保証書　持込修理

型番		SHM-75W	
お客様	ご住所	〒 □□□ □□□□ TEL.	
	お名前	様	
保証期間	本体	お買い上げ日から 1年	お買い上げ日 年 月 日
販売店	住所・店名	印 TEL.	

販売店様へ：太ワクの中は必ず記入してお渡しください。

■ この保証書は、本書に明示した期間、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ので、保証期間経過後の修理などについて、ご不明の場合は、お買上げの販売店、またはシュアーお客様ご相談センターへお問い合わせください。

■ お客様の正常なご使用状態で、万一故障した場合は、本保証書記載内容によりお買い上げの販売店が無料修理いたします。

■ 左の欄に記入のない場合は有効とはなりませんから必ず記入の有無をご確認ください。もし記入がない場合は、直ちにお買上げの販売店にお申し出ください。本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

保証規定

❶保証期間内（お買い上げ日より1年間）に、正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。

❷修理は、お買上げの販売店に必ず本保証書をご提示の上ご依頼ください。

❸ご贈答、ご転居の際は、事前にお買上げの販売店、電気店へご相談ください。

❹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。

イ）使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷

ロ）お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷

ハ）火災、地震、風水害、落雷、塩害、ガス害、その他天災地変、公害及び異常電圧などによる故障及び損傷

ニ）車輌、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷

ホ）一般家庭用以外（例えば業務用）に使用された場合の故障及び損傷

ヘ）腐食による故障及び損傷

ト）プラスチックの表面（フッ素樹脂加工も含む）及びメッキの摩耗や打痕による損傷

チ）本書のご提示がない場合

リ）本書にお買上げ年月日、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替えられた場合

❺本保証書は日本国内においてのみ有効です。
This guarantee is valid only with in Japan.

❻本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

❼出張修理をご依頼の場合は出張に要する実費を申し受けます。

年 月 日	サービス内容	点 検 印
・ ・		
・ ・		
・ ・		

株式会社 石崎電機製作所

シュアーお客様ご相談センター
048-931-3110

〒340-0807
埼玉県八潮市新町9
受付時間：
月～金の9時～12時/13時～17時
※祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く

SHM-75W・16/09・W・C

Family Baker
for waffle

シュアー
ファミリーベーカー for ワッフル
品番：SHM-75W

家庭用　100V　700W　SURE

取扱説明書

このたびはシュアーファミリーベーカー for ワッフルSHM−75Wをお買いあげいただきまして誠にありがとうございます。
ご使用前にこの取扱説明書（保証書付）を最後までお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように所定の場所に必ず保管してください。

01　各部の名前

02~05　安全上のご注意

05~06　ご使用方法

07　かんたんレシピ

08　お手入れと保管

09　故障かな？と思ったら

09　仕　様

10　保証とアフターサービス

Back Cover　保証書(裏表紙)

