

HOME SWAN

ホットサンドメーカー

SHS-40

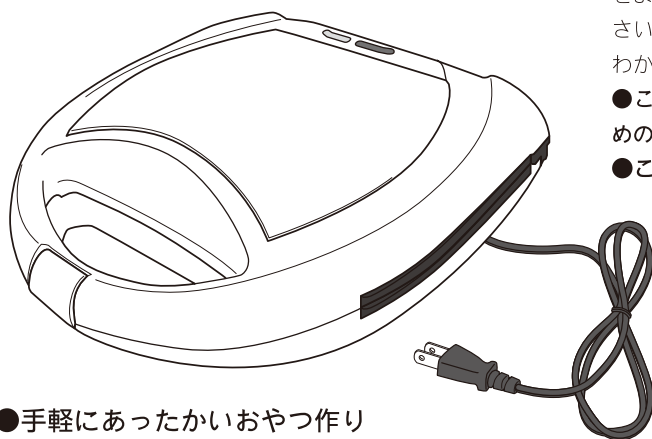
取扱説明書

このたびは、ホットサンドメーカーを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。

●ご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。また、取扱説明書は大切に保管し、わからない時は再読してください。

●この商品は一般家庭で使用するためのものです。

●この製品は日本国内専用です。



- 手軽にあったかいおやつ作り
- プレートは丸洗いができる着脱式

もくじ

	ページ		ページ
安全上のご注意	1 ~ 2	ホットサンドの焼き方・調理例	7 ~ 8
各部のなまえ	3	ワッフルの焼き方・調理例	9 ~ 10
セット内容・仕様	4	たい焼きの焼き方・調理例	11 ~ 13
ご使用方法	5	お手入れ方法	14
プレートの取り付け・取り外し方	6	アフターサービスについて・保証書	15

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。
必ずご記入をお受けください。

安全上のご注意

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、誤った取り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、明示しています。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

取り扱いを誤ると、死亡または重傷を負う可能性があります。

注意

取り扱いを誤ると、障害または物的損害が発生する可能性があります。

記号について

○ 記号は、「禁止」の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。



接触禁止



分解禁止

● 記号は、行為を「強制」したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。



電源プラグを抜く



一般的な指示

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

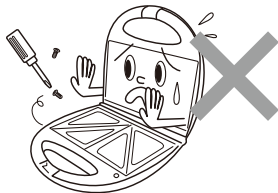
警告

●分解しないで！

絶対に分解したり修理・改造はしないでください。発火したり、異常動作してけがをする恐れがあります。



分解禁止



●電源はコンセントから！

交流100V15A以上の電源で使用してください。タコ足配線は異常発熱して発火する恐れがあります。また、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用しないでください。



強制



交流100V15A以上

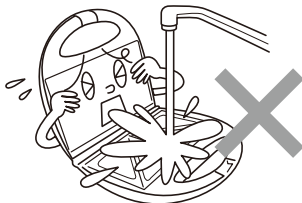


●感電の恐れあり！

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。感電や故障の原因になります。



厳守

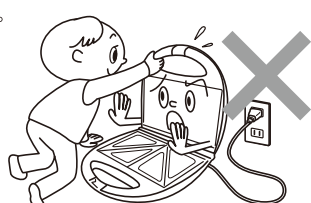


●火傷に注意！

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。火傷・感電・けがをする恐れがあります。



禁止



- 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。
- 感電・火災・やけど・故障などを防ぐために次の内容を必ずお守りください。

