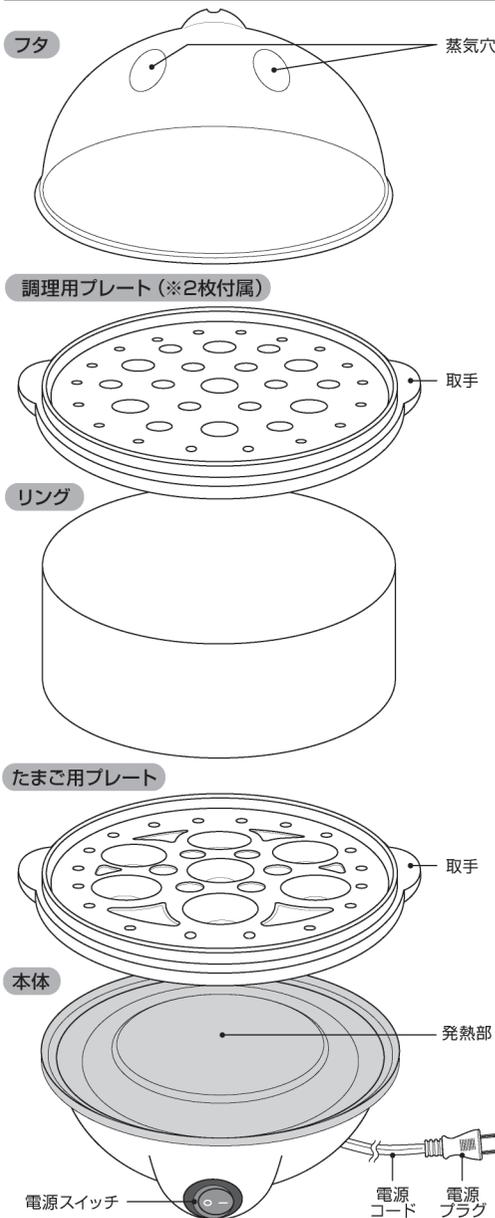


2段式マルチ蒸し器

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



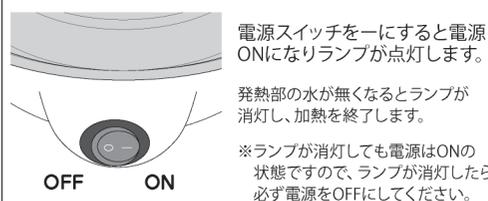
《セット内容》

- フタ … 全てのスチーム調理の際に使用します
- 調理用プレート(※2枚付属)
… チルド食材や野菜などの調理に使用できます
- リング … 高さのある食材や2段で別々の食材を調理する際に使用します
- たまご用プレート
… 1度に7個までたまごを乗せて使用できます
- 本体 … 水を注いで使用します
- 取扱説明書(本書)

ご使用前の注意事項

- ご購入後、初めてお使いになる際、毎回のご使用前にはフタ・リング・各種プレートは、食器用洗剤をつけたスポンジで洗い、水でしっかり洗い流し、水気を十分に乾かしてからご使用ください。
- 発熱部は、水で濡らし硬く絞った布で水拭きし、よく乾燥させてからご使用ください。

電源スイッチについて



製品仕様

サイズ	約W18×D16×H21.5cm(組立時)
電源	AC電源100V 50/60Hz
消費電力	約350W
表面温度	最高125度(※温度調節不可)
材質	PP・PS・ステンレス

