



取扱説明書

対象年齢 **3** 歳以上

請於使用產品前仔細閱讀本說明書

感謝您購買本產品。請於使用前仔細閱讀本說明書。
另外，請把本說明書妥善保管在安全地方

圖片有可能與實際產品不同 本產品使用 2 顆 LR14 鹼性 C 型電池 (需另購)

警告：

內含小零件，不適合 3 歲以下兒童使用
為防止意外，如產品破損或變形，切勿使用
使用後請把本產品妥善保管在
3 歲以下兒童無法觸及之地方

請勿使用充電電池

使用的電池類型：LR14 鹼性 C 型電池

如何取出和放入電池：

用十字螺絲刀沿箭頭方向旋轉，鬆開火車頭車體底部的螺絲，
取出火車頭的上部

在開關關閉的情況下，以正確極向 (+-) 放入 C 型電池。

從先端部分開始把底蓋裝上，再收緊螺絲。

非充電電池不能充電

電池應以正確的極向放入

電源耗盡的電池應從玩具中取出

電源兩端不得短路

包裝含有重要信息請妥善保管

保養方法

使用後請記得清潔並妥善保管現件

請使用乾淨抹布清潔火車頭

使用產品前的注意事項

Never soak or wash Thomas with water. It will lead to malfunction.
為避免故障，切勿把火車頭浸泡於水中或以清水清洗。

仔細確認清潔方法並妥善清潔

切勿在產品上使用揮發性溶劑，如稀釋劑、苯或金屬清潔劑

使用後，請將產品及配件抹乾，並取出電池

請使用新鮮食材

品質表示

	原料樹脂	耐熱溫度	耐冷溫度
皿、にぎりボディ、にぎり手、にぎりカバー、押し出しプレート	ポリプロピレン	90°C	-20°C

タカラトミーアーツでは「子どもたちに安全で楽しいおもちゃと夢を」を第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。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。

タカラトミーグループお客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください

0570-041173

電話受付時間 10～17時 月曜日～金曜日(土日・祝日を除く)

タカラトミーアーツ サポート 検索

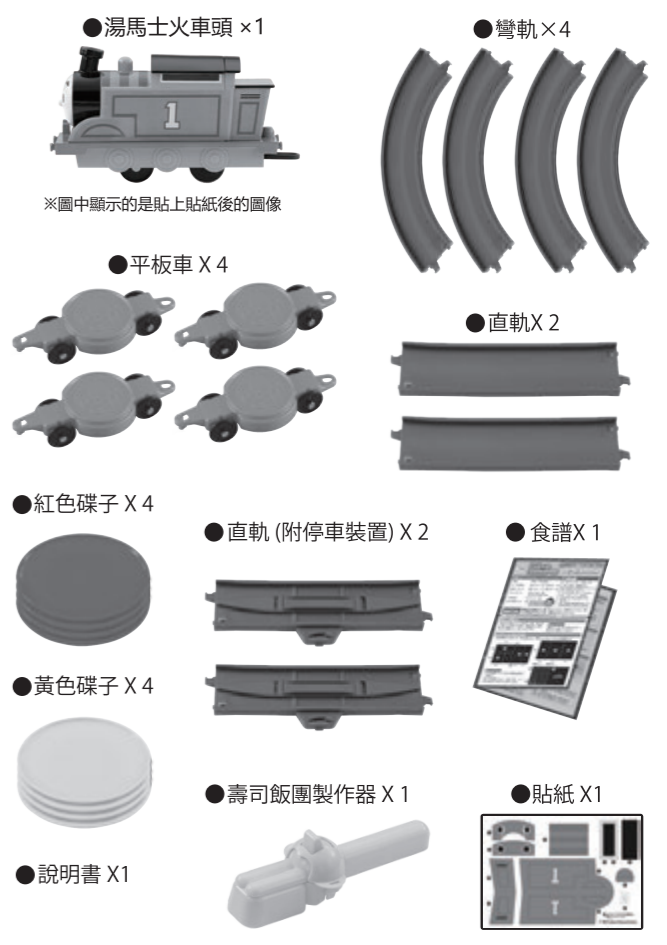
本製品のお客様サポートは日本国内でのご購入かつ日本国内からのお問い合わせに限ります。(Customer service is only available in case this product purchased in Japan and inquired from Japan domestic.)

