卵焼きメーカー
Egg Maker

卵焼きメーカー
EggMaker

No.22037

●食材を入れるだけの簡単調理
●手軽で素早い調理ができる!
●安全設計のシンプルデザイン

www.e-otomo.co.jp

取扱説明書

安全上のご注意

本製品のご使用にあたり、本取扱説明書をよくお読みになり、取扱方法を必ずお守りください。

1. 調理チャンバーは熱くなりますので、直接手で触れないでグリップをお持ちください。
2. 本製品の本体、電源コード、プラグは水（液体物）に浸さないでください。感電の恐れが有りますのでご注意ください。
3. 本品を安全にご利用頂くため、お子様や介助の必要な方、電気製品の取扱いに不慣れな方のご使用はお止めください。
4. 使用しない時は必ず電源コードを抜いてください。また．掃除をする際は必ず電源コードを抜き、本体が冷たくなってから掃除をしてください。
5. 電源コード、プラグに損傷が有る場合は、速やかにご使用をお止めください。感電の恐れがあります。
6. 屋外では使用しないでください。
7. 転倒の恐れが有りますのでテーブルやカウンター等の縁に電源コードを掛けないでください。使用中は器具が熱くなりますので触らないでください。
8. 熱くなったガス台、電気調理台の上、オーブンの中などには本品を置かないでください。
9. 熱くなった食品、熱された油、他の熱い液体が入ったままでの移動はさせないでください。
10. 使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。
11. 器具の使用中は、通気性の良い十分な空間の有る場所でお使いください。耐熱性の弱い場所には防熱パッドをご使用ください。
12. 使用する際は、清潔で水平な耐熱性の有る台に載せてください。本品の使用中はテーブルクロス、プラスチック等の可燃性の高い物の近くには置かないでください。
13. 本品は調理器具です。常に清潔に保つようにしてください。
14. 調理チャンバー内の焦付き防止コーティングを引っ掻かないでください。剥がれたコーティングが食べ物に付着する恐れがあります。汚れを取る場合は電源プラグを抜き、付属の洗浄ブラシで掃除してください。
15. 電気延長コードでの使用はしないでください。

本取扱説明書は大切に保管してください。ご家庭での使用に限ります。

「卵焼きメーカー」はシンプルでとても操作が簡単な調理器具です。コンパクトなためどこでも使えるメリットがあります。
「卵焼きメーカー」は卵と他の具材を混ぜて調理ができます。朝食やスナック作りにご利用ください。

卵焼きメーカーの特徴

1. **調理チャンバー**： 一回で卵（L サイズ）を 2 個まで調理できます。コーティング加工を施していますので焦げ付かず操作も洗浄も簡単です。
2. **クールタッチハンドリング表面**：シリコン部分は断熱処理をしていますので、安全に持っていただけます。
3. **指示ライト**： 電源を入れると赤いライトが点灯します。「卵焼きメーカー」は調理できる状態になると緑ライトが点灯します。
4. パッカーでお肉などを詰めることも出来ますので、多彩な料理が作れます。
5. 竹串を 5 本付属していますので、調理の際にご使用ください。
6. 洗浄用ブラシが付属しています。洗浄する際にご使用ください。
7. 組み立ての必要はありません。

洗浄の方法

1. 洗浄前に電源プラグ・製品本体が十分に冷えていることを確認してください。
2. 製品の外側は水で濡らした布で軽く拭いてください。アルコール性の洗剤やシンナーのご使用はお止めください。
3. 洗浄後は上部を下にして、置いて乾燥させてください。
4. 洗浄する際に電源コード・電源スイッチ・ライトなどに水がかからないようご注意ください。(本製品を水に浸さないでください。
5. 調理チャンバー 内に焦げ付きが生じた場合は、植物性油に 5 分間浸けてから専用ブラシで洗浄ください。
6. 食器洗浄機での洗浄はできません。