※食材などは付属しておりません。別途ご注意ください。
※品質向上や生産時期により、商品の仕様が変更される場合があります。予めご了承ください。

⚠ご使用上の注意

⚠注意

品質には万全を期しておりますが、本製品の使用によって生じた事故や直接、間接の損害について弊社はその責任を負わないものとします。あらかじめご了承ください。

- 本製品は一般家庭用です。業務用では使用しないでください。
- 落下させたり、投げつけたりするなど、強い衝撃を与えることはしないでください。破損の原因になる恐れがあります。
- 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。
- 分解・改造しないでください。故障や感電事故の原因になります。分解・改造に起因する物的損害について、弊社は一切責任を負いません。また、内部を改造した場合の性能の劣化についても保証いたしません。
- 屋外や浴室など、水がかかたり湿気が多い場所に置いたり、使用しないでください。
- 小さなお子様だけや不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しないでください。
- 本製品の上に物を置かないでください。
- 空焚きしないでください。
- 本体の発熱部に水以外のものを入れないでください。故障の原因になります。
- 本製品を不安定な場所や、熱に弱いものの上で調理しないでください。
- 水を入れたまま移動させないでください。水がこぼれる可能性があります。
- 本製品を使用中に異音・異臭・煙が出た場合は、ただちに使用を中止し電源を切ってください。
- 電源プラグは必ず、家庭用交流電流100V(50/60Hz)のコンセントに直接接続してください。また電源コードは束ねたまま使用しないでください。
- 加熱中にフタを開けないでください。
- 加熱中や加熱後、本製品を布や紙などで覆わないでください。
- 本製品の周囲には湿気や熱に弱いもの、スプレー缶など引火性のものを置かないでください。
- 急激な温度変化のある所、高温、多湿やホコリの多い所での使用は避けてください。
- 直射日光のあたる場所に置かないでください。変色・変形・故障の原因になります。
- 同じ場所に長時間接しているとき色移りの可能性があります。
- 電源ケーブル接続部分や本体底目の隙間などに金属製クリップやヘアピンなどの異物を接触させないでください。感電・ショート・発火の原因となります。
- 濡れた手で電源プラグの抜き差しやスイッチの操作を行わないでください。
- 感電やショートして発火する恐れがありますので、電源ケーブルを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ本体を持って抜いてください。
- 汚れや水分が付着したまま放置しますと、カビや故障の原因になりますので、ご使用後はお手入れ方法を参考に毎回お手入れを行ってください。
- 本製品を使用しない場合は、電源プラグを抜いてください。
- 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。

お手入れ方法

※お手入れは必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください

フタ・リング・各種プレートのお手入れ

- 使用後は食器用洗剤をつけたスポンジで洗い、水でしっかり洗い流し、水気を十分に乾かしてください。

本体・発熱部のお手入れ

- 本体外側は、水で濡らし硬く絞った布で汚れを拭き取ってください。汚れがひどい場合は、水で薄めた中性洗剤を含ませた布で汚れを拭き取った後、乾いた柔らかい布で拭き取ってください。
- 発熱部は、水で濡らし硬く絞った布で汚れを拭き取ってください。汚れがひどい場合は水で薄めた中性洗剤を含ませた布で拭いた後、水で濡らし硬く絞った布で拭き取り、残った水気を乾いた柔らかい布で拭き取ってください。
- 丸洗いやシンナー・ベンジン・灯油などの使用はおやめください。
- ※発熱部の白い汚れは、水に含まれるミネラル成分が固着したものです。衛生上問題はありませんが、定期的にお手入れすることをおすすめします。その場合はクエン酸と水を入れて、かきまぜたあと、フタを開けて加熱後、約1時間放置してください。その後、お湯を捨てて汚れを拭き取り、乾拭きをしてください。

お手入れ時の注意事項

- ※本製品は食器洗い乾燥機のご使用はできません。
- ※故障の原因になりますので、水をかけたり、水の中に入れてたりしないでください。
- ※漂白剤などの使用はおやめください。

お問い合わせ先

発売元:株式会社ハック

〒578-0984 東大阪市菱江5-9-10

☎0120-976-089

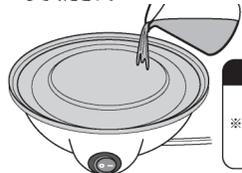
【お問い合わせ】月～金(祝日除く)9:30～17:00

使用方法 * 色々な食材を調理して試してみましょう *

《ゆでたまごの調理方法》

1 本体の発熱部に水を入れてください

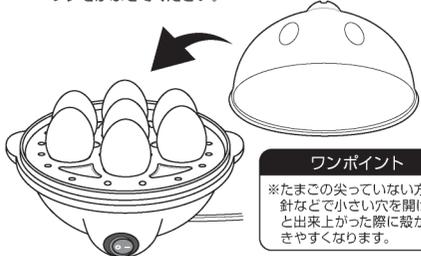
※本製品を平らな場所に置いてください。
※給水時に電源プラグや電源スイッチに水がかからないよう注意してください。



