

Cuisinart®

コンパクトトースターオーブンブローラー TOB-80J

家庭用
取扱説明書

保証書付

このたびはクイジナートコンパクトトースターオーブンブローラーTOB-80J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。



Compact Toaster Oven Broiler

TOB-80J

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.

Contents もくじ

安全上のご注意	3-7
各部のなまえ	8-9
使い方	10-11
調理ガイド	12-13
オーブンラックの位置	13
掃除とお手入れについて	14
レシピページ	15-18
for English	19-26
仕様	27
保証とアフターサービス	28
保証書	29-30
よくあるご質問	31

レシピ

パルメザンチキン	15
バターディナーロール	16
マカロニグラタン	17
ピーナツバタークッキー	18
簡単チーズナチョス	18
五香粉風味のチキンウイング	18

ご紹介しているレシピはメニューによって作りやすい分量で記しています。また、日本のご家庭で作りやすいようEnglish版と一部異なる表記、レシピがございます。

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負うことや、物的損害*が発生するおそれのある内容です。

*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。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「 禁止 」内容です。
	実行しなければならない「 強制 」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

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・プラグを水などの液体につけたり、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。
乳幼児の手の届くところで使わない。
(感電・けがの原因)



- 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・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、重いものをのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。
(感電・ショート・火災の原因)



- 電源コードが傷んだり、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・火災の原因)



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
(感電の原因)



- 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)



- 受け皿に油を入れて使わない。
(火災の原因)



- 電源プラグに異物やゴミを付着させない。
(感電・ショート・火災の原因)



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
カーテンなどの可燃物のそばで使用しない。
※高温になるため材質によっては傷めることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください



■揮発性のあるガスの近くでは使用しないで下さい。
(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。
(湿気などで、ショート状態となり火災の原因)



■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)



■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)



■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。

→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。

安全上のご注意 必ずお守りください

警告



電源コードやプラグに損傷のある場合、いかなる形でも本体を落としたり破損した場合、誤作動を起こしたり、あるいは上手く作動していない場合には、決して電気製品を作動させないで下さい。



電源コードはお子さまやペットが誤って引っ張ってしまうことのないよう、テーブルやカウンターの端から垂らしておかないで下さい。また、コードの損傷につながるがありますので、高温の表面に触れることのないようにして下さい。



パンくずトレイやその他のオープン部品は、過熱の原因になりますのでアルミホイルで覆わないで下さい。



お手入れの際には、金属製の研磨パッドは使用しないで下さい。パッドから破片が落ちて電気部分に接触し、感電する恐れがあります。

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、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



■屋外での使用や、本来の使用目的以外の使用はしないでください。
(けがの原因)



■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・ショート・発火の原因)

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 注意



■お手入れは冷えてから行う。
(けがの原因)



