

BRAUN

ブラウン スナックメーカー 5



目次

安全上のご注意	2	ワッフルプレートの使いかた	14
各部の名称とはたらき	4	ワッフルプレートのレシピ	15
プレートの取り付け、 取り外しかた	6	お手入れ	16
初めて使う前にすること	8	故障かな？	17
グリルプレートの使いかた	9	仕様	17
グリルプレートのレシピ	10	アフターサービス	18
ホットサンドプレートの使いかた	12	保証書	19
ホットサンドプレートのレシピ	13		

取扱説明書

保証書付

ご使用前に必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。
巻末に保証書が添付されておりますので、大切に保管してください。

はじめに

- このたびはブラウン製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しくお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになったあとは、保証書とともに大切に保管してください。
- 本書に記載の内容は、改善のために予告なく変更する場合があります。
- 本書のイラストや画像は説明用のものであり、実際の製品と一部異なる場合があります。

安全上のご注意（必ずお守りください）

ご使用前に必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。



警告

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は絵表示の一例です）



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。

警告



定格 15 A (100 V) のコンセントを単独で使用する

(火災、感電の原因)

- ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない
- 海外など異なる電源電圧の地域で使用しない（日本国内専用）

電源プラグは根元までしっかり差し込む

(火災の原因)

電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的に乾拭き掃除をする

(火災の原因)

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

(火災、感電の原因)

異常、故障時には直ちに使用を中止する

(火災、感電、やけどの原因)

<異常、故障例>

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- 異常な音やにおいがする
- 本体に破損や変形がある
- 本体が転倒または落下し、損傷した

※ 異常、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、修理を依頼してください。

プレートを取り外したり、取り替えたり、お手入れするときは必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部やプレートが冷えてから行う

(やけど、けがの原因)



お手入れや保管、本体の移動は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部や付属品が冷えてから行う

(感電、けが、やけどの原因)



本体や電源プラグ・コード、コンセントに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

(火災、感電の原因)

※ 誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、修理を依頼してください。

電源コードを収納したまま使用しない

(火災の原因)

濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

動作中に電源プラグを抜き差ししない

(火災、感電の原因)

電源プラグ・コードを破損させない

(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、加工したり、加熱したりしない
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- コードを引っ張って本体を移動させない

※ 電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、交換を依頼してください。

警告



燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけない

(火災の原因)

- カーテンなど燃えやすいもの、スプレー缶など破裂のおそれがあるものの近く、またはその下で使わない
- 畳、じゅうたん、テーブルクロスなどの敷物、プラスチック製の熱に弱い素材の器具、家具の上で使用しない
- 本体に布などをかぶせたり、本体の上にものを置かない
- 水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない

電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない

(やけど、けがの原因)

分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)



子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない

(火災、感電、やけど、けがの原因)

※ 本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。お子様、乳幼児、取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。また、子供が機器(電源コード含む)で遊ばないように監視してください。

穴、すき間、開口部に指やピン、針金などを差し込まない

(火災、感電、けがの原因)

※ 特に小さなお子様にはご注意ください。

食材以外のものをプレートにのせない

(火災の原因)

※ アルミホイル、ラップなどで食材を包んで調理しないでください。

注意



ご使用の際は、必ずプレートを本体上・下部に取り付ける

(やけどの原因)

使用後は必ず電源プラグを抜く

(火災、感電、けがの原因)

長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く

(火災の原因)



調理中はそばをはなれない

(火災、やけど、けがの原因)

調理中および調理後しばらくは、プレートや本体など各部が非常に高温になっているので、ハンドル以外の部分に触れない

(やけどの原因)

※ 十分冷えるまで直接触れないでください。必ずミトンなどをお使いください。

調理以外に使用しない

(火災、感電、けがの原因)

火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない

(火災、感電の原因)

- 熱源の近くで使用しない
- 屋外や湿気の多い場所で使用しない



高温注意



不安定な場所や敷物などの上で使用しない

(火災、やけど、けがの原因)

- テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない
 - 熱に弱いテーブルの上、壁、家具などの近くで使用しない
 - キッチン用収納棚等に置くときは、蒸気がこもらないようにする
- ※ 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

電源の入切をするための部品(外部タイマーなど)やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない

(火災、感電の原因)

本製品を業務用で使用しない

(火災、感電の原因)

※ 本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要なきに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。

