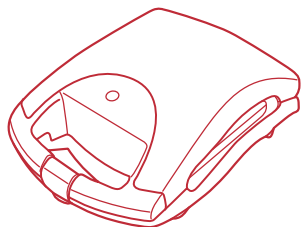


ホットサンドメーカー HP-4383KT 取扱説明書



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。

RX0509A



もくじ

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

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あります。

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。

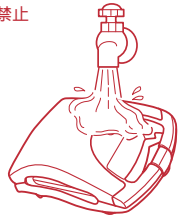
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

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。

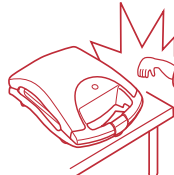


ショート・感電の恐れがあります。



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。

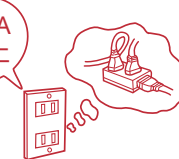


強制

定格 15A以上のコンセントを単独で使ってください。



15 A 以上

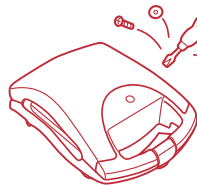


他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



分解禁止

修理技術者以外の人は、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、やけどの原因になります。



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になります。



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、けがや故障の原因になります。



禁止

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



火災の原因になります。



禁止

パンを焼く以外や開いたままでは使わないでください。



過熱事故の原因になります。



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になります。



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。



やけどの原因になります。



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・感電の原因になります。



禁止

交流 100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。



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になります。



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になります。



禁止

強い衝撃を与えないでください。落としたり、強くぶついたりするとハンドルやカバーが破損して、やけどや感電の原因になります。



禁止

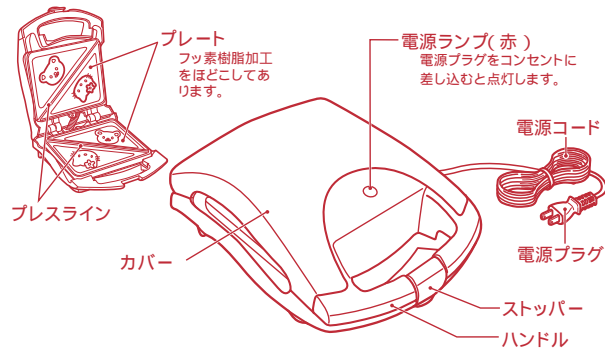
亀裂が生じたときは使用しないでください。ハンドルやカバーが破損してやけどや感電の原因になります。



禁止

耳つきのパンは焼かないでください。調理中にSTOPPERをロックするとき、ハンドルやカバーが破損する原因になります。

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、はさむ具や焼きがけんで多少変わります。

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。



3

材料を準備します

食パン



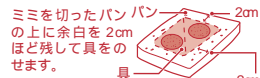
8~12枚切りの厚さが適当です。スライスする場合は、厚さは1.5cmまでしてください。パンのミミは必ず切ってください。ただし厚く切りすぎるとパンが小さくなり、具がはみ出しやすくなります。イギリスパンなどは、プレートの大きさに合わせて切ってください。

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るときは、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(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。具は下図のようにのせてください。

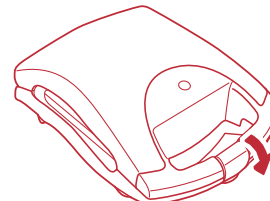


具の厚みは1.5cm以内を目安にしてください。できあがりきれいにするためには、具の量が決め手です。多すぎるとはみだし、少なすぎるとキャラクターの焼きが薄くなります。

4

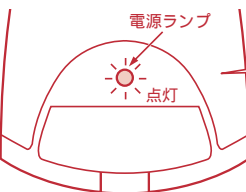
使いかた

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)



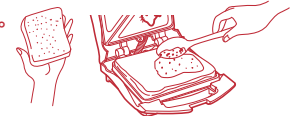
カバー・プレートが熱くなっていますので、ハンドル・ストッパー以外は絶対手を触れないで。

2. 準備します。



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になります。(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、バターかマーガリン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、バターかマーガリン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。とカバーを閉めたときにきれいに重なります。ハンドルを持ってゆっくりとカバーを閉じ、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きの原因になります。カバーを開けるときに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。

厚すぎるホットサンドは作らないでください。厚さ1.5cmを超える食パン(8枚切・4枚切)やミミの付いた食パン、厚さ1.5cmをこえる具(厚切ハム・ハンバーグなど)の材料をお使いになると、ストッパーをロックすることができない場合があります。このようなとき、無理にストッパーをロックしようとすると本体の破損の原因になります。

4. できあがり。

約5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.....1枚
スライスチーズ...1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.....1個
マヨネーズ.....適量
塩.....適量

卵は小さくきざんで、塩とマヨネーズであえものをはさみます。

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、水を切った玉ねぎ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(ホットサンド約10分)
りんご2つをよく洗い、皮つきのまま8割にしてしんをとり、5mm位の厚さに切ります。切ったりんごを鍋にいれ、上から砂糖大さじ8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、2分ほどおいて、さわら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。

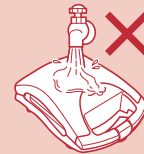
プレート



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

製品の丸洗いは絶対にしてください。



感電事故の原因になります。

シンナー・ベンジン・スプレー式クリー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。

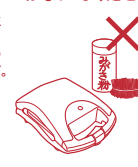
ご使用後は必ずプレートのお手入れをしてください。

ヘラやはしは樹脂製が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。

金属スポンジやみがき粉などを、使わないでください。



プレート面にキズがつき、こびりつきの原因になります。



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当社「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当社「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当社「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保有期間は製造打切り後5年です。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

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120-337-455

FAX (0256) 93-1077

お電話受付時間: 平日(月曜～金曜) 午12時～午後5時
〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2

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
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