

Cuisinart®

家庭用

Air Fry Oven Toaster
エアフライ オーブントースター
TOA-39SJ

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-39SJ 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 ~ 4	ピザストーンを使った調理	17 ~ 18
使用上のお願い	5	TOA-39SJ 調理目安表	19 ~ 20
各部のなまえ	6 ~ 8	お手入れ	21 ~ 22
ご使用の前に	9 ~ 10	部品購入について	23
トースト調理	11 ~ 13	故障かな?と思ったら	24
グリル調理、オーブン調理	14	保証とアフターサービス	25
エアフライ調理、 揚げ物惣菜の温め直し	15 ~ 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・ピザストー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)

トレイ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)

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。

勢いよく開けるとピザストーンが滑り落ちたり、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。

容器を使って調理する場合、耐熱容器を使用する。

グリル調理やオープン調理の際は、プラスチック製などの熱に弱い容器や耐熱性のない素材は使用しないでください。



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)

空だきはしない。

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)

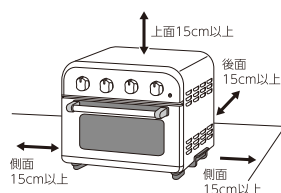
使用中や使用直後はガラス扉や本体に触れたり、水をかけない。

ピザストーンは完全に冷めるまで触れない。

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。



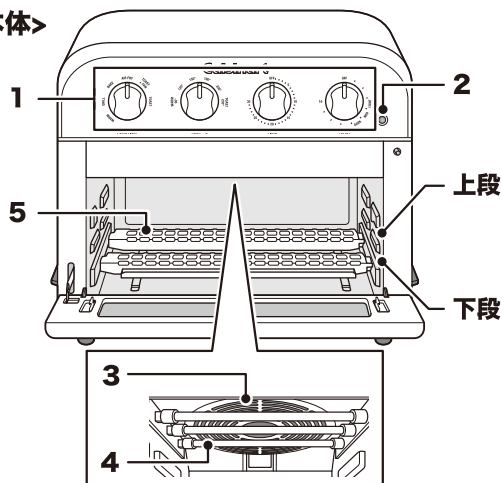
- 他の電化製品の上や熱に弱い物にのせて使用しないでください。
- 前面および左右側面のどちらか一方は開放してください。
- 樹脂製の熱に弱い壁や家具などの場合は、さらに距離を離してください。
- 不安定な場所や、熱に弱い物の上または近くでは使わないでください。
- 肩よりも高い位置に置いて使わないでください。(扉に手が触れてやけどの原因)

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)
- ピザストーンを落したり衝撃を与えないでください。また、ピザストーンにヒビや割れがある場合は使用しないでください。
ピザストーンはセラミック製で割れやすいです。取り扱いにご注意ください。
- ピザストーンを急激に冷やしたり、水で濡らさないでください。
水で濡れていたり湿っている状態で熱すると、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変形したり割れるおそれがあります。
- ピザストーンには油を塗らないでください。