注水容量
約100ml
※容量以上に水を入れしないでください。調理中に吹き出す可能性があります。

2 本体にたまご用プレートとたまごをセットし、フタをしてください

※同時に最大7個まで作ることができます。
※たまご用プレートの穴にたまごの尖っている方を上にして置きフタをかぶせてください。

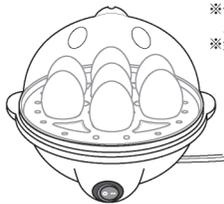


ワンポイント
※たまごの尖っていない方に針などで小さい穴を開けると出来上がった際に殻が割れやすくなります。

注意 冷蔵庫でたまごを保管している場合は、冷蔵庫から取り出した直後に調理すると殻が割れる場合があります。必ず常温に戻してから調理してください。

3 電源プラグをコンセントに差し、電源をONにしてください

※使用時は、周囲約30cm以上の空間を空けてください。
※発熱部の水が無くなると電源スイッチが消灯し加熱が止まります。



注意
電源スイッチのランプが消灯しても電源はONの状態です。ランプが消灯したら必ず電源をOFFにしてください。

4 お好みの硬さになったら、電源をOFFにしてすぐにたまごを取り出してください

調理時間の目安		※7個を同時調理した場合
温泉たまご	約6~7分	※調理後、すぐに取り出し冷水で冷やしてください
半熟たまご	約9~11分	
固ゆでたまご	約15分	

※個数が少ない場合は表記の時間より短く加熱してください。
※続けて使用する場合は、本体が完全に冷えてから行ってください。
※取り出す際は、たまご用プレートの取手部分を持ってヤケドしないように注意してください。
※使用中・使用直後はフタや本体・たまご用プレート・出来上がったたまごは大変熱くなっています。やけどに注意してください。

《蒸しプリンの調理方法》

プリン型6個分
(φ7×H3.5cm)

◆卵 2個 ◆牛乳 150ml
◆砂糖 35g ◆バニラエッセンス 3滴

1 卵と砂糖をしっかり混ぜ合わせてから、牛乳・バニラエッセンスを入れてよく混ぜ合わせます

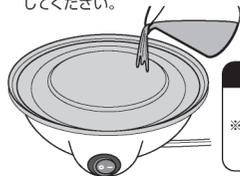
※必ず卵と砂糖をしっかり混ぜ合わせてから牛乳とバニラエッセンスを入れるようにしてください。

2 茶こしなどで裏ごししながらプリン型に流し込みラップでフタをして、輪ゴムで止めてください

※流し込む分量は、型の8分目ぐらいにしてください。

3 本体の発熱部に水を入れてください

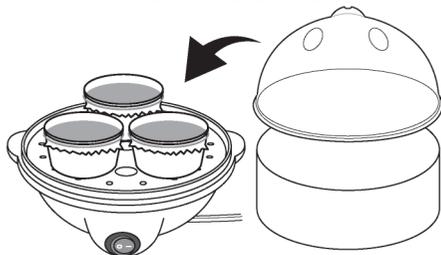
※本製品を平らな場所に置いてください。
※給水時に電源プラグや電源スイッチに水がかからないよう注意してください。



注水容量
約100ml
※容量以上に水を入れしないでください。調理中に吹き出す可能性があります。

4 本体に調理用プレートをセットしてプリン型を乗せリング・フタをします

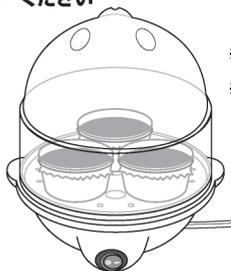
※プリンカップの仕様サイズによって乗せられる数量は異なります



ワンポイント ※高さが必要な場合は、リングを使用してください。

5 電源プラグをコンセントに差し、電源をONにしてください

※使用時は、周囲約30cm以上の空間を空けてください。
※発熱部の水が無くなると電源スイッチが消灯し加熱が止まります。



注意
電源スイッチのランプが消灯しても電源はONの状態です。ランプが消灯したら必ず電源をOFFにしてください。

6 10分程蒸したら、電源をOFFにしてすぐにプリンを取り出して、冷蔵庫で1時間程冷やしてください

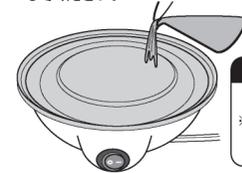
注意 プリン型に流した液が固まっていない場合は、30秒ずつ加熱具合を確認しながら再加熱を行ってください。

