

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

家庭用

取扱説明書／レシピ



※写真はイメージです

## 保証書付

このたびはクイジナート 縦型ワッフルメーカー WAF-V100J 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。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元においてご使用ください。

縦型ワッフルメーカー

WAF-V100J

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY.

## 安全上のご注意

必ずお守りください

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

|                                                                                             |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  <b>警告</b> | 死亡や重傷を負うおそれがある内容です。            |
|  <b>注意</b> | 軽傷を負うことや、物的損害*が発生するおそれのある内容です。 |

\*物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  禁止<br> 分解禁止<br> 接触禁止<br> ぬれ手禁止<br> 水ぬれ禁止 | してはいけない「禁止」内容です。     |
| <br><br>プラグを抜く                                                                                                                                                                                                                                                                               | 実行しなければならない「強制」内容です。 |

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

## 警告

|                                                                                     |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ■絶対に分解・修理・改造を行わない。<br>(火災・感電・発火や異常動作によるけがの原因)<br>●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。                           |
|  | ■本体、電源コード・プラグを、水などの液体につけたり、かけたりしない。(ショート・感電の原因)                                                         |
|  | ■お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。<br>乳幼児の手の届くところで使わない。(やけど・感電・けがの原因)                                           |
|  | ■定格 15 A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使う。<br>(たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)                                       |
|  | ■電源コード・電源プラグを無理に傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものをのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。<br>(感電・ショート・火災の原因) |

## 安全上のご注意

必ずお守りください



### 警告



■電源コードが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。  
(感電・ショート・火災の原因)



■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。  
(感電の原因)



■電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
(感電・発熱による火災の原因)



■電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。  
(ほこりが付着すると火災の原因)



■調理以外の用途で使用しない。  
(故障・火災の原因)

■異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。  
(発煙・発火・感電のおそれあり)

#### 異常・故障例



- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
  - 電源コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。
  - 本体が正常に動かない。
  - 本体が変形したり、異常に熱い。
  - 使用中に異常な音がする。
- すぐにお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へ  
点検・修理をご相談ください。



■使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。  
(やけどの原因)

## 安全上のご注意

必ずお守りください



### 注意



■長時間の連続運転はしない。  
(故障の原因)



■業務用途で使しない。  
(故障の原因)



■運転中はむやみにカバーをあけたり、顔を近づけない。  
(やけど・けがの原因)



■使用する際、周囲にもものを置いたり、本体を覆ったりしない。



■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。  
(けが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを  
持って引き抜く。(感電・ショート・発火の原因)



■お手入れは、電源プラグを抜き、本体が十分に冷めてから行なう。  
(けが・やけどの原因)



■使用後は必ず電源プラグを抜く。  
(感電や火災の原因)



■水平で安定性のある場所に置く。  
(振動・転倒の原因)



■机のはしのような場所で使しない。  
(本体の転倒・落下の原因)



■材料の分量は本書のレシピを参考に、適量を入れる。

# 目 次

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 安全上のご注意 .....               | 01    |
| 製品の安全な取り出し方 .....           | 04    |
| 各部の名称と機能 .....              | 05    |
| 使い方 .....                   | 06    |
| 洗浄とお手入れの仕方 .....            | 08    |
| レシピ .....                   | 09-12 |
| アメリカンワッフル .....             | 09    |
| チョコチップとバナナのワッフル .....       | 09    |
| ミックスハーブとパルメザンチーズのワッフル ..... | 10    |
| ブリュッセルワッフル .....            | 11    |
| リエージュワッフル .....             | 12    |
| 故障かな?と思ったら .....            | 13    |
| 保証とアフターサービス .....           | 14    |
| 仕様／保証書 .....                | 裏表紙   |

