

Cuisinart®

使用說明書/食譜



Cuisinart® 直立式鬆餅機

WAF-V100TW

為了您的安全和持續使用本產品，請於使用前仔細閱讀說明書。

重要安全須知

我們本著安全優先的原則為我們尊貴的客戶生產和製造產品。使用本電器產品時，請務必遵守下列基本的安全預防措施，其中包括：

1. 請在使用前仔細閱讀全部說明，並保留此說明書以備日後參考使用。
2. 鬆餅機不使用時以及在清潔前，請務必先關閉開關再拔掉電源插頭。使用後如需要清潔時，同樣請先確認關閉開關及電源插頭是否拔掉。再等機器冷卻後，才可以做清潔的動作。
3. 請勿將電源線或電源插頭浸沒在水中或其他液體內，以避免造成火災或觸電等的危險。
4. 本機僅供家庭使用。
5. 請勿將鬆餅機用於指定功能外的其他用途。
6. 請勿讓兒童或行動不方便，或無法依自由意志控制行動的人使用本鬆餅機。亦請勿在兒童附近使用鬆餅機。
7. 操作鬆餅機，請使用握柄和旋鈕。切勿接觸到發燙的機器表面。
8. 欲斷開電源時，請將開關關閉，再將電源線從電源插座拔掉。請絕對不要直接拉扯電線來斷電。
9. 請勿讓電源線懸掛在桌子或檯面的邊緣，或接觸到發燙的表面，或將電線打結。
10. 請不要將鬆餅機置於瓦斯爐或電爐上或附近，或接觸熱烤箱。
11. 請務必不要使用未經 Cuisinart 美膳雅指定的附件，否則可能導致火災、觸電或人身傷害。
12. 請勿在室外使用鬆餅機。
13. 為了安全起見，在不使用的時候，請將旋鈕旋至刻度 1 的位置、關閉電源並請從電源插座上拔下插頭。當容器裝有熱油或熱的液體時，移動時請特別小心。
14. 在鬆餅機不使用或清潔時，請務必將旋鈕旋至刻度 1 的位置，關閉電源，並將電線插頭從電源插座拔除。
15. 請勿在移動的車輛或船上使用本鬆餅機。
16. 我們不建議使用延長線。如果必須使用延長線，則應選擇用接地式，其額定功率應等同或高於鬆餅機的額定功率。請於使用前檢查本鬆餅機的電源線、電源插頭及鬆餅機本身是否有損壞。如有發現任何損壞，請立即停止使用本鬆餅機，並撥打 (02) 8751-3633 致電 Cuisinart 美膳雅台灣區客戶服務部尋求協助。
17. 除清潔方面的維護之外，如需其他服務同樣請撥打 (02) 8751-3633 致電 Cuisinart 美膳雅台灣區客戶服務部，以便幫您安排合格人員協助處理。
18. 如果發現電線或電源插頭損壞，或鬆餅機發生故障，或其他原因造成損壞時，請立即停止使用本鬆餅機，並且聯絡 Cuisinart 美膳雅台灣區客戶服務部安排檢查、維修或調校。
19. 請勿在設備間或壁櫥內操作鬆餅機。當鬆餅機儲存在設備間時，尤其是當鬆餅機接觸到關閉的門時，請勿插上電源線，以防鬆餅機電源開關接觸到門的任何一點被誤啟動，而釀成火災。

此使用說明書僅供家庭使用

請妥善保存本說明書

注意

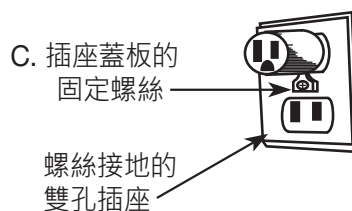
為了您的安全，本機配有一個三插接地式插頭，因此應配合使用圖 A 所示的三孔接地式插座。

