

DeLonghi

Mini Convection Oven

デロンギ  
ミニコンベクション オープン

型式番号 **EO420J-SC**

家庭用

# 取扱説明書

保証書付

Made in China

## 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	6
	初めて使う前にすること	9
使う	クイックガイド	10
	基本の使いかた	11
	コンベクションで焼く	12
	トーストする	13
	グリルで焼く	14
	保温する	15
お手入れする	16	
こんなときは	故障かな？	18
	仕様	18
	別売品	18
	アフターサービスについて	19
保証書	裏表紙	



このたびは、デロンギ ミニコンベクションオープン EO420J-SC をお求めいただき、まこと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)とともに大切に保管してください。

# 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って、「警告」「注意」の2つに分け、明示しています。



## 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。

4. 各注意事項には、「禁止」、「指示」を促す絵表示が付いています。

### 図の説明



してはいけないことを示します。



必ずしなければいけないことを示します。

### 電源プラグ・電源コードの扱いかた



## 警告



禁止

- **電源プラグ・電源コードを破損させない**  
(火災・感電の原因)
  - ・傷付いたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない
  - ・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない
  - ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
  - ・水につけたり、水をかけたりしない
- **動作中に電源プラグを抜き差ししない**  
(火災・感電・故障の原因)
- **電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**  
(感電・発熱の原因)
- **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**  
(感電・けがの原因)



指示

- **電源は、交流 100V で、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う**  
(火災・感電の原因)  
交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使ったりしないでください。
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**  
(感電・ショート・発煙・発火の原因)
- **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)
- **使用時以外は、電源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)



## 注意



接触禁止

- **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。



指示

- **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く**  
(感電・ショートの原因)

## 使う前の確認

### 警告



禁止

- 本体や部品をアルミホイルで覆わない  
(過熱して火災の原因)
- 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)



接触禁止

- 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)



指示

- 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、傷が付いている場合には、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンテクニカルセンター(19ページ参照)にご相談ください。

### 注意



禁止

- 水や蒸気のかかる場所、火気の近く、屋外や湿気が多い場所(部屋)、特殊な環境(硫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  
(火災・感電の原因)
- 本体の上に物を置いたり、布などをかぶせたりしない  
(火災・変形の原因)



指示

- 壁との距離をあけて置く  
(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。  
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、窓ガラスとの距離は 20cm 以上あけてください。

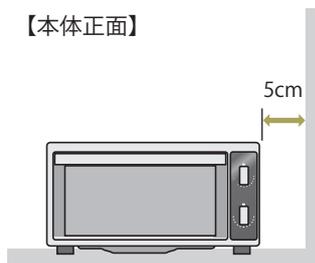


指示

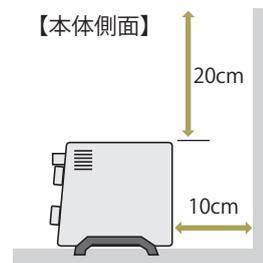
- 耐熱性・耐荷重のある、しっかり固定された平らな場所に置く  
(火災・変形・落下・故障の原因)

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。

【本体正面】



【本体側面】



# 安全上のご注意 (つづき)

使う

## 警告



禁止

- 分解・改造・修理をしない  
(故障・発火の原因)
- トレイに油だけを入れて使用しない  
(火災の原因)
- 小さなお子様、身体・知覚などに障がいのあるかたには必ず付き添う  
(やけど・感電・けがの原因)



接触禁止

- 使用中・停止後はしばらくの間、ドア取っ手や操作ツマミ以外に触れない  
(やけど・けがの原因)
- 本体（ドア・上部・側面・背面）は非常に熱くなります。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。



指示

- 異常・故障時には、すぐに使用を中止する  
(事故・けが・故障の原因)
- 〈異常・故障例〉
- ・電源コード・電源プラグが異常に熱くなる
  - ・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いて、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンテクニカルセンター（19 ページ参照）にご連絡ください。

## 注意



禁止

- 調理以外の目的に使用しない  
(火災の原因)
  - ドアを勢いよく開け閉めしたり、たたいたりしない  
(けが・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)
  - 開いたドアの上に重いものを載せない  
(やけど・けがの原因)
- 開いた状態のドアに重いもの、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、ドアに必要以上に力をかけないでください。



禁止

- 使用中は、本体を移動しない  
(やけど・故障の原因)
  - 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  
(火災の原因)
- 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「0」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。そのまま使用せず、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンテクニカルセンター（19 ページ参照）にご連絡ください。
- 使用中は、通気用スリットをふさがない  
(火災の原因)
  - 本体や操作部に水やジュースをこぼさない  
(ショート・感電の原因)
- 万一、こぼしてしまった場合は、すぐに電源を切り、使用を中止する。その後、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンテクニカルセンター（19 ページ参照）にご連絡ください。

