

E L E C T R I C F R Y E R

Cuisinart®

Electric Fryer

取扱説明書

[レシピ付き]

電気フライヤー
CDF-100JBS

家庭用



保証書付

このたびはクイジナート 電気フライヤー CDF-100JBS 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。

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

もくじ

安全上のご注意	1~4
各部のなまえ	5
使いかた	6~7
レシピ	8~12
お手入れ	13
故障かな?と思ったら	13
保証とアフターサービス	14
無料修理規定	14
仕様	裏表紙
保証書	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

- ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

注意

誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

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。

本文中の絵表示の意味



注意



感電注意



指のケガに注意

△は、注意(警告を含む)を示します。



一般的な禁止



分解禁止



接触禁止



ぬれ手禁止



水ぬれ禁止

○は、してはいけない「禁止」の内容です。



プラグを抜く

●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

*お読みになられた後は、いつでも見ることができる所に必ず保管してください。

安全上のご注意

必ずお守りください。

警告



分解禁止

絶対に分解・修理・改造は行わない。

火災・感電・けがの原因になります。

●修理は販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。

(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。

乳幼児の手の届く所で使わない。

(やけど・感電・けがの原因)

電源プラグ・コードは正しくお取り扱いください。

●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使わない。

(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)



●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を乗せたり、束ねたり、挟み込んだりしない。

(感電・ショートによる発火・火災の原因)

●電源コードが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

(感電・ショートによる発火の原因)



●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。

(感電・ショートによる発火の原因)

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。

(特に刃の部分にほこりがたまると、湿気などで、絶縁不良になり火災の原因)



油が飛び散ることがあるので注意する。油をこぼさない。

(やけどの原因)



使用中は製品のそばから離れない。

(油に引火すると、発火・火災の原因)



使用中は製品を動かさない。

(油がこぼれて、やけどの原因)

安全上のご注意

必ずお守りください。



警告



調理以外の目的で使用しない。
(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。
- 電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 使用中に異常音がする。

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。

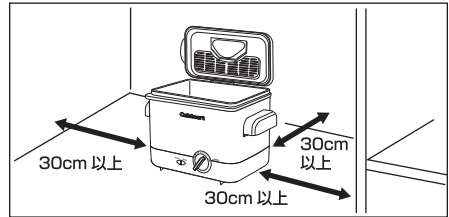


注意



壁や家具、カーテン、燃えやすいもの
の近くでは使わない。
(蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・
変形の原因。故障・火災の原因)

壁や家具の近くでは
30cm 以上はなして使用する。



不安定な場所や、熱に弱い敷物の上で使用しない。
(火災の原因)



マグネットプラグにピンやゴミを付着させない。
(感電・ショート・発火の原因)



使用中や使用後しばらくは本体金属部などの高温部に触れない。
(感電・ショート・発火の原因)



電源プラグ・電源コードは正しくお使いください。
(発煙・発火、感電のおそれあり)

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
(感電・ショートによる発火の原因)
- 部品の取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。
(けがの原因)
- 電源コードに足をひっかけない。
(製品が落下し、けがや故障の原因)

使用上のお願い

- 揚げ物以外には使わないでください。
(故障の原因)
- 空だきはしないでください。
(故障の原因)
- 持ち運びは両方の取っ手を持ってください。
(落とすと故障の原因)
- 金属製のヘラやナイフ・たわし・みがき粉・ナイロンたわしは使わないでください。
(内なべのフッ素樹脂加工を傷めます。)
- 火気の近くではお使いにならないでください。
(火災の原因)



注意

油の飛び散りに注意してください。

- 内なべに水分がついたまま油を入れないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 適温にならないうちに材料を入れないでください。

初めてお使いになるときは

- 部品がそろっているか確認してください。
- 布に食器用中性洗剤を薄めたお湯を含ませ、よく絞ってから本体・内なべをふき、その後固くしぼった布でよくふいてください。
- スポンジでふた・油切りバスケットを洗って、よく乾燥させてください。

各部のなまえ

ふた

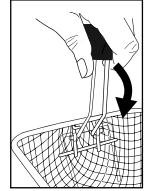
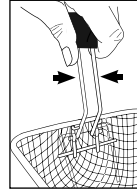
※ふたは本体から取り外しできます。

