

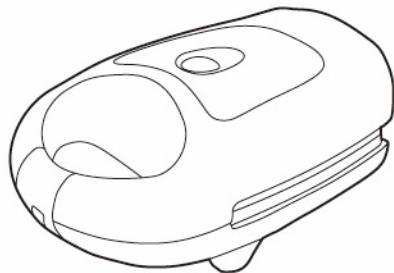


ご使用になる前に
この取扱説明書(保証書付)
を最後までお読みのうえ
正しくお使いください。

一般家庭用

YAMAZEN ホットサンドメーカー HS-260

取扱説明書



お買い上げいただきありがとうございました。

なお、この取扱説明書(保証書付)は、大切に保管してください。

万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、きつとお役に立ちます。

この商品は、海外ではご使用になれません。

FOR USE IN JAPAN ONLY

*ご使用前に、「安全上のご注意」と「取扱説明書」の内容をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

*ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、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。



警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



●記号は「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

[安全上のご注意]

ホットサンドメーカーを正しく安全にお使いいただくために、つぎのことを必ず守りください。

⚠ 警告



分解禁止

改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因になります。



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・感電のおそれがあります。



コンセントを単独使用

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発熱して発火することがあります。



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・けがをするおそれがあります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因となります。



禁止

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、たばねたりしないでください。また、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

すき間にピンや針金など金属物等、異物を入れない。

感電や異常動作してけがの原因となります。



⚠ 注意



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

プラグを持って抜く



感電やショートして発火することがあります。



使用中や使用直後は高温部に触れないでください。

接触禁止



高温ですのでやけどの原因となります。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

禁止



火災の原因となります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

プラグを抜く



けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



本体のプラスチック（樹脂）部分に油を付着させたままにしないでください。

禁止

ご使用する油の種類によってはプラスチック（樹脂）を侵すものがあり、破損してけがや事故の原因になる可能性があります。油が付着した場合はきれいに拭き取ってください。

※ご購入の商品と、この取扱説明書に記載したイラストは多少異なることがあります。

- 使用中は本体を持ち運ばないでください。（やけどの原因）
- 取り扱いがていねいにしてください。（故障・破損の原因）
- まる洗いは絶対にしないでください。（故障の原因）
- プレートのフッ素加工を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ずお守りください。
 - ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない。
 - 長時間の空焼きはしない。
 - プレートの表面に汚れが残ったまま放置しない。（付着物が落ちにくくなり、焼きむらができて調理物の風味をそこないます。）

保護者の方へのお願い

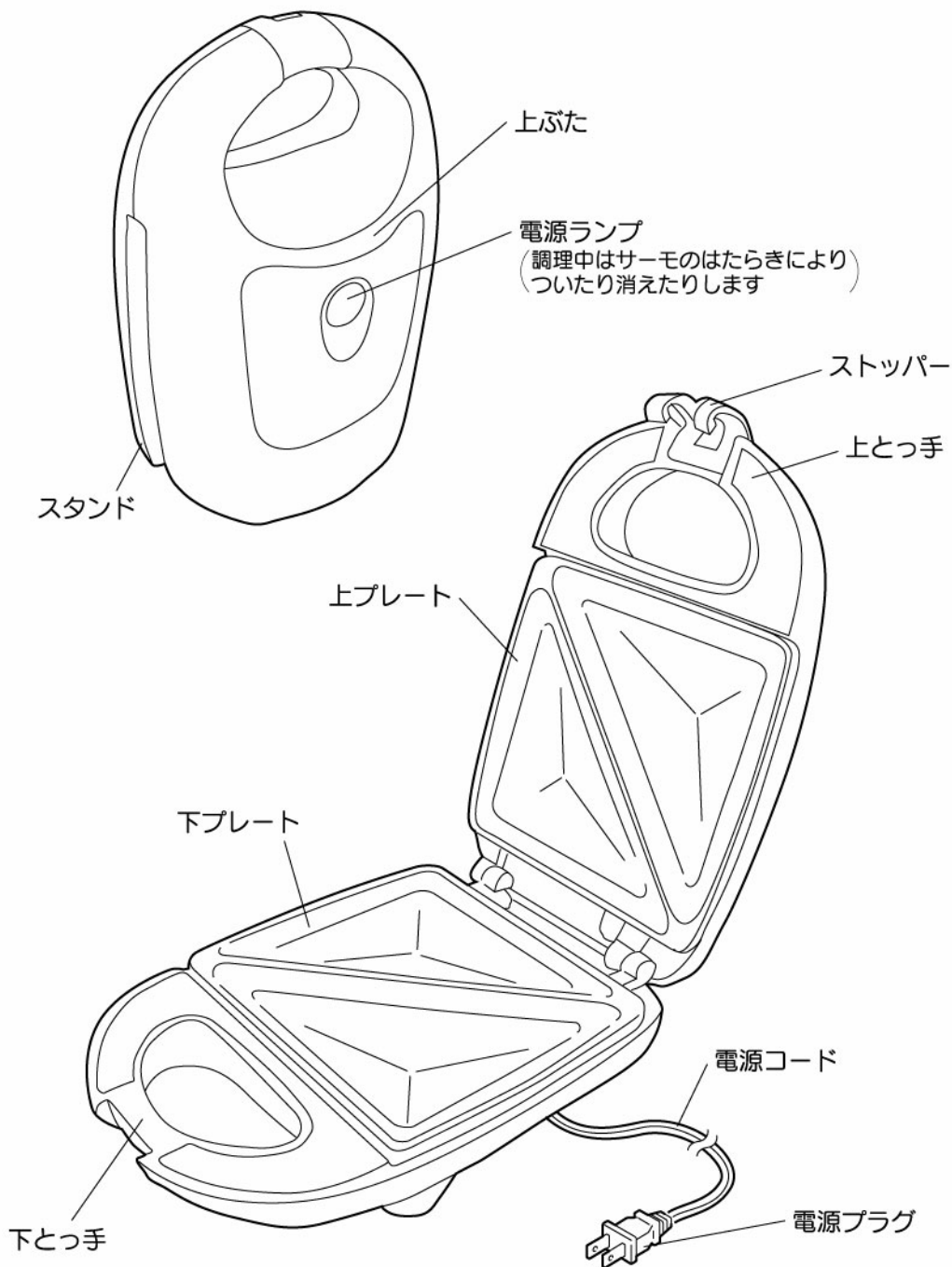
このホットサンドメーカーの使用中は本体・プレートが熱くなり、小さなお子様には特に危険です。以下のことに十分注意してお使いください。（感電・やけど・けがの原因となります。）