各部のなまえ

<本体>



1 操作パネル

7ページ参照

2 調理中ランプ

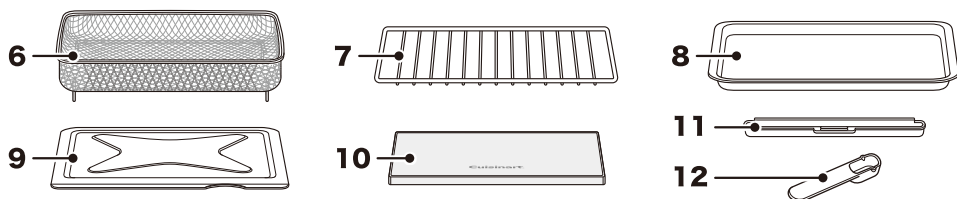
調理を開始すると点灯します。
調理が終了すると消灯します。

3 ファン（熱風口）

4 上ヒーター

5 下ヒーター

<付属品>



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。

7 オープンラック

トーストやピザストーンを使った調理などにお使いいただけます。

8 トレイ

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、耐熱容器をのせてお使いいただけます。

9 パンくずトレイ

下ヒーターの下にスライドして設置します。
取り外し可能で、簡単にお手入れができます。

10 ピザストーン

ピザなどを調理するときにお使いいただけます。
使用する前に、必ず予熱をしてください。

11 スチーム用トレイ

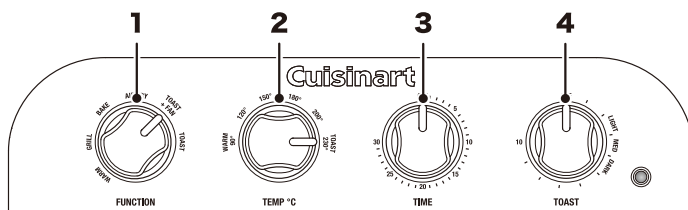
トーストのスチームにお使いいただけます。
取り外して、簡単にお手入れできます。

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。

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。

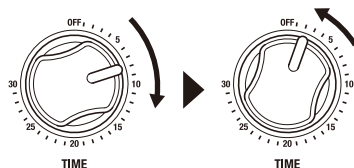
2 TEMP ダイヤル

温度を設定します (90 ~ 230°C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。

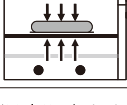


4 TOAST ダイヤル

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	調理例
WARM (ウォーム)	下ヒーターと熱風対流でゆっくり温めます。	ヒーター (下) 	あり	調理後の保温、焼き菓子などの軽い温め
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、食材に焼き目をつけます。	ヒーター (上+下) 	あり	グリルチキン、焼き野菜などのグリル調理
BAKE (ベイク)	上下ヒーターと強力熱風で、食材全体を熱風で包み込んで仕上げます。	ヒーター (上+下) 	あり	グラタン、クッキーなどのオープン調理
AIR FRY (エアフライ)	上ヒーターと強力熱風で食材を素早くカリッと仕上げ、揚げ物の余分な油を落とします。	ヒーター (上) 	あり	エアフライ調理、揚げ物惣菜・冷凍揚げ物食品の温め
TOAST+FAN (トースト + ファン)	上下ヒーターと熱風循環により、パンやピザを均一に温め焼き上げます。	ヒーター (上+下) 	あり	冷凍食パン、アレンジトースト、ピザ
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	食パン、バゲットなど

- 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。

ご使用の前に

設置

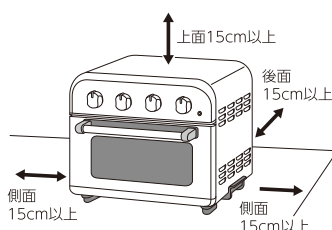
コンセントに届きやすく、スペースに余裕のある安定した平らな場所に本製品を置いてください。
(熱に弱い物の上では使用しないでください)。

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（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）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

調理する際は、パンくずトレイを必ず取り付けてください。

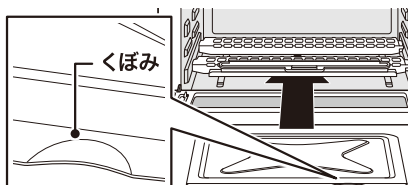
<取り付け方>

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。

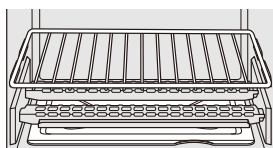


アクセサリー（トレイ、メッシュバスケット、オープンラック、ピザストーン）の取り付け

下記のいずれかのパターンでお使いください。

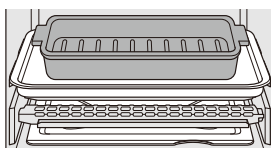
上段 ※ パンくずトレイは必ず取り付けてお使いください。

トースト調理



オープンラック

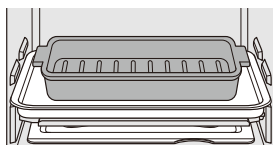
グリル調理



耐熱の容器 + トレー

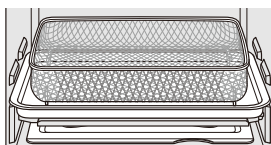
下段

オープン調理



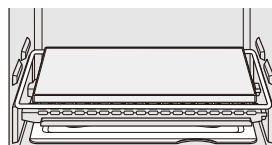
耐熱の容器 + トレー

エアフライ調理



メッシュバスケット + トレー

ピザ調理



ピザストーン + オープンラック

※ トレーに敷いた耐熱のクッキングシートに直接食材をのせることもできます。

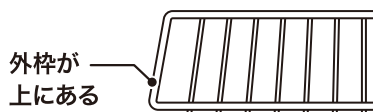
※ 「耐熱の容器」は付属しておりません。

お願い

- オープンラック、トレーは水平に出し入れしてください。
- オープンラック、トレー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。

