

# ふわしゅわびっくり! レツ! オムレツ

TAKARA  
TOMY  
ARTS

不思議食感オムレツ製造マシーン



スフレみたいな  
BIGオムレツをつくろう!

## ● 取扱説明書

対象年齢 15才以上

お買い上げのお客様へ 必ずお読みください。

この度は、タカラトミーアーツ「ふわしゅわびっくり! レツ! オムレツ」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は、必ず保管しておいてください。

※写真・イラストは、実際の商品とは多少異なる場合があります。

### △ 警告(けいこく)

必ずお読みください。

●小部品があります。誤飲、窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

### △ 注意(ちゅうい)

●ハンドルなどの可動部の隙間に指や髪の毛、衣類などを挟まないようにご注意ください。挟まれてケガをする恐れがあります。

●思わぬ事故の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

●安全のため、破損・変形したものは使用しないでください。

〈使用上の注意〉○ご使用前に必ず取扱説明書をよくお読みください。また、読み終わった後は保管しておいてください。○ご使用前、ご使用後は必ず各部品を分解し、よく洗浄し、よく乾かしてください。たまごが残っているとカビやニオイの原因になったり、回転にくくなったり、破損の原因になります。○新鮮なたまごを使用してください。○たまご以外は使用しないでください。本体を破損させる恐れがあります。○破裂・変形の恐れがありますので、電子レンジや食器洗浄機、食器乾燥機は、絶対に使用しないでください。○平らな場所に置いて使用してください。○火の近くや高温・多湿の場所、直射日光の当たる場所での使用や保管は行わないでください。○ぶつけたり落としたらいでください。○混ぜたまごはお早めにお召し上がりください。○冷蔵庫や冷凍庫には入れないでください。○本体を洗浄する際は、たわし、磨き粉などは表面に傷がつく恐れがありますので使用しないでください。○たまごの種類により、出来上がりの状態・味は異なります。

### ■品質表示

部品名	原料樹脂	耐熱温度	耐熱冷度
メカユニット、ハンドル持ち手、中ブタ、たまご投入口	ABS樹脂	60°C	-20°C
コックハンドル、くちばしバーツ、羽根バーツ、ぐるぐるホイッパー、きみ投入バーツ	ポリアセタール	80°C	-20°C
ボウル	ポリプロピレン	80°C	-20°C

○油脂によって変質することがあります。

○電子レンジ・食器洗い機・食器乾燥機では使用できません。

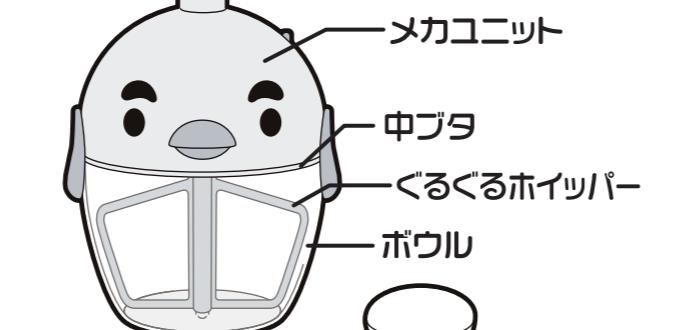
○火のそばに置かないでください。変形や火災の原因となります。

○熱湯は使用しないでください。

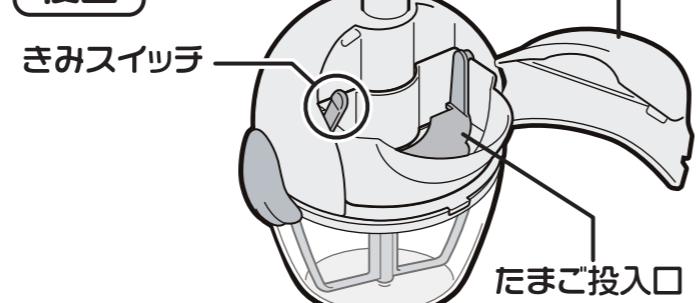
## セット内容

- 本体
- 取扱説明書(本紙)

前面



背面



## チェック 使う前に、必ずご確認ください

- 全ての部品を洗ってください(洗い方は「お手入れ方法」を参照してください)。
- 必ず手指を石鹼で洗ってから始めてください。
- 使うときは、テーブルの上など清潔な場所で行ってください。
- 古くなった食材は食中毒などの危険がありますので、絶対に使用しないでください。

## お手入れ方法

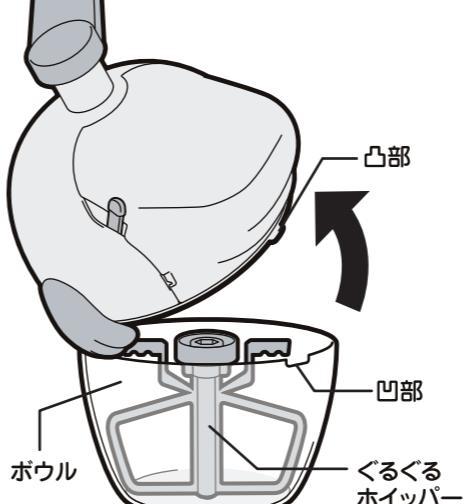
- 1 全てを取り外して、ひとつずつていねいに洗ってください。
- 2 食器用洗剤を使用し、柔らかいスポンジなどで洗い、よくすすいでください。
- 3 細かいところは樹脂製のやわらかいブラシなどで、きれいにしてください。
- 4 完全に乾燥させてから衛生的な場所に保管してください。