## 注意



指 示

- 使用中または使用直後のラック・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、両手で行う  
(やけどの原因)
- ドア・外面・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)
- 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  
(絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)



指 示

- 使用中は、庫内をときどき確認する  
(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、そばを離れずに仕上がりを見ながら調理してください。
- 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、ラップなどの耐熱性ではない素材は庫内に入れてください。

### 使った後

## 警告



指 示

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

## 注意



禁 止

- 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)



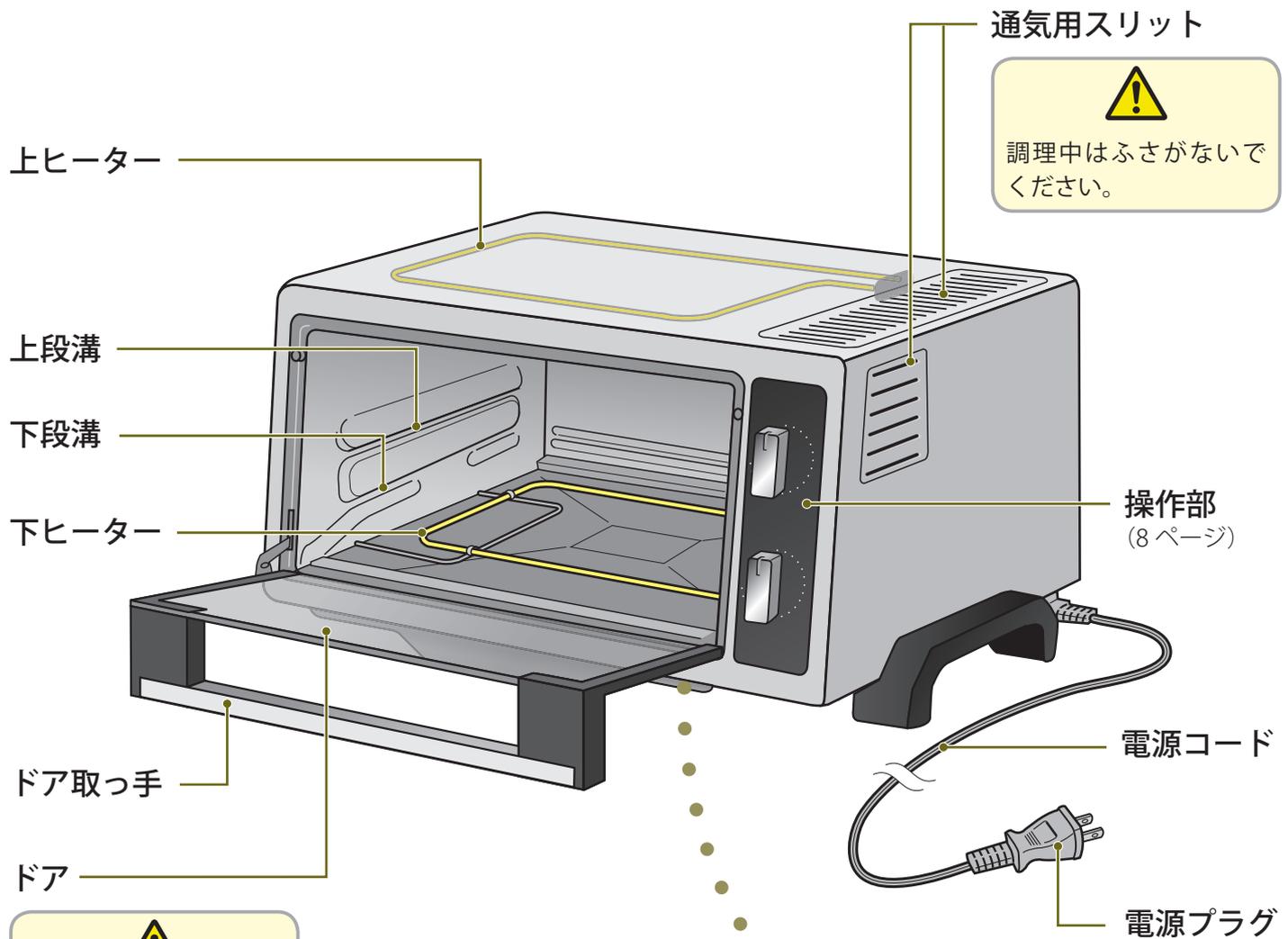
指 示

- 使用後はお手入れする（16～17ページ）  
(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、加熱しないでください。