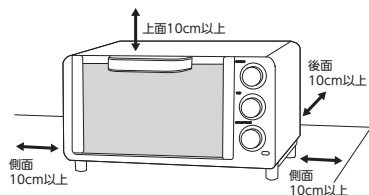
■連続運転をご使用になる場合はタイマー設定をOFFにして電源を切して下さい。



禁止

周囲の可能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。

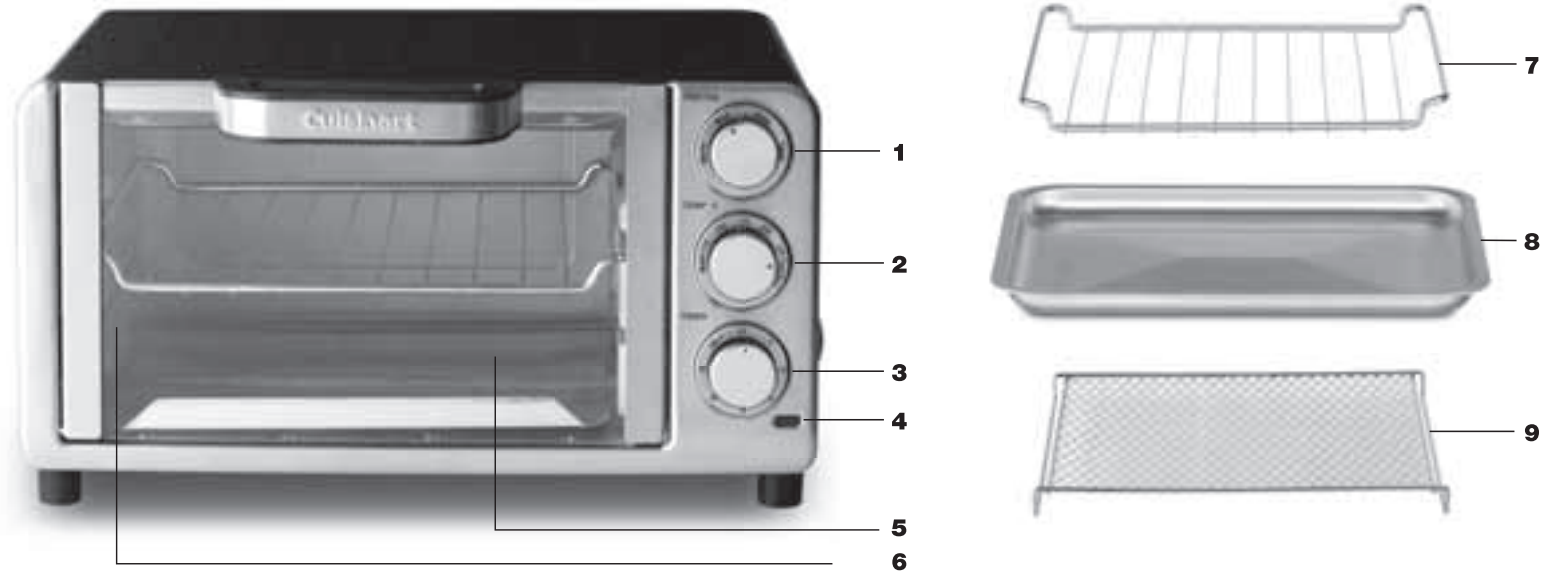


■コンパクトトースターオーブンブロイラーが作動中に、カーテンや布地、壁などの可燃性の素材が本機を覆っていたり触れていたりすると、火災の原因となることがあります。本機が運転中は上にものをのせないで下さい。



■収納時には必ずコンセントから抜いて下さい。

各部のなまえ



各部のなまえ

1. 機能設定ダイヤル(FUNCTION)

ダイヤルをまわして調理方法を選択します(ブロイル／グリル調理[Broil]、ベイク調理[Bake]、トースト調理[Toast]、保温[Warm])。

2. 温度設定ダイヤル(TEMP)

ベイク調理の際に希望する温度にダイヤルをまわして設定します。

ベイク調理以外の場合は、温度設定ダイヤルをそれぞれの調理方法の表示にまわしてセットします。

3. 連続運転／タイマー設定ダイヤル

ダイヤルをまわして調理時間を設定します。30分以上の調理をする時は、ダイヤルを左にまわしてONに合わせてください。連続運転となり、調理時間はキッチンタイマー等を使用して様子をみながら調理して下さい。

4. 電源表示ランプ

オープン作動中はこのライトが点灯し、使用中であることを示します。

5. パンくずトレイ(スライド式)

パンくずトレイは庫内の底部からスライド式で引き出す構成で簡単にお手入れができます。

6. コーディング加工庫内

オープントースター庫内はコーティング加工が施されており、お手入れが簡単です。

7. オープンラック

すべての調理の際に使用します。ラックのセット位置は2カ所あり、料理によって選びます。(ラックはオープンから半分取り出したところでストップがかかり、取り出すにはラックの前方部分を持ち上げて引き出して下さい。)

8. 調理用トレイ(ドリップトレイ)

調理の内容に応じて便利に使えるトレイです。肉や魚などの油の出るもの、形が崩れやすいものをブロイル調理やベイク調理する際に使用します。メッシュラックとも合わせてご使用下さい。

9. メッシュラック

ブロイル／グリル調理に使用するメッシュラックは、調理用トレイの上にはめて使用します。油脂の多い食品は余分な油を落とすことができます。またパック切り餅などの餅を焼く際に、調理用トレイの上ののせてご使用下さい。

使い方

準備

オーブンを平らな机に置いて下さい。(熱に弱い素材の上では使用しないで下さい)

ご使用になる前に、オーブンを壁から5～10センチ離して設置して下さい。

注意

オーブンの上には物を何も置かないで下さい。オーブン作動中は外部表面が非常に熱くなります。お子様の手の届く範囲に置かないようにご注意ください。

使い方

1 電源プラグをコンセントに差し込む。

タイマー設定ダイヤルを「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 オープンラックを設置し、調理するものを庫内に入れて、ドアを閉める(オープンラックの上に調理用トレイ、メッシュラックをのせる)。

※調理する食品は、オープンラック／調理用トレイ／メッシュラックに均等においてください。

※調理する食品がひとつのときは中央に置いてください。

※油が飛び散りやすいものや焦げやすいもの、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。

3 機能設定ダイヤル(FUNCTION)をまわして希望の調理方法を選択する。バイク機能ならその後、温度設定ダイヤルをまわして希望の温度を設定する。ブロイル、トースト調理の場合は、温度設定ダイヤルをBroil, Toastの部分に合わせる。保温の場合はWarmに合わせる。

4 タイマー設定ダイヤルをまわして調理時間を設定し、調理を始める。チーンと音が鳴ったら調理した食品を取り出します。

注意

30分以上の調理をする時は、ダイヤルを左にまわしてONに合わせてください。連続運転となります。調理時間についてはキッチンタイマー等を使用して、様子をみながら調理してください。調理後は必ず手動でOFFにしてください。

※調理を停止する場合はタイマー設定をOFFにしてください。

使い方

機能別ガイドライン

Broil(ブロイル調理)

牛肉、豚肉、魚などの様々な食材、グラタンなどの表面に焦げ目をつける料理にお使い頂けます。油脂の多い食品の調理、温めはメッシュラックを使うとおいしく仕上がります。必要に応じて調理用トレイに60mlほどの水を入れた後、メッシュラックを上のにのせて下さい。機能設定ダイヤルをまわしてBroilにセットし、温度設定ダイヤルをBroilに設定。タイマー設定ダイヤルで調理時間を設定する。

⚠ 注意

- ※メッシュラックを使用する際にアルミホイルでメッシュラックを覆うのはやめて下さい。油が落ちずにホイルに溜まり、点火する恐れがあります。
- ※調理の際、ガラス製のオープンディッシュは絶対に使用しないで下さい。



Bake(ベイク調理)