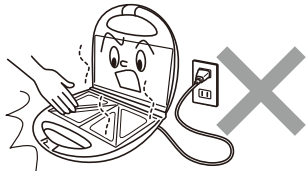
注 意

●火傷に注意！

使用中や使用直後は高温部に触れない。



接触禁止



●取扱はていねいに！

落としたり、ぶつける等の強い衝撃を与えないでください。本体の故障の原因になります。又、持ち運ぶには必ず本体を持ってください。



禁止



●乱暴に扱わないで！

感電・火災・故障等を防ぐために、使用しないときは必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。



電源プラグを抜く



●空だきをしない。

プレートははずした状態で使用しないでください。故障や変形の原因になります。



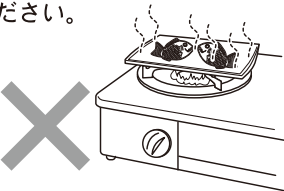
禁止



●プレートをガスコンロ等に直接かけて使わないでください。



禁止



●ホットサンド・ワッフル・たい焼き以外のものを焼かない



禁止



●使用場所に注意！

カーテン等可燃物の近くや、じゅうたん・テーブルクロスなどの熱に弱いものの上や不安定な場所では使用しないでください。



禁止

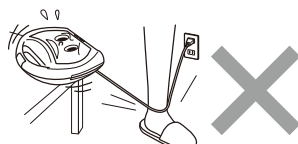


●コードをひっかけないで！

使用中はコードを引っかけないように注意してください。また、コードを束ねたまま使用しないでください。



禁止



●ヒーターに触れない

ヒーターは外観上赤くなくても高温になっており、火傷の危険があります。



接触禁止

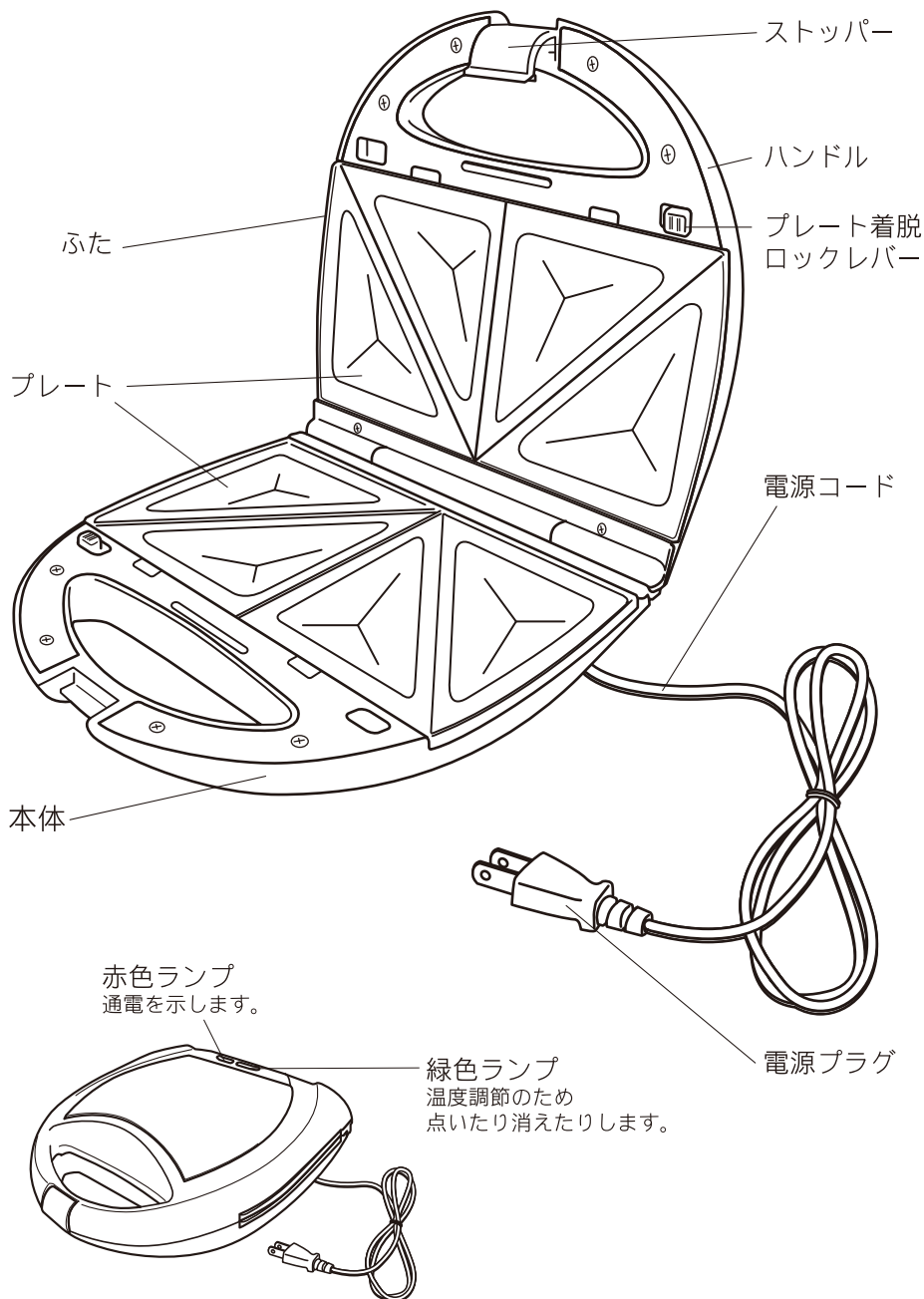


長時間の連続使用は
故障の原因になりますので
おやめください。

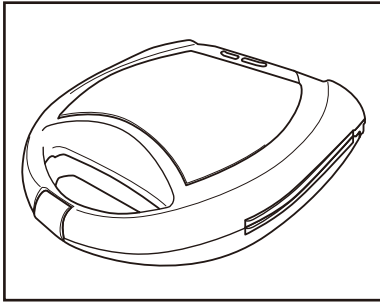


禁止

