

# Cuisinart®

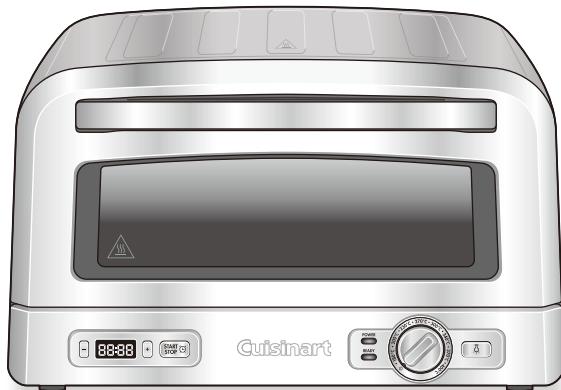
家庭用

Pizza Oven

ピザオーブン

CPZ-120SJ

## 取扱説明書



## 保証書付

このたびはクイジナート ピザオーブン CPZ-120SJ をお買い上げいただき、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	1～5	お手入れ	17～18
使用上のお願い	6	部品購入について	19
各部のなまえ	7～8	故障かな?と思ったら	20
ご使用の前に	9	保証とアフターサービス	22
使い方	10～16	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<sup>\*</sup>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。



必ず実行していただく「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、重い物をのせたり、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)



## 警告



**煙が出ている、変なに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品を使用しない。**  
(火災・感電・けがの原因)

**フライなどの油の出るものや、生の肉、魚はグリルパンなしで加熱しない。**  
(火災のおそれ)

**必要以上に過熱しない。**  
(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、定期的に取る。**  
(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、上に物をのせたり、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)

**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。

**ピザストーン・オーブンラック・グリルパン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・テーブ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)

**グリルパンに油を大量に入れて使わない。**

(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。**  
また、アルミホイルを使用したり、アルミホイルで包まれている食品を入れない。

(火災・感電の原因)

**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

## ⚠ 警告



ピザストーンやグリルパンの上に、調理温度よりも耐熱温度の低いクッキングシートを敷かない。

ご使用になるクッキングシートの使用上の注意、耐熱温度をご確認ください。



調理中に庫内で食材が燃えたときは、扉は開けずに、電源を切り、電源プラグを抜いて、火が消えるのを待つ。

## ⚠ 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)

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グリルパンを出し入れするときは、耐熱性ミトンなどを使う。

ピザ調理の際は、オープンラック・ピザストーンが非常に熱くなるため、ピザピールを使用する。



付属のグリルパン以外の容器は使用しない。



開けた扉の上に重たい調理物をのせない。

本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。

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)

本製品は屋内使用の製品です。

使用中は本体から目を離さない。

高温すぐに調理が進みます。また食材によっては燃えるおそれもありますので、調理中は本体から目を離さず、食材の様子をご確認ください。

使用中や使用直後はガラス扉や本体に触れたり、水をかけたり、物をぶつけたりしない。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## ⚠ 注意



**使用中や使用直後は、ハンドルや操作部以外に触れたり、製品を移動しない。**

(やけど・けがの原因)

