

Specification

サイズ	297x54x212mm
重さ	1.1kg
充電時間	約4時間
プレート	6種類

付属品：USBケーブル

YouTube  
Channel



tryangle  
Co., Ltd



保証規約

【1】保証期間は、お買い上げの日から3ヶ月です。  
保証期間の過ぎた商品や、購入日と販売店が証明できるもの（販売店が発行する領収書・レシートや納品書等）がないものは有償修理となりますので、本書と一緒に大切に保管してください。

【2】保証適用除外事項について  
次のような場合および事項については、保証期間内であっても保証の適用外とします。なお保証適用外の事由によって生じた製品の修理・交換に関しては、理由の如何にかかわらず有償修理対応となります。A.商品購入日と購入店を証明できるもの（販売店が発行する領収書・納品書・レシート等）を紛失された場合。B.保証書を紛失・改竄された場合。保証受付の際に提示なき場合。本保証書に必要事項が明記されていない場合。C.譲渡・転売・中古販売・オークション等により入手された場合。D.改造等の保証外動作を行った場合。E.製品運搬中の衝撃・振動等による故障・損傷の場合。F.落下や衝撃、強度の振動によって製品に故障または損傷が生じた場合。G.不良製品があった際、その不良部分につき発売元に申し出なく自己で修正を試み他の製品に損害を与えた場合。H.製品不具合発生の原因が、火災・地震・風水害・落雷、その他の天災地変、異常電圧等の外部的要因による場合。I.極端な高温または低温の過酷な環境下での使用において故障または損傷が生じた場合。J.日本国外で使用された場合。

【3】免責事項

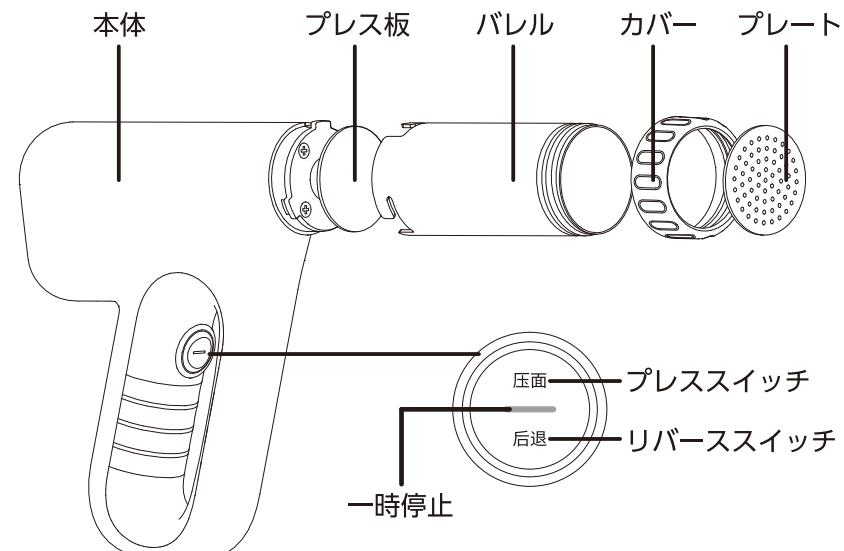
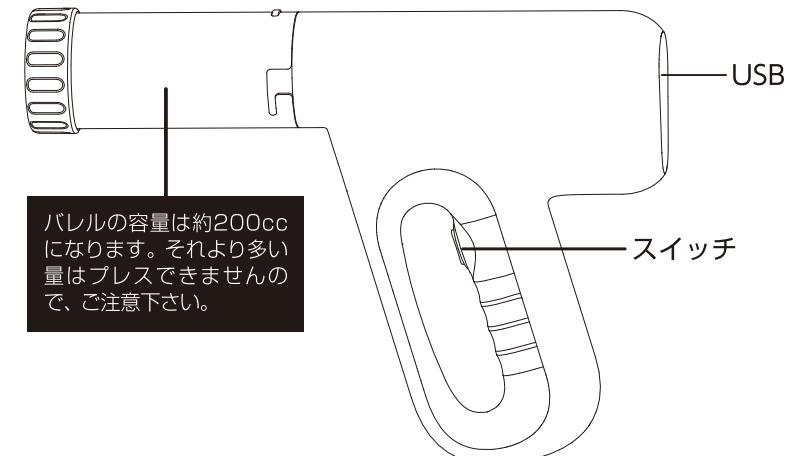
A.いかなる場合においても、内蔵メモリーまたはメモリーカード内に蓄積されたデータに関する、その保存および保持は一切保証いたしません。B.輸送中における故障・損傷については、発売元は一切その責を負いません。C.法律上の請求原因の種類を問わず、いかなる場合においても、製品の使用、または使用不能から生ずる損害（事業利益の損失、事業の中止、事業情報の損失、またはその他の金銭的損害を含む）に関しては、発売元では一切の責を負わないものとします。D.製品および発売元サービスに関して、発売元の責に帰すべき事由によりお客様に損害が生じた場合には、発売元は製品の

