

ちゃっかり召喚! 妖怪ウォッチカステラ

取扱説明書 ★取扱説明書(本紙)は必ずお読みください。

保護者の方とお子様と一緒に読みの上、正しくお使いください。
この取扱説明書は、読み終わった後も大切に保管してください。

対象年齢8才以上

●画像はイメージです。実際の作品と色味・形状が異なる可能性があります。

警告(けいこく)

保護者の方へ必ずお読みください。

- のどにつまらせないよう、少しずつくんでお召し上がりください。
- 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。
- 火のそばに近づけないでください。変形や火災の原因となります。

注意(ちゅうい)

- 取扱説明書を必ずお読みください。
- 保護者の方と一緒に食材の準備と調理をしてください。
- 電子レンジのお取扱いは必ず保護者の方が行ってください。
- 妖怪プレート、メダルプレートは電子レンジ専用です。直火、オーブン、グリル、IHヒーターでの使用はできません。
- 妖怪プレート、メダルプレートはカステラ調理専用です。カステラの調理以外での使用はしないでください。
- 妖怪プレート、メダルプレート以外の付属品は電子レンジには使用できません。破損や変形の原因となります。
- 電子レンジ内で空焚きはしないでください。
- 加熱時は妖怪プレート、メダルプレートを電子レンジの中心にセットしてください。
- 妖怪プレート、メダルプレートを電子レンジにセットした状態で、オート加熱、おまかせ加熱はしないでください。
- 設定のワット数と加熱時間を必ずお守りください。設定ワット数と時間以外で加熱すると、カステラ材料及び妖怪プレート、メダルプレートに焦げ、変形、発煙の恐れがあります。
- 電子レンジでの加熱直後は妖怪プレート、メダルプレートが熱くなっております。取り出す際はヤケドにご注意ください。
- 妖怪プレート、メダルプレートを電子レンジにて加熱した直後のカステラ材料は非常に高温となります。ヤケドをしますので、絶対に触らないでください。
- 連続で妖怪プレート、メダルプレートを加熱使用する場合は、妖怪プレート、メダルプレートが十分に冷めていることを確認の上使用してください。冷めていない状態で使用すると、変形の恐れがあります。
- ぶつかけたり、ふりまわすなど乱暴な遊びをしないでください。
- ちゃっかりには指などを入れないでください。はさまれてケガをする恐れがあります。

〈使用上の注意〉

- 梱包材は開封後すぐに捨ててください。
- 電子レンジの取扱説明書を必ず確認してから、使用してください。
- よく手を洗ってから始めましょう。
- 使用前と使用後は、本体および付属品をよく洗い、水分を拭き取って乾燥させてください。保管の際に水分が残っていると、カビやニオイの原因になります。
- 本体および付属品を拭き取る際には、表面に拭き残しがないことを確認してから、使用してください。
- たわし又は磨き粉等で磨かないでください。本体及び付属品の表面にキスがつく原因になります。
- 本体及び付属品には漂白剤を使用しないでください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機は使用しないでください。変形・破損の原因になります。
- 妖怪プレート、メダルプレート、ちゃっかり、ちゃっかりスタンド、コマさんピックは冷蔵庫に入れないでください。
- 電子レンジの機種により、加熱(調理)時間は多少異なりますのでご注意ください。
- 使用する食材が自に入ったときは、すぐに大量の水で洗い流してください。
- 食材を本体及び付属品に付着したまま放置しますと、色がつく場合がありますので、使用後はすぐに洗い流してください。
- 可動部分・取付部分を無理な方向に強く引っ張ったり、曲げたりしないでください。
- ちゃっかりに食材を入れた後はすぐに使い切るようにしてください。時間が経つと乾燥して生地の出が悪くなります。
- できあがったカステラは保存せず、すぐにお召し上がりください。
- カステラを妖怪プレートやメダルプレートに入れたままにすると、変形したり、カビが発生したり、プレートからはずれなくなります。
- アレルギーのある方は、予めレシピの内容をご確認ください。



＜電話受付先＞ バンダイお客様相談センター
〒277-8511 柏市豊四季241-22 ナビダイヤル 0570-041-101
●受付時間 10時～17時(祝日、夏季・冬季休業日を除く)
PHS、IP電話等をご利用の方は04-7146-0371におかけください。
Webでのお問い合わせ(Web相談センター) URL: <http://www.bandai.co.jp/support/>
＜商品・修理品送付先＞ バンダイ 栃木修理・配送センター
〒321-0298 栃木県下都賀郡壬生町おもちゃのまち5-4-67
●営業時間 10時～17時(土、日、祝日、夏季・冬季休業日を除く) 電話番号はお客様相談センター共通