十分に本体が冷めるまでお待ちください。

扉・扉のガラス部、本体の天面・側面・背面、本体背面の通風口（3か所）は特に熱くなりますので、誤って触れないようにご注意ください。

**使用後は、ファンが自動で停止するまで、電源プラグをコンセントから抜かない。**

電源を切ると、ファンによる庫内の冷却が約20分間行われます。

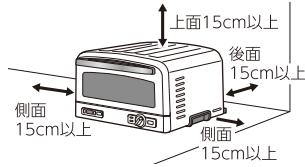
ファンの稼働音が停止するまで、電源プラグをコンセントから抜かないでください。



**ピザストーン・グリルパンは完全に冷めるまで素手で触れない。**  
ピザストーンは蓄熱性が非常に高く、調理後もしばらくの間は高温の状態が続くため、やけどをするおそれがあります。



**使用中は周囲の可燃物から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。
- アルミホイルをパンくずトレーに敷かないでください。(故障の原因)

## ピザストーン使用上のお願い

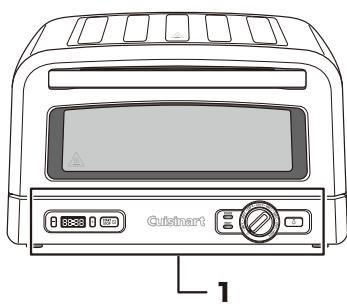
- 本ピザストーンは、クイジナート「ピザオーブン」(品番：CPZ-120SJ) の付属品です。  
その他のオーブンやグリル、直火、ガスコンロ、魚焼きグリルなどには使用しないでください。
- 初めてご使用になる際は、濡らさずに湿らせたふきん等で拭いてください。また、ご使用前に十分に乾かしてください。
- こげや食材などを残したまま調理しないでください。  
こげや食材が燃えるおそれがあります。
- ピザを調理する前に、必ず庫内とピザストーンの予熱をしてください。
- ヒビや割れなど変形・破損した場合は、修理や改造などをせずに使用を中止してください。
- 移動・収納する際は、割れないように十分にご注意ください。  
ピザストーンはセラミック製で割れやすい材質です。
- ピザやパン生地以外の食材を直接のせたり、油などの調味料をつけないでください。(汚れの原因)
- Cuisinartのロゴがある面を上にしてご使用ください。  
表と裏どちらの面もご使用いただけますが、裏返しに使用すると、表面に付着したコゲや油分がヒーターで直接加熱され、煙が出ることがあります。

## グリルパン使用上のお願い

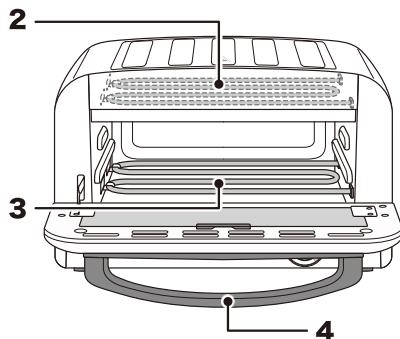
- 本グリルパンは、クイジナート「ピザオーブン」(品番：CPZ-120SJ) の付属品です。  
その他のオーブンやグリル、直火、ガスコンロ、魚焼きグリルなどには使用しないでください。
- 空だきはしないでください。
- グリルパンの中に油をたくさん入れたり、食品カスなどを残したまま調理しないでください。  
油や食品カスが燃えるおそれがあります。調理物が発煙・発火した場合は扉を開けず、温度調節ダイヤルを反時計回りに、電子音が鳴るまで回して、電源を切ってください。
- 高温で長時間調理しそうと食材が燃えることがありますので、十分にご注意ください。
- 変形・破損した場合は、修理や改造などをせずに使用を中止してください。
- 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>

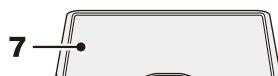
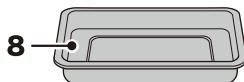


1



- 1 操作パネル  
8ページ参照
- 2 上ヒーター
- 3 下ヒーター
- 4 ハンドル

## <付属品>



### 5 ピザストーン

オープンラックの上にのせて使います。

使用前に、オープンラックの枠の内側に置かれていることを確認してください。また、必ず「使用上のお願い」を読んでからご使用ください。

(6ページ参照)

### 6 オープンラック

ピザストーン・グリルパンをのせて使います。  
上図の向きで庫内にセットしてください。

### 7 パンくずトレー

本体の底にセットしてください。

調理後は取り外して、こまめにお手入れしてください。粉や食材などが付着したまま使用すると、発煙・発火のおそれがあります。

### 8 グリルパン

オープンラックの上にのせて使います。

肉や魚、グラタンなどのオープン料理に使用してください。

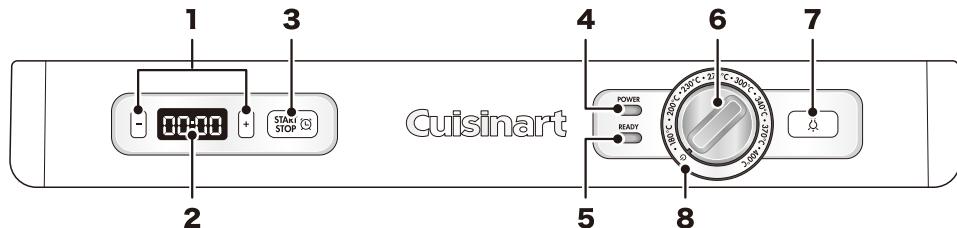
### 9 ピザピール

ピザを出し入れするときに使用します。

使用時は柄の部分をまっすぐ伸ばして、固定ネジをしっかりと固定してください。



## 操作パネル



### 1 タイマー設定ボタン

+/-ボタンで調理時間を設定します。また、ボタンを長押しすると調理時間の表示が早く進みます。  
(30秒～60分・30秒間隔で設定できます)

