

取扱説明書 MCZ-5372

電子レンジでおやつにチップス スライス & チップス

この度はお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。取扱説明書をよくお読みになり正しくご使用下さい。お読みになった後は、大切に保管して下さい。

安全上のご注意



誤った取扱をすると、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。



誤った取扱をすると、人が傷害(※1)を負ったり、物的損害(※2)の発生が想定される内容を示します。

※1 傷害とは、治療に入院や長期の通院等を要しない、けがや火傷を示します。
※2 物的損害とは、家屋や家財および家畜やペットにかかわる拡大損害を示します。



禁止(してはいけないこと)を示します。



強制(必ずすること)を示します。

警告



分解禁止

・絶対に分解・修理・改造は行わない。
※思わぬけが、製品の破損に繋がる恐れがあります。



禁止

・子供等取扱に不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。※思わぬけがの原因となります。

注意



禁止

・本製品を本来の使用目的以外には使用しない。
・破損したら使用しない。
・乳幼児の手の届く場所に保管しない。
・加熱後取り出す際は、顔や手を近づけない。
※高温の蒸気が上がり、火傷をする恐れがあります。



強制

・加熱後取り出す際は、布巾やミトンを使用する。
・スライサーを使用する際は指を切らないように十分注意する。
ハンドルは必ず上から持って下さい。

使用上のご注意

内容を守らないと製品の動作に問題が生じたり製品本体の故障や劣化に繋がる注意事項、又その他の注意を示します。

- 電子レンジ専用です。直火・オーブン等でのご使用はおやめ下さい。
- 電子レンジの自動調理機能で加熱しないで下さい。
- 800W以上の電子レンジでのご使用はおやめ下さい。
- じゃがいも、れんこん、かぼちゃ、さつまいも専用です。その他の食材では使用しないで下さい。※食品が焦げたり、容器の変形・破損に繋がります。
- 加熱前に油分や糖分を多く含んだ調味料を食材にかけたり、浸したりしないで下さい。※食品が焦げたり、容器の変形・破損に繋がります。
- チップススタンド以外のパーツは絶対に加熱しないで下さい。
- 記載の加熱時間は目安です。焦げ付かない様に様子を見ながら少しずつ加熱して下さい。
- 加熱時間は全てのスタンドに野菜を並べた場合の目安です。分量が少ない場合は焦げ付かない様に、様子を見ながら少しずつ加熱して下さい。
- 野菜の大きさは直径 5～6cm 程度の物をご使用下さい。野菜のサイズが大きいと倒れて隣同士がくっついてしまいます。また、野菜同士が重ならない様に並べて下さい。※野菜が重なると、焦げや容器の変形・破損に繋がります。
- 野菜を入れたまま放置しないで下さい。
- 食器洗浄機での洗浄はおやめ下さい。
- 高温になる所、湿気が多い所、直射日光の当たる所への放置・保管はしないで下さい。
- 落とす・ぶつける等、製品本体に強い衝撃を与えないで下さい。
- お手入れの際に、シンナー・ベンジン等の揮発性有機溶剤は使用しないで下さい。
- この製品は一般家庭用です。業務用でのご使用はご遠慮下さい。

PL 保険加入済

お客様サポート窓口

TEL:03-3829-5525 受付:月曜日～金曜日



株式会社 マクロス
〒130-0003
東京都墨田区横川3-9-3

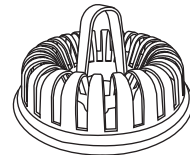
仕様

※商品の仕様及び外観等は、予告なく変更することがあります。

寸 法	(チップススタンド)約φ13×H6.5cm		
材 質	(チップススタンド・ボウル)ポリプロピレン (スライサー・ハンドル)ABS樹脂・ステンレス		
耐熱温度	(チップススタンド)約100℃ (ボウル)約140℃	耐冷温度	(チップススタンド)約-40℃ (ボウル)約-30℃

各部名称

※ご使用前に洗って
水分を拭き取って
下さい。



チップススタンド



ハンドル



スライサー



ボウル

チップスの作り方

①野菜をスライスします。

※本製品はじゃがいも、れんこん、かぼちゃ、さつまいもの加熱専用です。その他の食材では使用しないで下さい。食品が焦げたり、容器の変形・破損に繋がります。

※刃に触れないように十分ご注意ください。

※スライサーをボウルにしっかりと取り付け
てご使用下さい。

※ハンドルを押さえながらスライスして下さい。

※ハンドルは必ず上から持って下さい。(右図)

※カボチャ・さつまいもはスライスできません。

●スライスした野菜は一度塩水に浸けてから加熱すると、塩味がついたチップスになります。塩水に浸けた場合は、加熱前にキッチンペーパー等で軽く水気を拭き取って下さい。



②スライスした野菜をチップススタンドに立てて並べます。

※野菜の大きさは直径5～6cm程度の物をご使用下さい。野菜のサイズが大きいと倒れて隣同士がくっついてしまいます。また、野菜同士が重ならない様に並べて下さい。野菜が重なると、焦げや容器の変形・破損に繋がります。

③電子レンジで、加熱します。(※加熱時間は下表参照)

	500W	600W	700W
じゃがいも (60g)	約 5 分	約 4 分	約 3 分
れんこん (50g)	約 6 分	約 5 分	約 4 分
かぼちゃ (50g)	約 5 分	約 4 分	約 3 分
さつまいも (60g)	約 5 分	約 4 分	約 3 分

※表の時間は目安です。材料の大きさや厚さにより時間は異なりますので、必ず様子を見ながら調理して下さい。加熱不足の場合は20～30秒ずつ再加熱して下さい。

※薄茶色に色づいたらできあがりです。加熱を終了して下さい。

※800W以上では加熱しないで下さい。

●加熱後、チップススタンドを取り出す際は布巾やミトンをご使用下さい。

●ご使用後は、台所用洗剤で洗い乾かしてから保管して下さい。