発売元 株式会社バンダイ
東京都台東区駒形1-4-8 〒111-8081

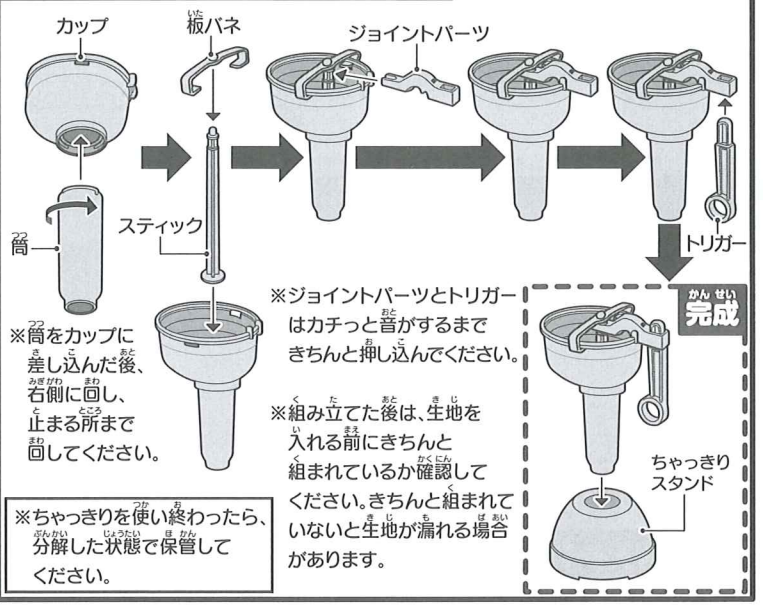
セット内容

- レシピシート…1枚
- 取扱説明書…1枚(本紙)
- ③妖怪プレート…1個
(ジバニャン・USAピョン・プシニャン・コマさん型)
- ④メダルプレート…1個
(ジバニャン・USAピョン・プシニャン・コマさんメダル)
- ⑤コマさんピック…1個
- ①ちゃっかり…1個
- ②ちゃっかりスタンド…1個

道具のお手入れ

- ちゃっかり、ちゃっかりスタンド、妖怪プレート、メダルプレート、コマさんピックはすべて水洗いできます。
※ちゃっかりは分解して洗うことができます。
- 中性洗剤を使い、使用前と使用後にスポンジなどでよく洗ってください。生地を付着させたまま放置していると分解しづらくなるのでご注意ください。その場合は、しばらく水やぬるま湯に浸けておいてから再度洗い流してください。
※ちゃっかり、ちゃっかりスタンド、妖怪プレート、メダルプレートの細かい隙間やピックの彫刻部分に生地が入り込み取れにくい場合は、清潔な綿棒などを使って取り出し、その後よく水で洗い流してください。
※先の尖ったものを使用すると妖怪プレート、メダルプレートに傷がつく恐れがありますので絶対に使用しないでください。
- たわし又はみがき粉は表面が傷つく恐れがありますので絶対に使用しないでください。
- 洗った後は、乾いた清潔なフキンなどで水気を十分に拭き取ってください。
- 本体及び付属品は完全に乾いてから保管してください。水気が残っているとカビやニオイの原因になります。
- 食器洗い機、食器乾燥機では使用しないでください。
- 煮沸消毒はできません。表示されている耐熱温度以上のお湯で洗わないでください。

本体の名称と分解・組み立ての仕方



道具を準備しよう



おうちで準備する道具

- 電子レンジ(500Wまたは600W)
(カステラを作るのに使います)
 - ボウル
 - はかり(ホットケーキミックス、砂糖、ヨーグルトなどの計量に使います)
 - 計量スプーン(大さじ)
(液体などの計量に使います)
 - あわだて器
 - スプーン
- 注意!**
電子レンジを使う場合は必ず保護者の方が行ってください。その際は電子レンジの取扱説明書をよく読んでから正しくお使いください。

用意する食材

分量:妖怪プレート、メダルプレート約各2回分

卵 Mサイズ 1個

プレーンヨーグルト 20g

牛乳 80ml

砂糖 大さじ3(約27g)

ホットケーキミックス 150g

卵あり ベーシックレシピ

食材は新鮮なものをご用意ください。古くなった食べ物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。

ベーシックレシピカステラ(卵あり)の作り方

1 カステラ生地をつくらう!

①卵(Mサイズ)1個をボウルに割り入れ、あわだて器でよくかき混ぜます。

②①のボウルに、砂糖→ヨーグルト→牛乳の順に計量した材料をあわだて器で混ぜ、最後にホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまで材料をよく混ぜ合わせます。

Point! ホットケーキミックスは1番最後に入れよう!

Point! ホットケーキミックスは1番最後に入れてね!

電子レンジを使う際は必ず保護者の方が行ってください。

カステラ生地の完成!

2 ちゃっぴりにカステラ生地をセットしよう!