### 2 タイマー

タイマー設定ボタンで設定した調理時間が表示されます。(分：秒)

START/STOPボタンを押すとカウントダウンが始まり、カウントダウンが終了して表示が00:00になると電子音が鳴ります。

※ 表示が00:00になっても、ヒーターは切れません。温度調節ダイヤルを反時計回りに **（電源オフ）**マークまで回すと、ヒーターと電源が切れます。

### 3 START/STOPボタン

START/STOPボタンを押すと、設定した調理時間のカウントダウンが始まります。再度押すと、一時停止します。

※ 電源を入／切するボタンではありません。温度調節ダイヤルで調理温度を設定すると、電源が入ります。

### 4 電源ランプ (POWER)

温度調節ダイヤルで調理温度を設定すると赤色に点灯します。

### 5 予熱完了ランプ (READY)

庫内の温度が温度調節ダイヤルで設定した調理温度に達すると、緑色に点灯し、電子音が鳴ります。  
(予熱中は点灯しません)

### 6 温度調節ダイヤル

ダイヤルを時計回りに回すと、電源が入り、調理温度を設定できます。

(180～400°Cの範囲で設定できます)

電源を切るときは、反時計回りに **（電源オフ）**マークまで回します。電子音が鳴り、電源ランプと予熱完了ランプは消灯します。

### 7 庫内ランプボタン

庫内ランプボタンを押すと、庫内ランプが点灯します。再度押すと消灯します。

※ 電源ランプ・予熱完了ランプが消灯しているときは、点灯から20秒後に自動で消灯します。

### 8 **（電源オフ）**マーク

調理後にダイヤルを反時計回りに **（電源オフ）**マークまで回すとヒーターと電源が切れます。

# ご使用の前に

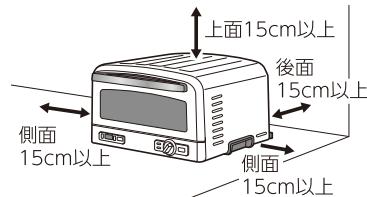
## 設置

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)。

本製品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、ピザオーブンの上に物を置くと、過熱・火災の原因となります。  
また、ピザオーブン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

パンくずトレー、オープンラック、グリルパ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。ピザピールは、金属の部分を台所用洗剤とスポンジで洗い、よく乾かします。ピザストーンは濡らさず、湿らせたふきん等で拭いてください。また、ご使用前に十分に乾かしてください。パンくずトレー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 温度調節ダイヤルを400°Cまで回し、電源を入れて予熱を開始します。
- ② 予熱完了ランプが緑色に点灯したら、タイマー設定ボタンで調理時間を10分に設定し、START/STOPボタンを押します。
- ③ 10分後に「ピーピーピー」という電子音が2回鳴ったら、温度調節ダイヤルを反時計回りに△(電源オフ)マークまで回します。

ヒーターが切れ、ファンによる冷却が約20分間行われます。

※ 庫内には何も入れずに、パンくずトレーのみ取り付けてください。

※ 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。

## パンくずトレーの取り付け方・外し方

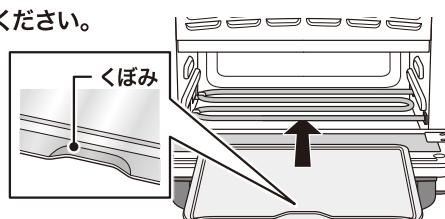
調理する際は、パンくずトレーを必ず取り付けてください。

### <取り付け方>

- ① パンくずトレーのくぼみがある方を手前にして、ヒーターの下に差し込みます。
- ② 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。



# 使い方

## ピザの焼き方

※ ピザストーンは、ご使用にともなって付着した食材のこげやシミ、変色が生じることがあります。また、使用上の問題はありません。  
こげの付着が気になる場合は「お手入れ」(18ページ) を参照してください。

