

【レンタル商品の消費電力を御確認下さい】

ご利用商品によっては、たこ足配線等が原因で電圧が低下する恐れがありますので、ご注意下さい。

電圧が低下すると、商品が正常に動作しない場合がございます。

突然作動しなくなった場合は、建物のブレーカーが落ちた可能性がございます。

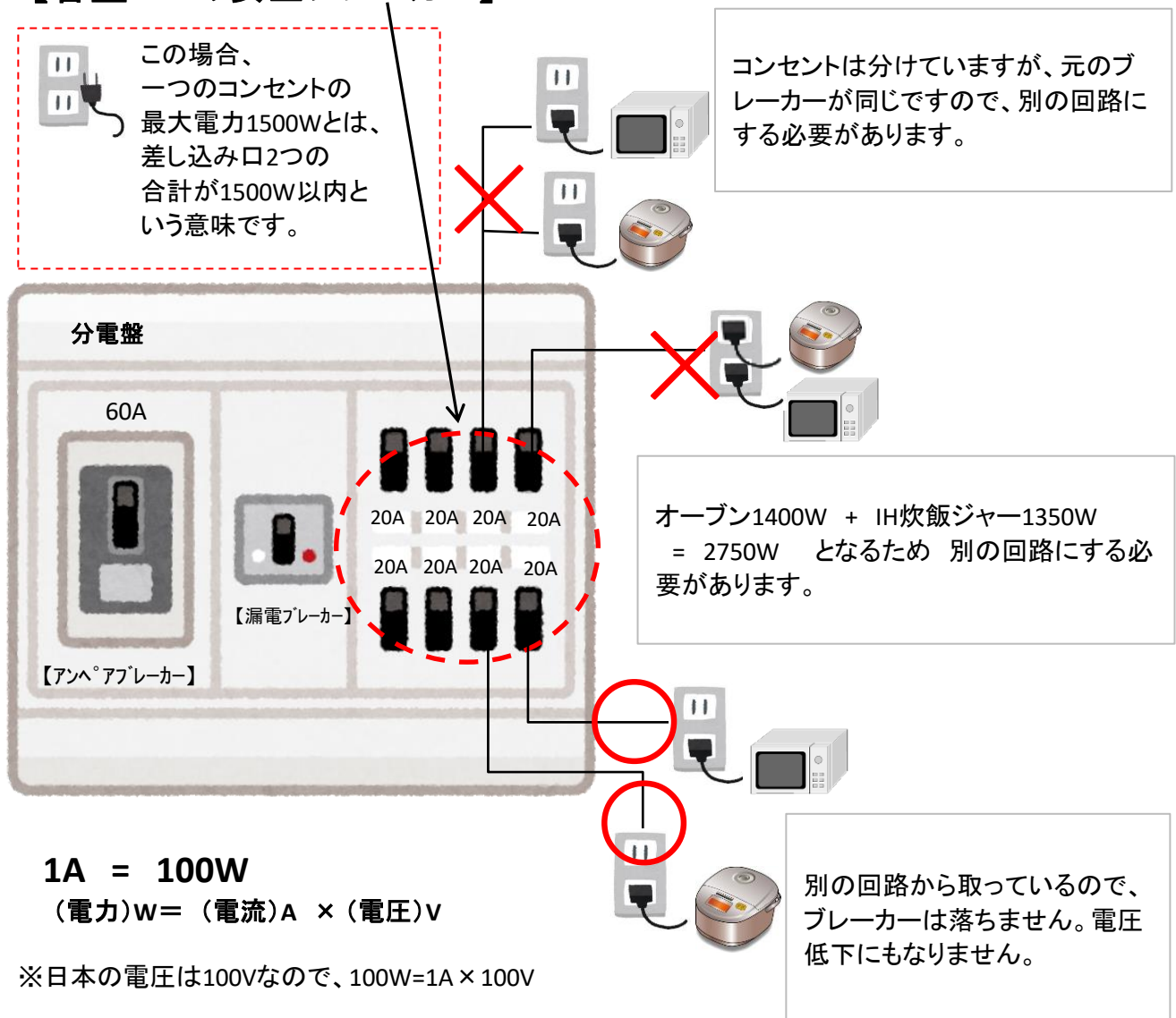
また、一つのコンセントの最大電力は1500Wまでとなります。

複数台の電化製品を使用する場合、コンセントを分けても元となるブレーカーが同じ場合は電圧低下となる可能性が高いです。

その場合、コンセントを分けるのではなく、ブレーカーの回路を分けてお使いください。

商品を正常にご利用いただく為に、お客様の利用環境を御確認ください。

【容量20Aの安全ブレーカー】



取扱説明書

ベルジャンワッフルバーカー SBW-100-4

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した。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」に区分してはいますが、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。


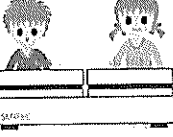
⚠ 警告

<p>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</p>			<p>発熱し火災の恐れがあります</p>
<p>使用中は製品を布やビニール袋で覆わないで下さい</p>			<p>火災の恐れがあります</p>
<p>使用しない場合は電源プラグを抜いて下さい</p>			<p>感電や火災の恐れがあります</p>
<p>濡れた手で電源プラグに触れないで下さい</p>			<p>感電の恐れがあります</p>
<p>機械に水を掛けて洗わないで下さい</p>			<p>感電と部品の破損の恐れがあります</p>
<p>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</p>			<p>感電の恐れがあります</p>
<p>作業場は十分に明るくして下さい</p>			<p>暗い場所での作業は事故や火傷の恐れがあります</p>
<p>可燃性の液体やガスのある所で使用しないで下さい</p>			<p>爆発や火災の恐れがあります</p>

△ 警告

<p>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</p>			<p>火傷の恐れがあります</p>
<p>作業中蓋の上下の開け閉めには十分気を付けて下さい</p>			<p>蓋が閉まる等危険です、火傷や怪我の恐れがあります</p>
<p>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</p>			<p>感電や火傷の恐れがあります</p>
<p>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)</p>			<p>故障や漏電の時に感電する恐れがあります</p>
<p>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</p>			<p>発火したり異常動作をして怪我をする恐れがあります</p>
<p>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</p>			<p>火災の原因となります</p>

△ 注意

<p>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</p>			<p>怪我や火傷の恐れがあります</p>
--	---	---	----------------------

