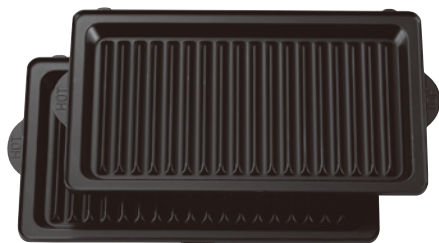


Vitantonio®

パニーニプレート 2枚組

取扱説明書 PVWH-4000-PN

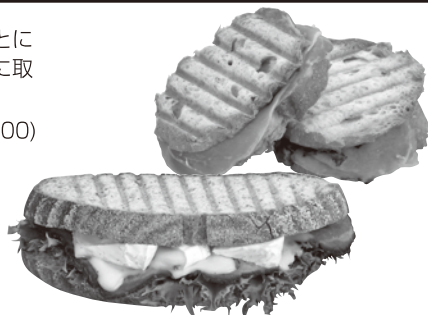


このたびはパニーニプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。このプレートは当社下記製品に取り付けてパニーニを焼くことができます。

- ワッフル&ホットサンドベーカー(VWH-4000-K、VSW-400)
- ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット
(VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、
VSW-440-T)
- バラエティサンドベーカー
(VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けは他のプレートと同様の手順で行います。

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。



■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

- ・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
- ・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。
- 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、スポンジで洗ってください。
- ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

- 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。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、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、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は新しいものと交換してください。

- 万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■ 仕様

品名 パニーニプレート 2枚組
品番 PVWH-4000-PN

重量(約)	230g/枚
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ22mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

パニーニの焼きかた

トマトとモッツアレラのパニーニ

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（食パンサイズのサンドイッチ1個分）

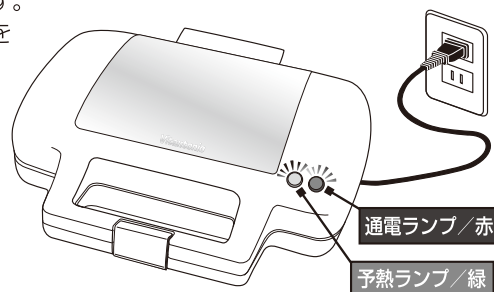
パン（8枚切り食パン、または1cm厚にスライスしたお好みのパン）	2枚	
モッツアレラチーズ	1/2個	
フルーツトマト	1個	
サニーレタス	1枚	
バジル	4枚	
オリーブオイル	小さじ1	
バジルペースト	小さじ1	
粒マスタード	小さじ1	
A	塩	少々
	こしょう	少々
	オリーブオイル	少々

■ 作り方

- 1 パニーニプレートをしっかりに取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。
- 2 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。モッツアレラチーズは薄切りにして A をふります。
- 3 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。
- 4 サニーレタス、バジル、トマト、モッツアレラチーズをのせ、パンをかぶせます。

⚠ 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。

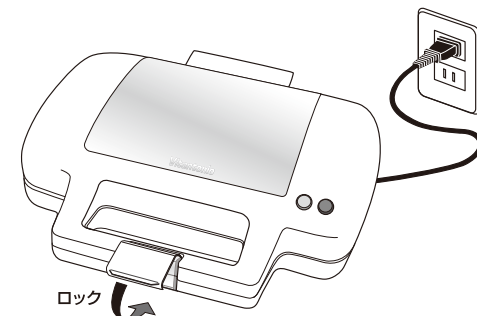


- 5 4 をパニーニプレートにのせ、パンを押しつぶすようにカバーを閉じ、ハンドルロックをします。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉はミトンを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。

焼き上がり時間の目安：

VSW-400/PWS-1000本体：約4～5分

VWH-4000-K/VWH-4100-W本体：約3分



- 6 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。

⚠ 注意

金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレート表面の傷や劣化の原因になります。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

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。



[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なります。

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。

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

■ 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かぶせます。
- 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。

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（1個分）

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

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

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係

フリーダイヤル ☎ 0120-950-031

受付時間：9：30～12：00 13：00～16：30
（土日・祝日除く）

ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。

電話 (052)735-8964 FAX (052)735-8970

〒464-0858

名古屋市中種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

*販売店

*お買い上げ日

年 月 日