

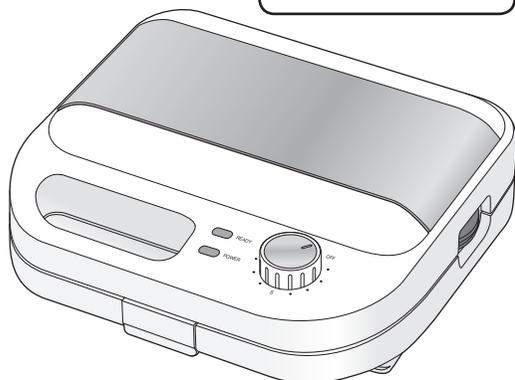
Vitantonio®

取扱説明書

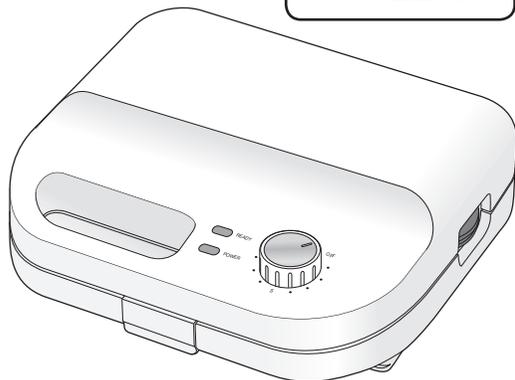
家庭用

保証書付き

VWH-500



VWH-50



Vitantonio WAFFLE & HOTSANDWICH BAKER ビタントニオ ワッフル&ホットサンドメーカー VWH-50/VWH-500

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&ホットサンドメーカー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・8
ホットサンドの焼きかた	9・10
お手入れ	11
故障かな	12
保証とアフターサービス	13
無料修理規定／仕様	14
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。

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

*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。

 警告	
	<p>■絶対に自分で分解、修理、改造をしない。</p> <p>火災・感電・発火・けがの原因 修理は販売店または当社サービスセンターにご相談ください。</p>
	<p>■本体を水につけたり、水をかけたりしない。</p> <p>ショート・感電・故障の原因</p>
	<p>■濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。</p> <p>ショート・感電の原因</p>
	<p>■火気の近くでは使用しない。</p> <p>火災・故障の原因</p>
	<p>■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。</p> <p>感電・けがの原因</p>
	<p>■プレートなしで通電させない。</p> <p>火災・けが・故障の原因</p>
	<p>■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。</p> <p>感電・ショートによる発火・火災の原因</p>
	<p>■交流 100V の 15A 以上のコンセントを単独で使用する。</p> <p>火災・感電・故障の原因 他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火の原因</p>
	<p>■電源プラグは根元まで確実に差し込む。</p> <p>火災・感電の原因</p>
	<p>■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。</p> <p>火災・感電の原因</p>
	<p>■電源プラグのほこり、汚れなどは、定期的に取り除く。</p> <p>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。)</p>

安全上のご注意


警告

	■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。	感電・ショートによる発火・火災の原因
	■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。	火災・感電の原因
	■異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り電源プラグを抜く。 (異常・故障例) ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●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。	発煙・発火、感電のおそれあり (すぐにお買上げの販売店、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。)
	■遮熱板やヒーターに油などの燃えるものが入っていないことを確認して使用する。	火災の原因


注意

	■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。	火災・けが・故障の原因
	■使用中や、使用直後は高温部に触れない。	やけどの原因
	■壁や家具の近くでは使用しない。	蒸気や熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因 本体を壁やコーナーから 20cm 以上離して使用してください。
	■長時間の連続使用はしない。	故障の原因 1 時間程度ご使用されましたら電源を切り、電源プラグを抜いて本体が冷めるまで休ませてください。
	■一般家庭用以外で使用しない。	故障の原因
	■食材以外のものを焼かない。	故障の原因
	■プレートに食材を多量に入れない。	食材の破裂によりけがの原因
	■不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。	火災の原因
	■本体を勢いよく開けたり、閉めたりしない。	破損の原因
	■電源コードを電源コードホルダーに巻きつけたまま使用しない。	破損・発火・火災・故障の原因
	■お手入れをするときは電源プラグを抜く。	感電・けがの原因
	■プレートの取り外し・お手入れは本体が冷めてから行う。	けがの原因
	■使用中は本体を開けたままにしない。	やけど・故障の原因
	■プレートに水をそそいで加熱しない。	故障の原因

