

保証書

本書は保証期間内に本書記載内容で無料保証をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、弊社お客様サービスセンターにご依頼ください。

※この保証書は販売店様の日付けの入ったレシートまたは領収書がなければ無効となります。

製品コード	KDFY-06B	製品名	屋台スイーツメーカー
※お買い上げ日	年 月 日	保証期間	お買い上げ日より：1年間
お客様	お名前		
	ご住所 〒		
	電話番号		
※販売店	住所・店名		
	店 舗 印		
	電話番号		

当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、修理・交換後の製品発送のみ使用し、それ以外に使用したり、第三者に提供することは一切ございません。

販売店さまへ ※印欄は必ず記入（もしくは押印）してください。

保証規定

- 保証期間内に取扱説明書の注意書きに従った正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料保証いたします。弊社「お客様サービスセンター」にご依頼ください。
- 保証期間内に故障した場合には、製品と本書をご持参・ご提示の上、弊社「お客様サービスセンター」にご依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には保証対象外となります。
 - 弊社「お客様サービスセンター」以外による分解・修理及び改造をおこなった場合
 - お客様の過失・不注意（使用上の誤り、製品をぶつけたり落下等による強い衝撃を与えるなど）による故障及び損傷
 - 取扱説明書に記載されている消耗部品が自然摩耗または自然劣化していることに起因して故障が発生した場合
 - 火災・地震・その他の天災事変による故障及び損傷
 - 本書の掲示がない場合
 - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 他人へ譲渡した場合
 - 正規販売ルート以外で購入した場合
- レンタルなどによる貸し出し、オークション等による転売・中古販売、及び譲渡によって発生した故障・損傷・劣化・損害・事故などに対して一切の責任を負いかねます。ご了承ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効となります。
- 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。

発売元 **ライソン株式会社** 〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33

お客様サービスセンター

TEL **06-6789-1199**

〔月～金（祝日除く）10時～16時〕

WEBからの修理・交換のお問い合わせはこちら



LITHON

屋台スイーツメーカー

家庭用

業務用として使用しないでください

日本国内専用

電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。またアフターサービスもできません。

取扱説明書

もくじ

- 安全にお使いいただくために … P.2～3
- セット内容・各部名称 … P.3
- ご使用方法 … P.4～5
- レシピ … P.6
- お手入れ方法 … P.7
- 故障かな？と思ったら … P.7
- 製品仕様 … P.7
- 保証書 … P.8



※本製品は油を使用するため、誤った使用をすると大変危険です。本書を十分お読みの上、ご使用ください。

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。ご使用前に「安全にお使いいただくために」を必ずお読みください。この取扱説明書はお読みになった後も、大切に保管してください。

ご使用方法

※ 揚げものとフルーツあめを作る場合は、内鍋の目盛りの役割が変わります。ご注意ください。

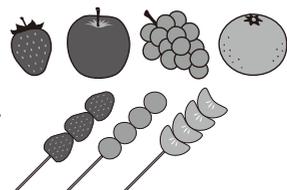
◎ 韓国屋台風フルーツあめを作る場合

フルーツの準備

① フルーツを洗い、表面の水分をしっかりと拭き取る。

※水分が残っていると、飴が溶けてコーティングしにくくなります。
※皮付きのフルーツを使用すると水分が染み出しにくく作りやすいです。
(いちご、りんご、ぶどう、みかんなど)

② ①のフルーツを串に刺しておく。



① 本体に水・砂糖を入れて混ぜる

内鍋の目盛りMINを超えないように注意してください。

※目安量：水135ml・グラニュー糖180g
(フルーツあめ約10本分)



水と砂糖の量はMINの目盛り以上入れない。

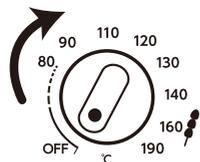
② コンセントを押し込む

温度調節ダイヤルがOFFになっているのを確かめた後、押し込んでください。



③ 温度調節ダイヤルを160℃に設定する

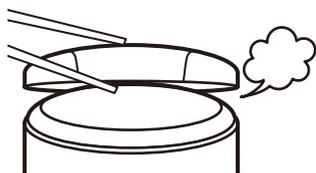
温度調節ダイヤルを右に回して160℃に設定します。
※加熱してから混ぜないでください。途中で混ぜると食感が悪くなったり、飴が透明になりません。
※加熱中水蒸気が溢れる場合はフタを開けた状態で加熱してください。



