

ブリュッセルワッフル (約8~10枚)

■ 材料

強力粉	50g	砂糖	30g
薄力粉	50g	はちみつ	15g
バター	25g	塩	1g
牛乳	30ml	卵	1個
ドライイースト	3g	牛乳	100ml

■ 準備

- 強力粉、薄力粉を合わせてふるっておく。
- バターは1cm幅に切って溶かしておく。
- 牛乳30mlを人肌に温めドライイーストを加えておく。

■ 作りかた

- 1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩、溶きほぐした卵を入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 牛乳、イーストを加えた牛乳を加え、泡立て器でよく混ぜます。
- 3 粉っぽさがなくなったらバターを流し入れ、全体に混ぜます。
- 4 ラップをかけ、30℃のところで約40分発酵させます。
- 5 予熱の完了したハートワッフルプレートに生地を入れて焼きます。

リエージュワッフル (10枚)

■ 材料

バター	30g	スキムミルク	10g
強力粉	200g	水	75ml
砂糖	45g	ドライイースト	6g
塩	2g	卵	1個

■ 準備

- バターは1cm角に切っておく。

■ 作りかた

- 1 ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜます。
- 2 イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。
- 3 バターを加えひとまとめになるまでこねます。
- 4 ボールにラップをかけ、30℃で約30分、一次発酵させます。
- 5 10等分してそれぞれ丸め、10分休ませます。
- 6 予熱の完了したハートワッフルプレートに生地を入れて焼きます。
- 7 プレートから取り出し、お好みでメープルシロップやはちみつをかけていただきます。

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

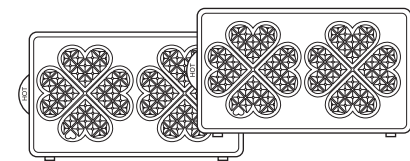
*お買い上げ日

年 月 日

Vitantonio®

ハートワッフルプレート2枚組

取扱説明書 PVWH-10-HW



このたびはハートワッフル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ハートワッフル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 ハートワッフルプレート 2枚組
品番 PVWH-10-HW

重量(約)	350g/枚
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ23mm
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	廃盤時期
VSW-4	ピタントニオ ワッフル&ホットサンドメーカー	黒	2001年1月	2004年9月
V2-WS	V2 ワッフル&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、焼きムラができたり、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
!	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。
	プレートを本体に取り付ける際は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・焼きむら・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

ハートワッフルの焼きかた

アメリカンワッフル (約8~10枚)

■ 材料

薄力粉	100g	はちみつ	10g
ベーキングパウダー	5g	塩	1g
バター	30g	卵	1個
砂糖	20g	牛乳	100ml

■ 準備

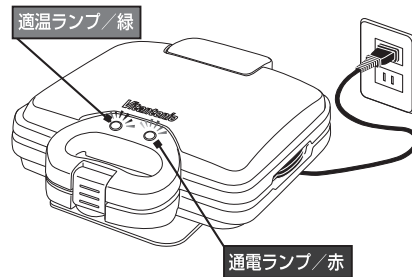
- 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- バターは1cm幅に切って溶かしておく。

■ 生地作りかた

- 1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩を入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 溶きほぐした卵、牛乳を加えながら、滑らかになるまで混ぜます。
- 3 溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。

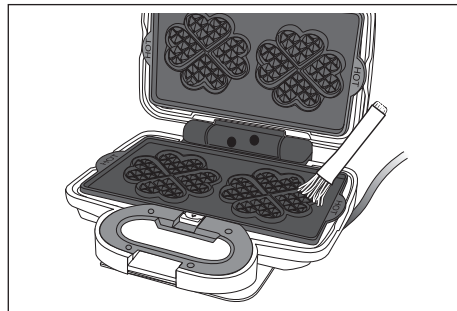
■ 焼きかた

- 1 ワッフルプレートを取り付ける。
 - プレートがしっかり取り付けられていることを確認します。

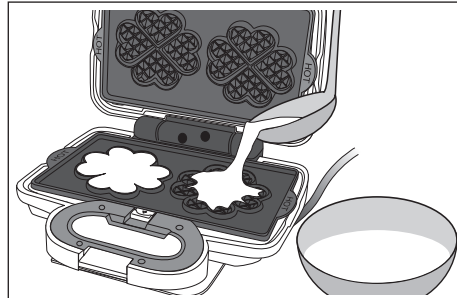


- 2 本体を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む。
 - 本製品は電源プラグをコンセントに差し込むと通電ランプ(赤)が点灯し、本体が加熱されます。

- 3 適温ランプ(緑)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、またはサラダ油を塗る。
 - 適温ランプ(緑)は約5分で点灯します。
 - 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う。
 - ※本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。(やけどのおそれ)



- 4 生地を流し込み、本体を閉じてハンドルロックをする。
 - ※生地を入れすぎに注意する。
 - ※生地に含まれる水分により蒸気が出ることもあるため、本体を開ける際は注意する。(やけどのおそれ)



- 5 焼き上がったら木製のはしなどでワッフルを取り出す。

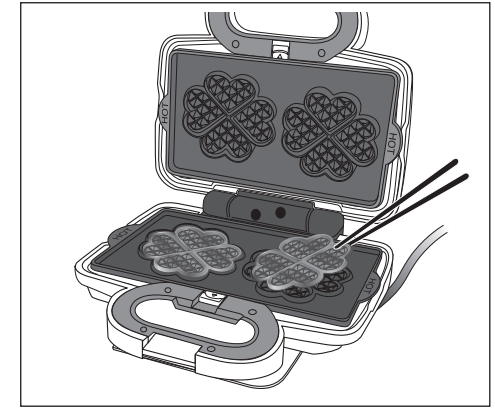
- 焼き上がり時間の目安は約3~4分です。
- 生地材料の成分や分量によって焼き上がり時間は異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。

- 焼き上がったワッフルを取り出す際は木製のはしや竹串を使用し、金属製のフォークやヘラは使用しない。(プレートの傷や劣化の原因)

- 使用後は必ず電源プラグを抜く。

- 長時間の連続運転はしない。(故障の原因)

※連続焼きする場合はさらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼いてください。



⚠ 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-100、110、120の製品を用いた場合です。その他の品番は、焼き上がり時間の目安が異なる場合がございます。焼き上がり時間は生地材料の成分や分量によっても異なります。ときどき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]

- 生地の中にガラメ、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。
- 焼きあがったハートワッフルに砂糖、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、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- 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。
- 型に入れる生地の量が多いと、生地が膨張した際に型からはみ出したり、破裂し、うまく焼きあがらない場合があります。生地を入れすぎないようご注意ください。