知っておいていただきたいこと

<p>■本体を立てて保管する際の注意</p>	<p>立てて保管することが可能ですが、壁や安定したものとの間に立てて保管してください。</p>
<p>■においと煙について</p>	<p>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。</p>
<p>■プレートのお手入れ</p>	<p>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。</p>
<p>■プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ナイフやフォーク、金串など鋭利な金属でこすらない。 ●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。 ●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 ●食器洗浄機・食器乾燥機を使用しない。
<p>■保管・輸送時について</p>	<p>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・下プレート間に新聞紙などはさみ、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、輸送時に使用してください。</p>
<p>■長時間の連続使用はしない。</p>	<p>1時間程度で使てされましたら電源を切り、電源プラグを抜いて本体を休ませてください。</p>
<p>■調理食材について</p>	<p>本製品は、肉、野菜、麺類などを直接調理するホットプレートのご使用方法はできません。 また、水のみや卵液のみなど、極端に液体に近い食材をプレートに入れて加熱すると、製品の破損・故障の原因となります。</p>
<p>■ご使用中の本体の変色について</p>	<p>ご使用中の熱により、製品の色がやや暗く見えることがありますが、異常ではありません。ご使用後、常温に戻るとご使用前の色に戻ります。</p>
<p>■長期間のご使用による本体の変色について</p>	<p>本取扱説明書のお手入れ(11ページ)をご参考に、ご使用ごとにお手入れをしてください。 それでも長期間のご使用により、お買い上げ当初に比べて本体色がくすんできたりしますが、異常ではありません。</p>
<p>■冷たい食材は直接プレートにのせない</p>	<p>生地やパンを冷たい状態でプレートにのせないでください。故障の原因となります。</p>

各部のなまえ

※ご使用の前に各部品がそろっているかご確認ください。

※ご使用の前に各部品を洗ってください。

(11 ページ「お手入れ」参照)

●当機種はタイマーを回すことで電源が入り、加熱をはじめます。

プレートロック

ワッフルプレート

プレートロック

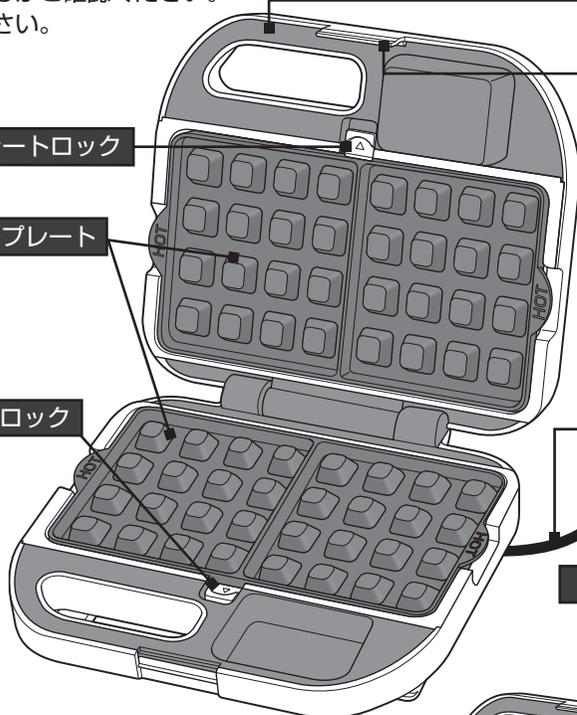
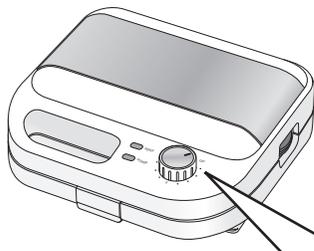
ハンドル

