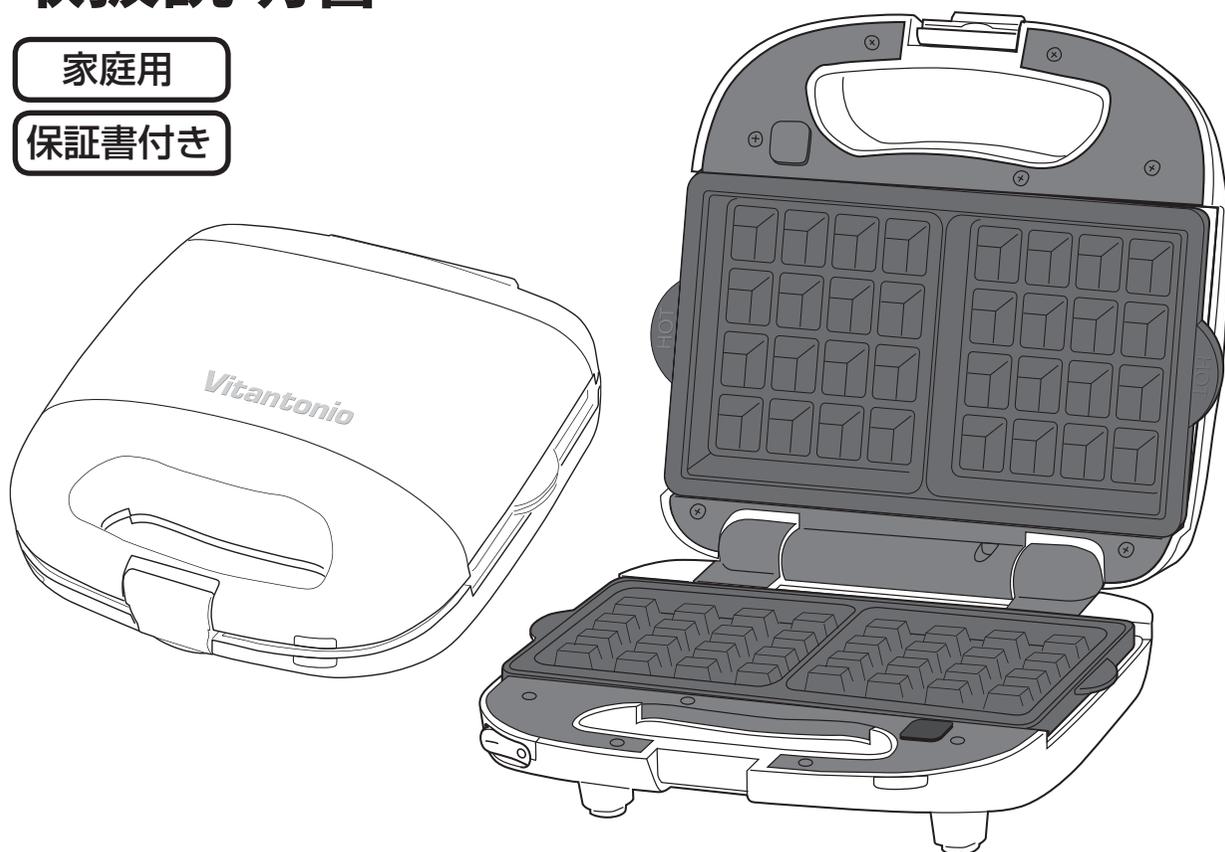


# Vitantonio®

## 取扱説明書

家庭用

保証書付き



### Vitantonio

### WAFFLE & HOTSANDWICH BAKER Premium Set

ビタントニオ ワッフル&ホットサンドベーカ  
ープレミアムセット

### VWH-31-P

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ ワッフル&ホットサンドベーカ  
ープレミアムセッ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。

正しくご使用していただくために、

ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。

お読みになった後も大切に保管してください。

### もくじ

安全上のご注意	1・2
知っておいていただきたいこと	3
各部のなまえ	4
プレートの取り付け、取り外し	5・6
ワッフルの焼きかた	7～9
ホットサンドの焼きかた	10・11
パニーニの焼きかた	12～14
お手入れ	15
故障かな	16
保証とアフターサービス	17
無料修理規定／仕様	18
保証書	裏表紙

発売元／株式会社ゼリックコーポレーション  
輸入元／株式会社三栄コーポレーション

©2020 ZELIC Corporation 無断転載を禁ず

## 安全上のご注意

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。
- 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。

 <b>警告</b>	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。	 <b>注意</b>	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれがある内容です。
---	---------------------	---	-------------------------------

- 物的損害\*とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。
- お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「禁止」内容です。		実行しなければならない「強制」内容です。
---	------------------	---	----------------------

