

Recipe

アラジンホットサンドメーカー

AT-HOT02



Happy with Aladdin Magic!



2507:★

日本エー・アイ・シー株式会社 aladdin-aic.com
〒675-2462 兵庫県加西市別所町 395 番地

日本エー・アイ・シー(株)お客さま相談室
0120-88-3090 (フリーダイヤル)

受付時間：平日 9:00～17:00
(土曜・日曜・祝日・夏季休暇・年末年始を除く)

Names of parts ホットサンドメーカーの各部名称



仕様

製品寸法	幅 約14 × 奥行 25 × 高さ 4.5cm
表面加工	フッ素樹脂加工
材 質	ステンレス
質 量	約350g



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りますので、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は使用しないでください。

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、高温時に冷水をか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おそれがあります。
- ・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。
- ・食器洗浄機はご使用しないでください。
- ・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。
- ・フッ素樹脂加工がはがれても、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。
- ・アラジントースター以外のオーブントースターや魚焼きグリルでご使用の場合は、様子を見ながら加熱時間を調整してください。
- ・このアラジンホットサンドメーカーは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。

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みます。

②ホットサンドメーカーをロックする



厚さ調節部にフックをかける



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します。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します。
(スライドフックは手前側が6枚切り位置、奥側が8~10枚切り位置です。)

スライドフックの位置

6枚切り位置



手前側

8~10枚切り位置



奥側

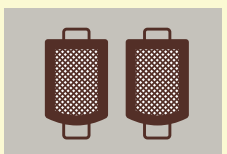
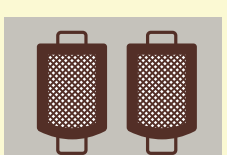
How to use ご使用方法

③オーブントースターに入れて焼く



次ページの加熱時間の目安を参考にお好みの焼き加減で焼きます。
(裏面を濃く焼きたい場合は、やけどに注意してミトン等を使用して途中で裏返します。)

アラジントースター各種でご使用の場合

使用機種	使用する向き	使用できる個数	加熱時間の目安	
 グラファイト グリル&トースター フラッグシップモデル	 タテ	 2個まで	温度 オープン 温め 200℃	加熱時間 3.5～4.5分
 グラファイト グリル&トースター 4枚焼き	 タテ	 2個まで	温度 200℃	加熱時間 3.5～4.5分
 グラファイト トースター 2枚焼き	 ヨコ	 1個まで	温度 200℃	加熱時間 3.5～4.5分

グラファイト グリル&トースター(フラッグシップモデル)、グラファイト グリル&トースター(4枚焼き)ではホットサンドメーカーを縦に入れることで同時に2個作ることができます。
グラファイトトースター(2枚焼き)ではホットサンドメーカーを横に入れてください。

※ 加熱時間は目安です。食材やパンの種類によって焼き色が異なる場合がありますので、様子を見ながら時間を調整してください。
※ 同時に2個作るときは、加熱時間を増やしてください。
※ 連続で作るときは、同じ加熱時間では2回目以降の焼き色が薄くなる場合があります。

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します。

⑤盛り付ける



お好みの大きさに切り分け、盛り付けて完成です。

※ 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。
※ ホットサンドメーカーが飛び出すおそれがありますので、トースターの扉はゆっくりとお開けください。

CONTENTS もくじ

コールスローホットサンド 5

チーズ入りHLTホットサンド 6

ツナマヨアボカドホットサンド..... 7

たまごホットサンド 8

あんこクリームチーズホットサンド 9

アップルシナモンホットサンド..... 10

チョコバナナホットサンド 10



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3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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。





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 オーブントースターに入れ、200℃で3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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。



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 オーブントースターに入れ、200℃で3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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 りんごは皮をむき、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3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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3.5～4.5分を目安にお好みの焼き加減で焼く。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。