

 **SUNCRAFT**

AMS-01

Adjustable Mandoline Slicer

ダイヤル式リフトスライサー

www.suncraft.co.jp

SUNCRAFT COMPANY LIMITED

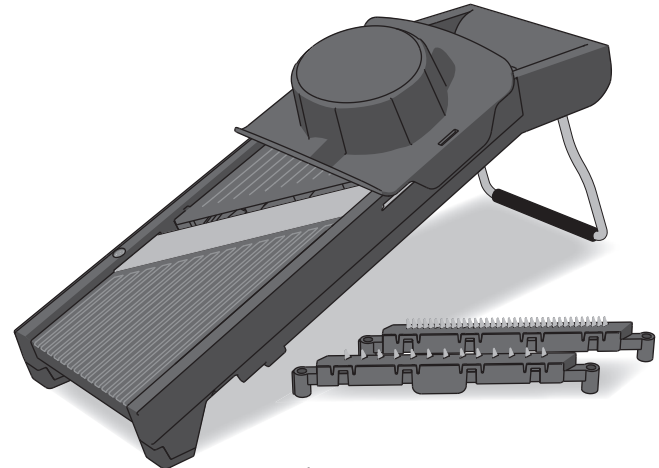
1924 Ikejiri, Seki-city, Gifu-pref., 501-3264, Japan
TEL.+81-(0) 575-22-5513

株式会社サンクラフト

岐阜県関市池尻1924
TEL.0575-22-5511 FAX.0575-22-5510

INSTRUCTION

取扱説明書

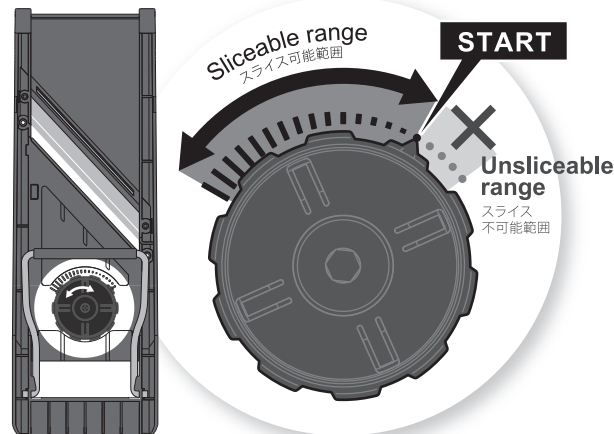


Made in Japan

1

Turn the adjustment dial on the back side to determine the slice thickness.

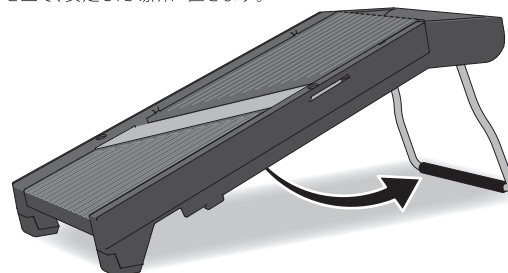
本体裏面のダイヤルを回してスライス厚を決めます。



2

Unfold the stainless steel leg and place on a level surface.

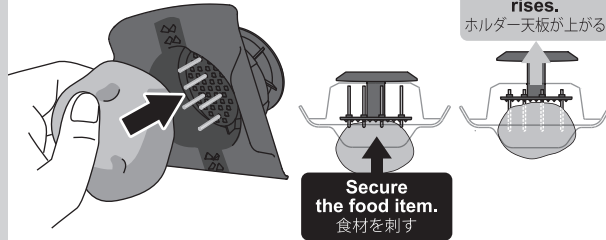
脚を立て、安定した場所に置きます。



3

Secure the Ingredients to the pins of the safety holder.

食材を安全ホルダーのピンにしっかりと刺します。



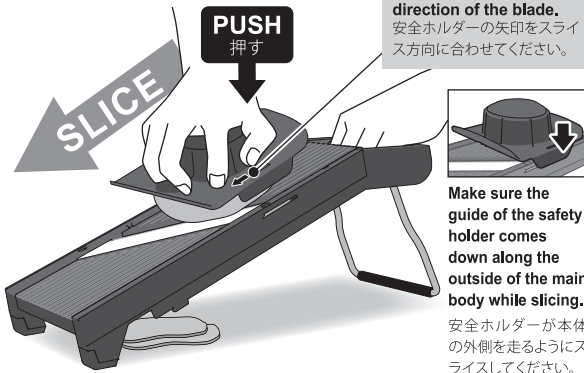
Be cautious with the pins and spikes of the safety holder, as they can be very sharp.