脱臭フィルター用ふた

脱臭フィルター

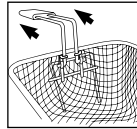
のぞき窓

バスケットの取っ手は折りたたみ・取り外しできます。



①取っ手ワイヤーを両側から内側へ押す。

②取っ手を前に倒して油切りバスケットの内側に入れる。



※取り外しも可能です。

油切り

バスケット

油切り口

内なべに引っ掛けると油切りとして使えます。

内なべ

MAX 目盛 (約 1.0L)

MIN 目盛 (約 500ml)

取っ手

背面

本体

加熱ランプ (赤)

加熱完了ランプ (緑)

油温設定ダイヤル

マグネットプラグ差し込み口

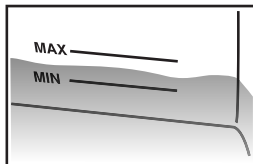
マグネットプラグ

電源コード

電源プラグ

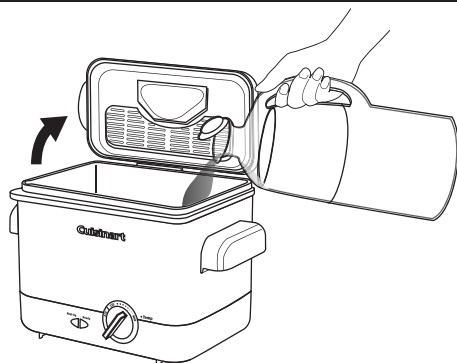
使い方

1. ふたを開け、油を入れます。



⚠ 注意

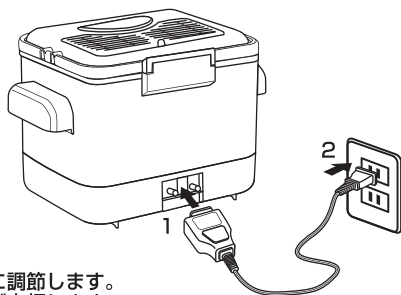
油は、MAX 目盛以上、MIN 目盛以下で使用しないでください。
(油がこぼれたり、過熱した場合、やけど・発火の原因)



2. ふたをしマグネットプラグを差し込み、電源コードをコンセントに差し込みます。加熱ランプが点灯します。

⚠ 注意

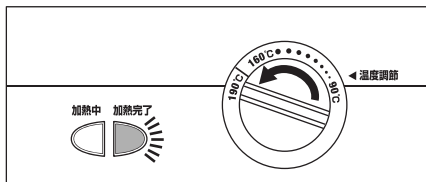
電源プラグやマグネットプラグにピンやゴミを付着させない。
(感電・ショート・発火の原因)



3. 油温を設定する。
油温設定ダイヤルを回し、目的に合わせた温度に調節します。
設定した温度になると、加熱完了ランプ（緑）が点灯します。

温度設定の目安	
190℃	コロッケ、冷凍フライドポテト
180℃	天ぷら（魚介類）・魚、野菜フライ
170℃	天ぷら（野菜類）・唐揚げ
160℃	ドーナッツ・さつまいも・レンコン・餅

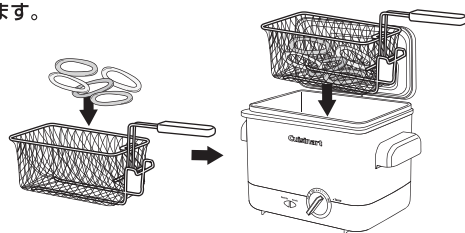
●温度設定は材料の大きさ、量などにより変わってきます。
上記はあくまでも目安です。



4. バスケットに食材を入れ、本体にセットし調理します。

⚠ 注意

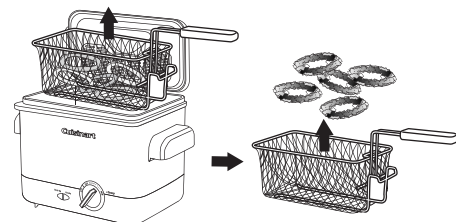
- 食材は一度にたくさん入れないでください。
(油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなる原因)
- 調理中、調理後はゆっくりとふたを開けてください。
(ふたの内側についた水分が落ちて油がはねる場合があります、やけどの原因)
- 調理中、蒸気に顔や手を近づけない。
(やけどの原因)