## 製品の安全な取り出し方

製品箱を平らな場所に置き、箱を開けて取扱説明書などを取り出します。次に製品箱をゆっくりと横に倒し、梱包材と共に製品本体をゆっくり引き出すと安全に取り出せます。

梱包材や緩衝材（ビニール袋、商品正面の丸型のPOP、本体プレート間の緩衝材など）はすべて取り外し、製品箱と共にお子様の手の届かない場所に保管してください。

## 各部の名称と機能



- 1 プレートカバー  
Cuisinartロゴが入ったステンレス面が前面です
- 2 流し込み口  
本体を閉じた状態で、ここからワッフル生地を流し入れます
- 3 開閉ハンドル  
ハンドルロック付。熱くなりにくい素材です
- 4 ベーキングプレート(アルミダイキャスト製・ノンスティック加工)
- 5 焼き加減調節ダイヤル(5段階式)
- 6 予熱インジケーター・ランプ  
赤色点灯: 予熱中 または 調理中  
緑色点灯: 予熱完了 または 調理完了
- 7 電源コード用フック【図・背面】  
収納時にコードをはめ込みます
- 8 滑り止め付きゴム足
- 9 生地流し込み専用カップ(実物と色が異なる場合がございます)  
このカップに入れた生地を、流し込み口から入れます
- 10 ON／OFFスイッチ

※本製品は健康に配慮したBPAフリー素材を使用しています

# 使い方

## 1 製品本体を平らな机または調理台に置いてください

**注意：**製品をぐらついた台の上や傾いたところ、机のはしなど、不安定な場所に置かないでください。製品正面の側端を机のはしおよび可燃物から 20cm 以上離して置いてください \*図1 参照

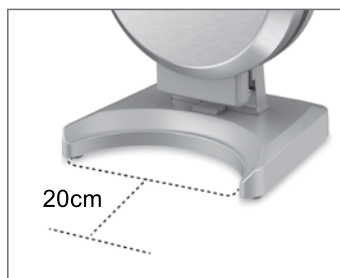


図 1

## 2 本体の電源プラグをコンセントに差し込み、ON/OFFスイッチをオンにします

(予熱インジケーター・ランプが赤色に点灯し、予熱が始まります)

**注意：**使い始めは樹脂の匂いがすることがありますが、ご使用と共に少なくなります



図 2

## 3 お好みの仕上がりに合わせて、焼き加減調節ダイヤルの1(低温)から5(高温)を選択します \*図2 参照

焼き加減を設定するだけで、自動でワッフルが焼き上がります。はじめて焼く際は、3または4の設定をおすすめします。(設定3による焼き時間の目安は約3分)



図 3

## 4 予熱インジケーター・ランプが緑色に点灯し、ピープ音が5回鳴ったら予熱完了です

## 5 生地流し込み専用カップを使用し、本体の流し込み口から生地を流し入れます \*図3 参照

**注意：**開閉ハンドルがしっかりロックされていることを確認してから生地を流し入れてください。調理中、本体上部の流し込み口から高温の蒸気が出ます。顔や手を近づけるのは絶対におやめください



図 4

## 6 予熱インジケーター・ランプが緑色に点灯し、ピープ音が5回鳴ったら出来上がり 開閉ハンドルのロックを解除し、プレートカバーを手前に開きます

**注意：**プレートカバーを開ける際は、高温のプレート部分に触れないようご注意ください \*図4 参照



図 5

## 7 耐熱のプラスチック製や木製のヘラ・ tongなどでワッフルを取り出します \*図5 参照

**注意：**ベーキングプレートのコーティングを傷つけないよう、金属製の調理道具のご使用はおやめください

## 使い方 (続き)

- 8** ワッフルを本体から取り出した後、  
開閉ハンドルを持ってカチッと音がするまで  
本体にはめ込み、ロックします \*図6参照  
しっかりロックできたことを確認したら、  
次のワッフル調理が可能です

製品がしっかりロックできない場合は、  
修理センターまでお問い合わせください。



図 6

- 9** 操作終了後、焼き加減調節ダイヤルを1に戻してから  
ON/OFFスイッチをオフにしてください \*図7参照  
電源プラグをコンセントから抜き、  
本体を冷ましてください

**注意：** 本体が冷めるまでは、幼児の手の届かないところに置き、  
取扱いにご注意ください



図 7

- 10** 製品本体が十分に冷めたら  
電源コードを本体下部にまとめ、  
電源コード用フックにはめ込んでください  
\*図8参照



図 8

# 洗浄とお手入れの仕方

洗浄とお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、製品本体が十分に冷めたことを確認してから行ってください。