安全ホルダーのピンや突起は鋭くなっています。ご注意ください。

4

Slice while pressing the holder top.

ホルダー天板を押しながらスライスします。



Slice in one direction and do not slice back and forth.

スライスをする際は手前から奥に向かって一方方向にのみスライスしてください。

Please read the instruction thoroughly before use to ensure proper operation and safety.

- Please do not wash in a dishwasher.
- This is a cutting tool. Please use with care.
- Wash the product with detergent before use.
- Do not use when the handle is slippery with oil, water, detergent, etc.
- Use the product on a stable surface.
- When slicing avoid contact with the blade. Always use the safety holder to keep your hands away from the sharp edge.
- Avoid knocking or dropping the products.
- Due to the nature of the resin, the food color may transfer to the product, but this is not a sanitary problem.
- Do not place the product near fire. It may deform or melt.
- Do not wash with a metal scrubber or compound, as they may scratch the product.
- Keep the product out of reach of children.



ご使用になる前に必ずお読みください。

- 食器洗い乾燥機の使用はおやめください。
- 刃物です。切れますので取扱いには充分注意してください。
- ご使用前に食器用洗剤で洗ってからお使いください。
- お料理以外には使用しないでください。
- ハンドルが油・水・洗剤等で滑る状態で使用しないでください。
- 安定した状態で使用してください。
- 急ぐと危険です。ゆっくりとスライスしてください。
- スライスの際に指が刃に触れないように注意してください。
また材料が小さくなってきたら必ず安全ホルダーを使用してください。
- たたく、落とす等の衝撃的荷重はさけてください。変形します。
- 樹脂の性質上、食材の色素で変色がありますが、衛生上の問題はありません。
- 火のそばに置かないでください。変形したり溶けたりする場合があります。
- 金属たわしや磨き粉で洗うと傷がつきます。
- 小さなお子様の手の届かないところに保管してください。

INTRODUCTION はじめに

Before using the product, be sure to read this instruction manual and fully understand its contents. After reading this manual, please keep it in a secured place for future reference.

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みになり、内容を十分理解された上で正しくご使用ください。お読みになった後には、いつでも取り出せる場所に大切に保存してください。

SET CONTENTS

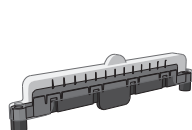
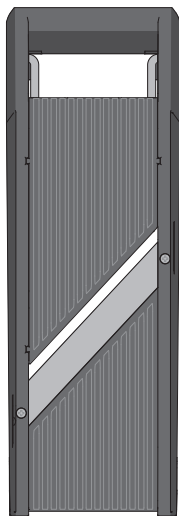
セット内容

Please make sure that the following parts are included.

ご使用前に必ず下記の部品が揃っていることをご確認ください。

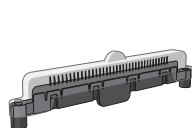
Body

本体



Julienne 2mm

千切り刃:2mm



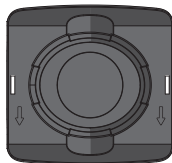
Julienne 6mm

千切り刃:6mm



Screws

千切り刃用ネジ



Safety Holder
安全ホルダー

NAME OF THE PARTS

各部の名称

Body / 本体

Top panel

可動天板

Blade

刃

Stainless steel leg

脚

Non-slip parts

滑り止め

Handle

ハンドル

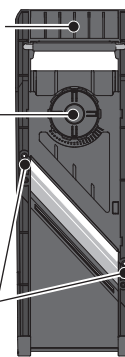
Adjustment dial

調整ダイヤル

Screw hole for julienne blade

千切り刃取付用ビス穴

Back side / 裏面



Safety Holder / 安全ホルダー

Holder top

ホルダー
天板

Pins

ピン

Side guide

側面ガイド

Julienne blade / 千切り刃

Julienne 2mm Blade and Julienne 6mm Blade
※2mm幅、6mm幅共通

Storage cover

収納用カバー

Julienne blade

千切り刃

Screw holes for securing the julienne blade
千切り刃取付用ビス穴

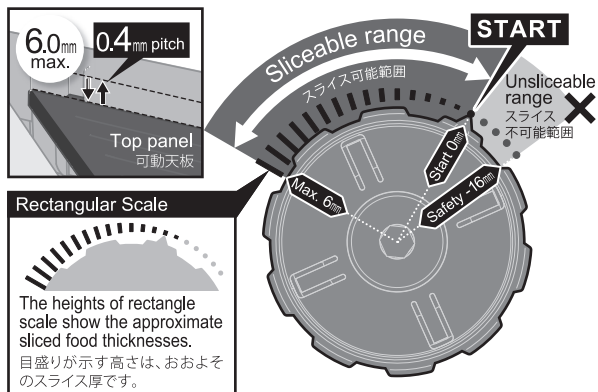
HOW TO SLICE

基本のスライス

1

To set the slice thickness, turn the adjustment dial to change the height of the top panel and slice thickness. Slice thickness can be adjusted in 15 steps at approx. 0.4mm increments. (Max. 6mm thickness)*

