

要保管

## 着脱式3WAYホットサンドメーカー

### 修理保証書

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買いあげの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買いあげの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間	本体お買い上げ日より1ヶ年 無料	お買いあげ日	年 月 日
※お客様	お名前 様	住所 TEL	
※販売店	店名 印	住所 TEL	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。  
(イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。  
(ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体指示などの禁止事項での使用による故障や損傷。  
(ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。  
(二) 本書のご提示がない場合。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
  - 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お客様ご相談窓口へお問い合わせください。
- ※補修用性能部品は、製造打ち切り後5年間保有しています。

#### 保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。  
※修理・交換以外の業務や第三者に提供することはございません。

サービス メモ	修理実施日	修理 内 容	担 当 者

この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。  
この製品は、厳密な検査をいたしております。  
ご使用の前に破損などがないか確認し、取扱説明書をよく読んでから、正しくお使いください。お読みになった後は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してください。

#### ■輸入販売元

Tamahashi co.,Ltd.

株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6  
TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252  
URL <http://www.smile-king.co.jp>  
E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

中国製

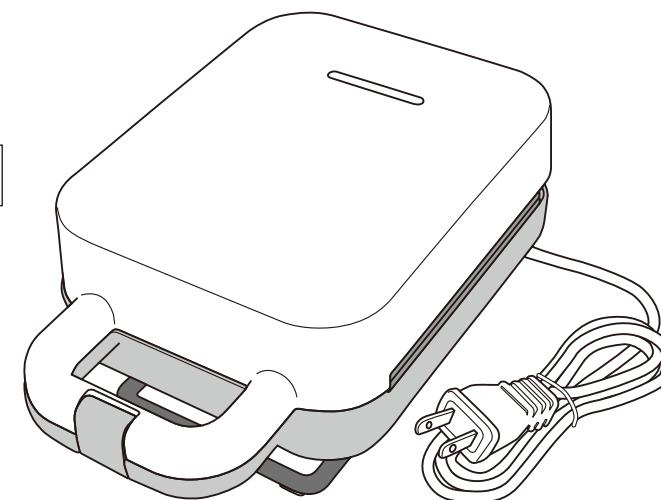
## 着脱式3WAYホットサンドメーカー

一般家庭用（業務用として使用しないでください）

この商品は家庭で調理するために使うものです。使用の際にはこの取扱説明書をよく読んでから使用して下さい。不適切な取扱は事故につながります。使用する方はこの取扱説明書は必ず保管して下さい。

### 型番 TA-U02-b 取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります



図はイメージです。

### 仕 様

品 番	MC-813R
品 名	着脱式3WAYホットサンドメーカー
定 格	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	520W
温 度 ヒ ュ ーズ	240°C
電 源 コ ド	約 1.4m
外 形 尺 法	約 212×135× 高さ 93mm
付 属 プ レート	ホットサンド・ワッフル・ドーナツプレート

### もくじ

安全上のご注意	1~2
ご使用の前に	3
各部の名称	3
プレートの取り付け・取り外しについて	4
ご使用方法	5~10
お手入れ方法	11
修理を依頼される前の点検方法	12
保証とアフターサービス	14
修理保証書	裏表紙

## 安全上のご注意

- ご使用の前にこの「安全上の注意」をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人への危険や損害を防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を示すために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」に区分しています。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

<b>△ 警告</b>	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	<b>△ 注意</b>	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害の発生する可能性が想定される」内容です。
-------------	--------------------------------------	-------------	--

※物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットにかかる拡大損害を示します。

禁止図記号		指示図記号
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。		この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。

