

着脱式電気ホットサンドメーカー

CS3-0206

取扱説明書

保証書付



- このたびは、着脱式電気ホットサンドメーカーをお求めいただきまして、誠にありがとうございます。
- 製品を正しく安全にお使いいただく為に、ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
- 不適切な取扱は事故につながります。
- またお読みの後は、保証書として大切に保管してください。

仕様

製品名称	着脱式電気ホットサンドメーカー
型式番号	CS3-0206
電 源	100V 50・60Hz
消費電力	550W
有効コード長	1.7m
温度ヒューズ	227°C
外形寸法	幅250×奥行240×高100mm
重 量	1,660g (プレート1セット含む)

※製品の仕様等は改善改良の為予告なく変更する場合があります。

も く じ

- 安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・1
- 各部の名称とはたらき・・・・・・・・・・・・・2
- はじめてお使いになる前に・・・・・・・・・・・・・2
- プレートの取付と取り外し方・・・・・・・・・・・・・3
- ホットサンドのつくりかた・・・・・・・・・・・・・4
- ワッフルのつくりかた・・・・・・・・・・・・・5
- 焼きおにぎりのつくりかた・・・・・・・・・・・・・6
- お手入れの方法・・・・・・・・・・・・・7
- 保証とアフターサービス・・・・・・・・・・・・・7
- いろいろなお料理例・・・・・・・・・・・・・8
- 無料修理保証書・・・・・・・・・・・・・9

安全上のご注意

- ご使用になられる前に、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。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。
- 絵表示についての意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



警告

誤った扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



注意

誤った扱いをすると、人が*傷害を負ったり、*物的損害の発生が想定される内容を示します。

図記号の 説明



○は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

- *傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などをさします。
- *物的損害とは、家屋・家財にかかわる拡大損害を指します。

警告



修理技術者以外の人、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ことがあります。



本体の丸洗いはもちろんのこと、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。



15A以上のコンセントを単独で使用してください。

※他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。



AC100V以外では使用しないでください。

※やけど・感電・けがをすることがあります。



電源コードや電源プラグが傷んでいたりコンセントへ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。



電源コードを破損させたり、加工しない(無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟みこむなど)でください。

※電源コードが傷ついて、火災・感電の原因になります。



カーテン等加熱物の近くで使用しないでください。

※火災の恐れがあります。



子供だけで使わせたり、乳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・けがをすることがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。

