



SFORNATUTTO *Pangourmet*

Convection Oven

デロンギ
スフォルナトゥット・パングルメ
コンベクションオーブン

家庭用
型式番号

EOB2071J

取扱説明書

保証書付

もくじ

使う前に	安全上のご注意	2
	各部のなまえとはたらき	4
	初めて使うとき	8
使う	オーブン早見表	9
	オーブン機能で調理する	10
	パンを焼く前に	12
	パン機能でパンを焼く（基本の手順）	14
	現在時刻の合わせかた	16
	タイマー予約のしかた	17
	お手入れする	18
	いろいろなパンを焼くレシピ	20
こんなときは	故障かな？	29
	停電したとき	29
	仕様	30
	別売品	30
	アフターサービスについて	31
保証書	裏表紙	



このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

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）とともに大切に保管してください。

本書に記載の内容は、改善のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

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。ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。

警告 「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。

注意 「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

警告



指示

● **定格 100V で、15A 以上の壁コンセントを単独で使用する**

プラグがガタつくようなコンセントは、発熱や感電の危険があるので使用しないでください。延長コード、テーブルタップ、ソケットなどは使用しないでください。

● **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**

● **電源プラグやコンセントのホコリなどは定期的から拭き掃除をする**

たまったホコリはトラッキング現象を起こして火災の原因となります。

(火災の原因)

● **異常・故障時にはすぐに使用を中止する**

- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- ・異常な音やにおいがする
- ・スパーク（火花）または煙が出る
- ・ドアにひびが入ったり、破損した
- ・本体が転倒、落下した

電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、当社テクニカルセンターに点検、修理を依頼してください。

(火災・感電・やけどの原因)

● **お手入れは電源プラグをコンセントから抜き本体各部や付属品が冷めてから行う**

(感電・けが・やけどの原因)



禁止

● **お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**

(火災・感電・やけど・けがの原因)

● **分解、改造、修理をしない**

サービス技術者以外の方が分解・修理することは禁止です。

(火災・感電・やけどの原因)



禁止

● **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
(感電の原因)

● **燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけない**

- ・カーテンなど燃えやすいもの、スプレー缶など破裂のおそれがあるものの近くで使わない
- ・畳、じゅうたん、テーブルクロスなどの敷物、プラスチック製の熱に弱い素材の器具・家具の上で使用しない
- ・本体に布などをかぶせたり、本体の上にもものを置かない
- ・通気口をふさがない

(火災の原因)

● **電源プラグ・コードを破損させない**

電源プラグやコードを破損させる取り扱い例

- ・加工する・束ねる・引っ張ったり、ねじる
- ・無理に曲げる・重いものを乗せたり、挟み込む
- ・熱くなる場所に近づける・コンセントから抜くときに、電源コードを引っ張る

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときはすぐに使用を中止し、販売店または当社テクニカルセンターへ点検・交換を依頼してください。

● **トレイやパンボウルに油や食品カスなど燃えやすいものだけをを入れて加熱しない**

● **動作中に電源プラグを抜き差ししない**

途中で動作を停止させるときは、START/STOP ボタンで停止してください。

● **穴、すき間、開口部に指やピン・針金などを差し込まない**

(火災・感電の原因)

注意



指示

●耐熱性・耐荷重のある、しっかり固定された平らな場所に置く

- ・周囲に燃えやすいものがなく、本体が安定するところに置く
- ・本体の上にものを置かない

調理中に振動・騒音の原因となったり、本体や周囲のものが転倒・落下したりするおそれがあります。

(けがの原因)

●壁との距離をあけて置く

設置基準(8ページ参照)に従い設置してください。また、窓ガラス、コンセントとの距離は20cm以上あけてください。各自治体の火災予防条例に従って設置してください。

●使用中は庫内を確認する

食品を加熱しすぎないようにし、特に燃えやすいもの(油分の多い食材やトーストなど)をオープン調理するときや、パンボウルでパンが焼き上がる前後はそばを離れず仕上がりをしながら調理してください。

●オープン用耐熱容器を使用する

プラスチック製などの熱に弱い容器やラップなどの耐熱性のない素材は、庫内に入れないでください。

●長期間使用しない場合は電源プラグをコンセントから抜く

●使用後は内壁やトレイなどに食品クズが残らないようお手入れする

内壁やトレイに食品クズなどが残ったまま次の加熱を行うと、焦げ・発煙などの原因となります。

(火災の原因)



禁止

●水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない

- 本体や電源コード・プラグに水をかけない
 - ・水をかけない・水に浸さない
 - ・水洗いをしない

誤って水をこぼしてしまった場合はすぐに電源プラグをコンセントから抜き、当社テクニカルセンターへ相談してください。

(火災・感電の原因)

●ドアに必要以上の力をかけない

- ・開いたドアの上にものを載せない
- ・ドアを勢いよく開けたり閉めたり、たいたりしない
- ・ドアにトレイやパンボウルをぶつけない

●熱いパンボウルを熱に弱い表面や不安定な面に直接置かない

調理後のパンボウルは、鍋敷きや厚めの乾いた布巾の上に置いてください。

(やけど・けがの原因)

●調理中に庫内で食品が燃えたときはドアを開けない

ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えるおそれがあります。すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、鎮火を待ちます。鎮火後、そのまま使用せずに当社テクニカルセンターへ点検をご依頼ください。

(火災の原因)

●調理以外の目的に使用しない

(火災・感電・けがの原因)

●使用中と使用直後しばらくの間は高温になっているので、本体各部やトレイ、パンボウルなどに直接素手で触れない

使用中と調理後しばらくの間は、ドア、本体外側などの各部が大変高温になっているので十分冷めるまで直接触れないでください。

※特に、使用直後はヒーター部品や内壁が非常に高温になっているので、ラック、トレイ、パンボウルなどの出し入れの際には十分注意しながらミトンやグリップなどを使い、両手で行ってください。

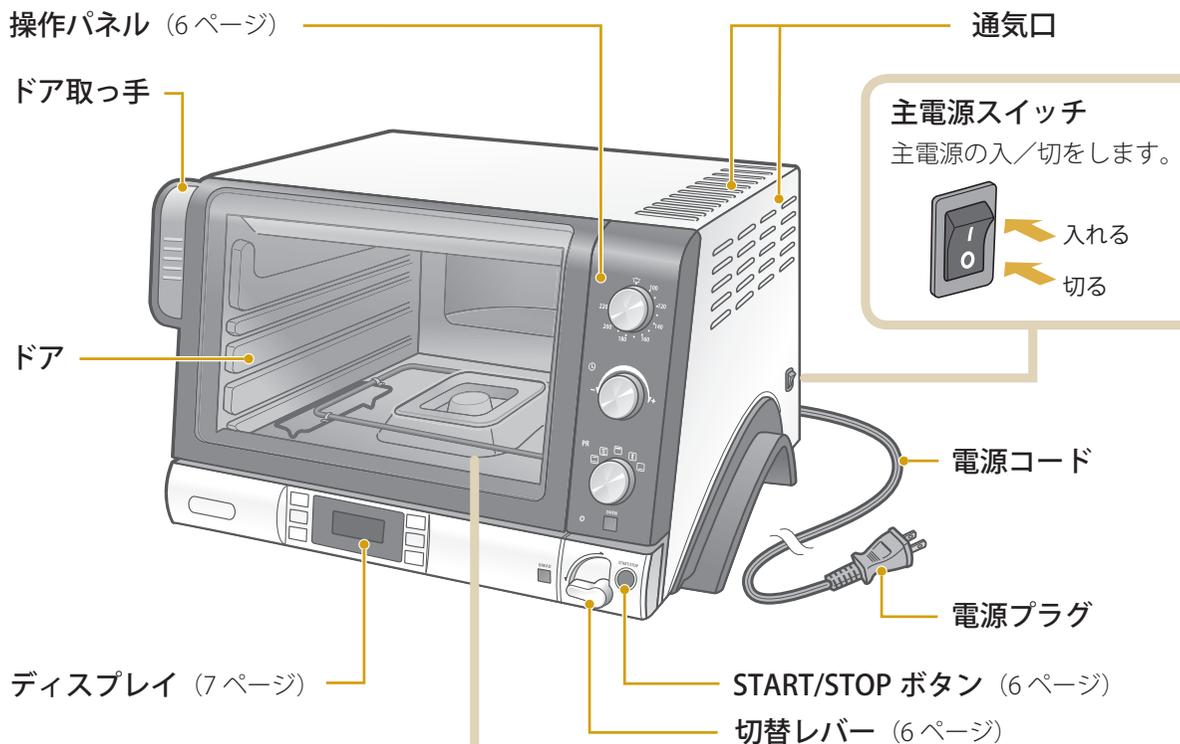
(やけどの原因)