### !**警告**

<b>单独使用</b>	<b>交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使う。</b> ●交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と一緒に使ったり、延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。	<b>不安定な場所やカーテンなどの燃えやすい物の近く、熱に弱い物の上、壁や家具の近くで使用しない。</b> ●火災やケガの原因になります。また、蒸気や熱で壁や家具を傷め変色・変形の原因になります。
<b>接触禁止</b>	<b>使用中や使用直後は本体・プレートに手を触れない。</b> ●高温ですのでやけどの原因になります。	<b>子供や取扱いに不慣れな方だけを使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。</b> ●やけど・感電・けがをする恐れがあります。
<b>分解禁止</b>	<b>技術修理者以外の人は、絶対に分解・改造は行わない。</b> ●発火したり、異常作動してケガをすることがあります。	<b>本体の丸洗いはもちろんのこと、水につけたり、水をかけたりしない。</b> ●ショート・感電の恐れがあります。
<b>禁止</b>	<b>強い衝撃を与えない。本体カバーやストッパーに亀裂が生じた場合は使用しない。</b> ●破損して感電やケガの原因になります。	<b>使用中は本体から離れない。</b> ●加熱し過ぎると、パンがこげたり発火したりすることがあります。必ず本体のそばにおいて様子を見ながら使用してください。
<b>禁止</b>	<b>製品が入っていた袋はお子様がかぶって遊ばないよう、手の届かない所に保管または破棄する。</b> ●窒息の危険があります。	<b>濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。</b> ●感電やケガをすることがあります。
<b>禁止</b>	<b>プレートを取り付けずに加熱(予熱)しない。</b> ●発火や故障の原因になります。	<b>長時間連続しての使用は避けてください。</b> ●ショート・発火や故障の原因になります。

## 保障とアフターサービス（必ずお読みください）

### ご不明な点や修理に関するご相談は

□修理に関するご相談ならびにお取扱い・お手入れに関するご不明な点は販売店または本書に記載のお客様ご相談窓口へご相談ください。

■輸入販売元 **Tamahashi co.,Ltd.**

株式会社 タマハシ  
〒959-1241 新潟県燕市小島4549-6  
TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252  
URL <http://www.smile-king.co.jp>  
E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

【受付時間】  
10:00～12:00  
13:00～17:00  
(土日・祝日は除く)

### 保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

—保証期間—  
**お買い上げ日より1ヶ年**

### 補修用性能部品の保有期間

- 本製品は補修用性能部品を製造打ち切り後5年間保有しています。
- この期間は経済産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

### 修理を依頼される時は

- 保証期間中  
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。  
保証書/取扱説明書の記載内容により修理いたします。
- 保証期間が過ぎている時は  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