**注意：**やけどや感電の恐れがありますのでご注意ください

## 本体外側のお手入れについて

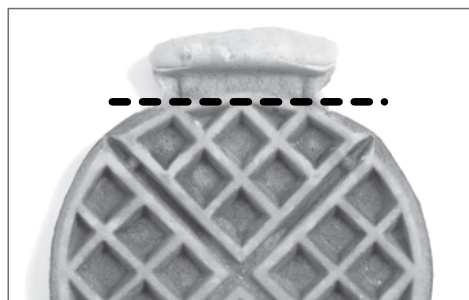
本体を水や液体に浸さないでください。やわらかい布で拭き、金属たわしや研磨剤入りのクレンザーのご使用は絶対におやめください。

## 本体内部のお手入れについて

本体内部のベーキングプレートは、ブラシ等を使って溝の汚れをかき出すか、乾いた布かペーパータオルで拭いてください。こびりついた生地やしつこい汚れは、ぬれた布で拭きとってください。

# ワッフル作りのポイント

- 本製品の焼き加減調節は5段階式です。高温設定[ 5 ]の場合はワッフルの色は濃く、こんがりとした焼き色に仕上がります。低温設定[ 1 ]の場合は、薄い色のワッフルに仕上がります。はじめて焼く際は、[ 3 ]または[ 4 ]の設定がおすすめです
- 生地量は、生地流し込み専用カップ1杯を目安に、流し込み口から入れてください
- 生地を流し込む作業は、あふれやすいのでゆっくりと行ってください
- 本製品は1回の調理で大きめサイズのワッフルが焼き上がります。好みのサイズにカットしてお召し上がりください
- 流し入れる生地量やレシピによって、ワッフルが丸型からはみ出して焼き上がります切り取ってお召し上がりください



---

## Recipe 1 アメリカンワッフル

(ベーキングパウダーを入れて作る アメリカンワッフルの基本生地)

American Waffles

---

### 【材料】4枚分

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| A | 薄力粉 … 250g     | 卵(M) … 2個     |
|   | ベーキングパウダー … 6g | 牛乳 … 300ml    |
|   | 砂糖 … 60g       | バター … 80g     |
|   | 塩 … 2g         | バニラエッセンス … 少々 |

### 【下準備】

- ・ Aは合わせてふるう
- ・ 溶いた卵と牛乳を混ぜ合わせる
- ・ バターは溶かしておく

### 【作り方】

1. Aのボウルに卵と牛乳を混ぜ合わせたものを加え、ダマができないように混ぜ合わせる
2. 1.に溶かしバター、バニラエッセンスを加え混ぜ合わせる
3. ワッフルメーカーの予熱が完了し、緑のランプが点灯したら生地を流し込んで焼く
4. ビープ音が鳴ったら取り出す

---

## Recipe 2 チョコチップとバナナのワッフル

(アメリカンワッフルのアレンジレシピ)

American Waffles with Chocolate Chip and Banana

---

### 【材料】4枚分

|   |                |              |
|---|----------------|--------------|
| A | 薄力粉 … 250g     | バナナ … 1本     |
|   | ベーキングパウダー … 6g | 卵(M) … 2個    |
|   | 砂糖 … 60g       | 牛乳 … 250ml   |
|   | 塩 … 2g         | バター … 50g    |
|   |                | チョコチップ … 70g |

### 【下準備】

- ・ Aは合わせてふるう
- ・ バナナはフォークの背でつぶし、ペースト状にする
- ・ 溶いた卵と牛乳は混ぜ合わせる
- ・ バターは溶かしておく

### 【作り方】

1. Aのボウルに卵と牛乳を混ぜ合わせたものを加え、ダマができないように混ぜ合わせる
2. 1.にペースト状にしたバナナ、溶かしバターを加えよく混ぜ合わせたら、チョコチップを加えて混ぜる
3. ワッフルメーカーの予熱が完了し、緑のランプが点灯したら生地を流し込んで焼く
4. ビープ音が鳴ったら取り出す