5. ふたを開けて油切りバスケットを上げ、揚げ物を取りだします。

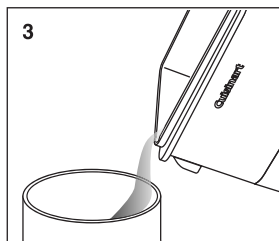
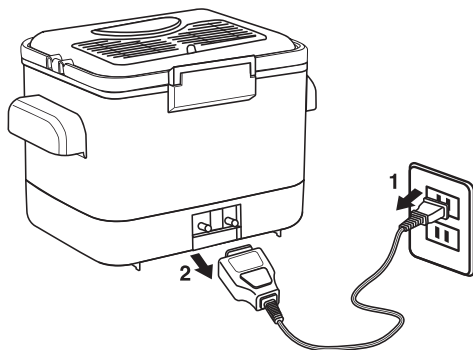
⚠ 注意

ふたを開ける際は、ゆっくりと開けてください。
(蒸気によりやけどの原因)



ご使用後は・・・。

1. 電源プラグをコンセントから抜いてください。
2. ご使用後は必ずマグネットプラグを差し込み口から抜いてください。
3. 油が十分に冷めてからふたを外し、油切り口より油こし器などに移しかえてください。



⚠ 注意

使い終わったら油を内なべにいれたまま保管しないでください。

お料理のポイント

油の飛び散りを防ぐために・・・

●材料の下ごしらえをします。

エビ	イカ	シシトウ・ピーマン	水気の多いもの
<p>背ワタを取って、尾の先を少し切り、水分を出します。</p> <p>切る 背ワタを取る</p>	<p>皮をむき、水分をふき取る。</p>	<p>包丁又は竹串で数カ所穴のあける。</p> <p>切り込みを入れる</p>	<p>魚介類など水気の多いものや、洗ったばかりの野菜などは布きんなどで水気をふき取る</p>

●天ぶらの衣やドーナツなどの生地について

作り方により生地中の水分や水蒸気が噴き出して、油が飛び散る場合があります。

以下の点に注意してください。

天ぶらの衣・・・固すぎないようにする。

ドーナツなどの生地・・・ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れる。

●油の飛び散りを防ぐために

○冷凍食品についた氷は取り除く。

○材料を長時間揚げすぎない。特にイカや、ゆで卵は揚げすぎると、破裂する事があります。

●上手く揚げるコツ

○揚げている途中、はしなどでさわりすぎない。

特に冷凍コロッケは、はしなどでつつくと穴があき、中身が流れ出てしまいます。

○揚げカスはこまめに取る。

鶏の竜田揚げ

<材料> (4人分)

鶏モモ肉	2枚
[A]	
醤油	大さじ2と1/2
酒	大さじ1
ショウガ汁	小さじ2
片栗粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- 1 鶏モモ肉は余分な脂を除いて4~5cm角に切り、
【A】に浸けてしばらくおく。
(約20分)
- 2 1の汁気を軽く拭き、片栗粉をまぶす。
- 3 170℃に熱した油で揚げる。

大葉入りささみチーズのロールカツ

<材料> (10本分)

ササミ	10本
塩・コショウ	少々
大葉	10枚
プロセスチーズ	50g
<衣>	
小麦粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- 1 チーズは幅1cm位の棒状に切る。
- 2 ササミは筋を取り、縦に切れ目を入れて左右に広げる。
- 3 ササミは塩、コショウをし、手前に大葉1枚とチーズをのせ、巻いていく。揚げた時にチーズが出てこないように、端を指でつまんでとする。
- 4 小麦粉、卵、生パン粉をつけ、180℃に熱した油で揚げる。

もやしと豚肉の春巻き

<材料> (10個)

豚もも肉 (薄切り)	200g
塩・コショウ	少々
生姜	1片
にら	1/4束
もやし	1袋
春雨	50g
ゴマ油	少々

[A]

砂糖	大さじ1
醤油	大さじ2
酒	大さじ1
コショウ	少々
春巻きの皮	10枚
小麦粉のり	適量
揚げ油	適量

作り方

- 1 豚もも肉は3~4cm幅に切って細切りにし、塩、コショウをする。生姜はみじん切り、にらは3~4cmの長さ、春雨は熱湯で戻して3~4cmに切る
- 2 フライパンにごま油を熱して、生姜、豚もも肉を炒める。色が変わったらもやしを加えてさらに炒める。
- 3 2に[A]を加えて味付けし、野菜の汁が出てきたら、にら、春雨を入れて汁気がなくなるまで炒め、バットに広げて完全に冷ましておく。
- 4 具を10当分にして皮で包み、巻き終わりに小麦粉のりを塗ってしっかりと包む。
- 5 180℃に熱した油に春巻きを入れて揚げる。