使う前に

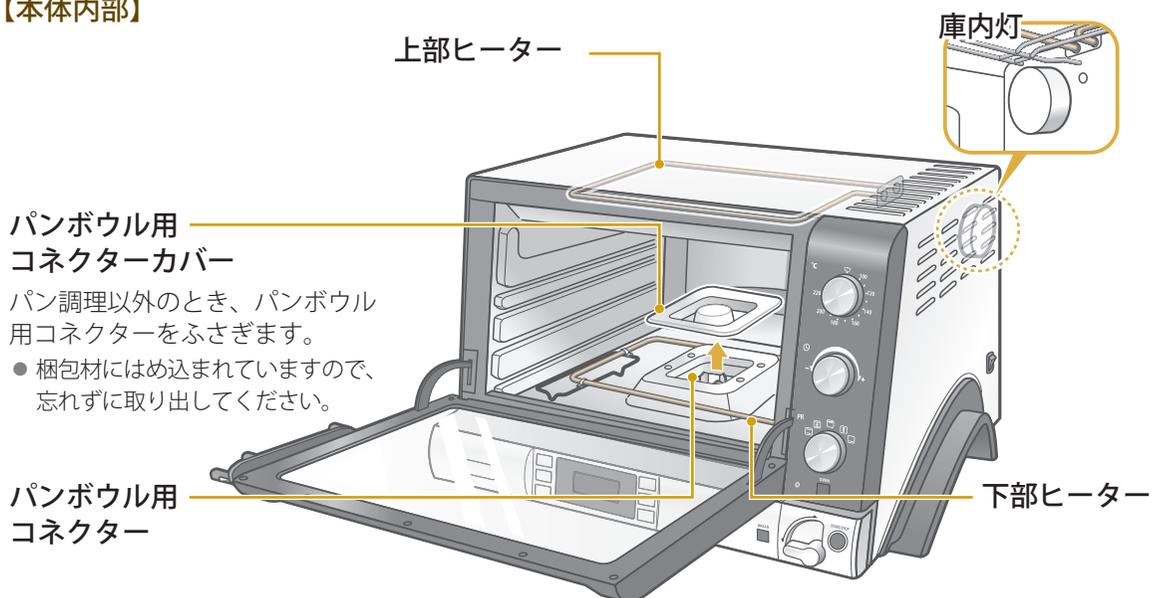
各部のなまえとはたらき

- お買い上げ後、付属品がそろっていることを確認してください。

本体



【本体内部】



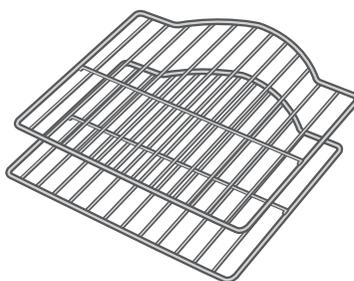
ご使用の前に、付属品を洗ってください。(18～19ページ)

付属品

トレイ (深さ 2cm、4cm 各 1枚)



ワイヤーラック (2枚)



オイルプレート

肉など、脂の出る調理のとき、トレイにのせて使います。



ピザストーン

ピザなどを焼くときに使います。



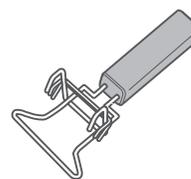
ピザストーンは、温度変化に強く丈夫です。食材から出る水分や油分を程よく吸収し、パリッと焼き上げます。

洗った後は、乾燥させてください。

- 食材は、ピザストーンに直接のせ、油などは絶対を使用しないでください。
- 庫内にピザストーンをセットし、調理温度に予熱してから食材をのせてください。

グリップ

トレイやワイヤーラックを取り出すときに使います。



パンボウル

パンを焼くときに使います。



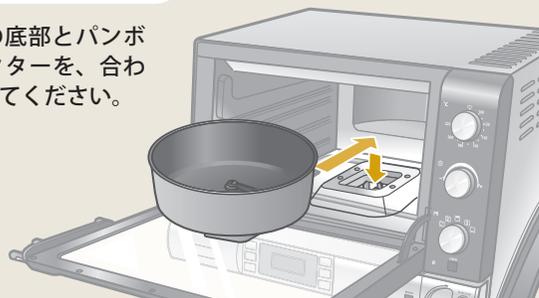
パドル

パンボウルに取り付けて使います。

- 梱包材にはめ込まれていますので、忘れずに取り出してください。

パンボウルの取り付けかた

パンボウルの底部とパンボウル用コネクターを、合わせて取り付けてください。



計量カップ



計量スプーン



1杯あたりの重さ (目安)

	計量カップ	大スプーン	小スプーン
小麦粉	140g	—	—
砂糖	—	12g	—
塩	—	—	5g
ドライイースト	—	—	3g
サラダ油	—	12g	—
オリーブオイル	—	12g	4g

各部のなまえとはたらき (つづき)

操作パネル



A 温度ダイヤル

温度を保温 (80°C)、100～220°Cに設定できます。

B タイマーダイヤル

調理時間を1分～2時間に設定できます。

- 時計回りにまわすと、ディスプレイに表示された調理時間が1分単位で進み、反時計回りにまわすと1分単位で戻ります。
- グリル機能の場合は、最長1時間までです。

C 調理ダイヤル

5つの機能から選べます。(9ページ)

アイコン	機能	初期設定時間
	オープン	1:00
	コンベクション	1:00
	グリル	0:30
	解凍	1:00
	スローバーク	0:30

D 切替レバー

オープン機能とパン機能を切り替えます。

E オープンランプ

切替レバーがオープン機能のときに点灯します。

F パンランプ

切替レバーがパン機能のときに点灯します。

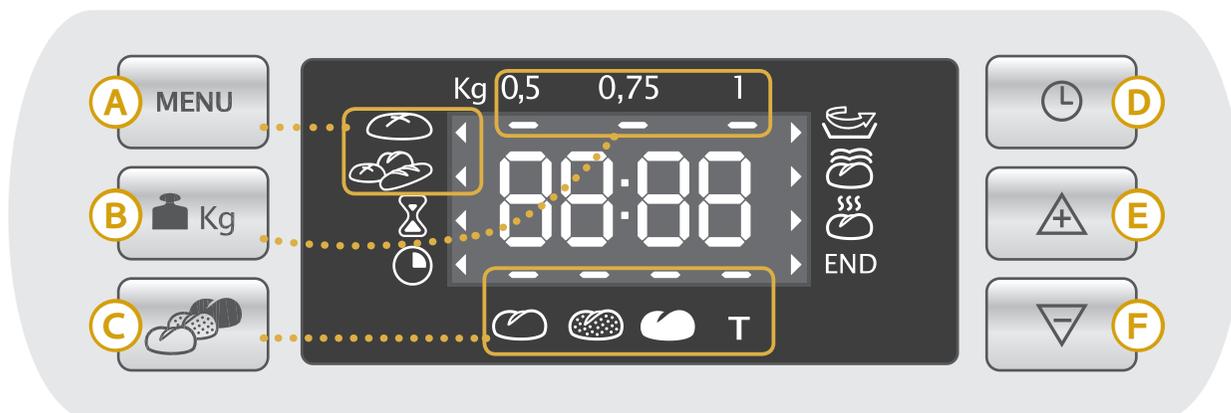
G START/STOP ボタン

調理を開始、停止するときに押します。

停止中に押すと調理開始	点灯
調理中に押すと、一時停止	点滅
調理中に長押しすると、調理中止	消灯

ディスプレイ

- 主にパン機能で使います。



A メニューボタン (20 ページ)

押すたびに「AU」と「SE」が切り替わり、選択しているアイコンの横に「◀」が表示されます。メニュー番号は+/-ボタンで選択します。

	AU	オートモード
	SE	セミオートモード

B 量 (重さ) ボタン

押すたびに「0,5 (kg)」「0,75 (kg)」「1 (kg)」が切り替わり、選択しているアイコンの下に「—」が表示されます。
※メニューによっては量を選べない場合があります。

C 焼き色調整ボタン

焼き色を3段階から選べます。
押すたびに「」「」「」が切り替わり、選択しているアイコンの上に「—」が表示されます。

	薄い
	標準
	濃い

D 時計ボタン

現在時刻設定 (16 ページ)、タイマー予約 (17 ページ) をするときに使います。

E +ボタン (進む)

F -ボタン (戻る)

その他のアイコン

次の場合、アイコンの横に「◀」「▶」が表示されます。

	総調理時間が表示されているとき
	タイマーが設定されているとき (オートモードのみ)
	こね工程のとき
	発酵工程のとき
	焼き工程のとき
END	焼き上がった (調理完了) のとき