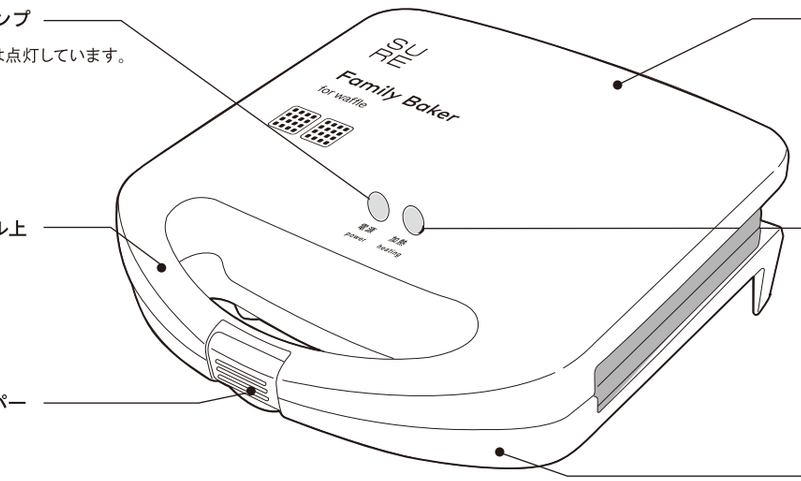
⚠注 意

一般のご家庭でご利用いただく調理器具です。
業務用には使用しないでください。早期故障の原因になります。

やけどに注意！
調理中のプレート部分は大変高温になります。手をかざして熱気を感じたら触らないでください。

誤使用注意！
調理器具です。
調理以外にはご使用しないでください。

各部の名前



電源ランプ
通電中は点灯しています。

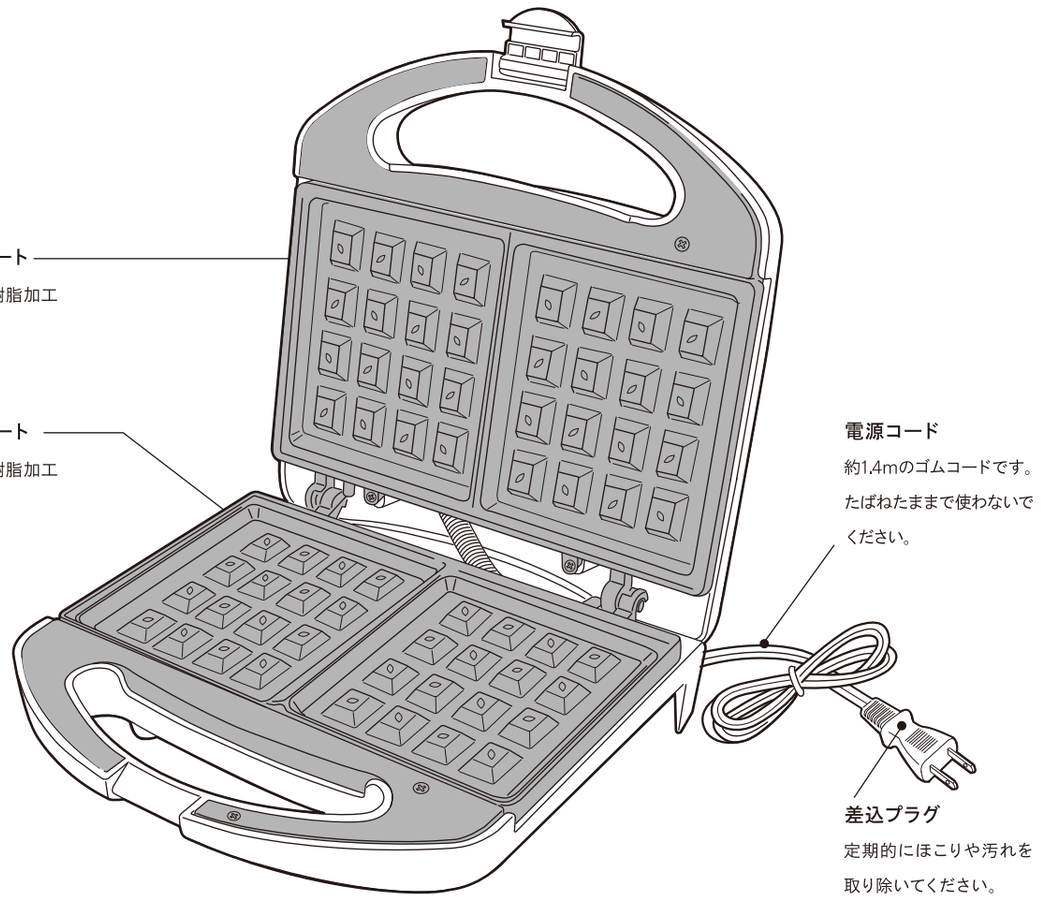
本体

ハンドル上

加熱ランプ
プレートの温度によって点灯したり、消灯したりします。

ストッパー

ハンドル下



上プレート
フッ素樹脂加工

下プレート
フッ素樹脂加工

電源コード
約1.4mのゴムコードです。たばねたままで使わないでください。

差込プラグ
定期的にほこりや汚れを取り除いてください。

安全上のご注意（その1）

ご使用の前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

表示と意味は次のとおりです。

⚠警 告

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。

⚠注 意

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が障害を負う可能性が想定されること、また、物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

※物的損害とは、機械、建物、家屋、家財及び家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

具体的な絵表示には次の意味がありますので、十分に理解してお読みください。

分解禁止
⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「分解禁止」を表します。

プラグを抜く
●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「差込プラグをコンセントから抜くこと」を表します。

