



デロンギ

コンベクションオーブン スフォルナトゥット

型式番号 **EO1490J**

※ 本体の型式番号「EO1490J」の後に続くハイフンおよびアルファベットは、色番号を表すものです。

家庭用

取扱説明書



MADE IN CHINA

このたびは、デロンギ コンベクションオーブン スフォルナトゥット EO1490Jをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書（裏表紙）と共に大切に保管してください。

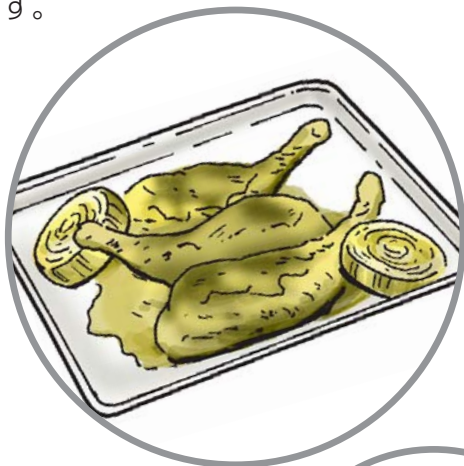
もくじ

本製品の特長／初めてお使いになる前に ...	1～2	スローバーク調理.....	19
安全上のご注意.....	3～6	保 温.....	20
各部の名称とはたらき	7～8	解 凍.....	21
基本の使いかた.....	9～10	お手入れ.....	22
クイックガイド.....	11～12	使いこなしのポイント.....	23～24
コンベクションオーブン調理 ...	13～14	故障かな？ と思ったら.....	25
オーブン調理	15～16	仕 様.....	25
グリル調理	17～18	アフターサービスについて	26

本格的なオーブン料理を、ご家庭で

コンベクションオーブン調理

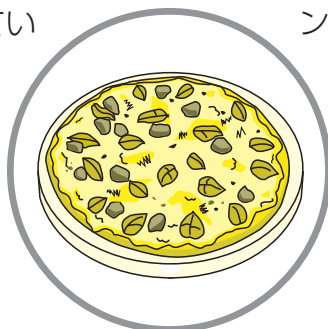
上下ヒーター+ファンにより、食材を柔らかく包み込むように焼き上げます。肉、ピザ、ケーキ、パンなどに適しています。



スローバーク調理

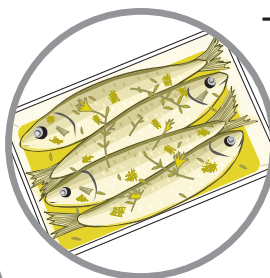
下ヒーターのみで加熱します。

ゆっくりと熱を通すテリーヌやプリン、角煮・煮魚などの調理に適しています。また、ピザの仕上げに使い、よりクリスピーに仕上げることもできます。



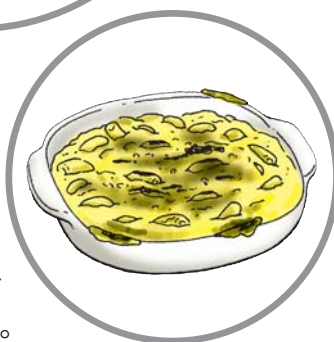
オーブン調理

上下ヒーターによる本格的なオーブン調理（蒸し焼き）が楽しめます。野菜や魚など、しっとり仕上げたいお料理に適しています。



グリル調理

上ヒーターのみで加熱します。グラタンやハンバーグ、ソーセージなどを香ばしく焼き上げます。

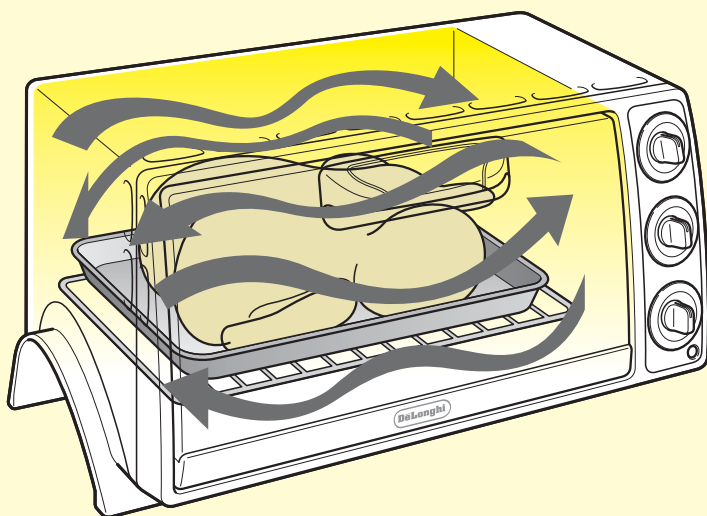


解凍

ファンのみで「自然解凍」します。

※電子レンジ機能ではありません。

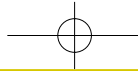
コンベクションオーブンで、本格的なオーブン料理を手軽に！



コンベクションとは「強制対流」のこと。

デロンギ コンベクションオーブンは、ファンで熱風を対流させながら、庫内の温度を一定に保ち、熱風で包み込むようにムラなく焼き上げます。

家庭料理から一流シェフの作るような本格的なお料理まで、幅広くお楽しみいただけます。



本製品の特長／ピザストーンについて／初めてお使いになる前に

ピザストーン(付属)

デロンギ コンベクションオーブンには、粘土を 1300℃の高温で焼き上げたピザストーンが付属されています。温度変化に強く、直径 30cm のピザを丸ごと乗せて焼くことができる丸型タイプです。

余分な水分や油分をほどよく吸収し、石釜で焼き上げたようなパリッとしたピザが楽しめます。



クリスピーなピザを、ご家庭でお楽しみください。

●安全設計

ドア部のガラスや外装部を二重にし、表面温度の低減を実現しました。

●庫内容量14Lの本格派

コンパクトながら、余裕の14L。ボリュームのある食材も調理できます。

●エナメル加工の庫内とトレイ

庫内には耐久性に優れたエナメル加工を採用。お手入れも簡単です。

●再資源化システム付き

ご不用時の回収も安心の再資源化システムが付いています。

初めてお使いになる前に

本製品をお使いになる前に、においを抜くため、必ず空焼きを行ってください。

空焼きを行う前に

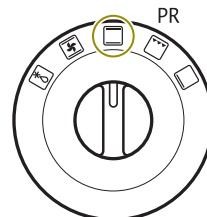
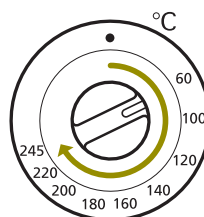
「安全上のご注意」(3～6 ページ)をお読みください。

❗必ず換気しながら行ってください。

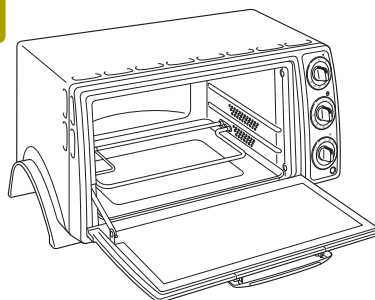
1 本体および庫内から梱包材やテープ類をすべて取り除く

2 壁面のコンセントにプラグを直接差し込む

3 温度ツマミを245℃に、調理ツマミを□（オープン調理）に合わせる



4 ドアを開ける



5 タイマーを 20 分以上に設定して、加熱する

タイマーをセットすると、自動的に電源が入ります。

※必ず換気しながら行ってください。

6 加熱が終了したら、プラグを抜く

※煙やにおいが発生することがありますが、これはヒーターに付着したごみなどが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の2つに分け、明示しています。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



：禁止



：接触禁止



：水ぬれ禁止



：分解禁止



：ぬれ手禁止



：風呂・シャワー室での使用禁止

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。



：指示を守る



：電源プラグを抜く



警告

電源／コンセントについて

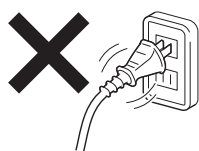


電源は交流 100V (50/60Hz) で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
火災・感電の原因。

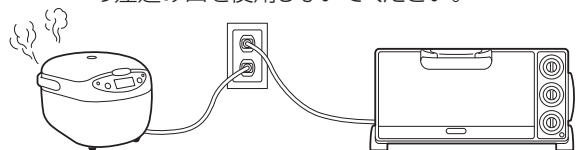
15A 125V



取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない
感電や発熱のおそれ。



コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
発火の原因。
コンセントの差込み口が2つある場合には片方の差込み口を使用しないでください。