- 店舗、事務所、農場などのスタッフ用キッチン
- ファームハウス
- ホテル、民宿など宿泊施設

各部の名称とはたらき

梱包材や保護フィルムなどは、すべて取り除いてください。
ご使用前に本体を固く絞った濡れ布巾で拭き、「お手入れ」(16 ページ)を参照して、各部を洗ってください。

本体

通電ランプ

電源ボタンを押すと点灯(赤)し、予熱を開始します。

OKランプ

予熱が完了すると点灯(緑)します。調理中、点灯と消灯を繰り返して適温を保ちます。

ロック解除ボタン

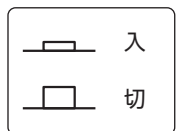
プレート取り外しボタン

本体上部

本体下部

ハンドル

電源ボタン



電源プラグ・コード

ロック

上ヒーター

油受けトレイ

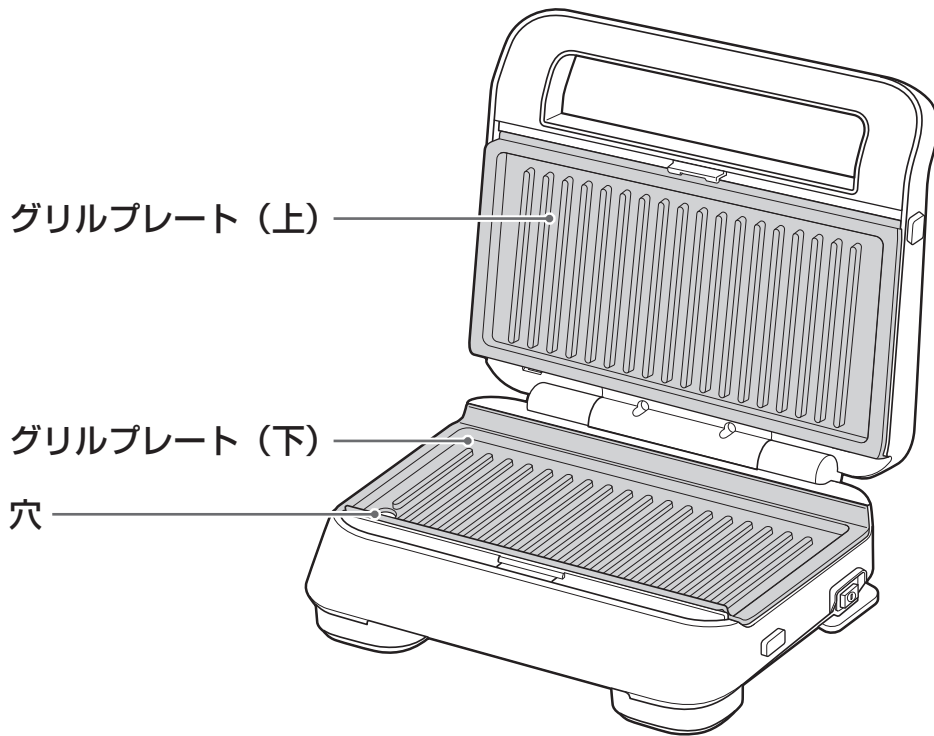
製品使用時は必ず差し込みます。
グリルプレート使用時に食材から出る油がたまりません。

下ヒーター

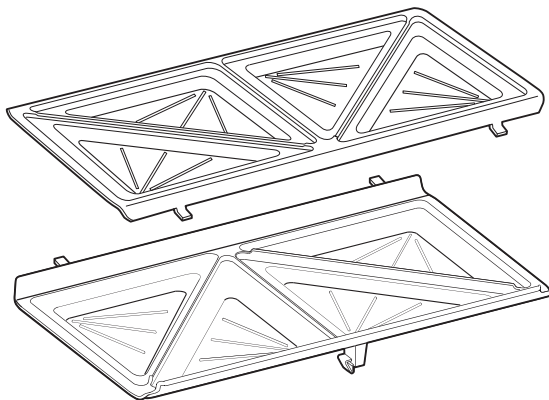
コード巻き付け部

立てて収納出来ます。

プレート類

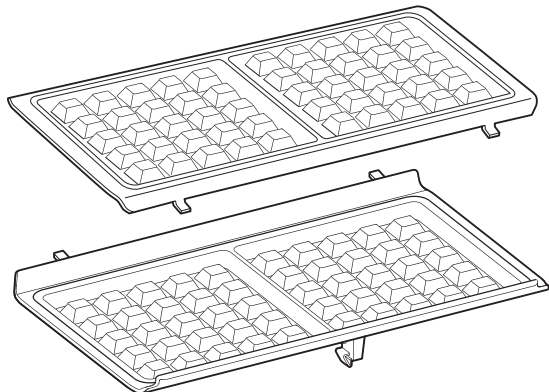


ホットサンドプレート (上)



ホットサンドプレート (下)

ワッフルプレート (上)



ワッフルプレート (下)

プレートの上下について
 ※グリルプレートで説明しています。

プレート裏面に **UPPER = 上**
LOWER = 下
 の表示があります。

突起

UPPER

LOWER

突起

UPPER GRILL PLATE

LOWER GRILL PLATE

突起の位置は全プレート共通です。

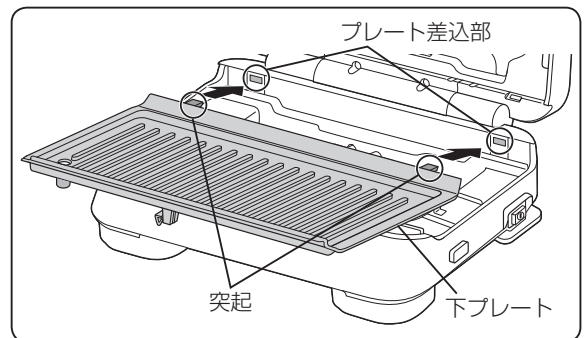
プレートの取り付け、取り外しかた



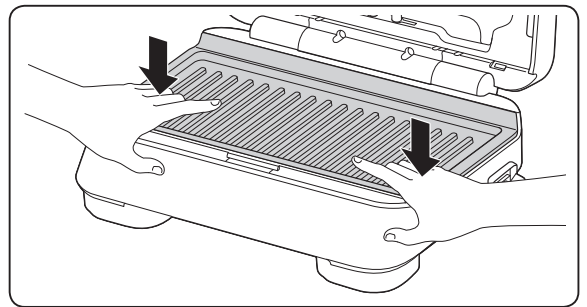
- ・本体上部を開けるときは必ずハンドルを持つ（やけどの原因）
- ・調理後のプレートの交換、お手入れは必ず十分冷えてから行う（やけどの原因）