※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

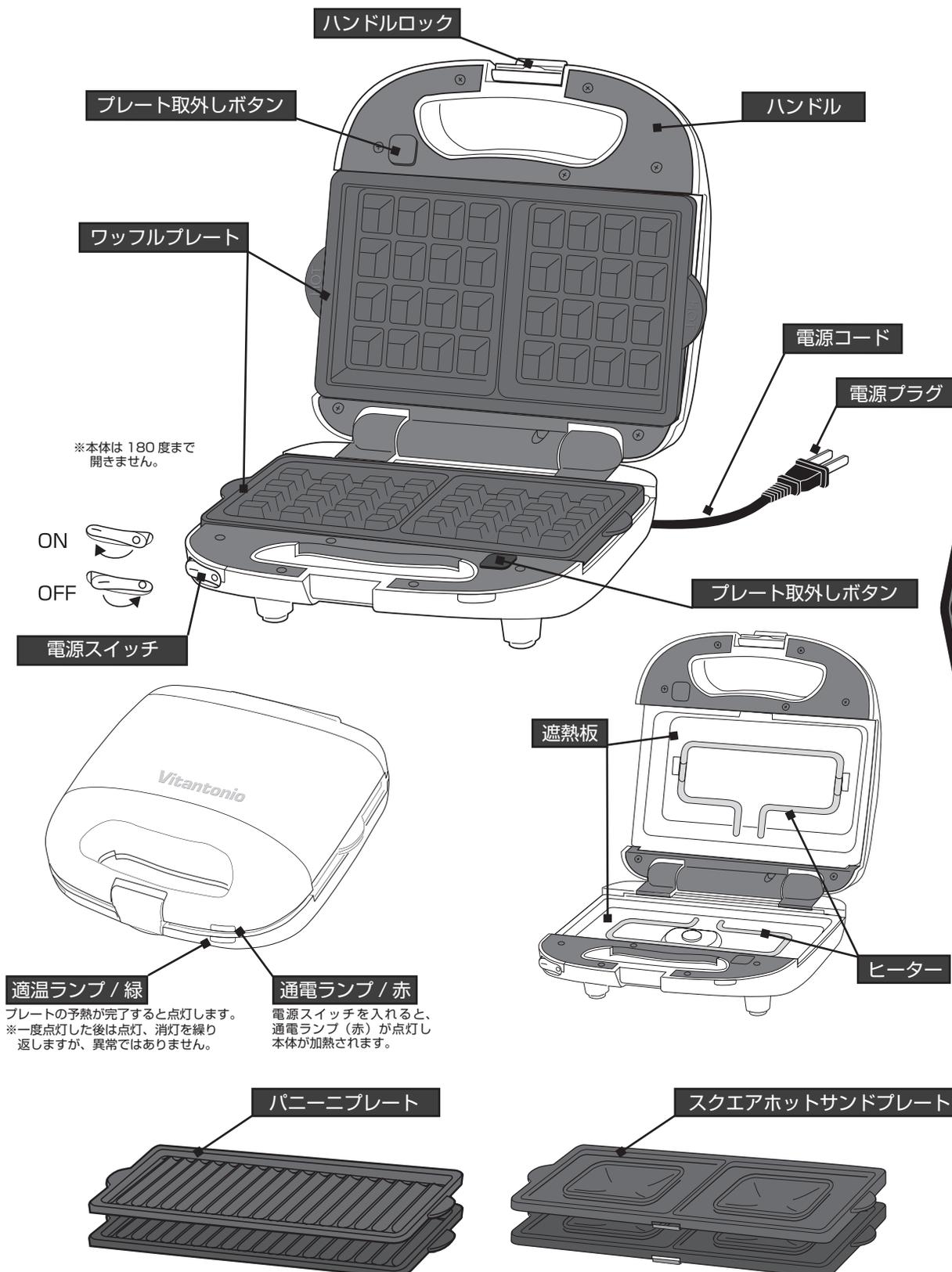
 <b>警告</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■絶対に自分で分解、修理、改造をしない。</li> <li>■本体を水につけたり、水をかけたりしない。</li> <li>■濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。</li> <li>■火気の近くでは使用しない。</li> <li>■小さなお子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させない。乳幼児の手の届く所で使用しない。</li> <li>■プレートなしで通電させない。</li> <li>■電源コードや電源プラグを破損する行為はしない。傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■交流 100V の 15A 以上のコンセントを単独で使用する。</li> <li>■電源プラグは根元まで確実に差し込む。</li> <li>■プレートの取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。</li> </ul>

