

## バナナとシナモンのカップケーキ (約16個分)

### ■ 材料

無塩バター 50g ベーキングパウダー 小さじ1/2  
 グラニュー糖 40g シナモンパウダー 小さじ1/2  
 卵 1個 バナナ 1/2本(約40g)  
 薄力粉 60g

### ■ 準備

- バターは溶かしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- バナナは皮をむき、ボウルに入れ、細かくつぶしておく。

### ■ 作りかた

- 1 溶かしたバターにグラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 溶きほぐした卵を少しずつ加え、さらに泡立て器で混ぜます。
- 3 ふるっておいた粉を加え、ゴムベラで全体をよく混ぜ合わせます。
- 4 細かくつぶしておいたバナナとシナモンパウダーを入れて、全体をよく混ぜ合わせます。
- 5 予熱の完了したカップケーキプレートに生地を入れて焼きます。
- 6 お好みのクリームやアイシングでデコレーションします。

## にんじんとナッツのカップケーキ (約16個分)

### ■ 材料

無塩バター 50g ベーキングパウダー 小さじ1/2  
 グラニュー糖 40g にんじん 1/2本(約60g)  
 卵 1個 ナッツ 20g  
 薄力粉 60g

### ■ 準備

- バターは溶かしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- にんじんはすっておく。
- ナッツは細かく砕いておく。

### ■ 作りかた

- 1 溶かしたバターにグラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 溶きほぐした卵を少しずつ加え、さらに泡立て器で混ぜます。
- 3 ふるっておいた粉を加え、ゴムベラで全体をよく混ぜ合わせます。
- 4 すっておいたにんじんとナッツを入れて、全体をよく混ぜ合わせます。
- 5 予熱の完了したカップケーキプレートに生地を入れて焼きます。
- 6 お好みのクリームやアイシングでデコレーションします。

万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様ご相談窓口までお問い合わせください。

### お客様ご相談窓口

株式会社ゼリックコーポレーション・サービスセンター

フリーダイヤル ☎ 0120-779-702

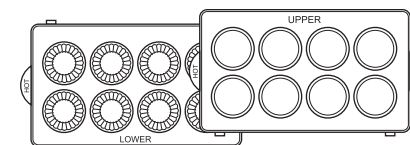
受付時間 月～金 午前9時～午後5時  
 (土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

\*販売店

\*お買い上げ日

年 月 日

# Vitantonio® カップケーキプレート2枚組 取扱説明書 PVWH-10-CC



このたびはカップケーキプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございます。このプレートは、当社下記製品に取り付けてカップケーキを焼くことができます。

### 対応機種

品番がVWHから始まる製品。	例) VWH-1,100,4000~
品番がVSWから始まる製品。(VSW-4)は除く。	例) VSW-400,410,420~
品番がPWSから始まる製品。	例) PWS-1000~

### 仕様 品名 カップケーキプレート 2枚組

品番	PVWH-10-CC
重量(約)	UPPER-295g/枚 LOWER-400g/枚
寸法(約)	UPPER-幅246X奥行137X高さ23mm LOWER-幅246X奥行137X高さ26mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

### 非対応機種※本プレートは当社下記製品にはご使用できません。

品番	品名	本体色	発売開始時期	廃番時期
VSW-4	ピタントニオ ヲッフル&ホットサンドメーカー	黒	2001年1月	2004年9月
V2-WS	V2 ヲッフル&ホットサンドメーカー	黒	2005年2月	2007年11月

### ●お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

**知っておいていただきたいこと** はじめてお使いの際はプレートを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水ですすぎ洗いをし、乾かしてからご使用ください。

### プレートは消耗品です。

プレートにはフッ素樹脂加工を施してありますので、焦げにくく、またお手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、フッ素樹脂加工が薄れ、焼きムラがでたり、焦げ付きやすくなります。また、ご使用により、プレートのツメが緩み、外れやすくなる場合があります。緩んだツメは危険ですので、そのような場合新しいプレートをお買い求めいただくか、当社「お客様ご相談窓口」までお問い合わせください。

### プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために

- ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
- お手入れの際、磨き粉やナイロンたわし、金属たわしなど使用しない。
- プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。

**お手入れのしかた** ご使用ごとにお手入れをしてください。電源プラグをコンセントから抜き、本体を開けた状態で放置して、冷めてからお手入れをします。

- 毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凸凹部分に残った食材のかすを取り払います。
  - 台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、良く水ですすぎ洗いをし、乾いた布巾でふき取ります。
  - プレートにごびりついた汚れはぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗い取ってください。
- ※お手入れの際に磨き粉やナイロンたわしなど、鋭利なものは使用しない。

