

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-HP25P		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から、必ずご確認ください。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 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、および改造や不当な修理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、および公害、塩害、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（たとえば業務用の長時間使用、車載、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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。
 - (ト) 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.
- 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存してください。

●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。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。従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

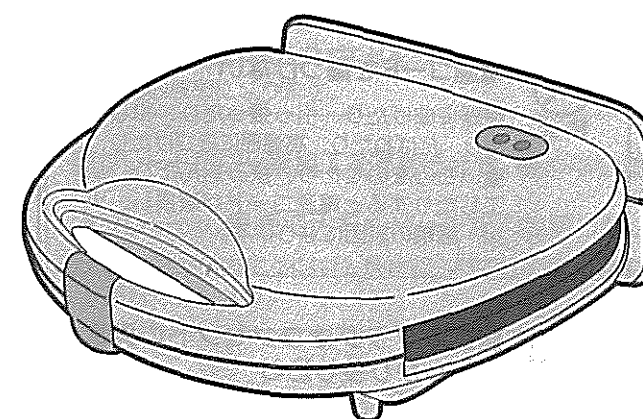
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

ホットサンドメーカー

型名 EM-HP25P 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、大切に保存してください。

保証書つき

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

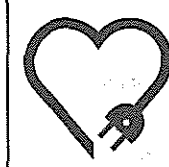
お手入れ

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	11
保証書	裏表紙

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
ろ
な
ま
せ
ん
は
か

- ご使用中、電源コード・差し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、ゆるみがある
- 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。

安全上のご注意 必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、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。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

**警告**
取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが想定される内容を表します。

**注意**
取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が想定される内容を表します。

**注意**
△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

**禁止**
⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

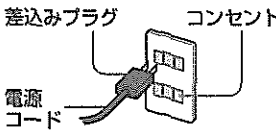
**指示**
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院、長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

**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。	 禁止 電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。
 水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない 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。	 差し込みプラグ コンセント 電源コード
 ぬれ手禁止 ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない 感電やけがをすることがあります。	 禁止 電源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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工した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 火災・感電の原因になります。	 必ず実施 差し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。
 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 やけど・感電・けがをすることがあります。	 必ず実施 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することがあります。

**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 やけどの原因になります。	 必ず実施 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く 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。
 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。	 必ず実施 差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く 感電やショートして発火することがあります。
 禁止 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。	 必ず実施 お手入れは冷えてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

●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。

**お願い**

■使用中は本体を持ち運ばない やけどの原因になります。	■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。