ポイント

オープンラックにピザストーンや耐熱の容器等をのせるときは、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。



トースト調理

熱風やスチーム機能を使用し、パンの食感と香り高さをお楽しみいただけます。

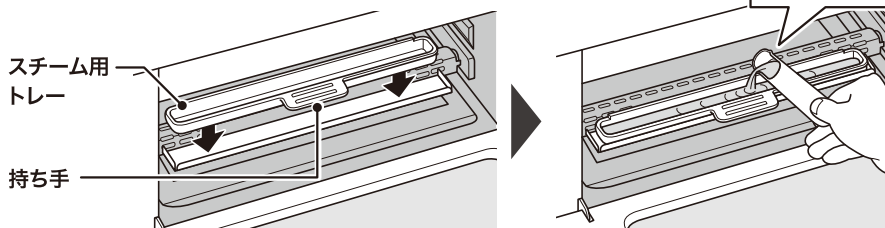
ご使用の前に

- パンくずトレイを本体に取り付けてください。
- TIMEダイヤル・TOASTダイヤルがOFFになっていることを確認してください。

1 電源プラグをコンセントに差し込みます。

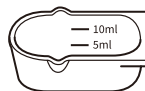
2 オープンラックを上段にセットし、食材をのせます。

3 スチーム機能を使用する場合は、スチーム用トレーを本体に取り付けて、5mlの水またはぬるま湯（40℃程度）を入れます。



※ パンの種類によって、スチーム機能使用の有無は異なります。（13ページ参照）

- 水は付属のメジャースプーンで量ってください。
- 規定（5ml）以上の水量を入れないでください。
5mlを超える水またはぬるま湯を使用すると、スチームに時間がかかり、調理時間が長くなります。

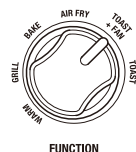


⚠ 注意

- 庫内が熱いときは、冷めてから水または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、水または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。

4 FUNCTION ダイヤルで、「TOAST」または「TOAST + FAN」を選びます。

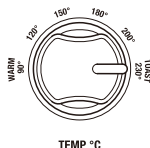
パンの種類によって調理モードは異なります。
付属のレシピブックを参照してください。



5 TEMP ダイヤルで、調理温度を設定します。

パンの種類によって調理温度は異なります。付属のレシピブックを参照してください。

- 冷凍食パン・食パンは「TOAST 230℃」に設定してください。



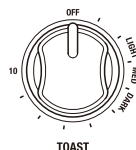
6 TOAST ダイヤルで、調理時間を設定します。

調理中ランプが点灯し、調理が開始されます。

- パンの種類によって調理時間は異なります。付属のレシピブックを参照してください。
- 食材の様子を見ながら調理時間を調節してください。
- TOASTダイヤルの目盛の焼き加減は、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。

LIGHT：軽い焼き目 MED：中間の焼き目 DARK：こんがりした焼き目
調理時間は10分まで設定できます。

- ※ 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。



⚠ 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等）が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、トング、菜箸などを使用してください。

- 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。)

トースト調理 (続き)

7 調理が終わったら、食材を取り出します。

扉を開くと、オープンラックが手前に出てきます。食材が取り出しづらい場合は、ミトンやトングなどを使用して、オープンラックをさらに手前に引いてから取り出してください。

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

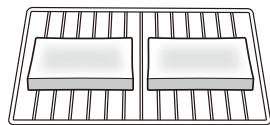
	スチームあり	スチームなし
TOAST (ファンなし)	1. 食パン	3. バゲット
TOAST+FAN (ファンあり)	2. 冷凍食パン	4. アレンジトースト