本文中の絵表示は製品のイメージで、実際の形状と一部異なる場合があります。

# — MEMO —

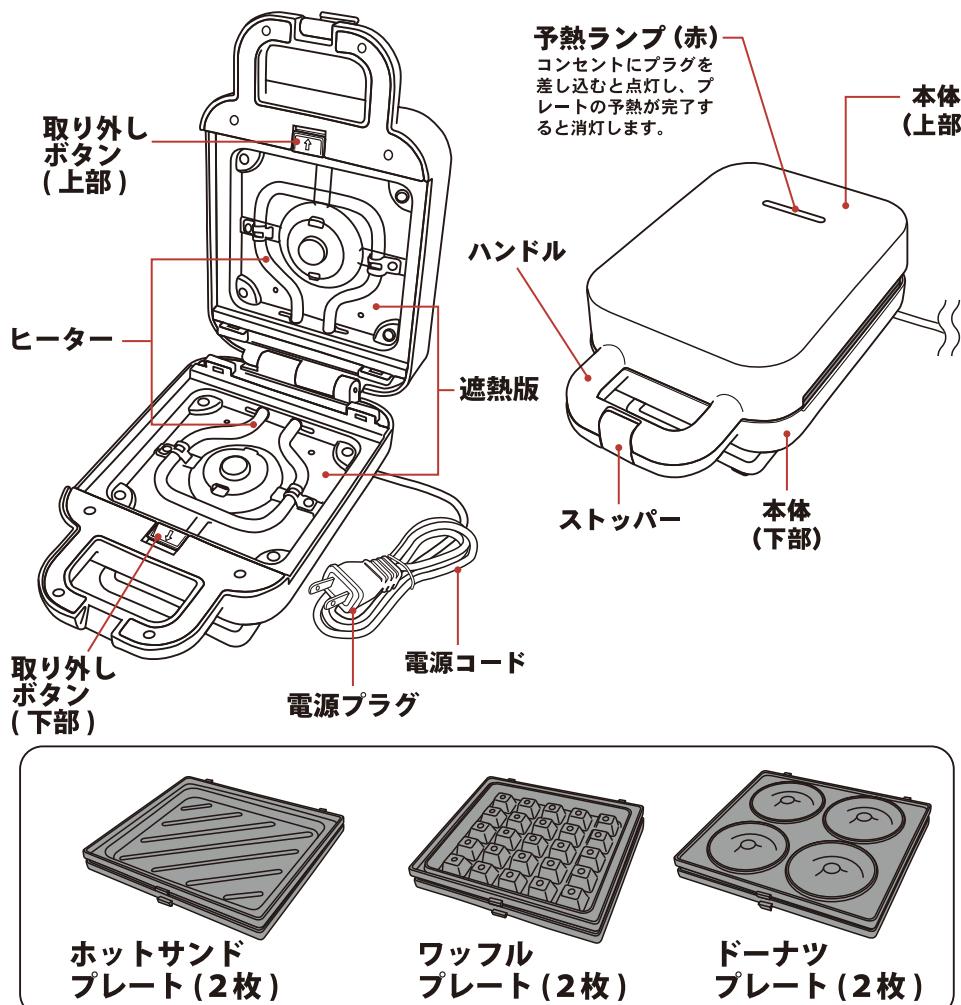
## ⚠ 注意

 <p>禁止</p> <p>電源コードが破損した場合、応急処置を施したり、修理・交換は行わない。 ●個人の判断で処置せず、輸入販売元または販売店へご相談ください。</p>	 <p>禁止</p> <p>電源コードを破損させたり、加工しない。(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・はさみ込むなど) ●電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。</p>
 <p>高温部に近づけない</p> <p>電源コードを金属部など高温部に近づけない。またプレートに挟まない。 ●コードの被膜が溶けて絶縁不良になる恐れがあります。</p>	 <p>確実に差し込む</p> <p>電源プラグはコンセントの根元までしっかりと差し込む。 ●感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p>
 <p>禁止</p> <p>電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない ●感電・ショート・発火の原因になります。</p>	 <p>ホコリを取る</p> <p>電源プラグに、ホコリが付着している場合はよく拭き取る。 ●火災の原因になります。</p>
 <p>禁止</p> <p>金属製のもの(ナイフ・フォークなど)を中に入れない。 ●感電の恐れがあります。</p>	 <p>接触禁止</p> <p>使用中に出る蒸気に触れない。 ●やけどの原因になります。</p>
 <p>禁止</p> <p>本体を開いたままで使用しない。 ●感電の恐れがあります。</p>	 <p>禁止</p> <p>本体を逆さまにして使用しない。 ●火災や故障の原因になります。</p>
 <p>禁止</p> <p>指定寸法以外のパンや変形したパンを焼かない。</p>	 <p>禁止</p> <p>パン・ワッフル・ドーナツ以外のものを焼かない。 ●もちや魚などを焼くと、故障や火災、やけどの原因になります。</p>
 <p>プラグを抜く</p> <p>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 ●ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>	 <p>プラグを持って抜く</p> <p>電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く。 ●感電やショートして発火することがあります。</p>
 <p>禁止</p> <p>お手入れは冷めてから行う。 ●高温部に触れ、やけどの恐れがあります。</p>	 <p>禁止</p> <p>厚さ8mmを超える具をプレスしない。 ●厚い具を入れると本体が破損し、ケガや感電の原因になります。</p>
 <p>パンを切る</p> <p>パンは指定の大きさのものを調理する。 ●調理する食パンは“ご使用の前に”にて記載の大きさにすること。パンが大きい場合は必要に応じて切ってください。</p>	 <p>遊ばせない</p> <p>本品は玩具ではありません。 ●子供が遊ばないよう注意してください。特に小さなお子様は調理スペースや本品に近づけさせないでください。</p>
 <p>禁止</p> <p>業務用として使用しない ●本品は一般家庭用です。</p>	 <p>禁止</p> <p>材料を規定以上入れない。 ●故障の原因になります。 量と下準備は(P・5~10)参照</p>

## ご使用の前に

- 初めてご使用になるときは、プレートの表面を水を含ませ固くしぼったふきんできれいに拭いてからご使用ください。
- 初めてご使用ときは、においや煙が出ることがあります、故障ではありません。ご使用と共に出なくなります。
- 本品は安定した場所でお使いください。壁やコーナーから50cm以上離してご使用ください。
- カーペットや、カーテンなどの可燃物の上や近くで使用しないでください。
- 指定サイズ以外のパンを焼かないでください。
- 本体を開いたまま焼かないでください。
- 連続使用は1時間程度としてください。※それ以上続けて調理する場合は本体が冷めてから行うこと。