ハンドルロック

※本体は 180 度まで開きません。

電源コード

電源プラグ



各部のなまえ

4

適温ランプ / 緑

プレートの予熱が完了すると点灯します。

※一度点灯した後は点灯、消灯を繰り返しますが、異常ではありません。

通電ランプ / 赤

タイマーをセットすると、通電ランプ (赤) が点灯し加熱が開始されます。

タイマー設定ダイヤル

ダイヤルを回してタイマー (加熱時間) を設定します。

タイマーをセットすると電源がオンになり、通電ランプ (赤) が点灯します。

ダイヤルを OFF の位置にすると、電源がオフになります。

- ダイヤルの目盛りの単位は「分」です。
- 「5分」以下に合わせるときは、いったん「6分」以上に合わせてから、ダイヤルを戻して設定してください。

遮熱板

ヒーター

マルチサンドプレート



側面で立てて置くことはできません。

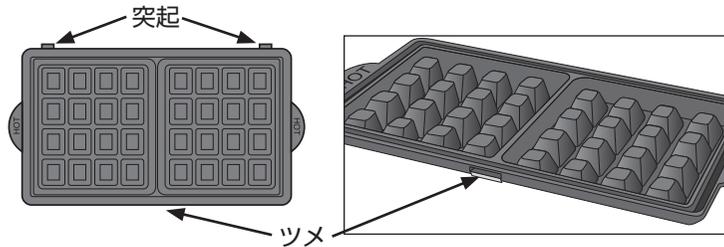
側面

電源コードホルダー

使用后本体を収納する際に電源コードを巻いて収納できます。

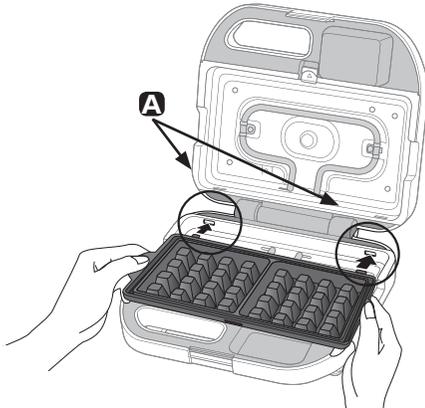
⚠ 電源コードホルダーに電源コードを巻き付けたまま使用しない。
(電源コードが加熱され、故障や発火、火災の原因)

