

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内 部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

**お客様
ご相談センター**  **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
 - ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143
- 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

保証書

ホットサンドメーカー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	EM-HC20P		修理メモ
※お客様 お名前			
ご住所 〒			
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年			

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼に
なれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
 - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および
損傷。
(ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・
虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用
電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
(ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された
場合の故障および損傷。
(ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
(ヘ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・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。
(チ) 消耗品などの交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、
再発行いたしませんので大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただきますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・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保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用のホットサンドメーカーの点検を!



こんな
状態は
ありませんか?

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中
止

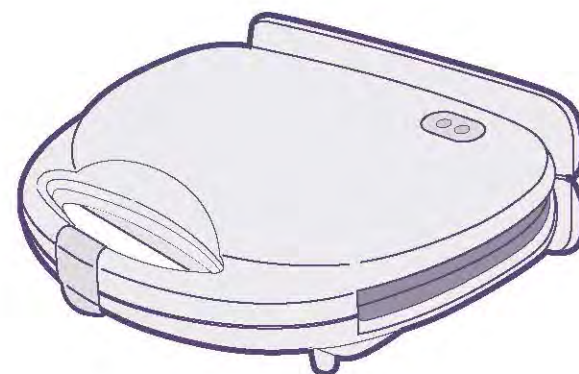
こんな症状のときは、故障
や事故の防止のため、必ず
販売店に点検(有料)をご
相談ください。



ホットサンドメーカー

型名 **EM-HC20P 型**

取扱説明書・お料理ノート



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

家庭用

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえ……………4

使い方

- 使い方……………5
- お料理ノート……………8

お手入れ

- お手入れ……………10

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………11
- 仕様……………11
- アフターサービス……………11
- お客様ご相談窓口……………裏表紙
- 保証書……………裏表紙

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、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告

死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意

軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止

してはいけない「禁止」内容です。

指示

実行しなければならない「指示」内容です。

警告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

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

やけど・感電・けがの恐れがあります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

差込みプラグ

コンセント

コード

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

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の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

＜異常・故障例＞

- コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- 焦げくさいにおいがする
- ビリビリと電気を感ずる
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 差込みプラグをコンセントに差し込んでも通電しないなど

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注意

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部（金属部など）に触れない
やけどの恐れがあります。

必ず実施

予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

調理以外の目的で使用しない

お願い

■使用中は本体を持ち運ばない
やけどの恐れがあります。

■取り扱いが正しいに行う
故障・破損の原因になります。

■底面の通気穴にピンなどの金属片を差し込まない
感電の原因になります。

■丸洗いは絶対にしない
故障の原因になります。

■プレートはフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。フッ素被膜を長持ちさせる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
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉やナイロンたわしまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない
- プレートの表面に調理物や汚れが残ったまま放置しない
- 酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいに手入れしてください。
- 台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない

お知らせ

プレートはフッ素被膜は使用により消耗します。色ムラができてはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。