### ⚠ 注意

ピザストーンは割れやすい材質です。移動・収納する際は、割れないように十分に注意してください。

### ご使用の前に

パンくずトレーを本体に取り付けてください。

#### 1 庫内とピザストーンの予熱をします。

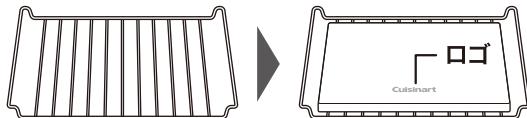
オープンラックをセットして、その上にピザストーンをのせます。

予熱のときは必ずピザストーンを置いてください。

① オープンラックを下図の向きでセットします。

② ピザストーンをオープンラックの中央（枠の内側）にのせます。

Cuisinartのロゴがある面を  
上にしてください。



※ ピザストーンは表と裏どちらの面もご使用いただけますが、裏返しに使用すると、表面に付着したコゲや油分がヒーターで直接加熱され、煙が出ることがあります。

#### 2 扇を閉めて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

電源ランプと予熱完了ランプが1秒間点灯します。

# 使い方（続き）

## 3 温度調節ダイヤルで調理温度を設定し、予熱を開始します。

調理温度を設定すると、電子音が鳴って電源が入り、予熱が開始されます。

※ 調理温度はレシピブックを参照してください。

● 加熱中は、電源ランプが赤色に点灯します。

● 予熱時間の目安：約30分（400°Cの場合）

● 予熱することで、庫内とピザストーンが十分に熱せられ、ピザをしっかりと焼くことができます。

予熱している間に、ピザ生地やトッピングなどを準備してください。

※ 庫内に入るピザのサイズは最大30cmです。



## 予熱が完了すると「ピッピッピッ」と電子音が鳴ります。

予熱完了ランプが緑色に点灯します。



## 4 予熱が完了したら、タイマー設定ボタンで調理時間を設定します。（分：秒）

調理時間は、30秒～60分の範囲で、30秒間隔で設定できます。

※ 調理時間はレシピブックを参照してください。



## 5 扉を開け、ピザストーンの上にピザをのせます。

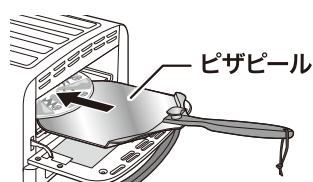
ピザは、ピザピールにのせてからピザストーンの上に移してください。

● ピザピールの柄はまっすぐ伸ばして、固定ネジをしっかりしめて固定してください。

● チーズやトッピングがピザストーンの上に落ちると、落ちた食材がこげて煙が出てきます。食材を落とさないように、ピザをスライドさせてピザストーンにのせてください。

● 庫内の熱をできるだけ逃がさないために、ピザの出し入れはできるだけ短時間で行ってください。

※ 予熱が不十分な場合、ピザ生地がピザストーンにはりつくことがあります。





### ポイント

ピザピールにピザがくっつかないようにするコツ

- ピザピールに打ち粉をしてからピザをのせてください。
- ピザをピザピールにのせた状態で生地を伸ばしたり、トッピングをのせたりすると、生地やソースの種類によっては、水分が出てピザが滑りにくくなります。
- 庫内にピザを入れる際は、ピザピールを前後に振りながら入れるとピザが滑りやすくなります。

6

扉を静かに閉めて、START/STOP ボタンを押して調理を開始します。

タイマーに調理時間のカウントダウンが表示されます。

調理時間のカウントダウンが終了すると「ピーピーピー」という電子音が2回鳴ります。

7

調理が終わったら、ピザピールを使ってピザを取り出します。

ピザの焼き具合を確認してから取り出してください。



### 注意

- 庫内やオープンラック、ピザストーン等は、調理中および調理後は非常に熱くなりますので、直接素手で触らないでください。
- タイマーが00:00になったら、すばやくピザを取り出してください。  
タイマーが00:00になってもヒーターは切れていません。そのままにしておくと、ピザが焦げるおそれがあります。

8

連続して調理するときは、調理温度の設定に応じて、次のように調理します。

#### ● 調理温度を変える場合

11ページ③～⑥と同様の手順で、予熱が完了してから調理を開始してください。

#### ● 調理温度が同じ場合

11ページ④～⑥と同様の手順で調理してください。

※ 連続使用できる時間は、予熱時間も含めて最大2時間です。

運転開始から2時間が経過すると、ヒーターが自動で切れて、ファンによる庫内の冷却が行われます。約20分後にファンは停止し、自動で電源が切れます。

# 使い方（続き）

9 調理が完了したら、温度調節ダイヤルを反時計回りに ⌂ (電源オフ) マークまで回します。

ヒーターが切れて、電源ランプが消灯します。

ファンによる庫内の冷却が行われます。約20分後にファンは停止し、自動で電源が切れます。

## ⚠ 注意

使用後は、ファンが停止するまで（稼働音が停止するまで）電源プラグをコンセントから抜かないでください。

故障の原因になります。

## POINT

### おいしく焼くためのヒント

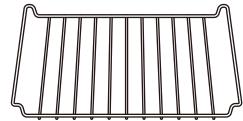
- 庫内の温度を下げないため、扉の開閉時間はできるだけ短くしてください。  
扉を開けたままにしておくと、庫内の温度が下がってしまいます。扉の開け閉めは最低限にして、ピザの出し入れもできるだけ短時間で行ってください。
- 様々な種類のピザを調理する場合、低温で焼けるピザから調理し、高温で焼くピザは後に焼くと効率的に調理ができます。