## 安全上のご注意

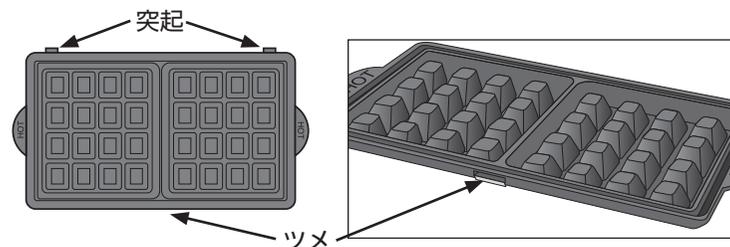
 <b>警告</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■電源プラグのほこり、汚れなどは、定期的に取り取る。</li> <li>■電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。</li> <li>■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。</li> <li>■異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源スイッチを切り電源プラグを抜く。(異常・故障例) <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。</li> <li>●電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>湿気などで、絶縁不良になり火災の原因(定期的に電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。)</li> <li>感電・ショートによる発火・火災の原因</li> <li>火災・感電の原因</li> <li>発煙・発火、感電の原因(すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。)</li> </ul>

 <b>注意</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持つ。</li> <li>■使用中や、使用直後は高温部に触れない。</li> <li>■壁や家具の近くでは使用しない。</li> <li>■長時間の連続使用はしない。</li> <li>■一般家庭用以外で使用しない。</li> <li>■食材以外のものを焼かない。</li> <li>■プレートに生地を多量に入れない。</li> <li>■不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。</li> <li>■本体を勢いよく開けたり、閉めたりしない。</li> <li>■使用中は本体を開けたままにしない。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■プレートの取り外し・お手入れは本体が冷えてから行う。</li> <li>■お手入れをするときは電源プラグを抜く。</li> <li>■輸送時はプレートの間に新聞紙をはさみ、購入された時の箱及び緩衝材を使用する。</li> </ul>

■本体を立てて保管しない	構造上不安定な為、転倒・落下のおそれがあります。保管する際はご使用時と同じように本体が水平になるように置いて保管してください。
■においと煙について	本製品をはじめてお使いの際に、加熱中にヒーターから出る煙とにおいは出荷時の製品保護の為に施した処理の為に出来るものであり、本製品の異常ではありません。はじめteお使いの際はプレートが付けたまま生地を入れずに約5分程度、(適温ランプ(緑)が点灯するまでが目安)空焚きをしてから、調理を開始してください。尚、ご使用開始から数回煙が出るがありますが、異常ではありません。
■プレートのお手入れ	はじめte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、良く水ですすぎ洗いをし、乾かしてからご使用ください。
■プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ナイフやフォーク、金串など鋭利な金属でこすらない。</li> <li>●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。</li> <li>●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。 焼きムラ、フッ素樹脂加工の腐食の原因</li> <li>●食器洗浄機・食器乾燥機を使用しない。</li> </ul>
■ハンドルロックのアソビと蝶番について	プレートのすき間・ハンドルロックをかけるときの感触はプレートの種類によって異なります。これは焼き上がる際の生地の膨張分や、はさむ食材の大きさをプレートの種類によって考慮してすき間をもたせている為です。このすき間は生地の膨張や、食材を入れることでなくなります。蝶番がゆるくガタついているように感じられますが、異常ではありません。
■保管・輸送時について	保管・輸送時には本体の破損防止・プレートの保護のために、上・下プレートの間に新聞紙などははさみ、本体のすき間やアソビをなくし、ハンドルロックがかかるようにしてください。購入された時の箱は大切に保管していただき、保管、輸送時に使用して下さい。
■長時間の連続使用はしない。	1時間程度で使用されましたら電源スイッチを切り、電源プラグを抜いて本体を休ませてください。