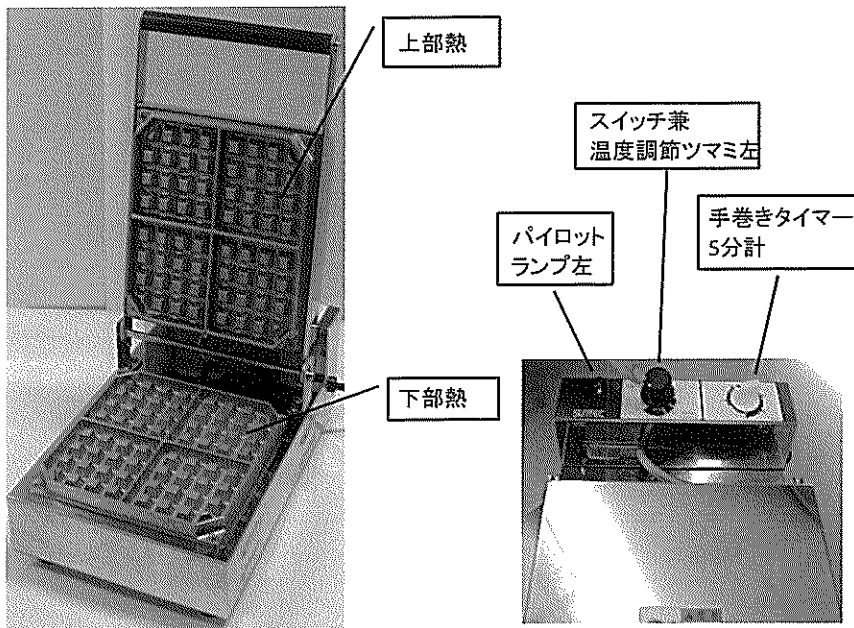
△ 注意

<p>機械は常にきれいに手入れをして下さい</p>			<p>安全かつ能率よく作業が行えない恐れがあります</p>
<p>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</p>			<p>感電やショートして発火する恐れがあります</p>
<p>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</p>			<p>機械の転倒により怪我や火傷の恐れがあります</p>
<p>水又は油がはねる場所の近くに設置しないで下さい</p>			<p>感電・火災・故障・変形等の恐れがあります</p>
<p>煙・臭い等異常時には使用を停止して下さい</p>			<p>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</p>
<p>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</p>			<p>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</p>
<p>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</p>			<p>感電やショートして発火する恐れがあります</p>

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



型 式	主電源	消費電力	サ イ ズ
SBW-100-4	AC100V	750W	225(W)×445(D)×180(H)

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）のつまみを右一杯に回します（目盛5）
—その間に—
ブラシと上州物産ワッフルオイルを取り出し、上下の焼面にまんべん
- ③蓋を閉めて30分加熱して下さい
- ④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拭き取って下さい

*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

- ☆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。
- ☆連続して生地进行を焼かない場合は、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。生地进行を焼き上げた時にくっつく原因となります。

取扱い上の注意

- ・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

～ワッフルの作り方～

A

ベルギーワッフル(ブリュッセルタイプ)生地作り方

【材料】

ベルギーワッフルミックス粉 1Kg (ワッフルが約30枚前後(4枚×7回)+2枚とれます)

卵Mサイズ 5個

牛乳 800cc(水でも代用可能)

マーガリン又はバター 300g

(湯煎やレンジで溶かせない場合は入れなくてもOKですが入れた方が若干風味が良くなります)

