

Cuisinart®

Air Fry Oven Toaster
エアフライ オーブントースター
TOA-38SJ/WJ

家庭用

取扱説明書



保証書付

このたびはクイジナート エアフライ オーブントースター TOA-38SJ/WJ をご購入いただき、まことにありがとうございます。

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、いつもお手元に置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
使用上のお願い	5
各部のなまえ	6
ご使用の前に	9
基本的な使い方	11
トースト調理	12
エアフライ調理、揚げ物惣菜の温め直し	14
グリルコンテナを使った調理	15
TOA-38SJ/WJ 調理目安表	16
部品購入について	18
お手入れ	19
故障かなと思ったら	21
保証とアフターサービス	22
仕様	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、 人が傷害を負ったり、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

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。

 注意(警告を含む) を示します。	 してはいけない「禁 止」の内容です。	 必ず実行しなけれ ばならない「強制」 の内容です。
--	--	--

※ 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。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



絶対に分解・修理・改造を行わない。

(発火や異常動作によるけがの原因)

● 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・プラグを水につけたり、水をかけたりしない。

(ショート・感電の原因)



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。

(感電の原因)



電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。

(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、重い物を載せたり、束ねたりしない。

(傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)

電源コードが傷んでいたり、電源プラグの差し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)

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)



煙が出ている、変なおいがするなどの異常状態のまま使用しない。

(火災・感電の原因)

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。

(感電・けがの原因)

当社が推奨または販売していない付属アタッチメントを使用しない。

(火災・感電・けがの原因)

脂の多く出る魚に使用しない。

必要以上に加熱しない。

(過熱により発火するおそれ)



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。

(火災の原因)

万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、販売店、または修理ご相談窓口にご相談する。

(そのまま使用すると火災・感電の原因)

子どもの手の届かないところに保管する。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



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)

- 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。

<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。

電源コードが高温部に触れないよう注意する。
(コードが損傷するおそれ)

運転中は、上に物を載せたり、カーテンや布地、壁などの可燃性の素材が本機を覆っていたり、触れていないようにする。
(火災の原因)

トースターのガラス扉や表面のケースにひびが入ったり、割れてしまった場合は、直ちに電源を切ってコンセントから抜く。
(感電やけがの危険)

- 当社の修理ご相談窓口までご連絡ください。

メッシュバスケット・オープンラックなどの上に食材をのせて加熱する際は、食材がヒーターに触れないことを確認する。
(火災の原因)



不安定な場所、他の電化製品の上やカーペット・テールクロスなどの熱に弱い物にのせて使用しない。
(高温になるため、材質によっては損傷の原因)

揮発性のガスの近くで使用しない。
(火災の原因)

トレーに油を入れて使わない。
(火災の原因)

電源コードやプラグに損傷のある場合、本体を落としたり破損した場合、誤作動を起こしたりうまく作動しない場合は、製品を作動させない。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)

誤って引っ張られることがないように、電源コードをテーブルやカウンターなどの端から垂らさない。
(コードの損傷やけが・やけどの原因)

過熱を避けるため、本体や部品をアルミホイルで覆わない。
(火災の原因)

使用中は火元を離れない。
(火災の原因)

お手入れの際、金属製の研磨パッドを使用しない。
(パッドの破片が落下し、電気部分に接触することによる感電のおそれ)

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



使用時以外は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)

お手入れは必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う。
(けがややけどの原因)



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。
(感電やショートして発火の原因)

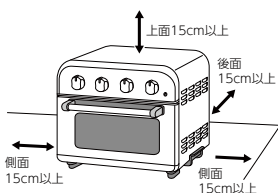


屋外での使用や、本来の使用目的以外の使用をしない。
(けがの原因)



使用中は周囲の可燃物から下の図のように距離を置いて設置する。

- 他の電化製品の上や熱に弱い物にのせて使用しないでください。
- 前面および左右側面のどちらか一方は開放してください。
- 樹脂製の熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 不安定な場所や、熱に弱い物の上または近くでは使わないでください。
- 肩よりも高い位置に置いて使わないでください。
(扉に手が触れてやけどの原因)



使用中は必ず換気をする。
閉めきった部屋で使用しないでください。

調理中や調理直後に扉を開ける際は、ゆっくりと開ける。
勢いよく開けるとグリルコンテナが滑り落ちたり、食材がこぼれたりして、やけどをするおそれがあります。

調理中や調理直後にトレイ、ラックなどを出し入れするときは、耐熱性ミトンなどを使う。



グリルコンテナの中に油や食品などを残したまま再加熱しない。
(油や食品が燃えるおそれ)

空だきはしない。

付属のグリルコンテナは、ガスコンロなどの直火および電子レンジでの調理には使用しない。

高温で長時間加熱しない。
(調理物が燃えたり、本製品が変形するおそれ)