プレートの取り付け

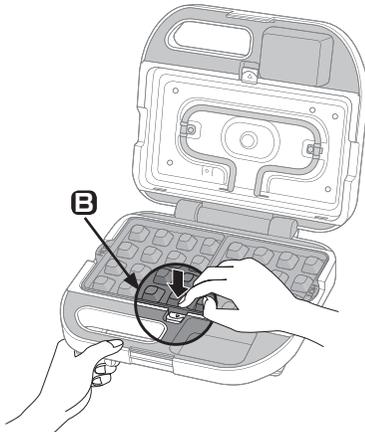


突起及びツメの位置は全プレート共通です。

■下プレートの取り付け方

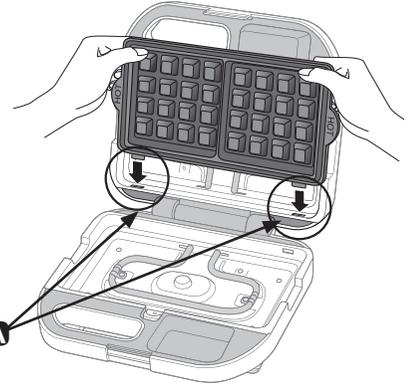


- 1** 下プレートの突起を本体の**A**へしっかりと奥まで差し込みます。奥まで差し込みがされていないとプレートが固定できません。

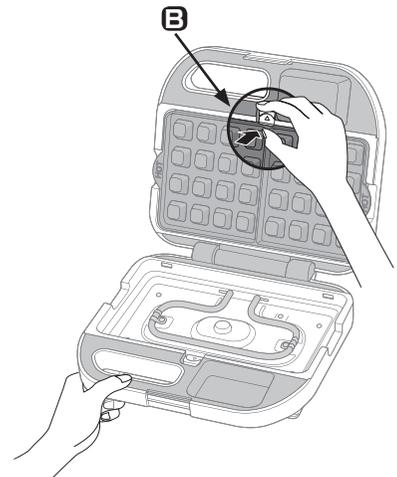


- 2** 下プレートのツメをプレートロックで固定するために**B**の箇所をカチッと音がする所までプレートを上から押します。

■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** 上プレートのツメをプレートロックで固定するために**B**の箇所をカチッと音がする所までプレートを上から押します。

△ 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。

プレートの取り外し

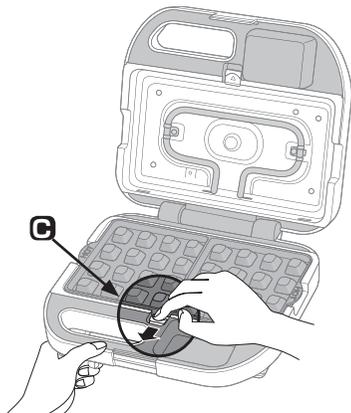
⚠ プレートは以下の順番で、取り付け・取り外しを行ってください。

順番を間違えると本体破損の原因になります。

●取り付け時：下プレートを先に装着してから、上プレートを装着します。

●取り外し時：上プレートを先に外してから、下プレートを外します。

■下プレートの取り外し方

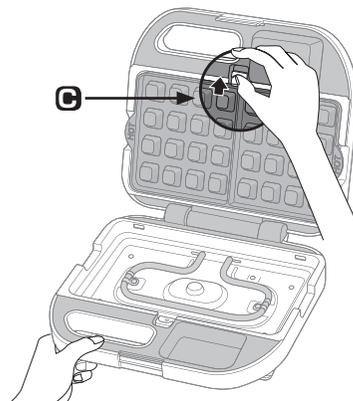


- 1**
C プレートロックを手前に引いてプレートのロックを解除します。プレートのロックが解除されるとプレートが上に少し持ち上がります。



- 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。

■上プレートの取り外し方



- 1**
C プレートロックを上へ引いてプレートのロックを解除します。プレートのへりを持って手前に少し持ち上げます。



- 2**
 ロックが解除されたプレートを両手でしっかりと持ち静かに上へ取り外します。

⚠ 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。

ワッフルの焼きかた

- 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み、予熱をする。
 - タイマー設定ダイヤルを5分以上にセットしてください。
 - 本製品はタイマーをセットすると、通電ランプ（赤）が点灯し、加熱が開始されます。
- 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。
 - ※必ず適温ランプ（緑）が点灯してから食材をのせてください。（故障の原因）
 - 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。

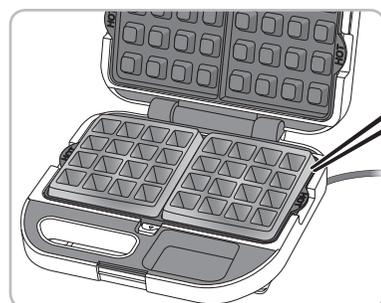
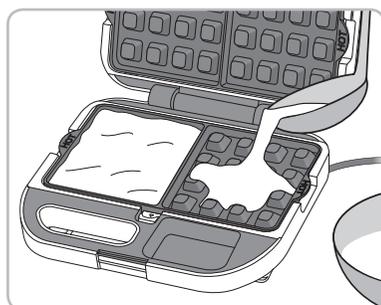
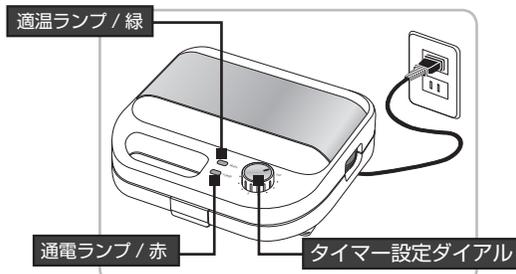
△ **本体、プレートは高温になっているため、直接触れない。**
（やけどのおそれ）