1



ボールに卵 5個を入れて良く解きほぐします。

2



牛乳を800cc入れてよく混ぜます。

3



ベルギーワッフルミックス粉を徐々に加えて泡立器(ホイッパー)でダマの出来ない様によく混ぜあわせなめらかな生地を作ります。

4



バター又はマーガリン(湯煎で溶かしたもの)を混ぜます。
30分生地を寝かせてください。

※牛乳とバター又はマーガリンを入れてください。

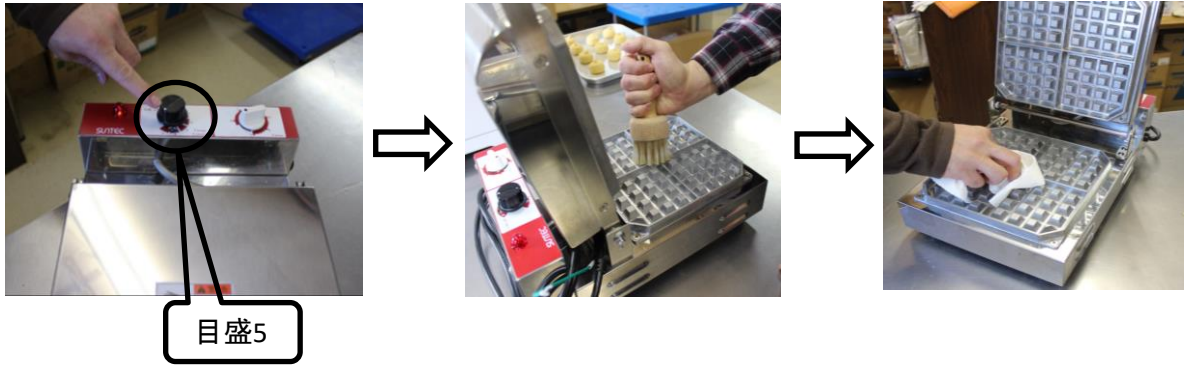
牛乳を使いバターを入れた方が風味が若干良くなります。

ブリュッセルタイプはトッピングしますのでバターが湯煎などで溶かせない環境では無理に入れなくても大きく味は変わりません。

※弊社商品「ベルギーワッフルブリュッセルタイプミックス粉」をご使用の際は、必ず牛乳とバターをご使用ください。ご使用いただけなかった場合には返金保証外となりますのでご注意ください。

～ワッフルの作り方～

焼きこみ方法



電源プラグを差し込んで温度調節器(兼電源スイッチ)のつまみを右にいっぱい回します。

その後、上州物産ワッフルオイルを専用耐熱ブラシで上下の焼き面にまんべんなく塗り(5g～10gで十分です)蓋を閉めて約20分～30分間そのまま加熱してください。

焼きこみ終了後、温度設定を5に設定する。

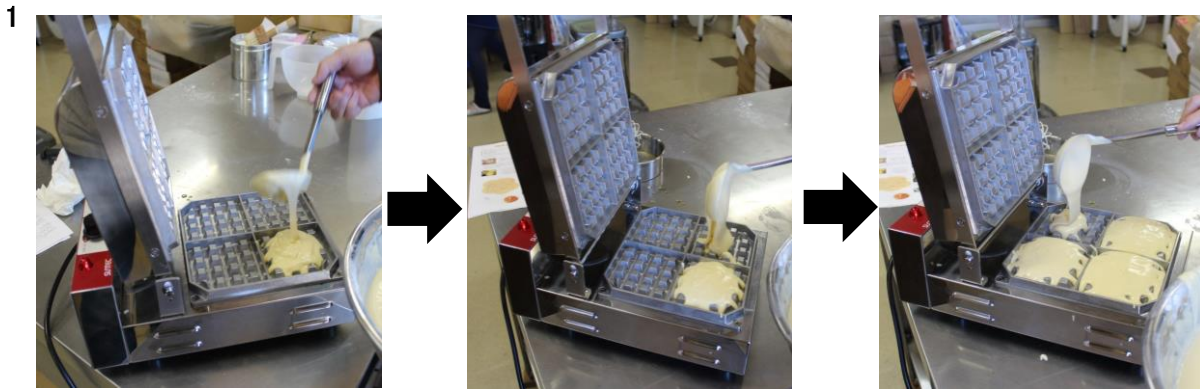
上州物産ワッフルオイルをキッチンペーパーなどで良く拭き取ってください。

熱板に油が残っていると焼きあがった生地に焼き色が付かない場合がありますので十分に拭き取ってください。 以上で焼きこみ完了です。

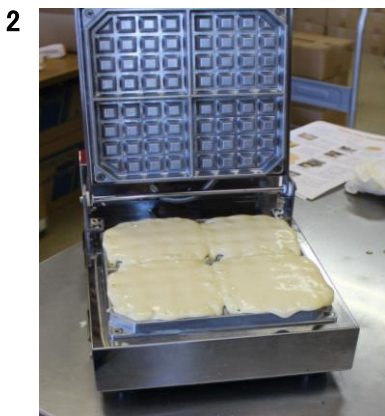
上記の作業は毎朝営業前に行ってください。

2日以上に渡るイベントの場合は営業終了後に上州物産ワッフル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焼きこみ作業をおすすめします。

生地 of 焼き方



前もって作っておいた生地をレードルで適量流してください。目安はレードルすり切り1杯ぐらいです。4つの面の中央にそれぞれ流し込みます。するとだんだん生地が膨れて広がってきます。