警告

- 小さなお子様や幼児の手の届くところで使わないでください。
- 小さなお子様に使わせないでください。
- 小さなお子様や幼児が電源コードや電源プラグをさわったりなめたりしないよう十分ご注意ください。

〔各部の名称とはたらき〕



〔ご使用方法〕

- この製品はホットサンドを作るためのものです。他の用途には使わないでください。またこの製品は家庭用です。業務用では使わないでください。
- 初めてお使いになるとき、においがすることがありますが、異常ではありません。ご使用ごとにおいは少なくなります。
- お使いになる前に、プレートをきれいにふいてください。

1. サンドイッチの材料を用意する

- 食パン
(10枚切………13mm程度の厚さ)
- バター、マーガリン
- 食パンにはさむ材料
(ハム、チーズなど、水分の少ないもの)



※パンのミミはプレートに合せ切ってご使用ください。

※6枚切(約20mm程度の厚さ)以上のパンは、とっ手部・ストッパー破損の原因となりますので使用しないでください。

2. 予熱する

- ①食パン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。
- ②電源ランプが消えれば、予熱完了です。



| | |
|-------------|----------------|
| 予熱時間 の目安 | 約4分 (室温20℃) |
|-------------|----------------|



※使用中は、本体・プレートが高温になりますので取り扱いにはミトンなどを使用してください。

※本体の近くに熱に弱い容器などを置かないでください。

※使用中はプレートが熱くなりますので、電源コードが当たらないように注意してください。

※使用中、きしみ音がすることがありますが、故障ではありません。

※本体は、水平な安定した場所に置いて使用してください。

※立てたままの通電は絶対にしないでください。(やけどの原因)

3. 準備する

●予熱の間に次の準備をします。

- ①お好みにより食パンの焼き面に少量のバター、又は少量のマーガリンをぬってください。(焼き上がりきれいになります)

※バターやマーガリンをつけなくても焼くことはできます。

- ②食パン(1枚)の上にお好みの材料をのせ、その上にもう一枚のパンを重ね合わせます。(はさむ材料は、パンの厚さと同じぐらいが限度です)

※水分の多い材料(トマトなど)を入れますと、プレートの間から蒸気が吹きだすおそれがありますのでご注意ください。(やけどの原因)