次の場合、アイコンの上に「—」が表示されます。

T	パン機能「AU: 12 クイックブレッド」のとき
---	--------------------------

初めて使うとき

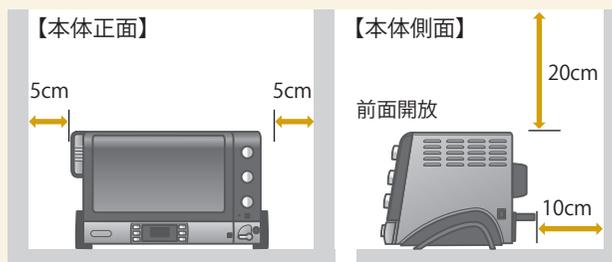
- 庫内のおいを取るため、本製品をお使いになる前には必ず**空焼き**をしてください。

設置場所について

各自治体の火災予防条例に従って設置してください。

カーテンなどの可燃物から、上部 20cm 以上、左右 5cm 以上、背面 10cm 以上あけて設置してください。調理物の油や蒸気で壁がよごれる、結露するおそれがある場合は、指定値以上の距離を確保してください。

また、窓ガラスとコンセントとの距離は 20cm 以上あけてください。



空焼きをする

空焼きをする前に

- 「安全上のご注意」(2～3 ページ) をお読みください。
- 必ず換気をしながら行ってください。

1 庫内から付属品や梱包材、テープをすべて取り除き、空の状態にする

- 空焼き前に庫内を掃除してください。
- パンボウル用コネクターカバーを取り付けてください。(4 ページ)

2 主電源を入れる

- 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチを「I」の位置にしてください。



3 START/STOP を押して電源を入れてから、空焼きの設定をする

切替レバー：オープン
調理ダイヤル：オープン
温度：220℃
タイマーダイヤル：15 分

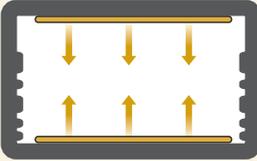
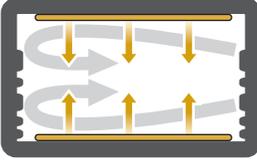
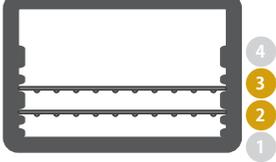
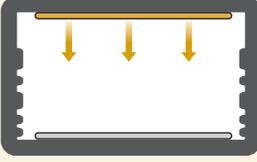
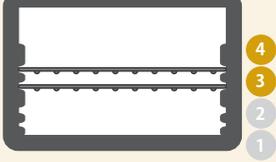
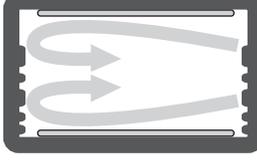
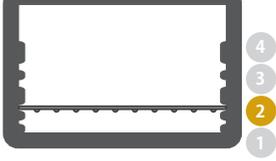
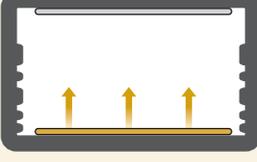
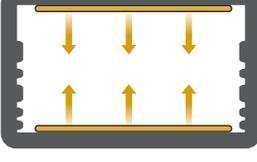
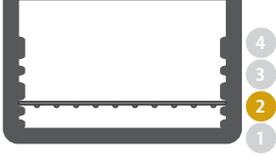
4 START/STOP を押す



- 「ピーツ」と鳴り、ディスプレイに「End」と表示されたら空焼き完了です。

5 主電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

オーブン早見表

調理ダイヤル	温度ダイヤル	ワイヤーラック位置 (推奨)
<p> オープン</p> <p>野菜や魚などをしっとり仕上げたいときに</p>  <p>上ヒーター 下ヒーター</p>	100 ~ 220℃	
<p> コンベクション</p> <p>肉、ピザ、ケーキ、パンなどを中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに</p>  <p>上ヒーター ファン 下ヒーター</p>	100 ~ 220℃	
<p> グリル</p> <p>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</p>  <p>上ヒーター</p>	設定不要 (180℃)	
<p> 解凍</p> <p>凍った肉や魚を、自然解凍します</p>  <p>ファン</p>	設定不要 ※ヒーターは稼働しません。	
<p> スローバーク</p> <p>下ヒーターだけで、優しく焼き上げます</p>  <p>下ヒーター</p>	設定不要 (130℃)	
<p> 保温</p> <p>庫内を 80℃に保ちます ※食材が乾くため、長時間保温しないください。</p>  <p>上ヒーター 下ヒーター</p>	 (80℃)	

※食材の大きさに合わせて、ワイヤーラック位置を調整してください。

オーブン機能で 調理する



1 オーブンの準備

① 主電源を入れる

- 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチを「I」の位置にしてください。



② 切替レバーを に合わせる

 が点灯します。

- はじめから  に設定されて、点灯していないときは、 を押すと  が点灯します。

③ ワイヤーラックをセットする

- ワイヤーラックをセットする位置は、9ページを参照してください。
- パンボウル用コネクターカバーをパンボウル用コネクターに取り付けてください。

2 設定

④ ダイヤルを設定する

- ① 調理ダイヤルで調理機能を選ぶ
- ② 温度ダイヤルで調理温度を設定する
- ③ タイマーダイヤルで調理時間を設定する
(調理機能によって最長2時間または1時間)



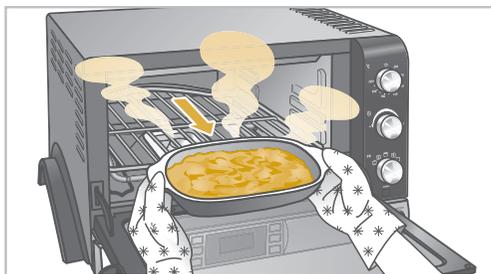


3 調理

- ⑤ 食材をワイヤーラックにのせ、を押す
が点灯して、調理を開始します。
 ● タイマー予約はできません。

「End」と表示され、
 「ピーッ」と鳴ったら焼き上がりです。

- ⑥ ドアを開けて、食材を取り出す
 ● ミトンなどを使って、食材を取り出して
 ください。



- ⑦ 主電源を切る
 ● 主電源スイッチを「○」の位置にします。
 長期間使用しない場合は、電源プラグを
 コンセントから抜いてください。

注意

- 調理中、調理後しばらくの間は、ドア・本体外側などの各部が大変高温になっているので、十分冷めるまで直接手を触れないでください。(やけどの原因)
- パンボウルを入れたまま、オープンを加熱しないでください。(故障の原因)



予熱をおすすめします

食材をオープンに入れると庫内の温度が下がるため、調理温度、または 140℃以上で予熱することをおすすめします。

庫内が温まってきたら「ピピピ」と鳴ります。

トレイを使って調理するとき

調理後、トレイを取り出すときは、付属のグリップを使いましょう。

一時停止する場合

を押します (点滅)。もう一度押すと調理を再開します (点灯)。

途中で調理を止めたいとき

を 3 秒以上長押しします (消灯)。

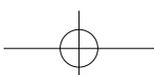
調理中に調理時間を変更するとき

タイマーダイヤルで調理時間を変更できます。食材の様子を見ながら調節してください。

調理時間を変更して残り時間を 0 (ゼロ) にすると、調理が終了します。

ピザストーンを使って調理するとき

ピザストーンを調理温度に予熱してから、食材をのせてください。



パンを焼く前に

パンづくりの材料

- 基本的なパンの材料は、小麦粉、砂糖、塩、液体、油脂、イーストです。それぞれの材料には役割があり、パンの仕上がりに影響します。そのため、材料をきちんと量ることがとても重要になります。

小麦粉

パンの主成分です。グルテンを多く含む粉でつくるとよく膨らみ、灰分を多く含む粉でつくると香りを楽しめます。

強力粉	グルテンを多く含み、パンづくりに最適。
薄力粉	粒子が細かく、ケーキやお菓子づくりに適している。
全粒粉	食物繊維を多く含み、膨らみが弱い。ずっしりとした身の詰まったパンに。
デュラム小麦粉	イタリアでよく使われる乾燥した土壌で栽培されるザラザラした小麦粉。
スペルト小麦粉	小麦粉の原種にあたる古代穀物。食物繊維を多く含み、膨らみが弱い。
グルテンフリー粉	とうもろこし、米、じゃがいもなどからつくられた、グルテンを含まない粉。

卵

発酵を助け、パンの栄養価や味をよくします。レシピ (21 ~ 28 ページ) の甘いパンに使用しています。

※レシピの () 内は個数の目安です。
重量に足りない場合は、10mL までは牛乳で補えます。

塩

イーストのはたらきを制御します。加え過ぎると膨らみが弱くなります。どんな塩でも使用できます。

イースト

発酵を行う菌です。「水分」と砂糖などの「栄養」、適度な「温度」を与えるとガスを発生し、パンを膨らませます。市販のドライイースト、生イーストなどがよく使われます。粉の中央にくぼみを作って、そこにイーストを入れます。直接砂糖や塩に触れないようにしましょう。

