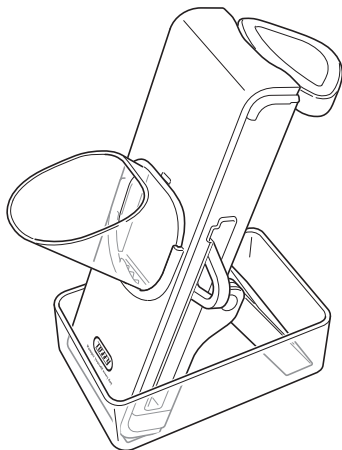


TOFFY セーフティープッシュスライサー

品番：K-HC9

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

禁止 本体の切断部には刃が内蔵されていますので、指や手を絶対に傷めないでください。
けがの原因となります。

本体切断部の刃や、カッターパーツの刃には直接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。

本体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。

投入ケースや保存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。

保存容器や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。

製品仕様

品名	Toffy セーフティープッシュ スライサー	容量	600mL (保存容器)
品番	K-HC9	主な材質	ABS樹脂、 ほか品質表示参照
本体寸法	約100(W)×265(H) ×220(D)mm (展開時・カッターパーツ・ 保存容器含まず)	生産国	中国
重量	約400g (カッターパーツ、 保存容器含まず)	付属品	カッターパーツ (3種類)、 プッシャー、保存容器、 掃除用ブラシ、 ユーザーズガイド

品質表示

部品	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
本体・プッシャー・ カッターパーツ	ABS樹脂	80℃	-20℃
投入ケース	ポリスチレン	70℃	-20℃
スタンド可動部	ポリカーボネート	120℃	-20℃
すべり止め固定パーツ	ポリアセタール	90℃	-20℃
すべり止め	ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー	60℃	-20℃
保存容器	PET	70℃	-10℃
保存容器ふた	ポリプロピレン	90℃	-20℃
保存容器すべり止め	ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー	60℃	-20℃

*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/> 2022-①

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。
製品についてお気づきの点、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。

禁止 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。

禁止 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長期間の保存はしないでください。
部品の劣化・故障の原因となります。

本体や保存容器が割れたり、ヒビが入った場合は絶対に使用しないでください。
故障・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。

指示 繰り返しの使用やにんじん等の色の濃い材料を使用した場合、本体やカッターパーツが変色することがありますが材料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。

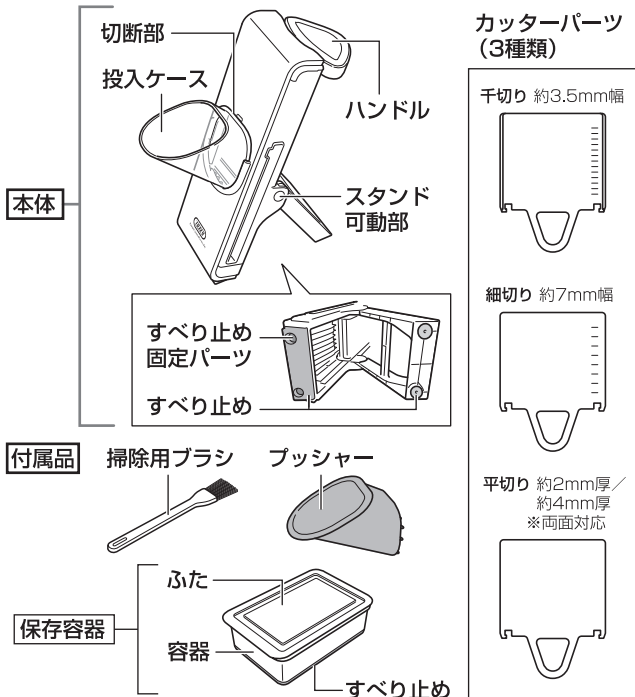
カッターパーツに付着した食材を取り出すときは、直接手で取り出さず、へらやスプーンなどで取り出してください。
けがの原因となります。

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押さないでください。
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投入ケースが変質することがあります。

各 部 の 名 称

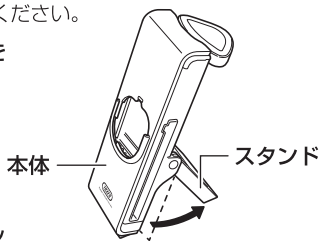


- 注意**
- 本体の切断部には刃が内蔵されていますので、指や手を絶対に入れないでください。けがの原因となります。
 - 本体切断部の刃や、カッターパーツの刃には直接触れないでください。けがの原因となります。お手入れの際は付属の掃除用ブラシなどを使用してください。

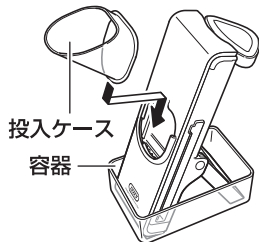
使 い か た

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。

- 1** スタンドを全開にして本体を固定してください



- 2** 切断部に投入ケースをカチッと音がするまでスライドさせて取り付けてください
本体は付属の保存容器内にセットしてください



注意

必ず投入ケースを本体にセットしてご使用ください。
セットせずに使用すると、故障・破損・けがの原因となります。

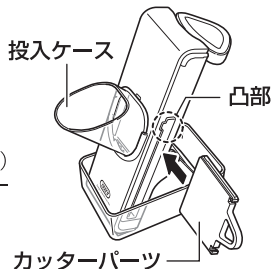
- 3** 本体側面からカッターパーツを奥まで差し込んでください

[千切り/細切りの場合]
カッターパーツの刃が本体の凸部分に合うようにセットしてください。

[平切りの場合]

カッターパーツの刻印(4mm/2mm)を確認し、目的に合った面を投入ケースの方向に向けセットしてください。

- 4mm: 約4mm厚でスライス
- 2mm: 約2mm厚でスライス



- 4** 食材を投入ケースに入れてください

- 食材の先をあらかじめ少し切ってから入れてください。
- 直径が大きい食材は、投入ケースに入るサイズに切ってから入れてください。



- 5** 安定したテーブルなどに設置し、本体を上からしっかりと押さえ、ハンドルを下げた調理してください

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
- 固いタネのある食材
- ごぼうなどの細くて繊維の多い食材

注意

- 本体をしっかり押さえないでハンドルを下げると、本体の破損・転倒による故障やけがの原因となります。
- 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。

- 小さくなってスライス出来なくなった食材や、細かい食材にはプッシャーを使用してください。

- 食材によっては切断部やカッターパーツの刃に詰まることがあります。食材が詰まると、正常にスライスすることができません。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。



- 6** 調理後、容器から本体を取りはずしてください
容器にふたをして、スライスした食材をそのまま冷蔵保存することもできます

注意

- 保存容器は密閉仕様ではありません。
- 長期間の保存はしないでください。

- 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。

■ 本体の収納のしかた

- 1** 投入ケースを取りはずして **2** スタンドを閉じてください



お 手 入 れ の し か た

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
本体切断部の刃やカッターパーツの刃の部分は大変危険ですので、十分注意して付属のブラシなどでお手入れしてください。
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、本体やカッターパーツなどに食材の色素が付着して変色することがあります。