プレートの取り付け

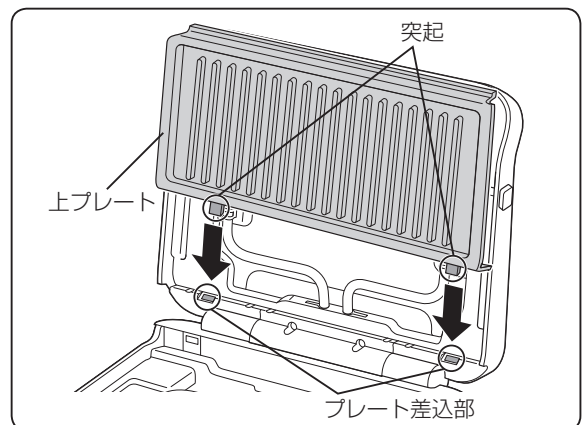
- 1 下プレートを本体下部に差し込む**
 - 下プレートの突起を本体下部のプレート差込部にしっかり奥まで差し込みます。



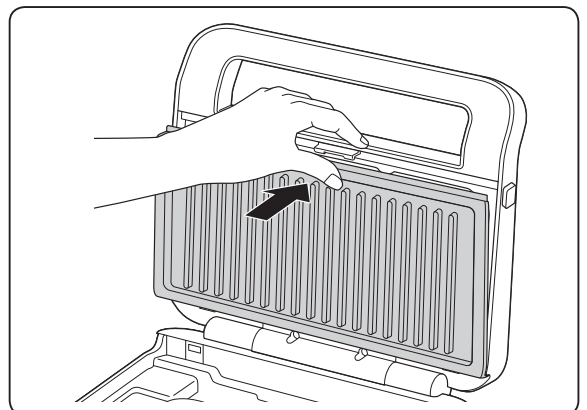
- 2 プレートの手前端を押さえてカチッと音がするまで押し込む**



- 3 上プレートを本体上部に差し込む**
 - 上プレートの突起を本体上部のプレート差込部にしっかり奥まで差し込みます。

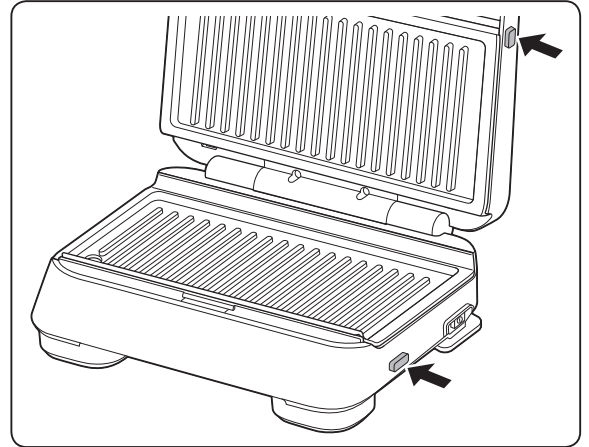


- 4 上プレートの上端を押さえてカチッと音がするまで押し込む**

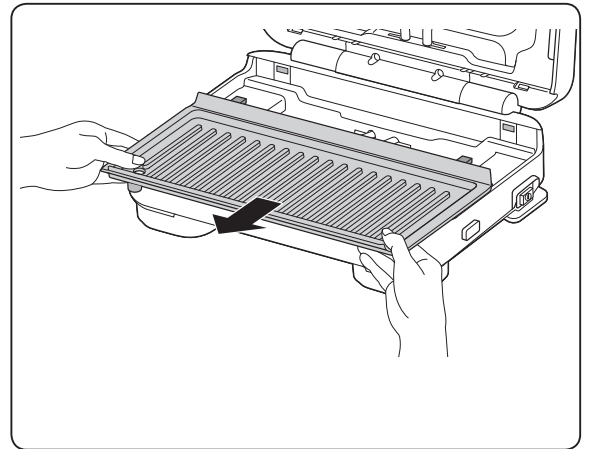


プレートの取り外し

- 1 本体上・下部右側にあるプレート取り外しボタンを押す



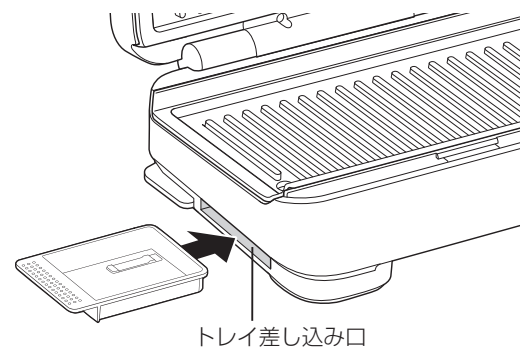
- 2 プレートを両手で持ち、下プレートは手前に、上プレートは上にゆっくり取り外す



油受けトレイを差し込む

調理中は必ず本体左側面のトレイ差し込み口に油受けトレイを差し込んでください。

※ 調理中は油受けトレイの油があふれ出すことがないか確認してください。



初めて使う前にすること

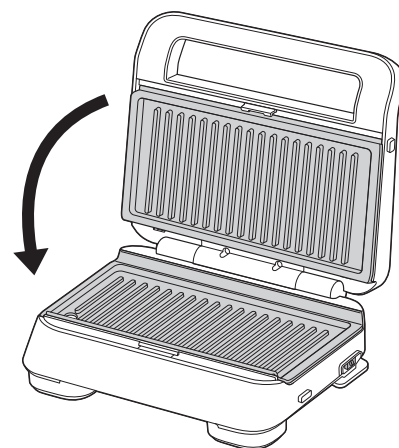
- プレートと油受けトレイを洗ってください。(16 ページ)
- 初めてご使用になる前に各プレートの空焼きを行ってください。空焼きは新製品特有の臭いを消すために必要です。
※ 予熱中にわずかな臭いや煙が出ることがありますが、異常ではありません。

