

## 生ハムとチーズのバゲットサンド

<b>■ 材料</b> (2個分)			
バゲットの輪切り (1cm厚) 4枚	生ハム	2枚	
チーズ (ブルーチーズ、カマンベールチーズなど) 20g	はちみつ (お好みで)	少々	

### ■ 作りかた

- バゲットに生ハムとチーズをのせ、もう一枚のバゲットをかぶせます。
- 熱しておいたパニーニプレートにのせて焼きます。
- お好みではちみつを添えていただきます。

## スモークサーモンとクリームチーズのベグルサンド

<b>■ 材料</b> (1個分)					
ベグル 1個	塩 少々	クリームチーズ 大さじ2			
スモークサーモン 2枚	こしょう 少々	ケッパー 4粒			
オリーブオイル 少々	玉ねぎの薄切り 適量				

### ■ 作りかた

- ベグルを横から2枚に切り、切り口を下にして熱しておいたパニーニプレートにのせ約2分焼きます。
- スモークサーモンにオリーブオイル、塩、こしょうをふります。
- 1**の下側のパンにクリームチーズを塗り、**2**のスモークサーモン、玉ねぎ、ケッパーをのせ、上側のパンをかぶせていただきます。

## 焼き野菜のマリネ

<b>■ 材料</b> (2人分) <マリネ液>					
なす 1/2本	オリーブオイル 適量	こしょう 少々			
ズッキーニ 1/2本	塩 小さじ1/2	バルサミコ酢 大さじ2			
パプリカ 1/2個	砂糖 小さじ1	オリーブオイル 大さじ2			

### ■ 作りかた

- マリネ液の材料を合わせておきます。
- なす、ズッキーニ、パプリカを水洗いし、水分をふき取った後、それぞれ2cm厚に切ります。
- 熱しておいたパニーニプレートに薄くオリーブオイルを塗り、**2**を並べて焼きます。  
※油がとびはねることがありますので、オリーブオイルはキッチンペーパー等にふくませて少しずつぬってください。  
※焦げつきを防ぐため、材料を焼くたびにオリーブオイルを塗ってください。
- 3**を**1**のマリネ液に約30分漬け込みます。

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

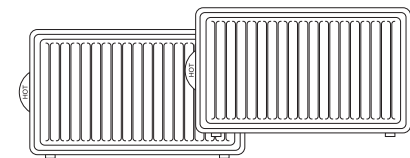
\*お買い上げ日

年 月 日

# Vitantonio®

## パニーニプレート2枚組

### 取扱説明書 PVWH-10-PN



このたびはパニーニ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パニーニ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 パニーニプレート 2枚組  
品番 PVWH-10-PN

重量(約)	230g/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	廃番時期
VSW-4	ピタントニョ 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
!	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

## パニーニの焼きかた

### パニーニについて

パニーニとは、イタリア風サンドイッチのことで、日本では楕円型のパンを横に切り、具をはさんで上下から平たく焼いたものを指します。フォカッチャや食パン、スライスしたバゲットなど好みのパンに食材をはさんで焼けば、オリジナルパニーニの完成です。いろいろ試して、お気に入りの香ばしさを味わってください。

### トマトとモzzarellaレラのパニーニ

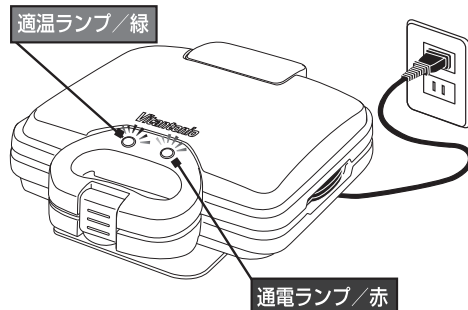
市販のパンを使って、色鮮やかなイタリア風サンドイッチの出来上がり！

#### ■ 材料

パン（8枚切り食パン、または1cm厚にスライスした好みのパン）	2枚	オリーブオイル	小さじ1	
モzzarellaレラチーズ	1/2個	バジルペースト	小さじ1	
フルーツトマト	1個	粒マスタード	小さじ1	
サニーレタス	1枚	A 塩	少々	
バジル	4枚		こしょう	少々
			オリーブオイル	少々

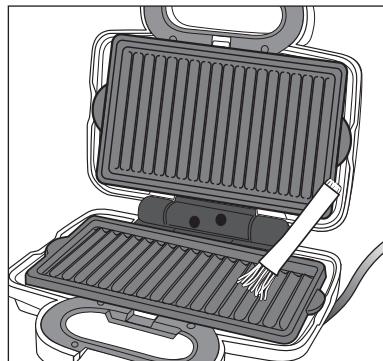
#### ■ 焼きかた

1 パニーニ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。



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 フルーツトマトは薄切り、サニーレタスは一口大にちぎってペーパータオルで水分をふきとります。モzzarellaレラチーズは薄切りにしてAをふります。



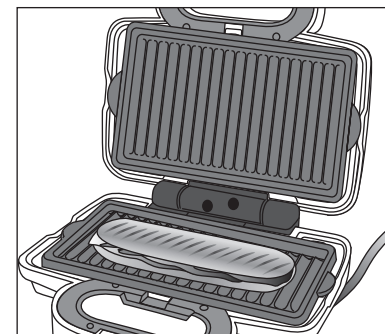
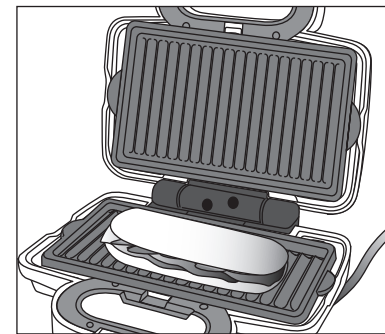
4 サンドイッチの下側のパンにオリーブオイル・バジルペーストを塗ります。上側のパンに粒マスタードを塗ります。

5 サニーレタス、バジル、トマト、モzzarellaレラチーズをのせ、パンをかぶせます。

6 5をパニーニプレートにのせ、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分～4分焼きます。とどきき本体を開け、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ってください。

7 焼き上がったパニーニは木製のはしなどで取り出します。焼き上がりますと、厚さは約2cmになります。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へら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。その他の品番の場合は約1分足した時間が、焼き時間の目安となります。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。
- 大きすぎるサンドイッチをのせて無理にハンドルロックをされると、故障の原因となります。
- 焼肉や焼魚などの高温調理には適していません。
- 野菜を焼く場合は、上下のプレートに油を薄く塗ってから焼いてください。上下からはさんで加熱するため、水分を含んだ仕上がりとなります。醤油等の調味料をつけて焼く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。