

パンケーキメーカー 修理保証書

型番	TA-V03
品番	RK-15

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。お買い上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、お買い上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	お買い上げ日	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。
(ニ) 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ありません。

	修理実施日	修理内容	担当者
サービスメモ			

- 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

中国製

要保管

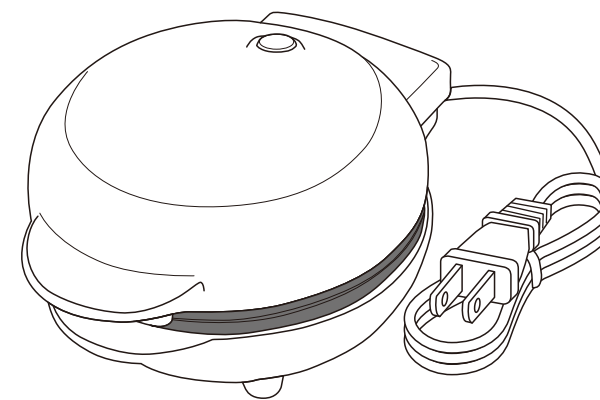
パンケーキメーカー

— 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ください。不適切な取扱いは事故につながります。使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

型番 TA-V03 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	RK-15
品名	パンケーキメーカー
定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	300W
温度ヒューズ	216℃
電源コード	約 1.4m
外形寸法	約 165×131×高さ 90mm

もくじ

安全上のご注意	1~2
各部の名称	3
ご使用前に	3
ご使用方法	4
お手入れ方法	5
修理を依頼される前の点検方法	5
保証とアフターサービス	6
調理例	6
修理保証書	裏表紙

安全上のご注意

- ご使用前にこの「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。

警告	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。	注意	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・ペットにかかわ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

	交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使う。 ●交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと、火災や感電の原因になります。		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。 ●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。
	使用中や使用直後は本体・プレートに手を触れない。 ●高温ですのでやけどの原因になります。		子供や取扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。 ●やけど・感電・けがをする恐れがあります。
	技術修理者以外の方は、絶対に分解・改造は行わない。 ●発火したり、異常作動してケガをすることがあります。		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。 ●ショート・感電の恐れがあります。
	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。 ●破損して感電やケガの原因になります。		使用中は本体から離れない。 ●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。必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。
	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。 ●窒息の危険があります。		濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。 ●感電やケガをすることがあります。

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 新潟県燕市小高4549-6 TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252 URL http://www.smile-king.co.jp E-mail 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の製造打ち切り後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。

調理例

ミックス粉から作る場合（約4枚分）

ホットケーキミックス	150g
牛乳	100ml
卵	1個
サラダ油	大さじ1

- ①溶きほぐした卵に牛乳、油を混ぜ合わせる。
- ②①をボウルに入ったホットケーキミックスにサックリと混ぜ合わせる。
- 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（1枚につき大さじ4程度）、本体を閉じて、3～4分加熱して、好みの焼き加減で取り出す。

薄力粉から作る場合（約5枚分）

薄力粉	150g
砂糖	40g
卵	1個
牛乳	130ml
サラダ油	大さじ1
ベーキングパウダー	8g

- ①溶きほぐした卵に牛乳、油を混ぜ合わせる。
- ②ふるった薄力粉に砂糖とベーキングパウダーを合わせる。
- ③②に①をサックリと混ぜ合わせる。
- ④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。
- ⑤生地を流し入れ（1枚につき大さじ4程度）、本体を閉じて、3～4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。

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十分に拭き取ります。

プレート

- 調理クズは、使用後温かいうちに、水を含ませよく絞ったやわらかい布や水をしみ込ませたペーパーナプキンを使って拭き取ります。
- プレートの表面を金属製のヘラ・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、腐食の原因になります。

修理を依頼される前の点検方法

状態	点検	処置
通電しない・プレートの温度が上がらない	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しっかりと差し込んでください。
プレートから煙やにおいが出る	故障ではありません。調理途中の残った油分などでプレートから煙やにおいが出る場合があります。	そのままお使いください。
	故障ではありません。空焚きになっていませんか？空焚きを続けると温度が上がります、煙やにおいが出る場合があります。	早めに調理を始めるか電源を切ってください。
使用中に”カチ・カチ”と音がする	故障ではありません。サーモスタットの動作によるものです。	そのままお使いください。
生地がはみ出した	生地を入れすぎていませんか？	生地を減らしてください。量は60g程度入れるようにしてください。
	生地に食材を混ぜ込んでいませんか？	ドライフルーツなど食材が混ざっていると体積が多くなり、うまく焼けない場合があります。
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せんか？	ゆるくないコンセントを使用してください。
電源コードに触れると通電しなかったりする	電源コードや電源プラグに傷がありませんか？	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。