鶏肉など肉類をローストしたり、ケーキやクッキーを焼いたり、通常のオーブンと同様の目的で幅広くお使い頂けます。機能設定ダイヤルをBakeにセットし、温度設定ダイヤルをまわして希望の温度にセット。タイマー設定ダイヤルで調理時間を設定する。

Toast(トースト調理)

機能設定ダイヤルをToastにセットし、温度設定ダイヤルをまわしてToastに設定。タイマー設定ダイヤルで調理時間を設定する。

⚠ 注意

- ※食材をトースト調理する際は、オープンラックがBの位置(13ページの図を参照)に設置されていることを確認してください。

Warm(保温)

食材を保温するには、機能設定ダイヤルと温度設定ダイヤルをWarmに合わせてください。タイマー設定ダイヤルはONまたは希望の保温時間に設定(オープン電源表示ライトが点灯します)。保温を停止する場合には、タイマー設定ダイヤルをOFFにしてください。

調理時間についての目安は調理ガイドをご参照ください。

調理ガイド

調理例	量	機能ダイヤル	温度ダイヤル	時間	ラックの位置	使用部品	メモ
トースト	6枚切り 2枚	トースト	トースト/ ブロイル	3分	B	オープンラック	パンの大きさ・厚さ・種類により時間を加減してください。
ピザトースト	6枚切り 2枚	トースト	トースト/ ブロイル	5分	B	オープンラック・ 調理用トレイ	パンの大きさ・厚さ・具の種類により時間を加減してください。オープンラックにアルミホイルを敷いた調理用トレイを置き、その上にのせてください。
パック切り餅	3個	トースト	トースト/ ブロイル	5～6分	B	オープンラック・ 調理用トレイ・メ ッシュラック	オープンラックにアルミホイルを敷いた調理用トレイを置き、その上にメッシュラックをのせてもちを並べる。もちは常温のものを置く。
惣菜温め (から揚げ)	1個30g 5個	ベイク	200℃	4分	B	オープンラック・ 調理用トレイ・メ ッシュラック	オープンラックにアルミホイルを敷いた調理用トレイを置き、その上にメッシュラックをのせ、から揚げを置く。
惣菜温め (フライ・コロッケ・ メンチカツ等)	1個65g 2cmの厚さ 2個	ベイク	200℃	3分～4分	B	オープンラック・ 調理用トレイ・メ ッシュラック	オープンラックにアルミホイルを敷いた調理用トレイを置き、その上にメッシュラックをのせ、コロッケを置く。
惣菜パン温め (カレーパン)	厚さ3cm・110g 2個	ベイク	170℃	4分～5分	A	オープンラック・ 調理用トレイ・メ ッシュラック	オープンラックにアルミホイルを敷いた調理用トレイを置き、その上にメッシュラックをのせてカレーパンを置く。
バターロール温め	1個30g 3個	ウオーム	ウオーム	3分	B	オープンラック	オープンラックにバターロールを3個置く。
グラタン	4人分1皿	ブロイル	ブロイル	15分	B	オープンラック	耐熱皿の大きさに応じてオープンラックの位置を選択して下さい。

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

※30分以上の調理の場合はタイマー設定ダイヤルを左にまわしてONに合わせて下さい。連続運転となります。調理時間はキッチンタイマー等を使用して様子を見ながら調理して下さい。

※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。

※連続して調理する時には過熱防止サーモスタットの働きにより、ヒーターがついたり消えたりしながら調理をしますが故障ではありません。

調理ガイド

調理のポイント

アルミホイルを上手に活用しましょう

- 焼き色が付きすぎるとき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つかないようにしましょう)
- 調理用トレイにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。(調理用トレイにアルミホイルを敷くときにはヒーターにつかないようにしましょう)

もちを焼く場合

- 自家製の餅、つくたての餅など、種類・量により時間を調整しながら焼きましょう。
- 表面に焼き色がついても内部が固い場合は、そのまま1～2分そのまま入れておきます。余熱で柔らかくなります。長時間そのままにするとメッシュラックにくっつきます。

トースト調理の場合

- トーストの種類、厚さ、枚数により時間の調整をしましょう。
- 連続してトーストを焼いた場合2回目以降は初回より早く焼けます。

ベーキングパン・メッシュラックを上手に活用しましょう

- 汁が出るもの、形が崩れやすいもの、油が出る調理は調理用トレイを必ず使用してください。
- 油脂の多い食品の調理、温めはメッシュラックを使うとおいしく仕上がります。(必要に応じて調理用トレイに少量の水をはり、メッシュラックを乗せその上に食品を置きます。

市販の冷凍食品を調理する場合

- 市販の冷凍食品は、必ずオーブントースター用を使用してください。(電子レンジ専用の冷凍食品は使用しないでください)
- 調理時間は表示を参考に様子をみながら調理時間調整をしてください。

揚げ物の温めの場合

- フライなどの揚げ物のは調理物からにじみ出た油が燃えることがありますので加熱しすぎないように注意ください。

温度設定について

ベイク調理以外の調理方法では温度は設定しません。

料理ガイドの調理例や様子をみながら調整をしてください。

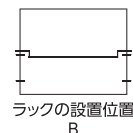
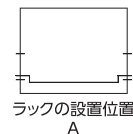
TOAST… 温度設定不要

BAKE …… 調理内容により設定します

BROIL …… 温度設定不要

WARM… 温度設定不要 (主に出来上がった料理の保温)

