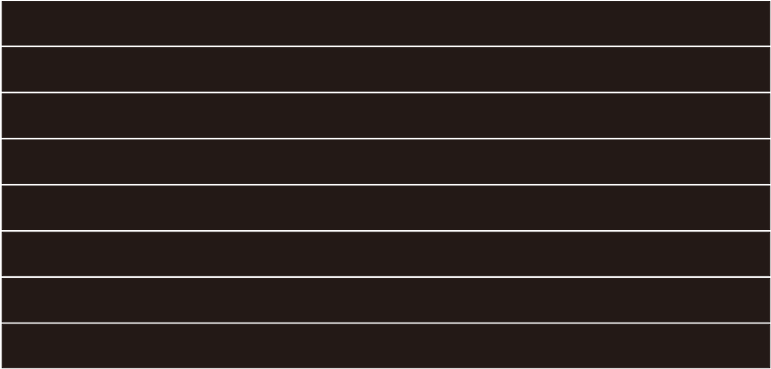




取扱説明書

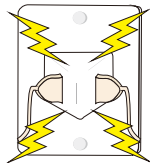
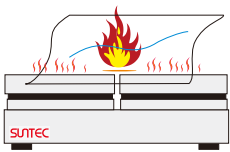
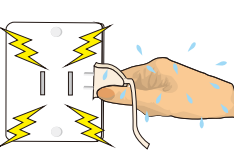
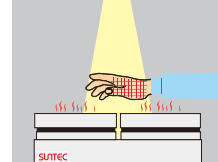
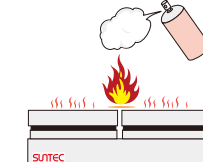
ベルジャンワッフルバーカー SBW-100 SBW-200

このたびは当製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。
末長くご愛用いただくために、ご使用になる前にこの取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくご使用下さい。
この取扱説明書は必ず保管して下さい。

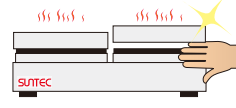
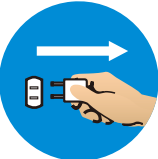
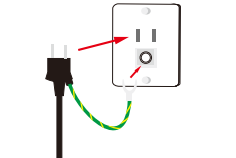
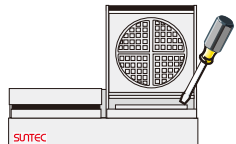
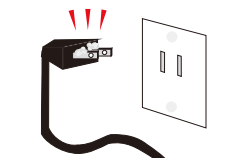
安全上のご注意

ここに示した注意事項は「△警告」「△注意」に区分して
いますが、誤った取扱いをしたときに使用者が死亡または重傷
を負う可能性が想定される内容を「△警告」使用者が傷害を
負う可能性が想定される内容及び物的損害のみの発生が想定
される内容を「△注意」として記載しています。
尚「△注意」記載した事項でも状況によっては重大な結果に
結びつく可能性がありますので必ず守って下さい。

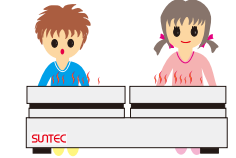
⚠ 警告

消費電力が1.0kW以上の製品については専用の電気回路（専用コンセント）を使用して下さい			発熱し火災の恐れがあります
使用中は製品を布やビニール袋で覆わないで下さい			火災の恐れがあります
使用しない場合は必ず電源をOFFにした後に電源プラグを抜いて下さい			感電や火災の恐れがあります
濡れた手で電源プラグに触れないで下さい			感電の恐れがあります
機械に水を掛けて洗わないで下さい			感電と部品の破損の恐れがあります
屋外・雨中で使用したり湿った、または濡れた場所で使用しないで下さい			感電の恐れがあります
作業場は十分に明るくして下さい			暗い場所での作業は事故や火傷の恐れがあります
可燃性の液体やガスのある所で使用しないで下さい			爆発や火災の恐れがあります

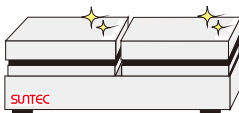
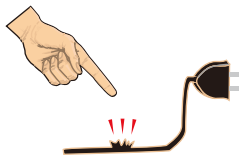
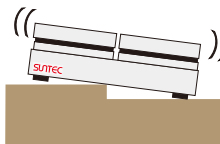
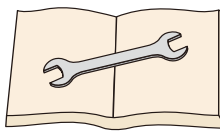
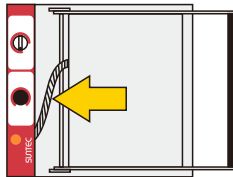
⚠ 警告