使用中や使用直後はガラス扉や本体に触れたり、水をかけない。

使用上のお願い

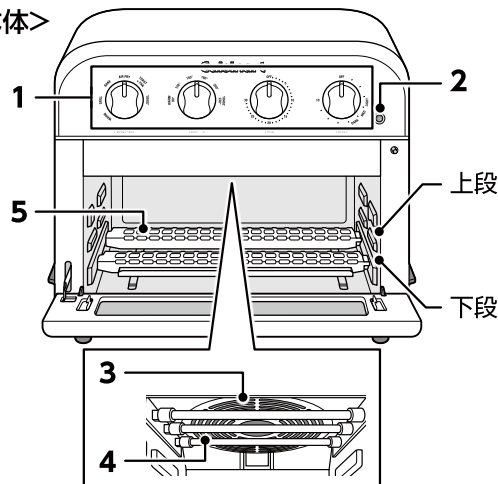
- ご使用の前に、各部に変形・破損などがないか確認してください。
変形や破損がある場合は、使用しないでください。
- 紙・プラスチック製など熱に弱い容器は使わないでください。(発火の原因)
- アルミホイルをパンくずトレイに敷かないでください。(故障の原因)

グリルコンテナ使用上のお願い

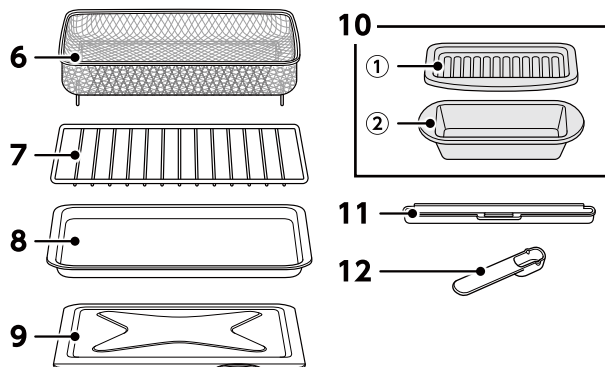
- 本グリルコンテナはクイジナートの「エアフライ オーブントースター」(品番:TOA-38SJ/WJ) 付属品です。
その他のオーブンやグリル、直火、ガスコンロ、魚焼きグリルなどには使用しないでください。
- 閉めきった部屋で使用しないでください。必ず換気してください
- 空だきはしないでください。
- グリルコンテナの中に油や食品カスなどを残したまま調理しないでください。
油や食品カスが燃えるおそれがあります。調理物が発煙・発火した場合は扉を開けず、タイマーを0に戻し電源プラグを抜いてください。
- 長時間、高温で調理しすぎると食材が燃えることがありますので、十分にご注意ください。
- 調理中や調理直後のグリルコンテナを素手で触らないでください。
やけどのおそれがあります。
- 変形・破損した場合は、修理や改造などをせずに使用を中止してください。
- トマトや赤ワイン、醤油やケチャップなど色の濃い食材や酸性が強い食材を使用すると、稀に食材の色が付着して落ちなくなったり、色移りすることがありますが、使用上問題はありません。
色の付着や色移りが気になる場合は、色の濃い食材や酸性が強い食材の調理前に少量の食用油をグリルコンテナの内側全体に塗付いただくか、レシピに油脂を加えることで、色の付着や色移りを多少抑える効果があります。
- 鋭利な調理器具や金属製のヘラなどでこすらないでください。
表面のコーティング加工が剥げたり、傷がつくおそれがあります。

各部のなまえ

<本体>



<付属品>



1 操作パネル

7ページ参照

2 調理中ランプ

調理を開始すると点灯します。
調理が終了すると消灯します。

3 ファン（熱風口）

4 上ヒーター

5 下ヒーター

6 メッシュバスケット

食材を直接のせて使います。
エアフライ調理やドライフルーツづくり、揚げ物惣菜や冷凍揚げ物食品の温め直しにお使いいただけます。
※ メッシュバスケットをお使いになるときは、必ずトレイを受け皿としてお使いください。

10 グリルコンテナ

様々な調理が楽しめます。煮込み調理、蒸し調理、グリル調理などにお使いいただけます。

① トップ

調理内容によって、ふたや調理プレートとしてお使いいただけます。

② ボックス

調理内容によって、グリルコンテナ トップをふたとしてお使いいただけます。

7 オープンラック

パンの温め、トーストやグリルコンテナを使った調理などにお使いいただけます。

8 トレー

メッシュバスケットの受け皿としてお使いいただけます。また、食材を直接のせて使います。

11 スチーム用トレイ

パンの温め時のスチームにお使いいただけます。取り外して、簡単にお手入れできます。

12 メジャースプーン

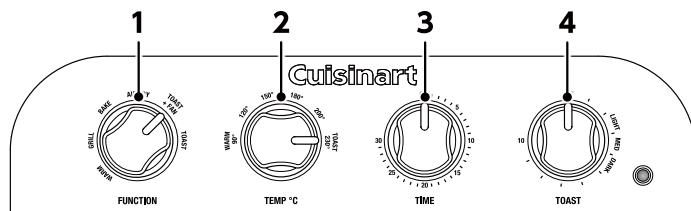
スチーム用トレイに水を入れる際にお使いいただけます。また、調理の際のメジャースプーンとして5ml/10ml/15mlを計量できます。