操作

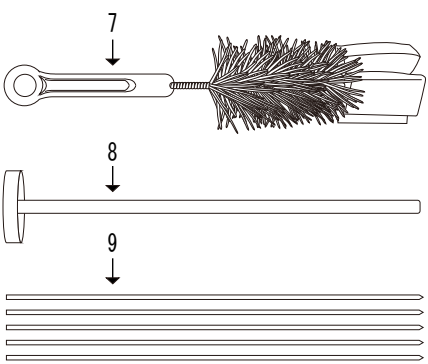
・「卵焼きメーカー」を水平で硬い耐熱性の有る場所に置いてください。
・コンセントに電源プラグを挿して、電源スイッチを ON にすると電源ライト（赤）が点灯します。このライトは「卵焼きメーカー」が予熱状態にある事を示しています。
・本体が調理可能な温度になると、緑ライトが点灯します。
＊使用中、緑のライトが不規則についたり、消えたりすることがありますが故障ではありません。

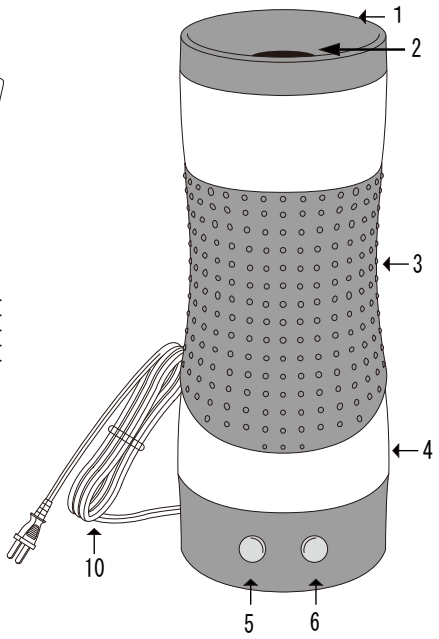
警告：

調理中、調理チャンバーが熱くなり、水蒸気が発生する場合もあります。安全のため常にオーブン手袋を付けてください。「卵焼きメーカー」を操作する時あるいは調理した食材を取り出す時は本体を手で触れないようにご注意ください。

・緑のライトが点灯したら、調理は可能です。まず、調理器を横向きに持って、スプレー式のクッキングオイルを調理チャンバーに噴射してください。その後、調理器を縦にします。
・スプレー式油が無い場合、食用油「小さじ１杯」を調理チャンバーの壁に一周するように垂らしてください。

Egg Maker　部位の名称





1. 注ぎ口
2. 調理チャンバー
3. クールタッチシリコン
4. 本体ボディー
5. 電源ライト（赤）
6. 調理可能ライト（グリーン）
7. 洗浄ブラシ
8. 竹串 5 本
9. パッカー　（使い方はレシピを参照ください）
10. 電源コード プラグ

通電

1. すべての包装を外してください。
2. 初回調理を行う際は「洗浄の方法」の説明に従い調理チャンバーの表面を清潔にしてください。また本体を水に浸さないでください。
3. 初回調理時に保護用のコーティングが燃えて、煙が出る事も有ります。この煙は無害で故障ではございません。暫くすると煙が消えます。
4.「卵焼きメーカー」は水平で硬い場所に置いてください。
5. 電源スイッチを ON にして本体を予熱します。その際、煙が多少出る場合が有りますが故障ではございません。約10 分後、電源スイッチを OFF にしてから電源コードをコンセントから抜いてください。器具を完全に冷やしてから「洗浄の方法」の説明に従がい洗浄してください。

レシピ集

焼き卵

材料：
L サイズ卵 1 ～ 2 個。

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らせます。
・卵（L サイズ）を 1 ～ 2 個調理チャンバーに割って入れます。
・約 8 ～ 10 分後、焼きあがった卵が棒状に調理チャンバーから自然に立ち上がってきます。8 ～ 10 分後に立ち上がってこない場合でも調理は完了しているので取り出して召し上がって頂けます。（軽く振っていただくか、竹串を利用して取り出してください。）
・半熟卵で調理する際は、約 5 分程度経過した後、卵を調理チャンバーから取り出してください。