④ 飴が煮詰まったら電源をOFFにする

飴の粘度が高くなり薄く黄色味がかってきたら、竹串の先に飴を取りすぐに水につけます。飴が固まっていたらちょうど良い加減です。すぐに電源をOFFにします。

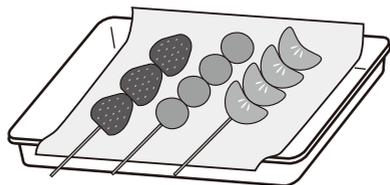
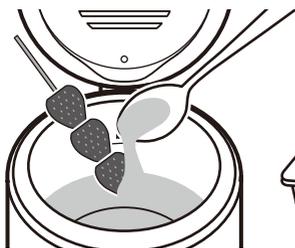
※フタを開ける時は、料理用箸などで少し持ち上げて、中の蒸気を外に逃がしてから開けてください。



素手でフタを開けようとする、蒸気でやけどする恐れがあります。十分ご注意ください。

⑤ 串に刺したフルーツに素早く飴をかける

内鍋に串に刺したフルーツを入れ、スプーンで飴をかけてコーティングします。
クッキングシートの上に置いて、飴が固まるまで冷めます。



調理後残った飴は、飴が柔らかいうちに取り出して、内鍋にすぐお湯か水を入れておくとこびりつきにくくなります。

◎ 揚げものを作る場合

① 本体に油を入れる

内鍋の油量目盛りMINからMAXの間で、調理する食材の量に合わせて加減してください。



必ずこの範囲で油の量を加減

油量を目盛り以上もしくは目盛り以下で使用すると油が飛び散ったり、油の温度が上がり発煙など火災の原因になります。十分ご注意ください。

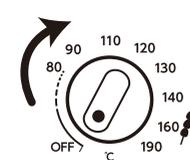
② コンセントを押し込む

温度調節ダイヤルがOFFになっているのを確かめた後、押し込んでください。



③ 目的に合わせて温度調節ダイヤルを設定する

例) エビフライを調理する場合、ダイヤルを190℃に合わせ油の温度が上がらランプが消えるまで待ちます。



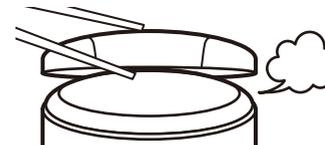
<調理温度の目安>

- 野菜の天ぷら：150～160℃
- ポテトフライ：170℃
- からあげ：170～180℃
- エビフライ：190℃

④ 具材を揚げる

下準備が整った具材を料理用箸などでゆっくりと油の中へ入れます。
※食材の水分をキッチンペーパーなどでよく拭き取ってから調理してください。
冷凍食品は必ず氷と霜を取ってください。

高い位置から落としたりすると、油が跳ね返るなど大変危険ですのでご注意ください。



⑤ 時間と揚げ具合を見て、できあがり

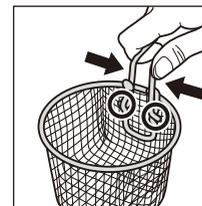
フタを開ける時は、料理用箸などで少し持ち上げて、中の蒸気を外に逃がしてから開けてください。

素手でフタを開けようとする、蒸気でやけどする恐れがあります。十分ご注意ください。

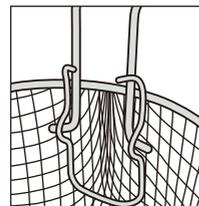
◎ バスケットをご使用の場合

細かい具材を一度に揚げる場合は、付属のバスケットをご使用になると便利です。

① 取っ手の取り付け方

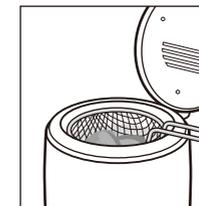


取っ手のL字部分を手でグッと縮めてバスケットのワイヤー留め部分に内側から引っ掛けて固定します。

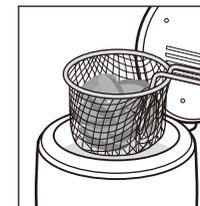


バスケットに取っ手を固定させた状態。

② 調理時のご使用方法



バスケットに具材を入れたまま油の中に入れて揚げます。



調理が終わったら、取っ手を持ち上げて油を切り、ペーパーを敷いたお皿などに盛りつけてください。

バスケットと取っ手は食器用洗剤等で洗ってお手入れできますが、使用前には必ず水気を完全に拭き取ってください。

バスケットを入れた状態でフタを閉めることもできますが、調理中は絶対に本体の側を離れないでください。また、取っ手が熱くなる場合がありますので鍋つかみ等をご使用ください。

レシピ

りんごあめ

材料(約5個分)