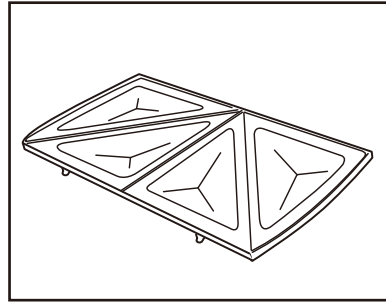
各部のなまえ



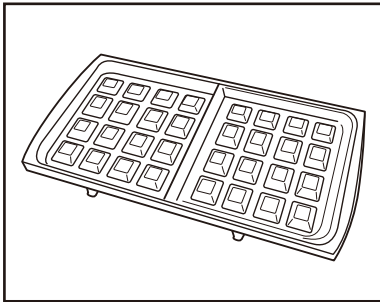
セ ッ ト 内 容



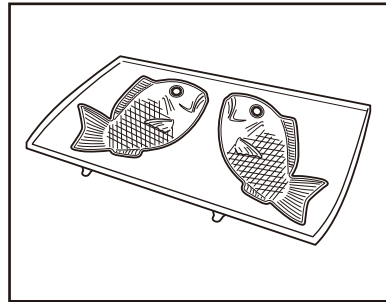
ホットサンドメーカー本体



ホットサンドプレート



ワッフルプレート



たい焼きプレート

仕 様

品 名	ホットサンドメーカー		
品 番	SHS-40		
電 源	AC100V 50／60Hz		
消 費 電 力	650W		
製 品 サ イ ズ (約)	幅235mm×奥行225mm×高さ90mm		
製 品 重 量 (約)	ホットサンドセット重量	1,460g	
	フルセット重量	2,120g	
コードの長さ(約)	1.4m		
材 質	本 体：フェノール樹脂（耐熱温度140℃） プレート：アルミダイキャスト（フッ素樹脂塗装）		

ご 使 用 方 法

この製品は一般家庭用に使用するものです。業務用には使用しないでください。

はじめてお使いになる前に

- プレートは食器用洗剤をスポンジに付けて十分に洗い、よくすすぎ水気を拭き取ってください。
- 予熱中に煙や若干の匂いが出ることがありますが、異常ではありません。
- 壁やコーナーから20cm以上離してご使用ください。

1. 予熱をする。

- プレートに何も入れずふたを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込みます。
電源プラグを差し込むと赤ランプ(通電ランプ)が点灯し、通電が始まります。
 - 緑色ランプが点灯したら(約3~4分)適温です。(室温20℃の場合)
(室温によって多少異なります。)
(ランプの点滅はサーモスタットの作動によるもので、故障ではありません。)
- ◎本体、プレートは高温になっているので触らないでください。