※感電の原因になります。



金属製のもの(ナイフ・フォークなど)を中に入れてください。

※感電の恐れがあります。

注意



使用中や使用直後は本体・熱板に手を触れないでください。

※高温ですので火傷の原因になります。



電源プラグは根本まで確実に差し込んでください。

※差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。



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。

※やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



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。

※感電やショートして発火することがあります。



電源プラグにピンやゴミを付着させないでください。

※感電・ショート・発火の原因になります。



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。

※やけどの原因になります。



本体内部に手を入れないでください。

※感電の恐れがあります。



ホットサンド・ワッフル・焼きおにぎり以外のものは焼かないでください。

※破損・発火の原因になります。



使用中は本体から離れないでください。

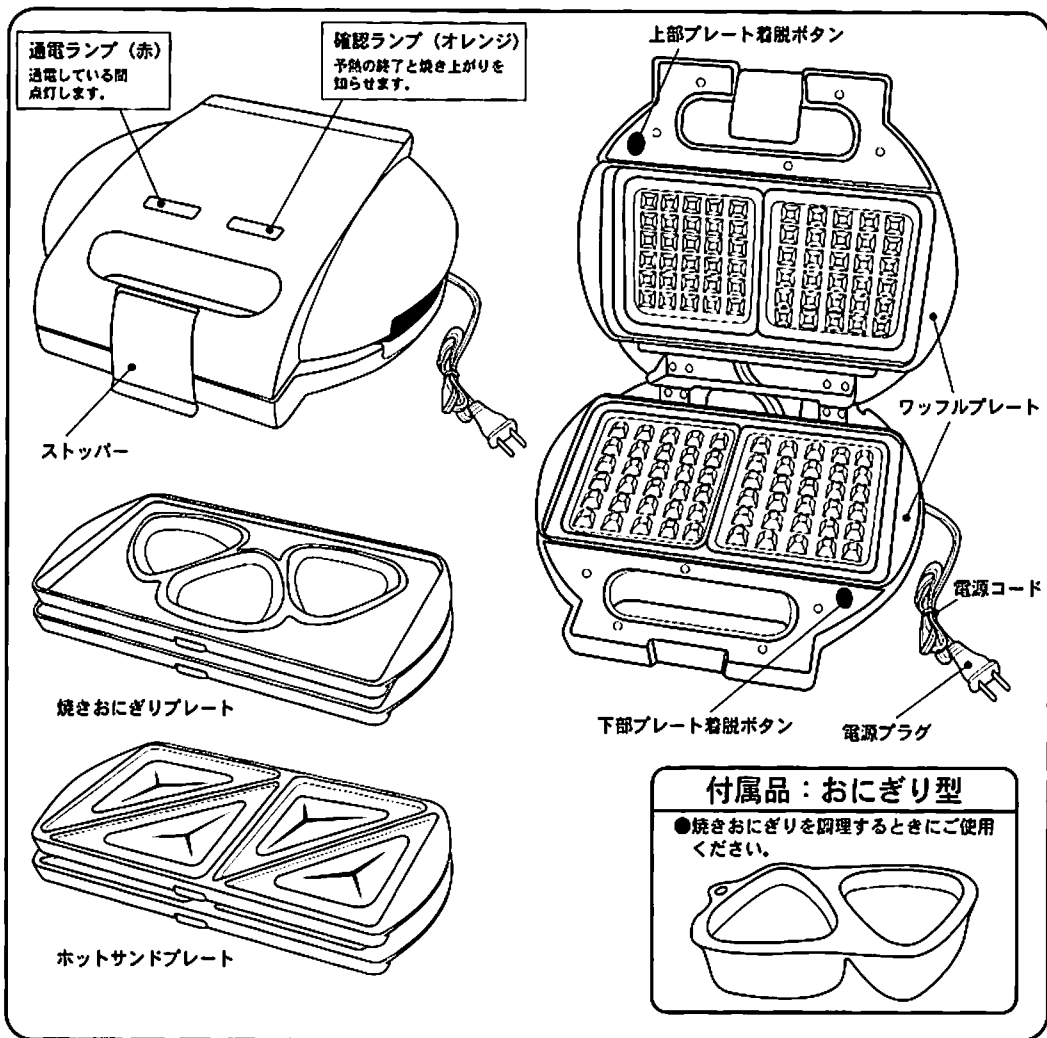
※調理物が発火することがあります。そばを離れるときは必ず電源プラグを抜いてください。



指定の大きさ(正しい使いかた参照)以外の調理物は焼かないでください。

※発火や異常動作をすることがあります。

各部の名称とはたらき

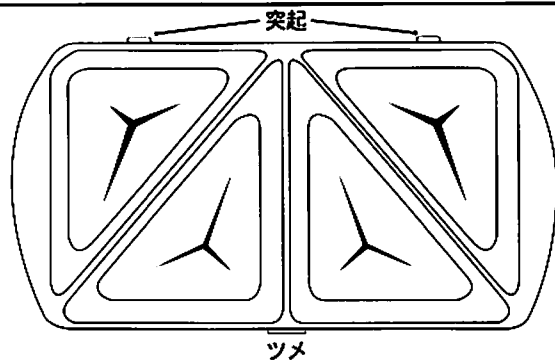


はじめてお使いになる前に

- はじめてお使いになる前は、【各プレート】および【おにぎり型】を中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジ等でよく洗い、水ですすいでからよく乾かしてご使用ください。
- 本体を壁やコーナー・他のものから20cm以上離してご使用ください。
- 予熱中に煙や匂いが出ることがありますが異常ではありません。
- 安定したテーブル等の平面の上でご使用ください。畳やじゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱いものの上ではご使用にならないでください。
- 使用中・使用直後は、本体・熱板が非常に熱くなっておりますので、絶対に手を触れないでください。
- ホットサンド/ワッフル/焼きおにぎりを焼く目的以外の使用はしないでください。