使う前に

# 各部のなまえとはたらき

## 本体



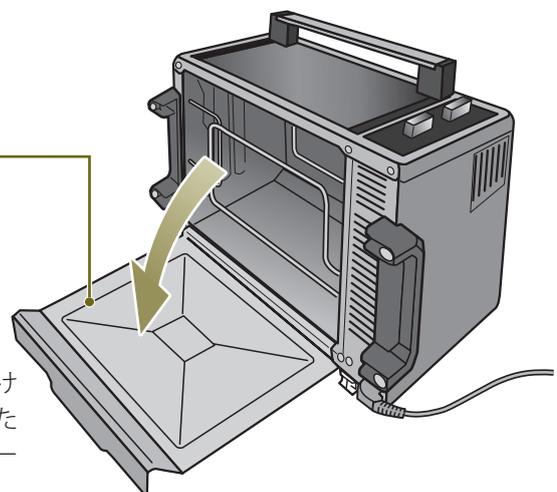
  
調理中はふさがないで  
ください。

  
調理中は触らないでく  
ださい。

### [ 本体底面 ]

くず受け  
取りはずしできません。

※お手入れするときに開け  
ます。お手入れのしかた  
は「お手入れする」(17ペー  
ジ) をご覧ください。

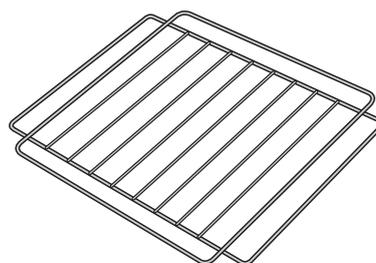


## 付属品

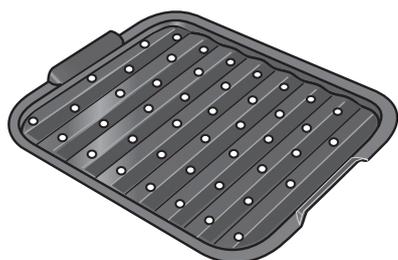
●初めて使用する前に水洗いしてください。



トレイ



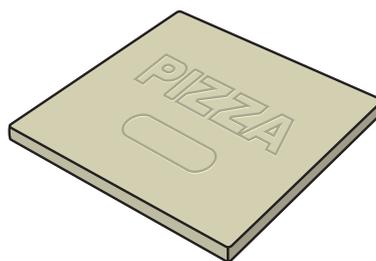
ワイヤーラック



オイルプレート

肉など、脂の出る調理に使います。  
穴から脂が落ちるので、必ず付属  
のトレイを下に重ねてください。

## 別売品



ピザストーン

以下「ピザストーンについて」をご覧ください。  
購入方法は「別売り品」(18ページ)を  
ご覧ください。

使う前に

## 別売品：ピザストーンについて

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、品質に影響はありません。
- 少々傷や亀裂が入っていることがありますが、お使いになる上で問題はありません。

### 使用上の注意

- 食材は、ピザストーンに直接のせ、油などは絶対に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。（予熱時間 15 分以上）  
※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。
- 調理後、加熱されたピザストーンは大変熱いので、十分冷めるまで触れないでください。（やけどの原因）

お手入れのしかたは「お手入れする」(16ページ)をご覧ください。

# 各部のなまえとはたらき (つづき)

## 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はたらき、設定した調理温度を一定に保ちます。

- 温度を保温、グリル、コンベクション (120℃～230℃) に設定できます。

保温	
グリル	
コンベクション	120℃～230℃

### タイマー (オン/オフスイッチ兼用)

タイマーを回すと、電源が入ります。

- 調理時間を 45 分まで設定することができます。
- 設定した時間が経過すると、タイマーが「0」の位置に戻り、電源が切れます。
- 途中で電源を切る場合は、反時計回りにタイマーを回して「0」の位置に戻してください。

### サーモランプ

加熱している間点灯し、庫内が設定した温度になると消灯します。

- 調理中は点灯・消灯を繰り返します。

# 初めて使う前にすること

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。

## 空焼きをする前に

- 「安全上のご注意」(2～5 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。

## 空焼きの手順

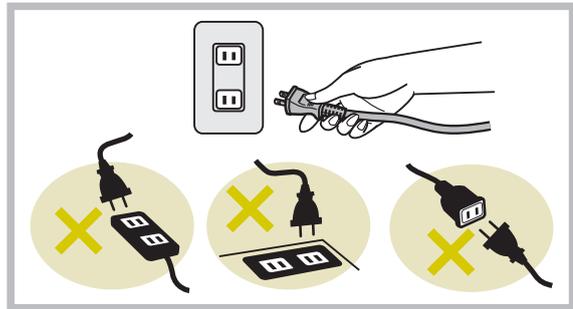
1 本体および庫内から梱包材やテープ類をすべて取り除く

2 電源プラグをコンセントに差し込む

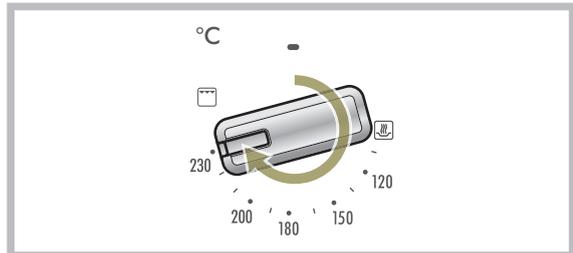
- 壁面のコンセントに直接差し込んでください。

### 注意

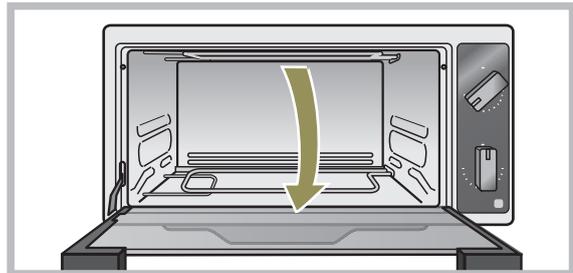
延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使用しないでください。発火の原因となります。



