

**CS3-061216**

# 取扱説明書

保証書付



- このたびは、電気クレープメーカーをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
- 製品を正しく安全にお使いいただく為にご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
- 不適切な取扱は事故につながります。
- またお読みの後は、保証書として大切に保管してください。

## 仕様

製品名称	電気クレープメーカー
型式番号	CS3-061216
電源	100V 50/60Hz
消費電力	650W
自動温度調節器	サーモスタット固定式
有効コード長	1.4m
外形寸法	幅315×奥行315×高82mm
重量	1,400g

※製品の仕様等は改善改良の為予告なく変更する場合があります。

## もくじ

- 安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・・1
- 各部の名称とはたらき・・・・・・・・・・・・2
- 正しい使い方・・・・・・・・・・・・・・3～4
- メニュー・・・・・・・・・・・・・・5
- お手入れの方法・・・・・・・・・・・・・・6
- 保証とアフターサービス・・・・・・・・・・・・6
- 無償修理保証書・・・・・・・・・・・・・・7

# 安全上のご注意

- ご使用になられる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 絵表示についての意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

## 警告

誤った扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

## 注意

誤った扱いをすると、人が\*傷害を負ったり、\*物的損害の発生が想定される内容を示します。

## 図記号の説明



○は、禁止（してはいけないこと）を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



●は、強制（必ずすること）を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

\*傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。

\*物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害をしめします。

## 警告



修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造はしないでください。  
※発火したり、異常動作してけが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でください。  
※ショート、感電の恐れがあります。



15A以上のコンセントを単独で使用してください。  
※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。



AC100V以外では使用しないでください。  
※やけど・感電・けがをすることがあります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたりコンセントへの差し込みがゆるいときは使用しないでください。  
※感電・ショート・発火の原因になります。



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・挟みこむなど)でください。  
※電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。



子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わないでください。  
※やけど・感電・けがをすることがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。  
※感電の原因になります。



金属製のもの(ナイフ・フォークなど)を中に入れてください。  
※感電の恐れがあります。



水のかかりやすい所(洗面台の上など)に置かないでください。  
※ショート、感電の恐れがあります。

## 注意



電源プラグは根本まで確実に差し込んでください。  
※差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。  
※やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



電源プラグにピンやゴミを付着させないでください。  
※感電・ショート・発火の原因になります。



やけどに注意してください。  
※プレート、本体は非常に熱くなります。  
特にお子さまには注意してください。



本製品は電気式クレープ器です。製品を直火にかけたりしないでください。  
※やけどや火災の原因になります。



本体内部に手を入れないでください。  
※感電の恐れがあります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。  
※感電やショートして発火する場合があります。



煙が出たり、異臭がするなど異常な状態になったらすぐに、コンセントから電源プラグを抜いてください。感電や故障の恐れがあります。  
※ショート、感電の恐れがあります。



長時間の空だきはしないでください。  
※必要以上の予熱は非常に危険です。絶対にやめてください。



調理物や調理カスをプレートに残したまま長時間放置しないでください。  
※プレート表面塗膜の剥離や腐食の原因になります。  
※やけどや火災の原因になります。

# 各部の名称とはたらき

## セット内容



※クレープの生地をプレートの上に引いた際、万が一クレープメーカーのスイッチ部に生地が入り込んだ場合は、電源を切り、十分にプレートが冷めてから、生地を拭いて下さい。そのままご使用しますと、故障の原因になります。

## はじめてお使いになる前に

- はじめてお使いになる前は、熱板表面を固く絞った濡れ布巾などできれいに拭いてからご使用ください。
- プレート表面の塗装はフッ素樹脂加工ですので、テフロン加工の様にこびりつかないというものではありません。又、金属製のヘラや串・ナイフ・フォークなどは表面にキズがつき、塗装の剥離や腐食の原因になりますので絶対にしないでください。

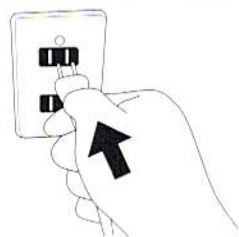
本製品プレートに使用している塗料は食品衛生規格に合格しているものであり万一塗装がはがれてしまい、誤って体内に入っても人体には影響ございません。