機械通電中は熱盤またはその周辺が熱くなっていますので、素手で触らないで下さい			火傷の恐れがあります
作業中蓋の上下の開け閉めには十分気を付けて下さい			蓋が閉まる等危険です、火傷や怪我の恐れがあります
機械を他の場所へ移動する際は電源プラグを抜いて十分に熱が冷めた状態を確認してから移動してください			感電や火傷の恐れがあります
アース線は必ず取り付けてください (ガス配管への接続は絶対にしないで下さい)			故障や漏電の時に感電する恐れがあります
修理技術者以外の方は本体を分解・修理・改造は行わないで下さい			発火したり異常動作をして怪我をする恐れがあります
プラグの刃の部分汚れたり、ほこりが付着した時はよく拭き取って下さい			火災の原因となります

⚠ 注意

作業員以外の人を作業場へ近づけたり、機械やコードに触れさせないで下さい			怪我や火傷の恐れがあります
-------------------------------------	---	--	---------------

△ 注意

機械は常にきれいに手入れをして下さい			安全かつ能率よく作業が行えない恐れがあります
機械のコードは定期的に点検し、損傷している場合はお買い求めの代理店に修理を依頼して下さい			感電やショートして発火する恐れがあります
設置場所は水平で丈夫な所に置いて、滑り落ちないように設置して下さい			機械の転倒により怪我や火傷の恐れがあります
水又は油がはねる場所の近くに設置しないで下さい			感電・火災・故障・変形等の恐れがあります
煙・臭い等異常時には使用を停止して下さい			故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜いて、お買い求めの代理店にご連絡下さい
この商品を他の人に譲渡する時は、必ず取扱説明書を貼付して下さい			新しい所有者が安全かつ正しく使用するために、取扱説明書が必要です
渡り線は点検及び交換を定期的にメーカーもしくは代理店に依頼して下さい			感電やショートして発火する恐れがあります

ご使用前に

- ・ 設置場所は水平で丈夫な所に置いて下さい
- ・ 機械と他の備品との間隔は10cm以上離して下さい
- ・ アース線を確実に取り付けて下さい
- ・ 水又は油のはねる場所近くに設置しないで下さい

製品仕様と各部の名称

★出荷時には熱盤の間に保護シートを挟んでありますので必ず取り除いてから電源プラグをコンセントに差し込んで下さい



型 式	主電源	消費電力	サ イ ズ
SBW-100	AC100V	740W	225(W)×445(D)×180(H)
SBW-200	AC100V	1480W	510(W)×445(D)×180(H)