発売元：株式会社 タカラトミーアーツ
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10

●たのしいタカラトミーアーツの情報はインターネットで
www.takaratomy-arts.co.jp

MADE IN CHINA

產品內容



護理說明

Be sure to wash with water before use.

請於使用前清洗以下配件。

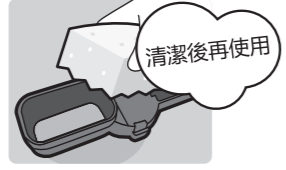
Do not wash Thomas with water.
切勿以清水清洗火車頭。

●紅色碟子 X 4 ●黃色碟子 X 4 ●壽司飯團製作器



Keep them clean before storage.
使用後請記得清潔並妥善保管配件。

- 1 使用軟海綿刷及洗潔精仔細清潔
- 2 用軟海綿刷洗污垢
- 3 把配件置於乾淨的地方風乾



如使用金屬海綿清洗配件，有可能會刮傷配件表面而導致細菌滋生，切勿嘗試。如污漬無法清洗，可將配件浸泡於水中一會後再嘗試清洗。

Be sure to wipe with clean wet cloth before use.

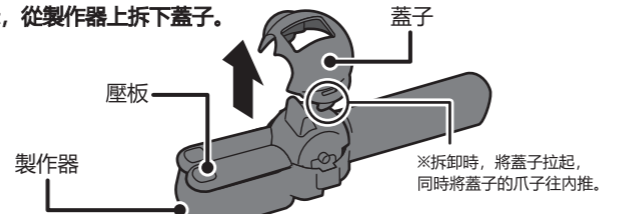
請使用乾淨抹布清潔以下配件。

火車頭與平板車的部分
請以微濕的抹布擦走
污垢



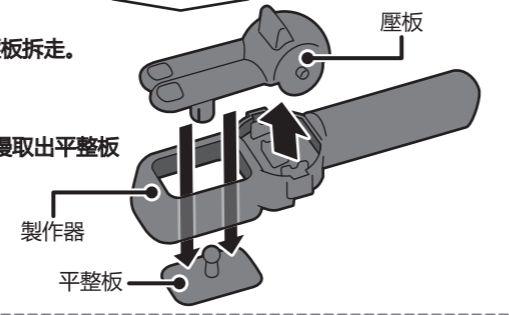
如何拆解壽司飯團製作器

1 如圖所示，從製作器上拆下蓋子。



2 如圖所示，把壓板拆走。

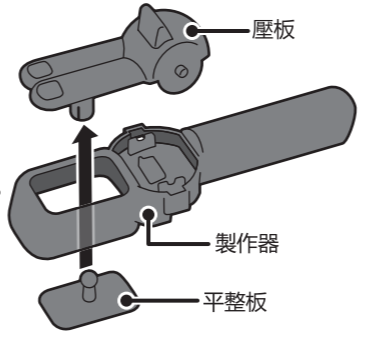
※從製作器下方慢慢取出平整板



裝配時的注意事項

如圖所示，從主體下方插入平整板，
並將其推往壓板，直到聽到“啲嗒”
一聲。

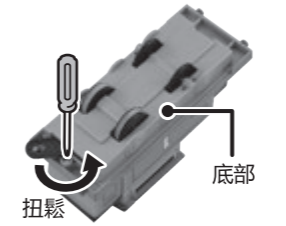
如安裝的方向不正確，會導致無法裝配。



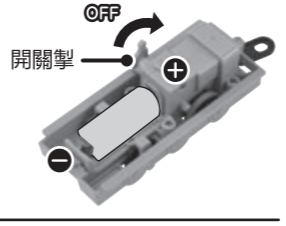
火車頭的事前準備

如何安裝電池

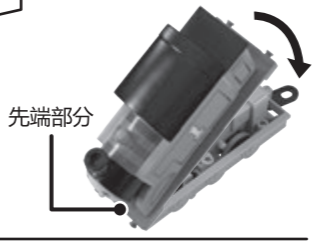
1 用十字螺絲刀沿圖中指示
方向扭鬆產品底部的螺絲，
然後取出底蓋。
! 請小心不要讓水進入產品內部!