※ 詳しい使い方は付属のレシピブックを参照。

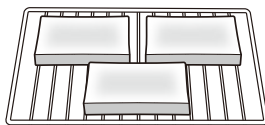
■ パンの置きかた

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。

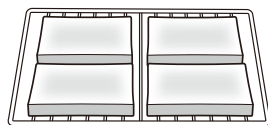
- 1～2枚
縦向きにして中央に置く



- 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



グリル調理、オーブン調理

グリル調理やお菓子作り、オーブン調理など、手軽に美味しく調理ができます。

ご使用前に

- パンくずトレーを本体に取り付けてください。
- TIMEダイヤル・TOASTダイヤルがOFFになっていることを確認してください。

1 電源プラグをコンセントに差し込みます。

2 食材をのせた耐熱容器を、トレーまたはオープンラックにのせ、上段または下段にセットします。

調理目安表（19ページ）を参照してください。

3 FUNCTION ダイヤルで、「GRILL」または「BAKE」を選びます。

調理目安表（19ページ）を参照してください。

4 TEMP ダイヤルで調理温度を設定します。

調理目安表（19ページ）を参照してください。

5 TIME ダイヤルで調理時間を設定します。

調理中ランプが点灯し、調理が開始されます。

- 調理時間は調理目安表（19ページ）を参照してください。
- 食材の様子を見ながら調理時間を調節してください。

⚠ 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

- 耐熱容器・トレー・オープンラックは、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。また、調理後の耐熱容器をテーブルなどに置く際は、鍋敷きなどを下に敷いてください。調理後の耐熱容器・トレー・オープンラックは非常に熱くなっています。
- 庫内から耐熱容器を取り出すときは、傾けず水平に引き出してください。

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。）

6 調理が終わったら、食材を取り出します。

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ます。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。

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。
- TIMEダイヤル・TOASTダイヤルがOFFになっていることを確認してください。

1 電源プラグをコンセントに差し込みます。

2 食材をのせたメッシュバスケットをトレーにのせ、下段にセットします。

3 FUNCTION ダイヤルで、「AIR FRY」を選びます。

4 TEMP ダイヤルで調理温度を設定します。

調理温度は付属のレシピブックや調理目安表（19ページ）を参照してください。

5 TIME ダイヤルで調理時間を設定します。

調理中ランプが点灯し、調理が開始されます。

- 調理時間は付属のレシピブックや調理目安表（19ページ）を参照してください。
- 食材の様子を見ながら調理時間を調節してください。

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

- ヒーター、メッシュバスケットやトレー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。
- トレーを引き出すときはミトンやトングなどを使い、直接手で触らないようにしてください。

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。)

6 調理が終わったら、食材を取り出します。



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、必ずトレーを下にセットしてください。

ピザストーンを使った調理

ピザストーンを使うことによって、食材から出る水分や油分を吸収し、生地をサクッとクリスピーに焼き上げることができます。

※ ご使用にともない、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が、ご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」(22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。

ご使用前に

- パンくずトレイを本体に取り付けてください。
- TIMEダイヤル・TOASTダイヤルがOFFになっていることを確認してください。

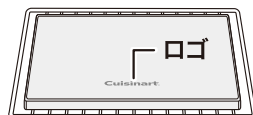
1 電源プラグをコンセントに差し込みます。

2 ピザ石の予熱をします。

オープンラックを下段にセットして、その上にピザストーンをのせます。

ピザストーンはCuisinartのロゴがある面を上にしてください。

- ピザストーンはオープンラックの奥までしっかりと押し込んでください。



※ ピザストーンはどちらの面もご使用いただけますが、ロゴがない面を上にして使用すると、ロゴがある面に付着したこげや食材がヒーターで直接加熱されて、こげたり煙が出ることがあります。

3 扉を閉め、調理モード・調理温度・調理時間を以下のように設定します。

調理モード	TOAST+FAN
調理温度	TOAST 230℃
調理時間	10分 (TOASTダイヤル)

調理時間を設定すると、ピザ石の予熱が開始されます。

4 予熱が終わったら、食材をピザストーンにのせて扉を静かに閉めます。

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。

⚠ 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。

⚠ 注意

ピザストーン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。
ミトンなどを使用して、オープンラックごと取り出してください。ピザストーンだけを持って取り出さないでください。