★副資材のご案内（テフロン加工された熱盤には使用できません）

サンスプレー



タイブラシ

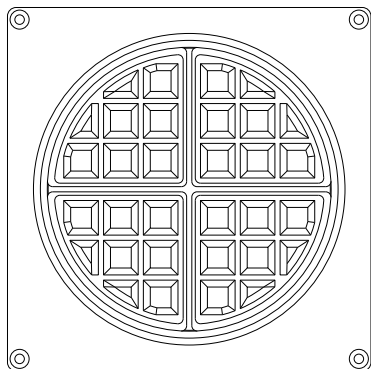


サンスプレーは製品ご購入時はサンプルで100ml入りとなりますが、サンスプレーの販売は500ml入りとなります

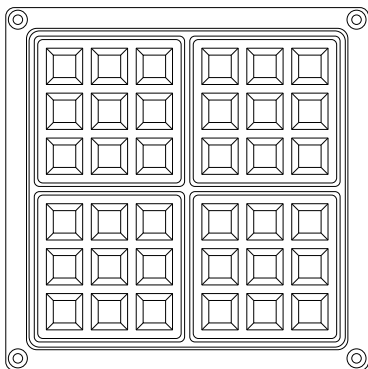
追加購入に関しましては販売店様にお問い合わせ下さい

☆熱盤の形によって型式が変わります

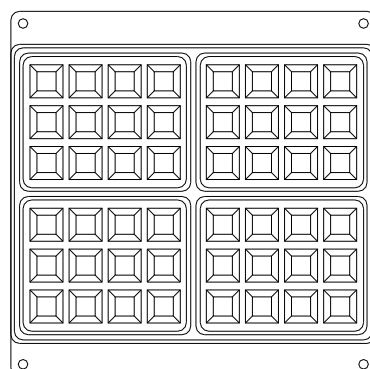
SBW丸型



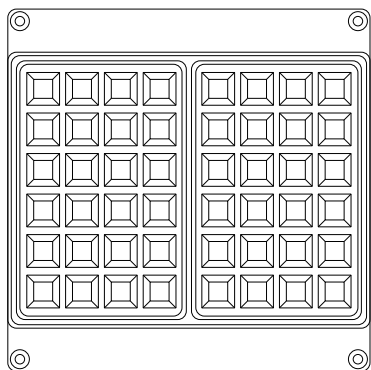
SBW3/4



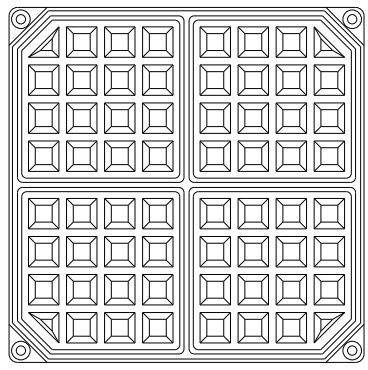
SBW-S01



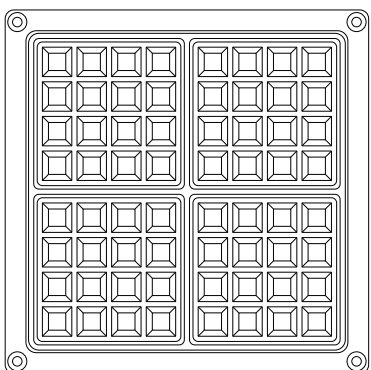
SBW角型



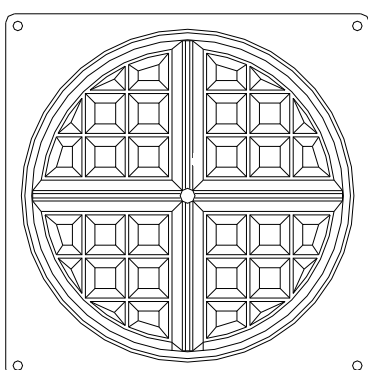
SBW-4



SBW4/4



SBW-R01



☆1連式＝SBW-100丸型
2連式＝SBW-200丸型
となります

ご使用方法

- ①電源プラグを機械に合った専用コンセントに差し込みます
 - ②温度調節器（兼、電源スイッチ）のツマミを右一杯に回します（目盛5）
ーその間にー
 - 付属品の箱よりサンスプレー（離型用オイル）を取り出し、上下の焼面にまんべんなく塗って下さい
 - ③蓋を閉めて30分加熱して下さい
 - ④加熱後の焼成の際には1枚目は油を含んでいるので破棄して下さい。熱盤に油が残っていると焼き上がった生地が白っぽくなり焼き色がつかない場合がありますので十分にふき取って下さい
 - * その際に熱盤が高温になっていますので、火傷に注意して下さい
 - 以上で**焼き込み**完了です
 - ☆タイブラシ及びサンスプレーの追加購入に関しましては販売店様にお問い合わせ下さい
 - ☆上記の作業は毎日開店前に行って頂き、使用中に生地が熱盤にくっついてしまう様になった時にその都度行ってください。営業終了後にオイルを塗っておいて、翌日の営業前に電源を入れ加熱しながらの**焼き込み**をお勧め致します。
 - ☆連続して生地を焼かない場合は、熱盤を付属のブラシでブラッシングし熱盤をきれいな状態にしておいて下さい。生地を焼き上げた時にくっつく原因となります。
 - ☆購入直後もしくは熱盤洗浄剤使用後は熱盤に油が馴染んでいないため、十分に焼き込み作業を行って下さい。まだ熱盤にくっつくようであれば上記の作業を数回繰り返して下さい
 - ☆熱盤にテフロン加工されている機械はこの作業は必要ありませんので、付属品は付いておりません
 - ☆渡り線は消耗品扱いとなり定期的に交換が必要です（目安として2～3年位ですが使用頻度により交換時期は異なります）
- テフロン加工は、使用頻度及び使用条件（糖分や油脂の量）により劣化するまでの期間が異なりテフロン再加工（実費）が必要となりますのでご注意ください
テフロン再加工時に代替機の対応はしておりません

取扱以上の注意

- ・本体を水洗いすることは非常に危険です
絶対におやめ下さい
- ・本体の清掃は乾拭きして、常にきれいな状態にしてください
- ・熱盤が機能を十分に発揮出来なくなった時はお買い上げの代理店までご相談下さい
熱盤の交換は実費となります
- ・保証書には機械の製造番号等が記載されておりますので大切に保管して下さい
保証期間中の修理には保証書が必要となります
- ・取扱説明書はお読みになった後は、機械をお使いになる方がいつでも見ることが出来る場所に大切に保管して下さい