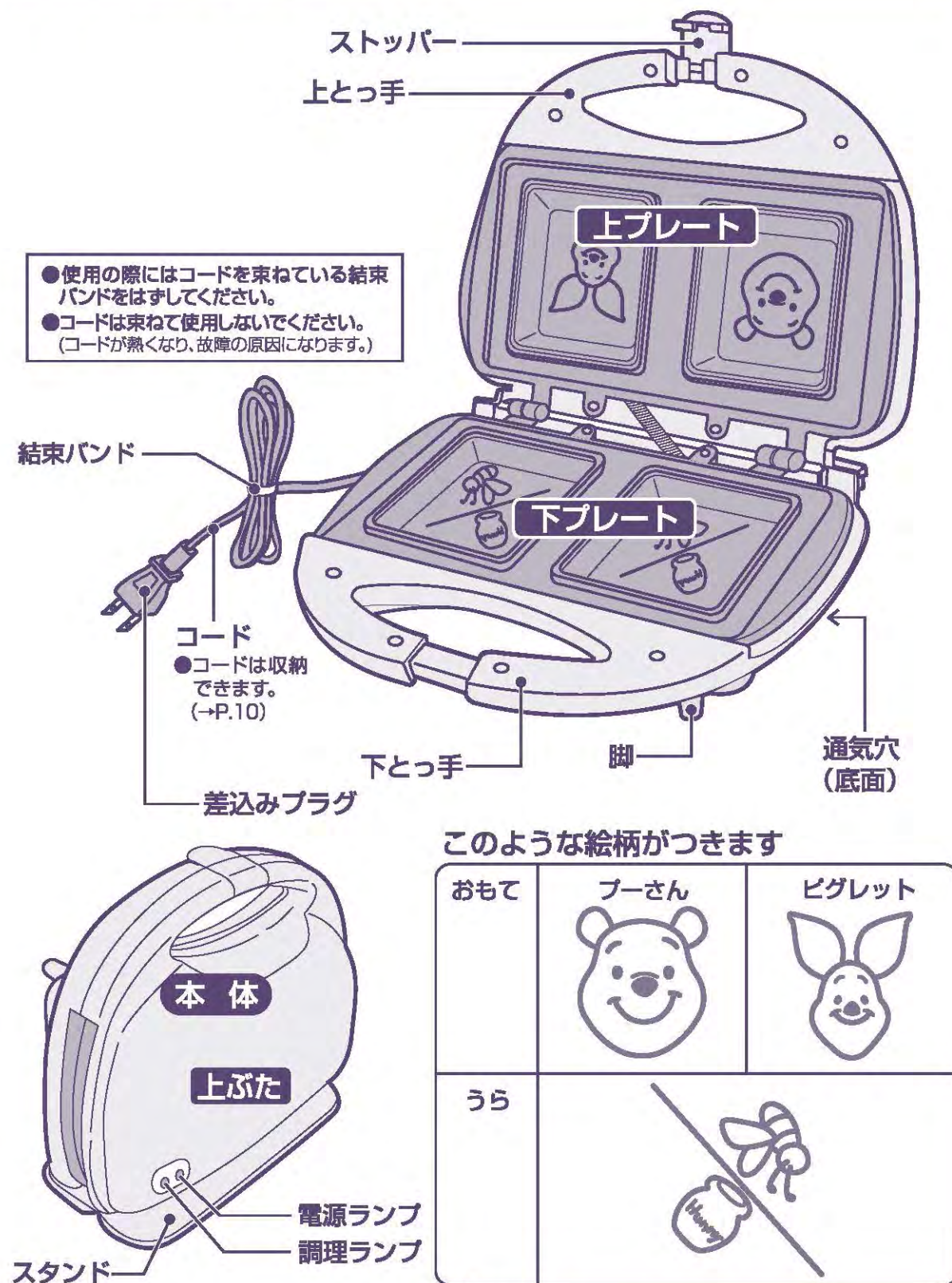
保護者の方へのお願い

このホットサンドメーカーは、絵柄が可愛らしく小さなお子様が好きで触る恐れがあります。使用中は本体が熱くなり、小さなお子様には特に危険ですので、右のことに十分注意してお使いください。（やけど・感電・けがの恐れがあります。）

- 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コードや差込みプラグを触ったりなめたりしないよう十分ご注意ください。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえ



© Disney
Based on the "Winnie the Pooh" works by A.A. Milne and E.H. Shepard.

使い方

- この製品はホットサンドを作るためのものです。他の用途には使用しないでください。また、業務用として使用しないでください。
- 初めて使用するときに煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。
- ご使用前に、プレートを乾いた柔らかい布で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

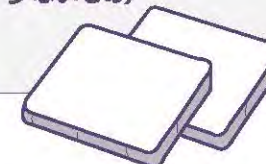
材料

◆食パン

- ・ミミのついているもの
8~12枚切
(約10~15mm程度の厚さ)
- ・ミミのついていないもの
6~12枚切
(約10~20mm程度の厚さ)

◆バター、マーガリン

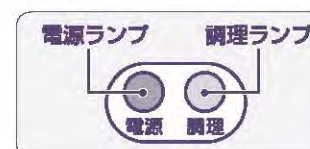
- ◆食パンにはさむ材料
(ハムやチーズなど、水分の少ないもの)