## 各部の名称



## 修理を依頼される前の点検方法

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状態	点検	処置
通電しない	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
ストッパーがロックできない 本体が閉まらない	具や生地を入れすぎていませんか？	具や生地を減らしてください。
	指定サイズより大きいパンを入れていませんか？	指定サイズのパンを使用してください。(P. 5 参照)
具や生地がはみ出した	具や生地を入れすぎていませんか？	具や生地を減らしてください。
	指定サイズより小さいパンを使用していませんか？	指定サイズのパンを使用してください。(P. 5 参照)
電源プラグが異常に熱くなる	コンセントの差し込みがゆるくなっていますか？	ゆるくないコンセントを使用してください。
電源コードに触ると通電したりしなかったりする	電源コードや電源プラグに傷がありますか？	電源コードが断線しかかっています。ただちに使用を中止してください。
煙や臭いが出る	初めてのご使用ですか？	サビ止めの塗料が加熱されたことにより、白い煙や臭いが発生します。これは故障ではありません。使用にともない出なくなります。
	プレートに汚れや調理くずが付着していますか？	調理後の油やパンくずなどがプレートや本体に付着していると焦げつきや焼きムラの原因となります。また、油は古くなると酸化して強い臭いを発しますので調理ごとにお手入れを行ってください。
	黒い煙が出る。	ただちに使用を中止してください。

### 長年ご使用のホットサンドメーカーの点検を！



「修理を依頼される前の点検方法」の表を参考に処置した後、なお異常がある場合はただちに使用を中止してください。

故障や事故防止のため、必ず点検・修理を販売店にご相談ください。

## お手入れ方法

- 必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。
- 洗剤は必ず食器用中性洗剤を使用してください。
- 金属たわしやみがき粉、・ベンジン・シンナーなどは使用しないでください。
- 漂白剤は使用しないでください。樹脂部が変質します。
- 食器洗い機や食器乾燥機は使用しないでください。

### 本体

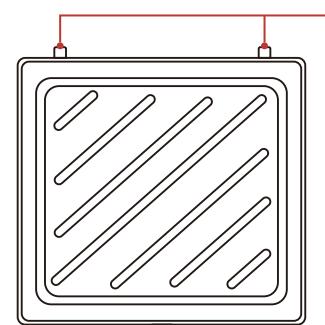
- 水を含ませ、よく絞ったやわらかい布で汚れを拭き取ります。
- 汚れがひどいときは、やわらかい布にうすめた食器用中性洗剤を含ませ固く絞り、汚れを拭き取った後、乾いた布で洗剤分を充分に拭き取ります。

### プレート

- 本体から取り外して洗浄することができます。表面加工を傷つけないよう、柔らかいスポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗い、すいでから柔らかい布で水気を拭き取り乾燥させてください。
- ワッフルプレートの凹凸部分は、毛先の柔らかいブラシなどを使ってクズを取り除いてください。
- プレートの正面を金属製のヘラ・ナイフ・フォークなどでこすらないでください。表面が傷ついて腐食の原因となります。