4. 焼く

- ①予熱が終わったらストッパーをはずし、上ぶたを開けます。

- ②下プレートに材料を重ねたパンをのせます。

- ③上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。

※上ぶたを閉じるときはパンの位置がずれないようにご注意ください。

※ストッパーがロックできない時はパンにはさむ材料を減らしてください。無理にロックすると破損の原因になります。

- ④約5～8分で焼き上がります。ストッパーのロックをはずし、上ぶたを開いて焼き上がったサンドイッチを取り出します。

◆電源ランプがついたり消えたりしますが異常ではありません。

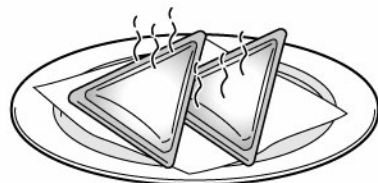
ストッパーのロックをはずすときは…

★ストッパーのロックをはずすときは、図のように、上とっ手と下とっ手を矢印の方向に押さえながら、ストッパーをあげてください。



※焼き上がり時間は目安です。はさむ材料やお好みの焼きかけんにより多少変わります。

※サンドイッチを取り出すときは、やけどをしないようご注意ください。



◆続けて焼く場合、温度制御をしているため、2回目以降は、少し時間がかかることがあります。

⚠ 注意



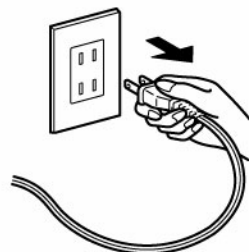
● 本体のプラスチック（樹脂）部分に油を付着させたままにしないでください。

● ご使用する油の種類によってはプラスチック（樹脂）を侵すものがあり、破損してけがや事故の原因になる可能性があります。油が付着した場合はきれいに拭き取ってください。

5. 使用後

- ①電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②プレート・本体が十分冷めてからお手入れをします。

※電源プラグをコンセントから抜き差しをするときは、電源コードを持たずに、必ず、電源プラグを持って抜いてください。



〔お料理ノート〕

メニューは代表例です。はさむ材料はお好みにあわせて、いろいろお楽しみください。

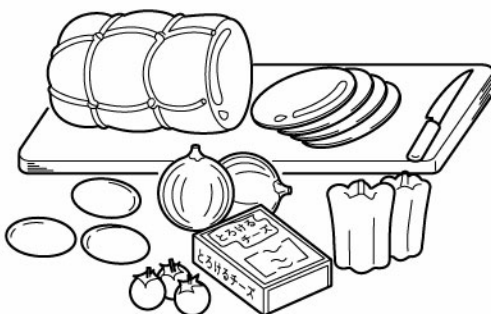
ハム玉子サンド

材 料 (1個分)

| | |
|-------|--------|
| 食パン | 10枚切2枚 |
| ハム | 1枚 |
| かたゆで卵 | 1/2個 |
| マヨネーズ | 適量 |
| 塩 | 少々 |
| マスタード | 少々 |

つくり方

- ①パンの内側にマスタードをぬります。
 - ②卵は小さくきざんで、塩とマヨネーズをあえます。
 - ③パンにハムをのせ、②をはさんでお好みに応じて約5～8分焼きます。
- ※ハムだけでハムサンドイッチに、卵だけで玉子サンドイッチにしても、おいしくいただけます。



ツナサンド

材 料 (1個分)

| | |
|-------|--------|
| 食パン | 10枚切2枚 |
| ツナ缶詰 | 適量 |
| 玉ねぎ | 適量 |
| レタス | 適量 |
| マヨネーズ | 適量 |

つくり方

- ①玉ねぎは、薄くスライスして水につけておきます。
- ②油を切ったツナと、水気を切った①にマヨネーズを入れてあえます。
- ③パンにレタスをのせ、②をはさんでお好みに応じて約5～8分焼きます。

ピザ風サンド

材 料 (1個分)

| | |
|------------------|--------|
| 食パン | 10枚切2枚 |
| ハム | 1枚 |
| トマト | 適量 |
| ピーマン | 適量 |
| 玉ねぎ | 適量 |
| ケチャップ | 少々 |
| マヨネーズ | 少々 |
| スライスチーズ(とろけるチーズ) | 1枚 |

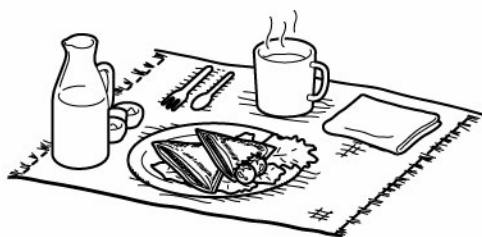
つくり方

- ①玉ねぎは、薄くスライスして水につけておきます。
- ②ピーマンとトマトは、薄い輪切りにします。
- ③パンに、ハムと、水気を切った①、さらに②をのせ、ケチャップとマヨネーズを少しかけてスライスチーズをのせ、はさんでお好みに応じて約5～8分焼きます。

コンビーフサンド

材 料 (1個分)

| | |
|---------|--------|
| 食パン | 10枚切2枚 |
| コンビーフ缶詰 | 適量 |
| 玉ねぎ | 適量 |
| パセリ | 少々 |
| レーズン | 少々 |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |



つくり方

- ①玉ねぎ、パセリ、レーズンはみじん切りにします。
- ②ほぐしたコンビーフと①をフライパンで炒め、塩とこしょうを加えます。
- ③パンに②をのせ、はさんでお好みに応じて約5～8分焼きます。