オーブンラックの位置



料理や調理方法によって、オーブンラックの位置を変えてご使用下さい。トースト調理はラックの位置をBにセットしてご使用下さい。



注意

トースト調理の際に、Bのラック位置でオーブンラックを上向きにした場合、また下段に直接食品をおいて加熱した場合に火災の原因となることがあります。

掃除とお手入れについて

お手入れの際は、必ずオーブンの温度が完全に下がったことを確認してから掃除を行って下さい。

- 1.オーブンは必ずコンセントから電源プラグを抜いた状態にして下さい。
- 2.表面加工を傷つけますので研磨性のクレンザーは使用せず、清潔な湿った布で拭いてしっかり乾燥させるだけにして下さい。清掃の際は、トースターオーブンに直接洗剤をつけず、布につけて使用して下さい。
- 3.庫内の壁面のお手入れは、湿った布と弱性洗剤を使用するか、スポンジに洗剤をスプレーして使用して下さい。オーブン表面を傷つけやすい研磨性または腐食性の製品は決して使用しないで下さい。
- 4.たまたくずを取り除くには、パンくずトレイを引き出してくずを捨て、きれいに拭いてからトレイをもとに戻して下さい。パンくずトレイは食器洗い機で洗うことができます。油が加熱されてこびりついている場合は、洗剤を入れた熱湯にトレイを浸けておくか、非研磨性のクレンザーを使用して下さい。パンくずトレイが入っていない状態でオーブンを作動することは絶対にしないで下さい。

5.オーブンラック、メッシュラック、調理用トレイは食器洗い機で洗うことができます。汚れのこびりつきがひどい場合は、洗剤を入れた熱湯に浸けておくか、ナイロンブラシ等を使用して下さい。洗った後はしっかりと乾燥させて下さい。

6.オーブンの外側にコードを回してかけておくことは絶対にせず、オーブンの裏側に付いているコード収納用のフックを使用して下さい。

注意

油分の多い食材を調理した後、その他食材がこびりついたときは庫内上部等のお手入れを行って下さい。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、焼きムラなく均一に仕上げます。

Recipe1 パルメザンチキン

Chicken Parmesan



【材料】 2人分

鶏むね肉…1枚<250g>

〈たたいて 約1.7cm厚さにする〉

塩…小さじ1/4

黒こしょう(ひきたて)…小さじ1/4

卵(大)1/2個

パン粉…1カップ

〈パン粉をさらにフードプロセッサーで
細かくする〉

パルメザンチーズ(削ったもの)…大さじ2

トマトソースもしくはマリナラソース

(市販のもの)…30～50g

モッツアレラチーズスライス…85g

〈スライスする〉

バジル…適量

【作り方】

1. オーブンラックをAの位置にセットする。バイク機能・220度で5分予熱する。調理用トレイにアルミホイルを敷いておく。
2. 鶏むね肉を塩、こしょうで味付けする。
3. バットに卵を入れて軽く溶きほぐす。別のバットに細かくしたパン粉とパルメザンチーズを入れて混ぜる。鶏肉を卵にひたし、細かくしたパン粉をまぶして鶏肉全体につくようにする。軽くはたいて余分なパン粉を落とし、鶏肉を調理用トレイにのせる。そのままのオープン設定で20分～25分焼く。
4. オーブンから取り出して鶏肉を裏返し、その上にトマトソースもしくはマリナラソースを均等にのせ、モッツアレラチーズをのせる。チーズが溶けるまで5分焼く。
5. 焼き上がったらお皿に盛り、バジルを飾る。

※オーブンから取り出すときは高温になっているのでやけどに注意してください。

Recipe2
バターディナーロール
Buttery Dinner Rolls



【材料】 6個分(直径18cm丸型1台分)

- | | | |
|----------|---|---|
| A | 強力粉…190g
塩…小さじ1/2
グラニュー糖…大さじ1と1/2 | 無塩バター…20g(6等分する)
卵(大サイズ)…1/2個(軽くときほぐす)
牛乳…60ml(40度に温めておく) |
| B | ドライイースト…小さじ1弱
ぬるま湯…大さじ1と1/2 | |
| C | バター…10g
牛乳…大さじ1 | |

【準備】 BとCはそれぞれよく混ぜ合わせておく。

【作り方】

1. クイジナートフードプロセッサーにドゥブレードをセットし、**A**を入れてふたをし、【PULSE】スイッチを4～5回押す。混ぜ合わせた**B**を加え、バター、卵を加えて【PULSE】スイッチを4～5回押す。【ON】でまわしながら細口投入口からゆっくりと牛乳を入れ、生地がひとまとまりになってからだいたい1分ほどこねる(調整しながら足りなければ牛乳を少しずつ足す)。
2. 軽く粉を振ったボウルにできあがった生地を入れ、ラップでぴったりとカバーする。暖かく、気密性の高い場所で、生地が2倍の大きさになるまで、約45～60分ほどおいて発酵させる。
3. 18cmの丸い焼き型にバター(分量外)を塗る。発酵させた生地を均等に6個にわけ、生地を丸めて、焼き型に並べる。乾かないようにし、30～40分程、2倍の大きさになるまで発酵させる。
4. オーブンラックをAの位置にセットする。ベイク機能・175度で5分予熱する。生地に**C**を塗り、20分程キツネ色になるまで焼く。10分程冷まして出来上がり。

Recipe3 マカロニグラタン

Macaroni Bake



【材料】2人分

マカロニ…100g
鶏もも肉…1枚(約200g)〈ひと口大に切る〉
塩、こしょう…適量
玉ねぎ…1/2個〈スライスしておく〉
マッシュルーム…8個〈スライスしておく〉
無塩バター…30g
薄力粉…30g

