

フレンチクルーラー風ドーナツ（約20個分）

■ 材料

薄力粉 100g
ベーキングパウダー 5g
水 100ml
無塩バター 50g
卵 2個

■ 準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

■ 作りかた

- 1 水とバターを鍋に入れ中火にかけ、沸騰したら火からおろします。
- 2 1にふるっておいた粉類を加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
- 3 2に溶きほぐした卵を5回に分けて加え、混ぜ合わせます。
- 4 熱しておいたドーナツプレートに、3をスプーンでドーナツ型のすりきりまで流し入れ、カバーを閉じ、約2分～2分半焼きます。
- 5 チョコレートやクリーム、アイシングをかけて仕上げます。

チョコレートドーナツ（約20個分）

■ 材料

薄力粉 100g
ベーキングパウダー 8g
コーンスターチ 4g
ココアパウダー 20g
無塩バター 30g
卵 2個
牛乳 50ml
砂糖 55g

■ 準備

- 薄力粉、ベーキングパウダー、コーンスターチ、ココアパウダーを合わせてふるっておく。
- バターを溶かしておく。

■ 作りかた

- 1 ボールにバターと溶きほぐした卵、牛乳を入れ、泡立て器でよく混ぜます。
- 2 1にふるっておいた粉類を加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
- 3 2に砂糖を加えて混ぜ合わせます。
- 4 熱しておいたドーナツプレートに、3をスプーンでドーナツ型の8分目まで流し入れ、カバーを閉じ、約2分～2分半焼きます。

Vitantonio®

ドーナツプレート2枚組

取扱説明書 PVWH-4000-DT



このたびはドーナツ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ドーナツ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（VWH-4200-R、VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T）
- パ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。

■ 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。

■ 仕様

品名 ドーナツプレート 2枚組
品番 PVWH-4000-DT

重量(約)	400g/枚
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ23mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

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

ドーナツの焼きかた

プレーンドーナツ（約36個分）

■ 材料

薄力粉	200g	卵	1個
ベーキングパウダー	10g	牛乳	130ml
バター	60g	砂糖	80g

■ 準備

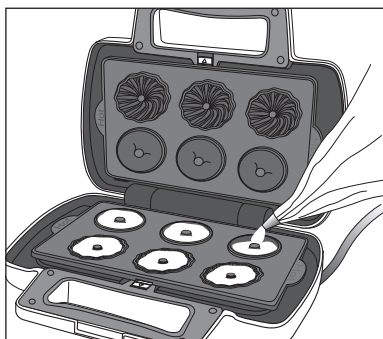
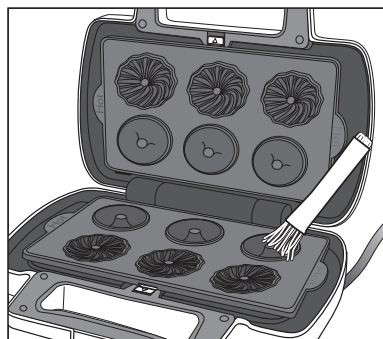
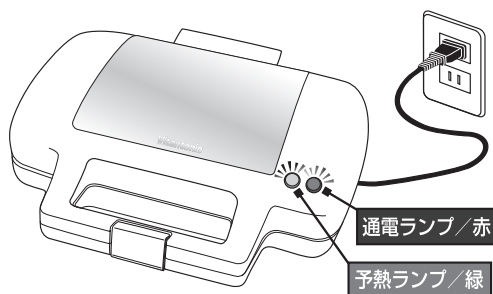
- 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- バターを溶かしておく。

■ 作りかた

- 1 ボールに卵と牛乳を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。
- 2 1にバター、砂糖を入れて軽く混ぜ、ふるっておいた粉類を加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
- 3 ドーナツ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。
- 4 予熱が完了したら、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。
- 5 2を絞り袋に入れ、熱しておいたドーナツプレートに生地をプレートの縁からあふれないように絞り出します。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。カバーを閉じハンドルロックをします。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。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。約2分半～3分焼きます。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なってください。

⚠ 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。



- 6 焼き上がったドーナツは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠ 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。

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。

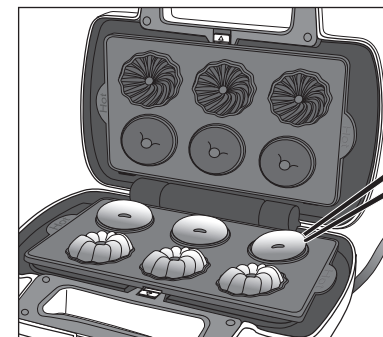
⚠ 注意

長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。

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2～3分



アドバイス

- 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。
- 型に入れる生地の量が多いと、生地が膨張した際に型からはみ出したり、破裂し、うまく焼きあがらない場合があります。生地を入れすぎないようにご注意ください。

【ご使用上の注意】

- 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。
- 焼きあがったドーナツに砂糖、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。