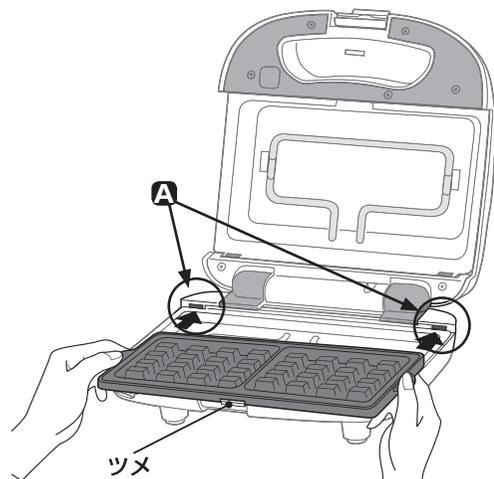


## プレートの取り付け



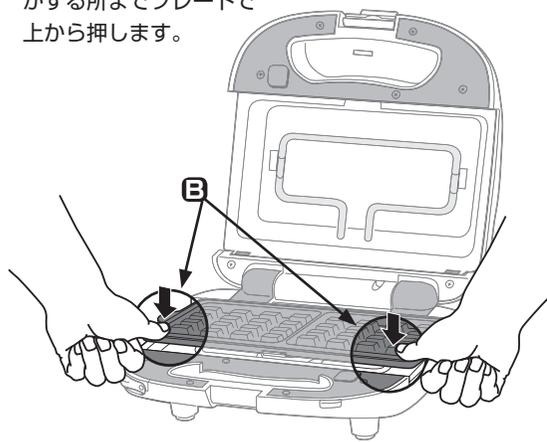
突起及びツメの位置は全プレート共通です。

## ■下プレートの取り付け方



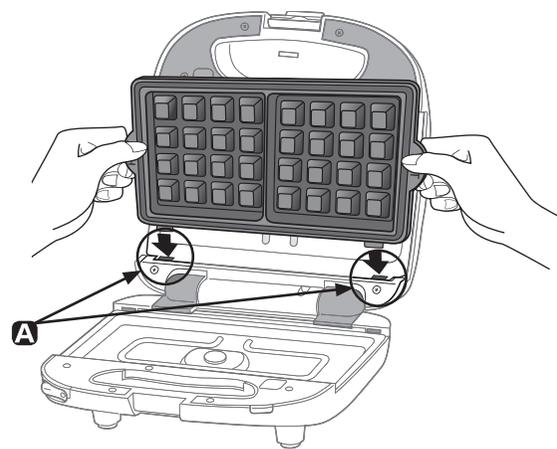
**1** 下プレートの突起を本体の**A**へしっかりと奥まで差し込みます。奥まで差し込みがされていないとプレートが固定できません。

**2** **B**の箇所をカチッと音がする所までプレートで上から押します。



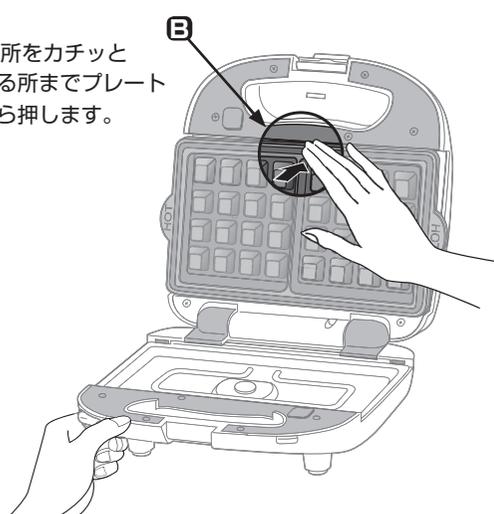
⚠ 突起部がしっかりと差し込まれていない状態で本体を閉じると、加熱されたプレートが脱落してやけどしたり、差し込み部周辺が破損する恐れがあります。

## ■上プレートの取り付け方



**1** 上プレートの突起を本体の**A**へしっかりと奥まで差し込みます。奥まで差し込みがされていないとプレートが固定できません。

**2** **B**の箇所をカチッと音がする所までプレートで上から押します。



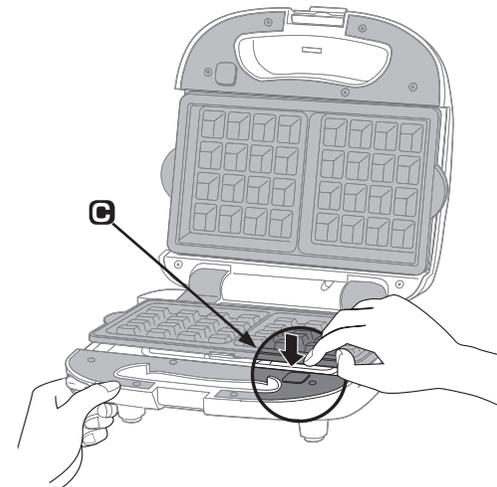
## プレートの取り外し

## 👉アドバイス

## ●上下プレート面の余裕、ハンドルロックの閉まり具合について

本製品は、プレートのすき間や、ハンドルロックをかけるときの感触がプレートの種類によって異なります。ホットサンドプレートを取り付けた場合は、ハンドルロックをするときカチッと閉まります。これに対しワッフルプレートや別売りのドーナツプレートを取り付けた場合は、焼き上がる際の生地膨張分を考慮して、若干のすき間を持たせてあるため、ハンドルロックはホットサンドプレートほどカチッと閉まりません。蝶番がゆるく感じられ、ガタついているように感じられますが異常ではありません。