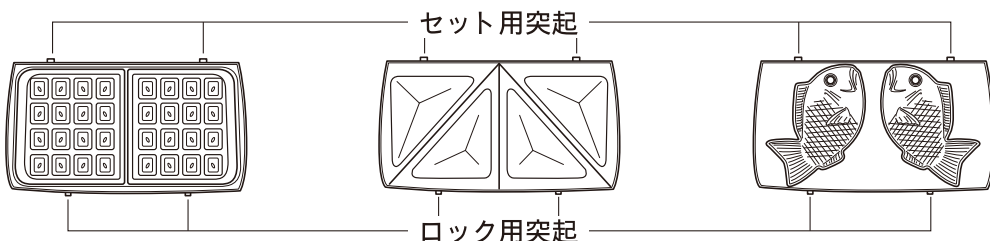
2. ご使用後

- コンセントから電源プラグを抜きます。(この製品にはスイッチが付いていません。ご使用後は、必ずコンセントからプラグを抜いてください。)
- ご使用ごとに必ずお手入れを行なってください。お手入れをしないでおくと、焼き付いたこびりつきが取れにくくなります。
お手入れの方法は14ページの「お手入れ方法」を参考にしてください。

プレートの取り付け、取り外し方

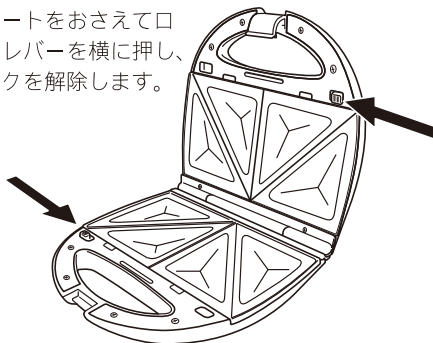
△ 注意

プレートを取り外す際は、十分に冷めていることを確認してください。

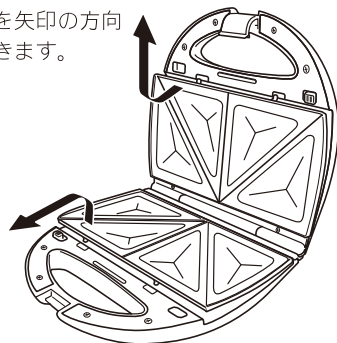


プレートの取り外し

- ① プレートをおさえてロックレバーを横に押し、ロックを解除します。



- ② プレートを矢印の方向へ引き抜きます。

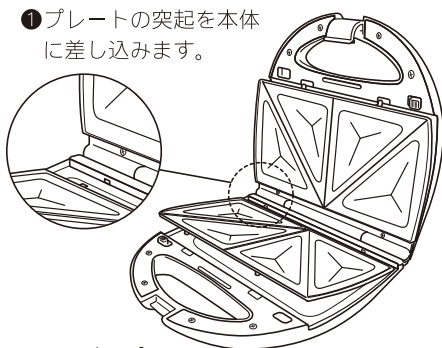


△ 注意

プレートをおさえずにロックレバーを押しますと、プレートが倒れ、破損する恐れがあります。

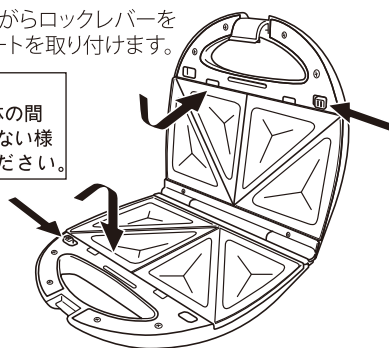
プレートの取り付け

- ① プレートの突起を本体に差し込みます。



- ② 本体をおさえながらロックレバーを横に押し、プレートを取り付けます。

△ 注意
プレートと本体の間に、指をはさまない様に注意してください。



△ 注意

突起部をしっかりと差し込まずに本体を閉じると、差し込み部周辺が破損する恐れがあります。

ホットサンドの焼き方

調理以外の目的で使用しないでください

1. 予熱をする。

- ホットサンドプレートを取り付け、何も入れずにふたを閉じ電源プラグをコンセントに差し込みます。
赤色ランプ（通電ランプ）が点灯し通電が始まります。
- 緑色ランプが点灯したら（約3～4分）予熱完了です。（室温によって多少異なります。）
（ランプの点滅は、サーモスタットの動作によるもので、故障ではありません。）
- ◎本体・プレートは高温になっています。触らないでください。

