

BRUSHED STAINLESS SERIES

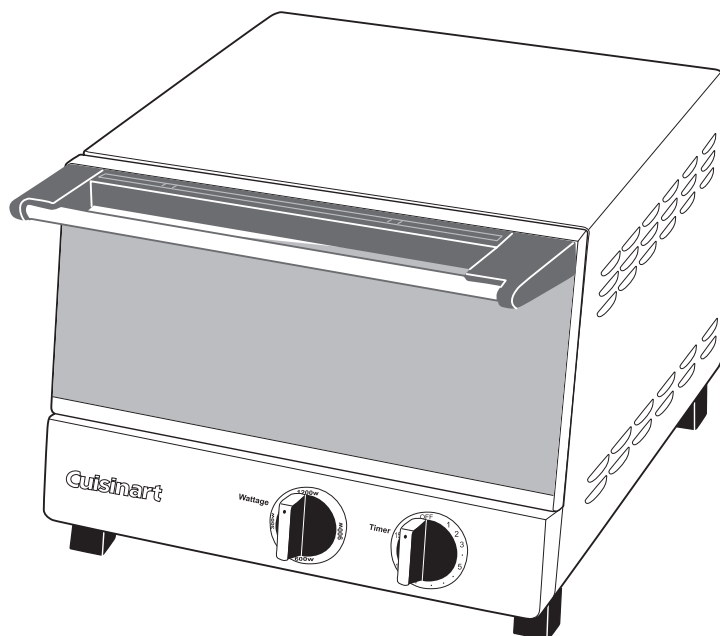
Cuisinart®

Compact Toaster Oven

取扱説明書

コンパクトトースターオーブン
TO-10JBS

家庭用



もくじ

安全上のご注意(警告・注意・お願い)	1～2
各部のなまえ	3
使いかた	4～5
お手入れ	5
料理ガイド	6
レシピ・故障かな?と思ったら	7
保証とアフターサービス・仕様	8
保証書/無償修理規定	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。

本文中の絵表示の意味



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。



強制



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、いつでも見る事ができる所に必ず保管してください。

警告



水ぬれ禁止

- 製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



分解禁止

- 絶対に分解したり修理・改造は行わない。

発火・感電・けがの原因になります。

修理は、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。



禁止

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。カーテンなど可燃物のそばで使用しない。

高温になるため、材質などによっては傷めることがあります。



強制

- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。



プラグを抜く

- お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。また、ぬれた手で抜き差ししない。

感電や事故の原因になります。



ぬれ手禁止



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

- 受皿に油を入れて使わない。

火災の恐れがあります。

- 電源プラグに異物やゴミを付着させない。

感電・ショート・発火の原因になります。



強制

- 電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取る。

火災の原因になります。

注意



接触禁止

- 調理中や調理直後は高温部(金属部やガラスドア)に直接触れない。

高温ですのでやけどの原因になります。本体上面は約100℃、ガラス窓表面は約200℃の高温となります。



禁止

- バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない。

パンが発火する原因になります。

- 生の魚や肉を直接焼かない。

調理物の油に引火することがあります。

- 必要以上に加熱しない。

過熱による発火の原因になります。



禁止

- 使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しない。

過熱事故の原因になります。

- パンくずトレイは必ず取付けて使用する。

テーブルを焦がしたり火災の原因になります。

- 開けたガラスドアの上に調理物などを載せない。

製品の破損、けがややけどの原因になります。

- 缶詰、瓶詰などを直接、加熱しない。

また、絶対に製品の上には載せない。

⚠️ 注意



禁止

- 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、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・発火の原因になります。

- 直射日光の当たる場所に置かない。
製品劣化の原因になります。

- 電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また重い物を載せたり、挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、感電や発熱により火災の原因になります。

- 火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる所で使用しない。
火災の原因になります。



プラグを抜く

- 使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



強制

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
感電や発熱により火災の原因になります。
- お手入れは冷えてから行う。
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