⚠警 告

異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。
・コゲくさい臭いがする。
・電源コードを動かすと電源ランプが点灯したり、しなかったりする。
・電源コードや差込プラグが異常に熱い。
などの症状が出たら、すぐに販売店またはシュアーお客様ご相談センターへ点 検・修理を依頼してください。

シュアーお客様ご相談センター
048-931-3110

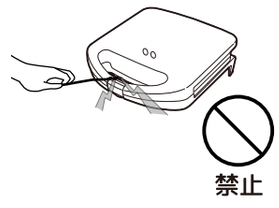
必ず行う

プラグを抜く

子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方の使用や、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがの原因になります。

禁止

通気口やすき間にピンや針金などの異物をいれない。
感電や、異常動作によるけがの原因になります。


禁止

安全上のご注意 (その2)

⚠警 告

修理技術者以外の人は、
絶対に分解・修理を行わない。
または改造しない。
異常動作して感電・発火しけがの原因になります。

本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。

差込プラグにピンやごみを付着させない。
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

差込プラグのほこりなどは定期的に拭きとる。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

必ず行う

使用時以外は、
差込プラグを必ずコンセントから抜く。
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

プラグを抜く

電源は交流100Vで定格15Aのコンセントを
単独で使う。
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

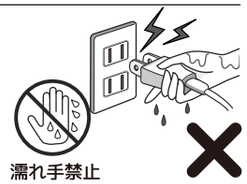
必ず行う

電源コードや差込プラグが傷んだり、
コンセントの差込がゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

カーテンなどの可燃物の近くで使用しない。
火災の原因になります。

濡れた手で差込プラグを抜き差ししない。
感電の原因になります。



差込プラグをなめさせない。
乳児が誤ってなめないように注意する。
感電・けがの原因になります。

禁止

差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに
必ず先端の差込プラグを持って引き抜く。
感電・ショート・故障の原因になります。

必ず行う

電源コードに足などを引っかけない。
けがや故障の原因になります。

プラグを抜く

差込プラグはコンセントの奥まで、
しっかり差し込む。
感電・ショート・発火の原因になります。

必ず行う

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。
また、重い物を載せたり挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、感電・ショート火災の原因になります。

禁止

⚠注 意

使用中や使用後しばらくは、
各部に触れない。
高温のため、やけどの原因になります。

使用中に本体を持ち運ばない。
やけど、けがの原因になります。

安全上のご注意 (その3)

通気口をふさがない。
本体内部の温度が上がり、故障・発火の原因になります。

禁止

使用中は本体から離れない。
調理物が、発火する恐れがあります。

禁止

壁や家具の近くでは使わない。
熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
また、本体の故障・変形や火災の原因になります。

禁止

不安定な場所の上では使用しない。
本体の落下によるけがや調理物の落下によるやけどの原因になります。

禁止

調理物が異常に発煙したり発火した場合は、
すぐに差込プラグを抜く。
火災の原因になります。

プラグを抜く

本体を水洗いしない。
感電、故障の原因になります。

禁止

落下などにより本体が破損した場合は、差込プラグを抜いて修理の依頼を行う。
感電事故の原因になります。

必ず行う

お手入れのときは、差込プラグをコンセントから
必ず抜いて行なう。
やけど・感電の原因になります。

必ず行う

お手入れ及び持ち運ぶときや保管するときは、
本体の高温部及びプレートが冷めてから行う。
やけど・火災の原因になります。

必ず行う

必要以上に加熱しない。
加熱し過ぎると調理物が発火する恐れがあります。

禁止

調理以外の目的で使用しない。
加熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

禁止

火気(コンロ・ストーブ)の近くやほこりの多いところ、水のかかるところでは使用しない。
故障や破損、ショート・発火及び感電・漏電の原因になります。

禁止

ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や、じゅうたん、新聞紙、ダンボールなどや畳の上では使用しない。
火災の原因になります。

禁止

業務使用は行わない。
一般家庭用の熱器具です。ご使用方法を理解せずに不特定多数の方がご使用されることは、本器の早期故障や重大事故につながります。

禁止

プレートを開けたまま使用しない。
やけど・過熱事故の原因になります。

禁止

使用後は必ずお手入れをする。
本体及びプレートに油・調理くずなどが残ったまま再度調理すると、発煙・発火の原因になります。

必ず行う

3～5年に一度は定期点検を行う。
本体内部にほこりなどがたまったまま長時間使用すると、火災や故障の原因になります。(有償点検となります。)