如果沒有接地式插座，應取得 B 所示的一個轉接器，以配合本機的三插接地式插頭使用。

此一轉接器插至二孔插座時，邊緣突出的金屬接地端子(帶孔小耳)正好可以透過原來在插座上的接地螺絲鎖緊並接地(如圖 C 所示)。

注意：請勿移除轉接器邊緣的帶孔接地小耳。

警告：使用轉接器前，必須將插座附加蓋板上的螺絲接地。如有疑問，請諮詢有資格的電工。請勿在不確認是否接地的情況下使用轉接器。



有關電線組件的特殊說明

本機配備一根短電源線，以減少被長電源線纏繞或絆倒的風險。

雖然我們不建議，但在法令規範內，仍可小心使用長一些的電源延長線。

如果使用延長線，其標註的額定功率必須至少與此電器的額定功率相同。延長線還應為三線接地式，並且將長線安置好，令其不會從檯面或桌面垂下，以防兒童拖拽或被電線絆倒。

目錄

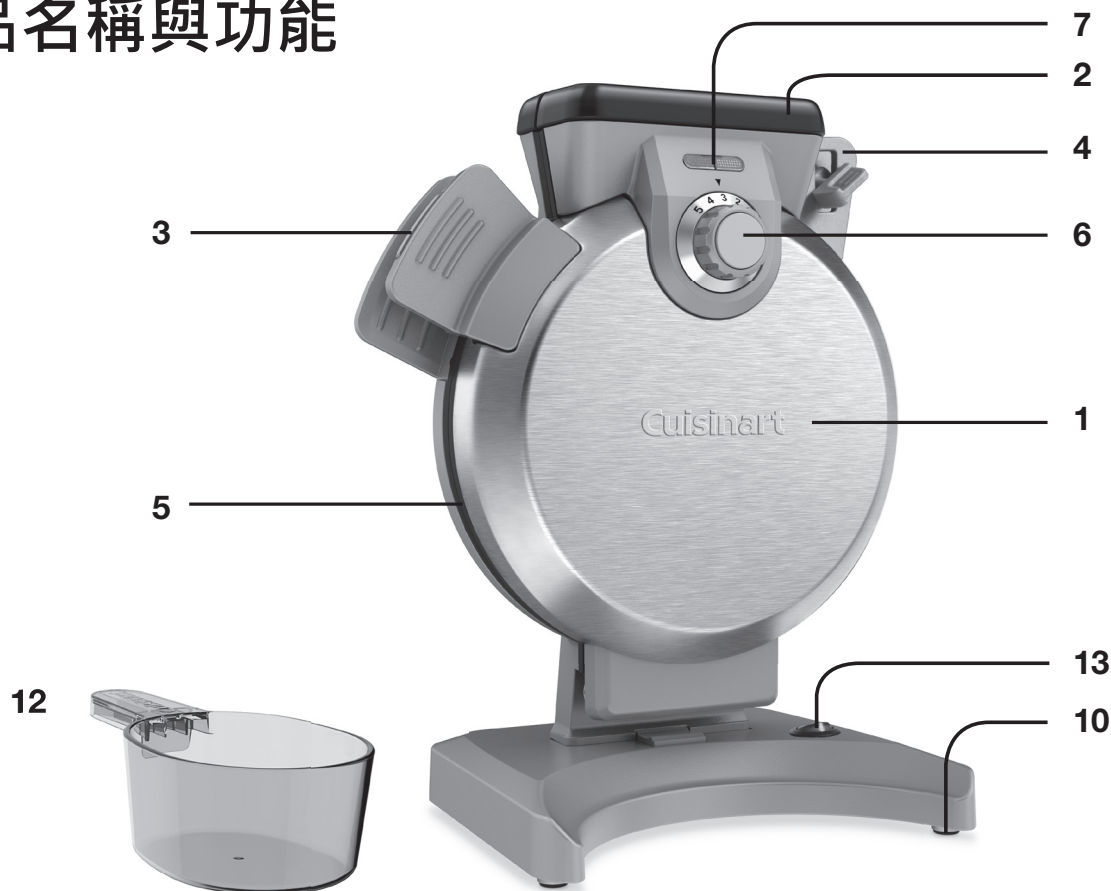
重要安全須知.....	3
開箱說明.....	4
部品名稱與功能.....	5
操作說明.....	6
清洗和維修.....	7
儲存.....	8
製作美味的鬆餅.....	8
食譜.....	9
保固.....	23

開箱說明

將裝有直立式鬆餅機的箱子放在平坦的堅固平面上，打開箱子並取出說明書和其它資料或附件。將箱子側面以 90 度向左或向右平放在平面上。再從開口方向以水平的方向將紙塑護蓋(包含著鬆餅機)抽出來。接著將兩塊紙塑護蓋跟直立鬆餅機上的包裝材料移開。將鬆餅機放在檯面上，握住握柄打開前烤盤將裏面的舒美紙移開。

我們建議您保留所有的包裝材料，便於以後需要。另外，請務必將塑膠袋放置在兒童拿不到的地方或立即丟棄，以免發生危險。

部品名稱與功能



1. 本體 - 帶有 Cuisinart 商標的不銹鋼前殼和塑膠後殼。
2. 耐熱塑膠注入口 - 讓麵糊能夠容易及順暢地流入鬆餅機。
3. 不發燙的握柄 - 可以緊密鎖住並開啟前烤盤將鬆餅取下。
4. 輔助鎖扣 - 提供製作鬆餅時的額外保護，避免前烤盤因壓力過大而彈開。
5. 不沾烤盤 - 帶有不沾塗層的鋁壓鑄烤盤，可製作比利時鬆餅。
6. 可調式溫度設定旋鈕 - 共有 5 段溫度設定。
7. 指示燈 - 紅色指示燈亮時為電源開啟;綠色指示燈亮時，會有下列兩種狀況
a: 鬆餅機預熱完成，準備開始製作。
b: 製作完成，綠色指示燈再次點亮。機器並發出 5 個嗶聲。即可以取下鬆餅開始享用。
8. 蜂鳴器 (未顯示) - 當 5 個嗶聲出現時，代表鬆餅已經製作完成。
9. 電源線的收納 (未顯示) - 當使用完畢時將電源線纏繞在鬆餅機本體下方的頸部，並將插頭卡在後方的線扣。
10. 橡皮腳墊。
11. 不含雙酚 A (未顯示) - 所有跟食物接觸的材料表面，都不含雙酚 A。
12. 帶有手把的量杯 (顏色可能跟照片有出入) - 使用前請保持乾淨。握住把手從裝有麵糊的容器舀出、舀出麵糊的高度與量杯略低或齊平。
13. 電源開關。

操作說明

1. 請務必在一個平坦及乾淨的檯面上，開始使用鬆餅機。

注意：無論何時放置此鬆餅機，此機器底座最前緣與檯面的邊緣須保持最少 20 公分以上的距離。(請參考圖 1.)

2. 使用前請先確認鬆餅機左方的鎖扣有扣緊在卡榫上；機器右方的輔助鎖扣有向右旋轉至鎖定的位置。(請參考圖 2.) 將鬆餅機的電線插頭插入電源插座然後打開開關，這時紅色指示燈開始亮，表示鬆餅機開始預熱。

注意：第一次使用時，會產生一股氣味。這是屬於正常現象。不必過慮。

3. 溫度選擇設定:在溫度旋鈕上有刻度 1 到 5 的溫度設定。最高溫度的刻度 5、再來依序遞減至刻度 1 表示最低的溫度。我們建議您使用刻度 3 溫度設定來製作鬆餅。(請參考圖 3.)

