

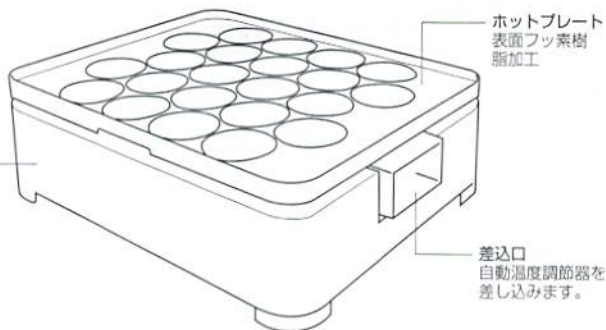
着脱式 角型電気たこ焼き器22穴

CS3WA-0011

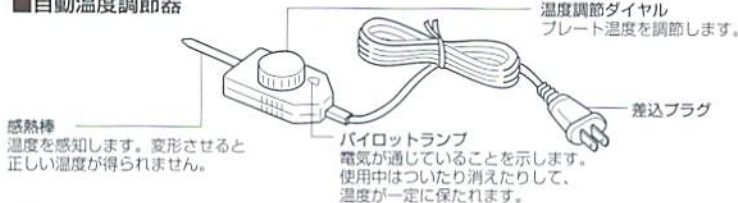
取扱説明書

保証書つき

各部の名称



■自動温度調節器



品番品名	CS3WA-0011 着脱式角型電気たこ焼き器22穴
定 格	交流 100V-850W
コ ード	長さ 1.4m
外形寸法	約 幅275×奥行219×高さ96mm
自動温度 調節器	サーモスタット可変式

ご使用方法 (ご使用前にプレート、本

上手な使い方

温度調節はこまめに

- 電気のムダ使いや調理物のこびりつきを防ぐために、食事の進み具合にあわせ、こまめに温度調節をしてください。
- 長時間の保温は調理物を乾燥させ、風味を失います。

※注意

- ソース、しょうゆなどの調味料が付着したままご使用になりますとシミもしくはこげつきの原因となりますので、早めにふき取ってください。

プレートのはずし方 取り付け方

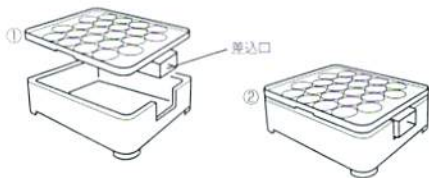
●はずしかた

- ①自動温度調節器を抜いてください。
- ②両側にある本体のくぼみ部分から両手でプレートに手をかけて真上に持ち上げてください。



●取りつけかた

- ①プレート裏面の突起(4ヶ所)を本体内の遮熱板の溝に合わせセットしてください。



1. 自動温度調節器を差し込みます。

- ①目盛を「切」にして、図のように水平にまっすぐ差し込みます。
- ②差込プラグをコンセントに根元まで確実に差し込みます。



注意

- 自動温度調節器は、根元まで確実に差し込んでください。差し込みかたが不十分ですと正しい温度が得られません。また差し込みプラグ部分が加熱し、故障の原因になります。

2. 目盛を合わせます。

料理に応じて目盛をパイロットランプの△印のところに合わせてます。

3. 調理します。

適温になってから調理をはじめます。

- サラダ油をぬり、調理をはじめてください。
- パイロットランプがついたり消えたりして適温に保ちます。

注意

- 必要以上に高い温度での使用や放置はさけてください。油がこげつきます。

本体カバーをきれいにふいてください。)

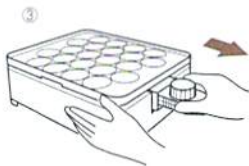
- 本品を最初にご使用になるとき「ケムリ」がでることがありますが、使用していますヒーターに吸湿性があるので、補強としてマイカ表面に（シリコンワニス）塗装を施してあるため、熱により一時的に（シリコンワニス）塗装が燃えるもので製品には何等さしつかえありません。煙りは3～5分位で消えますので、そのまま、ご使用下さい。

4. 使用後は

温度調節つまみを「切」にして①、差し込みプラグをコンセントからぬきます②。本体が十分に冷えてから、自動温度調節器をプレート差し込み口からぬきます③。

注意

- 自動温度調節器を抜くときはまっすぐに抜いてください。



お手入れ方法

お手入れは使うたびに早めにしましょう。差し込みプラグをつかみコンセントから抜いて本体の熱がとれてから始めてください。

自動温度調節器や本体は

- 布（洗剤を入れた水に浸し固くしぼったもの）でふき取ってください。

プレートは

- プレートが熱いうちにキッチンペーパーなどでふき取ってください。
- 汚れがおちにくいときは、プレートをはずし差込口に水が入らないように差込口を上にして、流し洗った後、よくふいて乾燥させ、きれいなサラダ油をうすく塗ってください。

注意

- 必ず、差込プラグをつかみコンセントから抜いて、お手入れしてください。
- プレートが熱いうちは、プレートをはずさないでください。
- みがき粉や硬いたわし、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
- プレートに水をはったまま放置しないでください。焼き面のアルミが腐食しフッ素樹脂がはがれる場合があります。