砂糖

イーストと混ぜることで、発酵を助けます。パンを甘くし、焼き色を濃くします。上白糖、ブラウンシュガー、糖蜜、メープルシロップ、はちみつなど、すべて同じ分量で使用できます。人工甘味料も使用できますが、風味や食感が異なります。

液体 (水、牛乳など)

小麦粉のたんぱく質と結びつき、グルテンをつくります。分量以上の水分を加えるとパンが割れ、逆に少なすぎると膨らみが弱くなる原因になります。※夏は 10℃、冬は 22℃の水の使用がおすすめです。※牛乳はスキムミルクで代用できますが、風味や食感が異なります。スキムミルクで代用する場合は、牛乳 100mL に対し、水 90mL とスキムミルク 10g が目安となります。

油脂 (バター、植物油など)

味を濃くしたり、パン生地をしっとりさせたりします。※レシピで指定がない場合は、バターは無塩バターを使ってください。

パンづくりに使う道具



①



②



③



⑤



④



⑥

- ① デジタルはかり
- ② ミトン
- ③ へら
- ④ パンボウル+パドル (付属品)
- ⑤ 計量カップ (付属品)
- ⑥ 計量スプーン (付属品)

あると便利

- ・オーブンシート
- ・クープナイフ (包丁で代用可)
- ・茶こし
- ・ハケ
- ・パン切り包丁
- ・ケーキクーラー など

材料を入れる順番

レシピに記載された順に入れてください。

基本は、以下の順です。

1. 液体
2. 液体以外
3. イースト

使用上の注意

- 以下の最大量を超えないでください。
小麦粉：750 g
ドライイースト：12g (生イーストは 40g)
水：500mL

パン機能で パンを焼く (基本の手順)

基本の手順で **メニュー AU02** ホワイトブレッド



1 オープンの準備

- ① 主電源を入れてから、切替レバーを **BREAD** に合わせる

 が点灯します。
 - はじめから  に設定されていて、点灯していないときは、 を押しと  が点灯します。

※タイマー予約をする場合は、手順②と④の方法が異なります。17ページ「タイマー予約」を参照してください。

2 パンボウルの準備

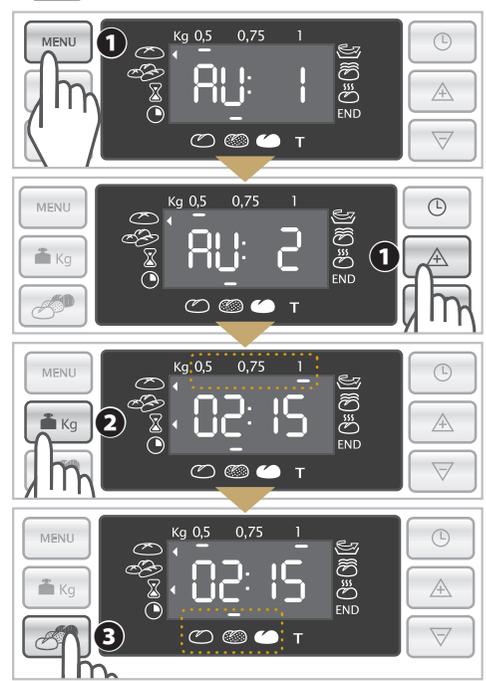
- ② パンボウルにパドルを取り付け、材料を入れてから、パンボウルを庫内に取り付ける
 - 材料を記載された順に入れてください。
 - ゴムべらなどで、材料を粉っぽさがなくなるまで混ぜてください。
 - パンボウルが庫内のコネクタにしっかりと固定されていることを確認してください。

【ホワイトブレッド (1kg)】

水	400mL
強力粉	650g
オリーブオイル	30g
砂糖	8g
塩	12g
ドライイースト	5.5g (20g)

3 設定

- ③ ボタンで設定する
 - ① **MENU** で「AU」を選び、  でメニュー番号「2」を選ぶ
 - 焼き上がり予定時刻が表示されます。
 ※現在時刻が設定されていないと、焼き上がりまでの時間が表示されます。
 - ②  で量を設定する
 - ③  で好みの焼き色を選ぶ



- メニューによって発酵後に一時 (一定時間) 停止します。その間に  を押しと、調理が再開します。 を押さなくても、調理は自動で再開しますが、5～10分程度焼き上がりは遅くなります。

(21 ページ) を焼いてみましょう。



焼き色、量を設定

START/STOP ボタンを押す

完成

4 調理

4 START/STOP を押す

START/STOP が点灯して、調理を開始します。

「END」に「▶」が表示されて、表示が点滅し「ピーッ」と鳴ったら焼き上がりです。

5 パンボウルを庫内から取り出し、パンを取り出す

- ミトンなどを使って、パンボウルを持ち上げてから手前に引いて取り出してください。
- パンボウルは非常に熱いので、鍋敷きや厚めの乾いた布巾の上に置いてください。



パンを焼いたときは、すぐにパンボウルを逆さにふってパンを取り出し、ケーキクーラーなどにのせてください。

ケーキを焼いたときは、あら熱が取れてからケーキを取り出してください。

6 主電源を切る

- 主電源スイッチを「○」の位置にします。長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

注意

- パドルがパンの中に残っているときは、あら熱が取れてから取り出してください。(やけどの原因)

ヒント

本格的な仕上がりにするには

メニューによっては、発酵が終わると「ピピピ」と鳴り、5分間停止します。

このとき、パンボウルを一度取り出して生地の上に切り目を入れたり、茶こしなどで粉をふりかけたりすると、本格的な焼き上がりになります(この作業の後、再度庫内に戻します)。

※ START/STOP を押す必要はありません。

うまく切るには

焼き立てのパンはやわらかく、きれいに切るのが難しいため、15分ほど冷ましてから切ってください。

焼き時間を延ばしたいときは

焼き上がってから3分以内に

▽ で焼き時間を設定し、START/STOP

を押してください。

庫内が熱い場合は

本体が冷めるまで「[OO!]"と表示され、操作ができません。

「[OO!]"の表示が消えるまでお待ちください。

現在時刻の合わせかた

現在時刻を合わせる前に

- START/STOP ボタンを 3 秒以上押し、オープンランプ、パンランプともに一度消灯させてください。点灯しているときは、時刻設定できません。
- 主電源を切ったり、電源プラグをコンセントから抜いたりしてから約 12 分たつと、現在時刻は保持されません。設定し直してください。

1 時刻合わせ開始

 を 3 秒以上長押しする

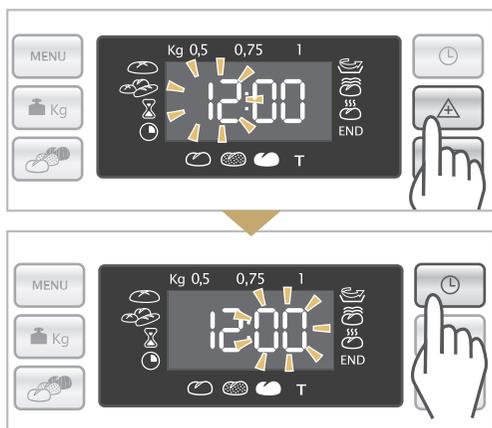
- 「時」表示が点滅します。



2 「時」設定

  で「時」を設定して、
 を押す

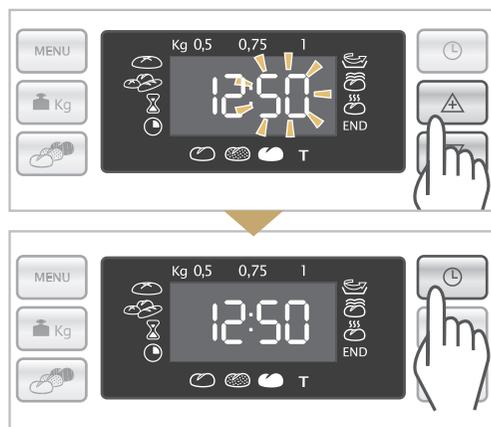
- 「分」表示が点滅します。
- 時計は 24 時間表示です。



3 「分」設定

  で「分」を設定して、
 を押す

- 設定完了です。



ヒント

調理中に、現在時刻を
確認する

調理中に  を押してください。

タイマー予約のしかた

- パン機能のオートモードで使います。
- 焼き上がり時刻を設定すれば、焼き立てのパンが楽しめます。(最大 12 時間後まで)

タイマー予約をする前に

※所要時間より前にでき上がる設定はできません。

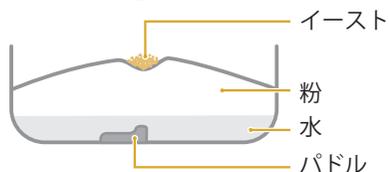
- 現在時刻が合っていないと、予約時間に焼き上がりません。現在時刻を正しく設定してください。
- 牛乳、卵、チーズなどを使うメニューはタイマー予約しないでください。
- メニューによって発酵後に一時（一定時間）停止します。その間に  を押すと、調理が再開します。
 を押さなくても、調理は自動で再開しますが、5～10分程度焼き上がりは遅くなります。