ベルジャンワッフルの作り方

★ 配 合 ★

ベルジャンワッフルミックス粉	1 k g
卵（全卵）Mサイズ	5個
水または牛乳	800 c c
マーガリンまたはバター	300 g

☆生地作り方☆

- (1) ボールに水、卵の全量を入れて良く溶きほぐします。

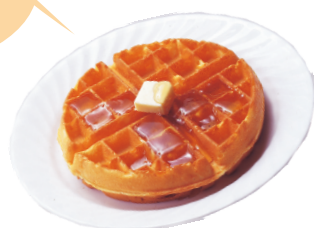


- (2) ベルジャンワッフルミックス粉を徐々に加え泡立器（ホイップ）でダマの出来ないように良く混ぜ合わせなめらかな生地をつくります。

- (3) マーガリン又バター（湯煎で溶かしたもの）を混合する。30分間生地を寝かしその後焼成する。



ベルジャンワッフルミックス粉は表面はカリッとクリスピーな食感で中身はソフト。生地には甘さがなくシロップやクリームをトッピングし高級な味わいのミックス粉です。



☆生地の焼き方☆

- (1) 電源プラグを機械に合ったコンセントに差し込み、温度調節器（兼、電源スイッチ）のつまみを右へ一杯にまわします。（目盛5）

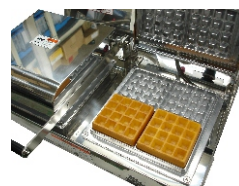
- (2) その後、離型用オイルを上下の焼き面にまんべんなく塗りフタを閉めて約20～30分間そのまま加熱して下さい。（テフロン加工の熱盤は必要ありません。）

- (3) 焼き込み終了後、温度目盛5の設定にする。用意しておいた生地をレードルで適量を焼き面に落とします。



※焼きむらなく焼成するには素早くレードルの底で生地を伸ばし約45秒（気泡が出来る位）フタを開けておくと良い。

- (4) キッチンタイマー等を4分～4分30秒にセットして下さい。
焼成後は素早く取出しクーラー等に寄せ粗熱を取って下さい。



ベルギーワッフル冷凍生地焼成方法

発酵後約2倍に膨らむので生地の間隔をあける (´_ゝ`)b



1. 冷凍生地は常に -19°C 以下にて保存して下さい。
注:ワッフルベーカーは電源をいれてから焼成温度になるまでに約10~15分かかります。
あらかじめ電源入れ焼ける状態にセットして下さい。

2. 冷凍生地は焼成に必要な量だけ取り出し、天板上に冷凍生地を並べて解凍して下さい。
注:発酵後は約2倍に膨らみますので、間隔をあけて置いて下さい。



3. 解凍は前日より冷蔵庫に移して解凍するか、又は当日トンボラックなどに収納して自然解凍します。(常温にて30~60分)
注:この時冷凍生地が芯まで解凍されているか、軽く押して確認して下さい。



4. 冷凍生地が芯まで解凍しましたらホイロにて発酵させます。庫内温度 $32\sim 35^{\circ}\text{C}$ 、湿度70%で30~45分位発酵させて下さい。(生地が約2倍位に発酵し膨らみます)
夏期(外気温 $28^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$)は自然発酵で十分発酵します。
注:自然発酵の場合は生地を霧吹きにて軽く吹き付け、表面をラップし生地の乾燥を防いで下さい。(生地が30~60分位で約2倍位に膨らみます)
注:ホイロを使用する場合は、出し忘れて発酵し過ぎないようにドアを開けた際には各天板にも目を通して発酵状態を確認して下さい。



5. 発酵完了した天板を取り出しゴム手袋又はビニール手袋(使い捨て用)を使用して生地を押さえつけないようにワッフルベーカーに入れて下さい。

6. 次にワッフルベーカーのフタを閉じてキッチンタイマー等をセットして下さい。温度目盛(黒ダイヤル)を5~MAX(約 $180\sim 200^{\circ}\text{C}$)にセットし、キッチンタイマー等を2分~3分にセットして焼成して下さい。
注:焼き色を見ながら温度、時間は調節して下さい。温度調節器(サーモスタット)に多少のバラツキがあります。左右の焼き色に違いが出る場合には、左右の温度目盛(黒ダイヤル)で調節して下さい。



7. 焼き上がりましたらフタを開けて、ミートホークなどで取り出し、ケーキクーラー上に並べて粗熱を取って下さい。

アフターサービスについて

この機械には保証書を別途添付しております。
(但しテフロン付熱盤の再加工は保証の対象
外です)
日本国内での使用のみ保証対象となります

■保証書について

- ・保証書は必ずお読みいただき大切に保管して下さい。
- ・保証期間はご購入の日より1年間です。

■修理を依頼されるとき

- ・機械の異常に気付いた時は点検修理を代理店に依頼して下さい。
- ・保証期間中は保証書を添えてお出し下さい。
- ・修理にお出しになる際、必ず故障の状況をメモ書きにして下さい。

SUNTEC

株式会社 サンテックコーポレーション

〒131-0033 東京都墨田区向島2-8-12

TEL:03-6746-9797(代) FAX:03-6746-9669