スライス厚を決めます。本体裏面の調整ダイヤルを回すと可動天板の高さが変化し、スライス厚が変化します。ダイヤルでお好みの厚さに設定してください。スライス厚は約0.4mmピッチで15段階調整できます。(最大6mm厚)*

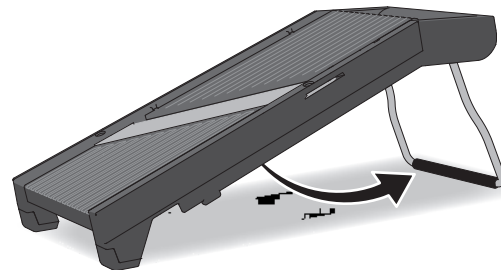


- You cannot slice when the dial is at the Unslicing range. (5 dots from the right end)
- When storing, turn the dial to the rightmost position.
- The length of the rectangular scale indicates the approximate thickness of the slice.
- Do not turn the dial beyond the scale, as it may cause breakage.
- 右端から5つの目盛り(丸点)はスライスできません。長方形の目盛りからスライスできます。
- 収納時はダイヤルを一番右まで回してください。
- ダイヤルを目盛り以上に回すのはやめてください。破損の恐れがあります。

2

Unfold the stainless steel leg and place the slicer on a stable surface.

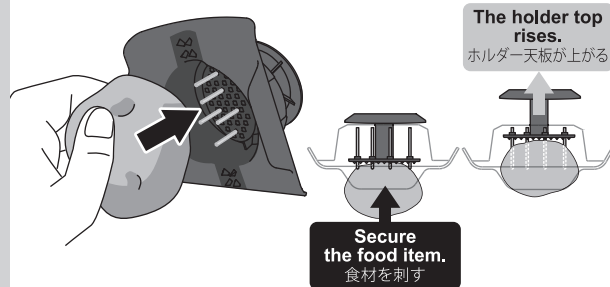
脚を引き出し、安定したところにスライサーを置きます。



3

Secure the food item firmly to the safety holder.

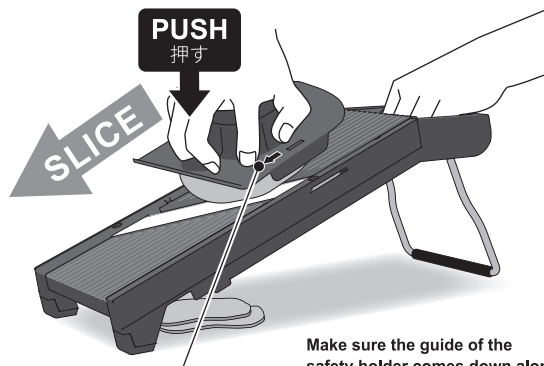
食材をしっかり安全ホルダーのピンに刺します。



- Always use the safety holder when using the slicer.
- Failure to use the holder may cause an injury.
- Be cautious with the pins and spikes of the safety holder, as they can be very sharp.
- 必ず安全ホルダーをお使いください。使用しない場合、怪我をすることがあります。
- 安全ホルダーのピンや突起は鋭くなっています。ご注意ください。

Grip the handle firmly and slowly push the ingredients out toward the blade.

ハンドルをしっかり握り、食材を手前から刃に向かってゆっくり押し出します。ホルダーを使用する際は、ホルダー天板を押しながらスライスします。

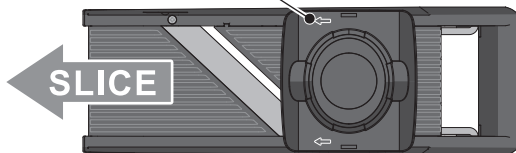
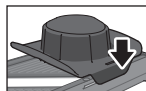


Align the arrows of the safety holder in the direction of the blade.

安全ホルダーの矢印をスライス方向に合わせてください。

Make sure the guide of the safety holder comes down along the outside of the main body while slicing.

