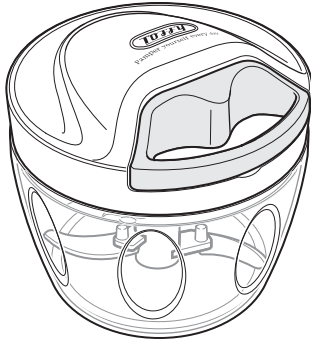


製品仕様

TOFFY ハンディチョッパーミニ

品番：K-HC1

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

安全上のご注意 必ずお読みください



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。

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。

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。

各容器に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、オーブ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、熱湯をかけた後、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。

品名	Toffy ハンディチョッパーミニ	主な材質	ポリスチレン(容器)、 ポリプロピレン(ふた)、 ほか品質表示参照
品番	K-HC1	生産国	中国
本体寸法	約φ125×108(H)mm	付属品	3枚カッター、ブレンダー、 ユーザーズガイド
重量	約235g (3枚カッター使用時)		

*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。

品質表示

部品	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
容器	ポリスチレン	75°C	-20°C
ふた・ブレンダー	ポリプロピレン	90°C	-20°C
ふた軸	ポリアセタール	90°C	-20°C
ハンドル	ABS樹脂	80°C	-20°C
カッター軸	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		

お客様ご相談窓口 0570-024-389

※IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00~18:00(土・日・祝日を除く)

商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
※お問い合わせの際には品名・品番をご連絡ください。

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
http://ladonna-co.net/ 2018-①



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」(裏面)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。

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。



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。

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、へらやスプーンなどで取り出してください。
けがの原因となります。

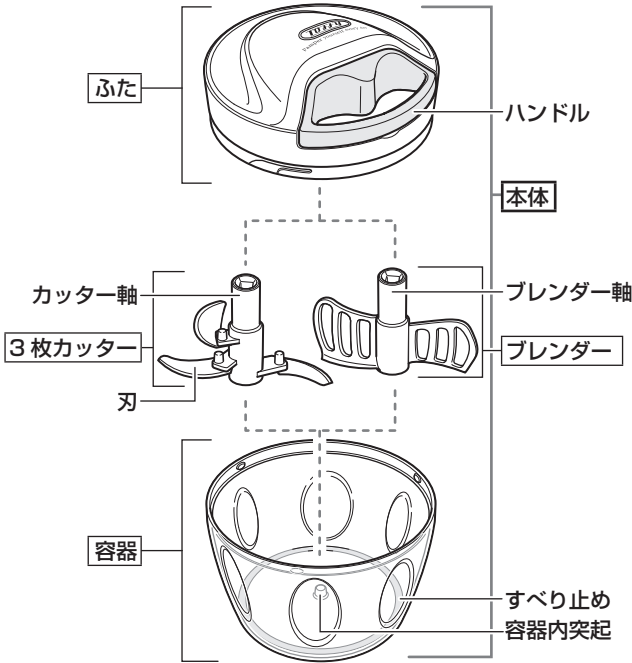
食材の分量(入れすぎ、少なすぎ)にご注意ください。
調理できない場合があります。

ハンドルを過度な力で引いたり、長時間引いた状態にしないでください。
故障の原因となります。

柑きつ類の調理にはご注意ください。

レモンなど柑きつ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。

各 部 名 称



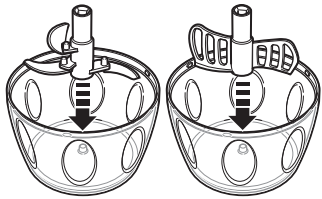
△注意 3枚カッターの刃の部分に直接触れないでください。けがの原因となります。

使 い か た

初めて使用するとき・長期間使用していなかったとき
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、かるく水拭きしてください。
ふたに水が入り、カビやサビなどの原因となります。

1 3枚カッター(またはブレンダー)を容器内突起に取り付けてください



- 軸を持ち、容器内突起に取り付けます。
- 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(またはブレンダー)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



- 小さくカットした食材(ブレンダーを使用する場合は混ぜ合わせる液体)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うまく調理できません。
- 左表にある食材は調理できません。
- 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。

調理できない食材(例)

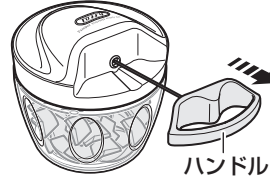
- 冷凍された果物・野菜
- 氷
- 固い食材(生のじゃがいも、さつまいも、かぼちゃ、豆など)

3 ふたを正しく取り付けてしっかり締めてください



- ふた軸と3枚カッター(またはブレンダー)の軸を組み合ませます。
- 左図のようにふたと容器の凸凹を組み合わせてふたをはめ込みます。
- ふたを時計回りに「カチッ」と音がするまで回し、しっかり締めます。
※正しく取り付けないと使用中に食材があふれる原因となります。

4 安定したテーブルなどに設置し、本体をしっかりを押さえ、ハンドルを図のようにまっすぐ水平に引いて調理してください

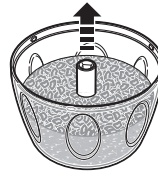


- ハンドルに角度を付けて引くと、本体やふたの破損・転倒による故障やけがの原因となります。
- ハンドルを数回引いたあと、本体ごと振るなどして片寄った食材を均一にしてください。
- 調理中に異音や異常を感じたら、すぐに調理を中止してください。
- ハンドルを引く際に大きな力が必要な場合は、食材を小さくしてください。

△注意 ブレンダーを使用する際は、ハンドルをゆっくり引いてください。
素早く引くと、中の液体があふれる場合があります。

5 調理後、ふたを取りはずしてください

6 3枚カッター(またはブレンダー)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、金属製のしや Spoon 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。

7 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。

お 手 入 れ の し か た

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、かるく水拭きしてください。
ふたに水が入り、カビやサビなどの原因となります。



水抜き穴

- ふたに水が入った場合は、ふたの側面3か所に水抜き穴がありますので、水抜き穴を下にして乾燥させてください。
- 適度にハンドルを引いて、ひもの水気もとってください。

乾燥させたあとは、湿気の少ない風通しのいい場所に保管してください

- お手入れに、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。

△注意 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、容器やひもに食材の色素が付着して変色することがあります。