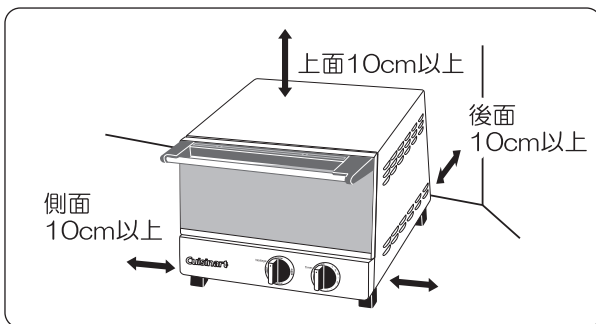
設置場所



禁止

- 周囲の可燃物からは下の距離を離して設置してください。

※ 他の電化製品の上や熱に弱い敷物にのせて使用しないでください。



次の状態は使用に支障ありません！

初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。



強制

- 電源プラグを抜くときは、電源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。
感電やショートして発火することがあります。



プラグを抜く

- 調理中の食品が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、電源プラグを抜く。

火災の原因になります。

- 炎が消えるまでドアは開けないで下さい。空気が入り、炎が大きくなります。
- 本体に水をかけないで下さい。ガラスドアが割れる原因になります。

⚠️ ご使用上の注意とお願い

調理以外に使わない。製品の上に物を載せたり下のすき間にものを入れて使用しない。

- 火災の原因になります。

熱い受皿やガラスドアに水をかけない。

- 変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

使用中は、電源コードが製品に触れないようにする。

- 電源コードの変形や破損の原因になります。

使用中は、絶対に製品を移動しない。

庫内は、使用の都度手入れする。

- 庫内が汚れていたり、調理カスがついたまま使用すると発火の原因になります。万一調理中に食品から発煙したときは、ドアを開けないでください。発火の原因になります。電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから開けてください。

紙やプラスチック製の熱に弱い容器や、燃えやすい物を使わない。

- 庫内は高温になりますので、耐熱性の容器(耐熱ガラス、ホーローびき容器など)以外は使わないでください。

調理後の受皿をテーブルクロスなど熱に弱いものの上に置かない。

- 熱によりテーブルやテーブルクロスなどが変形や変質・変色する可能性があります。

業務用途には使わない。

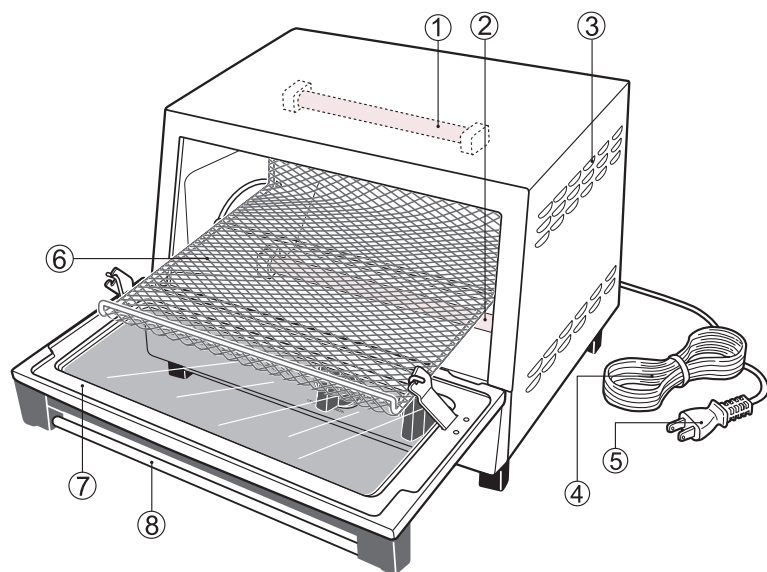
- 家庭用調理器具としての用途以外に使用しないでください。

アルミホイルの使用

- 焦げやすいものは焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせます。
- においのでるものはアルミホイルで包み、受皿にのせて調理すると、次の調理するものに、においが移るのを抑えられます。
- 受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単になります。
- アルミホイルをパンくずトレイにしかしないでください。故障の原因になります。
- 加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。故障の原因になります。

各部のなまえ

トースターオーブン本体



① 上ヒーター
(遠赤外線ヒーター)

