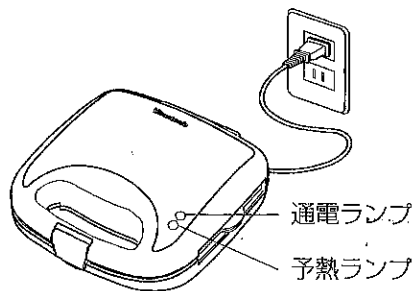


# ワッフルの焼きかた

- 1** ワッフルプレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込むと、通電ランプ(赤)が点灯します。約5分で予熱ランプ(緑)が点灯します。

## ⚠ 注意

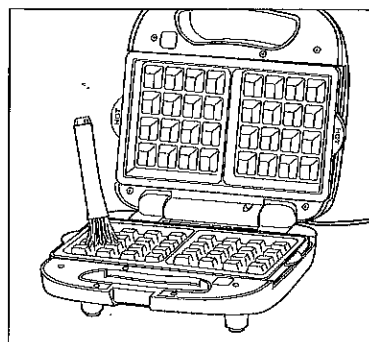
本製品にはスイッチが付いていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電し、本体が熱せられます。使用後は必ず電源プラグを抜いてください。



- 2** 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。

## ⚠ 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。

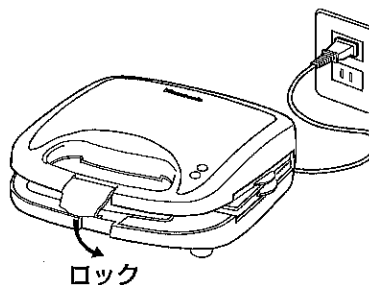
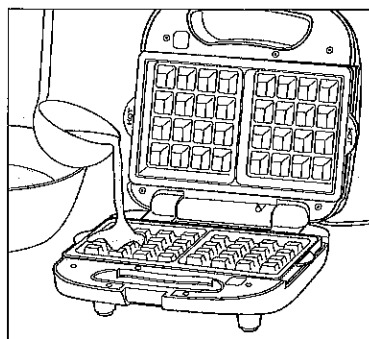


- 3** 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。1枚分(プレート半分)で約80mlが適量です。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。カバーを閉じハンドルロックをします。このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。焼き上がり時間の目安は約4~5分ですが、生地材料の成分や分量によって異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉には鍋つかみを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。

ワッフルは下面の方が上面より濃く焼き上がりますが、これは生地の焼き面への密着時間の差によるもので異常ではありません。

## ⚠ 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。



- 4** 焼き上がったワッフルは木製のはしや、竹串などで取り出します。

## ⚠ 注意

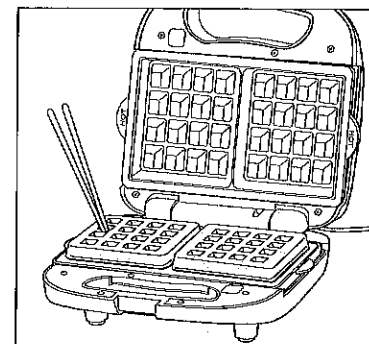
金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレート表面の傷や劣化の原因になります。

連続焼きする場合は、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。



## [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。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに残った砂糖、シロップやかさをきれいに拭き取ってから、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、こびりつきや故障の原因になります。
- 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。(12ページ「お手入れ」参照)

## (例)ブリュッセルワッフル(約8枚)

### ■ 材料

強力粉	100g
薄力粉	100g
砂糖	60g
はちみつ	大さじ2
塩	2g
卵(M2個)	110g
牛乳	200ml
ドライイースト	6g
牛乳	60ml
バター	50g

### ■ 準備

強力粉、薄力粉を合わせてふるっておきます。バターは1cm幅に切って溶かしておきます。牛乳60mlを人肌に温めドライイーストを加えておきます。

### ■ 作りかた

- 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。
- 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。
- 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。
- ラップをかけ、30℃のところ約40分発酵させます。
- 熟しておいたプレートに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を流し入れます。