ライスコロッケ

<材料> (8個分)

にんじん	40g
マッシュルーム	50g
玉ねぎ	60g
バター	小さじ2

[A]

醤油	小さじ2
塩・コショウ	少々
ご飯	250g
プロセスチーズ	50g
卵	1/2個

<衣>

小麦粉	適量
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	適量

作り方

- 1 にんじん、マッシュルーム、タマネギを粗みじん切りにする。フライパンにバターを熱し、野菜を炒めて[A]で調味する。
- 2 ボールにご飯を入れ、1の野菜、7mm角に切ったチーズ、溶き卵を加えて混ぜ合わせる。
- 3 2を8等分にし、ラップに包んで丸く形を整え、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、180℃に熱した油で色よく揚げる。

春巻き

< 材料 > (10 本分)

豚もも肉 (薄切り)	150g
干しシイタケ	2 枚
茹でタケノコ	80g
ニラ	1/2 束
長ネギ	1/2 束
サラダ油	大さじ 1/2

[A]

鶏ガラスープ	100ml
醤油	大さじ 1
砂糖	小さじ 1
塩	ふたつまみ
コショウ	少々
水溶き片栗粉	適量

春巻きの皮	10 枚
小麦粉のり	適量
揚げ油	適量

作り方

- 豚もも肉は 3 ~ 4cm 幅に切り、細切りにして塩、コショウをする。干しシイタケはせん切り、茹でタケノコは 3 ~ 4cm 長さのせん切りにする。ニラは 3 ~ 4cm 長さに切り、長ネギは縦半分に切り、斜めせん切りにする。
- 鍋を熱してサラダ油を入れ、豚もも肉を炒める。豚もも肉に火が通ったら干しシイタケ、茹でタケノコ、長ネギ、ニラの順に入れて炒める。
- 2 に [A] を入れて沸騰させ、水溶き片栗粉でとろみをつける。冷まして 10 等分にする。
- 具を 10 等分にして春巻きの皮で包み、巻き終わりに小麦粉のりを塗ってしっかりと包む。
- 180℃ に熱した油に 4 を入れて揚げる。

山菜の天ぷら

< 材料 > (2 人分)

ゆでたけのこ	150g
ふきのとう	4 個
たらの芽	8 個
うど	100g

[A]

小麦粉	カップ 1
卵	1 個
冷水	150ml

揚げ油	適量
-----	----

作り方

- たけのこは薄切りにする。うどは皮をむいて短冊に切り、酢水 (分量外) につけておく。ふきのとう・たらの芽は洗って、よく水気をとる。
- [A] を合わせて衣を作る。衣に 1 をくぐらせ、170℃ に熱した油でカラッと揚げる。
- 器に 2 の天ぷらを盛りお好みで、すだち・しその花を添える。

サータアンダギー

<材料> (8個分)

卵	1コ
砂糖	50g
塩	少々
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ 2/3
サラダ油	小さじ 1
揚げ油	適量

作り方

- 1 ボールに卵を割りほぐし、砂糖と塩を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- 2 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れ、なめらかになるまで木杓子で混ぜる。
- 3 サラダ油を加えてさらに混ぜ、約 30 分ほど休ませる。
- 4 生地を8等分に分け、スプーンですくって丸く形を整え、160℃に熱した油に入れる。
- 5 生地に割れ目が出てきたら 180℃に温度を上げ、こんがり色づくまで揚げる。

豆腐ドーナツ

<材料> (12個分)

ホットケーキミックス	100g
砂糖	小さじ 1
絹ごし豆腐	50g
揚げ油	適量

作り方

- 1 ボールにホットケーキミックスと砂糖、水気を軽くきった豆腐を入れ、豆腐を崩しながら粉気がなくなるまで粉と混ぜ合わせる。
- 2 **1** をスプーンですくって丸め、160℃に熱した油で揚げる。

ピロシキ

<材料> (5個分)

[A]