4. 當機器預熱完成時，綠色指示燈會開始點亮並會有 5 個嗶聲。表示您已可以製作鬆餅。

5. 使用帶有把手的量杯，將麵糊從量杯的側邊往鬆餅機上方的注入口倒入。(請參考圖 4.)

注意：在烘焙的過程中，您會發現從鬆餅機上方的注入口冒出蒸氣。這是屬於正常現象。

6. 烘焙時間的確認：一般來說都會將溫度設定在刻度 3 (時間為 3 分鐘)。另外您也可以根據食譜中的配方，來調整溫度的設定 (時間愈長、鬆餅表面顏色愈深，時間愈短、鬆餅表面顏色愈淺)。

7. 當鬆餅製作完成，綠色指示燈開始點亮及產生 5 個嗶聲時。握住握柄、按下左邊鎖扣/旋開右邊輔助鎖扣後將前烤盤鬆開並將其緩慢往前平放。要特別**注意**不要接觸到任何會發燙的表面。

8. 此時可以使用木製或耐熱的塑膠夾鉗。將做好的鬆餅取下。切記不要使用金屬製的夾鉗，以避免刮傷烤盤上的不沾塗層。(請參考圖 5.)



圖 1.



圖 2.



圖 3.



圖 4.



圖 5.

9. 當製作完成的鬆餅從鬆餅機取下後。小心地握住握柄將前烤盤往後立起，直到聽到鎖扣咔的一聲。接著將右方的輔助鎖扣向右旋轉到鎖定的位置。代表前、後烤盤已完全閉合鎖緊。您就可以繼續製作下一個鬆餅了(如前、後烤盤無法鎖緊，請立即停止使用本機器並連絡 Cuisinart 美膳雅台灣區分公司客戶服務部尋求協助)。(請參考圖 6.)



圖 6.

10. 當完成鬆餅的製作，不使用本機時。將溫度旋鈕調到刻度 1 的位置，然後關閉電源開關，再將電線插頭從電源插座拔下。讓其自然冷卻到室溫。這時要注意鬆餅機要放在兒童接觸不到的地方，以免發生危險。(請參考圖 7.)



圖 7.

11. 當鬆餅機完全冷卻後，將電源線纏繞在鬆餅機本體下方的頸部，並將插頭扣在鬆餅機後方的線扣。請參照附圖箭頭所示線扣位置。(請參考圖 8.)



圖 8.

清洗和維護保養

做清潔保養和維護的動作時要先確認鬆餅機是完全冷卻、開關是關閉的狀態和電線插頭是從電源插座拔下的。以免發生燙傷及觸電的危險。

清洗外部

我們建議定期清潔鬆餅機外部。

清潔外殼

請勿將鬆餅機浸入水中或其他液體中。
外殼可使用微濕但擰乾、柔軟的抹布進行擦拭清潔。

清潔內部

內部的前、後烤盤可以使用毛刷將烤盤上殘漬及碎屑刷下來。也可使用乾淨的抹布擦拭。切記不可使用帶有清潔劑的溶液來清洗。亦不可使用粗糙或帶有金屬的百潔布來擦拭。

維修

如需維修本機，請致電 Cuisinart 美膳雅台灣區分公司。電話號碼 (02) 8751-3633，尋求協助。

儲存

本機設計為直立式鬆餅機，電源線收納容易且不佔空間。

製作美味的鬆餅

由於鬆餅機共有 5 段式的溫度設定。數字大的刻度代表溫度最高，則烤出來的鬆餅表面顏色較深。數字小的刻度代表溫度最低，則烤出來鬆餅表面顏色較淺。一般我們會建議將溫度旋鈕調到刻度 3 的位置，可以製作出美味及表面金黃色的鬆餅。

另外，麵糊在鬆餅機開始成型時會膨脹，在使用量杯舀麵糊時不要太滿或者太少。我們會建議量杯內的麵糊高度略低於量杯或者與量杯齊平。再從量杯的側邊將麵糊倒入鬆餅機上方的注入口。

麵糊倒入的速度不要太快，不然，麵糊很容易從量杯溢出來。當鬆餅機製作完成時，您會發現從鬆餅機取下來的鬆餅會多了一塊。您可以很容易把它切除掉，這時就多了一塊鬆餅可以享用了。



食譜

酪奶鬆餅 / Buttermilk Waffles	9
比利時鬆餅 / Belgian Waffles	10
雜糧鬆餅 / Multigrain Waffles	11
蕎麥鬆餅 / Buckwheat Waffles	11
檸檬罌粟籽鬆餅 / Lemon-Poppy Seed Waffles	12
瑞可達覆盆子鬆餅 / Ricotta-Raspberry Waffles	13
無麩質鬆餅 / Gluten-Free Waffles	14
香蕉鬆餅 / Banana Waffles	14
巧克力鬆餅 / Chocolate Waffles	15
甜肉桂鬆餅 / Cinnamon-Sugar Waffles	16
玉米香蔥鬆餅 / Cornmeal-Chive Waffles	16
香辣巧達起士鬆餅 / Spicy Cheddar Waffles	17
炸雞排鬆餅 / Chicken and Waffles	18
草莓蛋糕鬆餅 / Strawberry Shortcake Waffles	19
藍莓糖漿 / Blueberry Syrup	19
草莓羅勒果醬 / Strawberry-Basil Sauce	20
蜜蘋果 / Apple Compote	20
橘子楓糖醬口味奶油 / Orange-Maple Butter	21
胡桃風味奶油 / Pecan-Spice Butter	21
蜂蜜及墨西哥辣椒風味奶油 / Honey-Jalapeño Butter	22