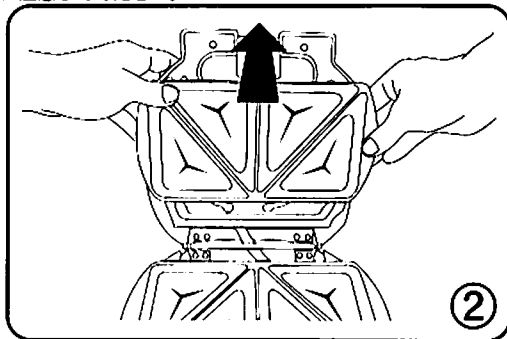
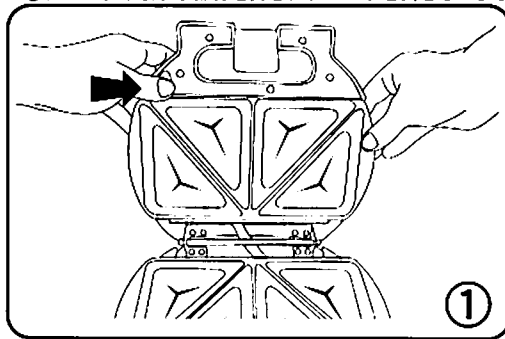
プレートの取り付け方と取り外し方

⚠ 注意 プレートの取り外しの際、プレートが完全に冷めていることを確認してください。



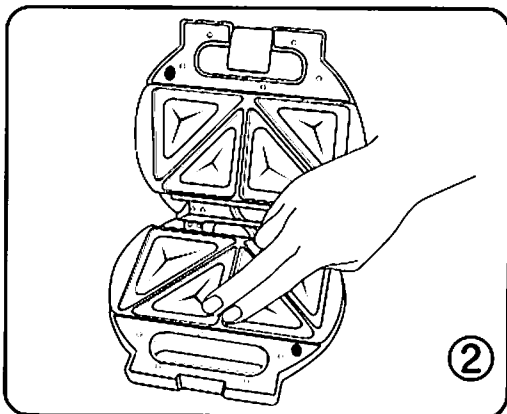
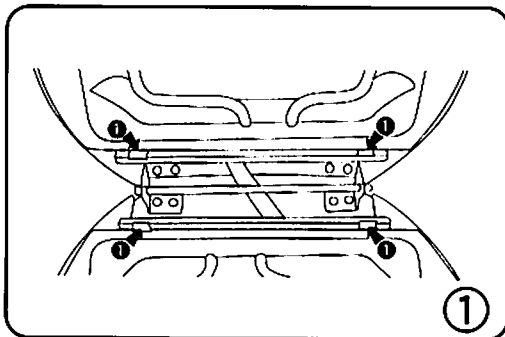
●プレートの取り外し方

- ① プレートをとり外すときは下面、上面のそれぞれのプレート着脱ボタンを押して取り外します。
- ② プレートの取手部分を持ち、プレートを倒さないように注意してください。



●プレートの取り付け方

- ① プレートを取り付けるときは、プレートの2つの突起を①の箇所に差し込みます。
- ② 反対側のツメをしっかりと押さえセットします。



各箇所にプレートのツメ・突起がしっかりとハマっていませんと調理中に外れてけが・やけどの原因になったり、製品の故障にもつながりますので、しっかりとプレートがセットされているのを確認してから、ご使用ください。

正しい使い方

ホットサンドのつくりかた

⚠ 注意 使用中使用直後は本体・熱板が非常に高温になっておりますのでやけどに注意してください。

1. ホットサンド用のプレートを本体に取り付けます。
この時プレートがしっかり取り付けられているか確認してください。
調理物を入れずにストッパーをロックし、コンセントに電源プラグを差し込みます。
通電ランプ（赤）が点灯し予熱開始です。
約5分後に確認ランプ（オレンジ）が点灯し、予熱の終了と調理開始時期をお知らせします。