9 パンくずトレイ

トースターの底にセットしてお使いください。スライドして出し入れでき、簡単にお手入れができます。

各部のなまえ (続き)

操作パネル



1 FUNCTIONダイヤル

調理モードを選択します。

2 TEMPダイヤル

温度を設定します (90 ~ 230℃で設定できます)。

3 TIMEダイヤル

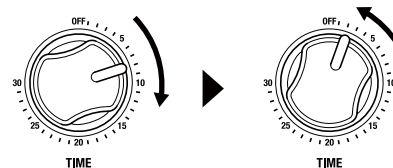
WARM、GRILL、BAKE、AIR FRYモードを選択した場合に、調理時間を設定します。

※ TIMEダイヤルで調理時間を5分以下に設定する場合、はじめに5分以上までダイヤルを回し、そのあと、反時計回りにダイヤルを回して、ご希望の時間に合わせてください。

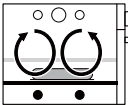
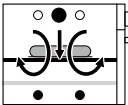
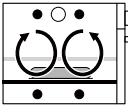
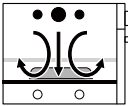
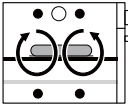
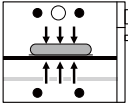
4 TOASTダイヤル

TOAST+FANおよびTOASTモードを選択した場合に、調理時間（焼き加減）を設定するために使います。

※ TOASTダイヤルで調理時間を2分以下に設定する場合、はじめに2分以上までダイヤルを回し、そのあと、反時計回りにダイヤルを回して、ご希望の時間に合わせてください。



FUNCTION (調理モード) の特徴

モード名	特徴	ヒーター	熱風	オープンラック、 トレイ位置	温度 設定	時間
WARM (ウォーム)	下ヒーターと熱風対流でゆっくり温めます。 できあがった料理の保温に。	ヒーター (下) 	あり	下段	90℃※1	TIMEダイヤル (1～30分) で設定
GRILL (グリル)	上段を使用して、上ヒーターのすぐ近くで調理すること で、料理をこんがり仕上げます。 グリルコンテナ トップを使用した調理に。	ヒーター (上+下) 	あり	上段	90～ 230℃	
BAKE (バイク)	上下ヒーターと強力熱風でオーブン料理します。食材 全体を熱風で包み込んで仕上げます。 グリルコンテナ、グリルコンテナ ボックスを使用した調理に。	ヒーター (上+下) 	あり	下段	90～ 230℃	
AIR FRY (エアフライ)	上ヒーターと強力熱風でエアフライ調理や揚げ物、惣 菜の温め直しに。 食材を素早くカリッと仕上げ、余分な油を落とします。	ヒーター (上) 	あり	下段	90～ 230℃	
TOAST+FAN (トースト + ファン)	上下ヒーターと熱風循環により、パンを均一に温め焼き上げます。 スチームを使用した、冷凍食パンや具材の載ったアレン ジトーストの調理に。	ヒーター (上+下) 	あり	上段	230℃※2	TOASTダイヤル (1～10分) で設定
TOAST (トースト)	上下ヒーターでパンを温め焼き上げます。 パンの種類や仕上がりの好みに合わせてスチームを使 用します。	ヒーター (上+下) 	なし	上段	230℃	

※1 WARMでは、90℃より高い温度で温めると食材が焦げる可能性があります。 ※2 アレンジトーストの温度設定は付属のレシピブックを確認してください。

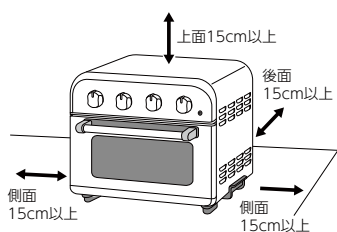
● モード選択は正しく行ってください。不適切なモードや温度設定をすると、食材が発火するおそれがあります。

調理方法についての詳細は付属のレシピブックを確認してください。

ご使用の前に

設置

コンセントに届きやすく、スペースに余裕のある安定した平らな場所に本製品を置いてください。(熱に弱い物の上では使用しないでください)。トースターを壁など周囲の可燃物から15cm以上離して設置してください。



注意

狭い場所に設置したり、トースターの上に物を置くと、過熱・火災の原因となります。
また、トースター作動中は外部表面が非常に熱くなりますので、お子様の手の届く範囲に置かないよう、ご注意ください。