- 食パンの厚みや具材の量によってしっかりと閉じられない場合、中から熱くなった具材が出てやけどをする恐れがあります。特にミミのついていない食パンを使用する場合はご注意ください。
- 指定の厚さ以上の食パンは、とっ手部・ストッパーの破損の原因に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、差込みプラグをコンセントに差し込みます。
(電源ランプ・調理ランプが点灯し、予熱開始)



ロックする



- ②調理ランプが消えれば、予熱完了です。

- 予熱時間の目安…約5分(室温20℃の場合)

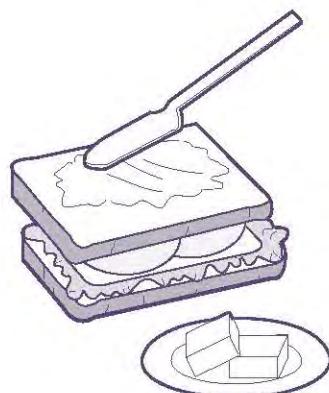
- 使用中は本体・プレートが高温になりますので、取り扱いにはミトンなどを使用してください。
- 本体の近くに熱に弱い容器などを置かないでください。
- 使用中はプレートが熱くなりますので、コードが当たらないように注意してください。
- 使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。
- 本体は、水平な安定した場所に置いて使用してください。
- 本体を立てた状態での通電は絶対にしないでください。(故障・感電の原因)

使い方 つづき

3 準備する ●予熱の間に次の準備をします。

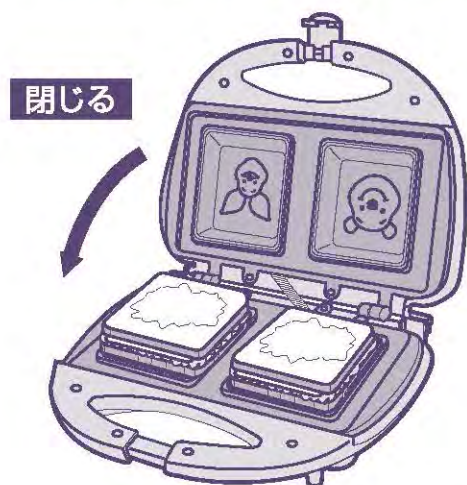
- ①お好みにより食パンの焼き面にバター、またはマーガリンを塗ってください。
(焼き上がりがきれいになります。)
- ②食パン(1枚)の上にお好みの材料をのせ、その上にもう一枚の食パンを重ね合わせます。
(はさむ材料は、10mmが限度です。)

●水分の多い材料(トマトなど)を入れると、プレートの間から蒸気がふき出す恐れがありますのでご注意ください。
(やけどの原因)



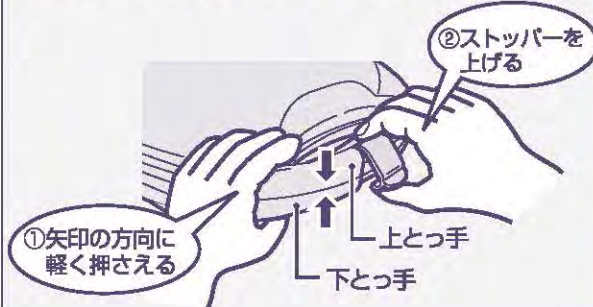
4 焼く

- ①予熱完了後、ストッパーのロックをはずして上ぶたを開きます。
- ②下プレートに材料を重ねた食パンをのせます。
- ③上ぶたを閉じ、ストッパーをロックします。



