

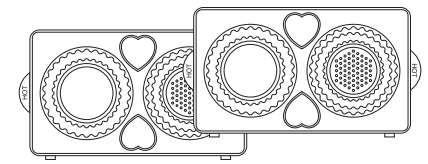
## アドバイス

- 本製品は短い時間でタルトレットができますが、プレートの中に生地を挟んで直接加熱するため、生地に含まれている油分がプレートにはみ出すことがあります。通常のクッキー生地でもご使用できますが、油分のはみ出しが多い場合は分量を調整してください。また、プレートに油分がたくさん付着しているときは、その都度キッチンペーパーなどでふき取って作業を継続してください。また、糖分が多い生地を焼くときも焦げつきなどにご注意ください。タルトレットプレートは上、下同じ形状でどちらにも取り付けられます。二つのタルトレット型は凹と凸に作られ、上下プレートの凹凸のくぼみで生地を挟んで焼きあげます。従いまして、通常のワッフルなど水分量の多い生地はプレートからはみ出しますので、焼かないようにしてください。

# Vitantonio®

## タルトレットプレート2枚組

### 取扱説明書 PVWH-10-TR



このたびはタルトレット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タルトレット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 タルトレットプレート 2枚組  
品番 PVWH-10-TR

重量(約)	400g/枚
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ31mm
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。

## 【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。
- 焼きあがったタルトレットに砂糖、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。
- 遮熱板にすき間から、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。

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

BA-PVWH10TR-09-1912

## ⚠ 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。 プレートに生地を多量に入れない。	プレート損傷の原因 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。 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。	プレートの損傷・焼きムラ・こびりつき・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。
	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。	火災・やけど・故障の原因 けが・やけど・プレート損傷の原因

## タルトレットの焼きかた

タルトは浅い円形の型の名で、これを使って作ったお菓子をタルト、小さな円形の型で作ったものをタルトレットと呼んでいます。型に生地を敷いてから焼き、クリームやフルーツを詰めたり、型に敷いた生地直接詰めものを流して焼き上げます。本機では、生地をタルトレットプレートに挟んで加熱して作るため、数分でタルトレットのから焼きができて上がります。

タルト、タルトレットには、甘味のあるパート・サブレ、パート・シュクレ、甘味のないパート・ブリゼなどの生地がよく使われます。前者はサブレなどが代表的なお菓子で、バターと粉をそばろ状にしてまとめてから、冷蔵庫で休ませて固めた生地。後者は、練り込みパイ生地としてパイやキッシュなどに使われます。これらの生地を中に詰める具によって使い分けます。

### パート・シュクレ（甘味のあるタルトレット）

#### ■ 材料（約10個分）

薄力粉	200g	砂糖	50g
無塩バター	100g	塩	2g
卵	1個		

#### ■ 準備

- バターを室温に戻しておく。
- 薄力粉をふるっておく。
- 卵を溶いておく。

#### ■ 作りかた

- 1 ボールにバター、砂糖、塩を入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜます。
- 2 卵を3回に分けて加え、その都度卵がバターにしっかりとなじむまで混ぜます。
- 3 薄力粉を少しずつ加え、カードで切るように混ぜます。
- 4 生地がまとまったら、ラップで包み、冷蔵庫で1時間休ませます。
- 5 熱しておいたタルトレットプレートの各タルトレット型に、大さじ2強の生地をのせます。カバーを閉じてハンドルロックをします。

### パート・ブリゼ（甘味のないタルトレット生地）

#### ■ 材料（約10個分）

薄力粉	240g	塩	2g
無塩バター	100g	冷水	100ml

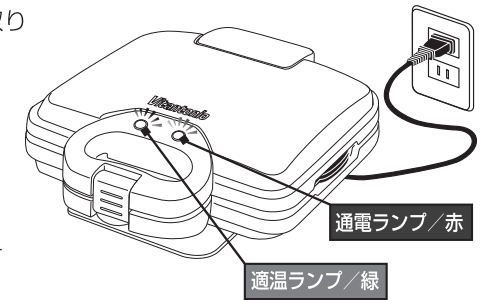
#### ■ 準備

- 薄力粉をふるっておく。
- バターを1cm角に切って冷蔵庫で冷やしておく。

#### ■ 作りかた

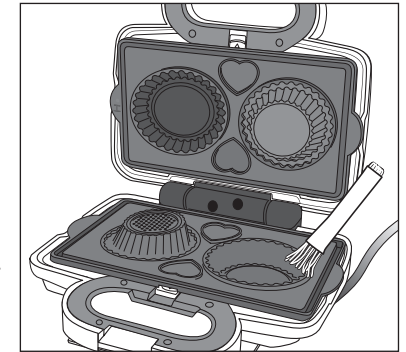
- 1 ボールに薄力粉と塩を入れ、混ぜ合わせておく。バターを加え、手ですり混ぜて、ぼろ状にします。
- 2 冷水を加え、練らないように生地をまとめ、ラップで包み、冷蔵庫で1時間休ませます。
- 3 熱しておいたタルトレットプレートの各タルトレット型に、大さじ2強の生地をのせます。カバーを閉じてハンドルロックをします。
- 4 キッシュの具を作りタルトレット型に流し込み、オープンに入れて焼き上げます。

- 1 タルトレット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。



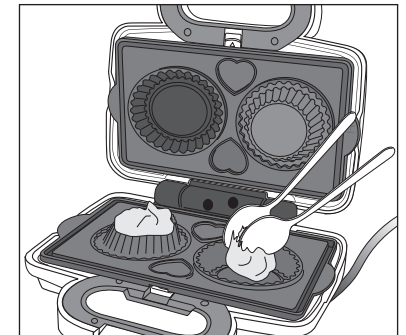
- 2 適温ランプが点灯したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。※適温ランプは通電後、約5分後に点灯します。

- 3 テーブルスプーン約2杯分（レシピ参照）の生地を取り、もう1本のスプーンですくい取るように、型の中央より少し奥に落とします。（ハートの型は少なめに）カバーを閉じハンドルロックをします。約5分～7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。



※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 焼き上がったタルトレットは木製のはし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の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。