2 在開關撥向 OFF 的情況下
如圖所示，把電池以正確極向
安裝在電池盒內。

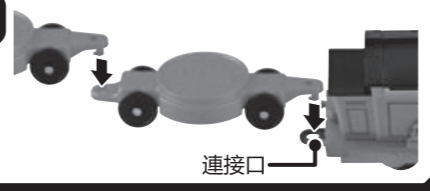


3 從先端部分開始把底蓋裝上
再收緊螺絲。



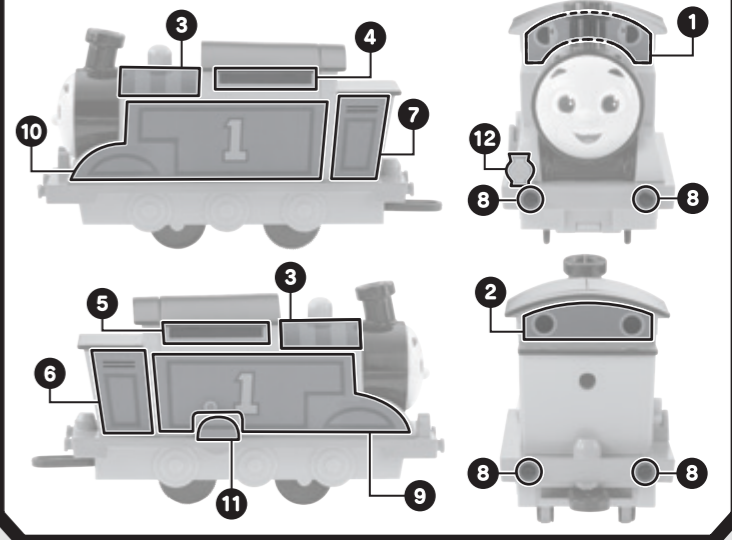
安裝平板車

如圖所示連接平板車。



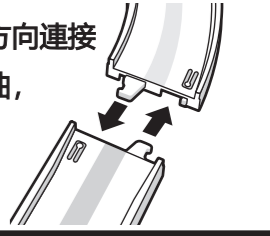
如何貼上貼紙

如圖所示，於以下位置貼上相應編號的貼紙。



如何連接路軌

如圖所示，把路軌之間以正確方向連接
接口兩端。如軌道或接口已歪曲，
強行連接或分離路軌或會導致
路軌破損。



如何製作壽司

所需工具 / 材料



製作壽司前的準備工作

把勺子的前端及飯團製作器浸泡在水中，以防止壽司米黏在這些器具上

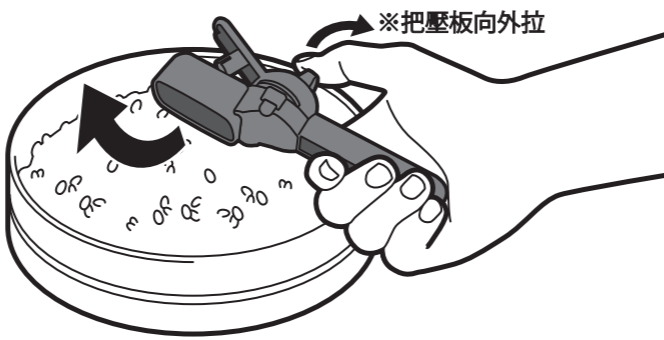


請不要使用水以外的任何液體。

製作壽司！

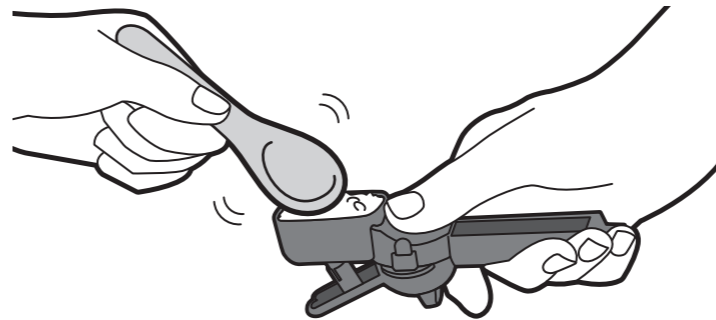
1 用壽司米填滿壽司飯團製作器！

如圖所示，把壽司米填塞進浸泡過後的壽司飯團製作器中。



如果很難把壽司米填塞進去，可以用勺子輔助。

在壽司飯團製作器中填入壽司米後，用勺子平整飯團底部。



2 把飯團推出來！