空焼きのしかた

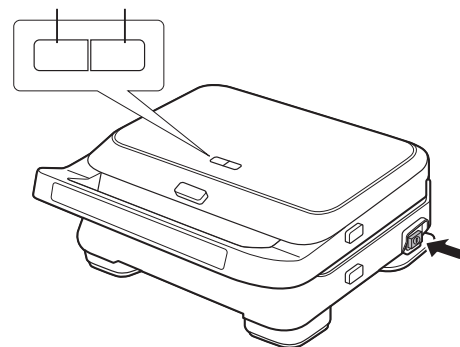


空焼きするときは、必ず部屋の換気をしてください。

- 1 上・下プレートを取り付ける (6 ページ)
- 2 油受けトレイを差し込む (7 ページ)
- 3 本体上部を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む
※ プレートには何ものせないでください。
- 4 電源ボタンを押す
● 通電ランプが点灯します。
- 5 OKランプが点灯したら、約10 分間待つ
- 6 電源ボタンを押して電源を切る
※ 続けてご使用にならないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。



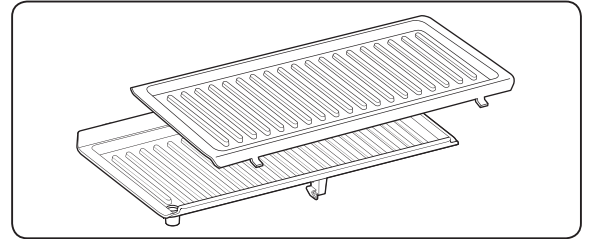
通電ランプ OK ランプ



グリルプレートの使いかた

グリルプレートは、パニーニサンドや肉や魚介、野菜のグリルに適しています。食材の厚さは、肉の場合 1.5cm、野菜の場合は 2cm を超えないようにしてください。食材が大きすぎると本体を完全に閉じることができなくなります。

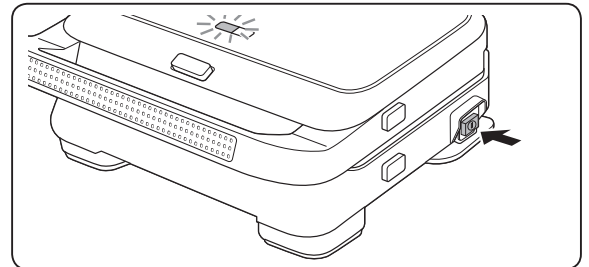
- 1** グリルプレートを本体上・下部に取り付け、本体の左側面に油受けトレイを差し込む (6 ~ 7 ページ)



- 2** 電源プラグをコンセントに差し込む

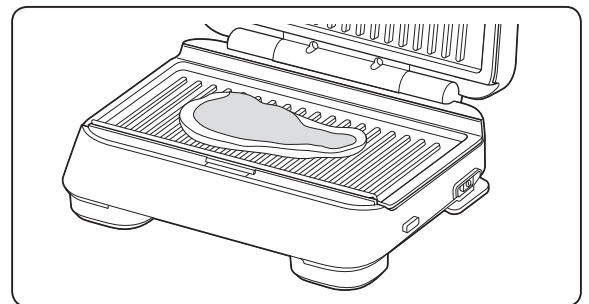
- 3** 予熱する

- 本体上部を閉じて電源ボタンを押すと電源が入り、通電ランプが点灯します。
※ プレートが温まるまで数分かかります。



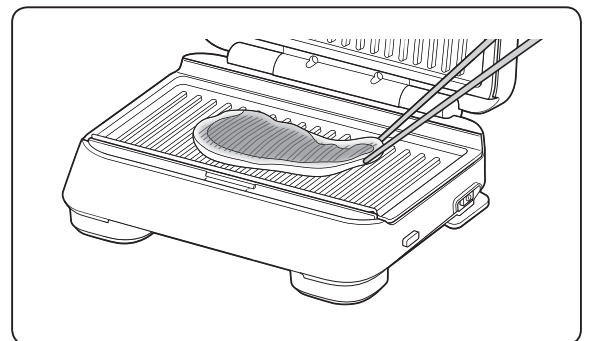
- 4** OK ランプが点灯したら食材をのせ、本体上部を閉じる

- 本体上部を開け、上・下プレートにバターか油を均一に塗ります。
- 焼き上がり時間は食材の種類により異なります。
- とときどき本体上部を開け、焼き具合を確認してください。

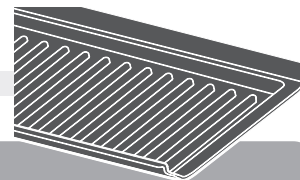


- 5** 焼き上がったら食材を取り出し、電源を切る

- 焼けた食材のこびりつきを防ぐために、使用後は必ずお手入れしてください。
- 本体が完全に冷めてから、油がこぼれないようゆっくり油受けトレイを引き出してください。
- 油受けトレイにたまった油は適切に処分してください。



- ・ 本体上部を開けたまま調理しない (やけどの原因)
- ・ 調理中に出る蒸気に触れない (やけどの原因)
- ・ 金属製の調理器具は使用しない (傷の原因)
- ・ プラスチック製の調理器具は高温のプレートに長時間触れさせない