## プレートの取り付け・取り外しについて

- プレートの取り外しはプレートが十分に冷めていることを確かめてから行ってください。



※イラストはホットサンドプレートです。  
他のプレートにもツメと突起があり、  
同様に取り付け・取り外しをします。

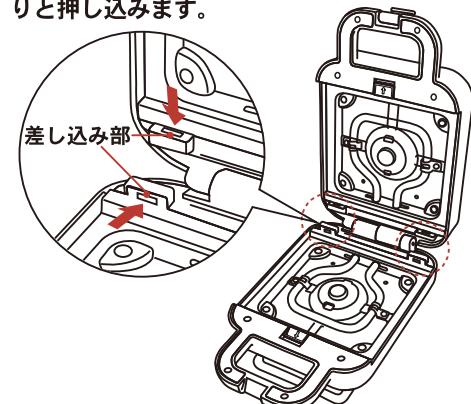
### プレートの取り外し方法

プレート取り外しボタンを矢印の方向にスライドさせるとプレートが外れます。  
その際、プレートを倒して傷つけないように  
必ず手を添えて行ってください。



### プレートの取り付け方法

プレートの2つの突起を下図の差し込み部に差し込んでから、反対のツメ側をしっかりと押し込みます。



※突起部がしっかり差し込まれていない状態で本体を閉じると、差し込み周辺の樹脂が破損する恐れがあります。



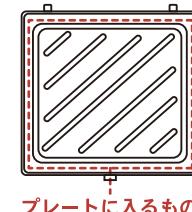
## ホットサンドの焼き方

- パンのサイズが小さいと、パンのフチを閉じることができないため具がはみ出します。
- 具を入れすぎると、プレスできなかったりはみ出して焦げついたりします。
- トマトやケチャップなど水分の多い具や調味料をプレスすると、プレートの間からこぼれることがあります。こぼれた場合は、一旦使用を中止し差し込みプラグをコンセントから抜き、温かいうちに拭き取ってください。
- とけるチーズなどは、プレスしたときにプレートの間からこぼれることがあります。
- 指定サイズ以外のパンや厚さ8mmを超える具（厚切りハム・ハンバーグなど）をプレスしないでください。
- 連続して焼くときは、プレートに残った調理くずを拭き取ってください。

### 〈食材の準備〉

#### ■食パン

厚さ……約15～20mm(6枚切～8枚切／袋)  
大きさ……約13×12cm



プレートに入るもの

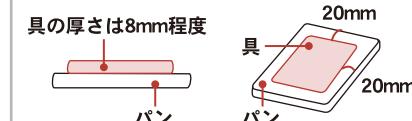
#### ■パンにはさむもの(P.6参照)

ハム・チーズ・ゆでたまご・ツナ・トマト・レタスなど好みのもの

#### ■バター・マーガリンなど(P.6参照)

パンの焼き面にバターかマーガリンを塗ると焼き上がりがきれいになります。

はさむ食材をパンにのせるときは、山盛りにしないでください。できるだけ平らに盛り、厚さは8mm程度にしてください。また、20mm程度余白を残してください。材料がはみ出したり、流れ出たりしますので量を調節してください。



## 調理例

### ツナと野菜のホットサンド(2個分)

食パン(8枚切・サンドイッチ用) …… 4枚
ツナ缶詰(150g入) …… 1缶
サラダ菜 …… 4枚
トマト …… 1個
マヨネーズ・バター・パセリ …… 適量
塩・コショウ …… 少々

- ①サラダ菜は洗って水気を切り、トマトは薄くスライスします。ツナはマヨネーズ、塩・コショウで混ぜておきます。
- ②指定の大きさの食パンの内側にバターを塗り、それぞれの具をはさんでサンドイッチにします。
- ③余熱をしたホットサンドトースターに②をはさんで、3～5分焼きます。
- ④焼きあがったホットサンドを取り出して切り分け、皿に盛り、パセリを添えて出来上がり。

※取り出す時に金属製のものは使用しないでください。プレート表面を傷つけるおそれがあります。

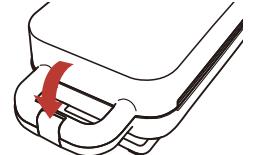
### ハムとチーズのホットサンド(2個分)

食パン(8枚切・サンドイッチ用) …… 4枚
ロースハム …… 4枚
スライスチーズ …… 2枚
サラダ菜 …… 4枚
トマト・きゅうり …… 各1個
バター・パセリ …… 適量
塩・コショウ …… 少々

- ①サラダ菜は洗って水気を切り、トマト・きゅうりは薄くスライスしておきます。
- ②指定の大きさの食パンの内側にバターを塗り、それぞれの具をはさんで塩・コショウし、サンドイッチにします。
- ③余熱をしたホットサンドトースターに②をはさんで、3～5分焼きます。
- ④焼きあがったホットサンドを取り出して切り分け、皿に盛り、パセリを添えて出来上がり。