## ■下プレートの取り外し方



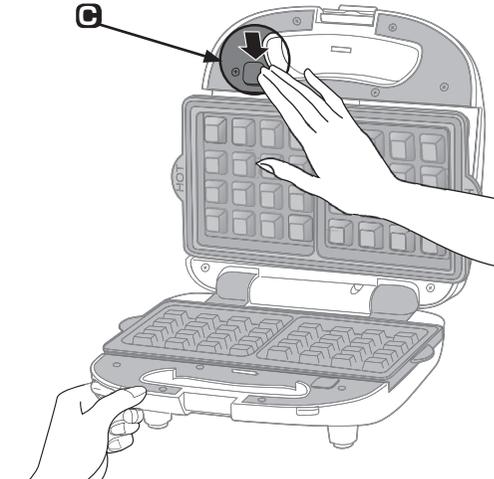
**1** **C**プレート取外しボタンを押してプレートのロックを解除します。下プレートが解除されるとプレートが上に少し持ち上がります。

**2** ロックが解除された下プレートを両手でしっかりと持ち静かに手前へ取り外します。



⚠ 使用中にプレート及びプレートロックは大変熱くなっています。プレートの取り外しは本体が十分冷めてから行ってください。やけどの恐れがあります。

## ■上プレートの取り外し方



**1** **C**プレート取外しボタンを押してプレートのロックを解除します。上プレートが解除されるとプレートが上に少し持ち上がります。

**2** ロックが解除された上プレートを両手でしっかりと持ち静かに手前へ取り外します。



## ワッフルの焼きかた

- 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。
- 本体を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込み電源スイッチを入れる。
  - 本製品は電源スイッチを入れると、通電ランプ（赤）が点灯し、本体が加熱されます。
- 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。

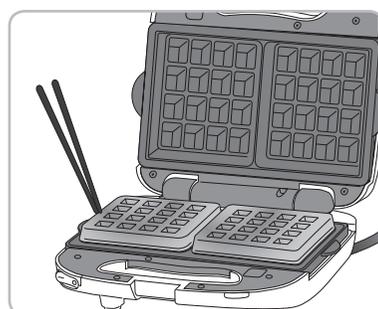
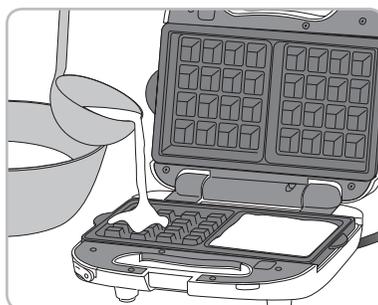
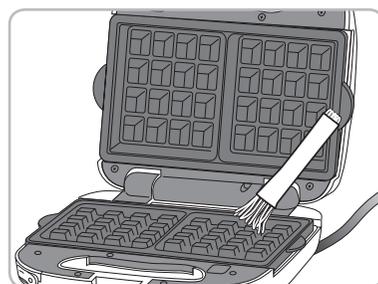
△ **本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。**  
(やけどの原因)

- 生地を流し込み、本体を閉じてハンドルロックをする。

△ ● **生地の入れすぎに注意する。**  
(1枚分の目安：約80ml)  
● **生地に含まれる水分により蒸気が出る可能性があるため、本体を開ける際は注意する。**  
(やけどの原因)

- 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4～5分です。
  - 生地の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)  
● **使用後は必ず電源スイッチを切り、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。



## ワッフルの焼きかた

## アドバイス

- 生地の中にザラメ、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。
- 焼き上がったワッフルに砂糖、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。
- プレートと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。遮熱板やヒーターに油分や食材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。(15ページ「お手入れ」参照)

## ブリュッセルワッフル (約8枚)

## ■材料

強力粉	100g	砂糖	60g
薄力粉	100g	はちみつ	30ml
バター	50g	塩	2g
牛乳	60ml	卵	2個
ドライイースト	6g	牛乳	200ml

## ■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60mlを人肌に温めドライイーストを加えておく。

## 🍳作り方

- 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 予熱の完了したワッフルプレートに生地（お玉の8分目約80mlが適量）を入れて焼きます。

## リエージュワッフル (6枚)

## ■材料

バター	50g	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。

## 🍳作り方

- 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 6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。

## ワッフルの焼きかた

## アメリカンワッフル (約8枚)

## ■材料

薄力粉	200g	はちみつ	20g
ベーキングパウダー	10g	塩	2g
バター	60g	卵	2個
砂糖	40g	牛乳	200ml

## ■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。

## 🍳作り方

- 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。予熱の完了したワッフルプレートに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を入れて焼きます。
- 4 お好みで柔らかめのホイップクリーム、ラズベリーソースを添えます。