お願い ピザストーンにピザ生地以外の食材を直接置いたり、油などの調味料をつけないでください。
汚れの原因になります。

5 調理モードが「TOAST+FAN」、調理温度が「TOAST 230℃」になっていることを確認します。

6 TOAST ダイヤルで、調理時間を設定します。

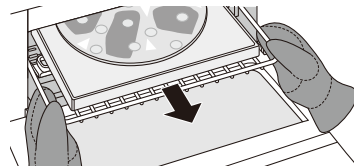
調理時間を設定すると、調理中ランプが点灯し、調理が開始されます。

- 調理時間は調理目安表（19ページ）を参照してください。
- 食材の様子を見ながら調理時間を調節してください。

7 調理が終わったら、食材を取り出します。

⚠ 注意

ピザストーンは、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。ピザストーンを取り出すときは、ミトンなどを使用して、オープンラックごと取り出してください。
ピザストーンだけを持って取り出さないでください。（やけどの原因）



- 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。
- 使用後の熱いうちに急激にピザストーンを冷やすと、割れるおそれがあります。自然に冷めるまで放置してください。

お願い お手入れするときは、水洗いしたり、洗剤で洗わないでください。
詳しくは「お手入れ」（21ページ）をよく読んでください。

TOA-39SJ 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	食材量 目安	スチーム	オープンラック、 トレイ位置	使用する付属品	
ピザ（チルド）	1枚（25cm程度）	—	下段	オープンラック・ ピザストーン	
ピザ（冷凍）	1枚（15cm程度）	—	下段	オープンラック・ ピザストーン	
フライドポテト（冷凍）	適量	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
グラタン（またはドリア）	4人分	—	下段	オープンラック	
ローストビーフ	牛もも肉（ブロック）300g	—	下段	トレイ	
焼き野菜	適量	—	上段	オープンラック	
グリルチキン	300g	—	上段	トレイ	
揚げ物惣菜の温め から揚げ・コロッケ・ 天ぷらなど	適量	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
焼きいも	1本300gを2本	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
もち	3個	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
クッキー	12枚程度	—	下段	トレイ	
ドライフルーツ （オレンジ）	2個	—	下段	メッシュバスケット・ トレイ	
焼き菓子の温め	—	—	下段	トレイ	

	選択ダイヤル				メモ
	FUNCTION	TEMP	TIME	TOAST	
	調理モード	温度	調理時間		
	TOAST+FAN	TOAST 230℃	—	3分	焼く前に、ピザストーンを10分予熱してください。
	TOAST+FAN	TOAST 230℃	—	5分	焼く前に、ピザストーンを10分予熱してください。 ※ 解凍の必要はありません。
	AIR FRY	200℃	10分	—	食材が重ならないように並べてください。
	BAKE	200℃	9 ～ 10分	—	
	BAKE	120℃	15分	—	調理前に、食材の表面をフライパンで焼いてください。
	GRILL	180℃	7分	—	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。
	GRILL	200℃	15分	—	
	AIR FRY	180℃	6 ～ 8分	—	食材が重ならないように並べてください。
	AIR FRY	180℃	30分×2回	—	
	BAKE	230℃	6 ～ 7分	—	
	BAKE	180℃	15 ～ 18分	—	直径約4cmのクッキーを12枚程度焼く場合の目安です。
	AIR FRY	90℃	30分×2回	—	薄切りにして、食材が重ならないようにしてください。
	WARM	90℃	5 ～ 10分	—	調理時間はお好みで調整してください。

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。

ピザストーン

ピザストーンを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。

※ 表面は多孔質であるため、高熱や油分の多い食材などを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。

- 水で濡らさないでください。

水で濡れたり湿った状態で熱すると、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変形したり割れるおそれがあります。

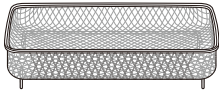
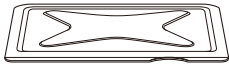
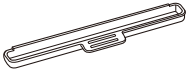
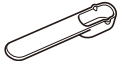
お願い

- 石鹼や洗剤などは使用しないでください。

- 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。

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。
(23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	トレイ 品番：TOA-38JTR
		
パンくずトレイ 品番：TOA-38JCT	ピザストーン 品番：TOA-39PST	スチーム用トレイ 品番：TOA-38JST
		
メジャースプーン 品番：TOA-38JMS		
		

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
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ー、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。
ピザストーンでピザがうまく焼けない、生地がバ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。

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	エアフライ オーブントースター		
品番	TOA-39SJ		
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。

仕様

品名：エアフライ オープントースター

品番：TOA-39SJ

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
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、ピザストーン、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、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。
- 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-TOA39SJ-01-2409