強力粉	150g
インスタントドライイースト	2g
塩	2g
砂糖	15g
スキムミルク	7g

[B]

卵	30g
水	80g
バター	10g

[具]

合いびき肉	80g
タマネギ	1/6個
サラダ油	小さじ1

[C]

塩・コショウ	少々
顆粒スープの素(洋風)	小さじ1/4
中濃ソース	小さじ1/2
揚げ油	適量

下準備

- Bは合わせておく。
- バターは常温に戻しておく。

作り方

- 1 ボールに【A】を入れて混ぜ合わせ、【B】を合わせたものを加えて手で混ぜ合わせ、ひとまとめにする。バターを加えてなめらかになるまでこねる。ボールにうつつしてラップをし、2倍の大きさになるまで1次発酵させる。
※クイジナートフードプロセッサーなら3分で生地こねが出来ます。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、タマネギを入れて炒め、しんなりしたら合いびき肉を入れて炒める。【C】で味をととのえ、パットに取り出して冷ましておく。
- 3 1の生地を5等分にして丸め、表面が乾かないようにしてベンチタイムを20分とる。
- 4 3の生地を麺棒で楕円形に伸ばし、真ん中より少し下くらいに具材をのせて半月型に包む。包んだら縁を折り返してしっかりと閉じる。
- 5 10分ほど発酵させ、160℃に熱した油でキツネ色になるまでじっくりと揚げる。

ミニ・アメリカンドッグ

<材料> (10本)

ホットケーキミックス	1/2袋 (100g)
牛乳	80g
皮なしウィンナー	10本
薄力粉	適量
揚げ油	適量
爪楊枝	10本

作り方

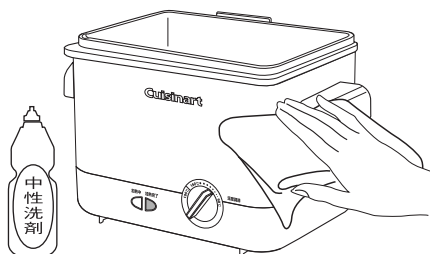
- 1 ボールにホットケーキミックスを入れ、牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- 2 ウィンナーに薄力粉をまぶし、爪楊枝を刺す。
- 3 ウィンナーを1の生地にくぐらせ、160℃に熱した油で色よく揚げる。

お手入れ

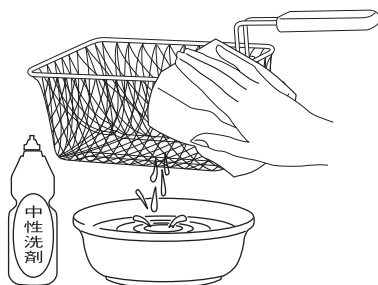
⚠ 注意 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めてからお手入れしてください。

本体

布に食器用中性洗剤を薄めたお湯を含ませ、よく絞ってから本体・内なべをふいてください。内なべは再度、固く絞った布で洗剤が残らないようによくふく。



ふた・油切りバスケット
スポンジで洗ってください。



⚠ 注意 本体や電源コードの丸洗いはしないでください。
(感電の原因)

⚠ 注意 シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使わないでください。

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、お買上げの販売店にご相談ください。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	次の点をお調べください。	対処
油温が上がらない	電源プラグをコンセントに差し込んでいますか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込む。6ページ参照。
	マグネットプラグを差し込み口に差し込んでいますか。	マグネットプラグを差し込み口に確実に差し込む。6ページ参照。
油が飛び散る	内なべに水滴がついていませんか。	

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
- 使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」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。よくお読みのとあわせて保存してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体 1年間

補修用性能部品の保有期間

当社では、この電気フライヤーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

●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、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。

修理内容を確認のため、事前に修理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

製品名	電気フライヤー
品番	CDF-100JBS
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン 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

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 カスタマーサービス係

0120-191-270

受付時間:9:00~12:00 13:00~17:30

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、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。

〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

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・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、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。

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

CDF-100JBS

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1,000W
内なべ容量	最大 1.0L
外形寸法	約 幅285×奥行き205×高さ195mm
電源コードの長さ	約 2m
質量	約 2.3 kg (油切りバスケット含む)

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがあります。ご了承ください。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



ご使用の際
こんな症状は
ありませんか

長年ご使用の電気フライヤーの点検を！

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源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



電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。