焼き卵ホットドッグ

材料 ：
L サイズ卵 1 個
フランクフルト 1 本

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバー 湿らせます。
・卵を一個割って直接調理チャンバーに入れます。
・フランクフルトを竹串で差し込んで卵の中心に置いてください。
・約 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバー から自然に立ち上がります。6 ～ 8 分間調理して立ち上がってこない場合でも調理が完了していますので竹串を利用して取り出してください。

焼き卵ホワイト

材料：
L サイズ卵 3 個

調理方法：
・クッキングオイルで、「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らせます。
・卵白と卵黄を分離してください。
・卵白をそのまま調理チャンバーにいれます。
・約 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6 ～ 8 分間調理して自然に立ち上がってこない場合でも調理が完了していますので竹串を利用して取り出してください。

焼き卵フェタチーズ

材料：
L サイズ卵 1 個
フェタチーズ 4 ～ 5 個

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らせます。
・卵を割って直接調理チャンバーにいれます。
・竹串でフェタチーズ 4 ～ 5 個をつなぎ、お互いに約 1.5cm の距離を保ちます。この竹串を調理チャンバー 中の卵の中心部に置いてください。
・約 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6 ～ 8 分間調理して立ち上がってこない場合でも調理が完了していますので竹串を利用して取り出してください。

焼き卵野菜トルティージャ

材料：
トルティージャ 1 枚
卵白 3 個
赤唐辛子　1 個
ピーマンのみじん切り
玉ねぎのみじん切り
ホウレンソウのみじん切り
塩とコショウ 適量

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らします。
・適当な大きさのお皿に材料を全て入れて混ぜます。
・トルティージャを 10×15cm の大きさに切って、チューブ状に巻き、調理チャンバーに入れます。
・混ぜ込んだ具材を調理チャンバーに注ぎます。トルティージャのトップまで約 2.5cm の位置で止めてください。
・およそ 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6 ～ 8 分間経過して立ち上がってこない場合でも調理は完了していますので竹串を利用して取り出してください。
・表面をよりパリパリさせるために出来たての卵棒を本体から取り出し、反転して再度入れ戻し、約 2 分間ほど放置してください。

焼き卵ベーコン

材料：
卵（L サイズ）1 個
ベーコンスライス 1 枚

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らせます。卵を割って直接調理チャンバーに入れます。
・ベーコンに竹串を縫うように差し込んでから卵の中心に置いてください。
・約 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6-8 分間経過して立ち上がってこない場合でも調理は完了していますので竹串を利用して取り出してください。

焼き卵ソーセージ

材料：
L サイズ卵 1 個
ソーセージ 1 本

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らせます。
・卵を割って直接調理チャンバーにいれます。
・竹串をソーセージに差し込んで卵の中心に置いてください。
・約 5 ～ 7 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 5 ～ 7 分間経過して自然に立ち上がってこない場合でも調理は完了していますので竹串を利用して取り出してください。

焼き卵ブランケット

材料：
L サイズ卵 1 個
ブランケットのため、サラミ・ハムなどお好きなお肉を一枚用意してください。

調理方法：
・クッキングオイルで卵焼きメーカーの調理チャンバーを湿らせてください。
・お肉をチューブ状に巻いて調理チャンバーの形に合わせてください。
・チューブ状のお肉を調理チャンバーの底まで入れてください。（竹串で支えます。）
・卵を割って直接調理チャンバーに入れます。
・約 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6 ～ 8 分して立ち上がってこない場合でも調理は完了していますので竹串を利用して取り出してください。

