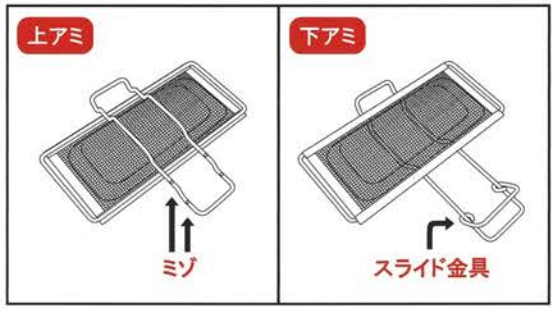
ホットサンドメーカー ハーフ
（オーブントースター・グリル用）
取扱説明書

ご使用いただく前に、この説明書をよくお読みください。
そして、ご使用期間中は、この説明書を大切に保管いただき、
ご使用方法が分からなくなった時にお読みください。



ご使用にあたって

・ご使用前に当製品の上下のアミを取り外して、食器用洗剤でよく洗ってください。（食器洗い乾燥機で洗えます）
洗浄後は、水気をよく 拭き取ってください。
・当製品はオーブントースター、IH クッキングヒーターのグリル・ガスコンロのグリルでご使用いただけます。
・食パンは 10 枚切り、8 枚切り、6 枚切りが使えます。一辺が 11cm 程度以上の食パンをご使用ください。これより小さな食パンは調理後にパンの周囲がくっつかない場合があります。
・冷凍した状態の食パンは使用できません。
・簡単レシピにあります調理時間は、1000W のオーブントースターの場合です。
・グリルはオーブントースターより火力が強いので、火力・時間の調節をお願いします。
（両面焼きグリルの場合は、下側が先に焼ける場合がありますので、下側もご確認ください）

ご使用方法

①具材を食パンの中央に乗せます。



②ホットサンドメーカーハーフの上・下のアミを組み合わせて、開いた状態にします。



③具材を乗せた食パンをホットサンドメーカーハーフにセットします。



④具材の中央をはしで押さえるなどして、具材がはみ出さないように上・下のアミを閉じてください。
（はみ出た具材は中央に寄せるか、とり除いてください）

⑤手元のスライド金具で上・下のアミが開かないようにロックしてください。



⑥オーブントースターに入れて焼きます。
1000W のオーブントースターで約 5 分で焼き上がります。（オーブントースターの状態やお好みの焼き加減により、調理時間は調節してください。また、表裏の焼け具合に差がある場合は、途中でひっくり返してください。ひっくり返す際は、やけどに注意して、必ずミトンをご使用ください）

⑦焼きあがりましたら、オーブントースターから取り出し、ロックを外して、ホットサンドを取り出してください。

※スライド金具のロックを着脱する際は、上アミの端を押さえてください。



〈ご注意〉
⑥のひっくり返す際や、⑦の取り出す際には、アミが大変熱くなっています。やけどしないよう、必ず両手にミトンをご使用ください。
また、調理直後の熱くなったアミで、テーブルなどを痛めないよう、置く場所にはご注意ください。
調理直後のアミを取り出す前に、耐熱性がある鍋敷きや皿などをご準備ください。

取扱い上の注意（必ずお守りください）

⚠ 調理中はそばを離れないでください。
⚠ 調理中、調理直後はアミ全体が大変熱くなっていますので、やけどにご注意いただき、絶対に素手では触れないでください。必ず、熱に強い素材のミトンをご使用ください。特にお子様の手に触れないようにご注意ください。
⚠ ストーブの上では絶対に使用しないでください。
⚠ 構造上、メッシュアミの角がとがっておりますので、ご使用の際や洗浄の際は、ご注意ください。

- ガスコンロ、電気コンロ、ラジエントヒーター、ハロゲンヒーター等の直火ではご使用いただけません。
また、電子レンジ、IH クッキングヒーター天面の IH ヒーターではご使用いただけません。
- 当製品のご使用にあたりましては、加熱調理器具の取扱説明書も合わせてお読みください。
- 調理の際には、製品本体の水気を充分にふき取ってください。アミに水分が付いていますと、食パンがアミにくっつきやすくなります。
- 水分が多い食パン（できたてや生食パンなど）や食材に水分が多い場合、また焼き方が足りないと、食パンがアミにくっつきやすくなります。
このような場合は、サラダオイルを薄くアミに塗っていただくか、こんがりと焼き色が付くまで焼いていただくと外れやすくなります。
- 具材が多い等で、全体が厚くなり過ぎますと、食パンとアミが密着し過ぎて、焼き上がった後に外れにくい場合があります。
- オーブントースターによりましては、調理中に過熱防止機能により加熱が止まってしまう場合があります。
その際は、少し時間を置いて庫内温度が下がってから、再び加熱してください。
- 両面焼きグリルをご使用の場合は、下火が近く、食パンが焦げやすい場合があります。
その際は、本製品の下にアルミホイルや金属製のトレーを敷いて、下火が当たらないようにしてください。
- 製品が変形する原因になりますので、製品を強く押さえたり、アミの間に無理に食材を詰め込まないでください。
- 製品の変形やキズを避けるため、当製品の上では包丁などの鋭利なものを使用しないでください。
- 長時間の予熱や空焼き、高温時に冷水を掛けての急冷は、製品が変形する原因になります。
本体が変形したり、異常を感じた場合は使用をお止めください。
- ご使用後は製品が冷めてから、軟らかいスポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。
- 食器洗い乾燥機で洗えます。
- 洗浄後は、水分をよく拭き取って乾燥させてください。
- つけ置き洗いはサビ発生の原因になりますのでお避けください。
サビが発生しました場合は、少量のクレンザーをスポンジにつけて、軽くこすり落としてください。

※部分的に茶色や褐色の変色がありますが、これはサビではなく、溶接の際に高温になったことによるものです。
加工上避けられない現象ですので、ご了承ください。
※廃棄の際は、お住まいの自治体が定める方法にしたがってください。
※改善のために、予告なく仕様の変更をする場合があります。
※品質については十分に注意致しておりますが、万一製品に不具合がありました場合には、お買い求めの販売店または、下記のお問い合わせ先にご連絡ください。

品質表示
製品サイズ：約17.8x16.5x4.0cm
材　　質：ステンレス鋼（クロム18%、ニッケル 8%）

お問い合わせ先
高木金属工業株式会社
〒537-0011　大阪市東成区東今里2丁目8番38号
TEL 06-6981-1467(代)　FAX 06-6976-3701

GK-HSH 2022/11