酪奶鬆餅 / Buttermilk Waffles

新鮮自製的鬆餅讓早餐成為一個重要的時刻。在短暫的時光中專注享用它。(六份鬆餅)

- 2 杯無漂白的中筋麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- 2 湯匙的砂糖
- 3/4 茶匙的小蘇打
- 3/4 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 2 1/2 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 3 顆蛋
- 1 茶匙的天然香草精
- 2/3 杯的植物油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內攪拌混合。將液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，持續攪拌至均勻為止。

2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 460 (55% 脂肪) • 碳 41 克 • 糖 9 克
 • 蛋白質 11 克 • 脂肪 28 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 99 克
 • 鈉 475 克 • 鈣 139 克 • 纖維 1 克

比利時鬆餅 / Belgian Waffles

能使這些鬆餅具有鬆軟且不可抗拒口感的秘訣就在攪打過的蛋白 (蛋清) 上。(五份鬆餅)

- 2 杯無漂白的中筋麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- ¾ 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- ½ 茶匙的小蘇打
- 2 大顆蛋白 / 清與蛋黃分開的蛋
- 2½ 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- ¼ 杯的植物油
- ½ 茶匙的天然香草精
- 少量的塔塔粉

1. 將中筋麵粉、黃玉米粉、猶太鹽 / kosher salt、小蘇打等四項配料放入一個大攪拌碗內，持續攪拌到充分混合為止。
2. 將蛋黃、酪奶、植物油和香草精放入一個大攪拌碗或量杯內，並持續攪拌至均勻混合為止。將液體配料加入乾式配料內混合攪拌至均勻為止。
3. 將蛋白 / 清與塔塔粉放入一個單獨的大碗內。使用攪拌器或是裝有攪拌器配件的手持式攪拌棒打發蛋白至中性發泡的狀態。用一把大抹刀將發泡的蛋白加入麵糊中並攪拌。要注意沒有蛋白的硬塊混在麵糊中。如果有需要，再次攪拌麵糊至完全均勻混合為止。
4. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態。開啟電源開關後將溫度設定旋鈕轉至期望的溫度設定刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
5. 緩慢的將一滿匙的麵糊倒入耐熱塑膠注入口內。請注意不要一次就將整匙麵糊倒入鬆餅機內。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複倒入剩餘的麵糊。為了最佳口感，請立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 345 (36% 脂肪) • 碳 43 克 • 糖 6 克
 • 蛋白質 12 克 • 脂肪 14 克 • 飽和脂肪 2 克 • 膽固醇 79 克
 • 鈉 625 克 • 鈣 153 克 • 纖維 1 克

雜糧鬆餅 / Multigrain Waffles

一個將五穀和健康食用油完美調和的方式。將糖漿擺到一旁，用新鮮水果將鬆餅頂部鋪滿。
(四份鬆餅)

- 1 杯的全麥麵粉
- 1/2 杯的無漂白中筋麵粉
- 1/4 杯的杏仁粉
- 1/4 杯的小麥精
- 1 茶匙的酵母粉
- 1/2 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1/2 茶匙的肉桂粉
- 1/4 茶匙的小蘇打
- 2 杯的非乳製奶 (亦可選用低脂或脫脂牛奶)
- 2 茶匙的蒸溜白醋
- 2 大顆蛋
- 2 湯匙的天然楓葉糖漿
- 1 茶匙的天然香草精
- 1/4 杯的植物油
- 2 湯匙的亞麻仁油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內並攪拌混合。將液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，持續攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 524 (49% 脂肪) • 碳 56 克 • 糖 14 克
• 蛋白質 13 克 • 脂肪 29 克 • 飽和脂肪 3 克 • 膽固醇 93 克
• 鈉 519 克 • 鈣 187 克 • 纖維 6 克

蕎麥鬆餅 / Buckwheat Waffles

蕎麥口味鬆餅帶有天然的堅果味道 - 它與食譜中所提供的藍莓果醬搭配在一起簡直一絕！
(六份鬆餅)

- 1 1/2 杯的無漂白中筋麵粉
- 1/2 杯的蕎麥麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- 2 湯匙的砂糖
- 3/4 茶匙的小蘇打
- 3/4 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)

- 2½ 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 3 大顆蛋
- 1 茶匙的天然香草精
- 2/3 杯的植物油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內並攪拌混合。將液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，持續攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：
 卡路里 455 (56% 脂肪) • 碳 38 克 • 糖 10 克
 • 蛋白質 11 克 • 脂肪 29 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 99 克
 • 鈉 530 克 • 鈣 139 克 • 纖維 2 克

檸檬罌粟籽鬆餅 / Lemon-Poppy Seed Waffles

它其實就是加了點額外配料的酪奶鬆餅！
 帶有甜蜜的新鮮滋味 - 尤其是與熱楓樹糖漿搭配的時候！(六份鬆餅)

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- 2 湯匙的砂糖
- 1 湯匙的罌粟籽
- ¾ 茶匙的小蘇打
- ¾ 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 2½ 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 2 大顆蛋
- 1 湯匙的檸檬皮屑
- 1 茶匙的新鮮檸檬汁
- 1 茶匙的天然香草精
- 2/3 杯的植物油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內並攪拌混合。將液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，持續攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。

3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 456 (55% 脂肪) • 碳 41 克 • 糖 9 克
• 蛋白質 10 克 • 脂肪 28 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 68 克
• 鈉 464 克 • 鈣 157 克 • 纖維 1 克

瑞可達覆盆子鬆餅 / Ricotta-Raspberry Waffles

在麵糊中添加瑞可達起司讓鬆餅的味道不至於太重。雖然藍莓是享用瑞可達時的一個完美選擇，您還是可以依照個人喜好，搭配其他種類的果醬。(六份鬆餅)