- ご使用になる際は、じゅうたん・畳・ビニルクロス等の熱に弱いものの上ではご使用にならないでください。
- はじめてお使いになる前は、製品の破損等及び付属品等の不足不具合がないかお確かめください。
- 初めてご使用になる際に予熱中、煙/においがでることがありますが異常ではありません。
- 本品は温度調節器の温度の設定上、焼肉や焼きそば、お好み焼き等高温での加熱調理には向きませんのでご了承下さい。



# 正しい使い方

## 1. コンセントを差し電源スイッチをオンに入れます



- 電源スイッチがオフになっているかを確認してから差し込みプラグを持ちコンセントにしっかりと差し込みます。

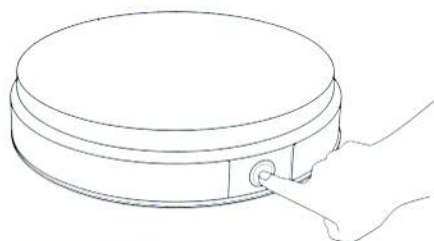
### 注 意

この時、濡れた手で差し込みはしないでください。感電の恐れがあり危険です。

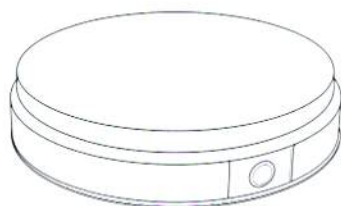
- 電源スイッチをオンに入れます。

### 注 意

本体は水平で安定した場所に置き、熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因になります。



## 2. 予熱します



- スイッチを入れてから約3分～5分で予熱完了です。

### 注 意

この時、製品内部よりカチッと音がしますが、製品内部の自動温度調節器が機能したときの音で、故障ではございません。

## 3. 調理します

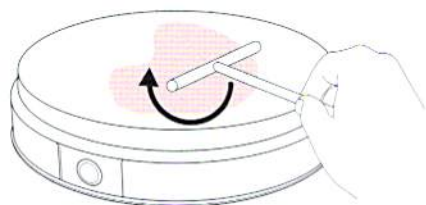
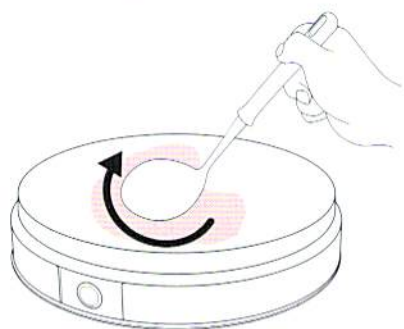


- あらかじめ用意しておいたクレープの生地（P.5メニュー参照）をお玉ですくい、中央に流します。

### 注 意

生地1枚の目安はお玉一杯分約120ccです。あまり多く流すと、広げる際にプレートの脇からこぼれてしまいますのでご注意ください。

# 正しい使い方



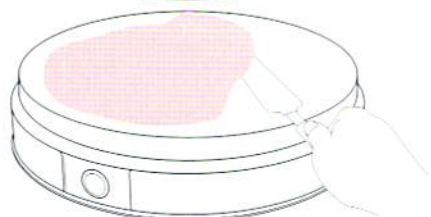
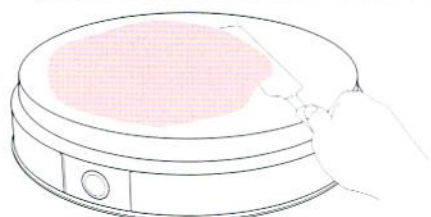
- プレート中央に流した生地をお玉の底やトンボで丸く回し円を描きながら生地を薄く伸ばします。

## ポイント

生地はゆっくり力を入れずに伸ばすと薄くきれいに生地を伸ばして焼くことができます。

## 注意

この時、生地がプレートからはみ出し、外側に流れ落ちてしまった場合は、いったん電源スイッチを切り、充分に本体が冷めたのを確認してから、濡れ布巾等できれいに拭き取ってから、次の調理をしてください。