愛情点検

長年ご使用のパンケーキメーカーの点検を！

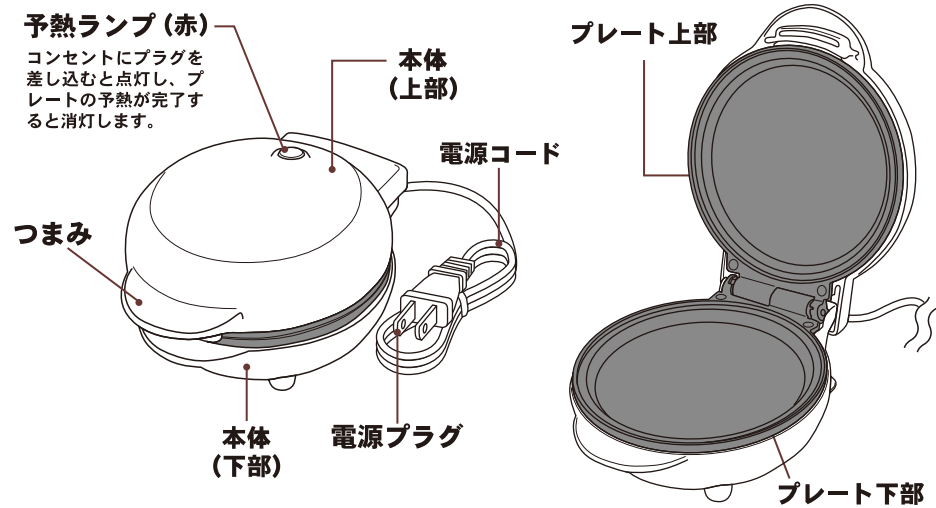
「修理を依頼される前の点検方法」の表を参考に処置した後、なお異常がある場合はただちに使用を中止してください。

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。

注意

禁止 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。	禁止 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。
高温部に近づけない 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。	確実に差し込む 電源プラグはコンセントの根元までしっかり差し込む。 ●感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
禁止 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。	ホコリを取る 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。
禁止 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。	接触禁止 使用中に出る蒸気に触れない。 ●やけどの原因になります。
禁止 本体を開いたままで使用しない。 ●感電の恐れがあります。	禁止 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。
プラグを抜く 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。	プラグを持って抜く 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。
禁止 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。	禁止 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・3～4)参照
禁止 業務用として使用しない。 ●本品は一般家庭用です。	遊ばせない 本品は玩具ではありません。 ●子供が遊ばないように注意してください。特に小さなお子様は調理スペースや本品に近づかせないでください。

各部の名称



ご使用前に

- 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。
- 初めてご使用するときには、においや煙が出るかもしれませんが、故障ではありません。ご使用と共になくなります。
- 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。
- 指定の容量をこえた生地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。

〈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。
- 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。

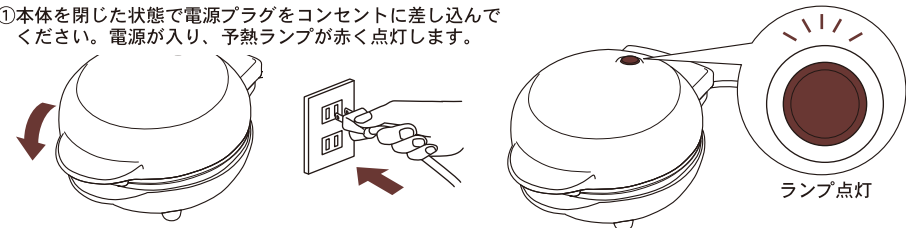


- 生地を入れすぎると、あふれ出て故障の原因になります。あふれた場合は、一旦使用中を中止し差し込みプラグをコンセントから抜き、温かいうちに拭き取ってください。
- とけるチーズなどは、プレスしたときにプレートの間からこぼれることがあります。
- 生地の中にざらめ糖、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜる場合や砂糖を増量する場合など、糖分が多いものを焼く場合はこげやすくなるのでご注意ください。
- 焼きあがったホットケーキに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直さないでください。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分や調理くずをきれいに拭き取ってから次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

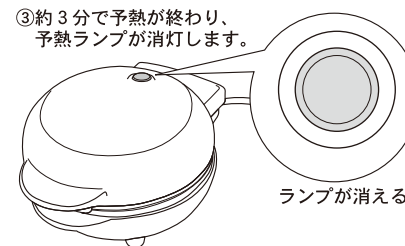
ご使用方法

1. 予熱をする

- ①本体を閉じた状態で電源プラグをコンセントに差し込んでください。電源が入り、予熱ランプが赤く点灯します。

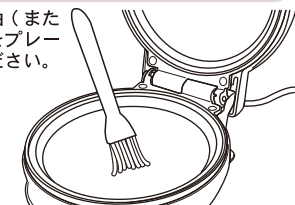


- ③約3分で予熱が終わり、予熱ランプが消灯します。



2. 油を塗る

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。

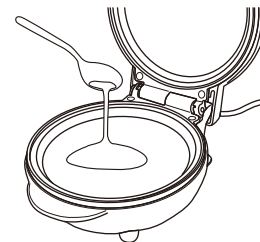


3. ホットケーキを焼く

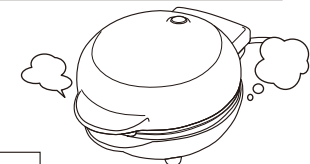
- ①生地をプレートのフチからあふれないように入れて、本体を閉じてください。
- ②焼き上がりの目安は約3～4分です。
※焼き時間はお好みで調整してください。
※使用中はプレートが熱くなります。素手で触らないでください。
※焼き上がり時間は生地の成分によって異なります。時々本体を開けて焼き具合を確認してください。

⚠ やけどに注意

本体・つまみは熱くなっています。本体の開閉は鍋つかみなどを使用してください。



生地	生地目安
生地の量	約60g 下プレートの位置まで。
焼き時間	約3～4分 ※お好みの焼き加減にしてください。



生地に含まれる水分により蒸気が出る場合があります。やけどにご注意ください。

- ④出来上がったらつまみを持って本体を開きます。焼きあがった食材は、木製の箸か、耐熱樹脂製のトンガ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。