將控制桿向箭頭方向推，把飯團推到盤子上。



最後在上飯團放上你最喜歡的壽司配料！



一起做湯瑪士

壽司卷吧！



在製作壽司卷時，請務必注意以下事項

- 一定要在父母或監護人的陪同下製作料理。
- 需使用刀子、剪刀、烤串和其他炊具的工序應該由父母或監護人代為進行。

材料

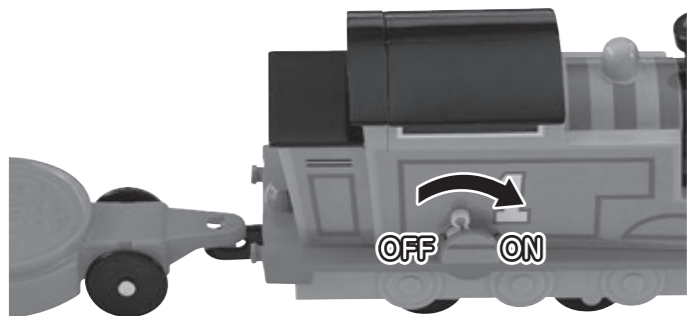
● 首先將材料切成以下尺寸

醋飯	200g + 20g (備用)
芝士魚肉腸	長度：10 cm...2 條，長度 6 cm...1 條
魚肉腸	長度：10 cm...1 條，長度 4 cm...1 條
片裝芝士	10 cm X 2 cm...2 塊 (如長度不足，可以用另一塊芝士延長)
腐皮	5 cm X 7 cm...6 塊
壽司紫菜	紫菜 (半切尺寸)...5 塊

詳情請參考附送的食譜

如何啟動火車頭的電源

把開關製 沿箭頭方向推以開啟電源。



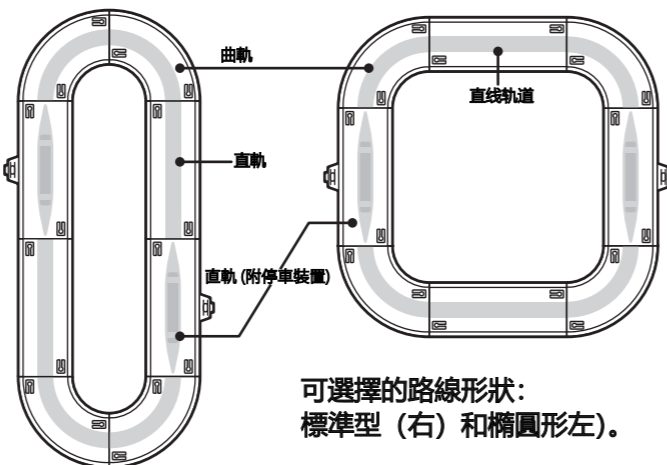
- 開啟電源前請先刷乾雙手。
- 切勿把火車頭移往路軌以外的地方啟動電源。

如果火車頭無法前進

- 請檢查是否放置了太多壽司在車卡 如果太重的話，可能無法前進。
- 如果有棉絮等雜物纏在輪子上，火車頭的輪子無法啟動。
- 電池電量不足也會影響到火車頭的動力 如有需要，請更換電池