---

## Recipe 3 ミックスハーブと パルメザンチーズのワッフル

(アメリカンワッフルのアレンジレシピ)

American Waffles with Mixed herbs and Parmesan Cheese

---

### 【材料】4枚分

|   |                |                               |
|---|----------------|-------------------------------|
| A | 薄力粉 … 350g     | ミックスドライハーブ … 大さじ1             |
|   | ベーキングパウダー … 8g | (バジル・タイム・ローズマリー・パセリなどを混ぜ合わせる) |
|   | 砂糖 … 40g       | パルメザンチーズ(パウダー) … 大さじ3         |
|   | 塩 … 小さじ1       | 卵(M) … 2個                     |
|   |                | 牛乳 … 380ml                    |
|   |                | オリーブオイル … 50ml                |

### 【下準備】

- ・ Aは合わせてふるう
- ・ 卵は溶いて牛乳と混ぜ合わせる

### 【作り方】

1. Aのボウルに卵と牛乳を混ぜ合わせたものを加え、ダマができないように混ぜ合わせる
2. 1.にミックスドライハーブ、パルメザンチーズを加えて混ぜる。さらにオリーブオイルを加えて混ぜ合わせる
3. ワッフルメーカーの予熱が完了し、緑のランプが点灯したら生地を流し込んで焼く
4. ビープ音が鳴ったら取り出す

---

## Recipe 4 ブリュッセルワッフル

(イーストで生地を一次発酵までさせる ふわっと軽い焼き上がりのベルギーワッフル)

Brussels Waffles

---

### 【材料】4枚分

|   |            |                    |
|---|------------|--------------------|
| A | 強力粉 … 125g | インスタントドライイースト … 5g |
|   | 薄力粉 … 125g | 卵(M) … 2個          |
|   | 砂糖 … 60g   | 牛乳 … 350ml         |
|   | 塩 … 2g     | バター … 70g          |
|   |            | バニラエッセンス … 少々      |

### 【下準備】

- ・ Aは合わせてふるう
- ・ 牛乳はひと肌に温め、溶いた卵と混ぜ合わせる
- ・ バターは溶かしておく

### 【作り方】

1. Aのボウルにインスタントドライイーストを入れて混ぜ合わせたら、牛乳と卵を混ぜ合わせたものを少しずつ加え、よく混ぜる
2. 1.に溶かしバター、バニラエッセンスを加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる
3. 生地をボウルに入れてラップをし、暖かい場所(約30℃)に置いて約40分間発酵させる(生地の表面に細かな泡が出たら発酵完了)
4. ワッフルメーカーの予熱が完了し、緑のランプが点灯したら生地を流し込んで焼く
5. ビープ音が鳴ったら取り出す

---

## Recipe 5 リエージュワッフル

(二次発酵までさせた生地になっぴりの砂糖が入った おなじみの形のベルギーワッフル)

Liège Waffles

---

### 【材料】4枚分

|   |            |                        |
|---|------------|------------------------|
| A | 強力粉 … 100g | インスタントドライイースト … 5g     |
|   | 薄力粉 … 100g | 卵(M) … 1個              |
|   | 砂糖 … 30g   | 牛乳 … 60ml              |
|   | 塩 … 2g     | バター … 50g              |
|   |            | ワッフルシュガー、またはざらめ糖 … 50g |

### 【下準備】

- ・ Aは合わせてふるう
- ・ 牛乳はひと肌温め、溶いた卵と混ぜ合わせる
- ・ バターは室温にもどし柔らかくする

### 【作り方】

1. Aのボウルにインスタントドライイーストを加えて混ぜる。牛乳と溶き卵を合わせたものを加え、ひとまとまりになるよう手でこねる
  2. しっかりこねてなめらかになったら、バターを4～5回に分けて入れ、バターを入れるごとによくこねる
  3. 手につかずになめらかな状態になったら、ワッフルシュガー(またはざらめ糖)を加え、全体にむらなく混ぜて丸くまとめる
  4. 生地をボウルに入れてラップをし、暖かい場所(約30℃)に置いて、約30～40分間2倍の大きさになるまで発酵させる
  5. ガス抜き(生地の中心をこぶしで押す)をしてから4等分に分けてまるめ直す。生地を平らなところに置いてラップをし、さらに30分間発酵させる
  6. ワッフルメーカーの予熱が完了し、緑のランプが点灯したら、開いたプレートの上に生地をのせ、手でかるく押さえてからプレートを閉じて焼く
  7. ビープ音が鳴ったら取り出す
-