② 下ヒーター

③ 通気孔

④ 電源コード

⑤ 電源プラグ

⑥ ワ이어ラック

⑦ ガラスドア

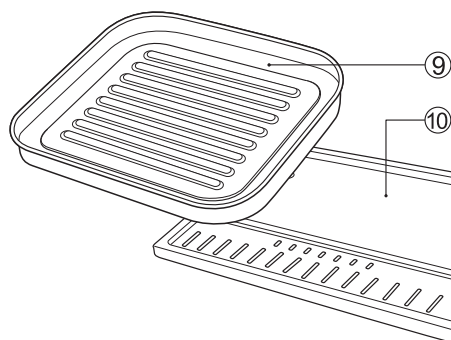
⑧ ドアハンドル

⑨ 受皿

油や汁の出るものを調理するとき
は、必ずご使用ください。

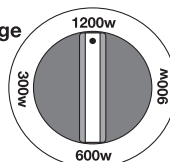
⑩ パンくずトレイ(スライド式)

本機の使用時には必ずセットして
おきます。使用後十分に冷めてか
ら、引き出してお手入れします。



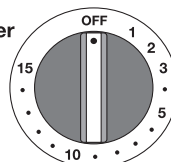
コントロール部

Wattage



機能切替つまみ

Timer



タイマーつまみ

⚠️ ご注意

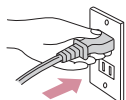
- この製品にはサーモスタット(温度制御装置)がついています。そのため、使用中にヒーターが点いたり消えたりして庫内温度を制御します。
- 1200Wに機能つまみをセットした場合、上下ヒーターが赤くなります。
- 900Wに機能つまみをセットした場合、下ヒーターだけが赤くなります。
- 300、600Wにヒーター切替つまみをセットした場合、上下共にあまり赤くなりません。故障ではありません。
- 300、600、900Wに機能つまみをセットした場合、ハーブミラーのガラスドアから庫内が見えにくくなりますが、異常ではありません。

お願い

- 肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミホイルでしっかりと包んでから受皿に置いて、調理してください。発火の原因になります。
- アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようにご注意ください。
- 受皿をご使用のときは、食品を均等に置いてください。熱のかかり方が不均一になり、受皿が変形する場合があります。

使いかた

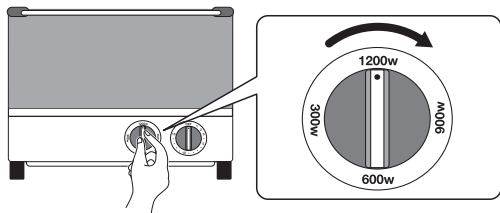
1 電源プラグをコンセントに差し込む。



AC100V 15A以上の
コンセント

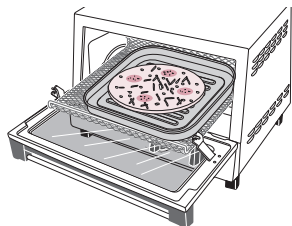
タイマーつまみを「OFF」にしてから電源プラグを奥まで確実に差し込んでください。

2 機能つまみ(Wattage)をセットする。



機能切替 セット位置	上ヒーター	下ヒーター	ヒーターの状態
1200W	600W	600W	上下共ヒーター強
900W	300W	600W	上ヒーター弱 (上ヒーターはあまり 赤くなりません) 下ヒーター強
600W	300W	300W	上下共ヒーター弱 (上下共ヒーターは あまり赤くなりません)
300W	—	300W	上ヒーターは通電しません 下ヒーター弱 (下ヒーターは あまり赤くなりません)

3 調理するものを庫内に入れ、ドアを閉める。

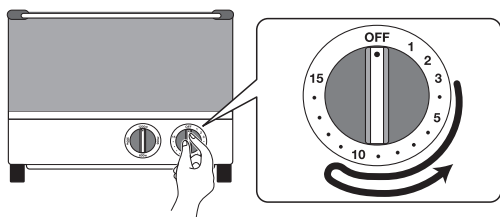


調理する食品を受皿またはワイヤーラックにのせて庫内に入れます。

- 調理する食品はワイヤーラック/受皿に均等に置いてください。
調理する食品がひとつのときは中央に置いてください。
(ワイヤーラック/受皿の脱落防止のため)