①平らなテーブルなどにちゃっぴりスタンドを置いてちゃっぴりを立てて固定します。

②おうちにあるスプーンなどを使って、こぼさないようにカステラ生地をゆっくり流し入れます。

Point! ちゃっぴりの外側のラインまで注ぐと、こぼれずにちゃきちゃきできるよ!

セット完了!

3 カステラ生地をトレーに注ごう!

①ちゃっぴりスタンドからちゃっぴりを離し、プレートに生地を流し入れます。

- 左図のように、ちゃっぴりを持ち、トリガーを手前に引くと、カステラ生地が出ます。
- プレートのラインの約1~2mm手前までカステラ生地が入ったら、人差し指を離します。

※トリガーを元の位置に戻すと生地が止まります。プレートのラインの約1~2mm手前まで入れてください。

※ちゃっぴりをちゃっぴりスタンドに戻すときは、生地が筒の先端から垂れていないか確認をし、ちゃっぴりスタンドに戻すようにしてください。

Point! 生地はプレートのラインの約1~2mm手前まで注ぐと上手にできるよ! 妖怪プレートは先端部分まで生地が入るように、プレートを傾けるなどして全体に行き渡るようにしてね!

②4カ所に生地を流し入れたら、平らなテーブルなどでトントンと軽くたたいて空気を抜きます。

Point! しっかり空気を抜こう!

4 電子レンジであたためよう!

加熱時間
500Wで 約1分20秒
600Wで 約1分10秒

①カステラ生地を流し入れたプレートの上に、もう片方のプレートを重ね、電子レンジに入れます。

②電子レンジから取り出します。取り出す際は必ず下のプレートの取っ手をお持ちください。

Point! 必ずもう片方のプレートを上に重ねてね! ※もう片方のプレートには生地を入れしないでください。

Point! できあがったら電子レンジから取り出し、プレートを重ねたまま約3~5分ほど、カステラ生地とプレートを冷ましてね! 生地が固まっていない(生焼け)部分がある場合は、10秒ごとに追加加熱をしよう!

※尚プレートに何もいれずに空炊きすると危険です。

5 プレートからカステラを取り出そう!

①あら熱が取れたら、コマさんピックで空気を入れるように、カステラとプレートに隙間をつくらせて取り出してください。

Point! カステラが十分に冷めていることを確認してから取り出してね!

Point! 加熱直後のプレートとカステラ生地は大変熱くなっています。レンジから取り出す際はプレートの取っ手を持ってください。

電子レンジ使用の際の注意

- ※妖怪プレート、メダルプレートは電子レンジ専用です。直火やオーブン、グリル、IHヒーターでは使用できません。
- ※本商品は付属レシピシートに記載されているカステラ以外の調理には使用しないでください。
- ※電子レンジ内で空焚きはしないでください。
- ※加熱時はプレートを電子レンジの中心にセットしてください。
- ※電子レンジでオート加熱、おまかせ加熱はしないでください。
- ※設定のワット数以外での設定で加熱はしないでください。変形、発煙の恐れがあります。
- ※追加加熱の際は、合計で20秒を超える加熱は行わないでください。
- ※電子レンジでの加熱直後はプレートとカステラが熱くなっております。取り出す際はヤクドにご注意ください。
- ※連続でプレートを加熱使用する場合は、プレートが十分に冷めていることを確認の上でご使用ください。冷めていない状態で使用すると、変形の恐れがあります。

レシピを見てゆるやかなアレンジをしてみよう!

※別紙のレシピシートにはくっぴりレシピもついているよ!

ケチャップ味カステラ	ココア味カステラ	ブルーハワイ味カステラ
・ホットケーキミックス…150g	・ホットケーキミックス…150g	・ホットケーキミックス…150g
・卵(Mサイズ)……………1個	・卵(Mサイズ)……………1個	・プレーンヨーグルト…30g
・プレーンヨーグルト…20g	・プレーンヨーグルト…20g	・牛乳……………100ml
・砂糖……………大さじ3(約27g)	・牛乳……………80ml	・砂糖……………大さじ3(約27g)
・トマトジュース……………80ml	・砂糖……………大さじ3(約27g)	・ブルーハワイシロップ……………大さじ1.5(約24g)
・トマトケチャップ…大さじ1.5(約27g)	・ココア(森永純ココア)……………大さじ1(約6g)	

こんなときは?こうしてみよう!

- 生地がうまく固まらない、生焼きになる → 電子レンジの温め時間を調整してください。
- きれいに仕上がらない → 生地がうまく混ぜていないと、部分的に固まらない場合があります。材料をよく混ぜ合わせてから加熱してください。生地を入れすぎている可能性があります。プレートのラインの約1~2mm手前まで注いでください。
- カステラがきれいに取り出せない → 生地はしっかり固まっていますか? 固まりが足りないと、プレートから外れにくい場合があります。コマさんピックでカステラと、妖怪プレートやメダルプレートの間にすき間を作ると取り出しやすくなります。