1 パンを焼く準備

基本の手順 ①～③ (14 ページ) で材料をセットする

- 手順②で材料を入れる際、イーストが水分に触れないよう粉の中央にくぼみをつくり、そこへイーストを入れてください。
- 材料は混ぜないでください。

【断面図イメージ】



2 焼き上がり時刻の設定

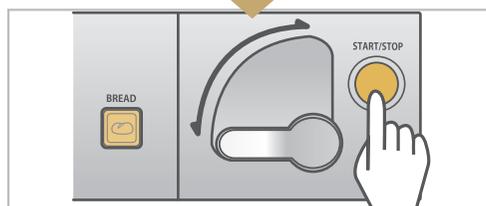
 を押して、  で焼き上がり時刻を合わせて  を押す



最短で焼きあがる時刻（メニューによって異なります）が表示されます。



希望の焼き上がり時刻を設定し、START/STOP ボタンを押す。



-  が点灯し、現在時刻が表示されます。
 - 調理が始まると残りの調理時間が表示されます。
 - 予約中、または調理中に  を押すと、焼き上がり時刻が 2 秒間表示されます。
- ※発酵後のパンの表面に加工するためなどの時間は含まれません。

ヒント

焼き上がり時刻を変更するとき

 を押す前に  を押して設定し直してください。

予約を取り消したいとき

 を 3 秒以上長押しします。

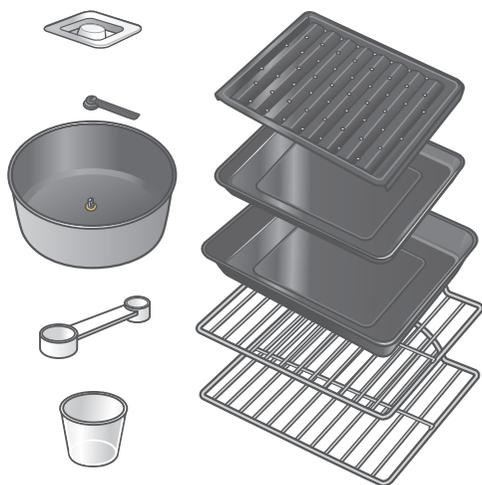
お手入れする

注意

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れしてください。

水洗いできます

トレイ、ワイヤーラック、オイルプレート、パンボウル、パドル、計量カップ、計量スプーン、パンボウル用コネクターカバー



1. スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ



2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

注意

- パンボウル底部のコネクター部分を水に浸けて洗わないでください。(故障の原因)
- 生地や食品クズは残さないように洗ってください。(故障・火災の原因)
- 洗剤を使うときは、必ず台所用中性洗剤を使用してください。(破損・故障の原因)
- 研磨剤入りの洗剤やクレンザー、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。
- パンボウルおよびパドルを先のとがったものや研磨スポンジなどで洗わないでください。

ピザストーン



ピザストーンは、使っているうちに色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

- 洗剤は使用しないでください。
- 油よごれや食品クズは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 焦げ付いた場合は、以下の手順でよごれを落としください。

1. 焦げ付いた食品クズを金属製のヘラなどではがす
2. ワイヤーラックにのせ、オーブンで加熱する (220℃で約5分)
3. お湯で十分にすすいだ後、乾燥させる

本体

【本体外側、ドア】

通気口に水や洗剤をこぼさないよう、ご注意ください。

- 油よごれや食品クズは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 落ちにくいよごれは、台所用中性洗剤、または重曹を少し付けた布巾で拭いた後、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。



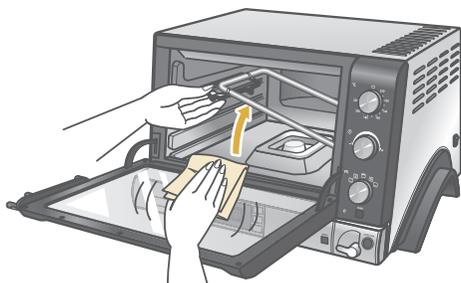
【電源プラグ、電源コード】

- 乾いた布でから拭きしてください。

注意

- 本体および電源プラグ・電源コードは水に浸けたり、水洗いしたりしないでください。
- 通気口のコホリは、乾いた布で拭き取ってください。(故障・感電の原因)
- ぬれた手で電源プラグ・コードを取り扱わない。(感電の原因)

【庫内】



- 油よごれや食品クズは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 下にたまったよごれは、下ヒーターを持ち上げて拭き取ってください。

注意

- 庫内の上下ヒーターが冷えてからお手入れしてください。(やけどの原因)

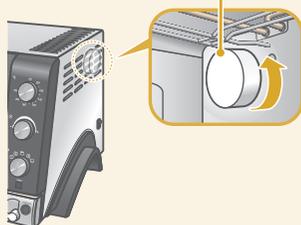
庫内灯の交換

庫内灯が消えていると、料理の進行やパンの発酵具合が確認できず、うまく仕上がりにません。電球が切れたら、すぐに新しい電球と交換してください。

電球仕様：15W、100～130V、耐熱性電球

当社テクニカルセンター（31ページ）までお問い合わせください。

耐熱ガラスふた



1. 電源プラグをコンセントから抜き、庫内が十分に冷えていることを確認する
2. 庫内右奥にある耐熱ガラスふたを反時計回りにゆっくり回してはずす（ふたを落としたり、ぶついたりしないように注意する）
3. 電球を反時計回りにゆっくり回してはずし、新しい電球と交換する
4. 耐熱ガラスふたを時計回りに回して取り付ける

いろいろなパンを焼く

AU オートメニュー (こね・混ぜからでき上がりまで自動で行います)

メニュー番号	メニュー	レシピ	メニュー番号	メニュー	レシピ
AU1	デュラム小麦パン	21 ページ	AU12	クイックブレッド	23 ページ
AU2	ホワイトブレッド	21 ページ	AU13	スイートブレッド	24 ページ
AU3	プールパン	21 ページ	AU14	ブリオッシュ	25 ページ
AU4	全粒粉パン	21 ページ	AU15	ケーキ	25 ページ
AU5	田舎パン	21 ページ	AU16	トルタ・ヴェネチアーナ	25 ページ
AU6	パン・ド・カンパーニュ	22 ページ	AU17	クグロフ	26 ページ
AU7	フォルコンブロット	22 ページ	AU18	マーマレード/ジャム	26 ページ
AU8	ライ麦パン	22 ページ	AU19	ウィーンブレッド	26 ページ
AU9	かぼちゃパン	22 ページ	AU20	ライスプディング	26 ページ
AU10	練りこみパン	23 ページ	AU21	ソフトブレッド	26 ページ
AU11	グルテンフリーパン	23 ページ			

SE セミオートメニュー (主に成形パンで使います)

メニュー番号	メニュー	レシピ	メニュー番号	メニュー	レシピ
SE1	中種	27 ページ	SE7	ピザ	28 ページ
SE2	チャバタ/ゾッコレット	27 ページ	SE8	フォカッチャ	28 ページ
SE3	グリッシーニ	27 ページ	SE9	スイートブレッド	24 ページ
SE4	バゲット	27 ページ	SE10	こねる	28 ページ
SE5	イタリアンバゲット	28 ページ	SE11	発酵	28 ページ
SE6	練りこみパン	23 ページ			

レシピ

- 所要時間はプログラムの表示時間です。中種などの事前の仕込み時間や発酵後の一時停止時間は含みません。(焼き色を標準から変更した場合は所要時間も変わります) セミオートメニューの2回以上に分けて焼くメニューでは、ディスプレイに表示される所要時間は、1回目の焼き時間までです。
- 2回目はオーブンが予熱されているため、焼き目が濃くなる場合があります。お好みで設定時間を減らしてください。(5分程度)
- 夏は10℃、冬は22℃の水の使用がおすすめです。
- ドライイーストの()内は、生イーストの分量です。
- 生地のみとまりは、気温や湿度、材料によって若干異なります。最初の10分程で様子を見て、まとまりにくい場合は少しずつ液体(5mL程度)を、ゆるい場合は少しずつ粉(5g程度)を足してください。

メニュー AU1 デュラム小麦パン

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
水	210mL	315mL	420mL
デュラム小麦粉	300g	450g	600g
塩	6g	9g	12g
ドライイースト	3g (10g)	4g (15g)	5.5g (20g)
所要時間	2時間 35分	2時間 40分	2時間 45分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU:1」を選ぶ。

メニュー AU4 全粒粉パン

材料	0.75kg	1kg
水	375mL	500mL
全粒粉	400g	550g
強力粉	170g	200g
砂糖	15g	19g
塩	11g	15g
ドライイースト	8.5g (30g)	12g (40g)
所要時間	1時間 55分	2時間