必ず行う

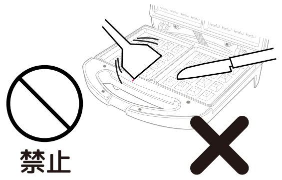
安全上のご注意 (その4)

⚠注 意

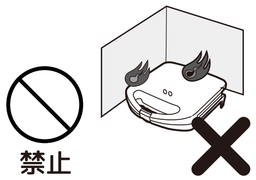
初めてご使用になる場合や、長時間使用しなかった場合、プレート面をよくふき、一度通電してから使用する。
初めて使用するときや予熱中に煙や臭いが若干出る場合がありますが故障ではありません。

禁止

プレートに金属のへら、フォーク、ナイフを使用しない。
フッ素樹脂加工が、傷つき、はがれやすくなります。



本体の周り２０ｃｍ以内に物を置いて使用しない。



ご使用方法 (その1)

ワッフルの作り方

生地の作り方 (約2〜3人前)

用意するもの

卵　················2個
砂糖················45g
はちみつ···········小さじ2
牛乳················70ml
バニラエッセンス·····少々
小麦粉·············100g
ベーキングパウダー···2g

作り方

① ボールに卵を割り、かるく泡立てます。
② 砂糖やはちみつ、牛乳、バニラエッセンスを加えて混ぜます。
③ 小麦粉を少しづつ加えながら、混ぜます。
④ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、手早く混ぜます。

ワッフル生地の用意

ワッフル生地の作り方には市販のホットケーキのもと、スポンジケーキのもとをご利用いただくこともできます。

ご使用方法 (その2)

本機の使い方

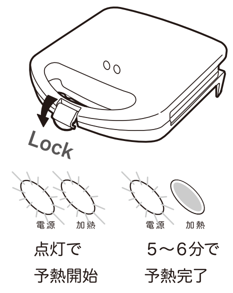
1 予熱をします。

本体を平らな所に置き、中身を入れずにストッパーをロックし、差込プラグをコンセントに差し込みます。
電源ランプと加熱ランプが点灯し、予熱が開始されます。
約5〜6分で加熱ランプが消えたら予熱が完了です。
・電源ランプは、差込プラグをコンセントに差し込んでいる間は点灯します。
・加熱ランプは、プレート面の温度によって点灯したり、消灯したりします。

⚠注 意

予熱開始後は、本体・プレートに触れない。

ハンドル、ストッパー以外は、熱くなっていますのでやけどの原因となります。



2 調理をする。

調理のときは、あらかじめワッフルの生地を用意してください。

① 上フタを開け、ワッフルのプレート（上下面）に、バターまたはマーガリンを軽くまんべんなく塗ります。
② 生地を下プレートに流し込みます。
プレートから溢れないように、ゆっくり注意しながら入れます。
③ ハンドルを持って上フタをゆっくり閉じます。
生地が膨張するためストッパーはロックしません。
④ 約4〜5分でワッフルが焼きあがります。
周囲の温度などにより、焼きあがりまで多少時間の違いが生じます。生地の膨張がなくなったら上フタを開け、焼き具合を確認します。
⑤ 焼きあがったら、上フタを開け、木製の箸や、耐熱性樹脂のヘラを使用して取り出します。