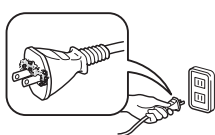


延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使用しない
発火の原因。
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱します。

電源プラグ／電源コードについて

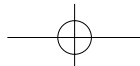


電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く
火災の原因。



濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電・けがの原因。



**警告****電源プラグ／電源コードについて**

電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

ショートによる発火の原因。

使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）に相談してください。



電源プラグは、根元までしっかりと差し込む

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



動作中に電源プラグを抜き差ししない

感電・火災・故障の原因。



電源コードは破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない（加工する・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟み込むなど）

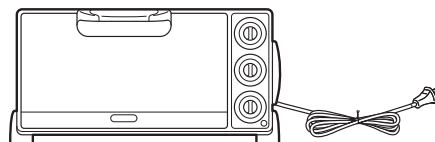
感電・火災の原因。

電源コードが破損している場合はお求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）に相談してください。



使用の際は、電源コードが余っても束ねない

発火の原因。
熱の逃げ場がなくなって高温となり、発火の原因となります。

**使用中／使用後について**

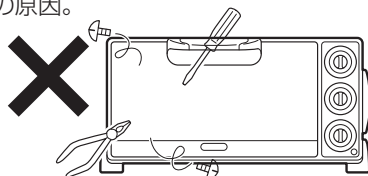
使用前にドアが損傷していないか確認する

けが・故障の原因。
本製品を箱から取り出したらすぐにドアが損傷していないか確認してください。ひび割れていたり、傷が入っている場合にはお求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）に相談してください。



自分で絶対に分解・修理・改造は行わない

故障・発火の原因。



オープンのドアにひびが入ったり、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電源プラグを抜く

感電・けがの原因。

お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。



異常が生じた場合は、使用を中止する

事故・けが・故障の原因。

万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。



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。



使用中に、本体を覆ったり可燃物に接触させない

火災の原因。



トレイに油のみを入れて使用しない

火災の原因。



カーテンや熱に弱いものなど燃えやすいものの近くで使用しない

火災の原因。



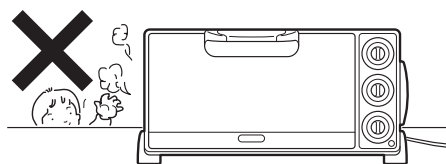
スプレー缶などを本体の近くに置かない

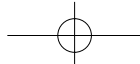
破裂・火災の原因。



子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使用しない

やけど・感電・けがの原因。



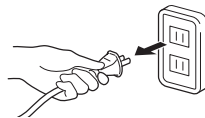


警告

お手入れについて



本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う
やけど・感電・けがの原因。

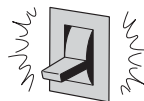


注意

電源について



ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、電力会社に連絡する。



電源プラグ／電源コードについて



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
感電・ショートのおそれ。

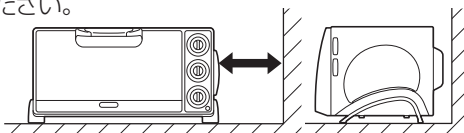


使用中は、電源コードを本体に触れさせない
感電・ショートの原因。
熱で電源コードが傷みます。

設置場所について



壁との間をあける
過熱による発火の原因。
各地の火災予防条例に従って設置してください。
消防法 設置基準適合は左右 5cm 以上、後ろ 10cm 以上、上部 20cm 以上です。調理物の油や蒸気で壁が汚れる、結露する恐れがある場合は、指定値以上の距離を確保してください。また、窓ガラスとの距離は 20cm 以上空けてください。



耐熱性、耐荷重（15kg）のある、しっかり固定された平らな場所に置く
火災・変形・落下・故障の原因。
火災やテーブル、敷物の変色・変形の原因となります。たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなどの敷物、プラスチック製の燃えやすい素材の家具の上で使用しないでください。



本体の上に物を置かない
火災・変形の原因。



水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所（部屋）、
特殊な環境（流化ガスの発生する場所、塩害などのおそれのある場所）で使用しない

使用中／使用後について



長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因。



使用後はスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因。



本体が転倒・落下したときには、使用せず、点検を依頼する
火災・感電の原因。
万一、本体が転倒・落下してしまった場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。



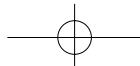
使用中または使用直後のラックやトレイ、耐熱容器の出し入れは、ミトンやグリップなどを使い、必ず両手で行う
やけどの原因。



使用する前に、付属品を水洗いする



使用中は、庫内を時々確認する
発火の原因。
特に燃えやすいもの（パンなど）を調理するときは、絶対にそばを離れずに仕上がりをしながら調理してください。

**注意****使用中／使用後について**

本体や操作部に水やジュースをこぼさない
万一、こぼしてしまった場合は、直ちに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。
ショート・感電の原因。



ドア、外面、およびヒーター（内部電熱ヒーター）などは熱くなるので注意する
やけどの原因。

**耐熱容器を使用する**

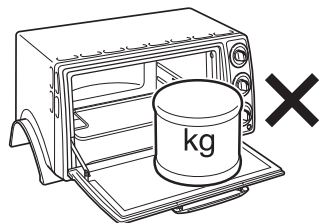
発火の原因。
プラスチック製などの熱に弱い容器やラップ等の耐熱性でない素材は絶対に庫内に入れないでください。



調理後、加熱されたピザストーンは大変熱いので、必ず冷めてから触れる
やけどの原因。

**開いたドアの上に重いものを載せない**

開いた状態のドアに重いものや、オープンから取り出したばかりの熱い耐熱容器やトレイを絶対に載せないでください。
また、ドア取っ手を下向きに引っ張るなどして、ドアに必要な以上の力をかけないでください。



停止後もしばらくの間はドア取っ手や操作ツマミ以外には触れない
やけど・けがの原因。

本体上部および背面は非常に熱くなり、停止後もしばらくの間は熱くなっているため、触らないでください。



調理中に庫内で食品が燃えたとき、または炭化していると思えるときは、ドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます。ドアを閉めたままタイマーを OFF にし電源プラグを抜き、本体から燃えやすいものを遠ざけて鎮火を待ちます。そのまま使わずに必ず、お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）まで連絡してください。



調理以外の目的に使用しない

火災の原因。



使用中は、通気用スリットをふさがない

火災の原因。



ドアを勢いよく開け閉めしたり、叩いたりしない

故障の原因。



本体が熱いうちに、冷たい液体をドアにかけない

破損・故障の原因。



庫内灯が切れた状態では使用しない

やけど・故障の原因。



使用中は、絶対に本体を移動しない

やけど・故障の原因。

お手入れについて

庫内灯の交換は庫内が十分冷めてから行う
やけど・感電・けがの原因。



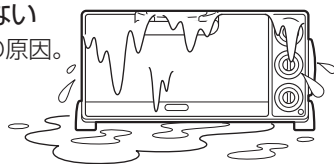
庫内壁はエナメル加工が施してあるため、傷つけないように注意する
破損・塗装はがれの原因。



通気用スリットのホコリは、乾いた布で拭き取る
故障・感電の原因。



本体や電源プラグ／電源コードを水に浸したり、水洗いしない
ショート・感電の原因。



洗剤は、必ず台所用洗剤を使用する

破損・故障の原因。

研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。またガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーワール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しないでください。



