

アボカドとツナのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚	ツナ(缶詰め)	1缶
マヨネーズ	大さじ1	アボカド	1/2個
バター	適量	ブラックペッパー	適量

■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- ツナはマヨネーズ大さじ1と混ぜ合わせておきます。
- アボカドはうすくスライスしておきます。

■ 作りかた

- 1 食パンにマヨネーズを塗ります。
- 2 1にマヨネーズと混ぜ合わせたツナをのせ、その上にアボカドをのせ、ブラックペッパーをかけます。
- 3 2に食パンをかぶせます。
- 4 予熱の完了したスクエアホットサンドプレートにのせ、焼きます。

バナナとピーナッツバターのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン	4枚	バナナ	1本
ピーナッツバター	大さじ4	シナモンパウダー	少々

■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- バナナは5mm程度にスライスしておきます。

■ 作りかた

- 1 食パンにピーナッツバターを塗ります。
- 2 1にバナナをのせ、シナモンパウダーをふりかけます。
- 3 2に食パンをかぶせます。
- 4 予熱の完了したスクエア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

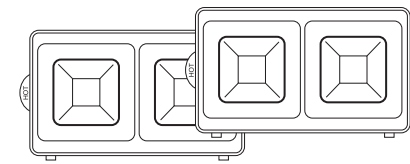
*お買い上げ日

年 月 日

Vitantonio®

スクエアホットサンドプレート2枚組

取扱説明書 PVWH-10-SH



このたびはスクエア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スクエア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~

仕様

品名 スクエアホットサンドプレート 2枚組
品番 PVWH-10-SH

重量(約) 330g/枚

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

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。

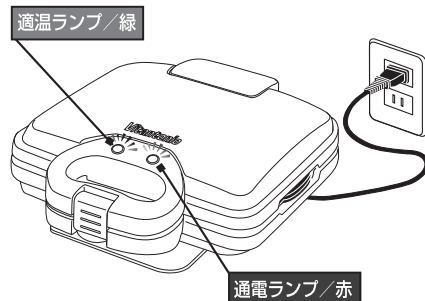
- 毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凸凹部分に残った食材のかすを取り払います。
 - 台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、良く水ですすぎ洗いをし、乾いた布巾でふき取ります。
 - プレートにごびりついた汚れはぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗い取ってください。
- ※お手入れの際に磨き粉やナイロンたわしなど、鋭利なものは使用しない。

⚠ 注意

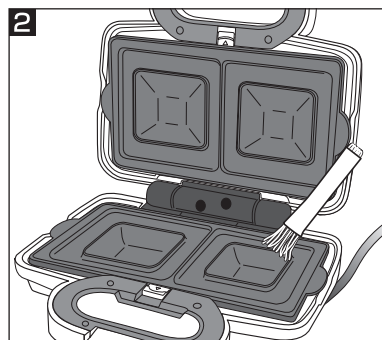
⊘	食器洗い洗浄機や食器乾燥機、熱湯は使用しない。	故障の原因
	長時間の連続使用はしない。	1時間程度ご使用されたら一旦電源プラグを抜いて本体を休ませてください。
!	プレートを鋭利な金属でこすらない。	プレート損傷の原因
	取り付け前にプレートにツメが付いていることを確認する。	けがの原因 ツメが付いていない場合、当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
	突起部をしっかりと差し込む。	けが・故障の原因
	1回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすなどをきれいにふき取る。	プレートの損傷・焼きムラ・ごびりつき・故障の原因 キッチンペーパー等を使用し、木製のはしでふき取ってください。
	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

- 1** スクエア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。



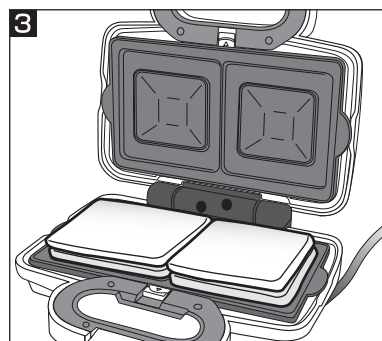
- 2** 適温ランプが点灯したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。
※適温ランプは通電後、約5分後に点灯します。



- 3** 予め用意したホットサンド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分～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ってください。

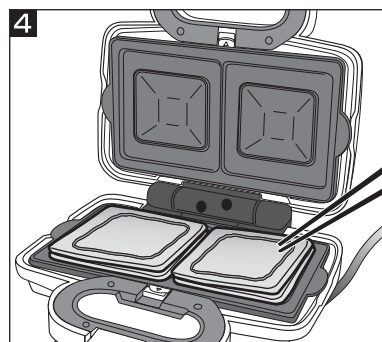
- 4** 焼き上がったホットサンドは木製のはしや、竹串などで取り出します。
連続焼きする場合は、さらにプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬり、ホットサンドを焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。



⚠ 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]

- 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ください。
- 薄いパンや小さいパンの場合も縁が密閉されない場合がありますのでおすすめしていません。

パストラミとチェダーチーズのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン 4枚 パストラミ 4枚
きゅうりのピクルス 適量 チェダーチーズ 4枚
ブラックペッパー 少々 粒マスタード 適量

■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- きゅうりのピクルスは薄切りにしておきます。

■ 作りかた

- 1** 食パンに粒マスタードを塗ります。
- 2** **1**にパストラミとチェダーチーズをのせます。
- 3** **2**にきゅうりのピクルスをのせ、ブラックペッパーをかけます。
- 4** **3**に食パンをかぶせます。
- 5** 予熱の完了したスクエアホットサンドプレートにのせ、焼きます。

照り焼きチキンのホットサンド

■ 材料

8枚切り食パン 4枚 照り焼きチキン 1/2枚
レタス 1枚 きゅうり 適量
わさび 少々 マヨネーズ 適量

■ 準備

- 食パンのみみを切り落としておきます。
- きゅうりは2～3cm厚の薄切りにします。

■ 作りかた

- 1** 食パンにマヨネーズとわさびを塗ります。
- 2** **1**にきゅうりをしき、レタスをのせます。
- 3** **2**に照り焼きチキンをのせます。
- 4** **3**に食パンをかぶせます。
- 5** 予熱の完了したスクエアホットサンドプレートにのせ、焼きます。