## 1. 予熱をします

①生地を入れずにストッパーをロックします。

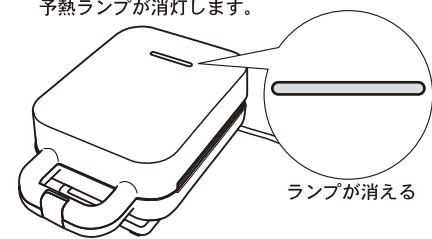


②電源プラグをコンセントに差し込むと、予熱ランプが赤く点灯します。



ランプ点灯

③3～5分で予熱が終わり、予熱ランプが消灯します。



ランプが消える

## 2. 油を塗る



ロックを外し、本体を開けてサラダ油(または溶かしたバター)をプレートに均等に塗ってください。

## 3. ドーナツを焼く

①生地をプレートのフチからあふれないように入れます。

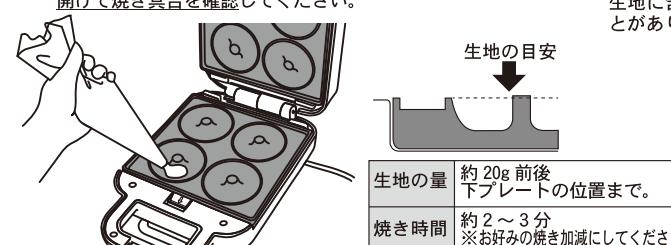
②本体を閉じてストッパーをロックします。

③焼き上がりの目安は約2～3分です。

※焼き時間はお好みで調整してください。

※使用中はプレートが熱くなります。素手で触らないでください。

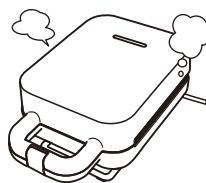
※焼き上がり時間は生地の成分によって異なります。時々本体を開けて焼き具合を確認してください。



### やけどに注意

本体が熱くなっています。  
本体の開閉は鍋つかみなどを使用してください。

生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。



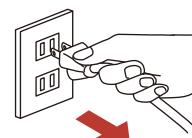
④出来上がったらストッパーを外し、ハンドルを持って本体を開きます。焼きあがったドーナツは、木製の箸か、耐熱樹脂製のトングなどで取り出してください。

※取り出す時に金属製のものは使用しないでください。  
プレート表面を傷つけるおそれがあります。



## 4. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。  
※お手入れや持ち運びは、本体が冷めてから行ってください。



## ドーナツの焼き方

### 〈食材の準備〉

■市販のホットケーキミックスをご用意ください。

市販のホットケーキミックスには、あらかじめドーナツにも適した配合で粉がミックスされていますので、簡単に作ることができます。

■溶かしたバター（またはサラダ油）をご用意ください。

焼く前に、プレートにバターやサラダ油を塗ると焼き上がりがきれいになります。

■1つの型で焼ける生地の目安は約20g前後です。



- 生地を入れすぎると、あふれ出で故障の原因になります。あふれた場合は、一旦使用を中止し差し込みプラグをコンセントから抜き、温かいうちに拭き取ってください。
- 生地の中にざらめ糖、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜる場合や砂糖を増量する場合など、糖分が多いものを焼く場合はこげやすくなるのでご注意ください。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分や調理くずをきれいに拭き取ってから次の生地を焼いてください。拭き取らないとプレートの損傷、焼きムラ、こびりつきの原因となります。

## 調理例

### プレンドーナツ（約10個分）

ホットケーキミックス	100g
砂糖	30g
牛乳	大さじ2
卵	1個
無塩バター	30g

- ①バターは電子レンジ500Wで約30秒加熱して溶かし、卵は溶いておく。
  - ②ボウルに材料を入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
  - ③予熱が完了したら本体を開け、プレートにサラダ油（分量外）をぬってなじませる。
  - ④生地を流し入れ、本体を閉じて、2~3分加熱して、好みの焼き加減で取り出してください。残りの生地も同じように焼いてください。
- ※生地を入れすぎるとあふれ出てしまうので注意してください。  
※絞り袋を使用すると、きれいに生地を入れることができます。

### メープルドーナツ（約10個分）

ホットケーキミックス	100g
メープルシュガー（または砂糖）	30g
卵	1個
牛乳	大さじ2
メープルシロップ	大さじ2
アーモンドブードル	大さじ2
無塩バター	30g
アーモンドスライス	大さじ2