生地を流して45秒ぐらいすると表面にぷくぷく穴が空いてきます。そのタイミングで扉を閉めてください。

～ワッフルの作り方～

3



扉を閉めたら約4分でタイマーをセットしてください。

4



1回目が焼きあがったら焼き色を見ます。
表面をもっと焦がしたければタイマーの設定を長くしてください。
温度調節ツマミは5のままでタイマーの時間で
焼き加減は調節してください。

5



2回目以降焼く場合は、油は付けずにそのまま焼きます。
生地が剥がれづらく感じてきたら付属の耐熱ブラシに
上州物産ワッフルオイルを少量付けてブラッシングしてください。

※生地にバターを入れている場合は油分を含んでいるので
張り付きにくいですが。
※焼き板にワッフルのカスや焦げが着いた時はこのブラシで
こすって剥がしてください。
※綺麗に焼き上げる為に毎回油を塗る必要はありませんが
焦げやカスはブラシでこまめに剥がしてください。

6



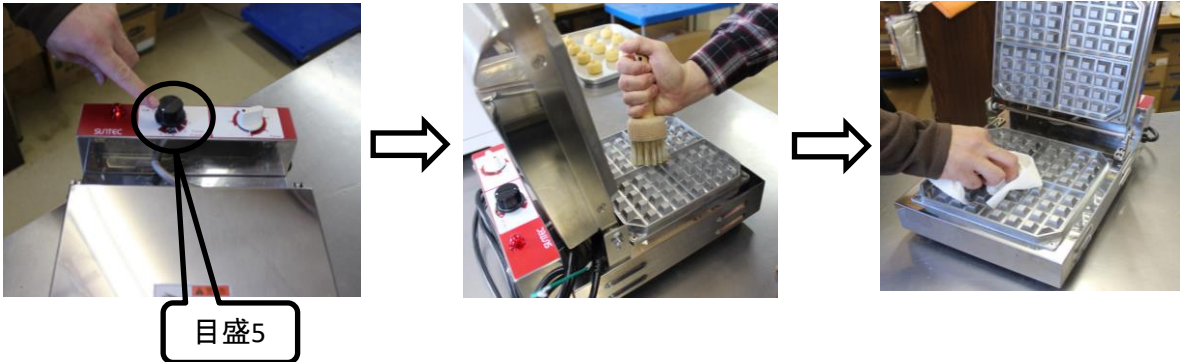
連続して生地を焼かない場合は、
熱板を付属のブラシで良くブラッシングして焦げやカス
を取って綺麗な状態にしておいてください。
生地を焼き上げた時にくっつく原因になります。

上記の作り方は、上州物産のレシピ通りの配合で作った場合になります。
お客様オリジナルのレシピで作る場合は、生地に砂糖が多く
脂分が少ないと張り付きやすくなります。
上州物産ワッフルオイルの代わりにバターを使うと焼き面が
焦げやすくなってしまいます。
上州物産のワッフル専用オイルならレシピ通り、最初にワッフルメーカーに
ワッフル専用オイルで焼きこみをした後は剥がれづらくなるまで
油を塗る必要はありません。剥がれづらくなったら
付属のブラシを使いブラッシングで対応するのが基本になります。