●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損います。）

●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

**保護者の方へのお願い**

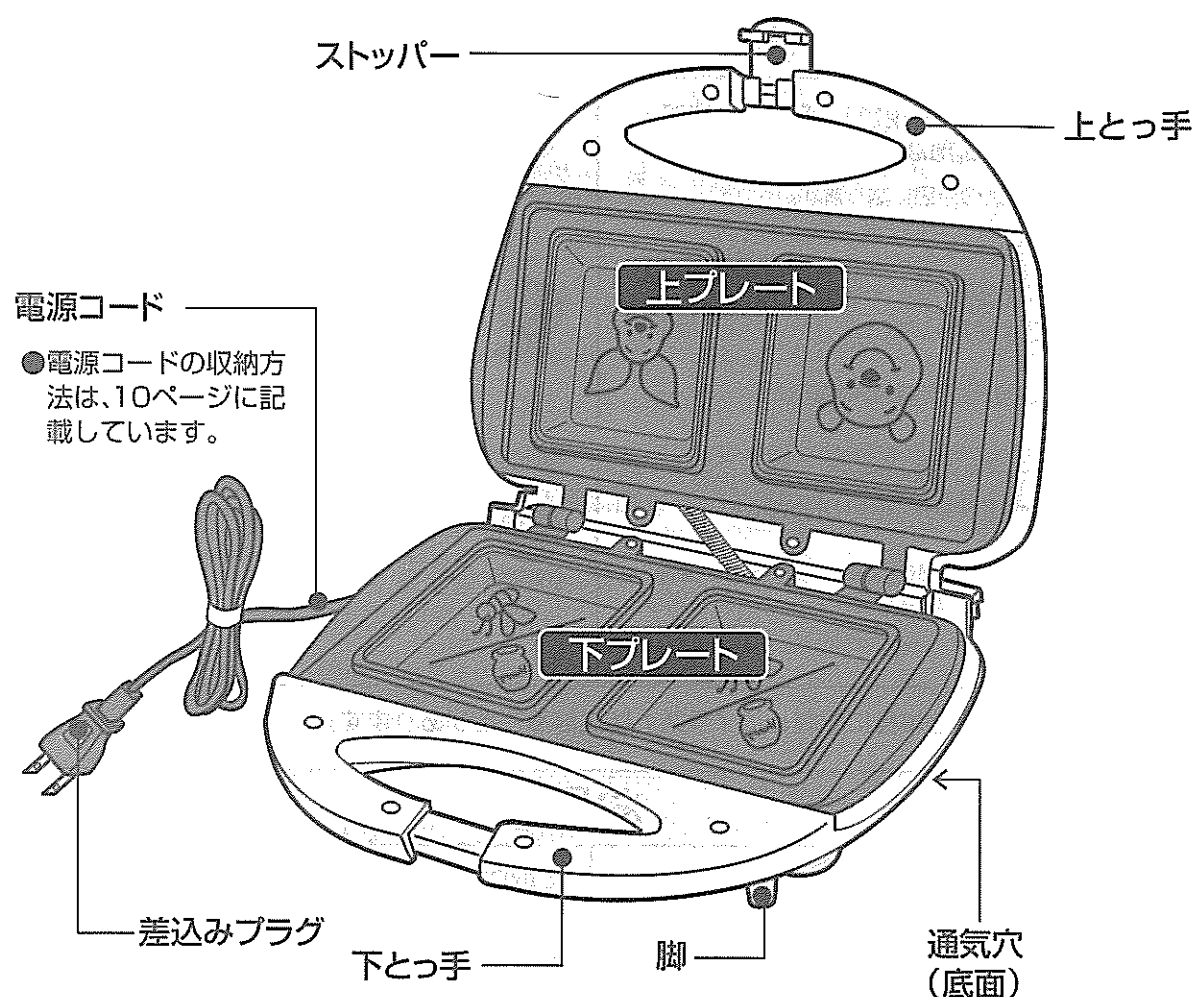
このホットサンドメーカーは、絵柄が可愛らしく小さなお子様が好きでさわる恐れがあります。使用中は本体が熱くなり、小さなお子様には特に危険ですので、右のことに十分注意してお使いください。
（感電・やけど・けがの恐れがあります。）

●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。

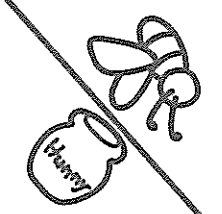
●小さなお子様に使わせないでください。

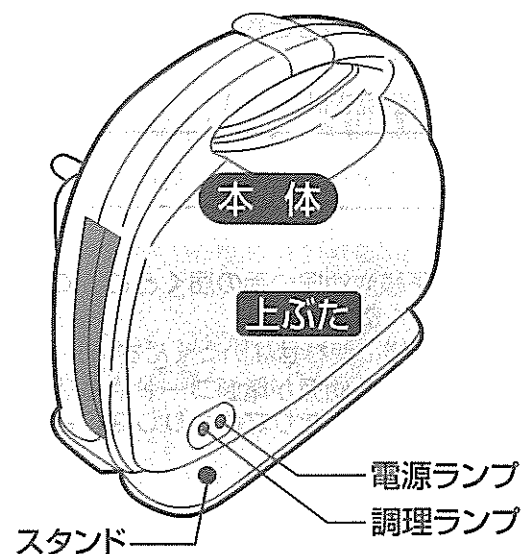
●小さなお子様や幼児が電源コードや差し込みプラグをさわったりなめたりしないよう十分ご注意ください。