## アーモンドワッフル (約8枚)

## ■材料

薄力粉	200g	牛乳	160ml
ベーキングパウダー	10g	卵黄	3個分
バター	40g	卵白	3個分
アーモンドプードル	40g	アーモンドスライス	適量
砂糖	40g	アーモンドエッセンス	適量
塩	2g		

## ■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。

## 🍳作り方

- 1 ボールにふるっておいた粉を入れ、アーモンドプードル、砂糖、塩を加えて混ぜ合わせます。
- 2 別のボールで牛乳、卵黄、バターを入れて混ぜ合わせて、1のボールに混ぜ合わせます。
- 3 別のボールを用意し、卵白を泡立て器でしっかりと混ぜ合わせます。
- 4 2のボールに卵白の泡立て、アーモンドスライスを加え、アーモンドエッセンスをふって、ゴムベラで手早く混ぜ合わせます。
- 5 予熱の完了したワッフルプレートに生地を入れて焼きます。

## 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み電源スイッチを入れる。
  - 本製品は電源スイッチを入れると、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。(やけどの原因)

- 4 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本体を閉じてハンドルロックをする。
- 5 焼き上がったら木製のはしなどでホットサンドを取り出す。
  - 焼き上がり時間の目安は約4~5分です。
  - ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。

⚠ ●焼き上がったホットサンド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)

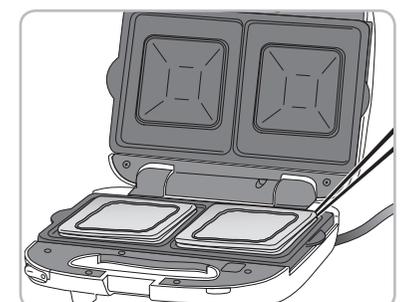
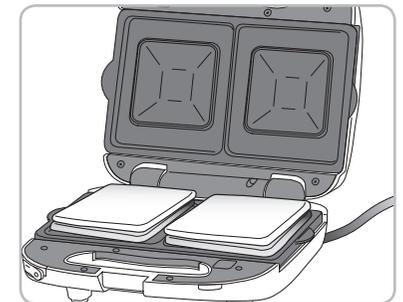
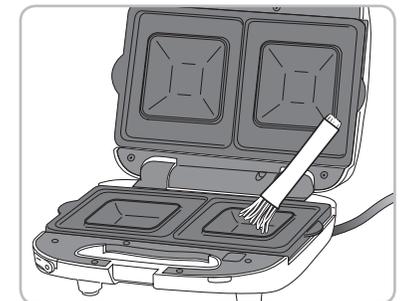
●使用後は必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜く。

●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。

## 👉アドバイス

- 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も縁が密閉されない場合がありますのでおすすめしておりません。



## ホットサンドの焼きかた

## 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。

## 🍳作り方

- 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2～3mm厚の薄切りにします。

## 🍳作り方

- 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。

## 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。

## 🍳作り方

- 1 食パンにバターを塗ります。
- 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。

## 🍳作り方

- 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。

## パニーニの焼きかた

## 1 パニーニ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み電源スイッチを入れる。

- 本製品は電源スイッチを入れると、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。(やけどの原因)

## 4 予め用意したパニーニをプレートにのせ、パンを押しつぶすように本体を閉じてハンドルロックをする。

## 5 焼き上がったら木製のはしなどでパニーニを取り出す。

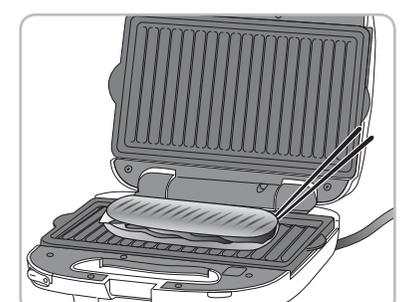
- 焼き上がり時間の目安は約3～4分です。
- ときどき本体を開け、焼き具合を確認してください。
- 焼きあがったパニーニの厚さは約2cmになります。

⚠ ●焼き上がったパニーニ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)

●使用後は必ず電源スイッチを切り、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。



## パニーニの焼きかた

## 👉アドバイス

- 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ますと、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怒ります。

## 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、具は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お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みてください。

## トマトとモッツァレラのパニーニ

## ■材料

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

## 👉作り方

- 1 フルーツマトは薄切り、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。モッツァレラチーズは薄切りにしてAをふります。
- 2 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。
- 3 サニーレタス、バジル、トマト、モッツァレラチーズをのせ、パンをかぶせます。
- 4 熱しておいたパニーニプレートにのせて焼きます。

## 生ハムとチーズのバゲットサンド

## ■材料 (2個分)

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

## 👉作り方

- 1 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ぶせます。
- 2 熱しておいたパニーニプレートにのせて焼きます。
- 3 お好みではちみつを添えていただきます。