取扱説明書  
Cordless Food Press

このたびは弊社の製品をご購入いただき、誠にありがとうございます。本製品を使用する前に本書をご覧ください。

CORDLESS FOOD PRESS

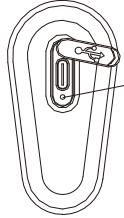
充電をする場合は付属のUSBケーブルで充電を行って下さい。充電時間は約4時間です。充電中はランプが緑色が点滅します。充電が完了するとランプが点灯します。PD（急速充電）には対応しておりません。充電は5V出力電圧のUSB電源でお願い致します。（5V以上のUSB電源は故障の原因となります。）本製品で麺の生地をプレスする場合、直接鍋に入れることを前提しております。バットなどに出す場合は麺と麺がくっついて注意ください。



✉ サポートメール support@tryangle.style

お買い上げ日		
お名前		
ご住所	〒 様	
お電話番号		
販売店記載欄	製品保証期間 (製品到着日より)	3ヶ月

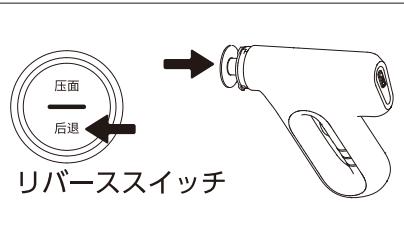
この製品保証書は下記の保証規約の内容で、無料修理または交換をお約束するものです。購入日と購入店が証明できるもの（販売店が発行する領収書・納品書・レシート等）を紛失された場合保証対象外となりますので、必ず大切に保管をお願いします。お客様都合による返品・返金はお受けいたしかねます。なお、お客様原因による不具合の場合は、本保証の対象外とさせていただきます。



LEDランプ  
充電中はランプが緑色が点滅します。充電が完了するとランプが点灯します。

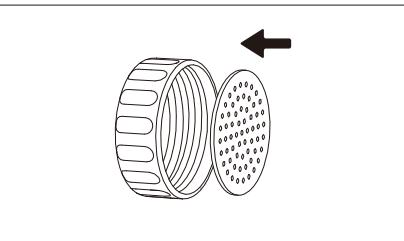
## 注意と充電

本製品は精密機器です。落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。自分で修理や改造・分解をしないでください。感電や火災、やけどの原因になります。充電してから使用してください。充電時は必ず付属のケーブルを使用してください。充電時間は約4時間です。動作中は熱が発生します。長期間使用せずに保管する場合は定期的に充電することをおすすめします。