10 ファンが停止したら、電源プラグをコンセントから抜きます。

## グリルパンの使い方

### ご使用の前に

パンくずトレーを本体に取り付けてください。



### 1 庫内の予熱をします。 オーブンラックをセットします。

オーブンラックを右図の向きでセットします。

### 2 扉を閉めて、電源プラグをコンセントに差し込みます。

電源ランプと予熱完了ランプが1秒間点灯します。

### 3 温度調節ダイヤルで調理温度を設定し、予熱を開始します。

調理温度を設定すると、電子音が鳴って電源が入り、予熱が開始されます。

※ 調理温度はレシピブックを参照してください。

● 加熱中は、電源ランプが赤色に点灯します。

● 予熱時間の目安：約30分（400°Cの場合）



予熱している間に、材料を準備してください。

**予熱が完了すると「ピッピッピッ」と電子音が鳴ります。**

予熱完了ランプが緑色に点灯します。

### 4 予熱が完了したら、タイマー設定ボタンで調理時間を設定します。（分：秒）

調理時間は、30秒～60分の範囲で、30秒間隔で設定できます。

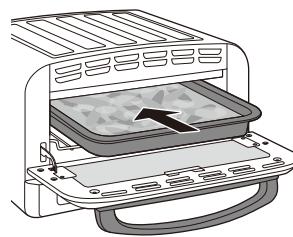
※ 調理時間はレシピブックを参照してください。

# 使い方（続き）

- 5 材料を入れたグリルパンをオープンラックの上に置きます。

## ⚠ 注意

オープンラックは高温になっていますので、触らないでください。

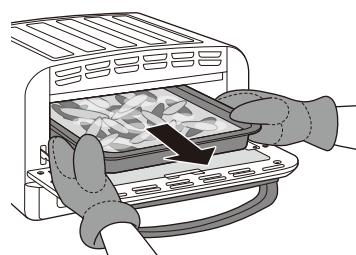


- 6 扉を静かに閉めて、START/STOP ボタンを押して調理を開始します  
タイマーに調理時間のカウントダウンが表示されます。

調理時間のカウントダウンが終了すると「ピーピーピー」という電子音が2回鳴ります。

- 7 調理が終わったら、グリルパンを取り出します。

オープンラックは取り出さず、グリルパンを持って取り出してください。



## ⚠ 注意

- グリルパンは調理中および調理後は非常に熱くなります。直接素手で触らず、ミトンなどを使用して、グリルパンのみを持って取り出してください。  
(やけどの原因)
- タイマーが00:00になったら、すばやくグリルパンを取り出してください。  
タイマーが00:00になってもヒーターは切れていません。そのままにしておくと、料理が焦げるおそれがあります。
- グリルパン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。

**8**

**連続して調理するときは、調理温度の設定に応じて、次のように調理します。**

● **調理温度を変える場合**

14ページ **3** ~ **6** と同様の手順で、予熱が完了してから調理を開始してください。

● **調理温度が同じ場合**

14ページ **4** ~ **6** と同様の手順で調理してください。

※ 連続使用できる時間は、予熱時間も含めて最大2時間です。

運転開始から2時間が経過すると、ヒーターが自動で切れて、ファンによる庫内の冷却が行われます。約20分後にファンは停止し、自動で電源が切れます。

**9**

**調理が完了したら、温度調節ダイヤルを反時計回りに ⏺ (電源オフ) マークまで回します。**

**ヒーターが切れて、電源ランプが消灯します。**

ファンによる庫内の冷却が行われます。約20分後にファンは停止し、自動で電源が切れます。

 **注意**

使用後は、ファンが停止するまで（稼働音が停止するまで）電源プラグをコンセントから抜かないでください。

故障の原因になります。

**10**

**ファンが停止したら、電源プラグをコンセントから抜きます。**

# 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。

### お願ひ

研磨性のスpon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。

## 本体外側・庫内

やわらかい布に、水または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。  
その後、乾いた布で水分をよくふき取ってください。