- 4 生地を流し込み、本体を閉じる。
 - タイマーをセットしてください。
 - 焼き上がり時間の目安は約3～5分です。
 - ※お好みの焼き加減に合わせ、時間を調節してください。

△ ● **生地に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。
 - 生地/material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。
- 焼きあ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。(11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℃のところまで約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。

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
アーモンドブードル	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

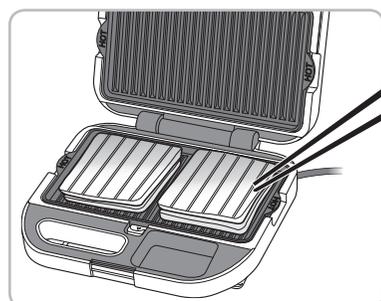
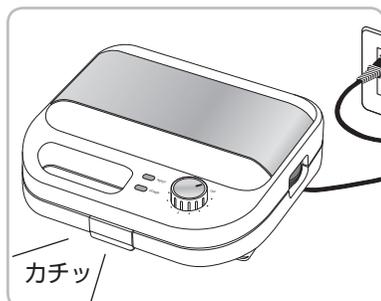
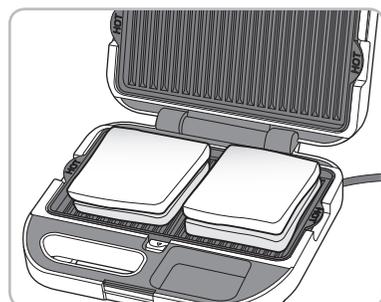
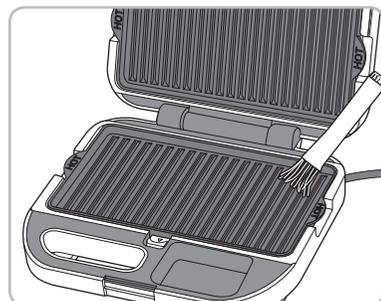
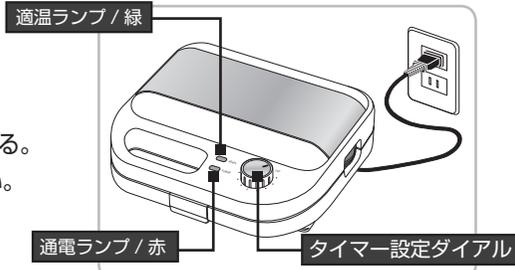
- 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- バターは1cm幅に切って溶かしておく。

🍳作り方

- 1 ボールにふるっておいた粉を入れ、アーモンドブードル、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 マルチ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、予熱をする。
 - タイマー設定ダイヤルを5分以上にセットしてください。
 - 本製品はタイマーをセットすると、通電ランプ（赤）が点灯し、加熱が開始されます。
- 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。
 - ※必ず、適温ランプ（緑）が点灯してから食材をのせてください。（故障の原因）
 - 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 予め用意したホットサンドをプレートの左右にのせ、パンを押しつぶすように本体を閉じる。
 - タイマーをセットしてください。
 - 焼き上がり時間の目安は約3～4分です。
- 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。
 - 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、ホットサンドを入れて焼いてください。

アドバイス

ホットサンドを作るときは

- みみ付きのパンを使用する場合は、1個ずつ作ってください。2個作る場合は、みみを切ってください。
- 食パンは8枚切りが適しています。7枚切り以上の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。
- 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。