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- 2 湯匙的砂糖
- 3/4 茶匙的小蘇打
- 3/4 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 2 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 2 大顆蛋
- 2/3 杯的瑞可達起司 / Ricotta cheese
- 1 茶匙的天然香草精
- 1/2 杯的植物油
- 1/4 杯的覆盆子果醬
(建議使用無籽的)

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將酪奶、蛋、瑞可達起司、天然香草精、以及植物油放入一個大攪拌碗或者是大量杯內並攪拌到混合均勻為止。將此液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，攪拌到混合均勻為止。將覆盆子果醬倒入備好的麵糊中並攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將少量 (低於一量杯) 的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 450 (46% 脂肪) • 碳 48 克 • 糖 18 克
• 蛋白質 12 克 • 脂肪 23 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 76 克
• 鈉 592 克 • 鈣 171 克 • 纖維 1 克

無麩質鬆餅 / Gluten-Free Waffles

就如同我們輕巧酥脆的酪奶鬆餅！唯一的差別就是沒有麩質。
與新鮮水果還有楓樹糖漿一起搭配享用的無麩質鬆餅根本就是一道好吃到不行的甜點！
(三份鬆餅)

- 1½ 杯的在來米粉
- ¼ 杯的木薯澱粉
- 2 湯匙的奶粉
- 2 湯匙的砂糖
- 2 茶匙的酵母粉
- ¾ 茶匙的猶太鹽 / **kosher salt** (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1½ 杯的酪奶 / **buttermilk** (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 1 大顆蛋
- 2 茶匙的天然香草精
- 1/3 杯的植物油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內並攪拌混合。將液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，持續攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 611 (44% 脂肪) • 碳 72 克 • 糖 17 克
• 蛋白質 14 克 • 脂肪 30 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 72 克
• 鈉 936 克 • 鈣 200 克 • 纖維 2 克

香蕉鬆餅 / Banana Waffles

週末早午餐的經典選擇！(六份鬆餅)

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- 2 湯匙的黃砂糖
- ¾ 茶匙的小蘇打
- ¾ 茶匙的猶太鹽 / **kosher salt** (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- ¼ 茶匙的肉桂粉
- 2 杯的酪奶 / **buttermilk** (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 2 大顆蛋

- 1 杯香蕉泥
(約為兩根中等大小的香蕉)
- 2 茶匙的天然香草精
- 2/3 杯的植物油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內並攪拌混合 (請注意必須將香蕉均勻攪拌成泥。可以使用手持式攪拌棒或者是食物處理器將塊狀的香蕉均勻攪拌成泥)。將乾式配料倒入濕式配料並均勻攪拌。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：
卡路里 474 (51% 脂肪) • 碳 49 克 • 糖 13 克
• 蛋白質 10 克 • 脂肪 27 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 67 克
• 鈉 501 克 • 鈣 112 克 • 纖維 2 克

巧克力鬆餅 / Chocolate Waffles

配有巧克力鬆餅的早餐將會是孩子們的最愛！而搭配了奶油、莓果或冰淇淋的鬆餅亦可成為美味的甜點！（六份鬆餅）

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- 1/2 杯的砂糖
- 2/3 杯的無糖可可粉
- 2 茶匙的酵母粉
- 1/2 茶匙的小蘇打
- 1/2 茶匙的猶太鹽 / **kosher salt** (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1/2 茶匙的肉桂粉
- 2 1/2 杯的酪奶 / **buttermilk** (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 2 大顆蛋
- 1 茶匙的天然香草精
- 1/3 杯的植物油
- 1/2 杯的半糖迷你巧克力塊

1. 將麵粉、糖、可可粉、小蘇打、鹽、以及肉桂粉放入一個大攪拌碗內攪拌。將濕式配料放入另一個大攪拌碗或是量杯內並攪拌。將攪拌後的濕式配料加入乾式配料碗內並攪拌至均勻為止。將巧克力塊加入並攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。

3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：
卡路里 503 (37% 脂肪) • 碳 69 克 • 糖 33 克
• 蛋白質 12 克 • 脂肪 21 克 • 飽和脂肪 6 克 • 膽固醇 66 克
• 鈉 523 克 • 鈣 129 克 • 纖維 3 克

甜肉桂鬆餅 / Cinnamon-Sugar Waffles

讓您加緊腳步製作美味鬆餅的理由就是為了讓廚房充滿肉桂的香氣！(六份鬆餅)

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- 2 湯匙的黃玉米粉
- 1/4 杯的紅糖或黑糖
- 1 茶匙的肉桂粉
- 3/4 茶匙的小蘇打
- 3/4 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 2 1/2 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 2 大顆蛋
- 1 茶匙的天然香草精
- 2/3 杯的植物油

1. 將乾式配料放進一個大攪拌碗內並攪拌到混合均勻為止。將剩餘的配料放進另一個攪拌碗或是量杯內並攪拌混合。將液體配料放進已混合均勻的乾式配料攪拌碗內，持續攪拌至均勻為止。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：
卡路里 463 (53% 脂肪) • 碳 45 克 • 糖 14 克
• 蛋白質 10 克 • 脂肪 28 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 149 克
• 鈉 874 克 • 鈣 137 克 • 纖維 1 克

玉米香蔥鬆餅 / Cornmeal-Chive Waffles

可以用這些酥脆美味的鬆餅來代替玉米滿芬，並與濃湯一起享用。也可以搭配炒蛋或培根並成為早午餐的新選擇。(六份鬆餅)

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- 1/2 杯的黃玉米粉
- 1 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)

- ¾ 茶匙的小蘇打
- 2½ 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 3 大顆蛋
- 2/3 杯的植物油
- ¼ 杯的切好的新鮮香蔥末