ヒント

パニーニサンド

- ・パニーニとはイタリア風サンドイッチのことで、「パニーノ」と呼ばれる小さな丸型パンを使うことからその名がついています。フォカッチャやバゲット、食パンやベーグルなどのパンに、お好みの食材を挟んで焼けば、グリルドパニーニの出来上がりです。
- ・食パンは8枚切り、他のパンの場合は約1.5cm厚にスライスしたものを使用しますが、具材によって厚さを調整してください。

肉や野菜のグリル

- ・格子状の焼き目をつけたいときは、途中で食材を90°回転させてください。

生ハムとモッツアレラのパニーニ

■材料

- フォカッチャ…………… 1個
 - 生ハム…………… 2～3枚
 - トマト…………… 1/2個
 - モッツアレラチーズ…… 1/2個 (50g)
 - バジル…………… 10枚
 - オリーブオイル…………… 少々
 - ジェノベーゼソース (市販) …… 大さじ1
- ※生ハムはロースハムで、モッツアレラチーズは溶けるチーズで代用できます。

■作り方

- ① フォカッチャは横半分に切り(1cm厚)、トマト、チーズも1cm厚に切る
- ② フォカッチャの半分にジェノベーゼソースを塗り、バジル、トマト、チーズ、生ハム、バジルの順に重ね、オリーブオイルをかけて、もう半分のパンをのせる
- ③ 予熱したグリルプレートにのせ、本体上部を閉じて4～5分焼く

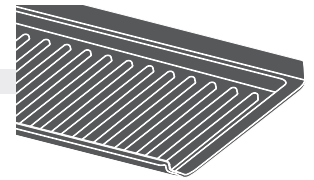
ルッコラとトマトのステーキサラダ

■材料

- 牛肉 (ステーキ用、厚さ1.5cm) … 250g
 - 塩・こしょう…………… 少々
 - ルッコラ…………… 50g
 - チェリートマト…………… 5～6個
 - お好みのチーズ…………… 適量
 - オリーブオイル、塩…………… 適量
- ※チーズはグラナパダーノやパルミジャーノ、ブルーチーズがおすすめです。

■作り方

- ① 洗ったルッコラの水を切る。トマトは4等分に切って、皿に盛る
- ② 予熱したグリルプレートに、塩・こしょうした牛肉をのせて本体上部を閉じる
- ③ お好みの焼き加減になるまで2～3分焼く
- ④ 肉を薄く切り、①のサラダにのせる
- ⑤ チーズ、オリーブオイル、塩をふりかける



なすクリームオープンサンド

■ 材料

- なす…………… 1 / 2本

A

- カッテージチーズ (裏ごし) ……50g
- オリーブオイル…………… 小さじ 2
- ガーリックパウダー…………… 適量
- パセリ…………… 適量
- 塩・こしょう…………… 適量
- バゲット (ななめに 1.5cm 厚にスライスしたもの) …… 4枚

■ 作り方

- ① なすの皮をむき、2cmの厚さに切る
- ② 予熱したグリルプレートになすをのせ、本体上部を閉じて6～7分やわらかくなるまで焼く
- ③ 粗く刻んだ②とAをフードプロセッサーやすりこぎでなめらかにする
- ④ バゲットに軽くオリーブオイル(分量外)を塗りグリルプレートにのせて本体上部を閉じ、2分焼く
- ⑤ ③を焼けたバゲットに塗り、オリーブオイル(分量外)をふりかける

ハンバーグ 2種

■ 材料

ハンバーグ

- 合いびき肉…………… 150g
- 玉ねぎ (みじん切り) …… 1 / 2個分
- パン粉……………25g
- 牛乳…………… 大さじ 2
- 溶き卵…………… 1 / 2個分
- 塩・こしょう…………… 少々
- ナツメグ…………… 少々

チキンハンバーグ

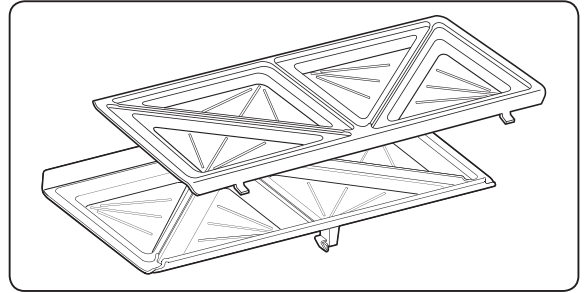
- 鶏ひき肉…………… 200g
- パン粉……………25g
- 牛乳…………… 大さじ 2
- 溶き卵…………… 1 / 2個分
- 粉チーズ…………… 5g
- 塩・こしょう…………… 少々
- 刻んだチャイブやねぎ (お好みで) … 少々

■ 作り方 (2種共通)

- ① パン粉と牛乳を混ぜる
- ② ひき肉に①と残りの材料を加えてこねる
- ③ 2等分して厚さ約1.5cmの楕円形にする
- ④ 予熱したグリルプレートにのせ、本体上部を閉じて4～6分焼く

