

取扱説明書

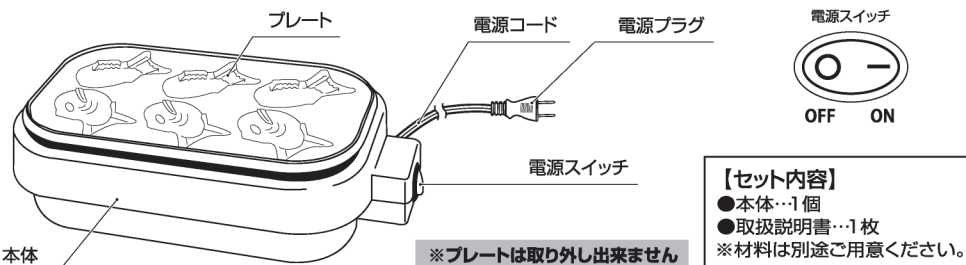
HAC2271A

ちんせぐりし たい焼き器

ちんせぐりし
お手軽家電シリーズ

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。
本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

各部名称



安全上のご注意 ※下記注意事項を必ずお読みください。

- 製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。
- 本製品は日本国内(AC100V 50/60Hz)でのみご使用ください。
- 本製品を段差のある不安定な場所や、熱に弱い材質の物(畳、テーブルクロス等)の近くで使用しないでください。
- 使用中や使用直後はプレートを絶対に触らないでください。
- 使用中に異常が見られた場合は、ただちに使用を中止してください。
- 使用後は必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。
- 防水機能は有りませんので、丸洗いは絶対にしないでください。
- 本製品を本来の使用以外での使い方はしないでください。
- 直接火にかけたり、電子レンジやオーブンレンジなどに入れないでください。
- ショートさせたり、分解・加熱・火や水の中に入れてはしないでください。
- 異常過熱または発火する恐れがありますので延長コードの使用はお避けください。
- 直接日光の当たる場所では使用しないでください。
- 過負荷を防ぐために、他の強力な製品を同じコンセントまたは、同じサーキット上のコンセントに接続していないことを確認してください。
- 必ず保護者の監督のもとでご使用ください。
- 小さなお子様の手が届かない所に保管してください。
- 廃棄の際は、各地方自治体(市町村)の指示に従ってください。



・本製品は家庭用です。業務用として使用しないでください
・金属製の串などはキズがつき、腐食の原因になりますので使用しないでください。

使用後のメンテナンス

- ①ご使用後は電源スイッチをOFFにし、コンセントから電源プラグを抜いてください。
- ②本体が完全に冷えてから、柔らかい布で綺麗に拭いてください。
その際、たわしや堅いブラシ、アルコール、ガソリン、ベンジンなどは使用しないでください。
- ③取りにくいこびりつきなどがある場合は、クッキングオイルなどを少したらしてしばらく置き、こびりつきが柔らかくなったところで拭きとってください。
- ④お手入れ後は、高温多湿の場所を避けて保管してください。



・本体の丸洗いは絶対にしないでください。
・本体やプレートは非常に熱くなっておりますので、必ず本体が完全に冷めてから片付けをしてください。
・本体を液体に浸漬させないでください。
・プレート表面には、コーティング加工がしてあり、こびりつきにくくなっていますが、長持ちさせるために、ご使用のたびに必ずお手入れをしてください。

使用方法

- ①プレートを柔らかい布で綺麗に拭いてください。
- ②本体を平で安定した場所に置いてください。
- ③本体の近くに可燃物や燃えやすいもの、熱に弱い材質が無いことを確認してからご使用ください。
- ④電源プラグをコンセントに差し込む前に本体の電源スイッチが「OFF」であることを確認してください。
- ⑤初めてのご使用や長期間使用していなかった場合は、プレート面をよく拭き2~3分程空焚きしてからご使用ください。その際、少量の煙や臭いが出る場合がありますがご了承ください。

電源スイッチ



注意

- ・必ず薄く油をひいてから調理してください。
- ・使用中や使用直後、プレートを絶対に触らないでください。
- ・調理した食べ物は大変熱くなっています。食べる時にはヤケドにご注意ください。
- ・過度な空焚きは控えてください。

【たい焼きの作り方例(約30個分)】 ※材料は別途ご用意ください。

生地

・ホットケーキミックス…200g ・牛乳…200g ・卵…1個
※生地はだまにならないように混ぜ合わせておきます。

餡

・アンコ ・カスタード・チョコ など…
※お好みの具を入れてください。

■プレートを予熱する

電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをONにします。通電後約3分でプレートの予熱が完了します。

1 予熱が終わったら、1度電源スイッチをOFFにして油引き(別売)等でプレートに薄く油をひきます。

油を引き過ぎると焼き目にムラができます

2 混ぜ合わせた生地を胴体部分の7分目まで注ぎます

市販の絞り器などを使用すると注ぎやすいです。

3 電源スイッチをONにして胴体部分に流した生地を竹串などを使い尻尾部分に流します。

金属製や熱に弱い材質のものは使用しないでください

4 左焼き・右焼きのどちらかに素早く餡を少し入れて約2分程焼きます。

餡は胴体部分に少しだけ入れるようにしてください

5 餡が入っていない生地を餡入りの生地に被せるようにひっくり返して1分程焼きます

生地がまだ焼けていない場合は30秒毎に焼け具合を確認しながら行ってください

右焼き 左焼き

6 両面に焼き目が付き中まで火が通ったら完成です。焼き目が薄かったり、中まで火が通っていない場合は、何度かひっくり返します

■たい焼きの作り方に関する注意事項

- 1度目に作る際の生地は、ひっくり返しにくい場合があります。何度か繰り返し焼くにつれプレートに油がなじんで返しやすくなります。
- 中に入れる餡は、アンコやチョコレート・カスタードなど色々なアレンジを試してみてください。
- ※たい焼きを作る前に、必ず薄く油をひいて使用してください。
- ※生地と餡は入れ過ぎると、ひっくり返す際に生地がプレートに広がる・餡が生地からはみ出て焦げるなどの原因となります。
- ※出来上がったたい焼きは大変熱くなっています。食べるときにはヤケドにご注意ください。
- ※出来上がったたい焼きは早めにお召し上がりください。

製品仕様	
本体サイズ	約W24×D14×H7.5cm
プレートサイズ	約W20×H12cm
主材質	アルミ・PP
商品重量	約620g
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	500W
プレート最高温度	約190度(温度調節不可)
※本製品は温度調節出来ません	

発売元:株式会社ハック
〒578-0984
東大阪市菱江5-9-10
☎0120-976-089
【お問い合わせ】
月～金(祝日除く)9:30～17:00