⚠注 意

バターや、マーガリンを塗るとき、量が多いと垂れますので注意してください。

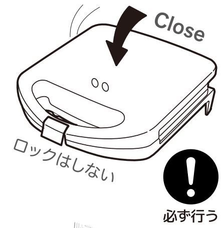
プレートはいつも高温になっているので直接触れないようにしてください。

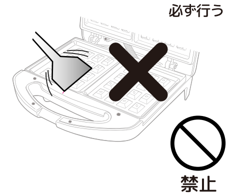
加熱ランプの点灯、消灯は定期的に繰り返し、通電状況を知らせます。

ワッフルを取り出すときの金属製の箸やヘラの使用は、プレートのキズや表面の劣化の原因になります。

生地にザラメ、砂糖、チョコレートなどを混ぜて焼くと焦げやすくなります。

焼きあがったワッフルに砂糖やはちみつ、シロップなどを塗り、再び焼くことは焦げ付きやプレートの剥がれの原因になります。





3 連続してワッフルを作る場合。

「調理をする。」の①〜⑤の作業を繰り返します。
連続して調理を行う場合、焼きあがったワッフルを取り出した後、プレートに残った生地をきれいに取り除いてください。

⚠注 意

生地が残っていると、焦げ付きや焼きムラの原因となります。

連続使用2時間くらいを限度として、それ以上の連続使用はおやめください。

4 使い終わったら

使用後は、差込プラグをコンセントから抜き、プレート面に触れられる位の温かいうちに清掃します。
そして完全に本体が、冷えてから片付けます。

⚠注 意

使用後でも本体は、高温になっていますので取扱い、お手入れには十分ご注意ください。

ご使用ごとに、必ずお手入れを行ってください。そのまま放置しますとプレート面を傷める原因となります。

かんたんレシピ

・メニューは代表例です。
お好みに合わせていろいろお楽しみください。
・材料は、全て3～6人分です。

リエージュワッフル

材料
強力粉・・・・・・・・・・・・200g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・45g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々
スキムミルク・・・・・・・・10g
バター・・・・・・・・・・・・・50g
卵　・・・・・・・・・・・・・・1個
水・・・・・・・・・・・・・・・・75ml
ドライフルーツ・・・・・・・6g
ドライイースト・・・・・・・適量

下ごしらえ
バターは1cm角くらいに切って溶かしておきます。

よりおいしい召し上がり方
盛り付け時に、ホイップクリームやラズベリーソースなどを添えると、いっそうおいしく召し上がれます。

作り方
① ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ軽く混ぜます。イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。その後溶かしておいたバターも加えてよく混ぜ合わせます。
② ボールにラップをかけ30℃で役30分一次発酵させます。その後、生地を6等分にして丸め、10分休ませます。
③ プレートに生地を流し入れ、フタを閉めて焼きます。

アメリカンワッフル

材料
薄力粉・・・・・・・・・・・・200g
ベーキングパウダー・・10g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・40g
はちみつ ・・・・・・・・・・・20g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々
卵　・・・・・・・・・・・・・・2個
バター・・・・・・・・・・・・・60g
牛乳・・・・・・・・・・・・・200ml

下ごしらえ
薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。
バターは1cm角くらいに切って溶かしておきます。

よりおいしい召し上がり方
盛り付け時に、ホイップクリームやラズベリーソースなどを添えると、いっそうおいしく召し上がれます。

作り方
① ふるっておいた粉に砂糖、はちみつ、塩を加えて混ぜ合わせます。
② 溶いた卵、牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。その後、溶かしておいたバターも加えてよく混ぜ合わせます。
③ プレートに生地を流し入れ、フタを閉めて焼きます。

チョコレートワッフル

材料
薄力粉・・・・・・・・・・・・200g
ベーキングパウダー・・10g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・40g
板チョコ・・・・・・・・・・・1/2枚
卵　・・・・・・・・・・・・・・2個
バター・・・・・・・・・・・・・60g
牛乳・・・・・・・・・・・・・200ml

下ごしらえ
薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。
バターは1cm角くらいに切って溶かしておきます。
チョコレートは、細かく割っておきます。

作り方
① ふるっておいた粉に砂糖を加えて混ぜ合わせます。溶いた卵、牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。その後、溶かしておいたバターも加えてよく混ぜ合わせます。
② プレートに生地をプレート凸上面の少し下くらいを目安に、流し込みます。チョコレートをバラバラと散らして、その上からもう一度生地を流し込みます。
③ 上ふたを閉めて焼きます。

ヨーグルトワッフル

材料
薄力粉・・・・・・・・・・・・200g
ベーキングパウダー・・10g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・40g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・少々
プレーンヨーグルト・・100g
バター・・・・・・・・・・・・・60g
牛乳・・・・・・・・・・・・・200ml

下ごしらえ
薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。
バターは1cm角くらいに切って溶かしておきます。

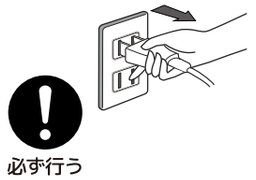
作り方
① ふるっておいた粉に砂糖、塩を加えて混ぜ合わせます。ヨーグルト、牛乳を加えながら、泡立て器でよく混ぜます。
② 溶かしておいたバターも加えて、かるく混ぜ合わせます。
③ プレートに生地を流し入れ、フタを閉めて焼きます。