- ・りんご(小) … 5個
- ・食紅 … 少量
- ・水 … 100ml
- ・グラニュー糖 … 400g
- ・割り箸(割った状態) … 5本



作り方

- ① りんごは洗った後しっかり水気を拭きとり、割り箸を刺す。
- ② 内鍋に水と食紅を入れてよく溶かす。
- ③ ②にグラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- ④ フタを閉めて、160℃にダイヤルをセットする。
- ⑤ ランプが消えたら電源を切り、素早くりんごに飴を絡める。
※フタが熱くなるので、やけどにご注意ください。
- ⑥ クッキングシートの上に置いて5分ほど冷ませば出来上がり。
※残った飴を内鍋に放置すると固まります。早めに拭き取ってください。

もちもちドーナツ

材料(約5個分)

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・絹ごし豆腐 … 200g
- ・白玉粉 … 80g
- ・揚げ油 … 適量
- ・クッキングシート
- ・粉糖などトッピング
(お好みで)



作り方

- ① 白玉粉と絹ごし豆腐をなめらかなペースト状になるまで混ぜ合わせる。
- ② ホットケーキミックスを3回くらいに分けて混ぜながら加え、耳たぶくらいのやわらかさになるまで混ぜ合わせる。
- ③ 内鍋に入る大きさにドーナツを成形し、クッキングシートにのせる。
- ④ 内鍋に油を入れ、160℃になるように設定する。
温度が160度になったらクッキングシートに乗せたままドーナツ生地を入れる。
- ⑤ ドーナツが浮いてきたら、ひっくり返してきつね色になるまで揚げる。
- ⑥ トッピングをしたら完成。粉糖やきなこをかけたリ、チョコでコーティングするなどお好みでお楽しみください。

▼成形イメージ



お手入れ方法



- 本製品は防水加工されておりませんので、水洗いは絶対におやめください。
- お手入れにベンジン、シンナー系の溶剤や、研磨剤入りの洗浄剤は使用しないでください。製品の変色、変形、故障の原因になります。
- 電源プラグをコンセントから抜き、油が十分冷めてからお手入れしてください。

■本体のお手入れ

<フルーツあめを作った場合>

- ①温度が下がってから内鍋に適量の水を入れて再度沸騰させてください。
- ②沸騰したら電源を切り、温度が下がったら内鍋の水を捨て、市販のキッチンペーパーなどできれいに拭き取ってください。
- ③ふきんを食器用洗剤に浸し固く絞ってから本体外側を拭いた後、乾いたふきんで水分を拭き取ってください。
※調理後残った飴は、飴が柔らかいうちに取り出して、内鍋にすぐお湯か水を入れておくことびりつきにくくなります。
※飴がくっついた場合はお湯が入った状態で時間をおき、飴を溶かしてゴムペラなどでこすって落とします。
※お湯を捨てるときは本体が濡れないよう十分ご注意ください。

<揚げ物を作った(油を使用した)場合>

- ①内鍋の油を処理し、市販のキッチンペーパーなどで内鍋をきれいに拭き取ってください。
- ②食器用洗剤に浸したスポンジで内鍋を洗い、濡れたやわらかい布で丁寧に洗剤を拭き取ってください。
- ③乾いたやわらかい布できれいに水分を拭き取ってください。
- ④ふきんを食器用洗剤に浸し固く絞ってから本体外側を拭いた後、乾いたふきんで水分を拭き取ってください。

■バスケットのお手入れ

- ①取っ手を外し、食器用洗剤に浸したスポンジを使用して丸洗いし、よく乾燥させてください。

故障かな?と思ったら

■修理を依頼される前にご確認ください

- 下記の場合、故障ではなく再確認いただくことで、問題が解消する場合があります。
- それでも問題が解消しない場合は、ただちに使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いてください。
安全を確認したうえで、弊社『お客様サービスセンター』にご相談ください。
- ご家庭での修理、分解は絶対におこなわないでください。

問題事例	再確認するところ	問題解消の方法
油の温度が熱くならない	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?	電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
うまく揚げ物調理できない	油量が少なすぎませんか? または多すぎませんか?	内鍋の油量目盛りMINからMAXの範囲内で油量を調節してください。
	油温は、適温になっていますか?	適温まで上げてから材料を入れてください。
	材料を入れすぎていませんか?	材料の量を減らしてください。

製品仕様

定格電圧	AC100V	サイズ	約W160×D170×H170 mm
定格周波数	50/60Hz	質量	約510 g
定格消費電力	600W	電源コード	約0.9 m
定格容量	約0.6 L	セット内容	本体、バスケット
油温調節範囲	約80℃～190℃	材質	本体・油はね防止フタ:PP、ダイヤル:PC、内鍋:アルミ、バスケット:ステンレス
温度ヒューズ	192℃		

※製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがあります。