

ホットサンドメーカー HP-4368 取扱説明書



このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。この取扱説明書をよく読んでから使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。この取扱説明書は必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1・2
各部の名称とはたらき	3
お使いになる前に	
材料を準備します	4・5
使いかた	
ホットサンドメニュー	6
お手入れ	7
フッ素樹脂加工についてのご注意	
アフターサービス	8
仕様	

RX0003A

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件を一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載していません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のもので、

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

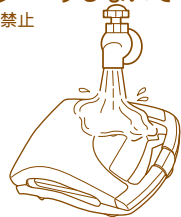
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

警告



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。

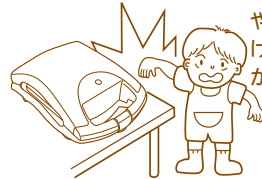


ショート・感電の恐れがあります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。

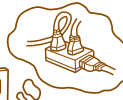


やけど・感電・けがをする恐れがあります。



強制

定格 15A以上のコンセントを単独で使ってください。

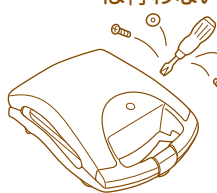


他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

注意



接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れないでください。

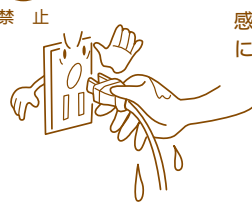


高温ですので、やけどの原因となります。



禁止

電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。



感電事故の原因になります。

注意



禁止

熱に弱い敷物の上や不安定なところでは使わないでください。

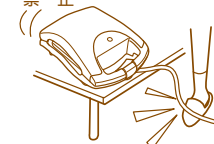


火災や過熱事故の原因となります。



禁止

電源コードに足を引っかけないでください。

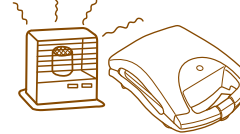


製品が落下して、けがや故障の原因となります。



禁止

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる場所では使わないでください。

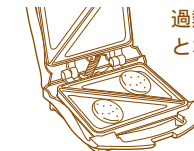


火災の原因となります。



禁止

パンを焼く以外や開いたままで使用しないでください。

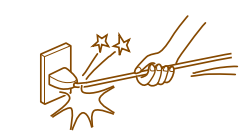


過熱事故の原因となります。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを引っばらないでください。



感電やショートして発火の原因となります。



禁止

使用中は蒸気がでることがありますので、製品の周囲には手をかざしたり、触れたりしないでください。



やけどの原因となります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

交流 100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。



禁止

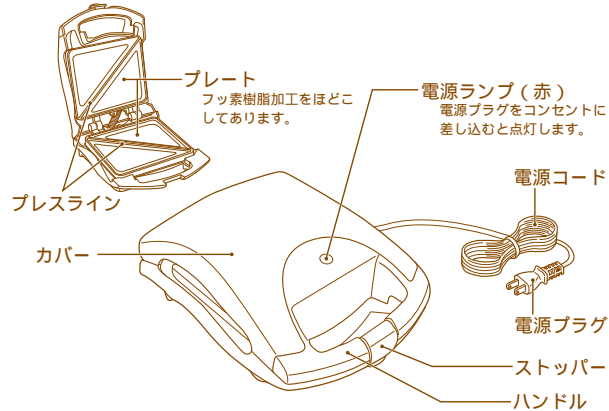
電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使わないでください。感電やショートして発火の原因となります。



禁止

電源プラグにピンやごみを付着させないでください。感電やショートして発火の原因となります。

各部の名称とはたらき



お使いになる前に...

初めは煙やにおいが出ることがありますが、故障ではありません。ご使用により出なくなります。



はさむ具が多すぎるとはみだしたり、こびりつくことがあります。



トマトやケチャップなど水分の多い具をはさんだ場合、召しあがるときに熱い具や水分が流れ出ることがあります。やけどの恐れがありますので、ナプキンや受け皿などをそえてお召しあがりください。焼き上がり時間は、はさむ具や焼きかげんで多少異なります。

3

カバーの上から力を加えないでください。



生たまごや半熟たまごはそのまま使用せず、調理してからお使いください。ふきだしてやけどをする恐れがあります。



トマトやケチャップなど水分の多い具をはさんだ場合、召しあがるときに熱い具や水分が流れ出ることがあります。やけどの恐れがありますので、ナプキンや受け皿などをそえてお召しあがりください。焼き上がり時間は、はさむ具や焼きかげんで多少異なります。

材料を準備します

食パン



8-12枚切りの厚さが適当です。スライスする場合は、厚さは1.5cmまでにしてください。パンのミミは切ってください。ただし厚く切りすぎるとパンが小さくなり、具がはみ出しやすくなります。イギリスパンなどは、プレートの大きさに合わせて切ってください。

パンにはさむ材料



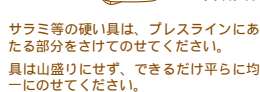
ハム、チーズ、ツナ、ポテトサラダなど。野菜は水気を十分に切ってください。トマトやケチャップなどの水分の多い具をはさむときは、量を少なめにしてください。チーズ、チョコレートを入れすぎると、はみだしてこびりつくことがあります。

正しい具の入れかた

ミミを切ったパンの上に余白を2cmほど残して具をのせます。



サラミ等の硬い具は、プレスラインにあたる部分をさけてのせてください。具は山盛りにならず、できるだけ平らに均一にのせてください。

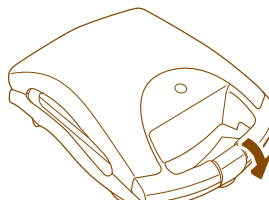


具の厚みは1cm以内を目安にのせてください。できあがりきれいにするためには、具を入れすぎないでください。具を入れすぎるとはみだします。

4

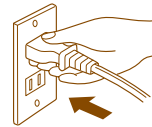
使いかた

1. 予熱します。



中身を入れずにストッパーをロックし、電源プラグをコンセントに差し込みます。(電源ランプが点灯します)

必ず予熱をしてください。(約5-6分)



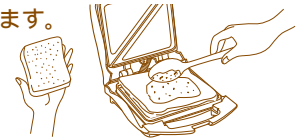
2. 準備します。



カバー・プレートが熱くなっていますので、ハンドル・ストッパー以外は絶対手を触れないで。

予熱している間に、用意したパンの片面にバターか、マーガリンをぬっておきます。ぬった面はプレート側となります。(焼あがりきれいです)

3. 焼きます。



予熱が終わったら、ストッパーをはずし、カバーを開けます。プレート(下)に、バターをぬった面を下にして、パンを置きます。パンの上にお好みの具をのせ、もう一枚のパンを、バターをぬった面を上にして、置いてください。上にのせるパンは5mmほど奥にずらして置くときれいになります。ハンドルを持ってゆっくりとカバーを開け、ストッパーをロックします。

ご注意

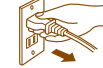
具を入れすぎるとうまくプレスされなかったり、はみ出してこびりつくの原因となります。カバーを閉じるとき、パンがずれると部分的にプレスされないことがあります。

4. できあがり。

約6分で焼きあがります。ストッパーのロックをはずし、ハンドルを持ってカバーを開きます。焼きあがったサンドイッチを取り出し、まん中のプレスラインにそってナイフを入れます。



5. ご使用後は...



電源プラグをコンセントから抜いてください。

ご注意

カバー・プレートが熱くなっていますので、製品が冷えてからかたづけしてください。

5

ホットサンド・メニュー

予熱をしたプレートで【約5分】焼いてください。
メニューは代表例です。はさむ材料はお好みに合わせて、いろいろお楽しみください。
材料は全て【個(個)】分です。

ハム・チーズサンド

【材料】 食パン.....2枚
ハム..... 枚
スライスチーズ... 枚
マスタード.....適量

マスタードは好みにあわせてパンの内側にぬってください。

玉子サンド

【材料】 食パン.....2枚
かたゆで卵..... 個
マヨネーズ.....適量

卵は小さくきざんで、塩とマヨネーズであえたものをはさみます。

ポテトサラダサンド

【材料】 食パン.....2枚
ポテトサラダ.....適量

具をのせすぎるとはみ出しますので気をつけてください。

ツナサンド

【材料】 食パン.....2枚
ツナ缶詰、玉ねぎ、マヨネーズ...適量

玉ねぎは、うすく切り水につけておきます。油を切ったツナと、水を切った にマヨネーズをあえます。をはさんで焼きます。

アップルサンド

【材料】 食パン.....2枚
煮りんご(もしくは市販のりんごジャム)..... 適量
レーズン.....少々
シナモン.....少々
バター.....少々

パンの内側にバターをぬり、その上に煮りんご、レーズンをのせます。
(入れすぎないように注意しましょう。)
シナモンはお好みでふりかけてください。



煮りんごの作りかた
りんご2つをよく洗い、皮つきのまま8割割にしてしんをとリ、5mm位の厚さに切ります。
のりんごを鍋にいれ、上から砂糖大さじ6杯をまぶし、さっと混ぜて火にかけます。
こげないように火加減を調節しながら、水気がなくなるまで煮つめ、レモン汁少々を入れて出来上がり。
(形をなるべく崩さないようにしましょう。)

6

お手入れ

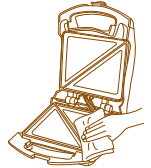
電源プラグを抜き、30分ほどおいて、触れる程度に製品が冷めてからお手入れをしてください。

カバー・ハンドル



布に食器用洗剤をうすめたお湯を含ませ、よく絞ってからふいてください。そのあと乾いた布で水分をふきとってください。

プレート



あたたかいうちにぬれぶきんや、しめらせたキッチンペーパーで汚れをふきとってください。

ご注意

製品の丸洗いはしないでください。
感電事故の原因となります。



シンナー・ベンジン・スプレー式リナー類では絶対にふかないでください。



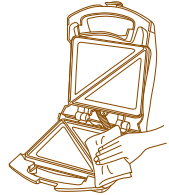
フッ素樹脂加工についてのご注意

プレートは、フッ素樹脂加工をほどこしてあります。加工面を保護するために次の点にご注意ください。

ご使用後は必ずプレートのお手入れをしてください。

ヘラやはしは樹脂製か木製のものを使用し、金属製のものは使わないでください。プレート面にキズがつき、こびりつきの原因となります。

金属スポンジやみがき粉などを、使わないでください。



7

アフターサービス

1.保証書

裏表紙に添付しています。保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理

保証書の規定により無料修理します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店かつインバード工業株式会社「お客様サービス係」までお申し出ください。

保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店かつインバード工業株式会社「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

このホットサンドメーカーの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後 5年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。

性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

ツインバード工業株式会社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
☎(フリーダイヤル) 0120- 33- 7455
FAX (0256) 93- 1077
お電話承り時間: 平日(月曜～金曜)午前時～午後時
〒959- 0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田084- 2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕様

電源	AC100V 50- 60Hz
消費電力	600W
製品寸法(約)	幅 160x 奥行 200x 高さ 100mm
電源コード(約)	1.8m

8