初めてご使用になる前に

パンくずトレイ、およびアクセサリー (トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、グリルコンテナ、スチーム用トレイ、メジャースプーン) を台所用洗剤とスポンジを使って洗い、よく乾かします。パンくずトレイを本体に取り付けます。(ページ下部参照)

試し運転 (空焼き)

梱包や輸送上の目的で使用されている保護剤や油を取り除くために、「試し運転 (空焼き)」を行ってください。

- ① FUNCTIONダイヤルをTOAST+FANに合わせます。
- ② TOASTダイヤルをMEDに合わせます。
- ③ 調理中ランプが点灯していることを確認します。

※ 庫内には何も入れずに、パンくずトレイのみ取り付けてください。

※ 終了すると、「チーン♪」という音でお知らせします。

※ ヒーターに付着したごみなどが燃えることにより、においや煙がでることもありますが、異常ではありません。換気をしてください。

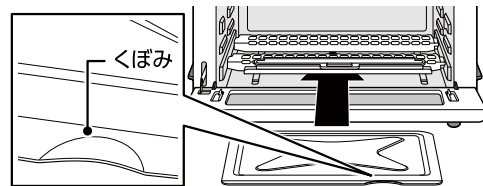
パンくずトレイの取り付け方・外し方

<取り付け方>

- ① くぼみがある方を手前にして、パンくずトレイをヒーターの下に差し込みます。
- ② パンくずトレイをゆっくりと奥へスライドさせます。

<外し方>

取り付け方と逆の手順で行います。

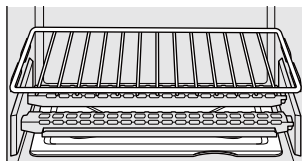


アクセサリ（トレイ、メッシュバスケット、オープンラック）の取り付け

下記のいずれかのパターンでお使いください。

※ パンくずトレイは必ず取り付けてお使いください。

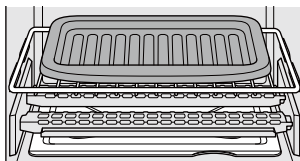
上段



オープンラック

+

パンくずトレイ



グリルコンテナ トップ

+

オープンラック

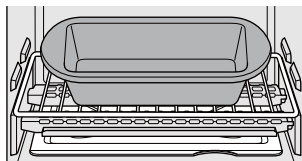
+

パンくずトレイ

お願い

- オープンラック、トレイは水平に出し入れしてください。
- オープンラック、トレイは取り付け位置に合わせて庫内の奥まで確実にセットしてください。

下段



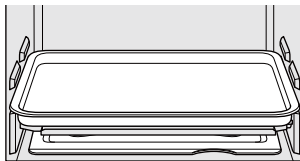
グリルコンテナ、
グリルコンテナ ボックス

+

オープンラック

+

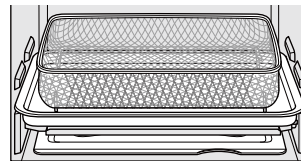
パンくずトレイ



トレイ

+

パンくずトレイ



メッシュバスケット

+

トレイ

+

パンくずトレイ

ポイント

オープンラックにグリルコンテナを乗せるときは、右図のようにして使用してください。
ズレ落ち防止になります。

外枠が
上にある



基本的な使い方

1 パンくずトレイとアクセサリーを本体に取り付けます。
(10 ページ参照)

2 TIME ダイヤル、および TOAST ダイヤルが OFF になっていることを確認します。

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

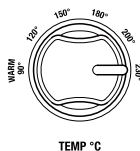
4 扉を開いて、オープンラック、トレイの取り付け位置 (上段・下段) を確認してから、食材を入れます。

※ 調理モードによって、オープンラック、トレイの適切な取り付け位置は異なります (8ページ参照)。

5 食材を入れて、扉を静かに閉めます。

6 FUNCTION ダイヤルで、調理モードを選びます。

7 TEMP ダイヤルで、温度を設定します。



← TOAST+FAN モード・TOASTモード時は「TOAST 230℃」に合わせます。

8 TIME ダイヤル、または TOAST ダイヤルで調理時間を設定します。

- 具体的な調理の目安は付属のレシピブックを参照してください。
- 調理モードによって時間を設定するダイヤルが異なります。

9 調理中ランプが点灯したことを確認します。

10 タイマーが終了すると、「チーン♪」という音が鳴りますので、調理物を取り出します。

お願い

アルミホイルを使用する場合、ヒーターに触れないようにご注意ください。(アルミホイルが溶けてヒーターに付着すると故障の原因になります。)



警告

- ラップ、プラスチック製容器、紙容器を入れないでください。
- トレーに、大量の油を入れないでください。発煙、発火、火災の原因になるおそれがあります。
- 調理によって庫内に油脂や汚れが付着する場合がありますので、調理後、本体が十分に冷めてからペーパータオル等でふき取ってください。放置すると、発煙、火災の原因になります。