## パニーニの焼きかた

## スモークサーモンとクリームチーズのベーグルサンド

## ■材料

ベーグル	1個	こしょう	少々
スモークサーモン	2枚	玉ねぎの薄切り	適量
オリーブオイル	少々	クリームチーズ	大さじ2
塩	少々	ケッパー	4粒

## 👉作り方

- 1 ベーグルを横から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。
- 2 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。
- 3 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

## ■材料 (2人分) &lt;マリネ液&gt;

なす	1/2本	砂糖	小さじ1
ズッキーニ	1/2本	こしょう	少々
パプリカ	1/2個	バルサミコ酢	大さじ2
オリーブオイル	適量	オリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1/2		

## 👉作り方

- 1 マリネ液の材料を合わせておきます。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 3を1のマリネ液に約30分漬け込みます。

ご使用ごとにお手入れをしてください。電源スイッチを切った後、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。

■本体外側・遮熱板・ヒーター	本体外側の汚れが気になるときは、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を柔らかい布に含ませ、固く絞って拭き取ってください。
■プレート	<ul style="list-style-type: none"> <li>●毛先の柔らかいキッチンブラシなどで、凹凸部分に残った食材のかすを取り払います。</li> <li>●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。</li> <li>●プレートにこ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。</li> </ul> ※お手入れの際にみがき粉やナイロンたわし、金属たわしなど、鋭利なものは使用しない。

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、焦げ付きにくく、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「サービスセンター」までお問い合わせください。

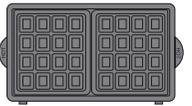
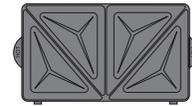
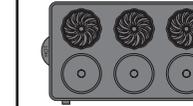
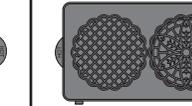
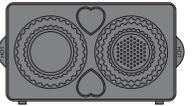
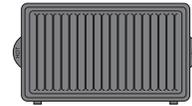
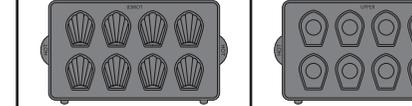
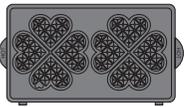
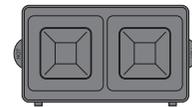
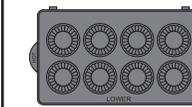
■プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。</li> <li>●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。</li> <li>●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。</li> </ul>
-------------------------	--

**注意**

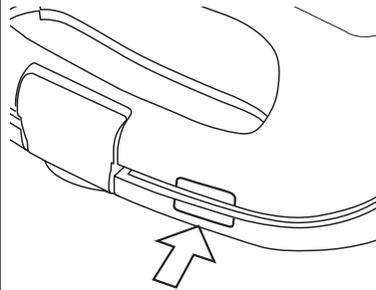
	■本体の水洗いは絶対にしない。	ショート・感電の原因
	■シンナー類、クレンザー漂白剤、化学ぞうきん、金属たわし、ナイロンたわしなどは使わない。	故障の原因
	■食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使わない。	故障の原因

**新しいプレートをご希望の方へ**

プレートは別部品としてお求め頂けます。また、お手持ちのビタントニオワッフル&ホットサンドペーカーに、下記の別売りプレートをご使用頂けます。

				
ワッフルプレート PVWH-10-WF (PVWH-4000-WF)	ホットサンドプレート PVWH-10-HT (PVWH-4000-HT)	ポワソンプレート PVWH-10-PO (PVWH-4000-PO)	ドーナツプレート PVWH-10-DT (PVWH-4000-DT)	ピッツェルプレート PVWH-10-PZ (PVWH-4000-PZ)
				
タルトレットプレート PVWH-10-TR (PVWH-4000-TR)	パニーニプレート PVWH-10-PN (PVWH-4000-PN)	パンケーキプレート PVWH-10-PK (PVWH-4000-PK)	(LOWER) マドレーヌプレート上下 (UPPER) PVWH-10-MD (PVWH-4000-MD)	
				取り付け可能オプションプレート(下段の品番は旧製品の品番です)詳細・取扱店舗はビタントニオHPをご確認ください。また、旧品番をお持ちのお客様も同様にお使いいただけます。
ハートワッフルプレート PVWH-10-HW	スクエアホットサンドプレート PVWH-10-SH	(LOWER) カップケーキプレート (UPPER) PVWH-10-CC		