- ①バターは電子レンジ500Wで約30秒加熱して溶かし、卵は溶いておく。
- ②ボウルに材料を入れ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ③予熱が完了したら本体を開け、プレートにサラダ油（分量外）をぬってなじませる。
- ④生地を流し入れ、本体を閉じて、2~3分加熱して、好みの焼き加減で取り出してください。残りの生地も同じように焼いてください。

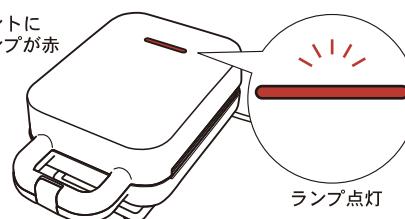
※取り出す時に金属製のものは使用しないでください。プレート表面を傷つけるおそれがあります。

## 1. 予熱をします

- ①パンを入れずにストッパーをロックします。



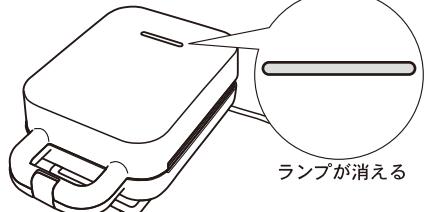
- ②電源プラグをコンセントに差し込むと、予熱ランプが赤く点灯します。



ランプ点灯

## 2. サンドイッチを焼く

- ①3~5分で予熱が終わり、予熱ランプが消灯します。



ランプが消える

- ②本体を開け、用意したサンドイッチをプレート下部にのせ、本体上部を閉じてストッパーをロックします。



やけどに注意



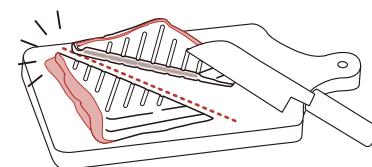
- ③約3~5分で焼きあがります。出来上がったらストッパーを外し、ハンドルを持って本体を開きます。  
※焼き時間はお好みで調整してください。  
※使用中はプレートが熱くなります。素手で触らないでください。  
※焼き時間は材料やパンの種類によって異なります。時々本体を開けて焼き具合を確認してください。



やけどに注意  
本体が熱くなっています。  
本体の開閉は鍋つかみなどを使用してください。

- ④焼きあがったホットサンドは、木製の箸か、耐熱樹脂製のヘラやトンゲで取り出してください。その後、カッティングボードなどの上で包丁などで切り分けしてください。

※取り出す時に金属製のものは使用しないでください。プレート表面を傷つけるおそれがあります。



連続して調理を行う場合、焼きあがったら調理物を取り出し、プレートに残った調理くずなどをきれいに取り除いてください。

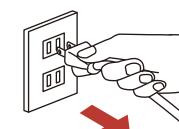
## △ 注意

- パンくずなどが残っていると、焦げ付きや焼きムラの原因となります。
- 連続使用は1時間程度として、それ以上連続使用を行わないでください。  
※それ以上続けて調理したい場合は、一度使用を中止し、本体が冷めてから行ってください。

## 3. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。

※お手入れや持ち運びは、本体が冷めてから行ってください。



## ワッフルの焼き方

### 〈食材の準備〉

■市販のホットケーキミックスをご用意ください。

市販のホットケーキミックスには、あらかじめワッフルにも適した配合で粉がミックスされていますので、簡単に作ることができます。

■溶かしたバター（またはサラダ油）をご用意ください。

焼く前に、プレートにバターやサラダ油を塗ると焼き上がりがきれいになります。

■いちどに焼ける生地の目安は約 60g です。



- 生地を入れすぎると、あふれ出で故障の原因になります。あふれた場合は、一旦使用を中止し差し込みプラグをコンセントから抜き、温かいうちに拭き取ってください。
- とけるチーズなどは、プレスしたときにプレートの間からこぼれることができます。
- 生地の中にざらめ糖、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜる場合や砂糖を増量する場合など、糖分が多いものを焼く場合はこげやすくなるのでご注意ください。
- 焼きあがったワッフルに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直さないでください。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分や調理くずをきれいに拭き取ってから次の生地を焼いてください。拭き取らないとプレートの損傷、焼きムラ、こびりつきの原因となります。