- 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。

4 タイマー(Timer)をセットし調理を始める。

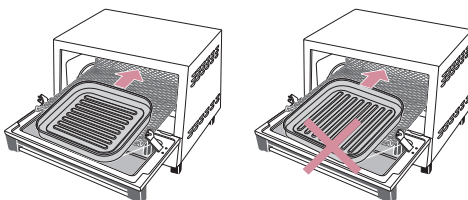


タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。

- 調理時間を5以下に設定するときは、タイマーつまみを一度6以上に回してから戻して合わせてください。
- 温度調節のため、使用中にヒーターが消える場合がありますが、故障ではありません。また、900Wのときは上ヒーターが、600W、300Wのときは上下ヒーターが赤くなりません。
- 調理中、ドア周囲から湯気が出たり、水滴のつくことがあります。異常ではありません。

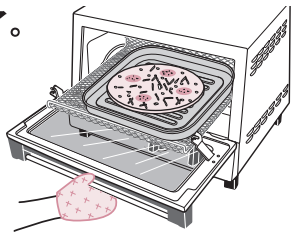
⚠️ ご注意

- 受皿をご使用の際は、必ず図の向きでご使用ください。
逆向きには入りません。
- 受皿は必ず両手で出し入れしてください。
落下する恐れがあります。



お願い ● タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしないでください。

5 調理終了。



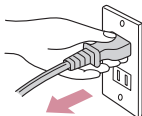
“チーン”となったらできあがりです。調理した食品を取り出します。



注意

庫内や受皿、ワイヤーラックは熱くなっております。
食品は必ずミトンなどを使って出し入れしてください。

6 ご使用後は…。



ご使用後は、コンセントから電源プラグを抜いてください。



注意

製品が熱くなっていますので、十分に冷えてから片付けてください。

お手入れ

※お手入れの前に必ず「安全上のご注意」をよくお読みください。

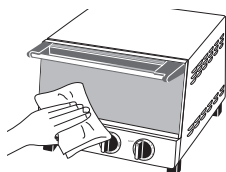
警告

- 必ず電源プラグを抜き、トースターオープン本体、付属品が十分冷えてからお手入れをしてください。
- トースターオープン本体を水につけないでください。

注意

- たわし・クレンザー・シンナー・アルコール・漂白剤は使用しないでください。
- 通気孔に水や洗剤をこぼさないように注意してください。
- 使用直後の熱い受皿に水をかけないでください。変形する場合があります。

ドア・本体外側



よく絞ったふきんで拭いてください。

⚠ 水洗いはしないでください。

受皿

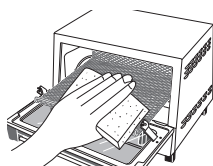


やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。

金属たわしなどで洗うと、表面が傷みますので、やわらかいスポンジでいねいに洗ってください。

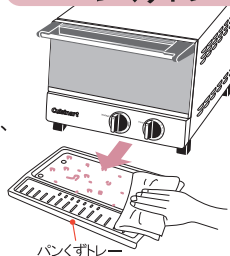
庫内

汚れや食品のカスはよく絞ったふきんで拭いてください。



汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し、かたく絞ったもので拭き、さらに乾いた布で拭き取ります。

パンくずトレイ

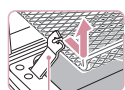


- ①パンくずトレイを手前に引き出します。
- ②食品のカスを取りはらい、よく絞ったふきんで汚れや異物を拭き取ります。
- ③お手入れ終了後は必ずパンくずトレイを元に戻してください。

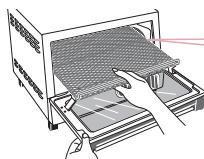
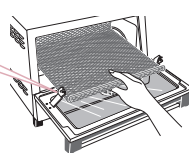
ワイヤーラック