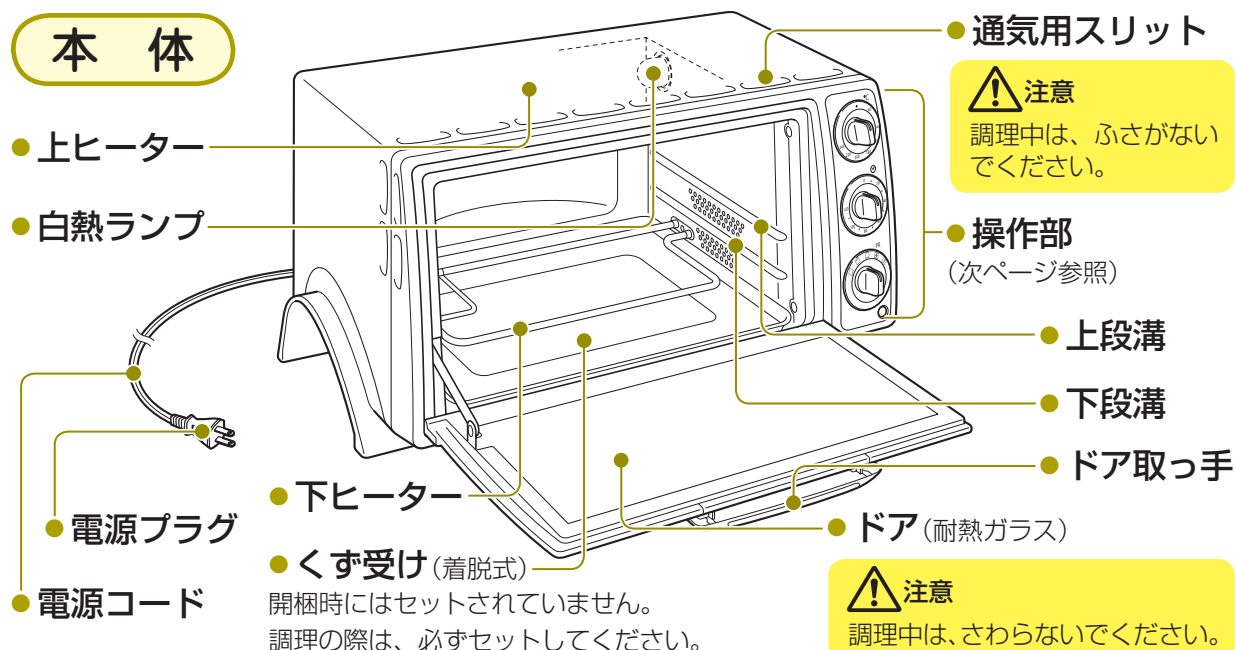
使用後は必ずお手入れをしてください
（22 ページ参照）

発煙・発火・故障の原因。

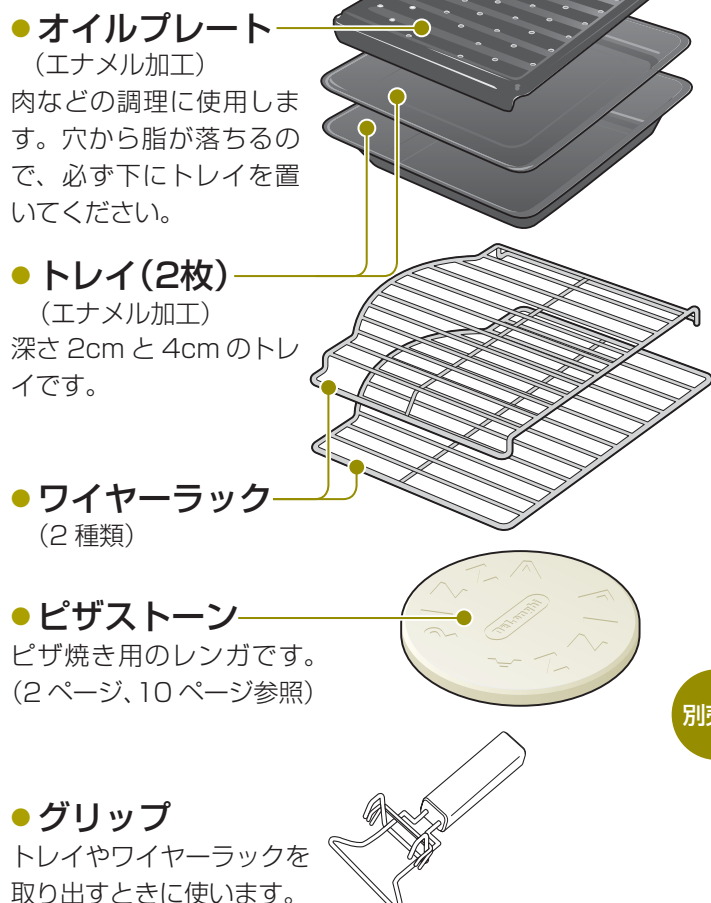
庫内やドアに油・食品カスなど付けたままで放置した状態で加熱すると発煙・発火の原因となります。

各部の名称とはたらき

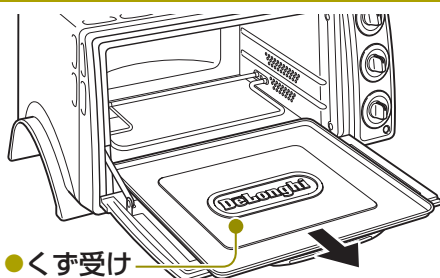
本体



付属品



くず受けの取り外し・セット



- 取り出すときは、本体が冷えてから手前に引き出す。
- セットするときは、奥まで確実に差し込む。

⚠ 注意

- 使用中は、必ずセットしてください。
- 必ず庫内の温度が下がってから作業を行ってください。やけどの原因になります。

別売品

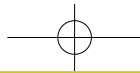
ピザストーン (丸型) 型番 PS-C

お求め方法

- ▶ お買い上げの販売店または弊社オンラインショップでお求めください。

オンラインショップ URL

- ▶ <http://shop-casa-delonghi.com/>



操作部

● 温度つまみ

調理温度を設定します。
調理中はサーモスタットが働き、
設定した調理温度を一定に保ち
ます。

● タイマー

(オン/オフスイッチ兼用)
調理時間を設定します。

- タイマーを回すと、自動的に
スイッチが入ります。
- 設定した時間が経過すると、
自動的に電源が切れます。
- 電源を切る場合には、反時計
回りに回して「0」に戻します。

● 調理つまみ

調理の種類を選択します。
(11 ~ 12 ページ参照)



: 解凍



: コンベクション
オーブン調理



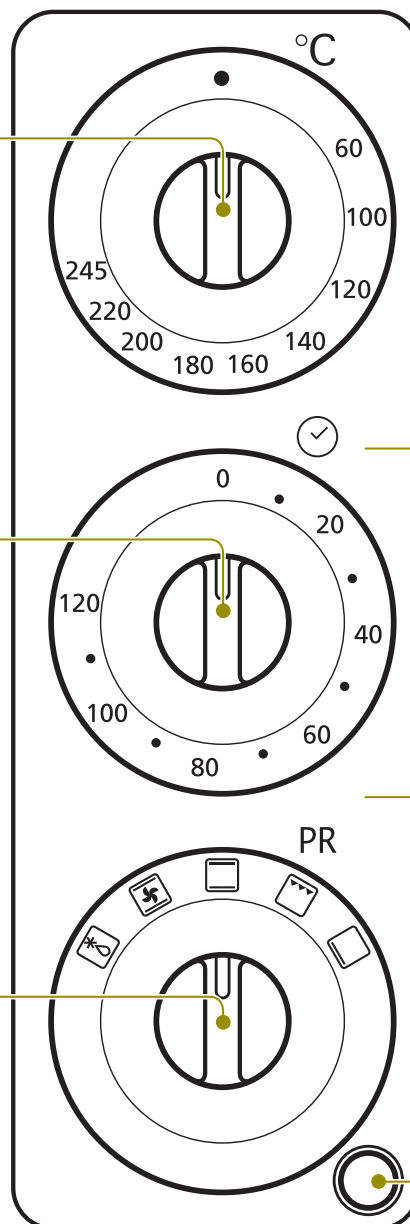
: オーブン調理



: グリル調理



: スローバーク



※タイマーはゼンマイ式ですの
で、数分の誤差が生じる場合
があります。

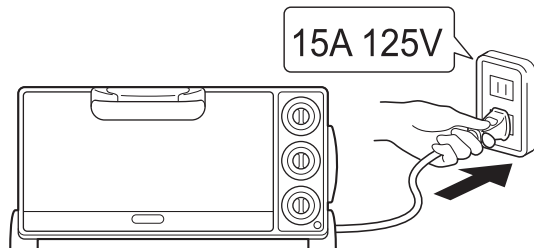
※20 分以下にセットしたい場合
は、一度 30 分までタイマー
を回してから、反時計回りに
戻してください。

● サーモランプ

庫内の温度が設定した温度に達
すると、消灯します。
調理中は点灯・消灯を繰り返し
ます。

基本の使いかた

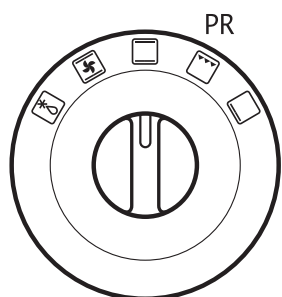
操作の詳細については、各調理のページ
(13～21 ページ) をご覧ください。



1 プラグをコンセントに直接差し込む

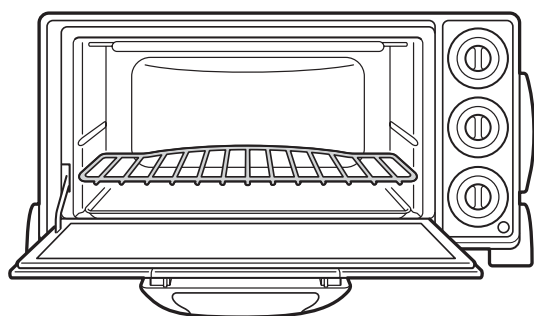
根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップ
などは使用しないでください。