- 庫内を拭くときは、必ず庫内が冷めてから行ってください。
- ヒーター部は触れないでください。

※ 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。

### POINT

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。

## オープンラック、パンくずトレー、ピザピール

オープンラックとパンくずトレーは本体から外して、台所用洗剤とスponジで洗い、よく乾かしてください。

ピザピールは、金属の部分を台所用洗剤とスponジで洗い、よく乾かしてください。

- スチールたわしや磨き粉で洗うと、傷がつくおそれがありますので使用しないでください。
- パンくずトレー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。
- ピザピールの柄の部分は、固定ネジをゆるめることで収納できます。

## ピザストーン

十分に冷ましてから、金属製のヘラやフードスクレーパーを使って、こびりついたこげや食材を取り除き、湿らせた布で拭いてください。

お手入れ後は、十分に乾いてからご使用ください。

● 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。

※ 表面は多孔質であるため、油分の多い食材や高温で調理するとシミや変色を生じるおそれがあります。ご使用には影響はありません。

### ⚠ 注意

● ピザストーンは割れやすい材質です。移動・収納する際は、割れないように十分に注意してください。

● 急激に冷やしたり、水で濡らさないでください。

水で濡れたり湿った状態で加熱すると、ピザストーンが割れたり、変形するおそれがあります。

また、見た目が乾いて見えても、吸水して内部が湿っている場合は、加熱したときにピザストーンが割れたり、変形するおそれがあります。

### お願い

● 水洗いしたり、石鹼や洗剤などは使用しないでください。

● 研磨性のスpon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。

## グリルパン

十分に冷ましてから、台所用洗剤とスponジで洗い、よく乾かしてください。

● 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。

● 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。

グリルパンの材質はスチール（鉄）です。水分が付着したままにしておくと、サビが発生する原因になります。洗った後は、立てかけてよく乾かしてください。

● 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。

● 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。

● 必ず子どもの手の届かないところに保管してください。

# 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)

<b>ピザストーン</b> 品番：CPZ-120PST	<b>オープンラック</b> 品番：CPZ-120OR	<b>パンくずトレー</b> 品番：CPZ-120CT
		
<b>グリルパン</b> 品番：CPZ-120DDP	<b>ピザピール</b> 品番：CPZ-120PL	
		

# 故障かな?と思ったら

こんなとき	ご確認いただくこと、直し方
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、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。
	パンくずトレイやピザストーン、グリルパン、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。
	ピザストーンに食材汚れやコゲが付着していると、ヒーターで加熱され煙が多く出ることがあります。汚れやコゲを取り除いてご使用ください。 (18ページ参照)
庫内から煙がたくさん出る。	庫内は最高400°Cと高温になるため、少量の煙が出ることがありますが、異常ではありません。
	煙の量を抑えたい場合は、ピザ生地につける小麦粉の量を減らしてください。
	ピザストーンを使用する際は、常に同じ面を上にしてください。
	ピザストーンは両面とも同じ材質ですが、食材などがこげついた上面を下に向けて使用すると、こげた食材が下のヒーターで直接加熱され煙が出ます。
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、調理温度を上げる、調理時間を長くするなどして、調整をしてください。
蒸気や結露ができる。	油分の多い食材を調理する場合、グリルパン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。
ピザストーンでピザがうまく焼けない、生地がパリッと仕上がらない、ピザストーンに生地がはりつく。	ピザストーンを十分に予熱してください。
ピザ生地がピザピールにくっつく。	ピザピールに打ち粉をしてからピザをのせてください。
	ピザをピザピールにのせた状態で生地を伸ばしたり、トッピングをしないでください。生地やソースの種類によっては水分が出てピザが滑りにくくなります。
	ピザ生地を作るときに水分量を少し減らしてください。
	小麦粉に対して水の量が多いと、生地が粘り、ピザピールにくつきやすくなります。

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。

# **MEMO**

# 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。よくお読みのあ  
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。

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 ピザオーブン

品番 CPZ-120SJ

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)  
修理品のお送り先是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。

# 仕様

品名：ピザオーブン

品番：CPZ-120SJ

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1450W
サイズ	(外形寸法) 約 幅470mm × 奥行480mm × 高さ280mm (庫内有効寸法) 約 幅320mm × 奥行320mm × 高さ80mm
重量	11kg (ピザストーン含む)
電源コード	1.5m
付属品	ピザストーン、オーブンラック、パンくずトレー、グリルパン、ピザピール

※ 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



### 長年ご使用のピザオーブンの点検を!

#### 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つたりする。
- 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-CPZ120SJ-01-2412