A | 牛乳…300cc
生クリーム…50cc
塩…小さじ1/2
ピザ用チーズ…100g
パルメザンチーズ…適宜
イタリアンパセリ…適宜
サラダ油…大さじ1〜2

【作り方】

1. マカロニは表示通りに茹でて水けをきり、ボウルに入れてサラダオイル少々(分量外)をかけ全体を混ぜ合わせてくっつかないようにしておく。鶏肉は塩、こしょうを振りかけておく。
2. ホワイトソースを作る。鍋にバターを入れ火にかけ、バターを溶かす。バターが泡立つように溶けてきたら薄力粉を加え、焦がさないように気をつけながらソテーする。
3. 混ぜ合わせた**A**を少量ずつ加え、ホワイトソースを作る(最初は少量ずつ加え、だんだんソースが柔らかくなってきたら少し多めに加えてもダメにならない)。ダマを作らないように気を付けながら、牛乳を全量入れたら味をみながら塩で調整する。
4. フライパンに油を大さじ1を入れて火にかけ、玉ねぎを焦がさないようにソテーする。透き通ってきたらマッシュルームを加え、マッシュルームに油が回るくらいまで全体をソテーしたら**1**のマカロニと合わせる。
5. 同じフライパンに油が足りないようなら油を足し、鶏肉をソテーする。鶏肉の表面の色が変わったら、**4**のボウルと合わせる。出来上がったホワイトソースの半量を加えて全体を混ぜ合わせたらグラタン皿に入れて、残りのホワイトソースは上からかけ、ピザ用チーズをのせる。
6. オープンラックを**A**または**B**の位置にセットする。オープンに入れてブロイル機能に設定し、様子を見ながら表面に軽く焦げ目が付くまで15分ほど焼く。一度取り出してパルメザンチーズを振り、再びオープンに入れてパルメザンチーズがこんがりとしてきたら出来上がり。

※耐熱皿の大きさや高さに応じてラックの位置を調整してください。

※オープンから取り出すときは高温になっているのでやけどに注意してください。

Recipe4 ピーナツバタークッキー

Peanut Butter Cookies



【材料】 作りやすい分量

無塩バター…40g(室温に戻す)
ショートニング(なければ全量バター
でOK)…50g
A 塩…ひとつまみ
グラニュー糖…30g
ブラウンシュガー…40g

卵…1個(ときほぐす)
ピーナツバター…60g
ヨーグルト…大さじ1
薄力粉…120g
ベーキングパウダー…小さじ1/2
チョコチップ…80g

【作り方】

1. ボウルにAを入れて、ハンドミキサーで全体を混ぜ合わせる。白っぽくなってきたらピーナツバターを加え、しっかり混ぜ合わせたら卵を3〜4回に分けて加え、その都度よく空気を抱き込ませる様に混ぜ合わせる。ヨーグルトを加えて混ぜ合わせたらハンドミキサーを止める。
2. 粉類をふるい入れて加える。チョコチップを加え、ゴムべらでさっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
3. 調理用トレイにオーブンシートを敷き、スプーンで間隔をあけて生地をおとす。水で濡らしたフォークで表面を軽く抑えて平らにする。
4. オーブンラックをBの位置にセットし、バイク機能・180℃で約12〜15分様子を見ながら焼く。

Recipe5 簡単チーズナチョス Quick Cheese Nachos

【材料】 4〜5人分

トルティーヤチップ …20枚
リフライドビーンズ(豆のペースト)…100g
トマト(小)…1/2個(細かく刻む)
ハラペーニョ…1/2本
(2等分して種をとり、薄くスライスする)
玉ねぎ(小)…1個(うす切りにする)
スライス黒オリーブ…30g(水切りをして使う)
CHEDDARチーズ…70g(細かく刻む)
サワークリーム…適量
ライム…適量

【作り方】

1. オーブンラックをBの位置にセットする。
2. 調理用トレイにアルミホイルを敷く。その上にチップスを均等に並べ、その上に残りの材料をレシピの材料順に均等に並べる。
3. オープントースターに入れてプロロイル機能に設定し、5〜6分チーズが完全に溶けるまで焼く。お皿に移し、好みでくし形に切ったライム、サルサソース、サワークリーム、ワカモレを添える。

※トルティーヤチップの大きさによって何回かに分けて調理して下さい。

五香粉風味のチキンウイング

Recipe6 Five-Spice Chicken Wings

【材料】 2人分

鶏手羽…230g
(鶏手羽の先端を切り落とし、手羽先と手羽元に切り分ける)
サラダ油…大さじ3/4
塩…小さじ1/2
五香粉(市販品でも手作りでも可)
…大さじ1と1/4
小ねぎ(飾り用)…大さじ2

【作り方】

1. オーブンラックをAの位置にセットし、バイク機能・220度で5分予熱する。調理用トレイにアルミホイルを敷いておく。
2. ボウルに鶏肉と油を入れて、塩、五香粉を均等に振りかける。手で鶏肉全体になじませるようにもみ込み、ラップをして冷蔵庫で3時間漬ける。
3. 調理用トレイに鶏肉を重ならないように並べて、様子を見ながら20分ほど焼く。
4. 焼き上がったらお皿に盛り、小ねぎを飾って出来上がり。