1. 將麵粉、玉米粉、鹽以及小蘇打倒入一個大攪拌碗內攪拌混合。將濕式配料倒入另一個大攪拌碗或是量杯中攪拌混合。將乾式配料加入濕式配料碗內攪拌至均勻為止。拌入新鮮香蔥末。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。
3. 將一個量杯量的麵糊倒入耐熱塑膠注入口。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：
 卡路里 524 (49% 脂肪) • 碳 56 克 • 糖 14 克
 • 蛋白質 13 克 • 脂肪 29 克 • 飽和脂肪 3 克 • 膽固醇 93 克
 • 鈉 519 克 • 鈣 187 克 • 纖維 6 克

香辣巧達起士鬆餅 / Spicy Cheddar Waffles

請將這些帶了些辣味的起司風味鬆餅作為早午餐的選擇。它們也可以變成早餐三明治！將每一份四等分的鬆餅當作麵包皮，夾入炒蛋以及更多的起司！（六份鬆餅）

- 2 杯的無漂白中筋麵粉
- ¼ 杯的黃玉米粉
- ¾ 茶匙的小蘇打
- ½ 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- ¼ 茶匙的卡宴辣椒粉 / cayenne
- ¼ 茶匙的西班牙/匈牙利紅辣椒粉 / paprika
- 2½ 杯的酪奶 / buttermilk (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 2 大顆蛋
- 2/3 杯的植物油
- ½ 杯的巧達起士絲

1. 將麵粉、玉米粉，小蘇打、鹽、香料等倒入一個大攪拌碗內攪拌混合。將濕式配料倒入另一個大攪拌碗或是量杯中攪拌混合。將乾式配料倒入濕式配料碗內攪拌至混合均勻為止。拌入巧達起司。
2. 確認直立式鬆餅機的前後烤盤為密合閉鎖的狀態，以及溫度設定旋鈕位在刻度 1 的位置。接上電源，再開啟電源開關後，將溫度設定旋鈕轉至適當的刻度進行預熱 (當鬆餅機達到預熱溫度時，會聽到 "嗶" 聲)。

3. 將少量 (低於一量杯) 的麵糊緩慢倒入耐熱塑膠注入口內。不要一次就將整瓢麵糊倒入注入口內。當聽到 5 聲 "嗶" 聲時，表示鬆餅已經製作完成。請小心打開鬆餅機前烤盤並將其緩慢放平後取出烤好的鬆餅。將鬆餅機再次閉合閉鎖後重複 1 到 3 的步驟製作下一個鬆餅。為了維持最佳口味，請趁熱立即享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 466 (57% 脂肪) • 碳 38 克 • 糖 6 克
• 蛋白質 12 克 • 脂肪 30 克 • 飽和脂肪 5 克 • 膽固醇 75 克
• 鈉 413 克 • 鈣 185 克 • 纖維 1 克

炸雞排鬆餅 / Chicken and Waffles

這是一個您可以輕鬆製作給家人的南方家庭主食。雞肉的醃製最好超過一夜。但如果您趕時間的話，請至少醃製三個鐘頭。(八份)

- 2 杯的酪奶 (如無法取得酪奶，亦可以鮮奶取代)
- 1 湯匙的辣醬
- 1 湯匙的芥末醬
- 1½ 茶匙的猶太鹽 / **kosher salt**，依一茶匙與半茶匙的比例分別置放。(如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1½ 茶匙的新鮮現磨的黑胡椒粉，依一茶匙與半茶匙的比例分別置放。
- 8 塊無皮去骨的雞胸肉 (約 700 公克)
- 2 杯無漂白的中筋麵粉
- 1½ 茶匙的酵母粉
- 1 茶匙的西班牙/匈牙利紅辣椒粉 油炸使用油
- 4 份保溫的玉米香蔥鬆餅 (請參照 16 頁)

1. 將酪奶、辣醬、芥末醬，以及一茶匙的鹽和一茶匙的新鮮現磨黑胡椒倒入中型碗內攪拌均勻。將雞胸肉片放入碗中，並均勻塗滿已攪拌均勻的酪奶醬。放入冰箱冷藏一晚。
 2. 將麵粉、酵母粉、紅辣椒粉及剩下的鹽和胡椒放入一個淺的攪拌碗內攪拌均勻。
 3. 將 Cuisinart 美膳雅的電炸鍋預熱至攝氏 190 度 (華氏 375 度)。等待油預熱期間，將紙巾均勻鋪在一個烤盤上。並將一個冷卻架擺置在烤盤上。
 4. 將雞胸肉片從酪奶醬料中取出，並均勻鋪上一層薄薄的麵粉醬料。記得將過多的醬料拍掉。
 5. 將沾裹醬料的雞胸肉片分批放入炸鍋裡油炸。每面大約炸 3 分鐘。雞胸肉片內部的溫度應為攝氏 75 度 (華氏 170 度)。將炸好的雞胸肉片擺放到冷卻架上冷卻。
 6. 請將鬆餅四等份後，取兩片鬆餅和一片炸雞胸肉擺放一起，並擺放楓樹糖漿在旁邊即可。
- * 如果沒有電炸鍋的話，可使用瓦斯爐或電爐來進行炸雞肉的準備。將約 3 公分高的量的油倒入一個大的深煎鍋並開中至大火加熱。使用油炸溫度計來將溫度加熱至攝氏 190 度 (華氏 375 度)。將雞肉分批油炸，每次兩片。不要將平底鍋塞得太滿，不然油溫下降過快會使油炸效果不完全。將其油炸至雞肉表皮呈現完美的金褐色。每次油炸時間約 4 分鐘。雞胸肉片內部的溫度應為攝氏 75 度 (華氏 170 度)。將炸好的雞胸肉片擺放至冷卻架上冷卻。