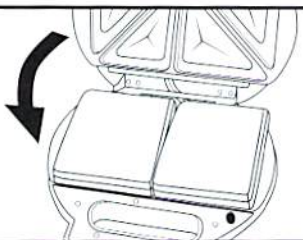
⚠ 注意:本製品は電源スイッチを備えておりません。電源プラグを差し込むと通電しますので、使用後は必ず電源プラグを抜いてください。



2. 本体を開け、あらかじめ用意したサンドイッチを熱板（下部）にのせ、パンを押しつぶすように本体（上部）を閉じ、ストッパーをロックします。

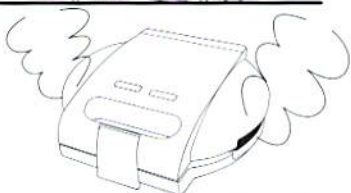
⚠ 注意:食パンは8枚切りか、12枚切り（約10mm厚）で、みみを切り落として調理してください。
7枚切り以上の厚切りパンはふたが閉まらなくなる場合があります。

⚠ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。



3. 約4分～5分で焼き上がりますが、中に入れる材料によっては、焼き上がり時間が異なりますので、ときどき本体を開け、焼き具合を確認しながら調理してください。
※中を確認する際には・・・

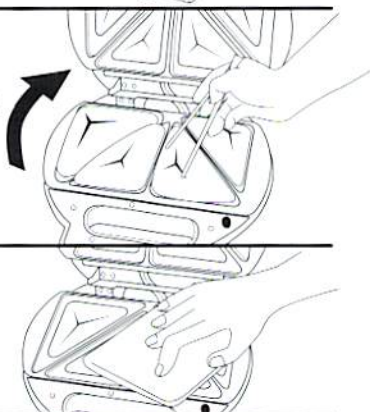
⚠ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。



4. 焼き上がったらコンセントから電源プラグを抜き、ホットサンドは木製のはしや耐熱樹脂製のヘラやトングで取り出してください。

⚠ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。

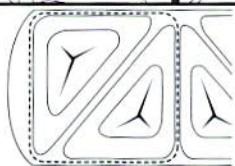
⚠ 注意:金属製のヘラ、ナイフ、フォークなどを使わないでください。
熱板表面のふっ素樹脂塗装が傷ついて、腐食の原因になります。



5. ご使用が終わりましたら、あたたかいうちに濡れふきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れをきれいに拭き取ってください。
こびりつきや汚れ等をそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなったり、腐食やふっ素樹脂塗装のはがれにもつながります。
ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

調理時の注意点

- パンのサイズが小さいと焼き上がったときにパンのふちを閉じることができませんので、左図の点線程度のサイズのパンをご使用ください。
- 具はパンのふちから1cm以上内側に盛り付けてください。
- 焼いているときに具が熱板の外に出てしまった場合はご使用をやめ電源プラグをコンセントから抜き、きれいにふき取ってください。



正しい使い方

ワッフルのつくりかた

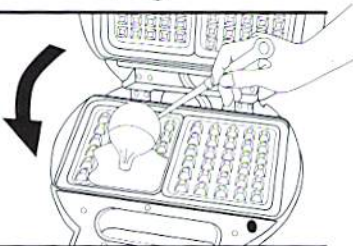
⚠ 注意 使用中使用直後は本体・熱板が非常に高温になっておりますのでやけどに注意してください。

1. ワッフル用のプレート本体に取り付けます。
この時プレートがしっかり取り付けられているか確認してください。
調理物を入れずにストッパーをロックし、コンセントに電源プラグを差し込みます。
通電ランプ（赤）が点灯し予熱開始です。
約5分後に確認ランプ（オレンジ）が点灯し、予熱の終了と調理開始時期をお知らせします。



⚠ 注意 本製品は電源スイッチを備えておりません。電源プラグを差し込むと通電しますので、使用後は必ず電源プラグを抜いてください。

2. 本体を開け、上下のプレートにバター又はマーガリンをまんべんなくぬったあと、あらかじめ作っておいたワッフルの生地をプレートの縁からあふれないように注意して流し込みます。



