

DeLonghi

SFORNATUTTO
Convection Oven

デロンギ
スフォルナトゥット
コンベクションオーブン

家庭用
型式番号

E012562J-WN

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	6
	空焼きをする	6
	オーブン早見表	7
使う	コンベクションで焼く	8
	オーブンで焼く	10
	グリルで焼く	11
	保温する	12
	自然解凍する	13
	オイルラックの使いかた	14
	使いこなしのポイント	14
こんなときは	レシピ	16
	お手入れ	18
	故障かな？	20
	仕様	20
	アフターサービスについて	21
	保証書	23

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。

誤った取り扱いをした場合に生じる危険とその程度を「警告」「注意」の2つに分け、説明しています。



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。

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。

警告



●定格 15 A (100 V) のコンセントを単独で使用する

(火災の原因)

- ・ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない
- ・海外など、異なる電源電圧の地域で使用しない(日本国内専用)

●電源プラグは根元までしっかりと差し込む

(火災の原因)

●電源プラグやコンセントのホコリなどは定期的にから拭き掃除をする

(火災の原因)

●異常・故障時にはすぐに使用を中止する

(火災、感電、やけどの原因)

- ・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

異常、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。

●お手入れは必ず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、やけど、けがの原因)



●子供など取扱に不慣れな方だけで使わせたり、乳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)

※本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。

小さなお子様、乳幼児、取扱に不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。

- ・子供が機器(電源コード含む)で遊ばないように監視する



●分解、改造、修理をしない

(火災、感電、やけどの原因)

●ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

●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

(火災の原因)

- ・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、またその下で使わない
- ・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

●電源プラグ・コードを破損させない

(火災、感電の原因)

- ・電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く
- ・傷付けたり、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
- ・火に近づけたり、高温部に近づけたりしない

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店または当社へ点検・交換を依頼してください。

●トレイに油や食品カスなど燃えやすいものだけを入れて加熱しない

(火災の原因)

●動作中に電源プラグを抜き差ししない

(火災、感電の原因)

●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



●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

(けがの原因)

- ・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

●壁との距離をあけて置く

(火災、やけど、けがの原因)

- ・窓ガラスやコンセントから 20cm 以上離す
(設置については 6 ページ参照)
- ・各自治体の火災予防条例に従って設置する

●調理中は庫内を確認する

(火災の原因)

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）を調理するときはそばを離れず仕上がりを見ながら調理する

●オーブン用耐熱容器を使用する

(火災の原因)

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のない素材は、庫内に入れない

●ワイヤーラック・トレイを使用する

(火災の原因)

下ヒーターの上に直接食材を置かない

●ワイヤーラック・トレイはゆっくりと引き出す

(やけど、けがの原因)

●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

(火災の原因)

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。

●長期間使用しない場合は必ず電源プラグを抜く

(火災の原因)



●水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない

(火災、感電の原因)

●通気口に手を近づけたり、触れたりしない

(やけどの原因)

●本体や電源コード・プラグに水をかけない

(火災、感電の原因)

- ・水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

誤って水をこぼしてしまった場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社へ点検、修理を依頼してください。



●ドアやワイヤーラックに必要以上の力をかけない

(けがの原因)

- ・開いたドアの上にものを載せない
- ・ドアを勢いよく開け閉めしたり、たたいたりしない
- ・ドアにトレイなどをぶつけない

引き出したワイヤーラックに

- ・非常に重い物をのせたり、無理な力をかけない
- ・熱い食材をのせたまま放置しない

●熱いドアガラスに冷たい液体をかけたり、ものをぶつけない

(やけど、けがの原因)

傷の付いたガラスは調理中に割れることがあります。

●調理中に庫内で食品が燃えたときはドアを開けない

(火災、やけどの原因)

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。直ちに使用を中止し、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へ点検を依頼してください。

●調理以外の目的に使用しない

(火災、感電、けがの原因)

●電源の入切をするための部品（タイマーなど）やその他の製品、部品を組み合わせ使用しない

(火災、感電の原因)

●使用中および使用直後しばらく本体各部や付属品に直接素手で触れない

(やけどの原因)

- ・ドア、本体外側、ヒーター部品、内壁、ワイヤーラック、トレイなどは非常に高温になっているので直接素手で触れない
- ・付属品や食材の出し入れの際には十分注意しながらミトンなどを使い、両手で行う