關於路軌

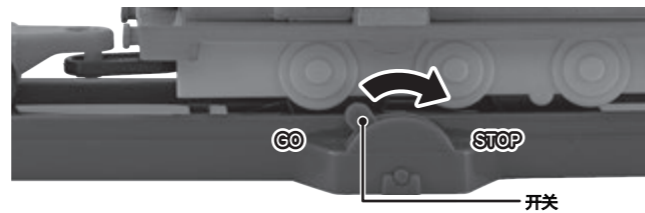
如何連接路軌



可選擇的路線形狀：
標準型 (右) 和橢圓形左。

直軌 (附停車裝置)

把開關沿箭頭方向推，火車頭便會在路軌上停下來。此時，你可以把壽司或盤子放在車卡上！

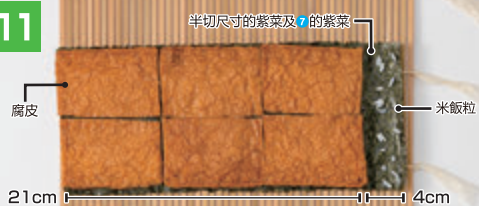


和湯瑪士火車頭一起在家中開壽司派對吧！



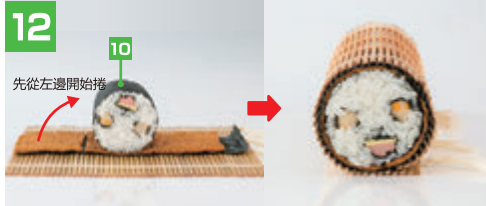
解除停車裝置！
一起享受迴轉壽司！

11



在壽司蓆上方鋪開半切尺寸的紫菜及 7 的紫菜，
再在紫菜上鋪上腐皮。
然後在紫菜的右方放上數粒米飯並壓平

12



將 11 倒置在 10 的上面，用紫菜捲封口，如圖所示。

完成湯瑪士壽司卷

1



把 12 壽司切成四等份。

2



用牙籤刺穿煙囪和 1 壽司卷的
頂部和底部，把它們連接起來。

! Point!

在切割壽司或貼上細小的紫菜時，
使用沾有醋的刀或竹籤更
容易操作。

3



用 9 號紫菜製作黑色的眼睛，
用 10 號紫菜製作眉毛。
然後在黑眼睛上放一粒米。

! Point!

在處理細小的部件時，
可以使用竹籤較粗的部分協助，
以更好地完成工序。

擺放在盤子裡就完成了這道菜!



吃壽司請謹記先把牙籤拔掉。

把做好的壽司放在上面，
然後享受派對吧!



監管者：真貝美和子 (飾り巻き寿司とお菓子の教室 merry rooms)

網站：▶ <https://merry-rooms.net/>

© 2023 Gullane (Thomas) Limited.



進階編

製作湯瑪士火車頭壽司卷!

食譜

材料 請先把材料切成以下尺寸

醋飯	200g + 20g (備用)
芝士肉肉腸	長度: 10 cm...2 條, 長度 6 cm...1 條
魚肉腸	長度: 10 cm...1 條, 長度 4 cm...1 條
片裝芝士	10 cm X 2 cm...2 塊 (如長度不足, 可以用另一塊芝士延長)
腐皮	5 cm X 7 cm...6 塊
紫菜 (半切尺寸) ...5 塊	制作圖片中的 四個壽司的材料。



所需用具

牙籤 (4 根)、砧板、刀具、
竹竿、壽司蓆、烹飪秤

● 事先準備以下工具將更方便完成料理

有刻度的砧板, 間尺, 廚房用剪刀,
平底碟, 飯勺, 保鮮紙, 濕布

一次性膠手套...方便做精細作業

手醋...把醋與水以 1:9 比例混合以製成手醋
在切開壽司卷時把手醋沾在刀身上,
有助防止飯粒黏在刀身

注意!