3 温度つまみを 230℃に設定する

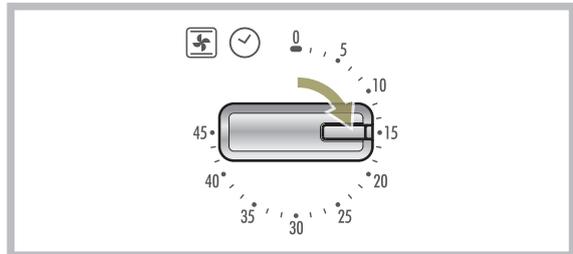


4 ドアを開ける



5 タイマーを 15 分以上に設定し、加熱する

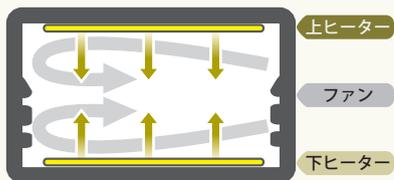
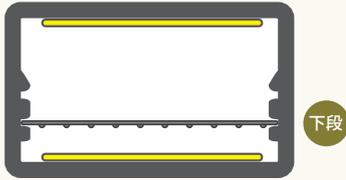
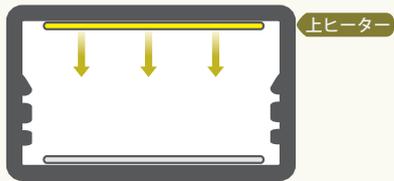
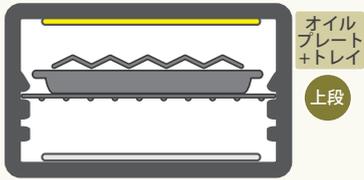
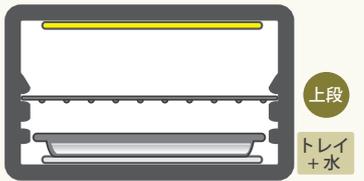
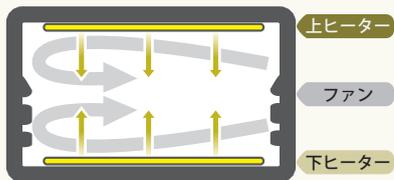
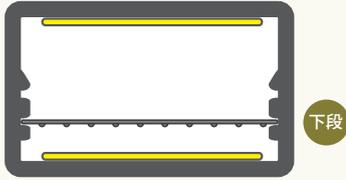
- タイマーを回すと電源が入り、サーモランプが点灯します。
- 必ず換気をしてください。



6 加熱が終了したら、温度つまみとタイマーを元の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜く

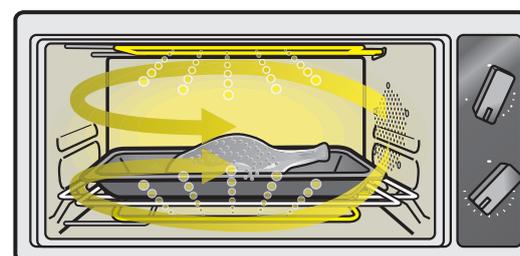
- ヒーターに付着したゴミなどが燃えて、煙が出たりにおいがしたりすることがありますが、空焼きをするとなくなります。

# クイックガイド

機能	調理温度	調理時間	ワイヤーラック位置
<p><b>コンベクション</b> (12 ページ)</p> <p>表面をカリッと、中までしっかり焼き上げます。</p> 	120℃～ 230℃	～ 45 分	
<p><b>グリル</b> (14 ページ)</p> <p>食材の上面に焼き目を付けます。</p> 		～ 45 分	<p>                        オイルプレート+トレイ                      上段                 </p> <p>または</p> <p>                        上段                      トレイ+水                 </p>
<p><b>保温</b> (15 ページ)</p> <p>庫内を約 80℃に保ちます。</p> 		～ 45 分	

## コンベクションって？

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。  
 家庭料理から本格的なオーブン料理まで、幅広くお楽しみいただけます。



