

チョコがけチップスの作り方

1 ざく切りチップスを作ります。

2 チョコレートを湯煎して溶かします。

・湯煎でお湯を使う際、ヤケドに注意してください。

3 ざく切りチップスを溶かしたチョコに付け、固まったらできあがりです。



レシピの一例



・チョコを付けたらお好みに、ナッツやフリーズドライフルーツをトッピング！
・サルサソースなどのディップもよく絡むので、おすすめです。

おまけ レンジラスクの作り方

フランスパン以外はレンジラスクに向きません

1 フランスパンを厚さ約8ミリに切ります。

2 チップスプレートにフランスパンを重ねないように並べます。

3 電子レンジに入れ「レンジ機能」で加熱（1回目）します。

4 加熱後、取り出したらフランスパンを裏返し、再びレンジに入れ加熱（2回目）します。

5 加熱後レンジから取り出し、かたくなったらできあがりです。



レンジラスク 加熱目安時間表

ワット数	加熱回数	加熱1回目	加熱2回目
500~600W		約2分	約30秒
700W		約1分	約30秒

さらに加熱が足りない場合は、約20~30秒ずつ追加加熱をしてください。

株式会社 曙産業

〒959-1234 新潟県燕市南1丁目2-11
TEL. 0256-63-5071(代) FAX. 0256-64-2288
URL http://www.akebono-sa.co.jp

画像はイメージです

レンジで作る ざく切り チップス zaku-giri chips

取扱説明書



この表示を無視して誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性があること、および損害が発生する可能性があることを示します。

安全上のご注意

◆ 加熱しすぎに注意

・電子レンジは機種によって加熱時間が若干異なります。加熱のしすぎによりチップスが焦げると、チップスプレートが溶けたり、電子レンジを破損する恐れがあります。必ず庫内の様子を見ながら調整してください。

◆ ヤケド

・加熱物に不用意に触れないでください。ヤケドをする恐れがあります。

◆ 指のケガ

・スライサーの刃先に不用意に触れないでください。指を切るなどケガをする恐れがあります。
・特にお子様には使用させないでください。

セット内容



チップスプレート

スライスしたじゃがいもを電子レンジで加熱する際に使用します。



ウェーブスライサー

じゃがいもを波型にスライスする際に使用します。



安全ホルダー

スライスをする際の指先のケガを防ぐために使用します。

◆チップスプレート以外は電子レンジに使用できません。

◆ウェーブスライサーはじゃがいものチップスを作る専用器具です。他の用途には使用しないでください。

17063H

お使いになる前に

この取扱説明書には、本製品を正しくお使いになるための重要な情報が記載されています。本製品をお使いになる前によくお読みください。特に、「安全上のご注意」をよくお読みになり、理解された上で本製品をご使用ください。この取扱説明書は本製品の使用中いつでもご覧になれるよう大切に保管願います。

電子レンジ加熱上の注意

- レンジ加熱は必ず「レンジ機能」の手動で行なってください。「強」「弱」の切り替えのみの場合は「強」で行なってください。
- 「オープン・グリル機能」や「オートメニュー機能」は使用しないでください。
- じゃがいもの量、電子レンジワット数によって加熱時間は異なります。お手持ちの電子レンジワット数をご確認の上、加熱目安時間表に従ってセットしてください。
- 電子レンジの機種、型式、年式によって加熱時間は多少異なることがあります。
- じゃがいもの量が少ない場合、または品種、鮮度によっても目安時間内で仕上がることがあります。レンジ庫内の様子をよく見ながら加熱時間を調整してください。
- 電子レンジを連続使用すると、庫内温度が上昇し、加熱しすぎになる恐れがあります。レンジ庫内を冷ましてからご使用ください。
- 火のそばに置かないでください。
- 800W以上は熱量が大きく焦げやすいので、使用しないでください。
- お子様だけで使用させないでください。取り扱いを誤って「ケガ・ヤケド」をする恐れがあります。
- 切れ端等の小さい部分は早く仕上がり焦げやすいので、使用しないでください。

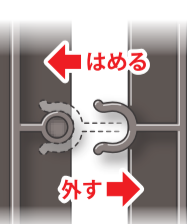


使用前、使用後のお手入れ

- ご使用前は食器用洗剤でよく洗ってからご使用ください。
- 使用後はスポンジ等に食器用洗剤をつけて洗い、水気を十分拭き取ってください。
- チップスプレート以外は、食器洗浄機、食器乾燥器には使用できません。
- スライサーを洗う際には刃先に十分ご注意ください。
- タワシ、又はミガキ粉で磨くとキズがつきます。

チップスプレートのはめ方、外し方

- チップスプレートをはめる際は、裏面の2カ所の凹凸を合わせて押し込んでください。
- チップスプレートを外す際は、反対側に引っ張ってください。
- 折り曲げて外さないでください。



ざく切りチップスの作り方

じゃがいも以外はチップスにしないでください

1 じゃがいもをウェーブスライサーでスライスします。

安全のために、じゃがいもが半分位になったら必ず安全ホルダーを使用してください。

- ・お好みでじゃがいもの皮をむいてください。
- ・スライサーは小型のボール等（径約16~18cm）にセットして使うこともできます。



安全ホルダーの使い方

- ・じゃがいもの上部を包丁で平らになるように切ります。
- ・安全ホルダー裏の凸起をしっかりと差し込みます。
- ・ホルダーがじゃがいもに固定された状態でゆっくりとスライスしてください。
- ・本品の性質上、スライスされたじゃがいもに小さな割れが生じる事がありますが、そのままご使用ください。

2 チップスプレートにスライスしたじゃがいもを重ねないように並べます。

- ・プレートの波目に対してチップスの波目を直角にして並べてください。仕上がりにプレートから剥がしやすくなります。

3 電子レンジに入れ「レンジ機能」で加熱（1回目）します。

- ・加熱目安時間表を参考にしてください。

4 加熱後レンジから取り出したらチップスを裏返し、再びレンジに入れ加熱（2回目）します。

- ・熱くなっていますのでヤケドに注意してください。

5 加熱後レンジから取り出し、薄茶色に色づいたらできあがりです。

- ・加熱が足りない場合は追加加熱を行なってください。
- ・引き続きチップスを作る場合は、レンジ庫内の熱気を十分冷まして行ってください。またチップスプレートの凹部分に付着した水滴を拭き取ってから行ってください。



プレートを出し入れする際は両手で行なってください。



加熱後、チップスは縮みます。

ざく切りチップス 加熱目安時間表

ワット数	加熱回数	加熱1回目	加熱2回目
500~600W		約4分	約2分
700W		約3分	約1分

加熱終了後、まだ加熱不足のチップスのみをプレートの中央部分に並べて、約20~30秒ずつ追加加熱をしてください。

- ・800W以上は熱量が大きく焦げやすいので、使用しないでください。
- ・枚数が少ない場合は加熱1回目から時間を半分にしてください。