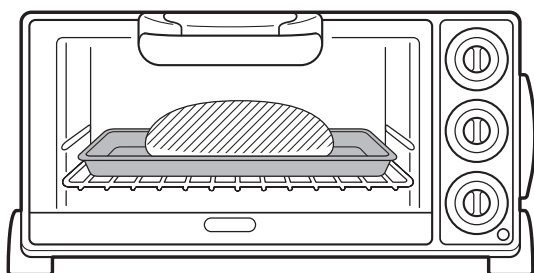
2 調理ツマミを合わせる

調理に応じた位置に合わせます。
(8 ページ参照)



3 ワイヤーラックをセットする

※必要に応じて予熱します。



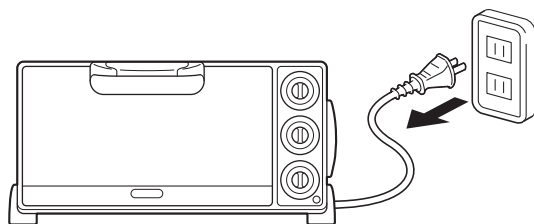
4 調理する

詳細については、各調理のページ
(13～21 ページ) をご覧ください。



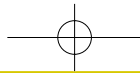
調理が終わったら、各ツマミを元に戻します。

5 プラグをコンセントから抜く



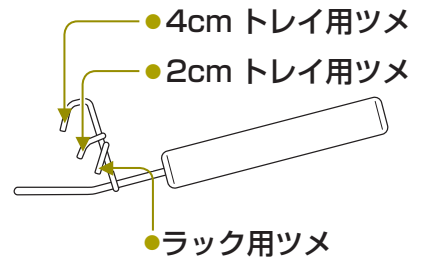
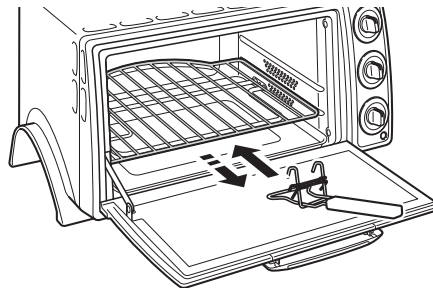
6 本体が冷めてから、お手入れする

(22 ページ参照)



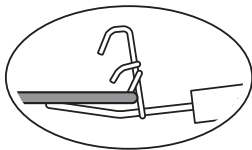
ワイヤーラックやトレイの取り出しかた(グリップの使いかた)

調理後に、熱くなったワイヤーラックやトレイをオーブンから取り出すときは、付属のグリップを使用してください。



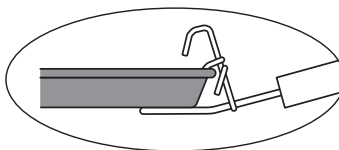
ワイヤーラック

グリップの下のツメをワイヤーラックにかけ、手前に引き出します。



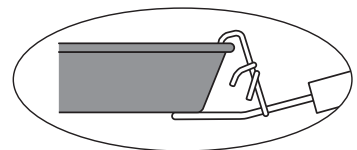
2cm トレイ

グリップを前に傾けて、グリップの中央のツメをトレイの縁にはめ込み、トレイを取り出します。



4cm トレイ

グリップを前に傾けて、グリップの上のツメをトレイの縁にはめ込み、トレイを取り出します。



ピザストーンについて

付属のピザストーンは、1300℃の高温で粘土を焼き上げたもので、温度変化に強く丈夫です。食材から出る水分や油分を程よく吸収し、パリッと焼き上げます。

※ 天然素材（粘土）のため、色が均一ではありませんが、品質には影響ありません。

※ 少々傷や亀裂が入っていることがありますが、ご使用にはまったく問題ありません。



⚠ 使用上の注意

- 食材は、ピザストーンに直接置き、オイルなどは絶対に使用しないでください。
- 食材をのせる前に、必ず調理温度でピザストーンを予熱してください（オーブンを予熱する際に、庫内にピザストーンをセットします）。

※ 使うにつれて色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

お手入れのしかた

- 表面に付着した食物カスなどは、ヘラやナイフで取り除きます。
- 油汚れは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
- 頑固な汚れは、いったんオーブンで加熱し、スポンジまたはブラシでこすります。

その後、お湯で十分にすすぎ、自然乾燥します。

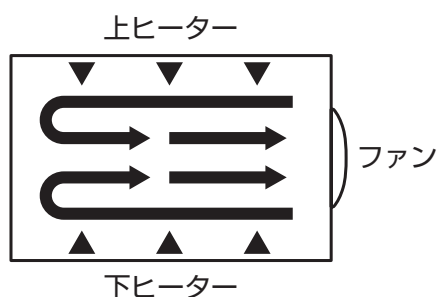
※ 詳しくは、「お手入れ」(22 ページ)をご覧ください。

クイックガイド

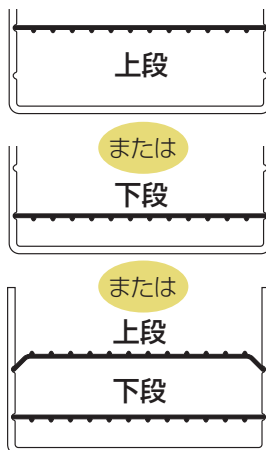
上下ヒーター+ファンで包み込むように焼く

コンベクションオープン調理

肉、ピザ、ケーキ、パンなど、中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに



ラックの位置



ツマミの位置

調理	
温度	60 ~ 245℃
タイマー	~ 120分

※ 2 段調理の際は、下段に 4cmトレイは入りません。

上下ヒーターで焼く

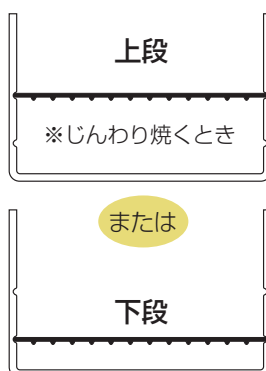
オープン調理

野菜や魚などをしっとり仕上げたいときに



※ファンによる熱風対流はありません。

ラックの位置



ツマミの位置

調理	
温度	60 ~ 245℃
タイマー	~ 120分

※ 2 段調理には不向きです。

上ヒーターのみで焼く

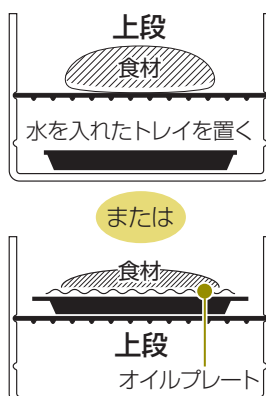
グリル調理

肉や魚を香ばしく焼き上げたり、焼き目を付けたいグラタンなどに



※ファンによる熱風対流はありません。

ラックの位置



ツマミの位置

調理	
温度	245℃
タイマー	~ 120分

※ 2 段調理には不向きです。

下ヒーターのみで焼く

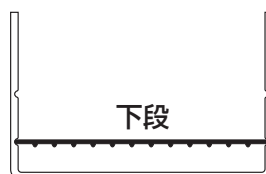
スロースーク

90 ~ 160℃でじっくり焼いたり、
角煮などの調理に



※ファンによる熱風対流はありません。

ラックの位置



ツマミの位置

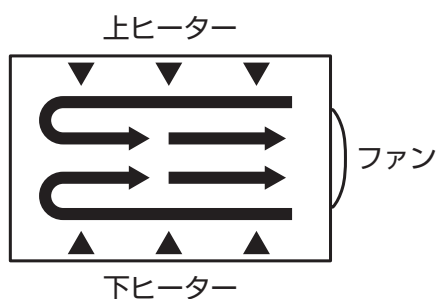
調理	
温度	90 ~ 160℃ (設定は 245℃まで可能です)
タイマー	~ 120分