2. プレートに油を塗る。

- ふたを開け、上下のプレートにバターまたはサラダ油を全面に均等に塗ります。バターやサラダ油は少量で十分です。多すぎると下にたれ落ちることがあります。
- ◎ふた上面、側面は熱くなっています。バターまたはサラダ油を塗るときは油ひき等をご使用の上、やけどをしないように充分注意してください。

3. パンをセットする。

- 予め用意したパンを左右のプレートにセットします。
- ふたを閉じ、ハンドルのストッパーでロックします。（中身がずれないようにふたを開めてください。）
※約5～6分で焼き上がります。お好みの焼き上がりになしてください。
- ◎食パンは8枚切りを使ってください。7枚切りよりも厚い食パンは、サンドイッチの具も含めると厚くなりすぎてふたが閉まらなくなります。
- ◎8枚切りよりも薄い食パンや小さい食パンは、密閉されないことがあります。
- ◎セットするサンドイッチは食パンの耳を切り落としたものを使ってください。食パンの耳が付いたままではふたが閉まらず、ストッパーがロックできません。
- ◎使用する食パンはすべて同じ厚さのものを使用してください。
- ◎本体やプレートが熱くなっています。ふたの開閉は鍋つかみ等を使い、必ずハンドルを持って開閉してください。

4. パンを取り出す。

- 焼き上がったホットサンドは木製の箸やヘラ、あるいは耐熱樹脂製のヘラで取り出してください。
- 連続して焼く場合は、「2.プレートに油を塗る」から繰り返してください。
- ◎1回焼くごとに、プレートのパン屑やかすをきれいにとってから、次のサンドイッチを焼いてください。パン屑やかすをのこしたままパンを焼くと、プレートの損傷や焼きむらやこびりつき等故障の原因になります。
- ◎金属製の箸やヘラは、プレートの塗装面を傷めるので使わないでください。

調理例

ハムとチーズのホットサンド

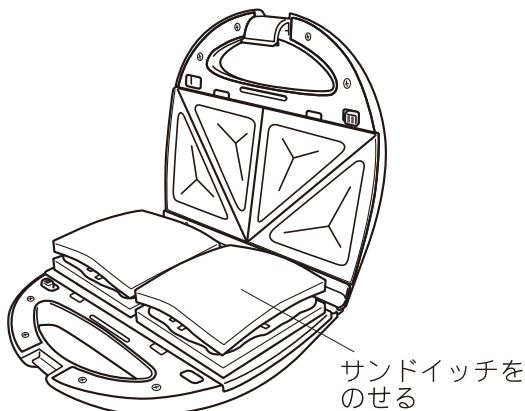
※材料

食パン…………… 8枚切り4枚
ハム…………… 2枚
スライスチーズ…………… 2枚
レタス…………… 適量
バター…………… 適量

※作り方

- 1.食パンの耳を切り落とします。
- 2.レタスは洗って適当な大きさに切り、水気を切っておきます。
- 3.食パンにバターを塗り、ハム、チーズ、レタスをのせ、内側にバターを塗った食パンではさみます。
- 4.予熱したプレートに、バターかサラダ油を塗り、3.をはさんで焼きます。

約5～6分で焼き上がります。



ポテトサラダのホットサンド

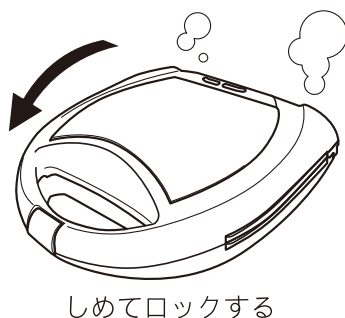
※材料

食パン…………… 8枚切り4枚
ポテトサラダ…………… 適量
スライスチーズ…………… 2枚
レタス…………… 適量
バター…………… 適量

※作り方

- 1.食パンの耳を切り落とします。
- 2.レタスは洗って適当な大きさに切り、水気を切っておきます。
- 3.食パンにバターを塗り、ポテトサラダ、チーズ、レタスをのせ、内側にバターを塗った食パンではさみます。
- 4.予熱したプレートに、バターかサラダ油を塗り、3.をはさんで焼きます。