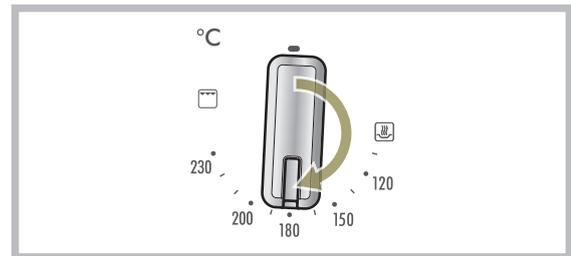
# 基本の使いかた

## 1 電源プラグをコンセントに差し込む

- 壁面のコンセントに直接差し込んでください。

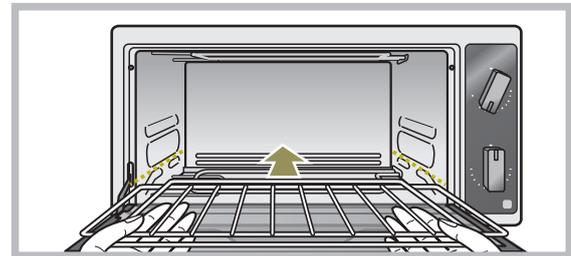
## 2 温度つまみで調理温度を設定する

- 調理に応じた温度に設定してください。
- 保温する場合は  に、グリル調理する場合は  に設定してください。



## 3 ドアを開け、ワイヤーラックをセットする

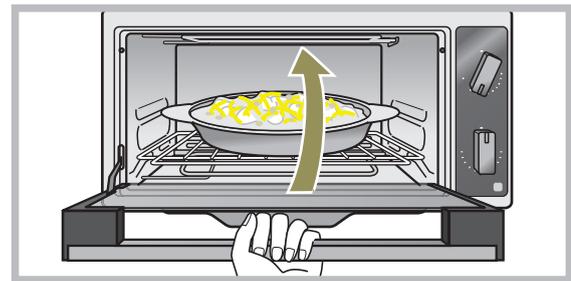
- 必要に応じて予熱してください。



## 4 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

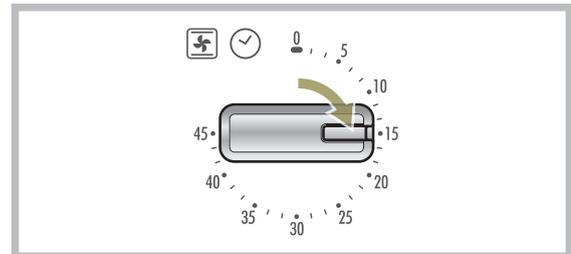
### 注意

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ドアが閉じて、ケガや故障の原因となります。



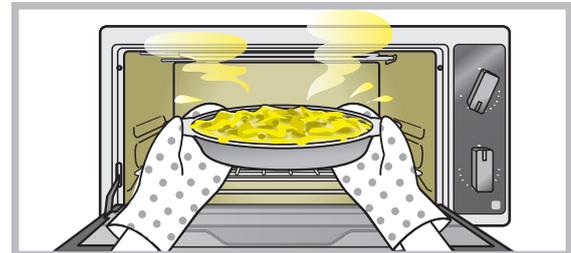
## 5 タイマーで調理時間を設定する

- サーモランプが点灯し、調理を開始します。



## 6 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

- タイマーが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。
- 食材を取り出すときは、やけどをしないようにご注意ください。

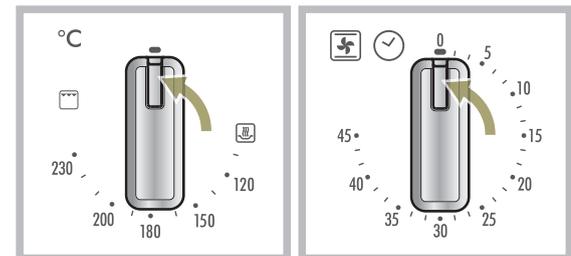


## 7 温度つまみとタイマーを元の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜く

### 注意

本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

※詳しくは「お手入れする」(16ページ)をご覧ください。



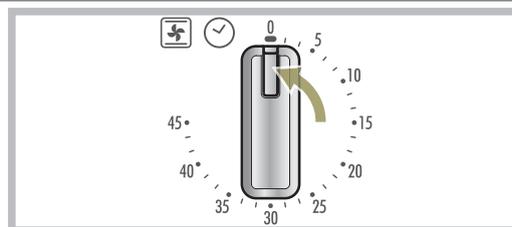
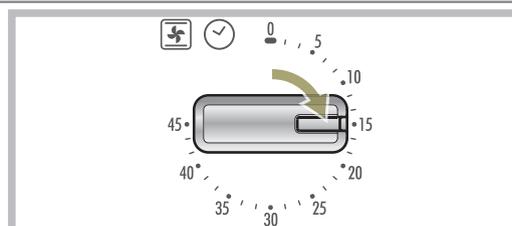
# コンベクションで焼く

準備

- 1 電源プラグをコンセントに差し込む
- 2 温度つまみで調理温度を設定する
  - 120℃～230℃に設定できます。
- 3 本体にワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