一定要在父母或監護人的陪同下製作料理。
需使用刀子、剪刀、烤串和其他炊具的工序應該由父母或監護人代為進行。

準備壽司米

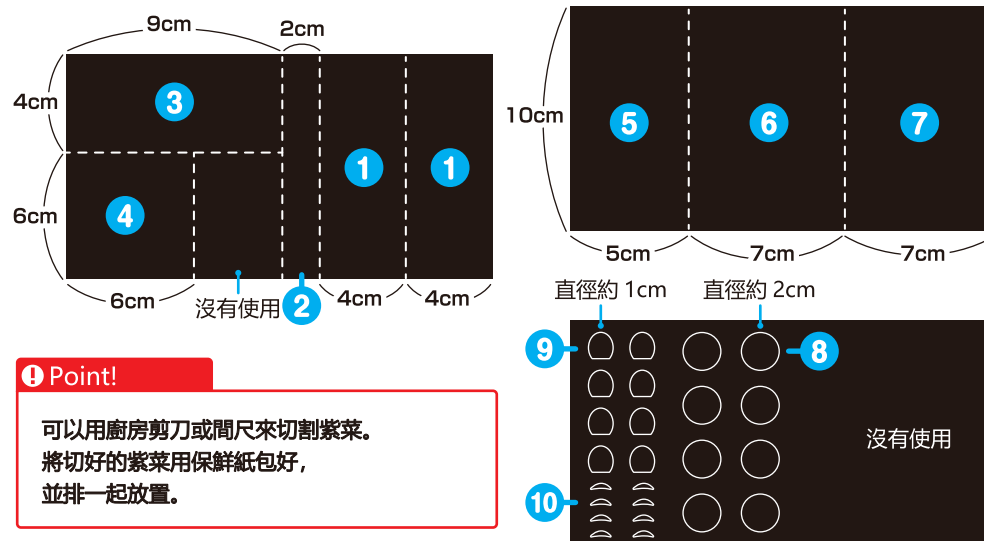
在 220 克大米中加入 3 湯匙醋並均勻混合。
攪拌幾次後，將米飯攤開在一個平底碟上冷卻。

! Point!

用濕布蓋住米飯以防止乾燥。

將紫菜切成以下尺寸

如下圖所示切割紫菜。餘下的兩張紫菜切成半切的尺寸 (19cm X 10 cm)。



! Point!

可以用廚房剪刀或間尺來切割紫菜。
將切好的紫菜用保鮮紙包好，
並排一起放置。

制作零件的工作

將米飯分成小塊



使用烹調秤，如左圖所示，按重量準備飯團。

❗ Point!

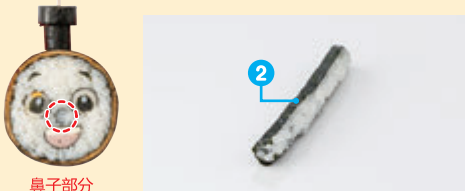
準備好的飯團請用濕布覆蓋，以防止乾燥。準備飯團時，使用一次性手套或在指尖上灑上一點醋會更便於作業。