### ⚠ 注意

⊘	食器洗い洗浄機や食器乾燥機、熱湯は使用しない。	故障の原因
	長時間の連続使用はしない。	1時間程度ご使用されたら一旦電源プラグを抜いて本体を休ませてください。
	プレートを鋭利な金属でこすらない。	プレート損傷の原因
	プレートに生地を多量に入れない。	生地の破裂によりけが・やけどの原因
!	取り付け前にプレートにツメが付いていることを確認する。	けがの原因 ツメが付いていない場合、当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
	突起部をしっかりと差し込む。	けが・故障の原因
	1回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取る。	プレートの損傷・焼きムラ・ごびりつき・故障の原因 キッチンペーパー等を使用し、木製のはしでふき取ってください。
	遮熱板、ヒーター部に油分・食材が付着しているときは、電源を抜き本体・プレートが冷めてからふき取る。	火災・やけど・故障の原因
	プレートの取り付け・取り外しは本体・プレートが十分に冷めてから行う。	けが・やけど・プレート損傷の原因

## カップケーキの焼きかた

### プレーンカップケーキ（約16個分）

#### ■ 材料

無塩バター	50g
グラニュー糖	40g
卵	1個
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

#### ■ 準備

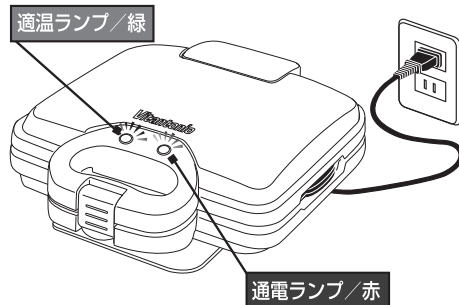
- バターは溶かしておく。
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。

#### ■ 生地作りかた

- 1 溶かしたバターにグラニュー糖を入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 溶きほぐした卵を少しずつ加え、さらに泡立て器で混ぜます。
- 3 ふるっておいいた粉を加え、ゴムベラで全体をよく混ぜ合わせます。

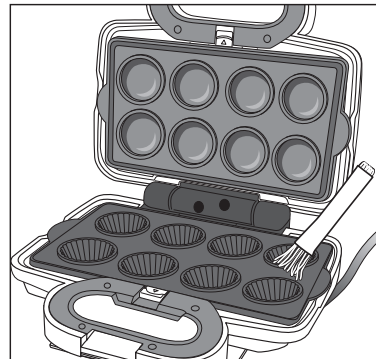
#### ■ 焼きかた

- 1 カップケーキプレートをしっかりとり付けます。  
電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。



- 2 適温ランプが点灯したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。

※適温ランプは通電後、約5分後に点灯します。

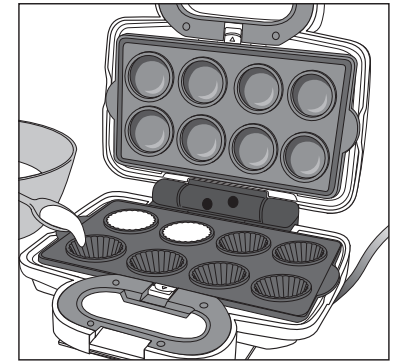


- 3 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。

※生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。

- 4 本体を閉じハンドルロックをします。  
ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。  
焼き上がり時間の目安は約3~4分です。

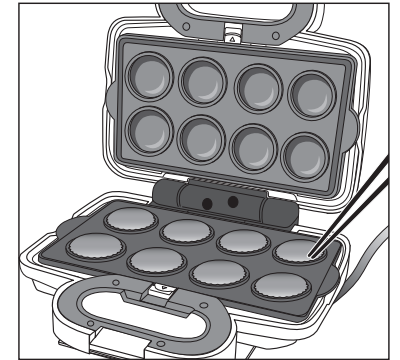
※本体の開閉にはミトンなどを使用し、必ずハンドルを持って行ってください。  
※このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。



- 5 焼き上がったカップケーキは木製のはしや、竹串などで取り出します。  
連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が完了しましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

#### ⚠ 注意

- 本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。
- 金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレート表面の傷や劣化の原因になります。
- 長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。



※本レシピの焼き上がり時間の目安は、品番がVWHから始まり、その後の数字が3桁の製品（VWH-100、110等）を用いた場合です。焼き上がり時間は生地材料の成分や分量によって異なります。時々本体を開け焼き具合を確認してください。本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行ってください。

#### 【ご使用上の注意】

- 生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
- 焼きあがったカップケーキに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。  
これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- プレートと遮熱板のすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板やヒーターに油分や食材などが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。