●本製品を業務用として使用しない

(火災、感電の原因)

※本製品は、次の用途を含む家庭用オーブンです。使用者の手の届く所に本書を保管してください。

- ・店舗、事務所、仕事場などのスタッフ用キッチン
- ・ファームハウス
- ・ホテル、旅館、民宿などの宿泊施設



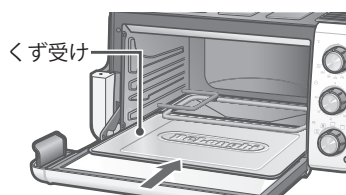
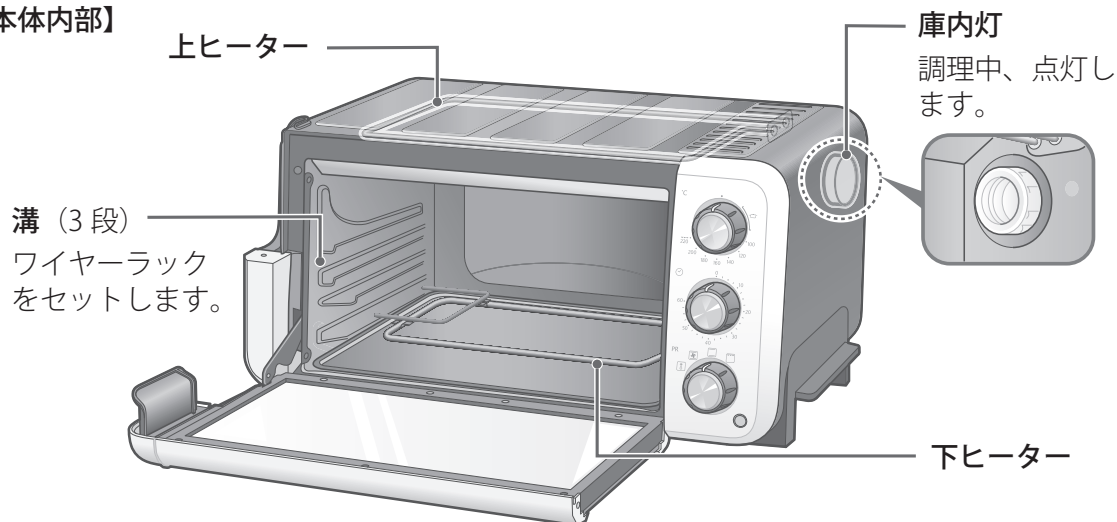
各部のなまえとはたらき

- 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】



くず受けを取り付ける

下ヒーターの下に置き、奥まで確実に差し込む。

- くず受けは開梱時に取り付けられていません。調理するときは、必ず取り付けてください。

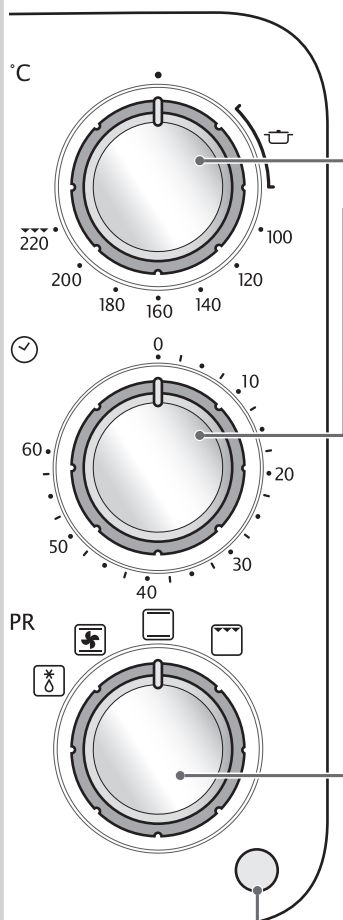
くず受けを取りはずす

本体が冷えてから手前に引き出す。



必ず庫内の温度が下がってから作業を行う (やけどの原因)

操作部



温度ダイヤル

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、100℃～220℃に設定できます。

アイコン	機能
	保温
220	グリル調理時の設定位置

タイマーダイヤル

(オン/オフスイッチ兼用)