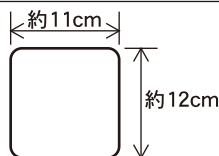
約5～6分で焼き上がります。



※予熱時間が短かったり、バターの塗り方が少ないと焼き付くことがあります。
※具が多すぎると、上手に焼けません。最初は少なめで行ってください。

ご 注 意

パンのサイズが大きいと、パンの周囲がよく閉まらず、具のチーズがはみ出すことがあります。
おおよその目安として右記サイズでご使用ください。



ワッフルの焼き方

調理以外の目的で使用しないでください

1. 予熱をする。

- ワッフルプレートを取り付け、何も入れずにふたを閉じ電源プラグをコンセントに差し込みます。赤色ランプ（通電ランプ）が点灯し通電が始まります。
- 緑色ランプが点灯したら（約3～4分）予熱完了です。（室温によって多少異なります。）
（ランプの点滅は、サーモスタットの作動によるもので、故障ではありません。）
- ◎本体・プレートは高温になっています。触らないでください。

2. プレートに油を塗る。

- ふたを開け、上下のプレートにバターまたはサラダ油を全面に均等に塗ります。バターやサラダ油は少量で十分です。多すぎると下へたれ落ちることがあります。
- ◎ふた上面、側面は熱くなっています。バターまたはサラダ油を塗るときは油ひき等をご使用の上、やけどをしないように充分注意してください。
- ◎本体やプレートが熱くなっています。ふたの開閉は鍋つかみ等を使い、必ずハンドルを持って開閉してください。

3. ワッフルを焼く。

- 予め用意した生地を、プレートに流し込みます。
- 約6～7分で焼き上がります。材料によって焼き上がりは異なりますので、ときどきふたを開けて確認してください。

4. ワッフルを取り出す。

- ワッフルを取り出すときは木製や耐熱樹脂製の箸やヘラ、トングで取り出してください。
- ◎金属製の箸やヘラ・トングは、プレートの塗装面を傷めるので使わないでください。

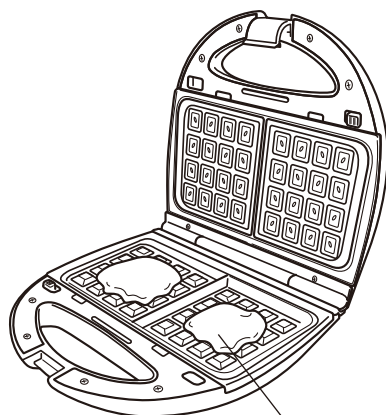
5. ワッフル焼きの注意点

- 生地の中に、糖分やチョコレートが多く含まれているものを焼いた場合、焦げやすくなりますのでご注意ください。

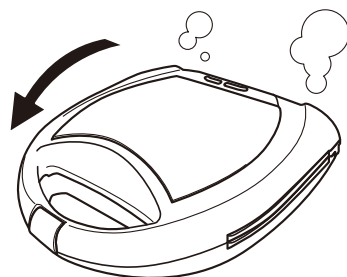
ワッフルの作り方

※材料（約 6 枚分）

薄力粉	145g
ベーキングパウダー	小さじ1 $\frac{1}{2}$
卵	3個
砂糖	50g
バニラエッセンス	少々
牛乳	80ml
バター	40g
はちみつ	大さじ1



生地をのせる



しめてロックする

※作り方

- 1.ボウルに卵・砂糖・はちみつを入れ、しっかりと混ぜ合わせます。
- 2.牛乳とバニラエッセンスを加え、混ぜ合わせます。
- 3.薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、練らないよう混ぜバターを加え混ぜます。
- 4.予熱が完了したプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。
- 5.ワッフルプレートの型の外へはみ出さない程度に出来るだけ多めに生地をいれる。