※ 2 段調理には不向きです。

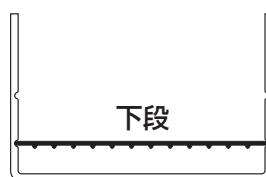
60℃+ファンで保温する

保 温

事前にオープン調理した料理を保温します。



ラックの位置



ツマミの位置

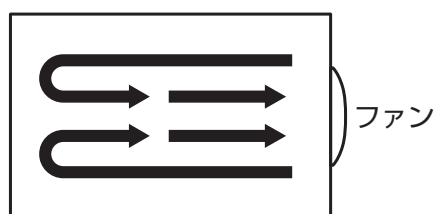
調理	
温度	60℃
タイマー	~ 120分

※ 20 分以上保温する場合は、水分の蒸発を防ぐため、アルミホイルで料理を覆ってください。

ファンのみで自然解凍

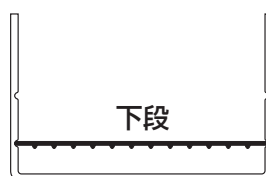
解 凍

冷凍肉などの解凍に



※ヒーターは稼動しません。

ラックの位置



ツマミの位置

調理	
温度	推奨 ● 温度設定には連動せず、ファンだけが作動します。
タイマー	~ 120分

※ 熱風ではないので、電子レンジのように短時間で素早く行う解凍ではありません。

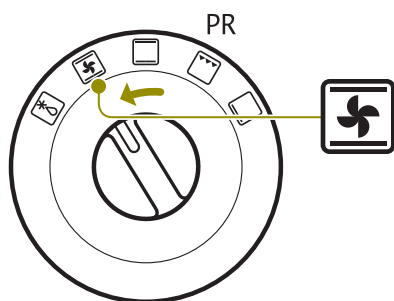
コンベクションオーブン調理

肉、ピザ、ケーキ、パンなど、中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいお料理に適しています。

準備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミをに合わせる



3 ラックをセットする



調理に応じた位置に、ラックをセットします。(11 ページ参照)

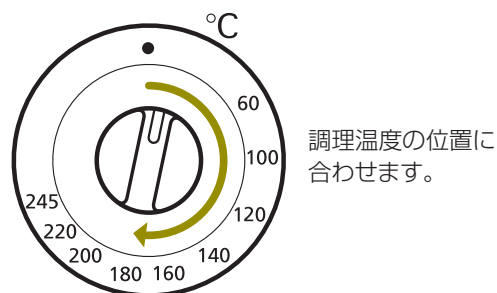
※ピザを焼く場合は、ラックの上に直接ピザストーンをのせて予熱します。

4 ドアを閉じる

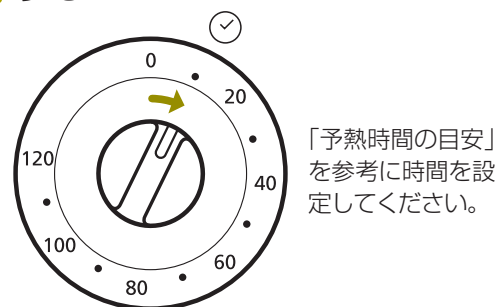
必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

予熱

5 温度ツマミで温度を設定する



6 タイマーで予熱時間を設定する



予熱時間の目安

160°C設定：4～6分

200°C設定：6～7分

245°C設定：7～9分

タイマーを設定すると、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。



サーモランプが消えたら、予熱完了です。

7 タイマーが「0」になるまで待つ、あるいはタイマーを「0」に戻す

上下ヒーター＋ファンによる熱風対流で、
包み込むように加熱します。

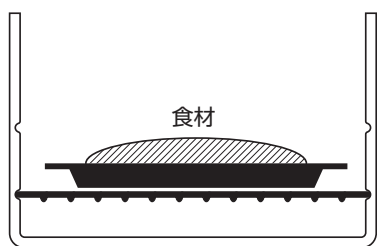


プラスチック製などの熱に弱い容器は
使用しないでください。発火のおそれ
があります。

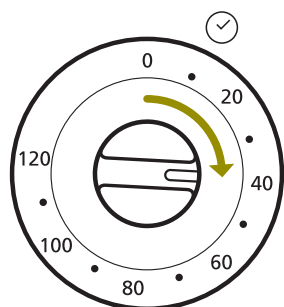
調理

調理終了

8 食材をセットし、ドアを 閉じる



9 タイマーで調理時間を設定 する



※温度調整のため、サーモランプが
点灯と消灯を繰り返します。

10 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してく
ださい。

お手入れは、本体が冷めてから行っ
てください。

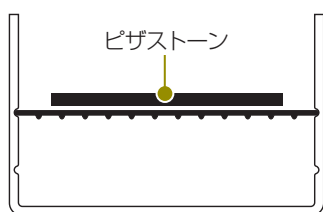
11 各ツマミを戻し、プラグを 抜く

おいしいピザの焼きかた

付属のピザストーンを使うと、ご家庭でクリスピーなピザが楽しめます。

1
ポイント

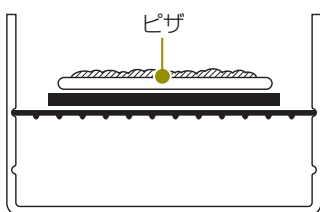
ラックに直接ピザス
トーンをのせて予熱



予熱は調理温度で！

2
ポイント

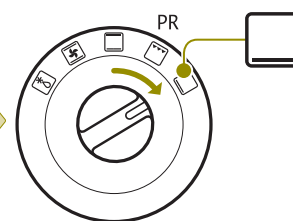
ピザストーンに
直接ピザをのせて
加熱



Ⓜ(コンベクションオープン調理)で加熱

3
ポイント

最後に□(スロー
ベーク)でクリス
ピー仕上げ



底面がパリッと仕上がります

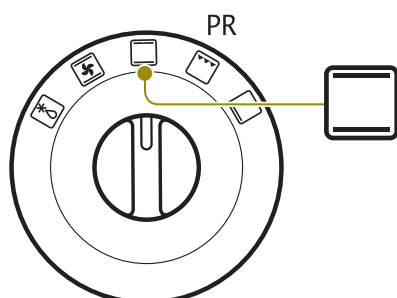
オーブン調理

しっとり仕上げたいお料理に適しています。

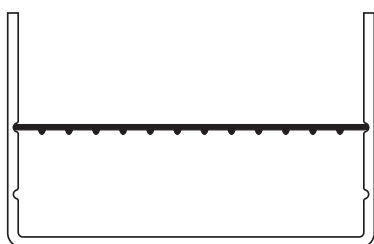
準備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを□に合わせる



3 ラックをセットする



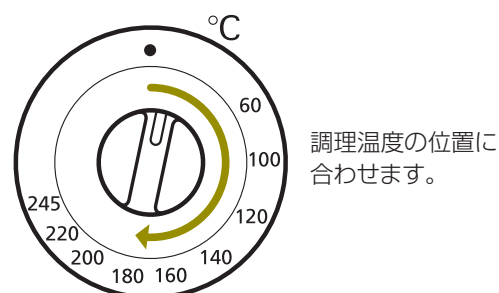
調理に応じた位置に、ラックをセットします。(11 ページ参照)

4 ドアを閉じる

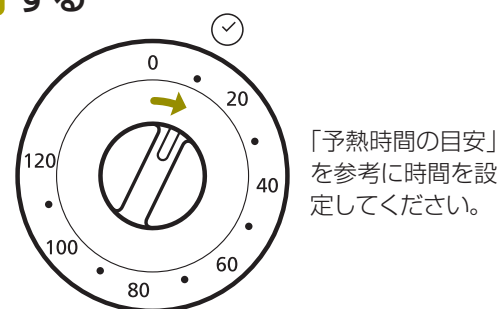
必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