⚠ 注意 あやまって、生地をプレートの縁からあふれさせてしまった場合は一度電源プラグを抜き、本体がさめてから、プレートをはずし内部をきれいにふき取ってから再度手順にしたがって調理してください。

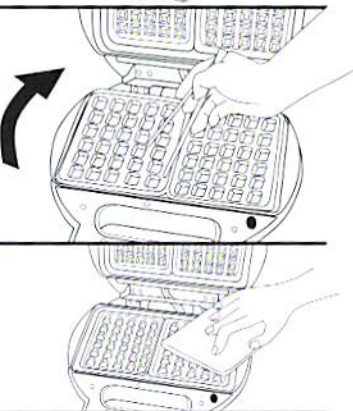
⚠ 注意 本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。

3. 約4分～5分でワッフルが焼き上がりますが、材料の分量によっては、焼き上がり時間が異なりますので、ときどき本体を開け、焼き具合を確認しながら調理してください。
※中を確認する際には・・・



⚠ 注意 本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。

4. 焼き上がったらコンセントから電源プラグを抜き、ワッフルは木製のはしや耐熱樹脂製のヘラやトングで取り出してください。



⚠ 注意 本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。

⚠ 注意 金属製のヘラ、ナイフ、フォークなどを使わないでください。熱板表面のふっ素樹脂塗装が傷ついて、腐食の原因になります。

5. ご使用が終わりましたら、あたかいうちに濡れぶきんや、しめらせてキッチンタオル等で汚れをきれいに拭き取ってください。
こびりつきや汚れ等をそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなったり、腐食やふっ素樹脂塗装のはがれにもつながります。
ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。



調理時の注意点

- ワッフルは調理すると非常にふくらみます。生地はなるべく少なめに入れて調理してください。1枚分(プレート半分)で約80mlが適量です。
- きれいなワッフルをつくる為には、1回焼くごとにプレートに残ったくずなどはふき取ってから次のワッフルを焼いてください。
- 焼いているときに生地が熱板の外に出てきてしまった場合は、ご使用をやめ電源プラグをコンセントから抜き、きれいにふき取ってください。

正しい使い方

焼きおにぎりのつくりかた

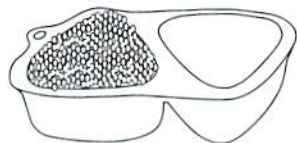
⚠ 注意 使用中使用直後は本体・熱板が非常に高温になっておりますのでやけどに注意してください。

1. 焼きおにぎり用のプレート本体に取り付けます。
この時プレートがしっかり取り付けられているか確認してください。
調理物を入れずにストッパーをロックし、コンセントに電源プラグを差し込みます。
通電ランプ（赤）が点灯し予熱開始です。
約5分後に確認ランプ（オレンジ）が点灯し、予熱の終了と調理開始時期をお知らせします。



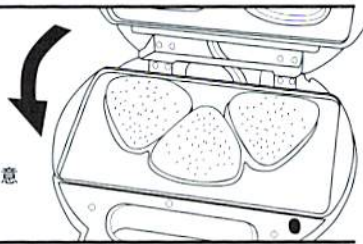
⚠ 注意:本製品は電源スイッチを備えておりません。電源プラグを差し込むと通電しますので、使用後は必ず電源プラグを抜いてください。

2. 本体を予熱している間に、付属品のおにぎり型でおにぎりをあらかじめ作っておきます。
(このときおにぎりの中にお好みの具を入れるといっそうおいしい焼きおにぎりが出来上がります。)



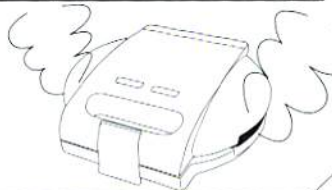
3. あらかじめ用意したおにぎりの片面にしょう油を塗り、しょう油を塗った面を下にして熱板（下部）にのせ、もう片方の面（上面）にもしょう油を塗ってください。
おにぎりを押しつぶすように本体（上部）を閉じて、ストッパーをロックします。