每份鬆餅的營養資訊：
卡路里 477 (57% 脂肪) • 碳 26 克 • 糖 4 克
• 蛋白質 25 克 • 脂肪 30 克 • 飽和脂肪 4 克 • 膽固醇 105 克
• 鈉 853 克 • 鈣 100 克 • 纖維 1 克

草莓蛋糕鬆餅 / Strawberry Shortcake Waffles

如果想要嘗試傳統一點的味道，請參照第 9 頁的酪奶鬆餅食譜。如果您想要轉換不同的心情及口味，請參考第 15 頁的巧克力鬆餅食譜。(四份)

- 1 夸脫去蒂削片的新鮮草莓
- 3 湯匙的砂糖及少量的猶太鹽 / **kosher salt** (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1 杯的鮮奶油
- 3 湯匙的糖粉 / 糖霜 (**Confectioner's Sugar**)
- 1/2 茶匙的天然香草精及少量的猶太鹽 / **kosher salt**
- 2 片準備好的鬆餅

1. 將少量的鹽，砂糖，以及草莓倒入一個中型攪拌碗內搗碎攪拌均勻。放置旁邊浸泡擺放。
2. 將一杯的鮮奶油 (**heavy cream**)，糖霜 / 糖粉 (**Confectioner's Sugar**)，香草精和鹽倒入一個大型的攪拌碗內。使用裝有攪拌棒配件的手持式攪拌器打到均勻為止。
3. 每份鬆餅的配置為一片四分之一大的鬆餅。當然，根據您的喜好與需求，也可以擺放更多的鬆餅。將鮮奶油倒在鬆餅上，並配上些許的草莓醬後再淋上些許從攪拌碗底部舀起的草莓醬汁。亦可撒上些許糖粉做裝飾。每份鬆餅應使用 1/3 杯的鮮奶油和 1/3 杯的草莓。

每份鬆餅的營養資訊：
卡路里 542 (59% 脂肪) • 碳 48 克 • 糖 27 克
• 蛋白質 8 克 • 脂肪 37 克 • 飽和脂肪 16 克 • 膽固醇 131 克
• 鈉 333 克 • 鈣 133 克 • 纖維 3 克

藍莓糖漿 / Blueberry Syrup

不想搭配傳統楓樹糖漿時的好選擇。它亦可替每份早餐配上獨特的顏色！(1²/₃ 杯量)

- 1 杯的天然楓樹糖漿
 - 1 1/2 杯的新鮮藍莓
少量的猶太鹽 / **kosher salt** (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
少量的柳橙皮屑 (選擇性)
1. 將所有的配料倒入一個小型的平底鍋內，並將其置於爐台上以中火烹煮。當醬汁滾後收至小火繼續燉煮約 5 分鐘。
 2. 如有需要，可過濾後再享用。

每份鬆餅的營養資訊：
卡路里 69 (1% 脂肪) • 碳 18 克 • 糖 15 克
• 蛋白質 0 克 • 脂肪 0 克 • 飽和脂肪 0 克 • 膽固醇 0 克
• 鈉 13 克 • 鈣 24 克 • 纖維 0 克

草莓羅勒果醬 / Strawberry-Basil Sauce

楓樹糖漿的完美替代品。這道果醬適合搭配大多數的鬆餅。還有剩下的？將它淋在香草冰淇淋上當甜點享用吧！（兩杯量）

- 1 磅 (約 4 杯量) 去蒂四等分的新鮮草莓
- 1 湯匙的水
- 2 湯匙的天然楓樹糖漿
- 1 茶匙的新鮮檸檬汁
- 少量的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1 株新鮮羅勒

1. 將所有配料放入一個中型的平底鍋內並開中火烹煮。將平底鍋半蓋住以便燉煮。滾後開至小火繼續燉煮約 20 到 25 分鐘。草莓必須煮到非常軟。
2. 煮完後將其冷卻至室溫。
3. 待醬汁冷卻後，將羅勒移除後將醬汁攪拌均勻。可使用手持式攪拌棒或是桌上型攪拌器均可。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 16 (5% 脂肪) • 碳 4 克 • 糖 3 克
• 蛋白質 0 克 • 脂肪 0 克 • 飽和脂肪 0 克 • 膽固醇 0 克
• 鈉 10 克 • 鈣 7 克 • 纖維 0 克

蜜蘋果 / Apple Compote

一份不至於過甜的鬆餅配料，記得趁熱享用(三杯量)

- 4 顆蘋果 (削皮，去籽，切片)
- 2 湯匙的砂糖
- 2 湯匙的清水
- 1 湯匙的新鮮檸檬汁
- 1/2 茶匙的天然香草精
- 1/4 茶匙的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)
- 1 根肉桂棒

1. 將所有的配料放入一個中型或大型的平底鍋內。溫度開至中火到小火之間並將平底鍋半蓋住以便烹煮。當滾後開至小火並繼續燉煮約 30 分鐘。蘋果應被燉煮至有彈性但依然維持它的形狀。
2. 將其從爐上移開並稍微冷卻一下。將肉桂棒移除後，趁熱享用。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 27 (2% 脂肪) • 碳 7 克 • 糖 6 克
• 蛋白質 0 克 • 脂肪 0 克 • 飽和脂肪 0 克 • 膽固醇 0 克
• 鈉 12 克 • 鈣 4 克 • 纖維 1 克