チーズサンド

材 料 (1個分)

| | |
|------------------|--------|
| 食パン | 10枚切2枚 |
| スライスチーズ(とろけるチーズ) | 2枚 |
| バター | 少々 |

つくり方

- ①パンの内側にバターをぬります。
- ②パンにスライスチーズをのせ、はさんでお好みに応じて約5～8分焼きます。

◇本体・プレートが高温になりますのでご注意ください。

◇ホットサンドメーカーの使い方は4～6ページをご覧ください。

◇食パンは10枚切(約13mm程度の厚さ)を使用してください。6枚切(約20mm程度の厚さ)以上のパンはとっ手部・ストッパー破損の原因となりますので使用しないでください。

◇お好みにより食パンの焼き面に少量のバター、又は少量のマーガリンをぬると焼き上がりがかきれいになります。

※バターやマーガリンをつけなくても焼くことはできます。

◇はさむ材料の水分が多かったり、量が多い場合、プレートの間から蒸気が噴きだしたり、あふれたりするおそれがありますのでご注意ください。

◇はさむ材料が少ない場合、焼き色が薄くなる場合があります。

◇焼き上がり時間は、はさむ材料や量、お好みの焼きかげんにより多少変わります。

〔お手入れの仕方〕

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

※お手入れは、本体・プレートが十分冷めてから行ってください。

本体(外側)、とっ手、ストッパー

- 1.湯で薄めた台所用洗剤(中性)を柔らかい布に含ませ、固くしぼり汚れをふき取る。
- 2.洗剤を使った後は、固くしぼったふきんなどでふき取る。
- 3.最後に乾いた布で水気をふき取る。

※台所用以外の洗剤・みがき粉・たわしなどは、使用しないでください。

上プレート、下プレート

使用后、ぬれふきんやペーパーナプキンに水を含ませ汚れをふき取り、その後に柔らかい布で水気をふき取ってください。

※プレートは、冷めてからお手入れをしてください。

電源コード、電源プラグ

乾いた柔らかい布でふく。

注意

- まる洗いは絶対にしないでください。(感電・ショート・故障の原因)
- 金属たわし・ナイロンたわしやシンナー・ベンジン・みがき粉などは、使用しないでください。(本体の表面やプレートに傷がつく原因)

保存するときは

- 製品が汚れていないか、よく乾燥しているかを確認してください。
- 製品は、ポリ袋をかぶせて箱に入れ、高温・多湿の場所を避けて保管してください。

故障かな?と思ったら 次の点検を行ってください。

| 症 状 | 原 因 | 処 置 |
|------------------------------------|------------------|--------------------------|
| サンドイッチが焼けない。 電源ランプが点灯しない。 | 電源プラグは接続されていますか? | 電源プラグを確実に接続します。 |
| サンドイッチがひどくこげる。 | プレートがよごれていませんか? | プレートのお手入れをしてください。 |
| 調理中電源ランプがついたり、消えたりする。また、カチカチと音がする。 | 温度制御をしています。 | 故障ではありませんので、そのままお使いください。 |

長年ご使用の調理器具はよく点検をお願いします。

| | | | |
|------------------------|--|-----------------|---|
| ★ こんな症状 はありませんか? | <ul style="list-style-type: none"> ●電源コード、プラグが異常に熱い。 ●電源コード、プラグに深い傷や変形がある。 ●コゲくさい臭いがする。 ●器具に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。 | ★ 異常が あれば | ご使用中止!! 故障や事故防止のため電源スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。 |
|------------------------|--|-----------------|---|

仕 様

| 定 格 | 消費電力 | 温 度 ヒューズ | 電 源 コード | 外形寸法 (約) [単位: mm] | 質 量 |
|------|------|-------------|------------|----------------------|--------|
| 100V | 260W | 192℃ | 1.3m | 幅 135× 奥行 205× 高さ 95 | 約0.9kg |

アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。
お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。
保証書の記載内容によりお買上げの販売店が修理致します。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理についてはお買上げの販売店にご相談ください。
(株)山善は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。
- ④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ち切り後5年です。
補修用性能部品とはその製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な場合は、本書に記載の「山善 家電お客様サービス係」へお問い合わせください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容をご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。


この商品についての不明な点や、修理に関するご相談は
「山善 家電お客様サービス係」



0120-680-286

受付時間：(土・日・祝祭日を除く) 月～金 午前10時～午後5時

※フリーダイヤルは一部の電話ではご利用になれない場合がございます。

●季節や時間帯によってフリーダイヤルがかけにくい場合があります。その際は、「お買い求めの商品名・形名・ご相談内容・お客様のお名前・お電話番号」をご記入の上、FAXにてお問い合わせください。
サービス係よりご連絡をさせていただきます。■FAXでのお問い合わせ  **0120-680-287**