



Happy with Aladdin Magic!

日本イー・アイ・シー株式会社 [aladdin-aic.com](http://aladdin-aic.com)  
〒675-2462 兵庫県加西市別所町 395 番地 0120-88-3090 (フリーダイヤル)

*Recipe*



*Aladdin*

## Names of parts ホットサンドメーカーの各部名称



## 取扱説明書

### 安全上のご注意

- ⚠ 調理中や調理直後は製品が熱くなるので、必ずミトン等を使用し、火傷には十分注意してください。
- ⚠ 直火、電子レンジ、IHクッキングヒーターでの使用はしないでください。

### 使用上のご注意

- 製品を強く押さえたり、網の間に無理に食材を詰め込まないでください。変形の原因となります。
- 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。キズや塗装はがれの原因となります。
- 長時間の予熱や空焼き、高温時に冷水を掛けての急冷は行わないでください。変形や塗装はがれの原因となります。
- 調理直後の製品をテーブル等に置くときは、鍋敷きなどを敷いてください。テーブル等を傷める恐れがあります。
- 製品が変形したり、異常を感じた場合は使用を中止してください。
- 使用後は製品が冷めてから、柔らかいスポンジに食器用洗剤をつけて洗ってください。
- 洗浄後は、水分をよく拭き取って乾燥させてください。
- フッ素樹脂加工は食品衛生法に適合しており、使用中にはがれて体内に入っても体には吸収されず排出されますのでご安心ください。
- フッ素樹脂加工はがれても、素地はステンレス製のためサビることはありませんのでご安心ください。

## How to use ご使用方法

### ①食材を用意する



下プレートに食パンをおき、お好みの食材をのせてもう一枚の食パンで挟む。

### ③オーブントースターに入れて焼く



調理時間は次ページ以降のレシピを参考にお好みの焼き加減で焼く。

(裏面を濃く焼きたい場合は、途中で裏返す。)

※1000W未満のオーブントースターの場合は、調理時間を増やしてください。

### ②ホットサンドメーカーをロックする



厚さ調節をする



上プレートをセットする



上プレートは厚さ調節をしてセットする。カチッと音が鳴るまでスライドフックを押し込みホットサンドメーカーをロックする。(スライドフックは手前側が6枚切り位置、奥側が8~10枚切り位置)

### ④ホットサンドを取り出す



庫内から取り出しロックを外して、ホットサンドを取り出す。

### ⑤盛り付ける



お好みの大きさに切り分け、盛り付けて完成。

※ホットサンドメーカーは大変熱くなっていますので、ミトン等を使用して取り出し、鍋敷きなどの上に置いてください。

## CONTENTS もくじ

チーズ入りHLTホットサンド	4
コールスローホットサンド	5
ツナマヨアボカドホットサンド	5
たまごホットサンド	6
あんこクリームチーズホットサンド	6
アップルシナモンホットサンド	7
チョコバナナホットサンド	7

### チーズ入りHLTホットサンド



#### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …… 2枚  
 ハム …… 1枚  
 レタス …… 15g  
 トマトの輪切り(5mm幅) …… 1切れ  
 スライスチーズ …… 1枚

#### <オーロラソース>

ケチャップ …… 小さじ1  
 マヨネーズ …… 小さじ1

*HLT with cheese  
hot Sandwich*

#### 作り方

1 レタスは食べやすい大きさにちぎる。ケチャップとマヨネーズを混ぜ合わせてオーロラソースを作る。

2 下プレートに食パンを1枚おき、レタス・ハム・トマト・スライスチーズの順にのせ、オーロラソースをかける。もう1枚の食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。



3 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、好みの大きさに切り分ける。

### コールスローホットサンド



#### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …… 2枚  
 ミックスサラダ …… 50g  
 コンビーフ …… 1/2缶(40g)  
 サウザンドレッシング …… 大さじ1

*Coleslaw  
hot sandwich*

#### 作り方

1 せん切りキャベツやにんじんなどが入ったミックスサラダにコンビーフとサウザンドレッシングを入れて混ぜ合わせる。

2 下プレートに食パンを1枚おき、①をのせる。もう1枚の食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。

3 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、好みの大きさに切り分ける。

### ツナマヨアボカドホットサンド



#### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …… 2枚  
 アボカド …… 1/2個  
 ツナ(缶詰) …… 1/2缶(35g)  
 マヨネーズ …… 大さじ1  
 塩こしょう …… 少々

*Tuna mayo  
avocado  
hot sandwich*

#### 作り方

1 アボカドは5mm幅に切る。

2 ツナの油をよく切り、マヨネーズと塩こしょうを入れて混ぜ合わせる。

3 下プレートに食パンを1枚おき、②を塗り広げその上にアボカドを並べる。もう1枚の食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。

4 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、好みの大きさに切り分ける。

## たまごホットサンド



### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …………… 2枚  
ゆで卵 …………… 1個  
マヨネーズ …………… 大さじ1  
塩こしょう …………… 少々

*Egg  
hot sandwich*

### 作り方

- 1 ボウルにゆで卵を入れてフォークでつぶし、マヨネーズと塩こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- 2 下プレートに食パンを1枚おき、①を塗り広げる。もう1枚の食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。
- 3 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。  
焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、お好みの大きさに切り分ける。

## あんこクリームチーズホットサンド



### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …………… 2枚  
あんこ …………… 80g  
クリームチーズ …………… 36g  
有塩バター …………… 10g

*Anko cream cheese  
hot sandwich*

### 作り方

- 1 クリームチーズは常温に戻すか、ラップをして500Wの電子レンジで15秒ほど温め柔らかくした後、2枚の食パンの表面に塗り広げる。
- 2 下プレートにクリームチーズを塗った食パンを1枚おき、あんことバターをのせる。もう1枚のクリームチーズを塗った食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。
- 3 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。  
焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、お好みの大きさに切り分ける。

## アップルシナモンホットサンド



### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …………… 2枚  
りんご …………… 1/4個  
有塩バター …………… 15g  
シナモンシュガー …………… 3g

*Apple cinnamon  
hot sandwich*

### 作り方

- 1 りんごは皮をおき、薄切りにする。
- 2 下プレートに食パンを1枚おき、りんごを並べてバターをのせる。その上にシナモンシュガーを振りかける。もう1枚の食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。
- 3 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。  
焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、お好みの大きさに切り分ける。

## チョコバナナホットサンド



### 材 料 (1人分)

食パン(8枚切り) …………… 2枚  
バナナ …………… 1/2本  
チョコレート …………… 20g  
有塩バター …………… 5g

*Chocolate banana  
hot sandwich*

### 作り方

- 1 バナナは1cm幅の輪切りにする。
- 2 下プレートに食パンを1枚おき、バナナを並べてチョコレートとバターをのせる。もう1枚の食パンをのせ、上プレートをセットしホットサンドメーカーをロックする。
- 3 オープントースターに入れ、200℃で3.5～4分焼く。  
焼き上がったらミトン等を使用してホットサンドを取り出し、お好みの大きさに切り分ける。