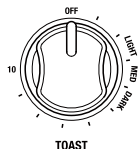
注意

調理中および調理直後は、本体 (および使用したアクセサリー等) は、非常に熱くなっていますので、直接触らないようにしてください。特にヒーターには触れないようにしてください。食材を取り出すときには、ミトン、 tong、菜箸などを使用してください。

トースト調理

上段に設置されたオープンラックにパンを載せて使用します。

トーストの厚さ・枚数とお好みによりトースト時間を調整してください。



- TOASTダイヤルの焼き目は食パン（角形）2枚をスチームありでトーストした場合の目安です。焼き時間は10分まで設定できます。

LIGHT：軽い焼き目

MED：中間の焼き目

DARK：こんがり焼き目

- ※ 連続してトーストを焼く場合、2回目以降はより早く焼けます。

ポイント

- 焼き足りないときは、様子を見ながら追加焼きをしてください。加熱終了後の余熱でも焼くことができます。
- 3～4枚で焼くときに、焼き目をより均一にする場合は、スチーム用トレーを取り外して焼いてください。スチーム用トレーを置いたまま3～4枚をトーストすると、トースト裏面の手前部分への焼き目が弱くなります。

美味しいトーストのポイント

- パンを冷蔵庫で保存すると、美味しさを損なう原因になります。保存するときは、冷凍庫で保存をしてください。保存方法については、付属のレシピブックを確認してください。

■ パンに合わせて使い分けできる4通りの組み合わせ

	スチームあり	スチームなし
TOAST (ファンなし)	1. 食パン	3. バゲット
TOAST+FAN (ファンあり)	2. 冷凍食パン	4. アレンジトースト

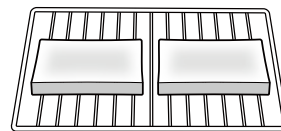
※ 詳しい使い方は付属のレシピブックを参照。

■ パンの置きかた

下記を参考にして、パンをオープンラックに置いてください。焼き色はパンの大きさや種類により異なります。

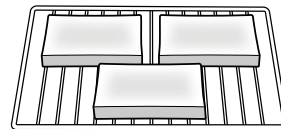
- 1～2枚

縦向きにして中央に置く



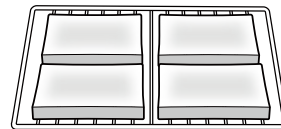
- 3枚

横向きにして2枚を奥に、1枚を手前に置く



- 4枚

横向きに置く



トースト調理 (続き)

■ スチーム機能の使い方

1 スチーム用トレーを本体に取り付けます。
持ち手が手前にくるようにして、図の位置に置いてください。

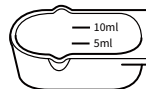
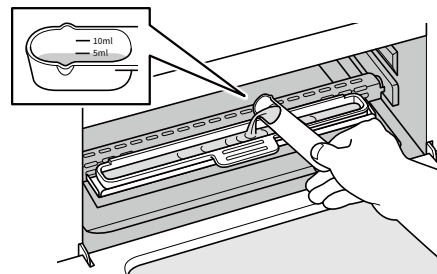
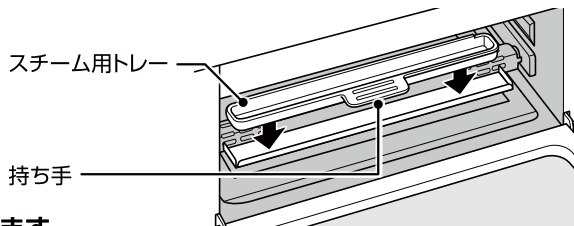
2 5mlの水またはぬるま湯（40℃程度）をスチーム用トレーに入れます。
メジャースプーンで水を量り、スチーム用トレーに入れてください。

● 規定（5ml）以上の水量を入れないでください。

5mlを超える水（ぬるま湯）を使用すると、スチームに時間がかかりトースト時間が長くなります。

● メジャースプーンは料理の大さじ・小さじスプーンとしてもご使用いただけます。

・ すりきり：15ml ・ 上の目盛り：10ml ・ 下の目盛り：5ml



ポイント

ぬるま湯が、さらに美味しくするポイント

ぬるま湯を使用すると水がスチーム化するのが早まり、庫内が早く温まるので、パンを素早くスチームで包み、ふっくら美味しいパンに仕上がります。

⚠ 注意

- 庫内が熱いときは、冷めてから水（ぬるま湯）を入れてください。
やけど、メジャースプーンの損傷のおそれがあります。
- スチーム用トレーには、水（ぬるま湯）以外の液体は入れないでください。