※焼き時間は、肉の厚みによって調整をしてください

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. Allow to cool before cleaning or handling.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles.
4. To protect against electrical shock, do not place any part of the toaster oven broiler in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the compact toaster oven broiler to the nearest Cuisinart Repair Center for examination, repair or mechanical or electrical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.
10. Do not place compact toaster oven broiler on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this compact toaster oven broiler for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the compact toaster oven broiler.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. **When not in use, always unplug the unit.** Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven.
15. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the compact toaster oven broiler, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the compact toaster oven broiler is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the compact toaster oven broiler is plugged into electrical outlet.
21. **WARNING:** To avoid possibility of fire, NEVER leave compact toaster oven broiler unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for baking and roasting.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. Turn the timer dial to the OFF position to turn off compact toaster oven broiler.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you to use your Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

NOT INTENDED

FOR COMMERCIAL USE

FEATURES AND BENEFITS

1. Function Dial

Select cooking method – Bake, Broil, Toast, or Warm.

2. Temperature Dial

Select desired temperature for the Bake or Broil functions.

3. ON/Timmer Set Dial

Set time 1~30minute. Or choose always On feature so that oven will continue to cook until you turn it off manually.

4. Oven On Indicator

Indicator light will remain lit when oven is in use.

5. Slide-out Crumb Tray

The crumb tray slides out from bottom of the compact toaster oven broiler, for easy cleaning.

6. Easy-clean Interior

The sides of the oven are coated, providing an easy-to-clean surface.

7. Oven Rack

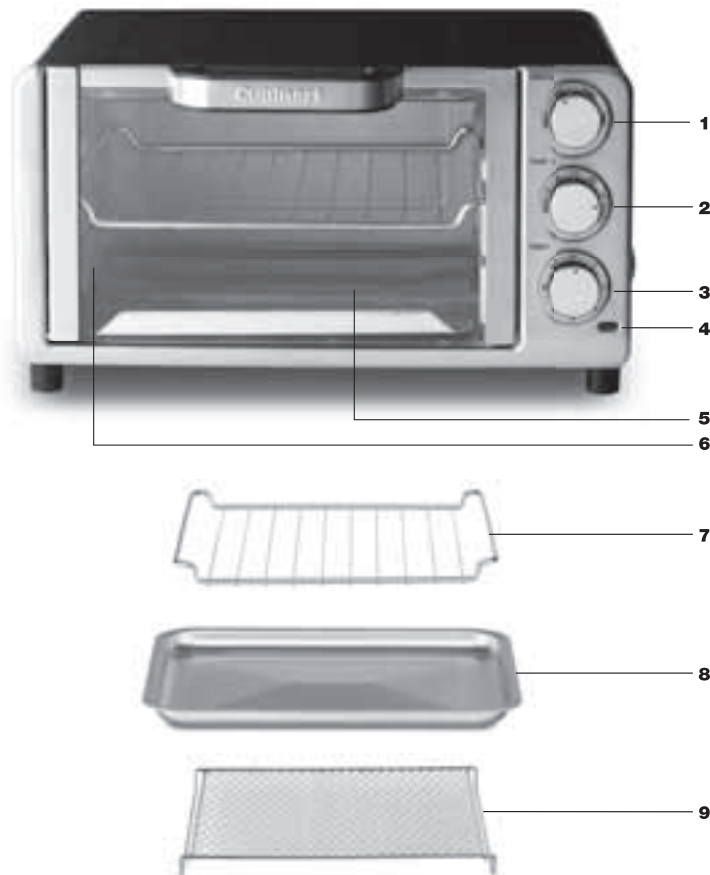
Has two positions. The top position has a 50% stop feature so the rack stops halfway out of the oven. It can be removed by lifting the front of the rack and sliding it out.

8. Baking Pan/Drip Tray

A baking pan/drip tray is included for your convenience. Use with the mesh rack when broiling. Use alone when baking or roasting.

9. Mesh Rack

Mesh rack fits into the drip tray/baking pan to use when broiling. For baking packed rice cake, Fits into the drip tray/baking pan.



BEFORE FIRST USE

Place your oven on a flat surface.

Before using your oven, move it two to four inches away from the wall or from any objects on the countertop. Do not use on heat-sensitive surface.

OBJECTS SHOULD NOT BE STORED ON THE TOP OF THE OVEN. IF THEY ARE, REMOVE ALL OBJECTS BEFORE YOU TURN ON YOUR OVEN. THE EXTERIOR WALLS GET VERY HOT WHEN IN USE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

GENERAL GUIDELINES

Baking: Baking function can be used as you would normally use your kitchen oven for roasting meats including chicken, or baking cakes, cookies and more.

Broiling: Broiling function can be used for beef, chicken, pork, fish and more. It also can be used to top-brown casseroles and gratins. **Caution:** Aluminum foil is not recommended for covering the mesh rack. If covered, the foil prevents the fat from dripping into the drip tray. Grease will accumulate on the foil surface and may catch fire. If you choose to use foil to cover the drip tray/baking pan, be sure foil is tucked neatly around the pan and does not touch the wall or heating elements.

Toasting: Always have the rack in rack position B, as indicated in the diagram on page 23, for even toasting. Always position your item/items in the middle of the rack.

WARNING: Placing the rack in the bottom position or in the top position with the rack upward while toasting may result in a fire. Refer to rack position diagram for proper use.

Turning off the compact toaster oven broiler: Turn the timer dial to OFF. The indicator light will turn off.