安全ホルダーが本体の外側を走るようにスライスしてください。



- Slice in one direction and do not slice back and forth.
- Avoid the side guide of the safety holder touching the blade.
- スライスをする際は手前から奥に向かって一方方向にのみスライスしてください。
- 安全ホルダーの側面ガイドが、本体の内側に入り、刃に当たらないようにスライスしてください。

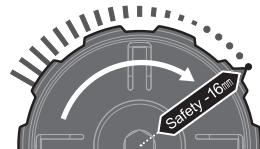
HOW TO JULIENNE

千切りの仕方 (※2mm幅、6mm幅共通)

1

Turn the adjustment dial to the rightmost position.

本体裏面の調整ダイヤルを一番右まで回してください。



2

Unfold the stainless steel leg. Attach the julienne blade and tighten the screws.

本体の脚を立て、千切り刃のカバーを外し、本体裏側にセットし付属のネジで止めます。

Screw all the way to the end.
奥までしっかりはめ込む

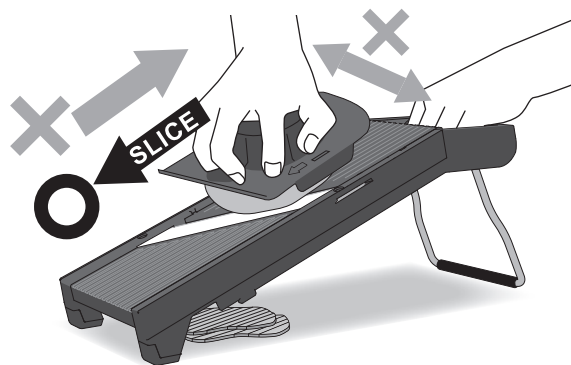
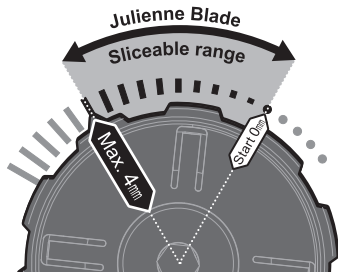


Note the direction
向きに注意

- The Julienne blade is made of very thin steel. Please handle with care as it may be deformed.
- Avoid over-tightening the screws.
- 千切り刃は非常に薄い鋼材を使用しています。変形の恐れがあるため取扱にご注意ください。
- ネジの締め過ぎはおやめください。



Adjust the thickness and slice. Slice thickness can be adjusted in approximately 0.4mm pitch. (Max. thickness for julienne is 4.0mm) 好みの厚さに調整してからスライスします。スライス厚は約0.4mmピッチで調整できます。(千切り刃を使用する場合のスライス厚は最大4.0mmです)



- Slice in one direction and do not slice back and forth.
- The cutting edge of the julienne blade is very delicate. Be careful not to bump it.
- Do not use it by prying it to the left or right. The julienne blade may bend.
- Do not use the julienne blade to slice hard food items like pumpkin. The julienne blade may bend.



- スライスする際は手前から奥に向かって一方方向にのみスライスしてください。
- 千切り刃の刃先は非常に繊細です。ぶつけないように気を付けてください。
- 左右にこじって使用しないでください。 千切り刃が曲がる場合があります。
- 千切り刃でカボチャのような固い食材をスライスすることはおやめください。千切り刃が曲がる場合があります。

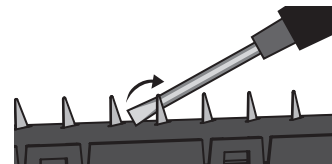


In case the julienne blade gets bent.

千切り刃が曲がってしまったら

Insert a flat-head screwdriver or similar tool into the gap between the blades to raise the blades.

刃の隙間にマイナスドライバーなどを差し込み、刃を起こしてください。



- Do not touch the blade directly with your hand.
- If the blade is cracked or broken, do not use it.
- 刃を直接手で触らないようにしてください。
- 刃にヒビや割れが生じた場合は、ご使用をおやめください。

HOW TO CARE AND STORAGE

お手入れ・収納方法

1

Turn the adjustment dial to the rightmost position.

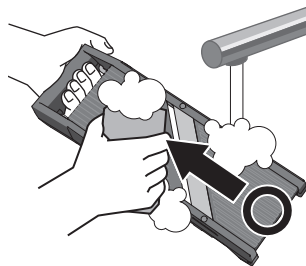
本体裏面の調整ダイヤルを一番右まで回してください。



2

Be careful with the blade when washing. When using a sponge, move it in the opposite direction of the blade.

刃に気を付けて、水洗いをしてください。スポンジを使う際は、スライス方向とは逆に動かしてください。



3

After washing, dry well before storing. The safety holder can be stored behind the main unit. The julienne blade should be stored with the provided cover for storage.

洗った後はよく乾かしてから収納してください。安全ホルダーは、本体裏側に収納できます。千切り刃は収納用カバーを付けて収納してください。