～ワッフルの作り方～

ベルギーワッフル(リエーゼタイプ)の作り方

焼きこみ方法



電源プラグを差し込んで温度調節器(兼電源スイッチ)のツマミを右にいっぱい回します。

その後、上州物産ワッフルオイルを専用耐熱ブラシで上下の焼き面にまんべんなく塗り(5g～10gで十分です)蓋を閉めて約20分～30分間そのまま加熱してください。

焼きこみ終了後、温度設定を5に設定する。

上州物産ワッフルオイルをキッチンペーパーなどで良く拭き取ってください。

熱板に油が残っていると焼きあがった生地に焼き色が付かない場合がありますので十分に拭き取ってください。以上で焼きこみ完了です。

生地の解凍の仕方

1 冷凍生地は常に -19°C 以下にて保存してください。

注)ワッフルメーカーは電源を入れてから焼成温度になるまでに約10分～15分かかります。予め電源を入れて焼ける状態にセットしてください。

2



冷凍生地は焼成に必要な量だけ取り出し天板上に並べて解凍してください。

注:発酵後は約2倍に膨らみますので、間隔を空けて置いてください

写真は発酵器のトレーの上に

冷凍のワッフル生地を、間隔を空けて並べた状態です。

解凍は前日よりトレーなどに並べて冷蔵庫に移して解凍するか、又は当日トレーなどに並べて(常温で30分～60分)解凍します。

※間をあけて解凍しないと解凍された時、くっついてしまいますので気を付けて下さい。

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。

3



冷凍生地を芯まで解凍したら発酵器にて発酵させます。

庫内温度 32°C ～ 35°C 、湿度70%で30分～45分くらい発酵させて下さい。(生地が約2倍に膨らみます)

夏期(外気温 28°C ～ 35°C)は自然発酵で十分発酵します。

レンタルの発酵器には5段のトレーがセットされており、一段に12個並びますので一度に $12 \times 5 = 60$ 個の生地が発酵出来ます。

～ワッフルの作り方～

4

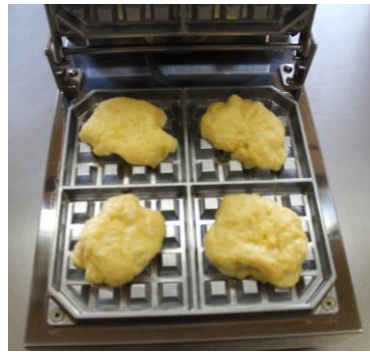


注 自然発酵の場合は生地を霧吹きにて軽く吹き付け、表面をラップして生地の乾燥を防いで下さい。
(生地が30分～60分くらいで約2倍に膨らみます)

注 発酵器を使用する場合は出し忘れて発酵しすぎないようにドアを開けた際は各トレーにも目を通して発酵状態を確認して下さい。

生地の焼き方

1



発酵完了したトレーを取り出しビニール手袋を使用して生地を押さえつけないようにワッフルメーカーに入れてください。

2



次にワッフルメーカーの蓋を閉じ、タイマーをセットしてください。
温度目盛(黒ダイヤル)を5～MAX(約180～200℃)に合わせます。
タイマーを3分にセットして焼成してください、
焼き色をみながら時間を調節してください

3



焼き上がりましたら蓋を開けて、付属の竹串などを使い取り出して下さい。

～ワッフルの作り方～

4



焼き上がりです(*^_^*)

5

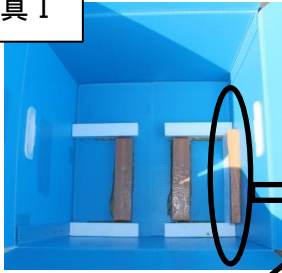


2回目以降焼く場合は、油は付けずにそのまま焼きます。
リエージュタイプのワッフルは生地に含まれておりますので、
朝一番の焼き込みをすればその日は油をつけずに焼けるはずです。

焼き板の焦げはブラッシングで綺麗にしてください。

◆◇ ワッフルメーカー返却時の手順 ◇◆

写真 I



1.写真 (I 、 II) の様にワッフルメーカーを入れて下さい。

側面の発泡スチロールが付いてる方へ
操作部を置いて下さい。

写真 II



写真①



2.写真①②の順番に

付属のぷちぷちパッキンを入れて下さい。

写真②



3.2の写真②のぷちぷちパッキンの上に
備品を入れて下さい。



◆◇ ワッフルメーカー返却時の手順 ◇◆



4. ぷちぷちパッキンを乗せて下さい。



5. 出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を貼り付け位置に貼って送り返してください。(写真右下)

6. ふたを閉めてください。

この度は、ご利用頂きましてありがとうございましたm(_)_m