各部のなまえ



こんな模様がつきます

おもて	ブーさん 	ピグレット 
うら		



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

材料

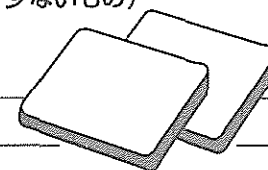
◆食パン

- ・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

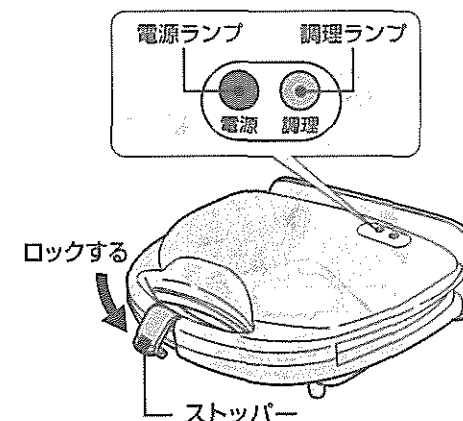
- ◆食パンにはさむ材料
(ハムやチーズなど、水分の少ないもの)

- 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。
- 指定の厚さ以上のパンは、とっ手部・ストッパー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)
- 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℃)



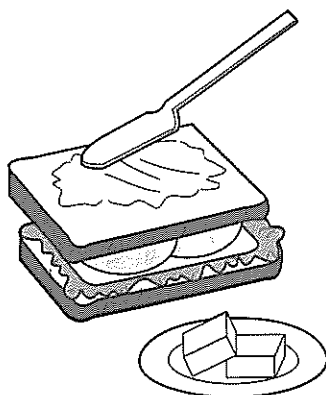
- 使用中は、本体・プレートが高温になりますので取り扱いにはミトンなどを使用してください。
- 本体の近くに熱に弱い容器などを置かないでください。
- 使用中はプレートが熱くなりますので、電源コードが当たらないように注意してください。

- 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。(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。

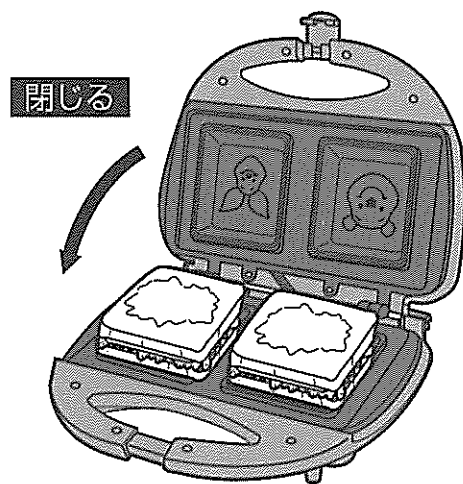
- ① お好みにより食パンの焼き面にバター、またはマーガリンを塗ってください。
(焼き上がりがきれいになります。)
- ② 食パン(1枚)の上にお好みの材料をのせ、その上にもう一枚のパンを重ね合わせます。
(はさむ材料は、10mm ぐらいが限度です。)



●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)