# 故障かな?と思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口にご相談ください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

| こんなとき                                        | 原 因                                         | 対処方法                                      |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|
| ワッフルが<br>焼けない                                | 電源が入っていないため、<br>予熱インジケーター・ランプが点灯していない       | 電源プラグをコンセントに<br>しっかり差し込んでください             |
| ワッフルが<br>焦げる                                 | ベーキングプレートに<br>生地のかすなどが残って汚れている              | お手入れをしてください                               |
|                                              | 焼き加減調節ダイヤルの設定が<br>最大になっている                  | 設定を下げてください                                |
| 通電中、小さな<br>異音がある                             | 熱による本体のきしみ音や、<br>温度調節機能の音です                 | 故障ではありません                                 |
| ベーキング<br>プレートの<br>すき間から<br>湯気が出たり<br>生地がもれ出す | 開閉ハンドルがきちんとロックされていない                        | 開閉ハンドルを持って<br>カチッと音がするまで本体に<br>はめ込みロックします |
|                                              | しっかりロックできない場合はご使用をやめ、<br>修理ご相談窓口にご相談ください    |                                           |
| 本体やベーキング<br>プレートから異臭<br>や煙がでる                | 使い始めは、ヒーターやベーキングプレートに<br>ついたほこりなどが原因によるものです | お手入れをしてください                               |
|                                              | ベーキングプレートに油分や<br>生地のかすなどが残って汚れている           |                                           |
|                                              | 上記に該当せず煙が出続ける場合はご使用を止め、<br>修理ご相談窓口にご相談ください  |                                           |

# 保証とアフターサービス 必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、  
お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などで困りの場合は…

- 修理は「修理ご相談窓口」へ
- 使い方・部品・お買い物などのお問い合わせは、  
クイジナート ホームページ  
「お問い合わせ(www.cuisinart.jp/contact/)」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い  
上げの販売店からお受取りください。よくお読みのと  
保存してください。

保証期間：お買い上げ日から

**本体 1年間** ※付属品の保証はございません。

修理を依頼される時

## ●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付さ  
せていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えて  
ご持参ください。

なお、直接修理ご相談窓口へ送付した場合の送料はお客様負  
担となります。確認のため、修理内容を事前に修理ご相談窓  
口までご連絡くださることをお勧めいたします。

## ●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

### ご連絡いただきたい内容

|        |            |
|--------|------------|
| 品名     | 縦型ワッフルメーカー |
| 品番     | WAF-V100J  |
| お買い上げ日 | 年 月 日      |
| 故障の原因  | できるだけ具体的に  |

## コンエアージャパン合同会社 お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などで困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

### 修理ご相談窓口

#### コンエアージャパン 修理センター



**0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00(土日・祝日除く)

(夏季休業日・年末年始休業日は、

弊社インターネットサイト上にご案内いたします)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

### 使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社  
クイジナート ホームページ お問い合わせ

**www.cuisinart.jp/contact/**

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

# 仕 様

品名：縦型ワッフルメーカー

品番：WAF-V100J

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 電源       | AC100V                 |
| 消費電力     | 800W                   |
| 温度ヒューズ   | 240℃                   |
| 外形寸法     | 225(L)×172(W)×300(H)mm |
| 電源コードの長さ | 約1.5m(有効長)             |
| 質量       | 約2.8kg                 |

※製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。  
※製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。  
※イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

## 愛情点検



## 長年ご使用の縦型ワッフルメーカーの点検を！

### こんな症状はありませんか？

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-WAFV100J-01-1511