⚠ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。



4. 約4分～5分で焼き上がりますが、中に入れる具やおにぎりの大きさ/温度によっては、焼き上がり時間が異なりますので、ときどき本体を開け、焼き具合を確認しながら調理してください。
※中を確認する際には・・・

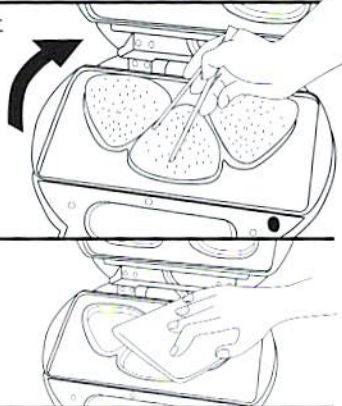
⚠ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。



5. 焼き上がったらコンセントから電源プラグを抜き、出来上がった焼きおにぎりは木製のはしや耐熱樹脂製のヘラや tong で取り出してください。

⚠ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。

⚠ 注意:金属製のヘラ、ナイフ、フォークなどを使わないでください。
熱板表面のふっ素樹脂塗装が傷ついて、腐食の原因になります。



6. ご使用が終わりましたら、あたたかいうちに濡れぶきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れをきれいに拭き取ってください。
こびりつきや汚れ等をそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなったり、腐食やふっ素樹脂塗装のはがれにもつながります。
ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

お手入れの方法

お手入れの前に、必ず電源プラグをコンセントからはずしてください。

ご使用後もしばらくの間は器具が熱くなっています。よく冷ましてからお手入れにかかってください。こびりつき等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ので、ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

熱板

●あたたかうちにぬれふきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れを拭き取ってください。

金属製のヘラ、ナイフ、フォークなどでこすらないでください。

熱板表面のふっ素樹脂塗装に傷がついて、塗装のはがれや腐食の原因になります。

本体

●薄めた台所用洗剤を、固くしぼったふきん等で汚れを拭きます。次に同じように固くしぼったふきん等で水ぶきし、最後に乾いた布で水気を取ってください。

電源コード・電源プラグ

●乾いた布で拭いてください。

お願い シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー等で拭かないでください。変色・変形の原因になります。


●ご使用にならないときは、製品の汚れをよく取りよく乾燥させ、高温・多湿をさけ直射日光の当たらない所に保管してください。お子さまの手の届かない場所に保管してください。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様相談係までご相談ください。

修理に関するお問い合わせ(お客様相談係)

 **0120 - 64 - 3761**

お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の9ページに記載されています。
- 保証書は、必ず「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間

お買いあげの日から1年間

補修用性能部品の保有期間

- この着脱式電気ホットサンド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、その製品を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■保証期間中

製品に保証書を添えてお買いあげの販売店にご持参ください。保証書/取扱説明書の記載内容により修理いたします。

■保証期間が過ぎているときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有償修理させていただきます。当社「お客様相談係」にご相談ください。

いろいろなお料理例

クラブハウスホットサンド

clubhouse hotsand

アメリカのゴルフクラブハウスで食べられていたことが語源のクラブハウスサンドをホットサンドにアレンジ！具たくさんでボリューム満点！

材料 (2個分)

食パン8枚切り・・・4枚
バター・・・適量
レタス・・・少々
目玉焼き・・・2個
トマトのスライス・・・2枚
キュウリのスライス・・・1/2本
スライスチーズ・・・2枚
塩・コショウ・・・少々
ローストビーフのスライス・・・4枚
ローストビーフのソース・・・少々

作り方

- (1) トマト、キュウリ、ローストビーフをスライスし、目玉焼きに塩・コショウをふります。
- (2) みみを切り落とした食パンにバターを塗り、具を盛りつけてサンドイッチを作ります。
- (3) 余熱が完了した本体を開き (2) をはさんで3分半～4分ほど焼きます。
- (4) 焼き上がったホットサンドを取り出し、切り分けて皿に盛りつけてできあがり。