予熱

- 4 タイマーで予熱時間を設定する
  - サーモランプが点灯し、加熱を開始します。
  - サーモランプが消えたら予熱完了です。
- 5 タイマーを「0」の位置に戻す



調理

- 6 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

注意

庫内は高温です。やけどをしないようご注意ください。

- 7 タイマーで調理時間を設定する
  - サーモランプが点灯し、調理を開始します。
  - 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。

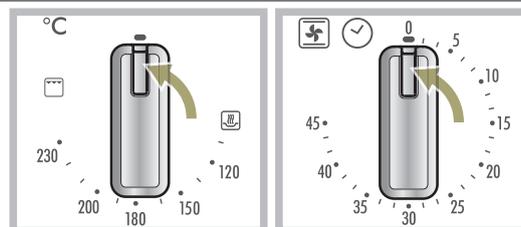
- 8 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

注意

庫内は高温です。やけどをしないようご注意ください。

調理終了

- 9 温度つまみとタイマーを元の位置に戻す



- 10 電源プラグをコンセントから抜く

注意

本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

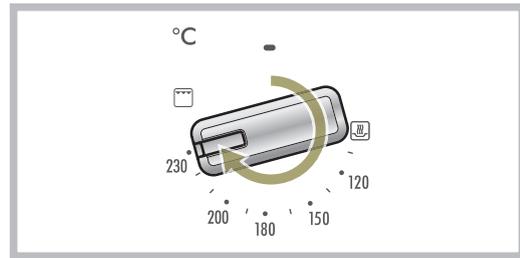
※詳しくは「お手入れする」(16ページ)をご覧ください。

## トーストする

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 温度つまみを 230℃に設定する



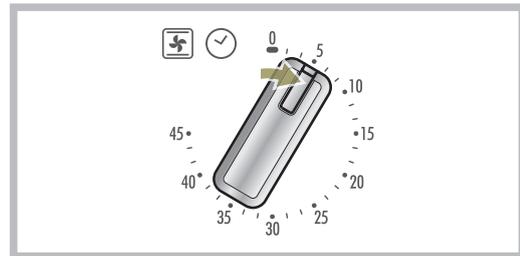
3 本体にワイヤーラックをセットする

4 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

調理

5 タイマーで調理時間を設定する

- 調理時間は1～7分がおすすめです。お好みの焼き加減に応じて調整してください。
- サーモランプが点灯し、調理を開始します。
- 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。



6 調理が終わったら、食材をオーブンから取り出す

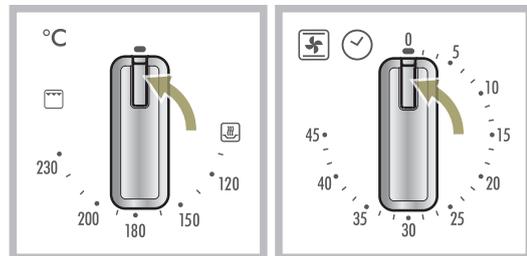
- タイマーが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。

### 注意

庫内は高温です。やけどをしないようご注意ください。

調理終了

7 温度つまみとタイマーを元の位置に戻す



8 電源プラグをコンセントから抜く

### 注意

本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

※詳しくは「お手入れする」(16 ページ) をご覧ください。

使う

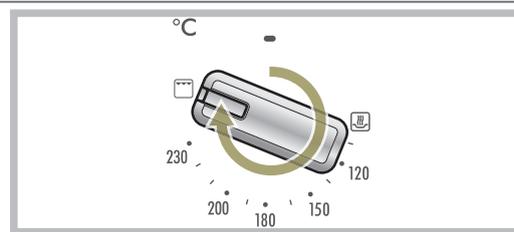
# グリルで焼く

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 温度つまみを  に設定する

- 反時計回りには回せません。



3 本体にワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

予熱

4 タイマーで予熱時間を設定する

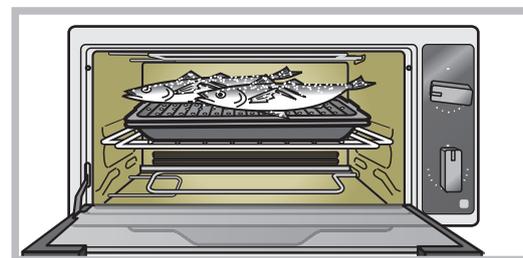
- サーモランプが点灯し、加熱を開始します。
- サーモランプが消えたら予熱完了です。

5 タイマーを「0」の位置に戻す

調理

6 オイルプレートにのせた食材、もしくは直接食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

- オイルプレートを使う場合は、食材を直接のせたオイルプレートをトレイの上に重ね、ワイヤーラックにのせます。
- ワイヤーラックに食材を直接のせる場合は、水をはったトレイをワイヤーラックの下に置いてください。食材から出る脂などで庫内がよごれるのを防ぎます。
- 食材が容器に入っているときは、水をはったトレイは不要です。