- 約3分たったら、生地の端からスパチュラでゆっくりはがし、裏返して1分ほど焼きます。

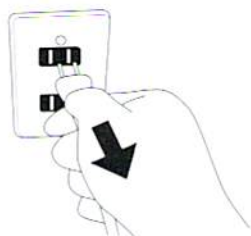
## 【焼き加減はお好みで】

焼き加減はお好みで様子を見ながら両面を焼いてください。

## 注意

クレープを返す際は、プレート表面に手が触れないように十分注意してください。やけどの原因になります。

## 4. ご使用後は・・・



- スイッチをオフにして、電源プラグをコンセントから抜いてください。

## 注意

ご使用直後は本体が熱くなっています。充分に冷めてからお手入れ方法に従ってお手入れを行ってください。



# メニュー

ここにご紹介したメニューは、ほんの一例です。お好みにあわせて、バリエーション豊かな楽しくおいしいクレープをつくりましょう。

## クレープ生地作り方

市販されているクレープの素でも調理できます。

### 材料 (できあがりの目安 クレープ約3枚)

- 薄力粉・・・・・・・・・・40g
  - 卵・・・・・・・・・・1個
  - 牛乳・・・・・・・・・・120cc
  - 粉砂糖・・・・・・・・・・10g
  - 塩・・・・・・・・・・少々
  - 無塩バター・・・・・・・・10g
  - バニラエッセンス・・・・少量
- (バニラエッセンスはお好みで生地に混ぜ合わせてください)

### 作り方

- ①薄力粉をふるい、砂糖・塩を加えてよくかき混ぜます。
- ②①によく溶いた卵と人肌(30℃~40℃)に温めた牛乳を加えてなめらかになるまで混ぜ合わせます。
- ③②をこし器でよくこし薄力粉のダマを取り除きます。
- ④③に湯煎してよく溶かした無塩バターをサッと混ぜ合わせ30分ほどねかせます。

## メニュー例

### バナナチョコクリームクレープ

クレープの定番!生クリームの上にバナナを乗せ、チョコレートクリームをかけていただきます。お子さまのおやつにぴったりです。

### ベーコンエッグクレープ

レタス/キュウリ/ゆで卵のスライス/カリカリに焼いたベーコンを乗せ、上にマヨネーズを少量かけてできあがり。朝食にぴったりです。



本品は、パンケーキもゆっくりじっくりきれいに焼き上げることが出来ますのでおためしください。

### 材料 (できあがりの目安 約3枚)

市販されているホットケーキミックスでも調理できます。

- 薄力粉・・・・・・・・・・125g
  - 卵・・・・・・・・・・1個
  - 牛乳・・・・・・・・・・150cc
  - 塩・・・・・・・・・・小さじ1杯
  - 砂糖・・・・・・・・・・大さじ4杯
  - ベーキングパウダー・・・・小さじ1杯
- (香りにシナモンやバニラエッセンスをお好みで)

### 作り方

- ①薄力粉をふるい、砂糖・塩を加えてよくかき混ぜます。
- ②①によく溶いた卵と人肌(30℃~40℃)に温めた牛乳を加えてなめらかになるまで混ぜ合わせます。
- ③②をこし器でよくこし薄力粉のダマを取り除きます。
- ④プレートにバターをぬり生地を流してゆっくり焼き上げます。
- ⑤バターやメイプルシロップをつけて、完成です。



# お手入れの方法

お手入れの前に、必ず電源プラグをコンセントからはずしてください。  
ご使用後もしばらくの間は器具が熱くなっています。よく冷ましてからお手入れにかかってください。  
調理したものをそのまま放置しておく、塗装のはがれや腐食の原因になりますので、ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

## プレート

●あたたかいうちにぬれふきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れを拭き取ってください。

金属製のナイフ、フォークなどでこすらないでください。

プレートの表面塗装に傷がついて、塗装のはがれや腐食の原因になります。

お玉/スパチュラ/トンポ

●きれいに水洗いし、最後に乾いた布で水気を取ってください。

## 本体

●薄めた台所用洗剤を、固くしぼったふきん等で汚れを拭きます。次に同じように固くしぼったふきん等で水ぶきし、最後に乾いた布で水気を取ってください。

## 電源コード・電源プラグ

●乾いた布で拭いてください。

**お願い** シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー等で拭かないでください。変色・変形の原因になります。

●ご使用にならないときは、製品の汚れをよく取りよく乾燥させ、高温・多湿をさけ直射日光の当たらない所に保管してください。お子さまの手の届かない場所に保管してください。

# 保証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、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様相談係までご相談ください。

修理に関するお問い合わせ(お客様相談係)

**☎ 0256 - (64) - 3239**

お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

## 保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の7ページ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け取っていただき、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

お買いあげの日から1年間

## 補修用性能部品の保有期間

- この電気クレープメーカーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
- 補修用性能部品とは、その製品を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるときは

### ■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ときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有償修理させていただきます。当社「お客様相談係」にご相談ください。