トマト&チーズ&オリーブのホットサンド

tomato&cheese&olive

ホットサンドの定番“トマト&チーズ”をブラックオリーブ&ピザソースでイタリアンにいただく！エスプレッソやカプチーノと一緒にどうぞ。

材料 (2個分)

食パン8枚切り・・・4枚
バター・・・適量
トマトのスライス・・・2枚
ピーマンのスライス・・・8枚
スライスチーズ・・・2枚
ブラックオリーブ・・・4粒
ハム・・・2枚
ピザ用ソース・・・大さじ2

作り方

- (1) トマト、ブラックオリーブ、ピーマンをスライスします。
- (2) みみを切り落とした食パンにバターを塗った後、ピザ用ソースを塗り、具を盛りつけてサンドイッチを作ります。
- (3) 余熱が完了した本体を開き (2) をはさんで3分半～4分ほど焼きます。
- (4) 焼き上がったホットサンドを取り出し、切り分けて皿に盛りつけてできあがり。

アメリカンワッフル

american waffle

ボリューム満点！おやつタイムはアメリカンワッフルをおいしくいただく！！

材料 (2個分)

薄力粉・・・200g
ベーキングパウダー・・・10g
砂糖・・・40g
はちみつ・・・20g
塩・・・少々
玉子・・・2個
バター・・・60g
牛乳・・・200ml

作り方

●下ごしらえ

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボールにふるっておきます。バターは1cm角くらいに切って溶かしておきます。

- (1) ふるっておいた粉に砂糖、はちみつ、塩を加えて混ぜ合わせます。
- (2) 溶いた玉子、牛乳を加えながら、泡立て器でよく混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。
- (3) 溶かしておいたバターを加えてよく混ぜ合わせます。
- (4) 余熱が完了した本体を開き (3) を流し入れて、3～4分焼きます。
- (5) 焼き上がったワッフルを取り出し、切り分けて皿に盛りつけてできあがり。盛りつけ時に、ホイップクリームやブルーベリーソース等を添えると、いっそうおいしく召し上がれます。

お客様へのお願い

※初めてご使用になる際に取扱説明書通り調理前の予熱を行われる時に本体内部からケムリが発生しますが発熱ヒーターを取り付けてあります遮熱板と発熱ヒーター表面の加工時の潤滑油が発熱により気化する物で、故障ではございません。ケムリは確認ランプ消灯後、次第に発生しなくなります。初回予熱の際は通気の良い場所か換気をしながら行ってください。

焼きおにぎりを調理なされる際の注意事項 必ずお守りください。

- 焼きおにぎりを調理する際は、連続しての調理はせずに次の調理にかかる時は、必ず本体が冷めてから調理してください。他のプレートも同様にご使用ください。

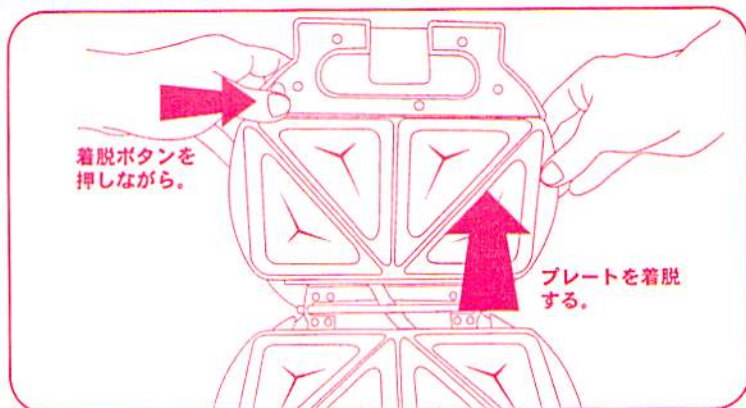


本体が大変高温になり故障の原因になります

- 本製品の各プレートは、こびりつきにくい表面塗装を施しておりますが、焼きおにぎりを調理する際の醤油のつけすぎやお味噌などはこびりつきの原因になりますのでご注意ください。
- 上手に焼くコツとしては、おにぎりを焼く前にプレートに薄くごま油を引くと風味も良くきれいに焼き上がります。