注意

庫内は高温です。やけどをしないようご注意ください。

7 タイマーで調理時間を設定する

- サーモランプが点灯し、調理を開始します。
- 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。

8 調理が終わったら、食材をオーブンから取り出す

- タイマーが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。

注意

庫内は高温です。やけどをしないようご注意ください。

調理終了

9 温度つまみとタイマーを元の位置に戻す

10 電源プラグをコンセントから抜く

注意

本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

※詳しくは「お手入れする」(16ページ)をご覧ください。

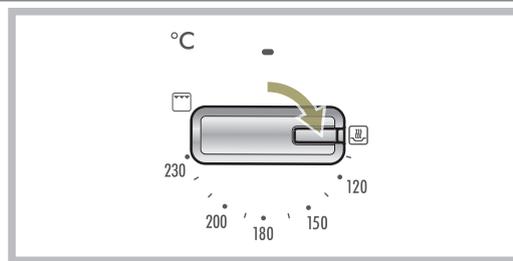
調理した食材を

# 保温する

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 温度つまみを  に設定する



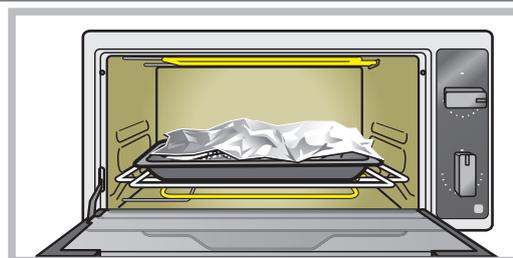
3 本体にワイヤーラックをセットする

4 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

調理

5 タイマーで調理（保温）時間を設定する

- サーモランプが点灯し、調理（保温）を開始します。
- 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。
- 食材の乾燥が気になる場合は、アルミホイルをかぶせて調理（保温）してください。



6 調理（保温）が終わったら、食材をオーブンから取り出す

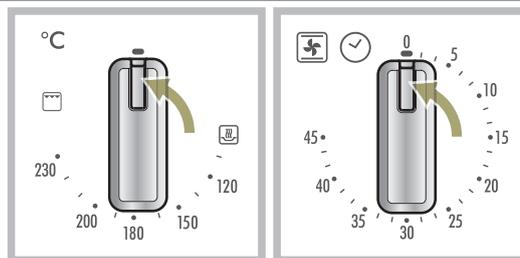
- タイマーが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。

### 注意

庫内は高温です。やけどをしないようご注意ください。

調理終了

7 温度つまみとタイマーを元の位置に戻す



8 電源プラグをコンセントから抜く

### 注意

本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

\*詳しくは「お手入れする」（16 ページ）をご覧ください。

使う

# お手入れする

使い終わったら必ずお手入れしてください。油がたまったり、においがしたりするのを防ぎます。

## 水洗いできないもの

- 本体
- くず受け



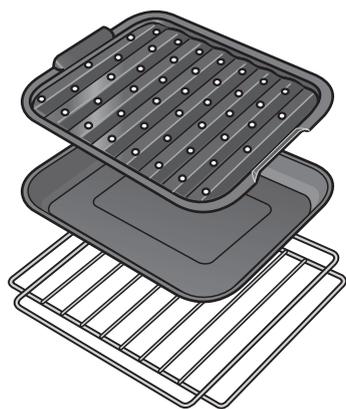
### 注意

- 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。
- 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。
- 通気用スリットのホコリは、乾いた布で拭き取ってください。故障・感電の原因になります。
- 洗剤は、必ず台所用中性洗剤を使用してください。破損・故障の原因になります。  
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、ワイヤーウール、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。

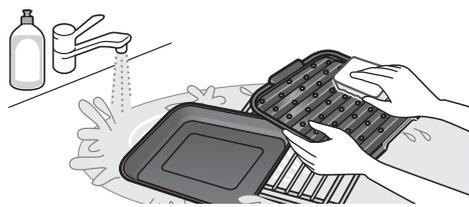
## 各部のお手入れ方法

### 水洗いできます

#### オイルプレート、トレイ、ワイヤーラック



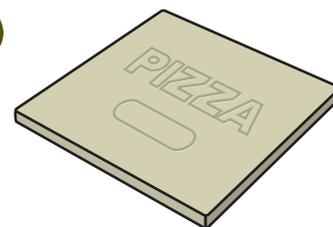
1. スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ



2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

#### 別売品：ピザストーン

### 水洗いできます



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。

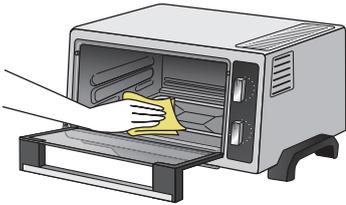
- 油よごれや食物カスは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 焦げ付いた場合は、以下の手順でよごれを落としてください。