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU:4」を選ぶ。

メニュー AU2 ホワイトブレッド

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
水	210mL	300mL	400mL
強力粉	350g	500g	650g
オリーブオイル	15g	22g	30g
砂糖	4g	6g	8g
塩	6g	9g	12g
ドライイースト	3g (10g)	4g (15g)	5.5g (20g)
所要時間	2時間 5分	2時間 10分	2時間 15分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU:2」を選ぶ。

メニュー AU5 田舎パン

材料	0.75kg
中種 (27ページ)	全量
水	120mL
強力粉	100g
砂糖	6g
塩	10g
ドライイースト	1.5g (5g)
所要時間	2時間 15分

【つくりかた】

1. 中種をつくり (27ページ)、庫内で10～15時間寝かせる。
2. 基本の手順②～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU:5」を選ぶ。

メニュー AU3 ブールパン

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
水	210mL	290mL	420mL
強力粉	350g	450g	650g
砂糖	10g	17g	20g
塩	6g	9g	13g
ドライイースト	3g (10g)	3.5g (13g)	5.5g (20g)
所要時間	2時間	2時間 5分	2時間 10分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU:3」を選ぶ。

レシピ (つづき)

メニュー AU6 パン・ド・カンパーニュ

材料		0.75kg
中種	水	125mL
	強力粉	280g
	はちみつ	10g
	ドライースト	1.5g (5g)
	水	175mL
	薄力粉	270g
	ライ麦粉	50g
	塩	13g
	ドライースト	1.5g (5g)
所要時間		3時間 5分

【つくりかた】

1. 中種の材料をパンボウルに入れて、オープンに取り付け、メニュー番号「SE:1」を選んでSTART/STOPボタンを押す。
2. 庫内で10～15時間寝かせる。
3. 基本の手順②～⑥ (14～15ページ) 手順③でメニュー番号「AU:6」を選ぶ。

メニュー AU7 フォルコンブロート

材料	1kg
お湯 (37℃)	400mL
スペルト小麦全粒粉	500g
強力粉	50g
亜麻仁*	50g
ごま	40g
パンプキンシード	35g
ひまわりの種	50g
はちみつ	30g
塩	11g
ドライースト	7g (25g)
所要時間	2時間 15分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～④ (14～15ページ)
2. 手順③でメニュー番号「AU:7」を選ぶ。
3. 運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上に生地を取り出す。
5. パドルをはずしたパンボウルの内側にバターをぬり、ごま、パンプキンシードやひまわりの種 (分量外) を敷く。
6. パンボウルに生地を戻して、お好みでごま、種などを散らし、庫内にセットしてSTART/STOPボタンを押す。
7. 焼き上がったら、ドアを開けパンボウルを取り出す。
※亜麻仁がない場合は、他の種などで代用できます。

メニュー AU8 ライ麦パン

材料		0.75kg
中種	水	150mL
	強力粉	250g
	ライ麦粉	50g
	ドライースト	1.5g (5g)
	水	120mL
	ライ麦粉	100g
	強力粉	60g
	スペルト小麦粉	60g
	砂糖	4g
	塩	12g
	ドライースト	3g (10g)
	ハーブや種、スパイス (お好みで)	20g
所要時間		2時間 50分

【つくりかた】

1. 中種の材料をパンボウルに入れて、オープンに取り付け、メニュー番号「SE:1」を選んでSTART/STOPボタンを押す。
2. 庫内で10～15時間オープンで寝かせる。
3. 基本の手順②～⑥ (14～15ページ) 手順③でメニュー番号「AU:8」を選ぶ。

メニュー AU9 かぼちゃパン

材料	0.75kg	1kg
水	37mL	50mL
強力粉	375g	500g
かぼちゃ (正味)	225g	300g
砂糖	8g	10g
バター (室温に戻す)	22g	30g
塩	8g	10g
ドライースト	4g (15g)	5.5g (20g)
パンプキンシード	75g	100g
所要時間	2時間 13分	2時間 15分

【つくりかた】

1. かぼちゃは種と皮を取り除き、約3cm角に切る。
2. 鍋で柔らかくなるまで蒸し煮して、フォークやマッシュャーでしっかりつぶす。
3. 基本の手順①～⑥ (14～15ページ) 手順③でメニュー番号「AU:9」を選ぶ。

メニュー AU10 練りこみパン

オリーブ

材料	0.75kg	1kg
水	220mL	300mL
強力粉	200g	270g
デュラム小麦粉	200g	270g
砂糖	5g	7g
塩	8g	10g
ドライイースト	3g (10g)	3.5g (13g)
オリーブの実(粗く刻む)	170g	250g
所要時間	2時間 40分	2時間 45分

玉ねぎ

材料	0.75kg	1kg
水	225mL	300mL
強力粉	500g	675g
砂糖	5g	8g
塩	8g	12g
ドライイースト	3g (10g)	4g (15g)
玉ねぎ(粗みじん切り)	150g	200g
所要時間	2時間 40分	2時間 45分

パプリカ

材料	0.75kg	1kg
水	220mL	300mL
強力粉	400g	540g
砂糖	5g	7g
塩	8g	10g
ドライイースト	3g (10g)	3.5g (13g)
パプリカ(粗みじん切り)	250g	350g
所要時間	2時間 40分	2時間 45分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 10」を選ぶ。

メニュー SE6 練りこみパン

(材料は左表参照)

所要時間	1回目	2時間 07分
	2回目以降	焼き 1回につき 40分追加

【つくりかた】

- 基本の手順①～② (14ページ)
 - 「SE:6」を選び、START/STOP ボタンを押す。
 - 一次発酵が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
 - 打ち粉をしたまな板などの上で生地を2等分する。
 - 1回目に焼く生地を成形し、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
 - トレイをオープンにセットし(ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
 - 1回目の焼きを開始したら、すぐに2回目に焼く生地を成形する。
 - 成形したら、オープンシートを敷いた別のトレイにのせ、乾かないようにぬれ布巾をかけてオープンの近くに置いておく。
- 1回目焼き上がったら取り出し、2回目に焼く生地をオープンにセットする。
+/- ボタンで40分に設定し、START/STOP ボタンを押す。

メニュー AU11 グルテンフリーパン

材料	0.75kg
水	420mL
製パン用米粉	340g
コーンスターチ	170g
コーンフラワー	90g
砂糖	40g
塩	4g
バター(室温に戻す)	50g
スキムミルク	30g
ドライイースト	8g (30g)
所要時間	1時間 50分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 11」を選ぶ。

※材料が混ぜりにくい場合は、START/STOP ボタンを押して一時停止し、ゴムべらなどで混ぜてください。また、パンボウルの壁面に付いた生地も混ぜ込んでください。

メニュー AU12 クイックブレッド

材料	0.75kg
お湯(37℃)	240mL
強力粉	400g
塩	8g
砂糖	15g
ドライイースト	7g (25g)
所要時間	1時間 5分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 12」を選ぶ。

レシピ (つづき)

メニュー AU13 スイートブレッド

チョコパン

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
牛乳	125mL	190mL	250mL
卵	60g (1個)	90g (1~2個)	120g (2個)
バター (室温に戻す)	10g	15g	20g
強力粉	300g	400g	500g
砂糖	25g	38g	50g
塩	3g	4g	5g
ドライイースト	3.5g (12g)	5g (18g)	7g (25g)
チョコチップ	90g	125g	180g
所要時間	2時間 5分	2時間 10分	2時間 15分

牛乳パン

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
牛乳	170mL	280mL	375mL
バター (室温に戻す)	15g	30g	40g
強力粉	300g	470g	620g
砂糖	8g	13g	18g
塩	5g	9g	12g
ドライイースト	2g (8g)	3.5g (13g)	5g (18g)
所要時間	2時間 5分	2時間 10分	2時間 15分

【つくりかた】

基本の手順①~⑥ (14 ~ 15 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 13」を選ぶ。

メニュー SE9 スイートブレッド

(材料は上表参照)

所要時間	1回目	1時間 55分
	2回目以降	焼き 1回につき 25分追加

【つくりかた】

- 基本の手順①~② (14 ページ)
- 「SE:9」を選び、START/STOP ボタンを押す。
- 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
- 打ち粉をしたまな板などの上で生地を 2 等分する。
- 1 回目に焼く生地をお好みに成形し、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
- トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
- 1 回目の焼きを開始したら、すぐに 2 回目に焼く生地を成形する。
- 成形したら、オープンシートを敷いた別のトレイにのせ、乾かないようにぬれ布巾をかけてオープンの近くに置いておく。
 - 1 回目焼き上がった後取り出し、2 回目に焼く生地をオープンにセットする。
 - +/- ボタンで 25 分に設定し、START/STOP ボタンを押す。