OPERATION

Unwind the power cord. Check that the crumb tray is in place and that there is nothing in the oven. Plug power cord into the wall outlet.

Broil

NOTE: When broiling, add approximately $\frac{1}{4}$ cup water to the bottom of the drip tray to reduce sizzling and splattering. Place the mesh rack in the drip tray. The oven rack can be turned up or down depending on the thickness of the food being broiled. Put food on the mesh rack and set in the drip tray. Place tray on the oven rack.

To stop broil operation, turn dial to OFF position.

NOTE: Never use glass oven dishes to broil.

Bake

To bake, turn the temperature dial to the desired temperature, turn function dial to bake position and turn ON/Timmer set dial to the ON position. The oven indicator light will turn on. Preheat oven for three to five minutes (time will vary depending upon desired temperature); then begin to bake. **You will need to turn off the oven manually by turning the ON/Timmer set dial to the OFF position.**

Warm

To keep food warm, turn the temperature dial to Warm; turn the function dial to warm position and set the ON/Timmer set dial to the always ON position. The oven indicator light will turn on. Place food on the wire rack or in the baking pan. When warming, we recommend placing oven rack in the B position, (see rack position diagram on page 23). **You will need to turn off the oven manually by turning the ON/Timmer set dial to the OFF position.**

Toast

To toast, make sure the oven rack is in position B (as indicated in the diagram on page 23.)

Important Notes on Toasting

The oven rack must be in position B as indicated in the diagram on page 23. Do not position rack in the bottom position or in the top position with rack facing upward.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always allow the oven to cool completely before cleaning.

1. Always unplug the oven from the electrical outlet.
2. Do not use abrasive cleansers, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleansing agent to a cloth, not to the toaster oven, before cleaning.
3. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. on interior of oven.
4. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. Crumb tray is dishwasher safe. To remove baked-on grease, soak the tray in hot sudsy water or use nonabrasive cleaners.
Never operate the oven without the crumb tray in place.
5. Oven rack, mesh rack and drip tray are dishwasher safe. If heavily soiled, soak in hot sudsy water or use nylon brush. Dry thoroughly after washing.
6. Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

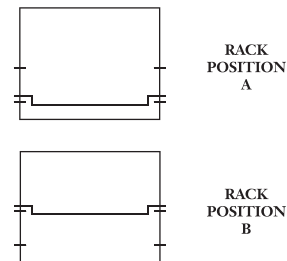
IMPORTANT

After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean top interior of oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help to keep toasting consistent, cycle after cycle.

All of our recipes have been tested in our kitchen and specially developed to work in the Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler. These mouth-watering recipes are just a sampling of what this appliance can do.

OVEN RACK POSITION DIAGRAMS

Each recipe gives you step-by-step directions and will even tell you where the oven rack should be positioned for best results. Please refer to the diagram for oven rack positions. Each position is described with a letter that is referred to in the recipe.



WARNING: Placing the rack in the bottom position or in the top position with the rack turned upward while toasting may result in a fire. Refer to rack position diagram for proper use.

RECIPES CONTENTS

Buttery Dinner Rolls	24
Five-Spice Chicken Wings	25
Chicken Parmesan	25
Quick Cheese Nachos	26

This recipe is introduced in along with adjustable amount to cook. All of our recipes have been tested in our kitchen and specially developed to work in the Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler. These mouth-watering recipes are just a sampling of what the Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler can do.

Buttery Dinner Rolls

The perfect complement to any dinner. After your first bite, you will never go back to store-bought rolls again.

Makes 12 rolls

½	cup whole milk
3	tablespoons water
3	tablespoons granulated sugar
1¾	teaspoons active dry yeast
1	large egg, lightly beaten
3	cups bread flour, plus more as needed
6	tablespoons unsalted butter, cut into 6 pieces
¾	teaspoon kosher salt

1. Put the milk and water in a small saucepan set over medium heat. *Bring to 40°C. Remove from heat and add the sugar and yeast. Stir to dissolve and let sit until foamy, about 5 minutes. Add beaten egg; stir to combine. Transfer to a large measuring cup to make it easier to add to the food processor.
2. Insert the dough blade into the food processor. Add the flour, butter and salt and process on the dough speed until combined, about 15 to 20 seconds. With the machine running on the dough speed, slowly pour the yeast mixture through the feed tube, adding only as fast as the flour absorbs it (you may not need all of the liquid mixture). After the dough forms a ball, process for 45 seconds to knead. Dough should be smooth and elastic. If dough is too wet, sprinkle a tablespoon of additional bread flour over the dough and pulse to combine, adding more flour, 1 teaspoon at a time, until a tender dough is achieved.
3. Put the dough in a lightly floured plastic food storage bag with the air squeezed out, or in a bowl covered with plastic wrap. Let rise in a draft-free warm place until it has doubled in size, about 45 to 60 minutes.
4. Lightly butter an 8 or 9-inch round baking pan. Divide the dough into 12 equal pieces, about 2 ounces each. Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled in size, about 30 to 40 minutes.
5. Preheat the Compact Toaster Oven Broiler set to Bake at 175°C with rack in position A for 5 minutes. **Bake the rolls until golden brown, about 20 minutes. Remove from pan and let cool on a rack for about 10 minutes before serving.

*You can also warm the milk and butter in the microwave. Simply put in a microwave-safe container, such as a glass measuring cup, warm slightly (about 10 to 15 seconds on High, depending on your microwave. Be sure to check temperature). Stir in sugar and yeast to dissolve and let sit until foamy. Continue with directions above.