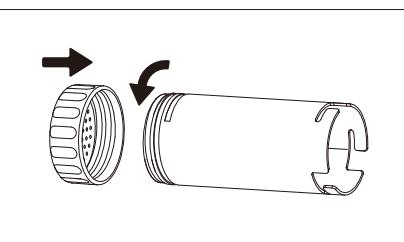
## 準備 その1

グリップにあるボタンの下（リバーススイッチ）を押してプレス板を折ります。



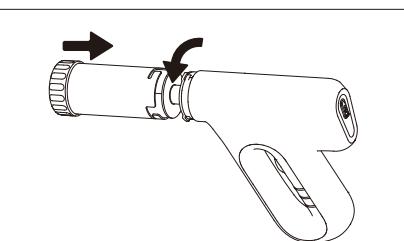
## 準備 その2

カバーに6種類あるプレートから1つ選び、プレートをカバーにセットします。（お菓子作りや蕎麦、餃子、パスタなどの用途によって切り替えて下さい）



## 準備 その3

セットしたカバーをバレルにセットします。ネジ式になっているので回してロックします。バレルに調理した材料を入れます。バレルの容量は約200ccです。



## 準備 その4

セットしたバレルを本体にセットします。これで準備完了です。  
※押し出したあとでバレルを外す場合はリバーススイッチ押してプレス板を戻してからバレルをはずして下さい。

## 生パスタを作ってみました

### 生パスタ 2人前

### 材料

- |           |         |
|-----------|---------|
| ①デュラムセモリナ | 200g    |
| ②卵        | 2個（好みで） |
| ③塩        | 小さじ1    |
| ④オリーブオイル  | 大さじ1    |
| ⑤水        | 少々（調整用） |
| お好みのソース   | 1~2人前   |

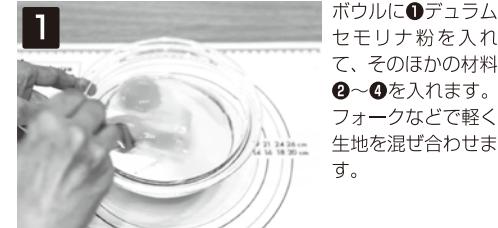
\*パスタ生地はデュラムセモリナ、もしくは強力粉と薄力粉（もしくは中力粉）に変えても生地を作れます。

### プレスのコツ

生地が柔らかい方がプレスしやすくなります。普段の麵よりも少しお水が多い方がプレスしやすいと思います。環境や素材により素材の堅さが変わるので、水分を調節してみて下さい。栗、薩摩芋、馬鈴薯などは、茹でて、裏ごしをし、なめらかにすると柔らかくなりプレスしやすくなります。



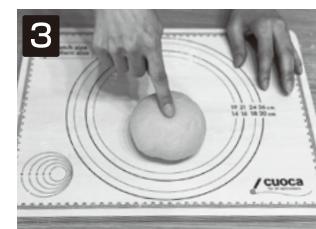
（例）ミートソースパスタ



ボウルに①デュラムセモリナ粉を入れて、そのほかの材料②～④を入れます。フォークなどで軽く生地を混ぜ合わせます。



大体塊になってきたら手で捏ねます。ある程度塊になってきたら、20～30分ほど生地を休ませます。その後また、捏ねます。（5～10分くらい）



丸い塊にし、指で軽く押して跡が少し付くくらいの堅さで完成です。硬いようであれば、⑤水を少し足して、練り直して下さい。



生地を半分にカットしてバレルに生地をセットします。このときバレルや生地に少し打ち粉をするとスムーズにセットできます。



鍋にたっぷりの水と塩を入れて水を沸騰させます。プレス機から直接鍋に麵を入れると上手にゆでられます。

## トラブルシューティング

### ボタンを押しても動作しない

充電池の残量が足りないと動作しません。付属のUSBケーブルで充電して下さい。充電時間は約4時間です。USBケーブルを付けたままで動作しませんので充電しながらの作業はできません。

### 動作が途中で停止する

生地が硬すぎると自動で停止します。その場合は水を少し加え練り直します。より滑らかな生地になります。特に冷蔵庫などで保存した生地は硬くなっているので常温で練り直して下さい。耳たぶ前後の堅さで、生地を調整してみて下さい。

### プレス速度が極端に遅い

プレスモーターが熱くなるとプレス動作が遅くなることがあります。その場合は本体を10～15分くらい休ませて下さい。モーターが冷めてからご使用下さい。