**注意!** クレンザーや金属製のスポンジで洗うと表面に傷がつき、ばい菌の繁殖などにつながる原因になることがあります。絶対にさけてください。汚れが取れないときは、水に長く浸して汚れを浮かして洗ってください。

\*電子レンジ、食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。破損の原因になります。

## 本体の分解の仕方

図のように  
凸部分に指を引っ掛け  
ボウルを外します。



とびらを開き、たまご投入口を  
ななめ上に持ち上げて  
取り外します。



メカユニットと  
中ブタを図のように  
外します。

矢印のように  
きみ投入パーツを  
外します。

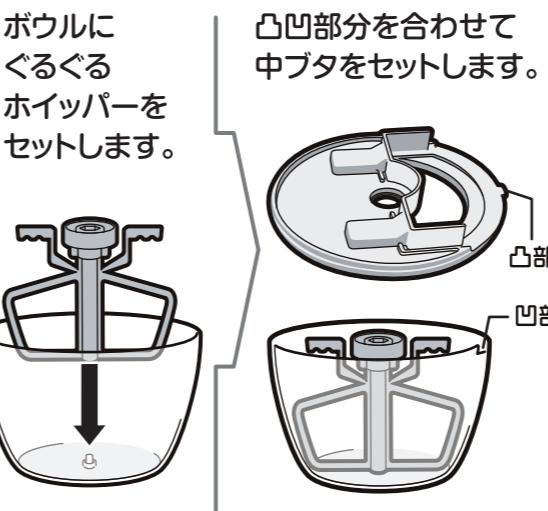
## △ 水洗いできません!

\*メカユニットは水洗いできません。

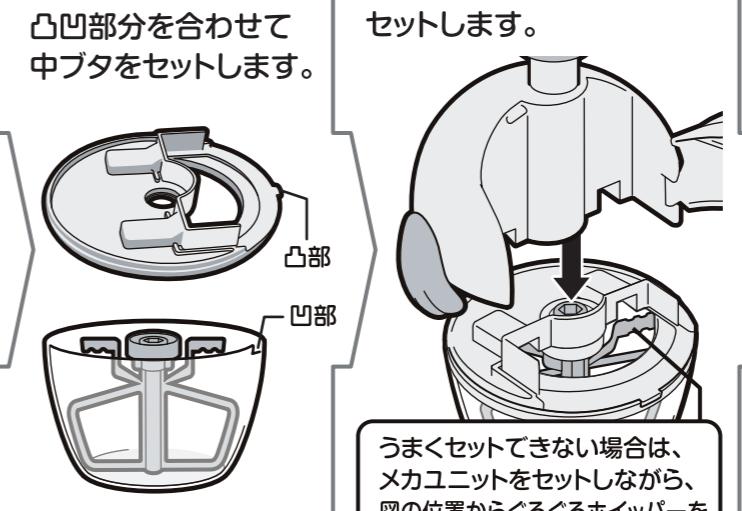
\*汚れた場合は、濡らして固くしぼった布でふき取ってください。

## 本体の組み立てかた

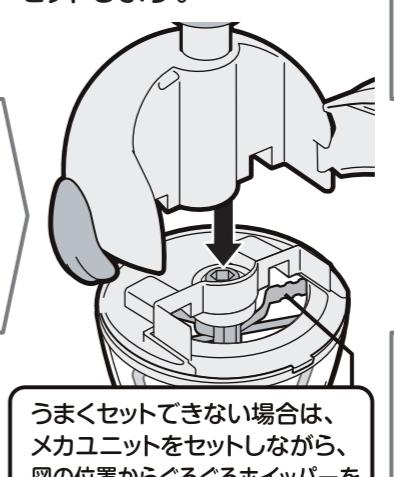
ボウルに  
ぐるぐる  
ホイッパーを  
セットします。



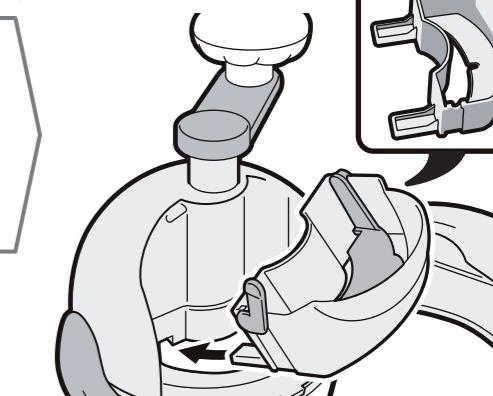
凸凹部分を合わせて  
中ブタをセットします。



メカユニットを図のように  
セットします。



右図のように、きみ投入  
パーツをセットしてから、  
矢印のように斜め上から  
差し込んでください。



うまくセットできない場合は、  
メカユニットをセットしながら、  
図の位置からぐるぐるホイッパーを  
回してください。

## おいしくレシピ

そのままでもおいしいけど、アレンジすると  
もっとおいしい!!簡単アレンジ方法をご紹介!