ホットサンドプレートの使いかた

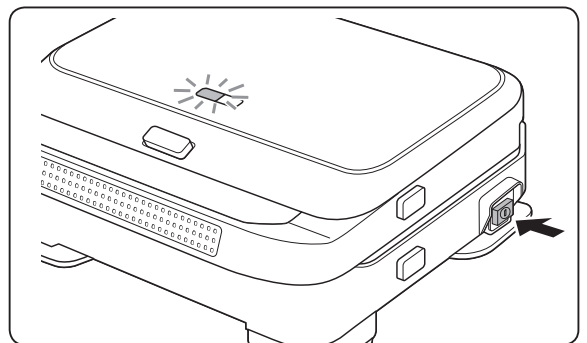
- 1** ホットサンドプレートを本体上・下部に取り付け、本体の左側面に油受けトレイを差し込む (6～7ページ)



- 2** 電源プラグをコンセントに差し込む

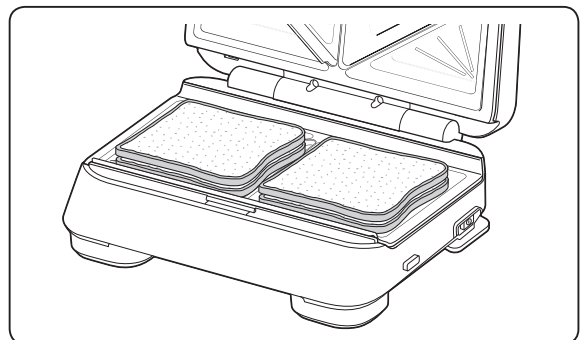
- 3** 予熱する

- 本体上部を閉じて電源ボタンを押すと電源が入り、通電ランプが点灯します。
※ プレートが温まるまで数分かかります。
- 予熱している間にサンドイッチの準備を行います。



- 4** OKランプが点灯したらサンドイッチをのせ、本体上部を閉じる

- 本体上部を開け、上・下プレートにバターか油を均一に塗ります。
- 焼き上がり時間の目安は約3分です。
- お好みにより時間を調整してください。

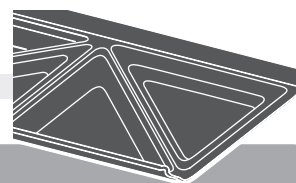


- 5** 焼き上がったらへらなどでホットサンドを取り出し、電源を切る

- 次のサンドイッチを連続で焼くときは、温度を保つために本体上部は閉じたままにしてください。



- ・ 本体上部を開けたまま調理しない (やけどの原因)
- ・ 調理中に出る蒸気に触れない (やけどの原因)
- ・ 金属製の調理器具は使用しない (傷の原因)
- ・ プラスチック製の調理器具は高温のプレートに長時間触れさせない



ヒント

- ・使用する食パンは8枚切りが適しています。耳は切らずに使用します。
- ・サンドイッチの外側にガーリックバターやハーブバターを塗ったり、甘いサンドイッチを作る場合、外側にバターを塗って軽く砂糖をふったり、アレンジするとさらに美味しくカリッと仕上がります。
- ・冷凍のパイ生地も使えます。軽く解凍してからホットサンドプレートのサイズにあわせて切って使用します。
- ・生の果物を使う時は、汁気が多いので入れすぎないように注意してください。
- ・焼くときは、毎回プレートに付着したかすなどを拭き取ってから、次のサンドイッチを焼いてください。

サーモンとアボカドのホットサンド

■材料 (2個分)

- 食パン (8枚切り) …………… 4枚
- アボカド (熟したもの) …………… 1個
- スモークサーモン…………… 4枚

A

- 玉ねぎ (みじん切り) …………… お好みで
- マヨネーズ…………… 大さじ1
- レモン果汁…………… 適量
- 塩・こしょう…………… 少々

■作り方

- ① アボカドは種を取り、皮をむいてフォークなどで潰す
- ② ①とAをよく混ぜる
- ③ ②をパンに塗り、サーモンをのせ、もう1枚のパンで挟む
- ④ 予熱したホットサンドプレートにのせて本体上部を閉じ、3～4分焼く

生ハムとルッコラのホットサンド

■材料 (2個分)

- 食パン (8枚切り) …………… 4枚
- タルタルソース…………… 大さじ2
- ルッコラ…………… 1/2枚
- 生ハム…………… 20g
- お好みのチーズ…………… 20g
- 塩…………… 少々

※チーズはグラナパダーノやパルミジャーノがおすすめです。

■作り方

- ① パンにタルタルソースを塗り、ルッコラ、生ハム、チーズの順にのせ、塩をふり、もう1枚のパンで挟む
- ② 予熱したホットサンドプレートにのせて本体上部を閉じ、4～5分焼く

ピッツァサンド

■材料 (2個分)

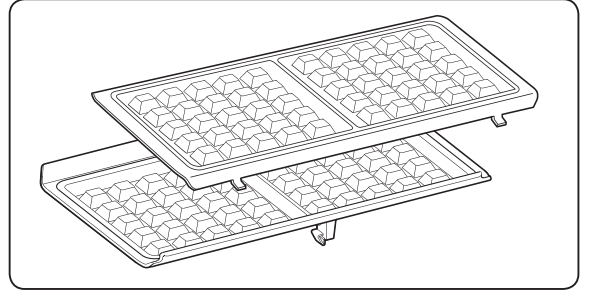
- 食パン (8枚切り) …………… 4枚
- トマトソース…………… 大さじ2
- サラミ…………… 6～8枚
- モッツァレラチーズ…………… 1/2個 (50g)
- オレガノ…………… 少々

■作り方

- ① パンにトマトソースを塗り、角切りにしたモッツァレラチーズ、サラミの順にのせ、オレガノを散らし、もう1枚のパンで挟む
- ② 予熱したホットサンドプレートにのせて本体上部を閉じ、4～5分焼く

