

## 卵のホットサンド

### ■ 材料

8枚切り食パン 4枚 ゆで卵 2個 マヨネーズ 50g 塩・こしょう 少々  
レタス 2～3枚 粒マスタード 適宜 ロースハム 2枚

### ■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- 卵は固ゆでにして細かく刻み、マヨネーズ、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせておきます。
- レタスはよく水洗いし、2cm幅に切って、水気を拭き取っておきます。

### ■ 作りかた

- 1 食パンに粒マスタード小さじ1を塗ります。
- 2 ハムをのせ、混ぜ合わせておいた卵を大さじ2のせ、その上にレタスを並べます。
- 3 食パンをかぶせます。
- 4 熱しておいたホットサンドプレートにのせ、焼きます。

## ツナのホットサンド

### ■ 材料

8枚切り食パン 4枚 ロースハム 2枚 玉ねぎみじん切り 大さじ2  
粒マスタード 適宜 マヨネーズ 50g  
ツナ(缶詰め) 1缶 キャベツせん切り 適宜

### ■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- ツナ缶詰めは油を切り、マヨネーズ、玉ねぎのみじん切りを加え、混ぜ合わせておきます。

### ■ 作りかた

- 1 食パンに粒マスタード小さじ1を塗ります。
- 2 ハムをのせ、混ぜ合わせておいたツナを大さじ2のせ、その上にキャベツのせん切りをのせます。
- 3 食パンをかぶせます。
- 4 熱しておいたホットサンドプレートにのせ、焼きます。

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

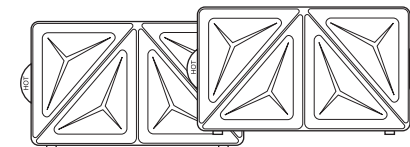
\*お買い上げ日

年 月 日

# Vitantonio®

## ホットサンドプレート2枚組

### 取扱説明書 PVWH-10-HT



このたびはホットサンド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した。このプレートは、当社下記製品に取り付けてホットサンド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～

#### 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	ピタトニオ ワッフル&ホットサンドバーカー	黒	2001年1月	2004年9月
V2-WS	V2 ワッフル&ホットサンドバーカー	黒	2005年2月	2007年11月

仕様	品名	品番
重量(約)	ホットサンドプレート 2枚組	PVWH-10-HT
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ25mm	
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト	
原産国	中国	

#### ●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、焼きムラができてたり、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

## ホットサンドの焼きかた

### ハムとチーズのホットサンド

#### ■ 材料

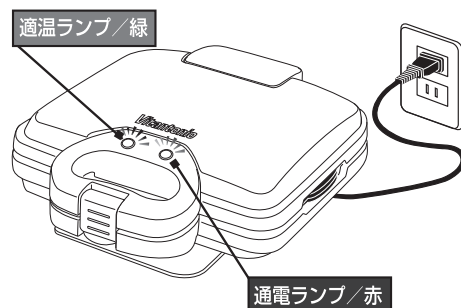
8枚切り食パン	4枚
ロースハム	2枚
レタス	適宜
スライスチーズ	2枚
バター	適宜

#### ■ 焼きかた

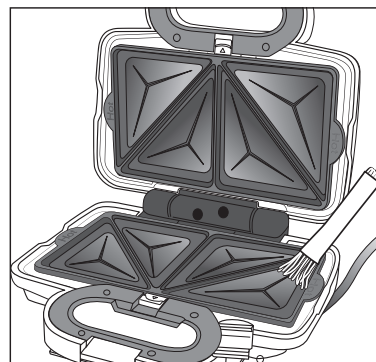
**1** ホットサンドプレートをしっかり取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。

#### ■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- レタスを水洗いして、適当な大きさに切り、水気を切っておきます。
- 食パンに薄くバターを塗り、ハム、チーズ、レタスをのせ、食パン2枚の間に挟みます。



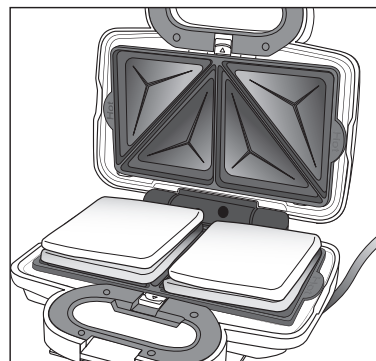
**2** 適温ランプが点灯したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。  
※適温ランプは通電後、約5分後に点灯します。



**3** 予め用意したサンドイッチを左右のプレートにのせ、パンを押しつぶすようにカバーを閉じ、ハンドルロックをします。約3~4分焼きます。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。

※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なってください。

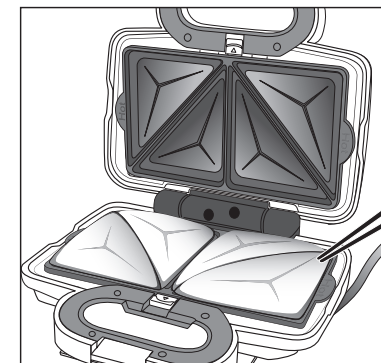
※このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。



**4** 焼き上がったホットサンドは木製のはしや、竹串などで取り出します。連続焼きする場合は、さらにプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬり、生地を入れて焼きます。ご使用が終わり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。故障の原因となります。



※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/material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]

- 一回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすを、きれいに拭き取ってから、次のパンを焼いてください。この作業を怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきや故障の原因になります。
- 食パンは8枚切りが適しています。みみは切り落として使用します。7枚切り以下の厚切りパンは本体に負荷がかかり故障の原因になりますのでお控え下さい。
- 薄いパンや小さいパンの場合、縁が密閉されない場合がありますので、ご使用しないでください。
- 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、ヒーター一部にかす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。