\*プレートは2枚一組です。●詳しくは当社「サービスセンター」までお問い合わせください。

こんなとき	原因	対処のしかた
プレートに生地がくっつく。	油をひいていますか？	生地によっては油をひかないとプレートに生地がくっついてしまうことがあります。油をぬってから調理をしてください。
	プレートを長期間使用されていませんか？	フッ素樹脂加工には寿命があります。寿命は使用環境・頻度によって異なりますが、油をひいてもプレートに生地がくっつくようでしたら、プレートの寿命の為、新しいプレートとお取り換えください。
使用すると煙・臭いが出る。	はじめてお使いの際にでる煙と臭いは、出荷時の製品保護の為に施した処理によってでるものです。	はじめてお使いの際はプレートを付けたまま生地を入れずに約5分程度(適温(緑)ランプが点灯するまでを目安)空焼きをしてから、調理を開始してください。
ランプが点灯しない。	本製品のランプは高い位置から見下ろすと点灯が見えにくい場合があります。本体を真横から見て再度ご確認ください。 	どうしても点灯が確認できない場合は、お手数ですが当社「サービスセンター」へお問い合わせください。
適温(緑)ランプが消える。	通電(赤)ランプは電源スイッチを入れている間、常時点灯しておりますが、適温(緑)ランプは適温になった時に点灯(電源スイッチを入れてから約5分後)し、その後は点灯したり消えたりを繰り返しますが、異常ではありません。	
通電(赤)ランプが点灯しない。	電源スイッチを入れると通電(赤)ランプが点灯します。電源プラグをコンセントに差し込んでから、電源スイッチを入れてください。	
ハンドルロックがゆるい。	プレートのすき間・ハンドルロックをかけるときの感触はプレートの種類によって異なります。これは焼き上がる際の生地の膨張分や、はさむ食材の大きさをプレートの種類によって考慮してすき間をもたせている為です。このすき間は生地の膨張や、食材を入れることでなくなります。蝶番がゆるくガタついているように感じられますが、異常ではありません。	

お手入れ 15

故障かな 16

## 1. 保証書について

お買上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

## 2. 保証期間：お買上げ日より1年間です。

お買い求めになってから1年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。保証書に記載のない場合は、レシートなどご購入期日を証明するものをご提示ください。

## 3. 修理をご依頼される時

\* 保証期間中は、商品と保証書を販売店にご持参ください。  
\* 保証期間が過ぎているときは、販売店にご相談ください。  
修理すれば使用できる製品については、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 4. 補修性能部品の保有期間

この商品の補修性能部品の最低保有年数期間は、製造打ち切り後6年です。補修性能部品とは、その製品の機能を持続するために必要部品です。

## 5. その他、ご不明な点がある場合のお問い合わせ

ご購入やご購入品などで販売店のサービスが受けられない場合や、ご不明な点がある場合は、下記のお客様ご相談窓口に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)

## ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社ゼリックコーポレーションは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

## 送付時の注意

製品を送付される際は、購入された時の箱をご使用ください。また、上・下プレート間に新聞紙などをはさみ、本体のすき間やアソビをなくし、ハンドルロックがかかるようにしてください。

\* ビタントニオ / ホームページ  
Q&A もご参照ください。

[www.vitantonio.jp](http://www.vitantonio.jp)

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
- 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。
- ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社サービスセンターへご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理をご依頼できない場合には、当社サービスセンターへご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - 使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
  - お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
  - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  - 一般家庭用以外（例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - 本書の提示がない場合。
  - 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入がない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
  - 取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
  - ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
  - 消耗部品は無料修理の適用除外となります。

## 修理メモ

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報（お名前、ご住所、電話番号）は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただきます場合がございますので、ご了承ください。  
※この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社サービスセンターにお問い合わせください。  
なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。  
※保証期間経過後の修理、補修性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。  
※ This warranty is valid only in Japan.

## 仕 様

品番 VWH-31-P

品名 ビタントニオ ワッフル&ホットサンドメーカー プレミアムセット

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	900W
重量	約 2.5kg (ワッフルプレートを含む。)
外形寸法	約 245 mm (幅) × 255mm (奥行) × 107mm (高さ)
コードの長さ	約 1.6m (有効長)
付属品	ワッフルプレート、スクエアホットサンドプレート、パニーニプレート
原産国	中国

発売元／株式会社ゼリックコーポレーション

〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

輸入元／株式会社三栄コーポレーション

### 愛情点検



長年ご使用のビタントニオ ワッフル&ホットサンドメーカー プレミアムセットの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源スイッチを入れても本体が熱くならない。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 通電ランプが点灯しない。
- その他の異常がある。

使用中止

事故防止のため、コンセントから電源プラグを抜き、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

ビタントニオの製品情報はホームページからご覧いただけます。

[www.vitantonio.jp](http://www.vitantonio.jp)

BA-VWH31P-03-1912-WE