※取り出す際は、調理用プレートの取手部分を持ってヤケドしないように注意してください。
※使用中・使用直後はフタやリング・本体・調理用プレート・出来上がったプリンは大変熱くなっています。やけどに注意してください。
※続けて使用する場合は、本体が完全に冷えてから行ってください。

《チルド食材の調理方法》

1 本体の発熱部に水を入れてください

※本製品を平らな場所に置いてください。
※給水時に電源プラグや電源スイッチに水がかからないよう注意してください。



注水容量
約100ml
※容量以上に水を入れしないでください。調理中に吹き出す可能性があります。

2 本体に調理用プレートと食材を乗せてフタをしてください

※蒸し調理で温めるチルド食材で使用可能です。



ワンポイント
※調理する食材によって高さが必要な場合はリングを使用してください。

3 電源プラグをコンセントに差し、電源をONにしてください

※使用時は、周囲約30cm以上の空間を空けてください。
※発熱部の水が無くなると電源スイッチが消灯し加熱が止まります。



注意
電源スイッチのランプが消灯しても電源はONの状態です。ランプが消灯したら必ず電源をOFFにしてください。

4 調理が完了したら、電源をOFFにして食材を取り出してください

注意 調理時間はチルド食材の調理時間の表記に合わせて行ってください。加熱が足りない場合は、30秒ずつ加熱具合を確認しながら再加熱を行ってください。

※取り出す際は、調理用プレートの取手部分を持ってヤケドしないように注意してください。
※使用中・使用直後はフタや本体・調理用プレート・出来上がった食材は大変熱くなっています。やけどに注意してください。
※続けて使用する場合は、本体が完全に冷えてから行ってください。

《温野菜の調理方法》

1 本体の発熱部に水を入れてください

※本製品を平らな場所に置いてください。
※給水時に電源プラグや電源スイッチに水がかからないよう注意してください。



注水容量
約100ml
※容量以上に水を入れしないでください。調理中に吹き出す可能性があります。

2 本体に調理用プレートと食材を乗せてフタをしてください

※ニンジンなどの色が濃い食材は蒸した際、調理プレートに色移りする可能性があります。



ワンポイント
※調理する食材によって高さが必要な場合はリングを使用してください。

3 電源プラグをコンセントに差し、電源をONにしてください

※使用時は、周囲約30cm以上の空間を空けてください。
※発熱部の水が無くなると電源スイッチが消灯し加熱が止まります。



注意
電源スイッチのランプが消灯しても電源はONの状態です。ランプが消灯したら必ず電源をOFFにしてください。

4 調理が完了したら、電源をOFFにして食材を取り出してください

注意 竹串などを刺して中まで火が通っているか確認してください。加熱が足りない場合は、30秒ずつ加熱具合を確認しながら再加熱を行ってください。

※取り出す際は、調理用プレートの取手部分を持ってヤケドしないように注意してください。
※使用中・使用直後はフタや本体・調理用プレート・出来上がった食材は大変熱くなっています。やけどに注意してください。
※続けて使用する場合は、本体が完全に冷えてから行ってください。

注意

- それぞれの調理時間はあくまでも目安です。たまごの大きさや個数、調理や使用する食材、使用環境によって出来上がりが異なります。
- 使用中は、目を離さず、熱湯の入った状態で放置しないでください。
- フタの蒸気穴から熱い蒸気が出ますので顔や手を近づけないでください。
- 電子レンジ・直火・グリル・オーブントースター・ガス・オープンでは使用できません。
- 出来上がった食材は、早めにお召し上がりください。