ホワイトソース!  
他にもいろいろ  
楽しんでね!

ケチャップ!  
さっぱりして  
おすすめ!

発売元：株式会社タカラトミーアーツ  
●製品につきましては、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら下記までご連絡ください。  
タカラトミーアーツお客様相談室 おかけ間違えのないようご注意ください  
〒124-8511 東京都葛飾区立石7-9-10  
製品や修理については下記お客様相談室までお問合せください  
ナビダイヤル 0570-041173  
PHS、IP電話からのお問合せは03-5650-0033  
電話受付時間 月曜日～金曜日(祝日・祭日を除く)10～17時  
[www.takaratomy-arts.co.jp/support.html](http://www.takaratomy-arts.co.jp/support.html) [タカラトミーアーツ サポート] 検索

タカラトミーアーツの情報はインターネットで！ <http://www.takaratomy-arts.co.jp/>



# ふわしゅわオムレツのタネをつくろう!

準備するもの

●たまご…2コ

●小さい容器

## 注意!

容器やボウルなどに水分が付いていると、メレンゲがうまくできません。  
ふきんなどでよくふき取ってからはじめましょう。

### 1 たまごを入れよう!

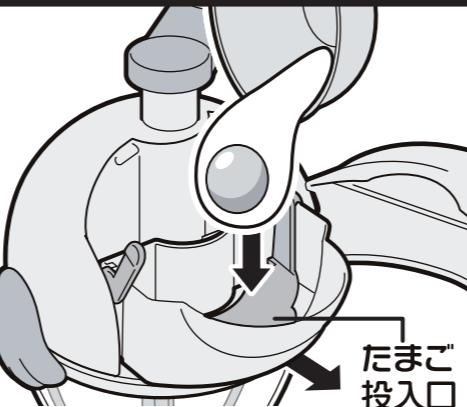
たまごを1つ  
小さめの容器に  
割ります。

※たまごは  
新鮮なものを  
使ってください。



とびらを開き、  
たまご投入口を  
手前に引き出して、  
たまご投入口に  
たまご入れます。

※たまごがこぼれない  
ように気をつけて  
ください。

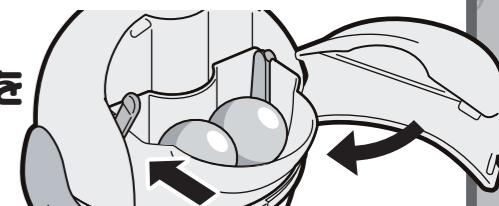


コックハンドルを  
左右にまわし、  
白身をボウルに  
落とします。

きみスイッチ  
きみスイッチに触れない  
ように注意してください。



同様の方法でたまごをもう1つ入れて、  
白身をボウルに落としてください。  
たまご投入口の  
白身が落ちたことを  
確認してから  
とびらを閉めて  
ください。



注意! 白身に黄身が混じると  
うまくメレンゲができません。

### 2 ハンドルをまわそう!

たまごとびらを閉じて、  
コックハンドルを矢印の  
方向にまわしてください。

約3分

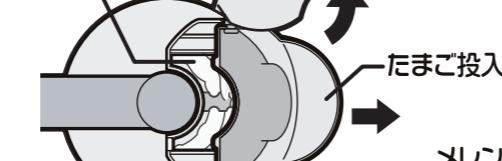
本体をしつかり  
おさえよう!



### 泡立ち具合をチェック!!

とびらを開けて、たまご投入口を引き出して、  
泡立ち具合を、チェックしてください。

ここからチェック!  
とびら  
たまご投入口



メレンゲに  
なったら、OK!!

※上から見てリング状に  
泡ができるば、  
メレンゲ状態です。



### 3 黄身を投入!

白身がメレンゲ状になつたら  
きみスイッチを矢印の方向に  
スライドします。

きみスイッチ



ボウルに黄身が落ちます!

### 4 再度ハンドルを まわそう!!

コックハンドルを  
まわして  
黄身と白身を  
混ぜ合わせます。

約10秒



ふわしゅわオムレツのタネ完成!!



### フライパンで焼こう!!

### やけどに注意

準備するもの

●バター…約10g ●フライパン(推奨サイズ20cm)  
●フタ ●フライ返し

1 フライパンを  
温めて、バターを  
溶かします。



2

フライパンが、  
温またら  
オムレツの  
タネを入れます。



3

フタをして  
少し待ちます。



4

表面が  
プリプリして、  
裏面に焼き目が  
ついたら半分に  
折ります。



5

少しカタチを整えてから、  
お皿に盛ってできあがり!



ポイント すぐにしぶんぐしまうので、  
できたらすぐに食べよう!!