トーストについて

トーストも焼くことができます。バゲットも使用可能です。

- 食パンは6枚切りが適しています。
- 4枚切りはすこしつぶれることがあります。
- 8枚切りは焼き色がつきにくくなります。

ホットサンドの焼きかた

みみつきのおパンを使用する場合は、半分の量で作ってください。

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 予熱の完了したマルチ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 予熱の完了したマルチ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 予熱の完了したマルチ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 予熱の完了したマルチサンドプレートにのせ、焼きます。

お手入れ

ご使用ごとにお手入れをしてください。電源を切った後、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"> ●毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残った食材のかすを取り払います。 ●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。※お手入れの際にみか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。

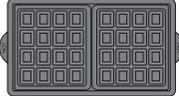
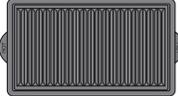
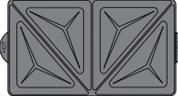
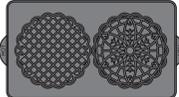
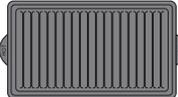
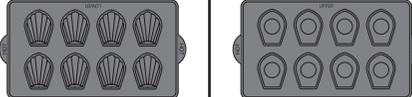
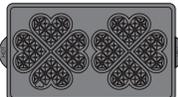
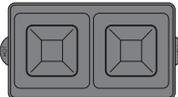
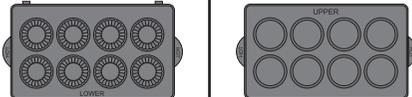
■プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために	<ul style="list-style-type: none"> ●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。 ●お手入れの際、みかき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。 ●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。
-------------------------	--

⚠ 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&ホットサンドメーカーには付属プレート以外に、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	マルチサンドプレート PVWH-10-MS	ホットサンドプレート PVWH-10-HT	ポワソンプレート PVWH-10-PO	ドーナツプレート PVWH-10-DT
				
ビスケットプレート PVWH-10-PZ	タルレットプレート PVWH-10-TR	パニーニプレート PVWH-10-PN	(LOWER) マドレーヌプレート上下 PVWH-10-MD	(UPPER)
				
パンケーキプレート PVWH-10-PK	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 PVWH-10-CC	(UPPER)
		取り付け可能オプションプレートの詳細・取扱店舗はビタントニオ HP をご確認ください。 ※ PVWH-4000 から始まるオプションプレートはご使用いただけません。		
(LOWER) フィナンシェプレート PVWH-10-FC	(UPPER)	*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。		

故障かな

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・臭いがでる。	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（適温ランプ（緑）が点灯するまでを目安）空焚きをしてから、調理を開始してください。
適温ランプ（緑）が消える。	通電ランプ（赤）は電源を入れている間、常時点灯しておりますが、適温ランプ（緑）は適温になった時に点灯（電源を入れてから約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。	
通電ランプ（赤）が点灯しない。	タイマーをセットすると通電ランプ（赤）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、電源を入れてください。	

保証とアフターサービス

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とき

* 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. 補修用性能部品の保有期間

この商品の補修用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。補修用性能部品とは、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

ご転居やご贈答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。

* 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

無料修理規定 / 仕様

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 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。
 - (ロ) お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
 - (ハ) 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。
 - (ニ) 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。
 - (ホ) 本書の提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
 - (ト) 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。
 - (チ) ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
 - (リ) 販売部品は無料修理の適用除外となります。

6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

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く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、補修用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.

14 無料修理規定 / 仕様

仕 様

品名 ビタントニオ ワッフル&ホットサンドメーカー
品番 VWH-500

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 251 mm（幅）× 246mm（奥行）× 98mm（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、マルチサンドプレート
原産国	中国

品番 VWH-50

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	900W
重量	約 2.4kg（ワッフルプレートを含む。）
外形寸法	約 251 mm（幅）× 246mm（奥行）× 98mm（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、マルチサンドプレート
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の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源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

BA-VWH50500-03-2002-WE