予熱

5 温度ツマミで温度を設定する



6 タイマーで予熱時間を設定する



予熱時間の目安

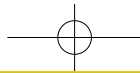
160℃設定：5～6分
200℃設定：6～7分
245℃設定：8～9分

タイマーを設定すると、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。



サーモランプが消えたら、予熱完了です。

7 タイマーが「0」になるまで待つ、あるいはタイマーを「0」に戻す



上下ヒーターで加熱します。
※ファンによる熱風対流はありません。

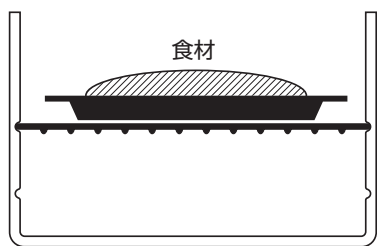


プラスチック製などの熱に弱い容器は
使用しないでください。発火のおそれ
があります。

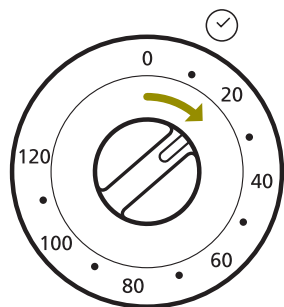
調理

調理終了

8 食材をセットし、ドアを 閉じる

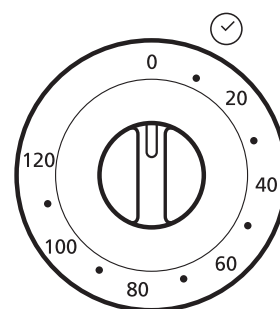


9 タイマーで調理時間を設定 する



※温度調整のため、サーモランプが
点灯と消灯を繰り返します。

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッ
チが切れ、加熱が終了します。



10 食材をオープンから取り出す

※やけどをしないように注意してく
ださい。

お手入れは、本体が冷めてから行っ
てください。

11 各ツマミを戻し、プラグを 抜く

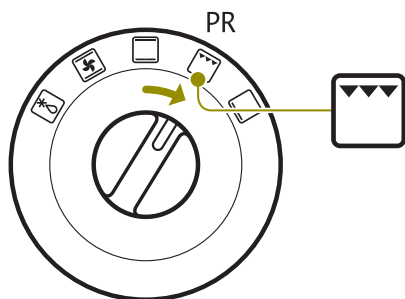
グリル調理

肉や魚を香ばしく焼き上げたり、焼き目を付けたいときに。

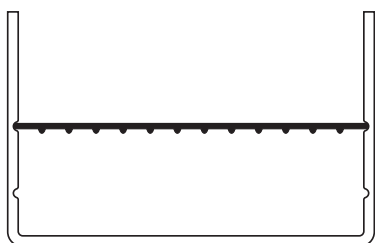
準備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを☐に合わせる



3 ラックをセットする



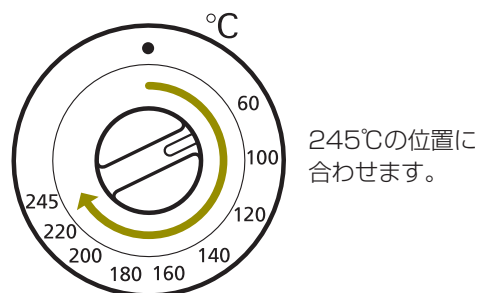
調理に応じた位置に、ラックをセットします。(11 ページ参照)

4 ドアを閉じる

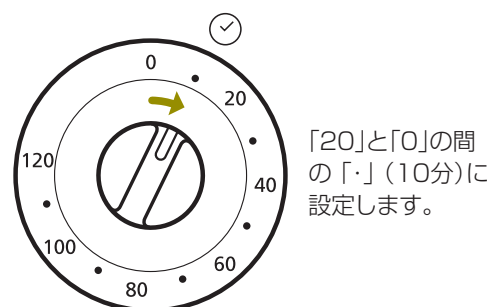
必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉めてください。手を離すといきおいよく閉じてしまい、ケガや故障の原因となります。

予熱

5 温度ツマミで 245℃に設定する



6 タイマーで予熱時間を10分に設定する

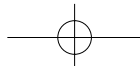


タイマーを設定すると、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。



サーモランプが消えたら、予熱完了です。

7 タイマーが「0」になるまで待つ、あるいはタイマーを「0」に戻す



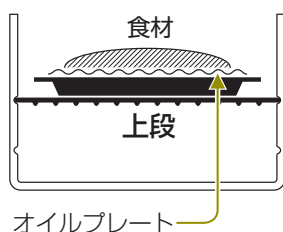
上ヒーターのみで加熱します。
※ファンによる熱風対流はありません。

注意 プラスチック製などの熱に弱い容器は
使用しないでください。発火のおそれ
があります。

調理

調理終了

8 食材をセットする



2cmトレイ
の上にオイル
プレート置き、その上に
食材を直接置
きます。

ワイヤーラックに食材を直接のせる場合



※調理中、食材から出る脂を受ける
ため、コップ2杯分の水を入
れた4cmトレイを下に置きます。

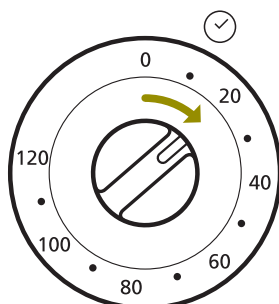
※容器に入った食材を調理するとき
は、水を入れたトレイは不要です。

9 ドアを閉じる

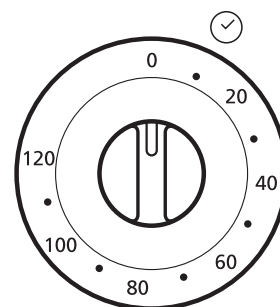
必ずドア取っ手を持ち、ゆっくり
と閉めてください。手を離すとい
きおいよく閉じてしまい、ケガや
故障の原因となります。

10 タイマーで調理時間を 設定する

※温度調整の
ため、サー
モランプが
点灯と消灯
を繰り返し
ます。



タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッ
チが切れ、加熱が終了します。



11 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してく
ださい。

お手入れは、本体が冷めてから行っ
てください。

12 各ツマミを戻し、プラグを 抜く

スロースーク調理

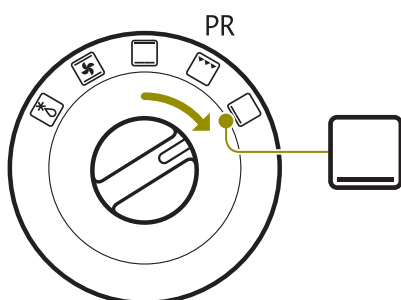
〔下ヒーターのみで加熱します。
※ ファンによる熱風対流はありません。〕

90～160℃でゆっくりと熱を通すお料理に適しています。ピザやパイのクリスピー仕上げにも。

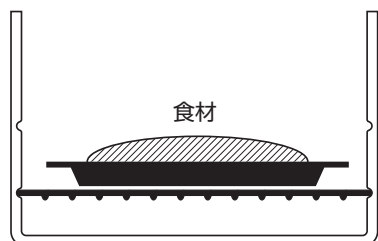
準備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを□に合わせる



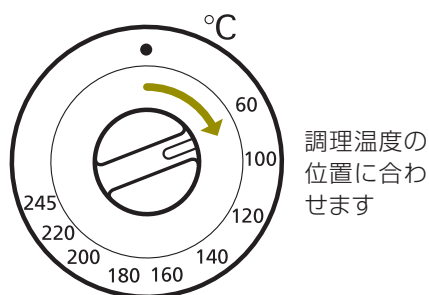
3 ラックをセットし、食材をのせて、ドアを閉じる



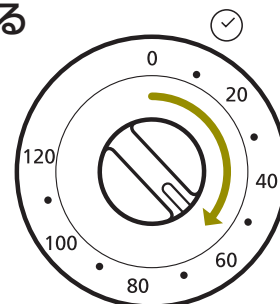
調理に応じた位置にラックをセットし、食材をのせます。(11ページ参照)

※ピザを焼く場合は、ラックの上に直接ピザストーンをのせます。

4 温度ツマミで温度を設定する



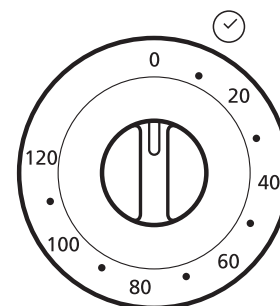
5 タイマーで調理時間を設定する



※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。

調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



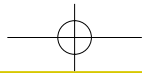
6 食材をオープンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