1. 焦げ付いた食物カス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

## 水洗いできません

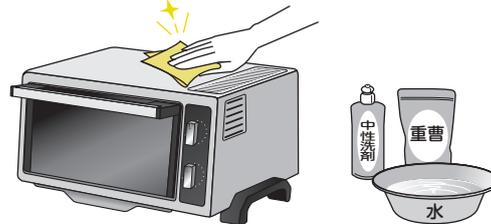
### 本体・くず受け

#### 【庫内】



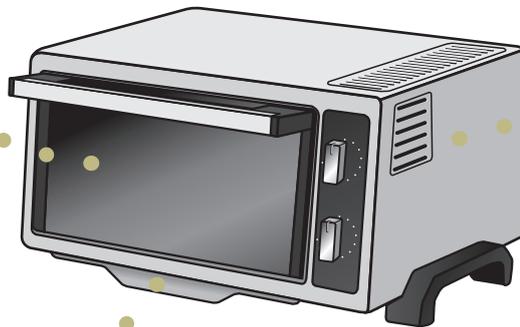
- 油よごれや食物カスは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 油がかたまってしまった場合は、かたく絞ったスポンジで拭いた後、空焼き（9ページ参照）をしてください（約15分）。庫内が冷えきる前に、再度湿ったスポンジで拭き取ってください。

#### 【本体外側、ドア】



通気用スリットに水や洗剤をこぼさないよう、ご注意ください。

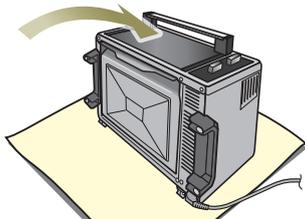
- 油よごれや食物カスは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 落ちにくいよごれは、台所用中性洗剤、または重曹を少し付けた布巾で拭いた後、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。



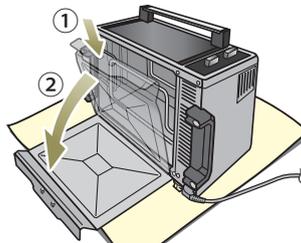
#### 【くず受け】

##### 1. 本体をドアが上になるように倒す

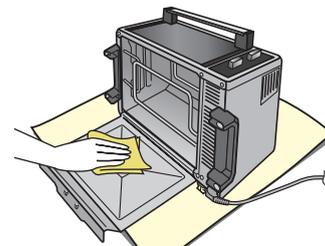
- 布巾などを下に敷いてください。



##### 2. ①の方向に押しながら、②くず受けを手前に引いて開ける



##### 3. お手入れする



- 油よごれや食物カスは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 油がかたまってしまった場合は、かたく絞ったスポンジで拭いた後、空焼き（9ページ参照）をしてください（約15分）。庫内が冷えきる前に、再度かたく絞ったスポンジで拭き取ってください。
- お手入れが終わったら、くず受けを「カチン」と音がするまで閉じてください。

# 故障かな？

修理に出される前に、必ずお読みください

以下のようなときは故障ではありません。修理を依頼する前に、もう一度ご確認ください。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デロンギ・ジャパンテクニカルセンター（19ページ参照）までお問い合わせのうえ、修理を依頼してください。

症状	対処のしかた
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、サーモスタットがはたらきます。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。
コンベクション調理のとき、食材の表面が焦げ、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設定し直してください。
調理時間に誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。
連続してパンをトーストすると、同じ調理時間でも後から焼いたパンが焦げる	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場合があります。連続してトーストするときは、2回目から調理時間を少し短く設定してください。

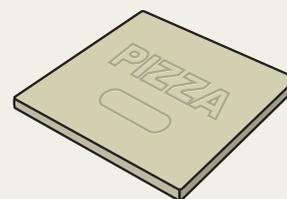
## 仕様

製品名	デロンギ ミニコンベクションオープン
型式番号	EO420J-SC
定格	電圧/周波数 交流 100V / 50Hz/60Hz
消費電力	1400 W
外形寸法	幅 40.5 × 奥行 32 × 高さ 20 (cm)
庫内有効寸法	幅 26.5 × 奥行 24 × 高さ 13 (cm)
庫内容量	8.5L
質量	3.5kg (本体のみ)
タイマー (ゼンマイ式)	最長 45 分
付属品	トレイ 1 枚、ワイヤーラック 1 枚、オイルプレート 1 枚

## 別売品

以下の部品は、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 (角形)



型式番号：PS-CN

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



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。

# 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、直ちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、18ページ「故障かな？」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社テクニカルセンター（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
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・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。

なお、当社テクニカルセンターに依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※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、無料で修理いたします。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、有料で修理いたします。

## 4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、このコンベクション 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) まごころ点検のおすすめ



長い期間で使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社テクニカル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、当社テクニカル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：**再資源化の費用は当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。あらかじめご了承ください。

**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。

※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。

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当社テクニカルセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン テクニカルセンター（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

〒335-0033 埼玉県戸田市笹目北町 13-13

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