橘子楓糖醬口味奶油 / Orange-Maple Butter

綜合口味奶油總是可以被靈活的搭配在眾多不同菜餚上面。這道甜品式的奶油嚐起來美味無比，而且非常適合搭配在羅列在食譜中的鬆餅。當然，它也適合與土司麵包一同搭配享用！（ $1\frac{2}{3}$ 杯量）

8 湯匙的無鹽高品質奶油。放置在室溫底下切片（約 3 公分厚）

2 湯匙的楓樹糖漿

一顆橘子

少量的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)

1. 將所有食材擺放至裝有切刀配件的小型食物處理器內。使用脈動模式切碎並持續攪拌至完全混合均勻為止（約 30 秒）。
2. 將奶油從碗裡舀出並放著在一張蠟紙上。用紙將奶油捲成圓柱狀並包好。如放置冰箱冷藏的話，奶油的食用期限為 2 個星期。如果放置在冰箱冷凍庫的話，食用期限則為 1 個月。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 114 (87% 脂肪) • 碳 4 克 • 糖 3 克
• 蛋白質 0 克 • 脂肪 11 克 • 飽和脂肪 7 克 • 膽固醇 30 克
• 鈉 18 克 • 鈣 6 克 • 纖維 0 克

胡桃風味奶油 / Pecan-Spice Butter

擺在鬆餅上的這道風味奶油與蜜蘋果一起搭配，成就了一個完美且適合秋日享用的甜點。
($\frac{2}{3}$ 杯量)

1/3 杯的烤過並冷卻的胡桃

8 湯匙的無鹽高品質奶油。放置在室溫底下切片（約 3 公分厚）

1 湯匙的楓樹糖漿

1/2 茶匙的肉桂粉

少量的肉豆蔻香料

少量的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)

1. 將胡桃擺放至裝有切刀配件的小型食物處理器內。使用脈動模式切碎胡桃。將剩下的配料放入並持續攪拌至完全混合均勻為止（約 30 秒）。
2. 將奶油從碗裡舀出並放著在一張蠟紙上。用紙將奶油捲成圓柱狀並包好。如放置冰箱冷藏的話，奶油的食用期限為 2 個星期。如果放置在冰箱冷凍庫的話，食用期限則為 1 個月。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 108 (92% 脂肪) • 碳 2 克 • 糖 1 克
• 蛋白質 0 克 • 脂肪 11 克 • 飽和脂肪 6 克 • 膽固醇 24 克
• 鈉 15 克 • 鈣 0 克 • 纖維 0 克

蜂蜜及墨西哥辣椒風味奶油 / Honey Jalapeño Butter

香甜及火辣的搭配滋味在這塊綜合奶油上被完美的呈現出來。完美搭配主食類的鬆餅如香蔥或巧達起司口味。它也是搭配眾多其他菜餚的極佳選擇！(½ 杯量)

¼ 條的墨西哥辣椒，去籽並對分切開。

8 湯匙的 8 湯匙的無鹽高品質奶油。放置在室溫底下切片 (約 3 公分厚)

2 湯匙的蜂蜜

少許的猶太鹽 / kosher salt (如無法取得猶太鹽，亦可以一般適量的海鹽取代)

1. 將墨西哥辣椒擺放至裝有切刀配件的小型食物處理器內。使用脈動模式切碎辣椒。將剩下的配料放入並持續攪拌至完全混合均勻為止 (約 30 秒)。
2. 將奶油從碗裡舀出並放著在一張蠟紙上。用紙將奶油捲成圓柱狀並包好。如放置冰箱冷藏的話，奶油的食用期限為 2 個星期。如果放置在冰箱冷凍庫的話，食用期限則為 1 個月。

每份鬆餅的營養資訊：

卡路里 115 (85% 脂肪) • 碳 4 克 • 糖 0 克
• 蛋白質 0 克 • 脂肪 11 克 • 飽和脂肪 7 克 • 膽固醇 30 克
• 鈉 18 克 • 鈣 0 克 • 纖維 0 克

設備名稱：直立式鬆餅機 Equipment name		型號（型式）：WAF-V100TW Type designation (Type)				
單元Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr+6)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ether (PBDE)
電源線	○	○	○	○	○	○
烤盤 (鋁錠)	○	○	○	○	-	-
保險絲	○	○	○	○	-	-
後殼 (電木粉)	○	-	○	○	-	-
鐵殼 (SUS430)	○	○	○	○	○	○
恆溫器	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。
 Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。
 Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. “-”係指該項限用物質為排除項目。
 Note 3: The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

保固

2 年限期保固

本項保固僅提供給消費者。如果你擁有在專對個人、家庭或日用品使用的零售商所購買的 Cuisinart® 直立式鬆餅機，即是一名消費者。除非適行法律另有規定，此項保固並不提供給零售商或其他商業採購者或店主。本公司保證您的 Cuisinart® 直立式鬆餅機自原購買之日起 2 年內，在正常家庭使用下將無材料和工藝方面的瑕疵。

萬一你失去購買日期證明，則以生產日期作為本保固目的的購買之日。如果你的 Cuisinart® 直立式鬆餅機在保固期內出現故障，本公司將會進行維修，若本公司認為有必要，則更換之。為獲得保固服務，只需撥打電話 (02) 8751-3633。

姓名	電話:		
地址			
產品	購買(交易)日期: 年 月 日		
機型	公司、經銷商確認章		
機號			
為確保您的權益，請檢查各項資料是否正確，並檢查是否蓋上經銷商確認章，無蓋章者無效。 • 非台灣型號者，恕難提供售後服務。 • 日期未填寫者，本保證書無效。			

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
 114台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓

©2019 Cuisinart®
香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
114台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓
電話: +886-2-8751-3633
傳真: +886-2-8751-3922
統一編號: 54378282

顧客服務專線(台灣):
+886-2-8751-3633

IB-WAFV100TW003