7 各ツマミを戻し、プラグを抜く

⚠ 注意 プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。



保温

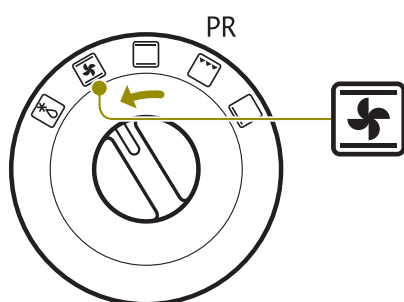
庫内を約 60℃に保ちます。溶かしバターを作るときに便利です。

〔上下ヒーター＋ファンにより、庫内を一定温度に保ちます。〕

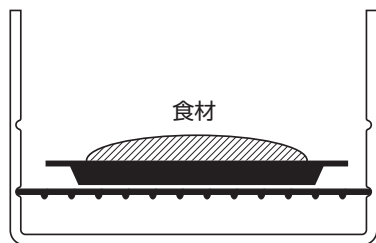
準備

1 プラグをコンセントに差し込む

2 調理ツマミを  に合わせる

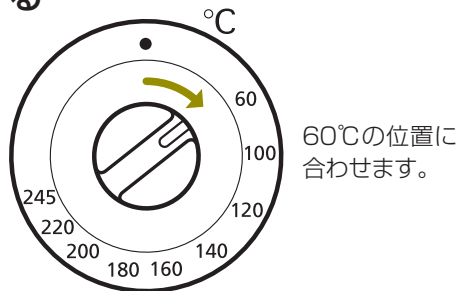


3 ラックをセットし、食材をのせて、ドアを閉じる



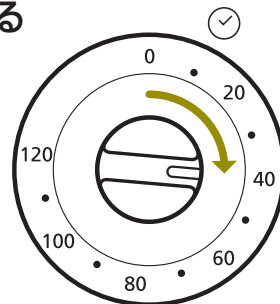
調理に応じた位置にラックをセットし、食材をのせます。(11 ページ参照)

4 温度ツマミで 60℃に設定する



調理

5 タイマーで調理時間を設定する

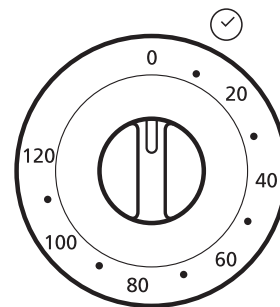


※温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。



調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、加熱が終了します。



6 食材をオーブンから取り出す

※やけどをしないように注意してください。

お手入れは、本体が冷めてから行ってください。

7 各ツマミを戻し、プラグを抜く

 **注意** プラスチック製などの熱に弱い容器は使用しないでください。発火のおそれがあります。

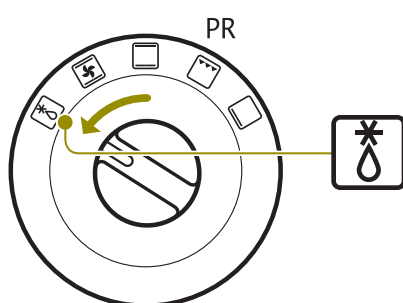
解凍

ファンのみで「自然解凍」します。 ※上下ヒーターはオフになります。

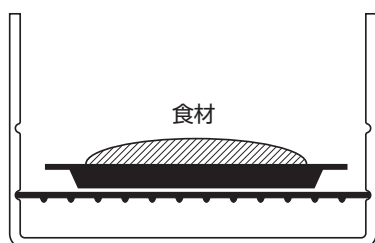
準備

1 プラグをコンセントに差し込む

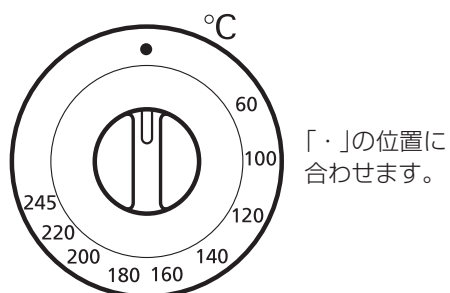
2 調理ツマミを☼に合わせる



3 ラックをセットし、食材をのせて、ドアを閉じる



4 温度ツマミを「・」に設定する（推奨）

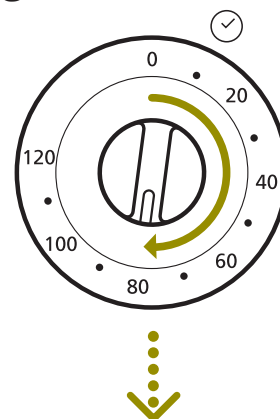


「・」の位置に
合わせます。

※調理ツマミで解凍を選んだ場合には、温度設定に関係なく、ファンのみが作動します。

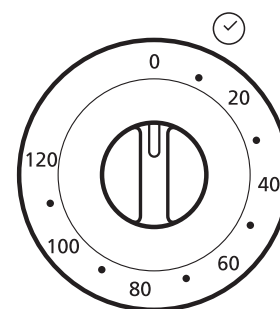
調理

5 タイマーで調理時間を設定する



調理終了

タイマーが「0」に戻ると、自動的にスイッチが切れ、ファンが止まります。

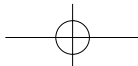


6 食材をオーブンから取り出す

7 各ツマミを戻し、プラグを抜く

解凍時間の目安

肉 1kg：約 90 分



お手入れ

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

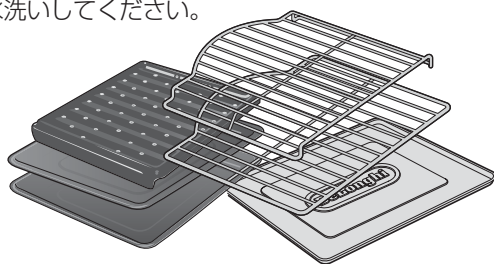


- ・お手入れ／庫内灯の交換は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。
注意 ・本体（庫内）および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

水洗いできます

トレイ、ラック、くず受け、オイルプレート

台所用食器用洗剤とスポンジで水洗いしてください。



ピザストーン

ピザストーンは、しばらく使っていると色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。



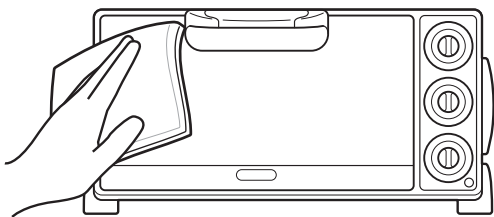
- 油汚れ・食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
- 焦げた場合は、次の手順できれいにしてください。
 - ①付着した食物カスを金属製のヘラなどで剥がす。
 - ②ラックにのせ、オーブンで加熱（220℃で約5分）する。
 - ③お湯で十分にすすいだ後、乾燥する。

水洗いできません

ドアおよびオープン外側

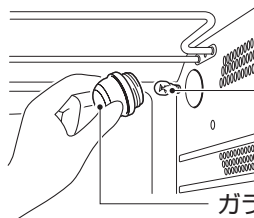
通気用スリットに、水や洗剤をこぼさないでください。

- 油汚れや食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
- 落ちにくい汚れは台所用食器用洗剤もしくは重曹を少しつけた布で拭き取り、その後、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。



庫内灯の交換

庫内灯（白熱ランプ：15W）が切れたら、早めに同タイプのもの（※）とお取り替えください。



白熱ランプ

白熱ランプはガラスカバー内にあり、どちらも反時計回りに回すと取り外せます。

ガラスカバー

- ① 白熱ランプを反時計回りに回して取り外します。
- ② 新しい白熱ランプを取り付け、ガラスカバーを元に戻します。

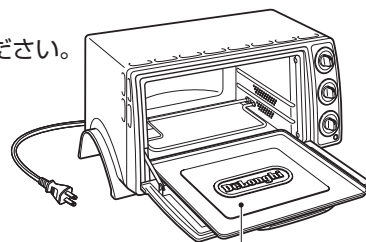
※ 白熱ランプは特殊な耐熱性のものを使用しています。お求めは、弊社サービスセンター（26ページ参照）までお問い合わせください。

オープン庫内（くず受けを付けた状態でお手入れしてください）

庫内壁は、エナメル加工が施してありますので、傷を付けないようにしてください。

- 庫内の油汚れや食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
- 油がたまった場合は、固く絞ったスポンジで拭き取った後、20分ほど空焼き（2ページ参照）します。庫内が冷えきる前に再度湿ったスポンジで拭き取ってください。