ストッパーのロックのはずし方

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、ストッパーを上げてください。

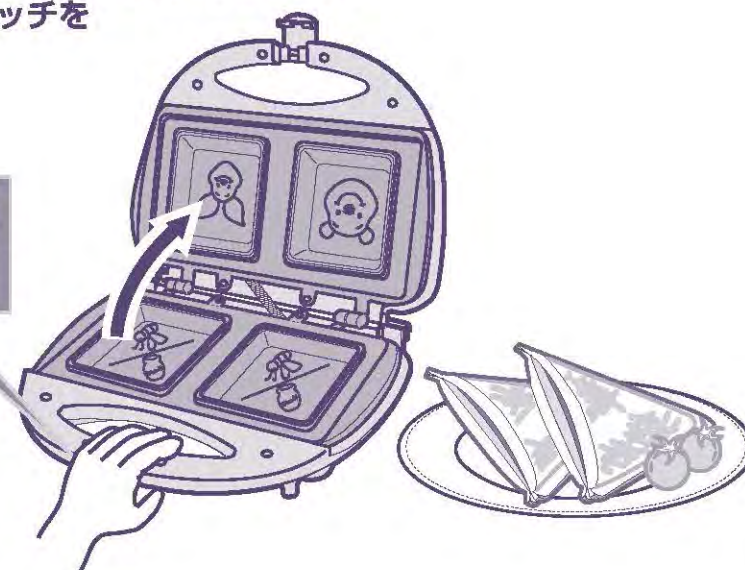


- 調理ランプはついたり消えたりしますが故障ではありません。
- 上ぶたを閉じるときは食パンの位置がずれないようにご注意ください。
- ストッパーがロックできない時は食パンにはさむ材料を減らしてください。
無理にロックすると破損の原因になります。
- 1枚でも焼けますが、はさむ材料が多いと、焼き上がりや絵柄にムラができる場合があります。

5 焼き上がり

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

上ぶたを開くときは必ず
下とっ手を押さえながら
開いてください。

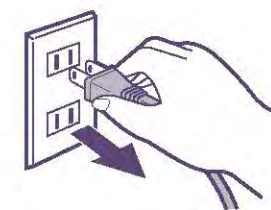


- 焼き上がり時間は、はさむ材料やお好みの焼き加減により多少かわります。
- サンドイッチを取り出すときは、 tong やはしなどを使い、やけどをしないようご注意ください。
- お好みにより食パンのミミは切ってお召し上がりください。
- 続けて焼く場合は温度制御をしているため、2回目以降は少し時間がかかることがあります。
- 食パンの厚さが薄い場合やはさむ材料が少ない場合は、焼き色および絵柄が薄くなる場合があります。

6 使用後

- ①差込み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。

- 必ず差込みプラグを持って抜いてください。
- 使用後は必ず差込みプラグを抜いてください。
- 調理物が残ったまま放置しないでください。
(プレートのフッ素被膜が腐食する原因)
- お手入れは製品が冷めてから(使用後約50分)行ってください。



◎ハムたまごサンド

材料 (2個分)

食パン10枚切4枚
ハム2枚
かたゆで卵1個
マヨネーズ適量
塩少々
マスタード少々

作り方

- ①食パンの内側にマスタードを塗ります。
- ②卵は小さく刻んで、塩とマヨネーズで和えます。
- ③食パンにハムをのせ、②をはさんで約4～5分焼きます。
- ハムだけでハムサンドに、卵だけでたまごサンドにしても、おいしく召し上がれます。



◎ツナサンド

材料 (2個分)

食パン10枚切4枚
ツナ(缶詰)適量
玉ねぎ適量
レタス適量
マヨネーズ適量

作り方

- ①玉ねぎは、薄くスライスして水に浸けておきます。
- 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和えます。
- ③食パンにレタスをのせ、②をはさんで約4～5分焼きます。

◎ピザ風サンド

材料 (2個分)

食パン10枚切4枚
ハム2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)2枚

作り方

- ①玉ねぎは、薄くスライスして水に浸けておきます。
- ②ピーマンとトマトは、薄い輪切りにします。
- ③食パンにハムと水気を切った①、さらに②をのせます。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てはさみ、約4～5分焼きます。

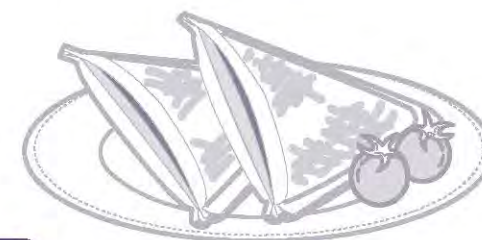
◎コンビーフサンド

材料 (2個分)

食パン10枚切4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

作り方

- 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食パンに②をのせてはさみ、約4～5分焼きます。



◎チーズサンド

材料 (2個分)

食パン10枚切4枚
スライスチーズ(とろけるチーズ)2枚
バター少々

作り方

- ①食パンの内側にバターを塗ります。
- ②食パンにスライスチーズをのせてはさみ、約4～5分焼きます。

◎くるみとさつまいものホットサンド

材料 (2個分)