ワッフルプレートの使いかた

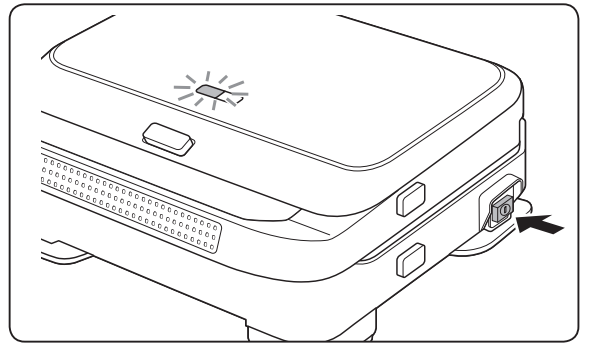
- 1** ワッフルプレートを本体上・下部に取り付け、本体の左側面に油受けトレイを差し込む (6～7ページ)



- 2** 電源プラグをコンセントに差し込む

- 3** 予熱する

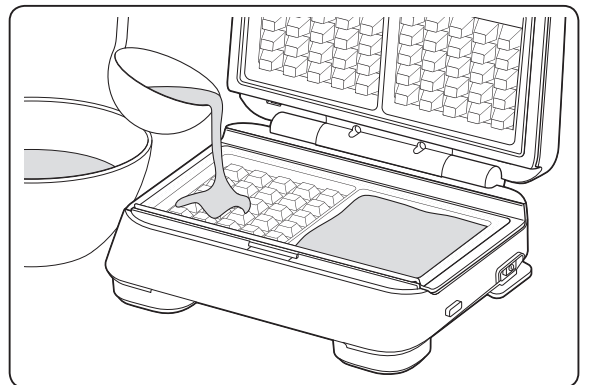
- 本体上部を閉じて電源ボタンを押すと電源が入り、通電ランプが点灯します。
※ プレートが温まるまで数分かかります。



- 4** OKランプが点灯したら本体上部を開け、上・下のプレートに溶かしバターまたは油を均一に塗る

- 5** ワッフルプレートに生地を均一に流し込み生地を広げ、本体上部を閉じる

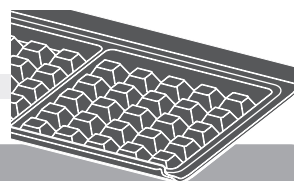
- ワッフルプレートの凸部分が生地でかくれるまで流し込んでください。
- 焼き上がり時間の目安は約5分です。
- 使用する生地の種類によっても異なりますので、お好みにより時間を調整してください。



- 6** 焼き上がったら木製のはしなどでワッフルを取り出し、電源を切る



- ・ 本体上部を開けたまま調理しない (やけどの原因)
- ・ 調理中に出る蒸気に触れない (やけどの原因)
- ・ プレートに生地を入れ過ぎない
- ・ 金属製の調理器具は使用しない (傷の原因)
- ・ プラスチック製の調理器具は高温のプレートに長時間触れさせない



ヒント

- ・市販のワッフルミックスやホットケーキミックスも使用できます。
- ・生地にザラメやチョコチップを混ぜたり、砂糖の量を増やすと焦げやすくなるのでご注意ください。
- ・焼き上がったワッフルにシロップなどをかけて焼き直さないでください。
- ・焼く時は、毎回プレートに付着したかすなどを拭き取ってから、次の生地を流し込んでください。
- ・枚数は目安です。

ベルギーワッフル

■材料 (8枚分)

- 薄力粉…………… 230g
- ベーキングパウダー…………… 2g
- 塩…………… 2g
- 卵…………… 2個
- 砂糖…………… 15g
- 牛乳…………… 230mL
- 溶かしバター…………… 35g
- バニラエッセンス (お好みで) …… 少々

■作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、塩を混ぜておく
- ② ボウルで、卵黄と砂糖を白っぽくなるまで泡立て器でよくすり混ぜ、牛乳と溶かしバター、バニラエッセンスを加え、さらに混ぜる
- ③ ②に①を加え、泡立て器でだまにならないように、よく混ぜる
- ④ 別のボウルで卵白をピンと角が立つまで泡立てる(9分立て)
- ⑤ ③に④を加え、泡をつぶさないようゆっくりと混ぜ合わせる
- ⑥ 予熱したワッフルプレートにバターか油を塗り、生地を流し込み、本体上部を閉じて5～6分焼く。生地がなくなるまで繰り返す

プレーンワッフル

■材料 (8枚分)

- 薄力粉…………… 300g
- ベーキングパウダー…………… 10g
- 塩…………… 少々
- 砂糖…………… 75g
- 溶かしバター…………… 100g
- 卵…………… 2個
- 牛乳…………… 150～200mL

■作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、塩、砂糖、溶かしバター、卵を加え、泡立て器で混ぜ合わせる
- ② 生地がお好みの固さになるまで、牛乳を少しずつ加える
- ③ 予熱したワッフルプレートにバターか油を塗り、生地を流し込み、本体上部を閉じて5～6分焼く。生地がなくなるまで繰り返す

ココアワッフル

■材料 (6枚分)

- 薄力粉…………… 130g
- ココア…………… 30g
- ベーキングパウダー…………… 4g
- 卵…………… 2個
- 牛乳…………… 65mL
- 溶かしバター…………… 125g
- 砂糖…………… 150g