お好みに応じて、生クリームやジャム等を添えてお召し上がりください。

たい焼きの焼き方

調理以外の目的で使用しないでください

1. 予熱をする。

- たい焼きプレートを取り付け、何も入れずにふたを閉じ電源プラグをコンセントに差し込みます。赤色ランプ（通電ランプ）が点灯し通電が始まります。
- 緑色ランプが点灯したら（約3～4分）予熱完了です。（室温によって多少異なります。）
（ランプの点滅は、サーモスタットの作動によるもので、故障ではありません。）
- ◎本体・プレートは高温になっています。触らないでください。

2. プレートに油を塗る。

- ふたを開け、上下のプレートにバターまたはサラダ油を全面に均等に塗ります。バターやサラダ油は少量で十分です。多すぎると下へたれ落ちることがあります。
- ◎ふた上面、側面は熱くなっています。バターまたはサラダ油を塗るときは油ひき等をご使用の上、やけどをしないように充分注意してください。
- ◎本体やプレートが熱くなっています。ふたの開閉は鍋つかみ等を使い、必ずハンドルを持って開閉してください。

3. たい焼きを焼く。

- 予め用意した生地を、プレートに流し込みます。
- 約4～5分で焼き上がります。材料によって焼き上がりは異なりますので、ときどきふたを開けて確認してください。

4. たい焼きを取り出す。

- たい焼きを取り出すときは木製や耐熱樹脂製の箸やヘラ、トングで取り出してください。
- ◎金属製の箸やヘラ・トングは、プレートの塗装面を傷めるので使わないでください。

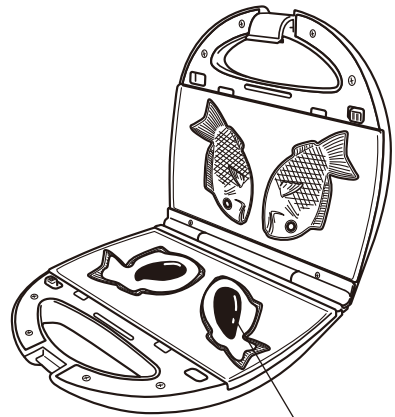
5. たい焼きの注意点

- 生地やあんこなどを入れ過ぎると、プレートからはみ出ることがありますので、ご注意ください。
- 生地の中に、糖分やチョコレートが多く含まれているものを焼いた場合、焦げやすくなりますのでご注意ください。

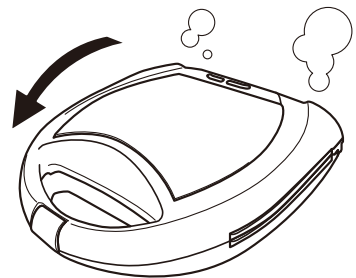
たい焼き(あんこ)の作り方

※材料 (約10枚分)

薄力粉	200g
砂糖	30g
卵	1個
ベーキングパウダー	5g
牛乳	180ml
あんこ	適量



生地をのせる



しめてロックする

※作り方

- 1.ボウルに薄力粉・砂糖・卵・ベーキングパウダーを入れます。
- 2.1に牛乳を入れ、ダマが出来ないように混ぜ合わせます。
- 3.予熱したプレートに油を薄く塗り、2の生地を薄く入れます。
- 4.あんこを入れ、もう一度生地を入れ、ふたを閉じて焼き上げます。