ご使用上の注意

火災を防ぐために



- 熱に弱いところでは使わないで！
(じゅうたん、畳、ビニールクロス等)
(カーテンなどの近く)



- 電源はコンセントから！
- コードはていねいに！
(折り曲げたり、ひっぱらないで)

やけどを防ぐために



- やけどに注意！
なべ、加熱板等は、熱くなります。
※特にお子様にご注意ください。

故障を防ぐために



- 本体に水をかけたり
まる洗いはしないで！



- 空焼きはしないで！



- 取り扱いはていねいに！

その他



- プレートは直火にかけないで！



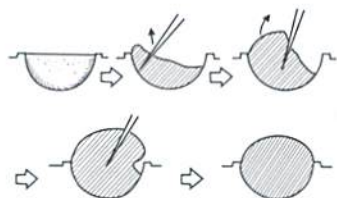
- 料理を入れたままにしないで！

お料理例

1. 一般的なたこ焼 (市販のたこ焼のもとを使うこともできます。)

材 料		(約16個分)
た	小麦粉(薄力粉) ……70g	具 { ゆでたこの切身 ……適宜 ネギ、キャベツ、紅しょうがを みじんぎりにしたもの・かつお ぶし ……30g
ね	水(又は、だし汁) ……140cc	
	卵(L玉が最適です) ……1個	
	塩 ……少々	
※たこ焼のたねと、みじん切りにした具をだまのないようによく混ぜ合わせてください。		

- ①水又はだし汁に卵をとき、小麦粉を少しずつ入れ、だまのできない様に混ぜ合わせます。
- ②ネギ、キャベツ、紅しょうがなどをいれ、混ぜ合わせます。
- ③たこ焼器の熱くなったプレートに食用油をうすくひきます。
- ④プレートの穴に①でできたたこ焼のたねを半分位入れ、たこの切身を入れます。それから再び穴を満たす様に、たこ焼のたねを流し込みます。
- ⑤外側から焼けてきて、竹串等で返せる様になったら、少しずつ回転させて形を丸く整えながら焼き上げます。



※ご注意

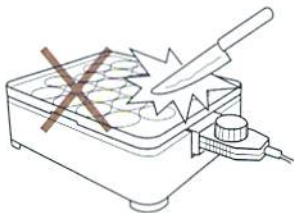
- 金串を使用すると塗装の表面がいたみますので使用しないで下さい。
- プレート本体が熱くなっていますのでやけどに注意して下さい。

- ⑥焼き上がったら取り出して、皿に移し、お好みによりソースやかつおぶし、青のりをかけて、おめし上がりください。

フッ素樹脂加工について

プレート表面にはフッ素樹脂加工がしてあり、お料理がこびりつきにくくなっていますが、ながもちさせるために次の点にご注意ください。

1. ご使用前に、プレート表面に食用油をうすくひいてください。
2. ヘラやクシなどをお使いになる時は木や竹でできたものをお使いください。金属製のヘラは、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。
3. ご使用後は必ず乾燥させ、きれいな食用油をうすく塗ってから乾燥した直射日光のあたらない場所に保管してください。
4. ご使用のたびにお手入れをしてください。



⚠️ ご注意

熱板表面の塗装は、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。

- 1 必ずご使用前は、その都度、油を薄く塗ってからご使用下さい。
- 2 金串やかたいものでこすらないで下さい。
- 3 たこ焼きの具や、たねをいれたままにしないで下さい。
- 4 ご使用後は、必ず柔らかいもので汚れをよく落として下さい。

※本品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、万一塗装が剥がれて人体に入っても、全く影響ございません。又、そのままご使用してもさしつかえございません。

こんなときは

ご使用中に異常が生じたときは、まず次の点をお調べください。

こんな時は？	調べるところ	処 置
プレートの温度が上がらない。	差し込みプラグがコンセントから抜けている。	差し込みプラグをコンセントへ差し込む。
	調節温度レバーが「切」になっている。	必要な温度に温度調節レバーを目印に合わせる。
	自動温度調節器が差し込み口にしっかり差し込まれていない。	自動温度調節器を差し込み口に奥までしっかり差し込む。
使用中にカチツと音がる。	なべの熱膨張によるもので故障ではありません。	そのままお使いください。
パイロットランプがつかない。	差し込みプラグがコンセントから抜けている。	差し込みプラグをコンセントへ差し込む。
パイロットランプがついたり消えたりする。	故障ではありません。	そのままお使いください。

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめの上、販売店からお受け取り下さい。

2. 保証期間

お買い上げ日から1年間です。

3. 修理を依頼される時

「こんなときは」の項をお確かめいただき、直らないときは差し込みプラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

●保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

●保証期間がすぎている修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このホットプレートの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。
- 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。

5. アフターサービスについてご不明な場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係

TEL (0256) 64-3239
FAX (0256) 63-8931
F969-1233 新潟県燕市殿島1丁目

お客様ご自身の修理はたいへん危険です。分解したり手を加えたりしないでください。