■作り方

- ① 薄力粉とココア、ベーキングパウダーを合わせてふるう
- ② ボウルで卵と牛乳を混ぜ、溶かしバターと砂糖を加えよく混ぜ合わせる
- ③ ②に①を加え、なめらかになるまで混ぜる
- ④ 予熱したワッフルプレートにバターか油を塗り、生地を流し込み、本体上部を閉じて5～6分焼く。生地がなくなるまで繰り返す

お手入れ



- ・必ず電源プラグをコンセントから抜き、30分以上置いて本体各部や付属品が冷めてから行う（感電、やけど、けがの原因）
- ・研磨剤入りの洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤、ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーワール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない（傷、変形、破損の原因）

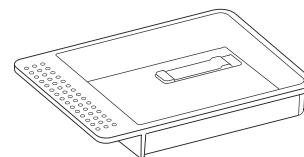
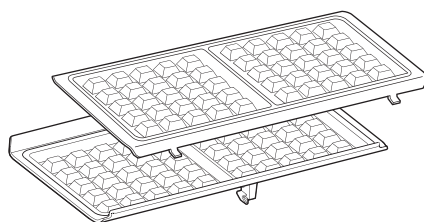
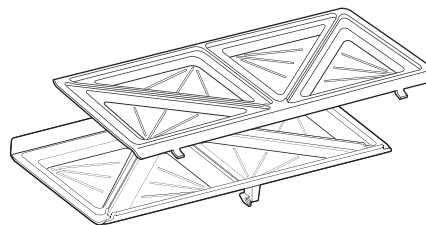
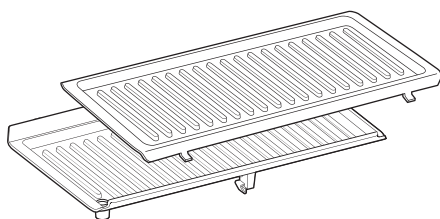
各種プレート、油受けトレイ

洗える

スポンジと台所用中性洗剤で水洗いし、よく乾かしてから本体に取り付けてください。



食器洗い機を使う場合は、スプーンやフォークなどと一緒に洗わない（傷の原因）



本体

洗えない

固く絞った濡れ布巾で拭き、よく乾かしてください。
落ちにくい汚れは、少量の台所用中性洗剤を布巾に含ませて拭いたあと、固く絞った濡れ布巾で洗剤を拭き取ってください。



水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしない



収納について

電源プラグを抜き、立てて収納することができます。（4 ページ）

本体下部のコード巻き付け部に電源コードを巻いてから、乾燥した水平な場所に収納してください。

※ 各部が十分に冷えてから収納してください。

故障かな？

以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、ブラウンハウスホールドお客様相談室（18 ページ）までお問い合わせください。

症状	対処のしかた
電源が入らない	電源プラグを根元までしっかりコンセントに差し込んでください。
使い始めに臭いや煙が出る	使い始めは新製品特有の臭いを感じたり、少し煙が出たりすることがあります。しばらくお使いいただくとおさまります。
調理中に音がする	ヒーターによる各部の熱膨張や本体内部のスイッチが自動的に入切する音です。故障ではありません。

仕様

製品名称	ブラウン スナックメーカー 5	
型式番号	SM5038	
定格	電圧／周波数	交流 100V / 50-60Hz
	消費電力	800W
外形寸法（約）	幅 29.5cm × 奥行 25.0cm × 高さ 10.5cm	
質量（約）	2.9kg（グリルプレートを含む）	

1) 使用中に異常(★)が生じた場合

- ・ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後「故障かな?」(17ページ)で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室(下記)にご相談ください。

【★以下のような場合には、点検および修理が必要です】

- ・使用中、電源プラグ・コード、コンセントが異常に熱くなる
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・電源プラグ・コードが変形/破損している
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障/破損した場合は、保証書に記載されている販売店に

1. お買い上げ日 2. 製品名と型式番号 3. 故障の状況を連絡のうえ、修理を依頼してください。

※修理品の送付先については、お電話またはホームページ(下記)でご確認ください。

※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。

※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります(補修用性能部品保有期間内)。

3) 補修用性能部品の保有期間について

・当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。

※補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4) 愛情点検について



・保証期間(1年)が過ぎて、少しでも気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検(お預かり)をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、下記までお問い合わせください。

愛情点検

5) 製品の廃棄について

- ・お住まいの地方自治体の定める方法に従って廃棄してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または下記までお問い合わせください。

ブラウンハウスホールド製品サービス窓口について

ブラウンハウスホールドお客様相談室 0120-998-879

〒201-0012 東京都柏江市中和泉 5-33-37

ホームページからもご相談いただけます。

www.braunhousehold.com/ja-JP/

受付時間

9:30 ~ 17:00

(祝日を除く月~金)

保証書

ご販売店様へ、※印欄は必ずご記入ください。

持込修理

製品名：ブラウン スナックメーカー 5		型式番号：SM5038	
お客様	ご氏名：様	TEL：-	-
	ご住所：〒		
販売店	※店名・住所・TEL：		
	見本		
※お買い上げ日：年 月 日		保証期間：お買い上げ日より1年間	保証対象：本体

保証規定

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容の範囲で無料修理を行うことをお約束するものです。

- お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。お買い上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入しているお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
 - 本書のご提示がない場合
 - 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障・損傷
 - お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
 - 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
 - 一般家庭用以外（例えば業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷
 - 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合

チ・消耗品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

- この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記にお問い合わせください。
- 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービス」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

デロンギ・ジャパン株式会社

TEL. 0120-998-879 〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。

© Copyright 2023. All rights reserved De'Longhi Braun Household GmbH