製作眼睛部分



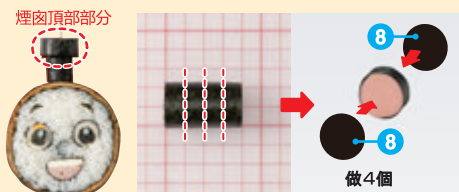
用紫菜 ❶ 號捲起總共兩個 10cm 長的芝士魚肉腸

製作鼻子部分



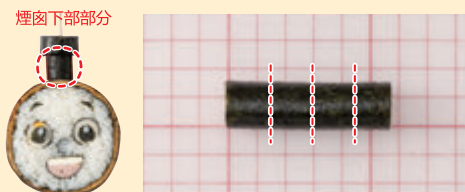
把 5g 的醋放在 ❷ 號紫菜棒上，然後捲起來。

製作煙囪頂部部分



用 ❸ 號紫菜包住一根 4cm 的香腸，並按圖所示切成四等份。然後在香腸的每一面黏上一塊 ❸ 號紫菜。

製作煙囪下部部分



用紫菜 ❹ 號捲起 6cm 長的芝士魚肉腸，並切成四份 1.5cm 長度。

製作口腔部分

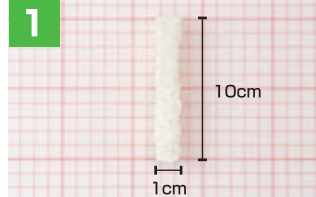


將一根 10cm 長的香腸縱向切成兩半，在上面放上兩片芝士，然後用 ❻ 號紫菜捲起來。

❗ 檢查站

可以用濕布蓋住並捲壓，會使工序變得更容易。捲壓後的零件請用濕布蓋住以防止乾燥。

制作壽司卷



取一塊 12g 的飯團，將其握成 1cm×10cm 長的飯卷。



將眼睛部分放在 ❶ 的兩旁，鼻子部分放在上面。

❗ Point! 檢查眼睛和鼻子部分的紫菜位置是否與照片中的方向一致。



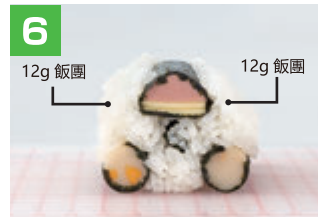
在鼻子部分的兩側各放一塊 6g 的飯團。



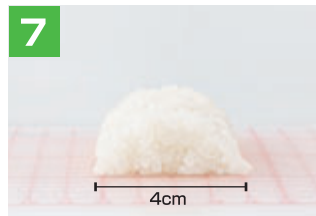
在每個眼睛的上方各放置一塊 6g 飯團。



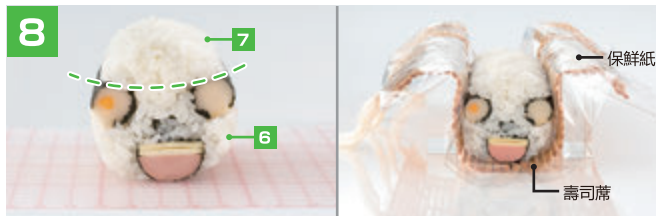
如圖所示，將口腔部分放在中心位置。



將 12 克大米放在每個口腔部分的外側，形成。

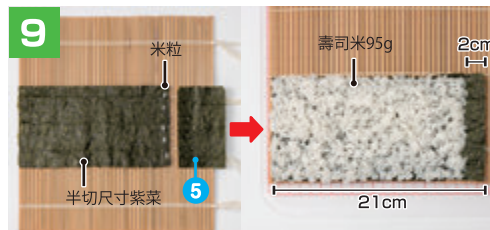


在砧板上，將 40g 的飯團握成 4cm X、10cm 的半月形隻團。



把 ❻ 號翻過來，再把 ❼ 號放在它上面。

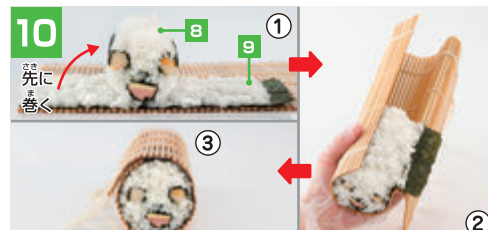
❗ Point! 如無法壓成圓形，可以用壽司蓆和保鮮紙來修整形狀，詳情請參考上圖。



在壽司蓆的上面鋪上 95g 壽司米，在離邊緣 2cm 的地方，再鋪上一張半切尺寸大小的紫菜和第 ❺ 張紫菜。

❗ Point!

如紫菜的長度不足，可以在邊緣部分放數粒米飯並壓平，然後把兩塊紫菜的邊緣部分黏合起來



在 ❹ 的中間放一個 ❸，然後按照 ❶~❸ 的順序從有米飯的那一端開始捲。

❗ Point!

如果 ❷ 的部分有空位，可另外添加壽司米填塞。