焼き卵ギリシャ風トルティージャ

材料：
トルティージャ　1 枚
解凍カットほうれん草 1/4 カップ
フェタチーズ 1/8 カップ
卵白 3 個

調理方法：
・クッキングオイルで卵焼きメーカーの調理チャンバーを湿らせます。
・適当な大きさのお皿に全ての材料を入れて混ぜてください。
・トルティージャを 10×15㎝の大きさに切り、チューブ状に巻き、調理チャンバーに入れます。
・混ぜ込んだ具材を調理チャンバーに注いでください。
・約 6 ～ 8 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6 ～ 8 分間経過して立ち上がってこない場合でも調理は完了しているので竹串を利用して取り出してください。
・表面をよりパリパリにするために出来たての卵棒を取り出して反転させて再度入れ戻し、2 分間ほど放置してください。

焼き卵クラッカー

材料：
L サイズ卵 1 個
クラッカー約 5 枚
8 等分されたチーズを約 1/8 個
塩、胡椒などお好きな味

調理方法：
・クッキングオイルで「卵焼きメーカー」の調理チャンバーを湿らせます。
・適当な大きさの茶碗にクラッカーとチーズを割り入れます。卵（L サイズ）を一個割って茶碗に入れ、塩と胡椒で味付けします。上記の材料をやさしく混ぜます。
・調理チャンバーに上記の混ぜ合わせた食材を注ぎいれます。
・約 6 分間調理すると調理チャンバーから自然に立ち上がります。約 6 分間調理して自然に立ち上がってこない場合は竹串を利用して取り出してください。
・表面をよりパリパリにするために出来たての卵棒を取り出し、反転させて再度、調理チャンバーに入れ戻して約 2 分間ほど放置してください。

こちらの保証書をご使用ください。

保証書

機種名	卵焼きメーカー　NO. 22037
保証期間	ご購入日（受取日）より1年
お客様	ご住所　〒 □□□-□□□□
	氏名　様
	電話番号　（　　）
ご購入日（商品受取日）	年　月　日
ご購入店舗名	
故障状況	

※保証書にご購入日（商品到着日）をご記入ください。

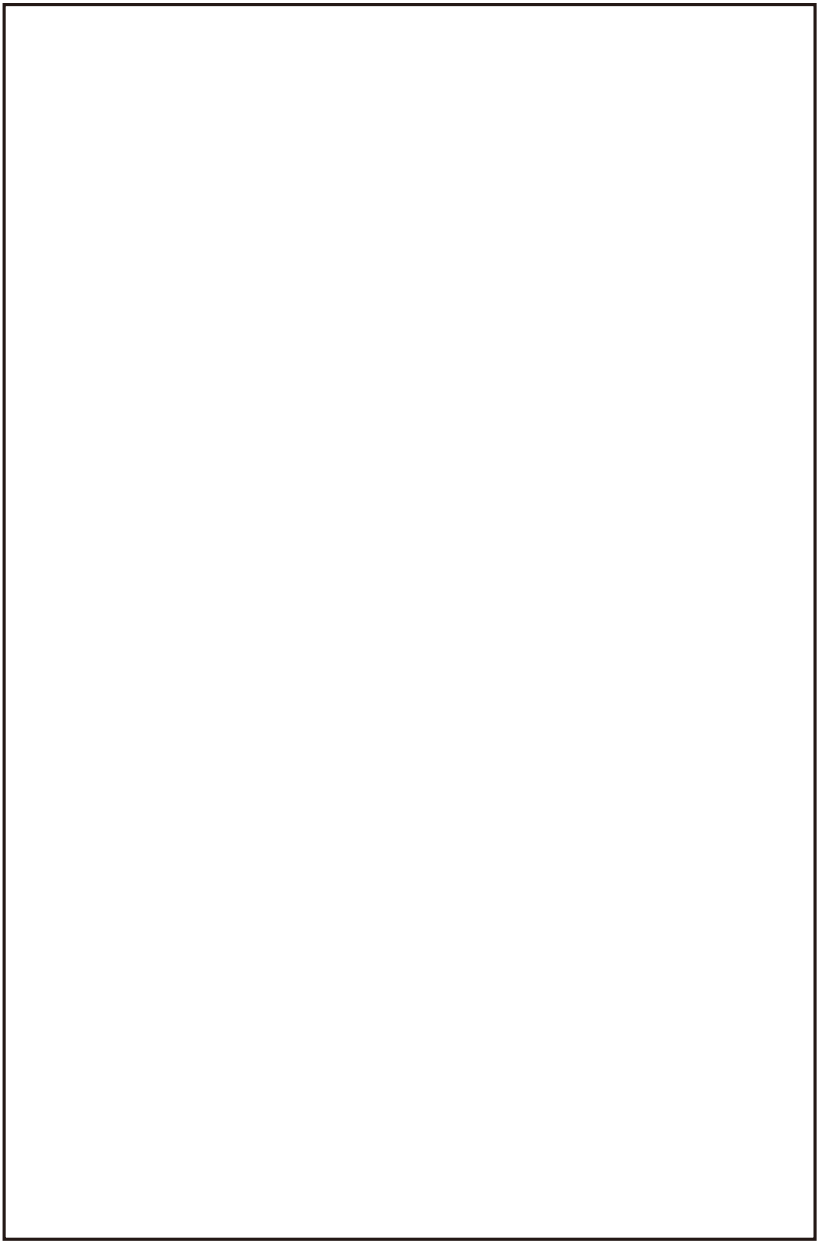
本証は保証期間内において、取扱説明書及び注意書に基づいてご使用頂いたにもかかわらず、万一故障等が生じた場合、無償にて修理、もしくは交換をお約束するものです。