※ オープン庫内のお手入れが終わったら、くず受けを外し、台所用食器用洗剤で洗った後、よく乾かしてから元に戻しておきます。



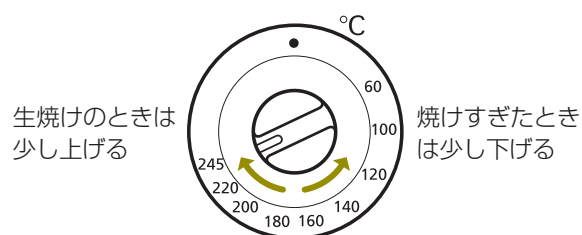
くず受け

使いこなしのポイント

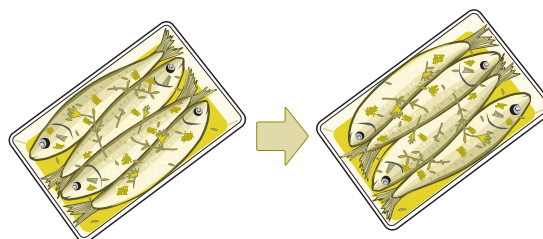
上手にひと工夫

同じオーブンでも若干の個体差があります。
レシピどおりの調理温度と時間で作ったのに、生焼けだったり、焼けすぎたりすることがあります。そんなときは、以下のことをお試しください。

- 調理温度で調節する（調理時間はそのまま）



- トレイの向き（前後・左右）を変える



- 焼き目が強い部分にアルミ箔をかける



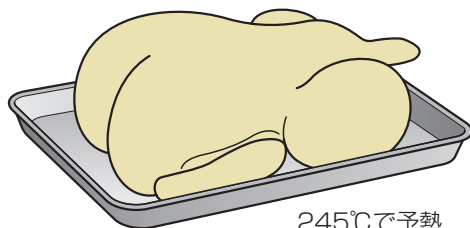
少しの工夫で、
仕上がりがぐっと
アップします！

予熱のコツ

予熱しないと加熱時間が長くなり、料理の仕上がりが悪くなってしまいます。
料理によっては、予熱温度を調理温度より高く設定しておくのもポイントです。

- 肉のローストのとき

最高温度の 245℃ に予熱したオーブンに入れてから、調理温度に設定してじっくり焼くと、まわりが香ばしく、中がジューシーに仕上がります。



245℃で予熱

- グラタンのとき

陶器製のグラタン皿を使う場合：

調理温度より 30℃
高い温度で予熱し、
オーブンに入れて
から調理温度に設
定します。



+ 30℃で予熱

- 金属製のグラタン皿や鍋を直接入れて調理する場合：

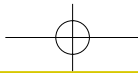
直火で器や鍋を熱くしてから、オーブンに入れます。

- 生地を冷やしてから焼くパイや、型に入れたタルト、ココットを一度に数個焼くとき

冷たい型を入れると庫内の温度が下がるため、245℃に予熱したオーブンに入れてから、調理温度に設定します。

扉の開け閉めは手際よく！

せっかく温まった庫内が
冷えてしまいます。



オーブンを使うコツをうまくつかんで、
毎日のお料理に役立てましょう。

温め直しのコツ

ピザやパイ、キッシュ、パンなどをオーブンで温め直すときは、こんな工夫をするだけで、水っぽくならず仕上がります。

- あらかじめトレイを熱々しておく

冷たいトレイにのせると、生地が水っぽく仕上がってしまいます。

- バケットなど、比較的水分の少ないパンを温めるとき

紙袋に入れ、袋の表面をさっと水で濡らしてからオーブンに入れると、表面はカリッ、中はふんわりと温まります。

※その際、紙袋が上下ヒーターに接しないように注意してください。



こんな使い方も！

オーブンは、「焼く」だけでなく、こんな使いかたもできます。

- メインの肉や魚の脇に付け合せの野菜を置いて、メインと副菜を同時に調理
- トレイやワイヤーラックの端にパンを置いて、一緒に温める

さらに、60℃の保温機能は、こんなことにも便利に利用できます。

- 固いバターや蜂蜜をやわらかくする
- 湿ったナッツや固まった自然塩を乾燥する
- お皿を温める

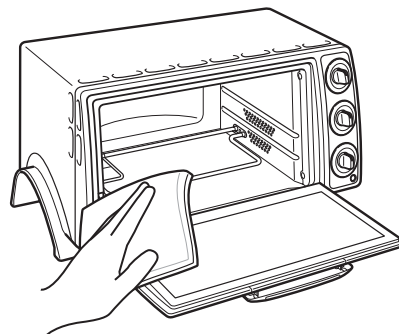


固いバターや蜂蜜を柔らかくするときにも便利！

お手入れは庫内が温かいうちに

庫内は汚れが付きにくい加工が施されていますので、庫内が温かいうちなら、濡れ布巾などで拭くだけできれいになります。

本体が熱いうちは、絶対に手をふれないでください。



故障かな？と思ったら

修理に出される前に、必ずお読みください。

下記のような状態／場合は故障ではありませんので、修理に出される前に、もう一度お調べください。それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店または弊社サービスセンター（26 ページ参照）までお問い合わせの上、修理を依頼してください。

	状 態	考えられる原因／対処のしかた
①	調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	調理中は、設定した調理温度を維持するために、サーモスタットが稼働します。そのため、サーモランプが点灯・消灯を繰り返します。これは、異常ではありません。
②	オープン調理で、食材の外側が焦げ、中まで火が通らない	調理温度の設定が高すぎる場合に起こります。調理温度を10～20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。
③	タイマーに誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
④	ピザストーンにピザをのせて調理してもうまく焼けず、底がクリスピーに仕上がらない	ピザストーンを予熱しましたか？ 仕上がりを良いものにするために、ピザストーンは、必ず調理温度で予熱してください。オープンで予熱する際は、庫内にラックをセットし、その上に空のピザストーンをセットします。ピザストーンが温まるまでには、少し時間がかかります。15分以上の予熱をおすすめします。
⑤	連続してパンをトーストすると、同じタイマー（焼き目）設定なのに、後から焼いたパンが焦げた	連続してトーストすると、庫内が温まっているため、後から焼いたパンの方が焼き目が濃くなることがあります。連続してトーストするときは、2回目から調理時間（焼き時間）を少し短くしてください。

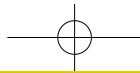
この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。



仕 様

製品名称／型式番号		デロンギ コンベクションオープン スフォルナトゥット／EO1490J
定 格	電 圧／周波数	AC100V／50/60Hz
	消 費 電 力	1400W
外 形 寸 法		幅480×奥行360×高さ240mm
庫 内 有 効 寸 法		幅310×奥行310×高さ130（上下ヒーター間）mm
庫 内 容 量		14L
質 量		7kg（本体のみ）
タイマー（ゼンマイ式）		最長：約120分
庫 内 灯		白熱ランプ（15W）
付 属 品		トレイ×2（深さ2cm、4cm）、ワイヤーラック×2、オイルプレート、グリッパ、ピザストーン、レシピブック



故障かな？と思ったら／アフターサービスについて

アフターサービスについて

1) 使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパン サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。

※宅配便等を利用して弊社サービスセンター（下記参照）に直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを同封くださるようお願いいたします。

※お送り先については、事前にお電話、あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

3) 保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について

弊社では、このオープンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) まごころ点検のお勧め：長い期間でご利用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。



※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日: 年 月 日

6) デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

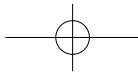
以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶（受付時間 土、日、祝日を除く毎日 9:30～17:00）

コールセンター Tel.0120-804-280 / Fax.045-450-3291

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9 安田倉庫(株)内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ (URL) <http://support.delonghi.co.jp>



DKI-110842

保証書

ご販売店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。

持 込 修 理

製品名：デロンギ コンベクションオープン スフォルナトゥット		型式番号：E01490J	
お客様	ご氏名：	様	TEL： — —
	ご住所：〒		
販売店	※店名・住所：		
	印		
※お買い上げ日： 年 月 日		保証期間： お買い上げ日より1年間	保証対象： 本 体

保証規定

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容の範囲で無料修理を行なうことをお約束するものです。

- お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、商品と本書をご持参の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、当社サービスセンターに直接ご相談ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
 - イ. 本書のご提示がない場合
 - ロ. 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障及び損傷
 - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送等による故障及び損傷
 - ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
 - ホ. 一般家庭用以外（例えば業務用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
 - ヘ. 本保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えられた場合
 - ト. 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合

- 本保証書は日本国内においてのみ有効です。
（This warranty is valid only in Japan.）
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記のデロンギ・ジャパンサービスセンターにお問い合わせください。
- 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービスについて」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

■修理メモ

デロンギ・ジャパン株式会社

サービスセンター
〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9
安田倉庫(株)内 4号ビル
Tel. 0120-804-280

W-1107K

DeLonghi

デロンギ・ジャパン株式会社 サービスセンター

〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内 4号ビル
ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

5711810971/08.11

再生紙を使用しています。