はちみつパン

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
牛乳	130mL	200mL	260mL
バター (室温に戻す)	18g	26g	35g
はちみつ	23g	35g	45g
強力粉	250g	375g	500g
砂糖	10g	15g	20g
塩	5g	7g	9g
ドライイースト	3.5g (13g)	5.5g (19g)	7g (25g)
所要時間	2時間 5分	2時間 10分	2時間 15分

くるみパン

材料	0.5kg	0.75kg	1kg
水	140mL	230mL	310mL
バター (室温に戻す)	15g	22g	30g
強力粉	250g	375g	500g
砂糖	5g	8g	10g
塩	5g	8g	10g
ドライイースト	2g (8g)	3.5g (12g)	4g (15g)
くるみ (粗く刻む)	50g	75g	100g
所要時間	2時間 5分	2時間 10分	2時間 15分

メニュー
AU14 ブリオッシュ

材料	0.5kg	0.75kg
牛乳	100mL	150mL
卵	80g (1 ~ 2 個)	120g (2 個)
バター (室温に戻す)	35g	50g
強力粉	150g	200g
薄力粉	150g	200g
砂糖	10g	15g
塩	2g	5g
ドライイースト	2g (6g)	3g (10g)
所要時間	2 時間 30 分	2 時間 35 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14 ~ 15 ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 14」を選ぶ。

メニュー
AU16 トルタ・ヴェネチアーナ

材料	1kg
牛乳	80mL
バター (室温に戻す)	150g
卵	200g (3 個)
強力粉	580g
砂糖	100g
塩	6g
ドライイースト	4g (15g)
アイシング アーモンドプードル	100g
砂糖	100g
卵白	2 個分
グラニュー糖	お好みで
所要時間	3 時間 15 分

【つくりかた】

- アイシングの材料をよく混ぜておく。
- 基本の手順①～④ (14 ~ 15 ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 16」を選ぶ。
- 発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
- 生地の上にアイシングをぬり、お好みでグラニュー糖をふりかける。
- パンボウルをオープンに戻す。

メニュー
AU15 ケーキ

トルタ・マルゲリータ

材料	1kg
牛乳	100mL
溶かしバター	180g
卵	180g (3 個)
薄力粉	275g
コーンスターチ	100g
砂糖	200g
塩	ひとつまみ
バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	16g
所要時間	1 時間 7 分

チョコレートケーキ

材料	1kg
牛乳	100mL
溶かしバター	180g
卵	180g (3 個)
薄力粉	235g
ヘーゼルナッツ粉*	40g
コーンスターチ	200g
砂糖	100g
塩	ひとつまみ
バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	16g
溶かしたチョコレート	30g
所要時間	1 時間 7 分

*ミルなどで砕いたヘーゼルナッツで代用できます。

ヨーグルトケーキ

材料	1kg
牛乳	100mL
卵	180g (3 個)
溶かしバター	180g
ヨーグルト	250g
薄力粉	200g
コーンスターチ	100g
砂糖	190g
アーモンドプードル	70g
塩	ひとつまみ
ベーキングパウダー	16g
所要時間	1 時間 7 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14 ~ 15 ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 15」を選ぶ。

レシピ (つづき)

メニュー AU17 クグロフ

材料	0.5kg	0.75kg
牛乳	90mL	170mL
卵	40g (1/2 個)	60g (1 個)
強力粉	180g	350g
砂糖	30g	60g
塩	3g	5g
バター (室温に戻す)	50g	100g
ドライイースト	5g (18g)	7g (25g)
レーズン	40g	80g
オレンジピール (粗く刻む)	25g	45g
所要時間	2 時間 10 分	2 時間 15 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 17」を選ぶ。

- クグロフ型を使用する場合、0.5kg の材料で焼いてください。クグロフ型を使用して焼く場合は、一次発酵と 2 回目のこね工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。バター (分量外) を塗ったクグロフ型に生地を入れたらオープンにセットし (ワイヤーラック位置①)、START/STOP ボタンを押す。※焼いている途中で焼き目が濃くなってきた場合は、焦げないようにアルミホイルを上にかぶせてください。

メニュー AU18 マーマレード / ジャム

オレンジマーマレード

材料	0.75kg	1kg
オレンジ (正味)	500g	650g
砂糖	250g	325g
レモン果汁	1/2 個分	1/2 個分
ペクチン	17g	20g
所要時間	50 分	50 分

いちごジャム

材料	0.75kg	1kg
いちご	500g	650g
砂糖	250g	325g
レモン果汁	1/2 個分	1/2 個分
ペクチン	20g	25g
所要時間	50 分	50 分

【つくりかた】

1. オレンジ：皮をむき、約 2cm に切ってからフードプロセッサーやブレンダーなどで刻む。お好みで、皮 (1 個分せん切り) を入れる。いちご：水で洗い、約 2cm に切ってからフードプロセッサーやブレンダーなどで刻む。
2. パンボウルに材料を入れる。
3. パンボウルをオープンに取り付ける。
4. メニュー番号「AU: 18」を選び、START/STOP ボタンを押す。
5. 消毒した耐熱容器に熱いまま入れ、すぐにふたを閉める。

メニュー AU19 ウィーンブレッド

材料	0.75kg
水	120mL
牛乳	160mL
バター (室温に戻す)	60g
塩	7g
砂糖	50g
強力粉	450g
ドライイースト	4g (15g)
所要時間	2 時間 45 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 19」を選ぶ。

メニュー AU20 ライスプディング

材料	0.5kg
牛乳	500mL
砂糖	50g
米	50g
(といで水を切る)	
バニラエッセンス	少々
所要時間	40 分

【つくりかた】

1. パンボウルに材料を入れる。
2. パンボウルをオープンに取り付ける。
3. メニュー番号「AU: 20」を選び、START/STOP ボタンを押す。

メニュー AU21 ソフトブレッド

材料	0.75kg	1kg
牛乳	340mL	450mL
強力粉	430g	570g
砂糖	10g	15g
塩	8g	10g
バター (室温に戻す)	25g	35g
ドライイースト	3g (10g)	4g (15g)
所要時間	3 時間	3 時間 5 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (14～15 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 21」を選ぶ。

メニュー SE1 中種

材料	半量	全量
水	100mL	200mL
強力粉	200g	400g
ドライイースト	1g (3g)	1.5g (5g)
所要時間	15分	15分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (14 ページ)
2. 「SE:1」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 運転が停止したら、取り出さずにパンボウルに入れたまま庫内で寝かせる。

メニュー SE2 チャバタ / ゾッコレット

材料	0.5kg	0.75kg
中種 (上記(SE1)参照)	半量	全量
水	80mL	120mL
強力粉	70g	100g
砂糖	5g	7g
塩	6g	10g
ドライイースト	1g (3g)	1.5g (5g)
所要時間	1回目	1時間 22分
	2回目以降	焼き 1回につき 20分追加

【つくりかた】

1. 中種をつくり (上記中種のつくりかた参照) 庫内で 10～15 時間寝かせる。
2. 基本の手順①～② (14 ページ)
3. 「SE:2」を選び、START/STOP ボタンを押す。
4. こね工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
5. パン生地を取り出し、丸めてオリーブオイル (記載外) を入れたボウルにいれる (このとき、オリーブオイルがしっかり生地を覆うようにします)。
6. 5. をオープンに入れ、START/STOP ボタンを押す。
7. 発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、ボウルを取り出し、START/STOP ボタンを押す (予熱が始まります)。
8. 打ち粉をしたまな板などの上で、生地に粉 (分量外) を振り、3cmの厚さに手で軽く押し伸ばす。
9. 包丁でお好みの大きさに分け、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
10. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
11. 1 回目の焼きを開始したら、すぐに 2 回目に焼く生地を 1 回目と同様に準備し、オープンの近くに置いておく。
 - 1 回目が焼き上がったなら取り出し、2 回目に焼く生地をオープンにセットする。
 - +/- ボタンで 20 分に設定し、START/STOP ボタンを押す。

メニュー SE3 グリッシーニ

材料	0.5kg	
水	150mL	
強力粉	300g	
オリーブオイル	15g	
砂糖	5g	
塩	6g	
ドライイースト	3g (10g)	
所要時間	1回目	2時間
	2回目以降	焼き 1回につき 25分追加

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (14 ページ)
2. 「SE:3」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で生地を棒状に伸ばす。
5. 1 回目に焼く生地を、オープンシートを敷いたトレイにのせる (トレイに 6 本が目安)。
6. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
7. 1 回目の焼きを開始したら、すぐに 2 回目に焼く生地を 1 回目と同様に準備し、オープンの近くに置いておく。
 - 1 回目が焼き上がったなら取り出し、2 回目に焼く生地をオープンにセットする。
 - +/- ボタンで 25 分に設定し、START/STOP ボタンを押す。
 - 3 回目以降も同様に焼いてください。