- メジャースプーンやスチーム用トレーには、熱湯は使用しないでください。
やけどのおそれがあります。水またはぬるま湯（40℃程度）を使用してください。
- パンくずトレーに水がこぼれた場合、水分をよく拭き取ってください。
サビが発生するおそれがあります。

エアフライ調理、揚げ物惣菜の温め直し

高温の熱風が庫内を循環し、食材にムラなく熱を通し、余分な油を落としてヘルシーに揚げ物がお楽しみいただけます。

使用するアクセサリー

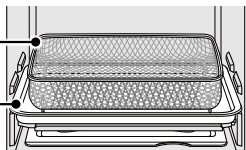
調理温度、時間の設定

付属のレシピブック、調理目安表（16～17ページ）を参照

メッシュバスケット

トレイ

下段にセットします。



おすすめレシピ

● エアフライ調理

- ・ 鶏のからあげ（レシピブック参照）
- ・ フライドポテト（レシピブック参照）

● 揚げ物惣菜の温め直し

- ・ 鶏のからあげ、天ぷら、コロッケなど（17ページ参照）

⚠ 注意

- ヒーター、メッシュバスケットやトレイは非常に熱くなっていますので、直接手で触らないようにしてください。
- トレイを引き出すときはミトンや Tongue などを使い、直接手で触らないようにしてください。

👉 ポイント

- エアフライ調理では、食材の表面に少量の油をなじませることで、衣に焼き色が付きサクッと焼き上がります。
- エアフライ調理では、食材を入れる前にメッシュバスケットに刷毛等で油を塗っておくことで食材のこびりつきを防ぎます。
- 食材が大きい、または厚みがある場合には、調理の途中で裏返して焼くと両面に焼き色がつきます。
- 余分な油が落ちるため、必ずトレイを下にセットしてください。

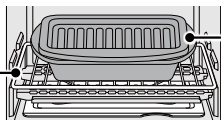
グリルコンテナを使った調理

蒸し調理や煮込み調理、グリル調理やお菓子作りなど、幅広いレシピを手軽に美味しく調理できます。
でき上がった料理は、そのまま食卓へ出せます。

① 蒸す、煮込む

使用するアクセサリー

オープンラック
下段にセットします。



グリルコンテナ
グリルコンテナ トップ
をふたとして使います。

調理温度、時間の設定

付属のレシピブックを参照

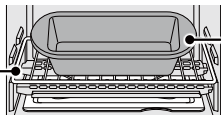
おすすめレシピ

- アサリとブロッコリーの白ワイン蒸し
- 煮込みハンバーグ
(レシピブック参照)

② グリル(ボックスの深さを活用し、焼き目をつけたい調理)

使用するアクセサリー

オープンラック
下段にセットします。



グリルコンテナ ボックス

調理温度、時間の設定

付属のレシピブック、調理目安表(16～17ページ)を参照

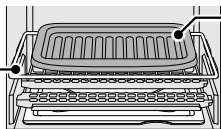
おすすめレシピ

- 鯖と長ネギの味噌煮
- りんごフォカッチャ
(レシピブック参照)

③ グリル(焼き目をつけたい調理)

使用するアクセサリー

オープンラック
上段にセットします。



グリルコンテナ トップ
調理プレートとしてご使用ください。焼き面が波状になっているため、焼き目がついて余分な油が落ちます。

調理温度、時間の設定

付属のレシピブックを参照

おすすめレシピ

- 鶏もも肉のパリパリ焼き
- 焼き鳥(ねぎま)
(レシピブック参照)



注意

- グリルコンテナは非常に熱くなっていますので、直接手で触らず、ミトンなどで取り出すようにしてください。
- 庫内から取り出すときは、グリルコンテナは傾けず、水平に引き出してください。
- グリルコンテナは非常に熱くなっていますので、料理をテーブルに出すときは、鍋敷きなどを下に敷いてください。
- トマトや赤ワイン、醤油やケチャップなど色の濃い食材や酸性が強い食材を使用すると、稀に食材の色が付着して落ちなくなったり、色移りすることがありますが、使用上問題はありません。