次の手順ではずし、やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。

■取り外し方



ドアフック



横軸 かぎ爪

- ①ガラスドアを半開きにして手で押さえながら、ワイヤーラックを手前に引き、ドアフックからはずします。

- ②ワイヤーラックを持ち上げて、庫内の横軸に引っかけてあるかぎ爪をはずします。

■取り付け方

逆の手順で行います。
必ずかぎ爪を横軸に取り付けてからワイヤーラックをドアフックにかけてください。

お願い

- 庫内上面や底面、パンくずトレイ、ガラスドアを汚れたままにしておかないでください。熱反射が悪くなり、性能が悪化します。






料理ガイド

※調理時間は材料の温度、質、量などにより異なります。また、室温、電圧の変化によっても異なります。

1200W

上下ヒーターが赤くなります。



※出来具合を確認しながら、加減してください。

調理例	時間(分)	お料理メモ	置き方の例(手前が扉とした場合)
トースト	2～3分	6枚切り:2枚の場合。 (パンの大きさ、厚さ、種類で時間を加減してください)	 ワイヤーラック使用
ピザトースト	4～5分	6枚切りの食パン2枚に具をのせた場合。 受皿にアルミホイルを敷き、その上にのせる。	 受皿使用
きりもち	3.5～4分	1個 約50g:4個の場合。	 受皿使用
卵のココット	6～7分	ココット1個 約110g×4個の場合。 P7レシピ(卵とほうれん草のココット)を参考に調理してください。	 受皿使用
グラタン	5～7分	1皿 約240g×2皿の場合。 P7レシピを参考に調理してください。	 受皿使用

900W

下ヒーターのみが赤くなります。



※出来具合を確認しながら、加減してください。

調理例	時間(分)	お料理メモ	置き方の例(手前が扉とした場合)
冷凍ピザ	8～10分	直径15cm:1枚の場合。	 受皿使用
ホイル焼き	15～20分	1個 約170g×2個の場合。	 受皿使用

600W

上下ヒーター共にあまり赤くなりません。



※出来具合を確認しながら、加減してください。

調理例	時間(分)	お料理メモ	置き方の例(手前が扉とした場合)
スイートポテト	13～15分	アルミカップ 1個 約40g:8個の場合。	 受皿使用
クッキー	8～9分	受皿にアルミホイルを敷き、その上に並べる。 P7レシピを参考に調理してください。	 受皿使用

300W

上下ヒーター共にあまり赤くなりません。

※出来具合を確認しながら、加減してください。

調理例	時間(分)	お料理メモ	置き方の例(手前が扉とした場合)
フライ温め	15～20分	調理済のものに限る。	 受皿使用
パン温め	4～5分	バターロール、クロワッサンなど。 1個 約30gのもの4つの場合。	 ワイヤーラック使用

●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、ふたたびタイマーつまみを回して残り時間を合わせてください。

調理のポイント ガラスドアを開ける回数が多いと庫内温度が下がり、時間が余分にかかります。

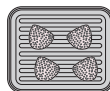
アルミホイルを上手に活用しましょう

受皿を上手に活用しましょう

もちを焼く場合

- 焼き色が付きすぎる場合には、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。(アルミホイルがヒーターに接触しないようにかぶせてください。)
- 受皿にアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。

- 汁が出るもの、形が崩れやすいものを調理する場合には、受皿を使用してください。
- 受皿をご使用の際は、出来るだけ調理物を均一に置いてください。置き方は調理例を参考にして下さい。



- 焼き上がったもちは、早めに取り出してください。(受皿にくっついてしまう場合があります。)
- ※ワイヤーラックでも焼くことが出来ますが、受け皿を使った方がおいしく仕上がります。

肉や魚などの油が出るものを焼く場合

市販の冷凍食品を焼く場合

連続して調理をする場合

- アルミホイルで食品全体をしっかりと包み、受皿にのせてホイル焼きにしてください。

- オーブントースター用を使用してください。
- この場合の調理時間、調理温度は上記の調理例の一覧表を参考にセットしてください。(包装袋の記述は加熱不足や加熱しすぎになる場合があります。)

- 連続して調理をする場合はタイマーをセットしても、サーモスタートの働きによりヒーターがつかないことがあります。調理時間が長くなる場合があります。調理物の状態を確認しながら調理してください。

グラタン

機能切替 **1200W** 時間 **5分～7分** ★ 受皿使用(置き方P6参照)

【材料:2皿分】

マカロニ……………50g
むきえび……………100g
タマネギ……………中1/2個(120g)
ブロッコリー……………1/4房(40g)
バター……………15g
塩・コショウ……………適量
粉チーズ……………適量
[ホワイトソース]
バター・薄力粉……………各20g
牛乳……………300ml
スープ……………100ml
塩・コショウ……………少々