お手入れと保管

⚠注 意　必ず本体及びプレートが冷めてから行う。ご使用後、手をかざし熱さを感じた時は、お手入れは行わないでください。やけどの原因になります。

⚠警 告

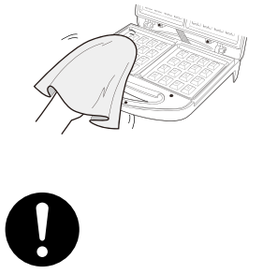
お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜く。
濡れた手で抜き差しをしない。
ショート・感電やけがの恐れがあります。



本体を水につけたり、
水をかけたり、丸洗いしない。
ショート・感電の原因になります。

⚠注 意

ご使用ごとに、
必ずお手入れを行う。
お手入れを行わないままですと、油汚れがこびり付き、おちにくくなるばかりでなく、次回のご使用時に油が加熱され油煙の原因にもなります。また、調理物が焦げたり、焼きむらができたりして風味をそこないます。



台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使用する。
金属製のたわしやナイロンたわし、磨き粉などは、使用しない。
傷や表面加工が剥がれる原因になります。

本体のお手入れ

台所用中性洗剤に浸した柔らかい布をかたくしぼって拭き、さらに、乾いた柔かい布で洗剤が残らないようにきれいに拭き取ってください。

プレートのお手入れ

プレート面に触れられる位の温かいうちに、濡れふきんやキッチンペーパーにお湯または、水を浸み込ませて汚れを拭き取ってください。

保　管

※保管する前に、必ずお手入れを行い、十分に乾燥させてください。
保管の際は、商品の入っていた箱にクッション材と共に収めてください。
・箱がない場合は、ポリ袋等に収めて保管してください。
・湿気の少ないところに保管してください。
・保管時は、上に物を載せたりしないでください。

故障かな？と思ったら

次のようなときは、故障ではない場合がありますので、表を見ながらもう一度お調べください。

症状 ＼ 調べるところ	電源ランプや加熱ランプが点灯しない	プレートの温度が上がらない	加熱ランプがついたり消えたりする	原因・処置
差込プラグ	●	●		**差込プラグはコンセントにきちんと差し込まれていますか。** **処置** 差込プラグをコンセントに確実に差し込み直してください。
電源コード	●	●		**電源コードに傷等がありませんか。** **処置** 電源コードを確認してください。
本体			●	**故障ではありません。** **温度調節をしているサーモスタットの働きです。**

※以上の事をお調べいただき、それでも直らない場合は、ご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店までお問い合わせください。
詳しくは、10ページ「保証とアフターサービス」をご参照ください。

仕 様

定格	100V-700W　50/60Hz
本体寸法	幅230×奥行235×高さ98mm
質量	約1．2kg（電源コード含む）
電源コード	約1．4m
プレート面	フッ素樹脂加工
ヒーター	シーズ式ヒーター
温度過昇防止装置	温度ヒューズ　240℃

保証とアフターサービス

修理・お取扱い・お手入れなどのご相談

まず、お買い上げの販売店にお申し付けください。

保証書について

必ず、お買い上げの販売店からお買い上げ日・販売店名などの記入をお確かめのうえ受け取り、よくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間：お買上げ日から1年間
詳しくは裏表紙の保証規定をご確認ください。

修理を依頼されるとき

使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントより抜いてお買い上げの販売店、電気店またはシュアーお客様ご相談センターへお問い合わせください。

保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げ販売店が修理させていただきます。恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後5年です。
注）性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

長年ご愛用のワッフルメーカーの点検を！ このような症状はありませんか

愛情点検

- ●差込プラグやコードが異常に熱い。
- ●コゲくさい臭いがする。
- ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ●本体に触れるとビリビリと電気を感じる。
- ●その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用を中止してください。事故防止のため、必ず販売店に点検修理をご相談ください。

株式会社 石崎電機製作所

本　社
〒111-0051
東京都台東区蔵前3-5-15

東日本営業所
〒111-0051
東京都台東区蔵前3-5-15
TEL.03-5687-7031

西日本営業所
〒550-0013
大阪市西区新町1-25-7
TEL.06-6541-3893