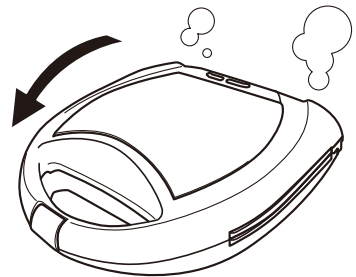
たい焼き(クリーム)の作り方

※材料

薄力粉	200g
砂糖	30g
卵	1個
ベーキングパウダー	5g
牛乳	180ml
カスタードクリーム	適量



生地をのせる



しめてロックする

※作り方

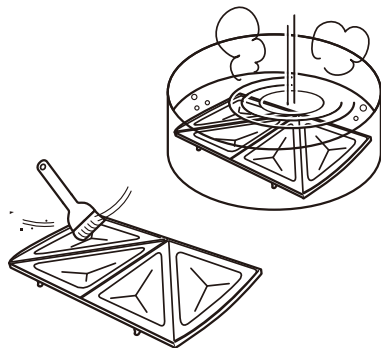
- 1.ポウルに薄力粉・砂糖・卵・ベーキングパウダーを入れます。
- 2.1に牛乳を入れ、ダマが出来ないように混ぜ合わせます。
- 3.予熱したプレートに油を薄く塗り、2の生地を薄く入れます。
- 4.カスタードクリームを入れ、もう一度生地を入れ、ふたを閉じて焼き上げます。

お手入れ方法

こびり付き等をそのまま放置して置くと、焼き付いて取れにくくなりますので、ご使用毎に必ずお手入れを行ってください。

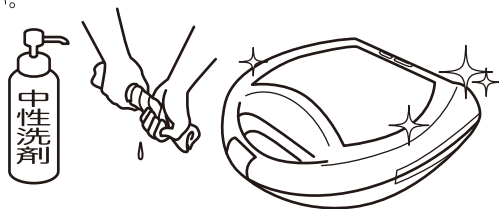
プレート

- 十分に冷めたことを確認してから取り外し洗ってください。
- こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないでください。熱湯に浸し、こげつき等を柔らかくしてから落としてください。
- 裏面に汚れや水気等が付着していないことを確認して保管してください。本体にセットする時は十分に乾いたことを確認してください。
- 毛先のやわらかいブラシなどで取れない場合は、割りばしの先などで取りのぞいてください。金属製のヘラや箸の使用はしないでください。
- ご使用後のお手入れをしないままにしておくと、残ったかす等が焦げとしてこびりつき、焼き面を傷めてうまく焼き上がらなくなりますので、必ずお手入れをしてください。



本体

- 中性洗剤を含ませた布巾をかたく絞って拭き、洗剤が残らないように乾いた布で拭き取ってください。



- ◎必ず、コンセントからプラグを抜いてからお手入れをしてください。
- ◎シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・金属たわし・化学ぞうきんを使わないでください。表面を傷つけます。
- ◎本体を丸洗いしたり、水に浸けたりしないでください。

※製品を収納する場合は、十分に冷めた事を確認してから収納してください。

HOME SWAN ホットサンドメーカー 保証書

形 名	SHS-40		※お買い上げ日	保 証 期 間
			年 月 日	お買い上げ日より 本体 1年
※お 客 様	ご住所	〒 _____ ☎ _____		
	フリガナ ご芳名	様		
※販 売 店	住 所	〒 _____		
	店 名	☎ _____		

※ 印欄に記入のない
場合有効とはなり
ませんから、必ず
記入の有無をご確
認ください。もし、
記入がない場合に
は、直ちにお買い
上げの販売店にお
申し出ください。
本書は、再発行い
たしませんので、
紛失しないように
大切に保管してく
ださい。

本書は、本書記載内容で、無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

- お客様の取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書による正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
無料修理をさせていただきます。
- なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または直接メーカーへご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
 - (1) ご使用の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (2) お買い上げ後の落下や輸送上の故障および損傷。
 - (3) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、およびその他の天災地変による故障および損傷。
 - (4) 本書のご提示がない場合。
 - (5) 本書に、お客様、お買い上げ日販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (6) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
 - (7) ご使用後のキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
 - (8) 消耗部品の交換。
- 本書は、日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- ご転店の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、直接メーカーへご相談ください。
- 出張修理をご依頼の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

修理メモ

※ この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、ご不明の場合は、お買い上げの販売店または直接メーカーへ、お問い合わせください。

※ ご記入されたお客様の個人情報は、修理・交換の際にのみ使用するもので、それ以外には一切使用することはありません。

修理サービスに関するお問い合わせは販売店または販売元にご連絡ください。

※仕様その他改良のため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。

 株式
会社 新津興器

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上西677-82
TEL 0256-57-2233 FAX 0256-57-4344
フリーダイヤル ☎ 0120-970-188
受付時間 9:00～12:00/13:00～17:00 (土・日・祝日を除く)