調理前に少量の食用油をグリルコンテナの内側全体に塗付いただくか、レシピに油脂を加えることで、色の付着や色移りを多少抑える効果があります。

TOA-38SJ/WJ 調理目安表

- 加熱時間は、食材の量・温度・種類などによって異なりますので、必ず様子を見ながら調整してください。
- 連続で加熱するときは、調理時間を短めにしてください。

調理例	食分量 目安	スチーム	調理モード	温度設定	調理時間設定		オープンラック、 トレイ位置	使用する付属品	メモ
			選択ダイヤル						
			FUNCTION	TEMP	TIME	TOAST			
トースト（常温）	食パン6枚切・ 2枚	○	TOAST	TOAST 230℃	—	LIGHT ～ DARK	上段	オープンラック	
トースト（厚切り）	食パン4枚切・ 2枚	○	TOAST	TOAST 230℃	—	LIGHT ～ DARK	上段	オープンラック	
トースト（冷凍）	食パン6枚切・ 2枚	○	TOAST+ FAN	TOAST 230℃	—	MED ～ DARK	上段	オープンラック	
ピザ（チルド）	1枚 (25cm程度)	—	TOAST+ FAN	TOAST 230℃	5分	—	上段	オープンラック	
ピザ（冷凍）	1枚 (15cm程度)	—	TOAST+ FAN	TOAST 230℃	5分	—	上段	オープンラック	
鶏のから揚げ	9個（300g）	—	AIR FRY	180℃	12分	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	詳しい作り方はレシピ ブックをご確認ください。
フライドポテト （生のじゃがいも）	中サイズ・ 2個程度	—	AIR FRY	180℃	12分	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	詳しい作り方はレシピ ブックをご確認ください。
フライドポテト （冷凍）	適量	—	AIR FRY	200℃	10分	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	食材が重ならないよう に並べてください。
グラタン （またはドリア）	4人分	—	BAKE	200℃	9 ～ 10分	—	下段	オープンラック・ グリルコンテナ ボックス	
焼き野菜	適量	—	GRILL	180℃	7分	—	上段	オープンラック・ グリルコンテナ トップ	0.5cm程度の厚さに切っ て焼く場合の目安です。 食材が重ならないよう に並べてください。

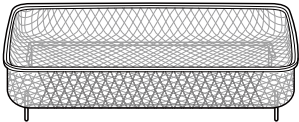
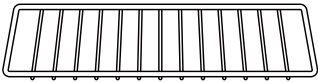
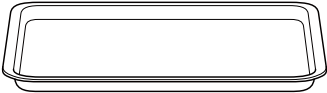
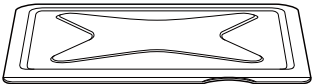
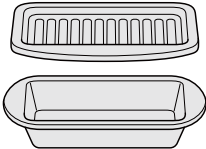
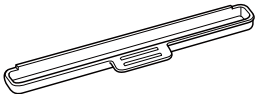
TOA-38SJ/WJ 調理目安表 (続き)

調理例	食材量 目安	スチーム	調理モード	温度設定	調理時間設定		オープンラック、 トレイ位置	使用する付属品	メモ
			選択ダイヤル						
			FUNCTION	TEMP	TIME	TOAST			
揚げ物惣菜の温め から揚げ・コロッ ケ・天ぷらなど	適量	—	AIR FRY	180℃	6～ 8分	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	食材が重ならないよう に並べてください。
焼きいも	1本300gを 2本	—	AIR FRY	180℃	30分 ×2回	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
もち	3個	—	BAKE	230℃	6～ 7分	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
クッキー	12枚程度	—	BAKE	180℃	15～ 18分	—	下段	トレイ	直径約4cmのクッキー を12枚程度焼く場合の 目安です。
ドライフルーツ (オレンジ)	2個	—	AIR FRY	90℃	30分 ×2回	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	薄切りにして、食材が 重ならないようにしてく ださい。

MEMO

部品購入について

※ 部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください。(22ページ参照)

メッシュバスケット 品番：TOA-38JMB	オープンラック 品番：TOA-38JOR	トレー 品番：TOA-38JTR	パンくずトレー 品番：TOA-38JCT
			
グリルコンテナ 品番：TOA-38JGB	スチーム用トレー 品番：TOA-38JST	メジャースプーン 品番：TOA-38JMS	
			

お手入れ

使用後は、必ずお手入れしてください。油が溜まったり、悪臭が出るのを防ぎます。

⚠ 注意

- お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜き、必ず本体が十分に冷めていることを確認してから行ってください。
- 食材の残りや油脂が付着しているまま放置しないでください。焼きムラや発火の原因になります。
- パンくずトレイに汚れや油脂が残ったまま使用すると、火災の原因になります。パンくずトレイは常にきれいな状態でお使いください。また、パンくずトレイのお手入れ後は、忘れずに本体に取り付けてください。

本体外側・庫内

やわらかい布にうすめた台所用洗剤をしみこませ、固く絞って拭いてください。

そのあと、乾いた布で水分をよくふき取ってください。

ヒーター部は触れないでください。

また、強い力を加えたり、物をぶつけたりしないよう取り扱いにご注意ください。ヒーターが割れたり、破損するおそれがあります。

※ 本体、および電源コード・プラグは水に浸したり、水洗いしないでください。



ポイント

油分の多い食材を調理した後や、その他食材がこびりついたときは、庫内上部等もお手入れしてください。掃除とお手入れによって製品の品質を維持することができ、より焼きムラなく均一に仕上げることができます。

パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、スチーム用トレイ、メジャースプーン

本体から外して、台所用洗剤とスポンジで洗い、よく乾かしてください。

パンくずトレイはこまめにお手入れし、常にきれいな状態でお使いください。お手入れ後には忘れずに本体に取り付けてください。

お願い

研磨性のスポンジや化学ぞうきん、たわし、クレンザー等を使用しないでください。表面加工を傷つけるおそれがあります。

グリルコンテナ

- ご使用後は、調理物の残りや汚れが残ったまま放置しないでください。
- グリルコンテナを十分に冷ましてから、台所用洗剤を使いやすいスポンジで洗った後に水洗いし、十分に乾かしてから収納してください。
- スチールたわしや磨き粉で洗うと表面のコーティング加工が剥げたり、傷がつくおそれがありますので使用しないでください。
- グリルコンテナの材質はスチール（鉄）です。水の中へのつけ置きや、汚れや水分が付着したままの放置、濡れた状態での異種金属との接触、湿気の多いところでの保管などはしないでください。（サビの発生する原因）
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。
- 必ず子どもの手の届かないところに保管してください。

故障かなと思ったら

こんなとき	ご確認くださいこと、直し方
調理中ランプが点灯しない。	電源プラグがコンセントに差し込まれているか、確認してください。
	トースターの扉がしっかりと閉まっているか、確認してください。
	時間設定がされているか、確認してください。
においや煙が出る。	初めてお使いになるときに、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。お使いになるうちに、においや煙は出なくなります。
	パンくずトレイやアクセサリ、庫内に油脂や汚れが付着していると、においや煙の原因になります。こまめにお手入れを行ってください。
	調理中に、調理物の水分や油分が煙になることがあります。特に、油分の多い肉や魚の調理では、煙が多く出ることがあります。
食材の中まで火が通っていない感じがする。	食材によっては、火の通りにくいものもあります。食材に切り込みを入れる、調理の途中で裏返す、調理温度をあげる、調理時間を長くするなどして、調整をしてください。
時間設定をしても、誤差が生じる。	TIMEダイヤル、およびTOASTダイヤルはゼンマイ式のため、誤差が生じることがあります。時間設定のダイヤルは、調理の目安としてお使いください。
AIR FRYモードにしても、サクッと仕上がらない、均一にフライされていない。	食材の油分が少ない可能性があります。サクッとした食感が足りていないと感じる場合、食材に少量の油を塗ると、サクッと仕上がります。
	食材が重なり合っていると、均一に仕上がりにません。
	食材がどうしても重なり合ってしまう場合は、調理の途中で食材の向きを変えたり裏返すことにより、均一に仕上がります。
	食材によっては、長めの調理時間を要するものもあります。調理の途中で焼き色を確認し、でき具合を見ながら調理時間を調整してください。
蒸気や結露がでる。	油分の多い食材を調理する場合、トレイについた油が蒸気を発生させている場合があります。本体や食材へ影響を与えるものではありませんが、扉の窓が曇ることがあります。
	水分を多く含んだ食材を調理する場合、水分が食材から蒸発することによって結露することがあります。本体や食材へ影響を与えるものではありませんが、扉の窓が曇ることがあります。
スチーム用トレイに水が残る。	5mlを計量して使用してください。水を規定以上入れると、すべての水が蒸発し切らず水が残ることがあります。
	薄切りのパンや1～2枚のパンを調理した場合、トースト時間が短いときなどは、水が残ることがあります。

その他ご不明な点は、当社お客様ご相談窓口までお問い合わせください。

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お困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品のご購入などのお問い合わせは、
当社「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。よくお読みのため
と保管してください。

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。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(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年間保有
しています。

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

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、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

故障・修理などのご相談窓口

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・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

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・保証などの製品に関するご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間：9:00～17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱い

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。

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けますので、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、直接当社修理センター、当社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。確認のため、修理内容を事前に当社修理センター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

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

品名	エアフライ オープントースター
品番	TOA-38SJ/WJ
お買い上げ日	年 月 日
故障の原因	できるだけ具体的に

仕様

品名：エアフライ オーブントースター

品番：TOA-38SJ/WJ

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1450W
サイズ	(外形寸法) 約 幅 375mm × 奥行 355mm × 高さ 310mm
	(庫内有効寸法) 約 幅 280mm × 奥行 260mm × 高さ 90mm
重量	本体 6.0kg
	パンくずトレイ：220g、トレイ：260g、メッシュバスケット：205g、オープンラック：215g、 グリルコンテナ：820g、スチーム用トレイ：35g、メジャースプーン：10g
電源コード	1.5m
付属品	パンくずトレイ、トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、グリルコンテナ、スチーム用トレイ、メジャースプーン

- ※ 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
- ※ イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります
- ※ 外形寸法は取っ手と背面のコードホルダーを含めた最大値です。

愛情点検



長年ご使用のオーブントースターの点検を！

こんな症状はありませんか？

- ご使用中、電源コード・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。