1. 保証期間中に取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書による正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には、商品と本証をご提示のうえ、当社へ修理をご依頼ください。
2. 保証期間中の修理等、アフターサービスについてご不明の場合は、当社までご相談ください。
3. 保証期間内であっても下記の理由、またはこれに準ずる理由により生じた事故等については、本証は適応されません。有料修理になります。
   - ① 取扱説明書と異なるご使用による故障及び破損
   - ② 取扱説明書に記載してある「警告及び注意」事項を守らなかったために生じた事故及び破損
   - ③ 火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、異常電圧、指定以外の使用電源（電圧、周波数）、その他の外部要因による故障及び損傷
   - ④ 落下や輸送上による故障、破損
   - ⑤ 一般家庭用以外（業務用等）にご使用された場合の故障・破損
   - ⑥ 使用上の誤りや不当な修理、改造、分解等により生じた故障及び破損
   - ⑦ ご使用後のキズ、変色、汚れ、お手入れ及び保管や取扱場所の不備により生じた故障及び破損
   - ⑧ 当社が検品した際に明らかに誤使用、事故が原因となり、故障及び破損が生じたと判断した場合
   - ⑨ 上記①～⑧に準ずる理由にて生じた故障及び破損
   - ⑩ 本証の提示がない場合
   - ⑪ 本証にご購入（受取）年月日やご氏名などの記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
4. 本証は、日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

上記「保証期間中」に故障が発生した場合は、製品と本書をご用意いただき、下記お問合せ窓口（弊社CSセンター）までご連絡ください。
●所定記入が空白のままですと、本書は有効になりません。
●本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

■万一、不明な点や異常な箇所がありましたら、下記までご連絡ください。

株式会社オオトモ　〒559-0025　大阪府大阪市住之江区平林南１丁目５番 15 号　　TEL：06-6654-3391

本誌の記載内容の無断転用、複写、転載を禁じます。

【保証書にご記入頂きました個人情報の取扱いについて】
お客様にご記入頂きました保証書記載の個人情報（お名前・ご住所・お電話番号）は、保証期間内のサービスの目的にのみ利用させて頂きます。これらの情報は、お客様に明示した利用目的の範囲を超えて利用することはございません。また、原則として弊社以外の第三者（修理委託先は除く）に開示または提供もいたしません。