【作り方】

- 1 タマネギは薄切り、ブロッコリーは小房に分けて茹でる。マカロニは茹でておく。
- 2 鍋にバターを入れ、タマネギ、むきえびの順に炒めて塩、コショウをして取り出す。
- 3 ホワイトソースを作る。鍋にバターを入れて溶かし、薄力粉を入れて炒める。火からおろし、牛乳、スープを少しずつ加えてのばし、火にかけてとろみがつくまで煮る。
- 4 3に2、1を加えて塩、コショウで味をととのえる。
- 5 バター(分量外)を塗ったグラタン皿に4を入れ、粉チーズをふり、受皿にのせて1200Wで表面に焦げ色がつくまで5～7分焼く。

クッキー

機能切替 **600W** 時間 **8分～9分** ★ 受皿使用(置き方P6参照)

【材料:(14枚分)】

バター(食塩不使用)……………50g
砂糖……………30g
卵黄……………1個分
バニラオイル……………少々
薄力粉……………100g

【作り方】

- 1 ボールにバターを入れ、泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる。
- 2 砂糖、卵黄、バニラオイルを入れ、さらに混ぜる。
- 3 ふるった薄力粉を加えてゴムベラで粉気がなくなるまで混ぜる。
- 4 生地を14等分にし、手で丸めて5mm厚さにのばす。
- 5 アルミホイルを敷いた受皿に並べて600Wで8～9分焼く。
(※焼き色がついてきたら受皿を返すことで、ムラなくきれいに焼けます。)

卵とほうれん草のココット

機能切替 **1200W** 時間 **6～7分** ★ 受皿使用(置き方P6参照)

【材料:ココット型 4個分】

卵……………4個
ほうれん草……………200g
塩・コショウ……………少々
バター……………10g
ハム……………8枚
パルメザンチーズ……………大さじ1

【作り方】

- 1 ほうれん草は茹でて3cm長さに切る。バターで炒め、塩コショウで味をととのえる。
- 2 ココットにバター(分量外)を薄く塗り、ハム、1、卵の順に入れ、パルメザンチーズをふりかける。
- 3 受皿に2のをせ、1200Wで卵が半熟になるまで6～7分焼く。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前にお確かめください。

こんな場合	調べるところ	処 置
加熱されない。	● 電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか? ● タイマーをセットしましたか?	電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 タイマーをセットしてください。
使用中に“カチッカチツ”と音がする。	故障ではありません。熱膨張によるものです。	そのままお使い下さい。
使用中にヒーターが消える。	故障ではありません。サーモスタットの働きにより、温度調節のために点いたり、消えたりを繰り返します。	そのままお使い下さい。
上のヒーターが赤くならない。	機能切替つまみを900Wの位置に合わせていませんか?	900Wの場合、上ヒーターは赤くなりません。故障ではありませんので、そのままお使いください。
上下のヒーターが赤くならない。	機能切替つまみを600Wまたは300Wの位置に合わせていませんか?	600Wまたは300Wの場合、上下ヒーターは赤くなりません。故障ではありませんので、そのままお使いください。
ヒーターの中央部が赤くならない。	故障ではありません。庫内全体をバランス良く加熱するヒーターです。	そのままお使い下さい。
煙・水蒸気が出たり、においがする。	パンくずトレイ・ワイヤーラック・受皿・庫内などが汚れていませんか? 使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。 調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。	使用後は必ずお手入れしてください。 ご使用により出なくなります。 異常ではありません。

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お困りの場合は…

- 修理に関しては、「修理ご相談窓口」へ
- 使い方・部品・取扱店舗・保証に関するお問い合わせは、「カスタマーサービス係」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け取りください。よくお読みのあ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**

補修用性能部品の保有期間

当社は、このコンパクトトースターオープンの補修用性能部品(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5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	コンパクトトースターオープン
品番	TO-10JBS
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お困りの場合は、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。

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕 様

品番 TO-10JBS

品名 コンパクトトースターオープン

電 源	100V 50/60Hz	ヒ ー タ ー	1200W/900W/600W/300W
消費電力	1200W	タイマー	15分
外形寸法	幅320×奥行285×高さ240mm	コードの長さ	約1.2m(有効長)
庫内寸法	幅260×奥行230×高さ100mm	付 属 品	受皿 1枚
質 量	約3.2kg		

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検



このような症状は
ありませんか

長年ご使用のコンパクトトースターオープンの点検を！

- 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。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常がある。

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修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。