**For a polished finish, melt 1 tablespoon of butter with 1 tablespoon of milk and brush the tops of the rolls just before baking.

Five-Spice Chicken Wings

Seasoned with the classic Chinese spice blend, these wings are wonderfully aromatic and flavorful too.

Makes about 12 wings, 2 to 4 servings

- 1 pound chicken wings, tips removed, drumettes and flats separated**
- 1½ tablespoons vegetable oil**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2½ tablespoons five-spice powder, store-bought or homemade**
- 2 tablespoons sliced scallions, for serving**

1. Preheat the Compact Toaster Oven Broiler set to Bake at 225°C with rack in position A for 5 minutes. Line the baking tray with aluminum foil.
2. In a bowl, toss the wings with the vegetable oil. Evenly sprinkle wings with the salt and spice powder, rubbing the spices into the chicken wings by hand to thoroughly and evenly coat. Cover and marinate in refrigerator for up to 3 hours.
3. Arrange the wings in a single layer on the prepared pan and bake for 25 minutes.
4. Garnish with scallions and serve immediately.

Chicken Parmesan

Panko-style breadcrumbs add texture and make a crisp crust, but feel free to use regular seasoned breadcrumbs if that's what you have on hand.

Makes 2 to 4 servings

- 2 8-ounce chicken breasts, pounded to ½-inch thickness**
- ¼ to ½ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper**
- 1 large egg**
- 1 cup Italian-seasoned panko-style breadcrumbs**
- 2 tablespoons grated Parmesan**
- ¼ cup prepared tomato or marinara sauce**
- 3 ounces fresh mozzarella, sliced**
- 1 tablespoon thinly sliced (chiffonade) basil (optional)**

1. Preheat the Compact Toaster Oven Broiler set to Bake at 220°C with the rack in position A for 5 minutes. Line the baking tray with aluminum foil.
2. Season the chicken breasts with the salt and pepper.
3. In shallow dish, lightly beat the egg. In another shallow dish, combine the breadcrumbs and Parmesan.
4. Dredge the chicken breasts in the egg, then in the breadcrumbs. Press the chicken into the breadcrumbs to fully coat on both sides and shake off any excess.
5. Place the chicken on the prepared pan and bake for 25 minutes. Carefully remove from the oven, flip chicken and top each with even amounts of the sauce, then mozzarella. Bake for 5 minutes, until the cheese is melted.
6. Garnish with basil, if desired, and serve.

Quick Cheese Nachos

The great thing about this recipe is that you can make it as extravagant or simple as you want – add some guacamole or salsa, gourmet cheeses, or keep it as is for a casual appetizer.

Either way it is sure to keep the family satisfied.

Makes 4 servings

- 40 tortilla chips (this is an estimate – you need enough to cover the bottom of the baking tray, but can have more or less depending on how many mouths you need to feed)**
- $\frac{3}{4}$ cup refried beans (about $\frac{1}{2}$ of a 15.5-ounce can)**
- 1 small to medium tomato, chopped**
- 1 jalapeño, halved, seeded and thinly sliced**
- 1 to 2 scallions, thinly sliced (white and green parts)**
- $\frac{1}{2}$ cup sliced black olives (these can be purchased pre-sliced in a 2.25-ounce can. Be sure to drain them first.)**
- 1 to 1 $\frac{1}{4}$ cups shredded Cheddar (about 4 to 5 ounces)**

1. Set the rack of the Compact Toaster Oven Broiler to position B.
2. Line the baking pan with aluminum foil. Evenly distribute the chips on top of the prepared baking pan. Distribute the remaining ingredients over the chips, as evenly as possible, in the order listed.
3. Broil for about 5 to 6 minutes, or until the cheese is fully melted. Serve immediately with salsa, sour cream, guacamole and lime wedges.

WARRANTY

LIMITED 1-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 1 years from the date of original purchase.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If your Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Center toll-free at 0120-137-240

Your Cuisinart® Compact Toaster Oven Broiler has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 100 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as by use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 0120-137-240 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

仕様

品名：コンパクトトースターオーブンブロイラー 形名：TOB-80J

定格電源	100V 50/60Hz
消費電力	1400W
外形寸法	幅 380× 奥行 330× 高さ 210mm
庫内寸法	上段／幅 240× 奥行 255× 高さ 65mm 下段／幅 240× 奥行 255× 高さ 100mm
重量	3.7kg
電源コード（約）	1.2m

※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。

愛情点検



長年ご使用のコンパクトトースターオーブンブロイラーの点検を！

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電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他異常がある。

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、または当社まで点検・
修理をご相談ください。

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、「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** ※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、このコンパクトトースターオープンブロイラ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、お客様力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ブロイラー	品番	TOB-80J
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合同会社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・品番を確認のうえ下記窓口へ

使いかた・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・祝日除く)

(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上にご案内いたします。)
修理品の送り先は修理センター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

フリーダイヤル ☎ **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上にご案内いたします。)
修理品の送り先は修理センター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。

保証書

無償修理規定

よくあるご質問

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？	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ましたか？	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。
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？	使用後は必ずお手入れしてください。
	使いはじめは、煙やにおいが出来るがありますが、異常ではありません。	ご使用により出なくなります。
	調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。	異常ではありません。

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



簡単でおいしいレシピが満載!
クイジナートホームページはこちらへ