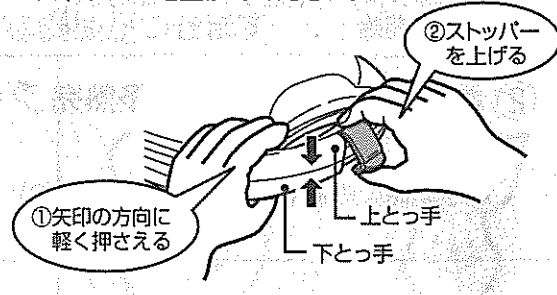
4 焼く

- 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。



ストッパーのロックのはずし方

●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。

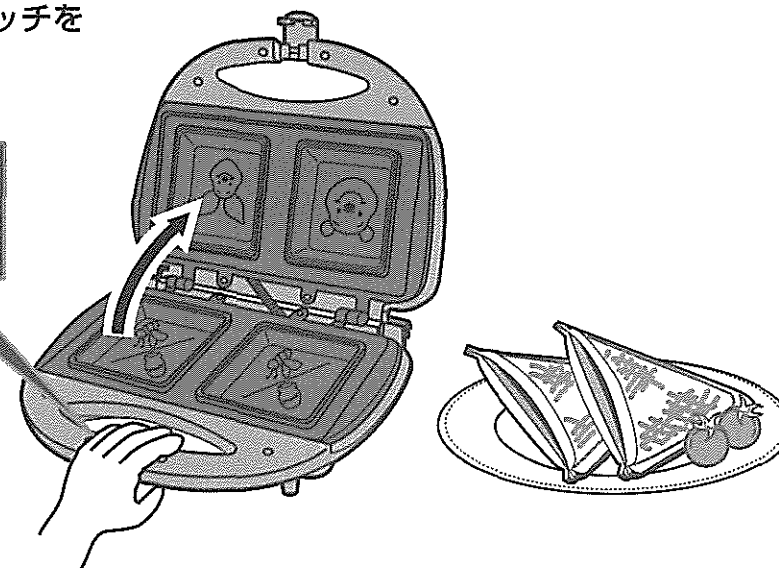


- 調理ランプはついたり消えたりしますが異常ではありません。
- 上ぶたを閉じるときはパンの位置がずれないようにご注意ください。
- ストッパーがロックできない時はパンにはさむ材料を減らしてください。無理にロックすると破損の原因になります。
- 1枚でも焼けますが、はさむ材料が多いと、焼き上がりや絵柄にむらができる場合があります。

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、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
下とっ手を持って開いて
ください。

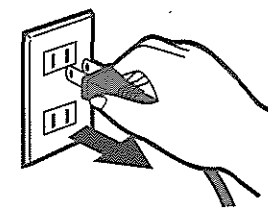


- 焼き上がり時間は、はさむ材料やお好みの焼き加減により多少かわります。
- サンドイッチを取り出すときは、 tong、はしなどを使い、やけどをしないようご注意ください。
- お好みによりパンのミミは切ってお召し上がりください。
- 続けて焼く場合、温度制御をしているため、2回目以降は、少し時間がかかることがあります。
- 食パンの厚さが薄い場合やはさむ材料が少ない場合、焼き色および絵柄が薄くなる場合があります。

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。

●コンセントの抜き差しをするときは、必ず、差込みプラグを持ってください。



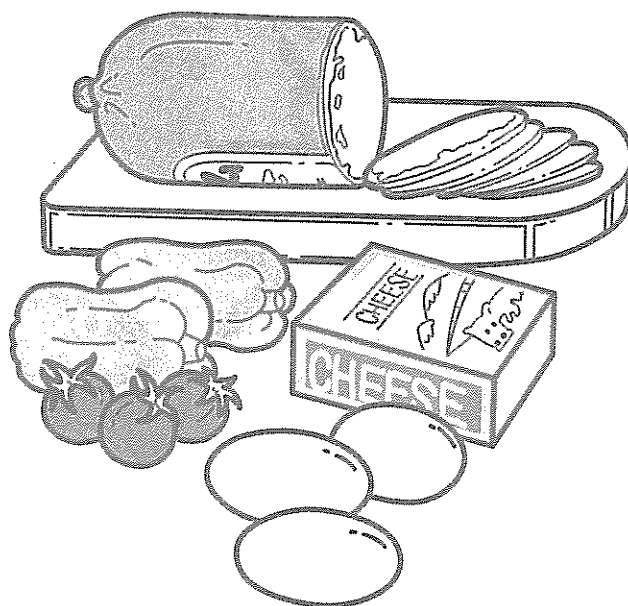
ハムたまごサンド

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パンの内側にマスタードを塗ります。
 - ②卵は小さくきざんで、塩とマヨネーズであえます。
 - 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、おいしくいただけます。