## 調理例

### プレーンワッフル（約4枚分）

ホットケーキミックス	100g
ベーキングパウダー	5g
バター	15g
砂糖	20g
卵	1 個
牛乳	100ml
サラダ油	適量

- ①ボウルに室温に戻したバターと砂糖を入れ、泡立てでよく混ぜ合わせる。
- ②①に、ホットケーキミックス、ベーキングパウダーをよく混ぜ合わせる。
- ③②に溶きほぐした卵と牛乳を加えたものをサックリと混ぜ合わせる。
- ④予熱が完了したらストッパーを外して本体を開け、プレートにサラダ油をぬってなじませる。
- ⑤生地を流し入れ、本体を閉じてストッパーをかけ、4～5分加熱して、好みの焼き加減で取り出す。

※取り出す時に金属製のものは使用しないでください。プレート表面を傷つけるおそれがあります。

### リエージュ風ワッフル（約2枚分）

強力粉	80g
バター	30g
砂糖	40g
卵	1 個
牛乳	20ml
サラダ油	適量

- ①ボウルに室温に戻したバターと砂糖を入れ、泡立てでよく混ぜ合わせる。
- ②①に、強力粉を混ぜ合わせる。
- ③に溶きほぐした卵と牛乳を加え、混ぜ合わせる。
- ④予熱が完了したらストッパーを外して本体を開け、プレートにサラダ油をぬってなじませる。
- ⑤生地を隙間ができるくらいに型に入れ、本体を閉じてストッパーをかけて4～5分加熱して、好みの焼き加減で取り出す。

## 1. 予熱をします

①生地を入れずにストッパーをロックします。

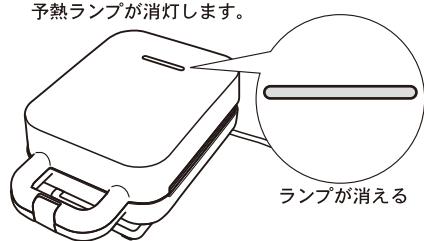


②電源プラグをコンセントに差し込むと、予熱ランプが赤く点灯します。



ランプ点灯

③3～5分で予熱が終わり、予熱ランプが消灯します。



ランプが消える

## 2. 油を塗る

ロックを外し、本体を開けてサラダ油（または溶かしたバター）をプレートに均等に塗ってください。



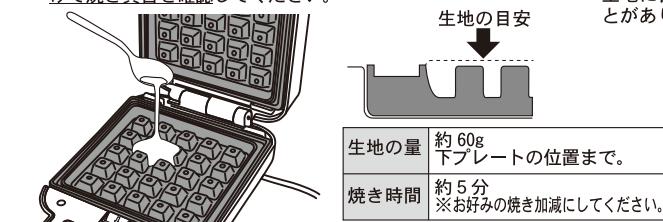
## 3. ワッフルを焼く

- ①生地をプレートのフチからあふれないように入れます。
- ②本体を閉じてストッパーをロックします。

③焼き上がりの目安は約4～5分です。

※焼き時間はお好みで調整してください。

※使用中はプレートが熱くなります。素手で触らないでください。  
※焼き上がり時間は生地の成分によって異なります。時々本体を開けて焼き具合を確認してください。



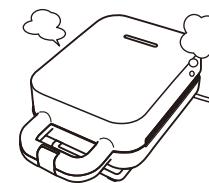
生地の目安

生地の量  
約 60g  
下プレートの位置まで。

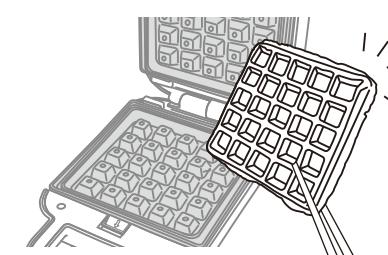
焼き時間  
約 5 分  
※お好みの焼き加減にしてください。

⚠ やけどに注意  
本体が熱くなっています。  
本体の開閉は鍋つかみなどを使用してください。

生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。



- ④出来上がったらストッパーを外し、ハンドルを持って本体を開きます。焼きあがったワッフルは、木製の箸か、耐熱樹脂製のトングなどで取り出してください。  
※取り出す時に金属製のものは使用しないでください。  
プレート表面を傷つけるおそれがあります。



## 4. ご使用後は

電源プラグをコンセントから抜いてください。  
※お手入れや持ち運びは、本体が冷めてから行ってください。