メニュー SE4 バゲット

材料	0.5kg (2本)	0.75kg (4本)
水	200mL	400mL
強力粉	250g	500g
デュラム小麦粉	50g	100g
砂糖	3g	6g
塩	6g	12g
ドライイースト	2.5g (9g)	5g (18g)
所要時間	1回目	2時間 10分
	2回目以降	焼き 1回につき 35分追加

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (14 ページ)
2. 「SE:4」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で、生地をバゲットの形に成形し、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
 - 4 本焼く場合は 2 本を先に焼き、残りの 2 本はオープンシートを敷いた別のトレイにのせ、乾かないようにぬれ布巾をかけて置いておく。
5. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
6. 二次発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、生地の表面にナイフなどで斜めに 3 本切れ目を入れ、オープンに戻す。
 - 焼き上がったなら取り出し、4 本焼く場合は残りの 2 本の生地をオープンにセットする。
 - +/- ボタンで 35 分に設定し、START/STOP ボタンを押す。

レシピ (つづき)

メニュー SE5 イタリアンバゲット

材料	0.5kg (2個)	0.75kg (4個)
オリーブオイル	18g	35g
水	150mL	300mL
強力粉	150g	300g
デュラム小麦粉	100g	200g
全粒粉	50g	100g
塩	6g	12g
砂糖	4g	5g
ドライイースト	3.5g (12g)	7g (25g)
所要時間	1回目 2回目以降	2時間 50分 焼き 1回につき 35分追加

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (14 ページ)
2. 「SE:5」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で生地を丸め、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
5. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
6. 二次発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、トレイを取り出し、生地をバゲットの形に成形して、オープンに戻す。
 - 4本焼く場合は2本を先に焼き、残りの2本はオープンシートを敷いた別のトレイにのせ、乾かないようにぬれ布巾をかけて置いておく。
 - 焼き上がったら取り出し、4本焼く場合は残りの2本の生地をオープンにセットする。+/ーボタンで35分に設定し、START/STOP ボタンを押す。

メニュー SE7 ピザ

材料	0.5kg (厚め 1枚)	0.75kg (厚め 2枚)
水	140mL	275mL
植物油	25g	50g
薄力粉	250g	500g
塩	5g	10g
ドライイースト	3.5g (13g)	7g (25g)
所要時間	1回目 2回目以降	1時間 50分 焼き 1回につき 20分追加

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (14 ページ)
2. 「SE:7」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出し、ピザストーンをセットし (ワイヤーラック位置①) START/STOP ボタンを押す (予熱が始まります)。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で、生地を円形に伸ばす。
15分ほど予熱したピザストーンを取り出し、生地をのせる。
5. 生地にお好みのソースや、具材 (記載外) でトッピングする。
6. ピザストーンをオープンにセットし (ワイヤーラック位置①)、START/STOP ボタンを押す。
7. 残時間が10分になったらお好みでチーズ (記載外) をのせる。
※残りの生地を焼く場合、ピザストーンが冷めないうちに、同様に20分焼いてください。
※具材によっては焦げやすいことがあるため、様子を見ながら焼いてください。
※厚め1枚分の材料で薄め2枚焼くこともできます。

メニュー SE8 フォカッチャ

材料	0.5kg (1枚)	0.75kg (2枚)	
水	140mL	275mL	
オリーブオイル	25g	40g	
強力粉	250g	500g	
砂糖	5g	10g	
塩	5g	10g	
ドライイースト	3g (10g)	5.5g (20g)	
コーティング	水 オリーブオイル 塩	25mL 30g 2g	50mL 60g 4g
所要時間	1回目 2回目以降	2時間 05分 焼き 1回につき 25分追加	

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (14 ページ)
2. 「SE:8」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で生地を平らにし、オイル (分量外) をぬったトレイの上に置く。2枚焼く場合は植物油をぬった別のトレイにのせ、乾かないようにぬれ布巾をかけて置いておく。
5. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
6. 二次発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、トレイを取り出す。
7. コーティングをぬり生地表面にくぼみをつくって、お好みでオリーブやハーブ (記載外) を散らしてオープンに戻す。
8. START/STOP ボタンを押す。
 - 焼き上がったら取り出し、残りの生地に、7.の手順を行い、+/ーボタンで25分に設定してSTART/STOP ボタンを押す。

メニュー SE10 こねる

設定時間 30分

※メニュー以外のパンをつくるときに、こね工程で使用します。途中で止める場合は、START/STOP ボタンを3秒以上長押しします。

メニュー SE11 発酵

設定時間 2時間

※メニュー以外のパンをつくるときに、発酵工程で使用します。途中で止める場合は、START/STOP ボタンを3秒以上長押しします。

故障かな？

症状	確認すること	参照ページ
「OVEN」「BREAD」が点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？ ● 主電源を入れましたか？ 	10, 14 ページ
オーブン調理のとき、きれいな焼き上がりにならない	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理温度や調理時間は適切に設定されていますか？ 	焼き上がり具合を見ながら、調理温度と調理時間を調整してください。
予約時間にパンが焼き上がらない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻がずれていませんか？ 	16 ページ
パンが粉の状態のまま調理が完了した	<ul style="list-style-type: none"> ● パドルを付け忘れていませんか？ ● パドルがはずれていませんか？ ● パンボウルに材料を入れた後、へらで混ぜましたか？ (タイマー予約時を除く) 	14 ページ
こね工程中にドアを開けると、パドルが止まる	<ul style="list-style-type: none"> ● 「パン」機能のとき、運転中にドアを開けると、安全のためパドルが止まります。故障ではありません。 	
ディスプレイに「[]」と表示される	<ul style="list-style-type: none"> ● 本体が熱くなっていませんか？ 	11, 15 ページ
ディスプレイに「[]」と表示される	<ul style="list-style-type: none"> ● 当社テクニカルセンターへ点検を依頼してください。 	
パンがうまくふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ● 不必要にドアを開閉しませんでしたか？ ● 庫内灯が切れていませんか？ 	イーストの発酵時に庫内の温度が下がるようなことをしないでください。 <ul style="list-style-type: none"> ● ドアを開けない。 ● 庫内灯を新しいものと交換する。
パンがふんわり、もちりした焼き上がりにならない	<ul style="list-style-type: none"> ● しっとり、しっかりした焼き上がりになります。欧風パンの特徴で、レシピ・仕様のとおりです。 	
パン調理中に、バタバタ音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● パン生地をこねている音です。故障ではありません。 	
パン調理中に、ガタガタと激しく物がぶつかる音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● パン生地をこねている振動で、物がぶつかっていませんか？ ● 設置環境は適切ですか？ 	2, 8 ページ

停電したとき (パン機能のときのみ)

- 停電などで電力供給が停止しても、約 12 分間はプログラムを記憶し、電力供給が再開すると調理を続けます。
- 停電時間が約 12 分以上になると、調理は中止されます。
- 調理途中で電源プラグを抜いたり、主電源を切ったりしたときも調理は中止されます。

仕様

製品名	デロンギ スフォルナトゥット・パンダルメ コンベクションオープン	
型式番号	EOB2071J	
定格	電源	交流 100V 50Hz / 60Hz
	消費電力	1400 W
外形寸法	幅 51.5 × 奥行 40.5 × 高さ 30 (cm)	
庫内寸法	幅 32 × 奥行 31.5 × 高さ 20 (cm)	
庫内容量	20L	
質量	約 12kg (本体のみ)	
付属品	オイルプレート、トレイ× 2 枚、ワイヤーラック× 2 枚、パンボウル、パドル [*] 、計量カップ、計量スプーン、ピザストーン、グリップ、パンボウル用コネクターカバー [*]	
原産国	中国	

※梱包材にはめ込まれています。



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、ポリプロモビフェニル (PBB)、ポリプ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。

別売品

- 以下の部品は、お求めの販売店または当社オンラインショップでご購入いただけます。

■ピザストーン (丸型)



型式番号：PS-C

デロンギ・ジャパン オンラインショップ URL [▶ http://shop-casa-delonghi.com/](http://shop-casa-delonghi.com/)

保証書

ご購入店様へ、※印欄は必ずご記入ください。

持込修理

製品名：デロンギスフォルナトゥット・パングルメ コンベクションオープン		型式番号：EOB2071J	
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	印		
※ご購入日： _____ 年 _____ 月 _____ 日		保証期間：ご購入日より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うことをお約束するものです。

- ご購入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、ご購入の販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前におご購入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ご購入の販売店に修理をご依頼できない場合には、当社テクニカル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および損傷
 - ハ. おご購入後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障および損傷
 - 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および損傷
 - 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、ご購入の販売店または、下記のデロンギ・ジャパンテクニカル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 テクニカルセンター
 〒 335-0033 埼玉県戸田市笹目北町 13-13
 TEL. 0120-804-280 ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。

5711811221_05/0117