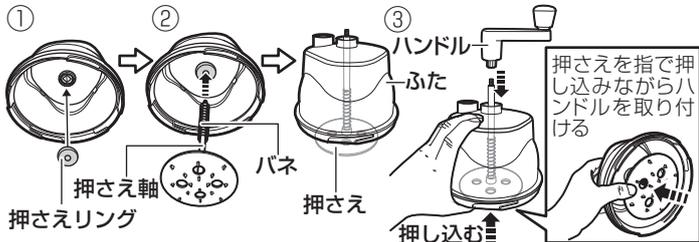
使い方

初めて使用するとき・長期間使用していなかったとき
ふた以外のすべての部品を洗い、乾燥させてください。

注意 ふたは水に浸けず、濡らせた布などで軽くふきとってください。ふたに水が入ると、カビやサビなどの原因となります。

スライサーの使い方

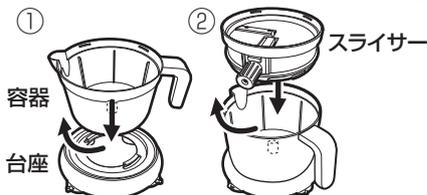
1 ふたに押さえリング、バネ、押さえ、ハンドルを取り付けてください



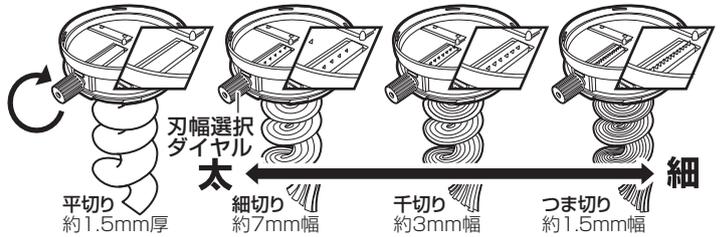
- ふたの裏に押さえリングを形状に合わせて取り付けます。
- 押さえ軸にバネを通したあと、押さえを押さえリングに通します。ふた上部から貫通していることを確認してください。
- 押さえを手で押し込みながら固定し、貫通させた押さえ軸の上部にハンドルを取り付け、動かなくなるまで時計回りに回転させます。

2 各パーツを以下の手順で取り付けてください

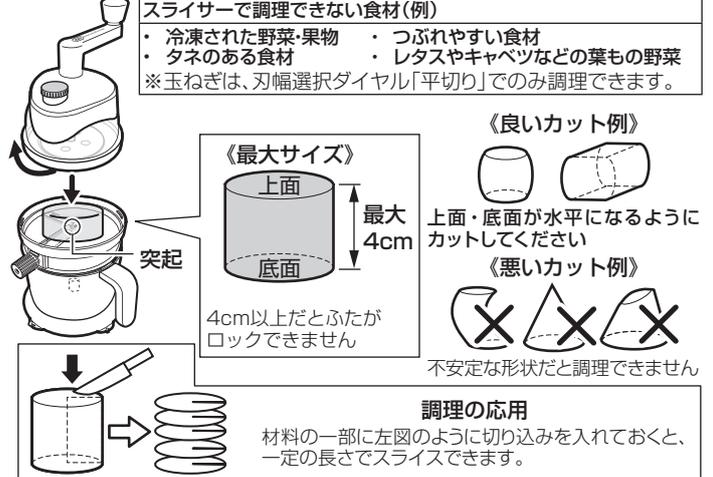
- 台座は安定した水平な場所に固定してください。
- 各パーツの凸凹を組み合わせて時計回りに回し、確実に取り付けてください。



3 刃幅選択ダイヤルを回して使用する刃幅を選択してください(全4種)(イメージ)



4 カットした食材をスライサー中央の突起に差し込み、ふたを取り付けてください

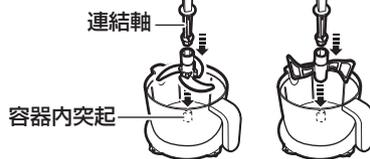


5 ハンドルを回して調理してください

- スライサーに置いた食材は、構造上末端までスライスすることができません。
- 食材を換える時は、残った食材は取り除いてください。
- 注意** 食材によってはスライサーの刃に詰まることがあります。スライサーの刃に食材が詰まると、スライスすることができませんので、刃幅選択ダイヤルで太い刃幅を選択してください。
- 付属のブラシなどで詰まった食材を取り除いてください。

3枚カッター・ブレンダーの使い方

1 3枚カッター(+連結軸)、ブレンダー(+連結軸)のいずれかを容器内突起に取り付けてください



注意

3枚カッターの場合は、刃の部分に触れないように注意してください。
※食材が入った状態で3枚カッター、ブレンダーを取り付けしないでください。容器内突起と軸の間に食材が入り、故障の原因となります。

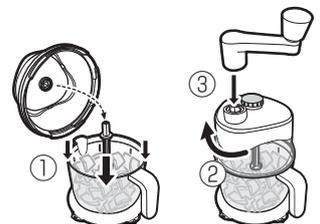
2 食材を容器に入れてください

- 3枚カッター 小さくカットした食材を、容器の半分以下になるように入れます。
- ※入れる食材の量が多すぎても少なすぎても調理できません。
- ※食材が片寄っていると、うまく調理できませんので、均一に入れるようにしてください。

3枚カッターで調理できない食材(例)

- 冷凍された野菜・果物
- 氷
- 固い食材(生のじゃがいも、さつまいも、かぼちゃ、豆など)
- ブレンダー 混ぜ合わせる液体などを入れます。

3 ふたと容器の凸凹を組み合わせて(①)、時計回りに回してふたを取り付け(②)、ハンドルを右上図の位置に取り付けてください(③)



4 安定したテーブルなどに設置し、本体をしっかり押さえ、ハンドルを図のように回して調理してください



- 調理中に異音や異常を感じたら、すぐに調理を中止してください。
- 3枚カッター使用時に大きな力が必要な場合は、食材を小さくしてください。

5 調理後、ふたを取りはずしてください

- 3枚カッター(+連結軸)またはブレンダー(+連結軸)を取りはずしてから調理物を取り出してください
- 調理物を取り出すときは、金属製のほしやスプーンなどは使用しないでください。容器を傷つける原因となります。

6 再び調理をするときは、一度お手入れをしてから調理してください

- お手入れをしないで調理を開始すると、各部品内部に食材が入り、故障などの原因となります。