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4～5分焼きます。

ピザ缶サンド

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。

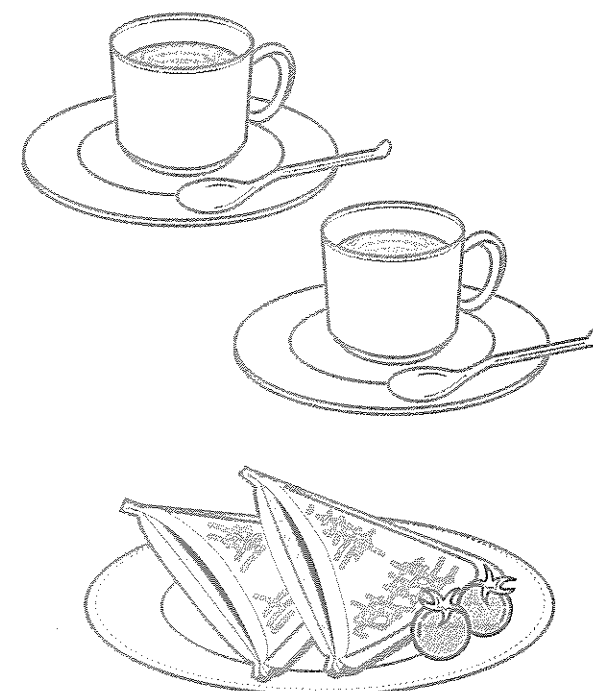
コンビーフサンド

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パンに②をのせ、はさんでお好みに応じて約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)……………4枚
バター……………少々

作り方

- ①パンの内側にバターを塗ります。
- 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。
- ホットサンドメーカーの使い方は5～7ページをご覧ください。
- 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。

- はさむ材料の水分が多かったり、量が多い場合(10mmぐらいが限度です。)、プレートの間から蒸気がふき出したり、あふれたりする恐れがありますのでご注意ください。
- 食パンの厚さが薄い場合やはさむ材料が少ない場合、焼き色および絵柄が薄くなる恐れがあります。
- 焼き上がり時間は、はさむ材料や量、お好みの焼き加減により多少変わります。
- 焼いた後、お好みにより食パンのミミを切ってください。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。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 ●台所用洗剤以外のもの・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	使用後、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る ●プレートは、冷めてからお手入れを行ってください。
-----------------------------	--

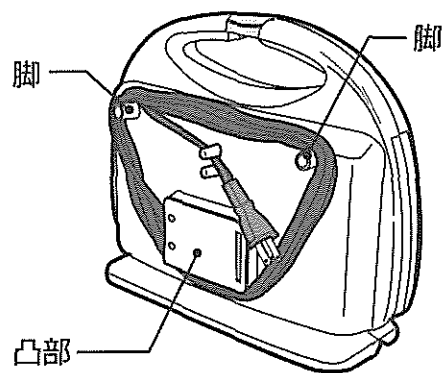
・電源コード ・差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく
------------------------------	--------------------

ご注意

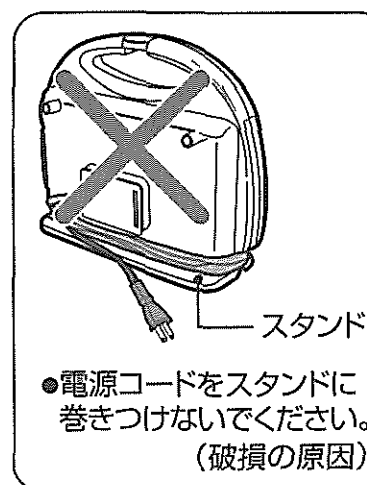
- 丸洗いは絶対にしないでください。(感電・ショート・故障の原因)
- 金属たわし・ナイロンたわしやシンナー・ベンジン・みがき粉などは、使用しないでください。(本体の表面やプレートに傷がつく原因)

電源コードの収納方法

電源コードは、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。



- 電源コードは無理に引っ張って巻きつけしないでください。
- 電源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)



- 電源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。

症状	原因
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	差込みプラグが抜けていませんか。
サンドイッチがひどく焦げる	プレートのお手入れは十分ですか。
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-HP25P
定格	交流100V 750W 50/60Hz
温度ヒューズ	240℃
電源コード	1.4m
外形寸法 (cm)	幅約29.5×奥行約24×高さ約10.5
質量	約2.4kg

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

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、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

《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、分解や改造は絶対しないでください。

お客様ご相談窓口

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。