食パン10枚切4枚
さつまいも適量
くるみ適量
アーモンドプードル(アーモンドパウダー)適量
はちみつ適量

作り方

- ①さつまいもの皮をむき、薄くスライスします。
- ②①を軽く水にさらしたあと、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ(500W)で約50秒加熱します。
- ③くるみを細かく刻みます。
- ④くるみ・アーモンドプードル・はちみつをしっかりと混ぜ合わせます。
- ⑤食パンに②と④をのせてはさみ、約4～5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。
- 食パンはミミつきで8～12枚切(約10～15mm程度の厚さ)、ミミなしで6～12枚切(約10～20mm程度の厚さ)を使用してください。それ以上の厚さの食パンは、とっ手部・ストッパーの破損の原因に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バター、またはマーガリンを塗ると焼き上がりがきれいになります。
- 食パンの厚さが薄い場合やはさむ材料が少ない場合は、焼き色および絵柄が薄くなる恐れがあります。

- はさむ材料の水分が多かったり、量が多い場合(10mmが限度です。)は、プレートの間から蒸気が出たり、材料があふれたりする恐れがありますのでご注意ください。
- 焼き上がり時間は、はさむ材料や量、お好みの焼き加減により多少かわります。
- 焼いたあと、お好みにより食パンのミミは切ってお召し上がりください。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
汚れ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。

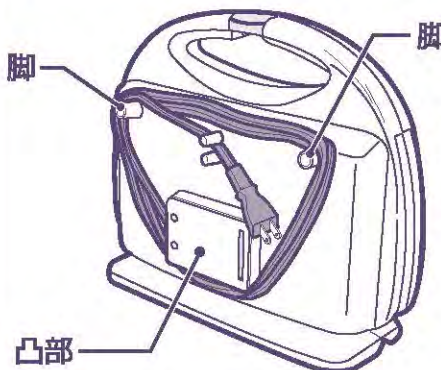
●お手入れは、差込みプラグを抜き、製品が十分冷めてから行ってください。

- 丸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)
- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー、ベンジン、漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉、ナイロンたわし、ブラシ、金属製のもの、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面、研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(変色の原因)
- 酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などを使用した場合は、必ずプレートをきれいに
お手入れしてください。(フッ素被膜の腐食の原因になります。)

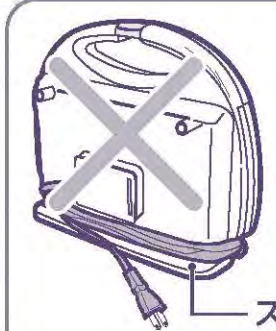
本体(外側) 上とっ手 下とっ手 ストッパー	①薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れを ふき取る ②水で絞った柔らかい布でふき取る ③乾いた柔らかい布で水分をふき取る
上プレート 下プレート	①ぬれぶきんやペーパーナブキンに水を含ませて汚れをふき取る ②乾いた柔らかい布で水分をふき取る ●プレートは、冷めてからお手入れをしてください。
コード 差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく

コードの収納方法

コードは、底面に収納できます。下図のように底面の
脚と凸部にコードを巻きつけて収納してください。



- コードは無理に引っ張って巻きつけしないでください。
- コードを巻きつけたまま使用しないでください。(破損の原因)



スタンド

- コードをスタンドに巻きつけしないでください。(破損の原因)

保管するときは

- 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。

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
サンドイッチが焼けない 電源ランプ・調理ランプが点灯しない	差込みプラグがコンセントに確実に 差し込まれていますか?	差込みプラグを確実に 差し込んでください。
サンドイッチがひどく焦げる	プレートが汚れていませんか?	お手入れをしてください。
調理中、調理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。	

仕様

型 名	EM-HC20P
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	750W
温 度 ヒ ュ ーズ	240℃
コードの長さ	1.4m
外形寸法(約cm)	幅29.5×奥行24×高さ10.5
質 量	約2.4kg

●この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be
used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

- ### 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- ### 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間
- ### 3. 修理を依頼されるとき

＜保証期間中＞
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。
- ### 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※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. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。