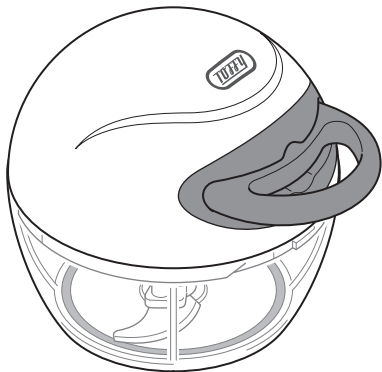


TOFFY ハンディチョッパーナノ

品番：K-HC12

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。

蓋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。

容器の半分以上に食材を入れないでください。
故障・破損の原因となります。

各容器に熱い食材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。

製品仕様

品名	Toffy ハンディチョッパーナノ	主な材質	ポリスチレン(容器)、 ABS樹脂(蓋)、 ほか品質表示参照
品番	K-HC12	生産国	中国
本体寸法	約95(W)×90(H)×110(D)mm	付属品	3枚カッター、 内蓋、 ユーザーズガイド
重量	約140g		

品質表示

部品	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
容器・内蓋	ポリスチレン	75℃	-20℃
蓋軸	ポリアセタール	90℃	-20℃
蓋・ハンドル	ABS樹脂	80℃	-20℃
カッター軸	ポリエチレン	85℃	-20℃
すべり止め	ポリプロピレン・ 熱可塑性エラストマー	65℃	-20℃
その他の材料/刃	ステンレス鋼		

*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。

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/> 2023.①

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。



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。

禁止

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。



繰り返しの使用やにんじん等の色の濃い食材を使用した場合、
本体やカッターパーツが変色することがありますが食材の色が染まったものです。そのまま使用していただけます。

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。

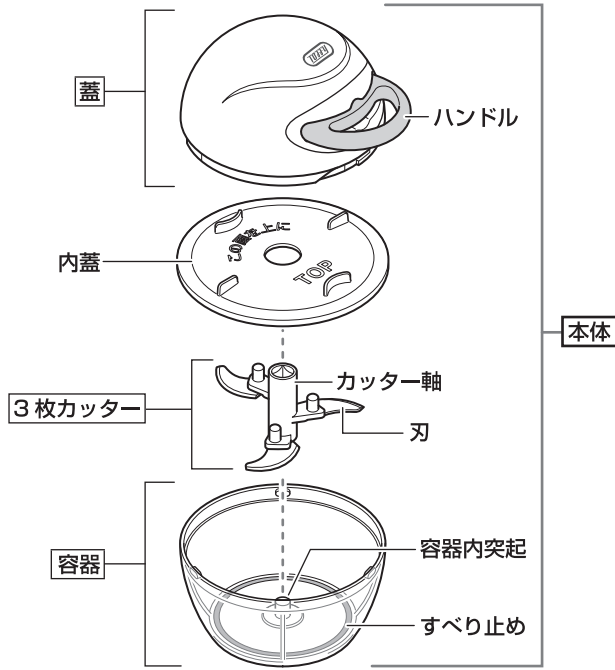
食材の分量(入れすぎ、少なすぎ)にご注意ください。
調理できない場合があります。

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



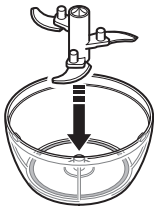
注意 3枚カッターの刃の部分に直接触れないでください。けがの原因となります。

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 蓋は水に浸けず、かるく水拭きしてください。蓋に水が入り、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。
- 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。

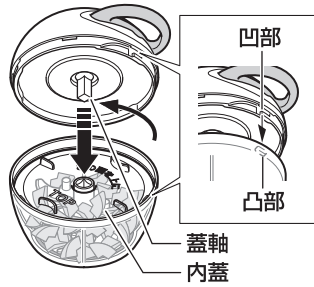
調理できない食材 (例)

- 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、かぼちゃなど)
- 粘り気のある食材 (納豆など)
- 液体

3 内蓋の「この面を上」が表面になるようにセットしてください

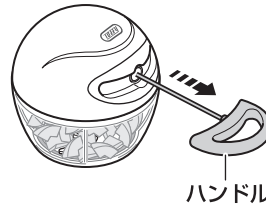


4 蓋を正しく取り付けてしっかり締めてください



- 蓋軸と3枚カッターの軸を組み合わせます。
- 左図のように蓋と容器の凸凹を組み合わせて蓋をはめ込みます。
- 蓋を時計回りに「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。

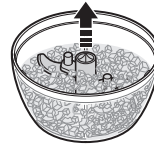
5 安定したテーブルなどに設置し、本体をしっかり押さえ、ハンドルを図のようにまっすぐ水平に引いて調理してください



- ハンドルに角度を付けて引くと、本体や蓋の破損・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。

6 調理後、蓋と内蓋を取りはずしてください

7 3枚カッタ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、金属製のは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。

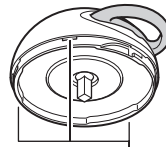
8 再び調理をするときは、一度お手入れをしてから調理してください

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

蓋以外のすべての部品を洗い、乾燥させてください

注意 蓋は水に浸けず、かるく水拭きしてください。蓋に水が入り、カビやサビなどの原因となります。



水抜き穴

- 蓋に水が入った場合は、蓋の側面3カ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。