プレート着脱時の注意

- プレートを取付/取外しする際は必ず着脱ボタンを押しながら行ってください。着脱ボタンを押さずに無理に押し込みますと、プレートを固定する金具部品が破損し故障の原因になります。



正しい使い方

たい焼きの作り方

⚠️ 注意 使用中使用直後は本体・熱板が非常に高温になっておりますのでやけどに注意してください。

1. たい焼き用のプレートに本体に取り付けます。
この時プレートがしっかり取り付けられているか確認してください。
調理物を入れずにストッパーをロックし、コンセントに電源プラグを差し込みます。
通電ランプ（赤）が点灯し予熱開始です。
約5分後に確認ランプ（オレンジ）が点灯し、予熱の終了と調理開始時期をお知らせします。

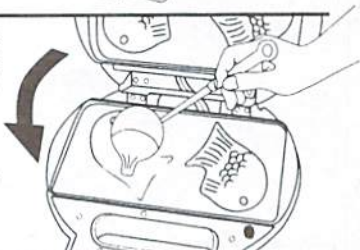
⚠️ 注意:本製品は電源スイッチを備えておりません。電源プラグを差し込むと通電しますので、使用後は必ず電源プラグを抜いてください。



2. 本体を開け、上下プレートに植物油を薄くまんべんなくぬったあと、あらかじめ作っておいた、たい焼きの生地をプレートの縁からあふれぬように注意して流し込みます。中心にあんをのせ再度上から少量の生地をかけて本体を閉じます。

⚠️ 注意:あやまって、生地をプレートの縁からあふれさせてしまった場合は一度電源プラグを抜き、本体がさめてから、プレートははずし内部をきれいにふき取ってから再度手順にしたがって調理してください。

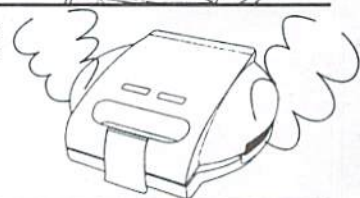
⚠️ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。



3. 4~5分でたい焼きが焼き上がりますが、材料の分量や温度によっては焼き上がり時間が異なりますので、ときどき本体を開け、焼け具合を確認しながら調理してください。

⚠️ 注意:本体およびプレートは非常に高温になっておりますので、確認の際にはやけどにご注意ください。

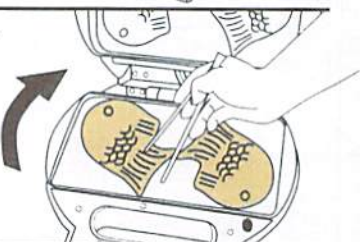
注意:上下プレートは、構造上若干温度が異なります。たい焼きの表と裏は焼き色が違ってくるがありますが、故障ではありません。



4. 焼き上がったらコンセントから電源プラグを抜き、たい焼きは木製のはしや耐熱樹脂製のヘラやトングで取り出してください。

⚠️ 注意:本体およびプレートは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。

⚠️ 注意:金属製のヘラ、ナイフ、フォークなどを使わないでください。
熱板表面のふっ素樹脂塗装のがれにもつななります。



5. ご使用が終わりましたら、あたたかいうちに濡れふきんや、しめらせたキッチンタオル等で汚れをきれいに拭き取ってください。
こびりつきや汚れ等をそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなり、腐食やふっ素樹脂塗装のがれにもつななります。
ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。



生地の作り方/調理時の注意

- 小麦粉200gに小さじ1/2の重曹(タンサン)、塩小さじ1/3、砂糖大さじ2杯、水200ccを合わせて30分寝かす。
- 市販されてますホットケーキの素でも作ることができます。
- 生地は調理すると若干ふくらみます。生地はなるべく少なめに入れて調理してください。
- きれいなたい焼きをつくる為には、一回焼くごとにプレートに残ったくずなどをきれいに拭き取ってから次のたい焼きを焼いてください。