調理時間(分)を設定します。

- 調理時間を60分まで設定することができます。
- 設定した時間が経過してタイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると「チーン」と鳴って、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ダイヤルを回して「0」の位置に戻してください。

※20分以下に設定する場合は、一度タイマーダイヤルを最大(60分)まで回してから、反時計回りに戻してください。

※タイマーはゼンマイ式です。数分の誤差が生じる場合があります。

調理ダイヤル

4つの機能から選べます。(7ページ)

アイコン	機能
	自然解凍
	コンベクション
	オープン
	グリル

サーモランプ

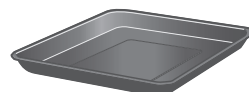
ヒーターが作動(加熱)しているときに点灯します。

- 調理中は温度調節をするために点灯・消灯を自動で繰り返します。
- 温度ダイヤルを「・」に設定しているときは、点灯しません。
- 自然解凍ではヒーターは作動(加熱)しませんが、ダイヤルの設定によってはサーモランプが点灯します。

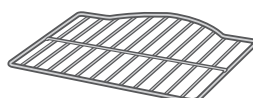
ご使用の前に、付属品を洗ってください。(18ページ)

付属品

トレイ (エナメル加工)

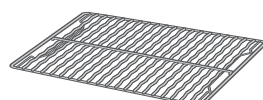


ワイヤーラック



※ピザストーンを使うときは、こちらをお使いください。

ワイヤーラック (兼オイルラック)



※脂の出る調理をするときに、トレイに重ねてオイルラックとしても使えます。

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のをせてください。

くず受け (着脱式)

調理するときは、必ず本体に取り付けてください。(4ページ)

初めて使うとき

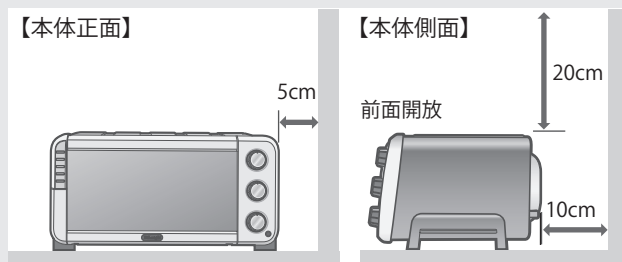
- 庫内のおいを取るため、本製品をお使いになる前には必ず**空焼き**をしてください。

⚠ 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、片側 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、窓ガラスやコンセントからの距離は 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。
- 必ず部屋の換気を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

- 空焼き前に庫内を掃除してください。(19 ページ)

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。



ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップは使用しない
(火災の原因)

3 調理ダイヤルを に合わせる

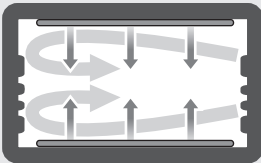


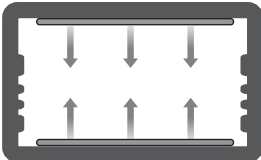


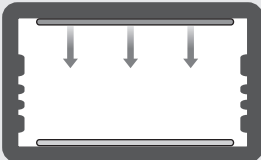


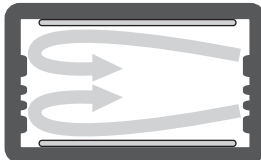


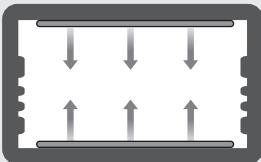



4 温度ダイヤルを 220℃ に設定する

5 タイマーダイヤルを 20 分以上に設定し、加熱する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。
- 煙やにおいが発生することがあります。これはヒーターに付着したゴミなどが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

6 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)
<div>コンベクション</div> <div>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</div> <div></div> <div>上ヒーター ファン 下ヒーター</div>		100 ~ 220℃	<div></div> <div>上段 中段 下段</div>
<div>オープン</div> <div>野菜や魚などをしっと り仕上げたいときに</div> <div></div> <div>上ヒーター 下ヒーター</div>		100 ~ 220℃	<div></div> <div>上段 中段 下段</div>
<div>グリル</div> <div>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</div> <div></div> <div>上ヒーター</div>		220℃	<div></div> <div>上段 中段 下段</div>
<div>自然解凍</div> <div>凍った肉や魚を、自然 解凍します</div> <div></div> <div>ファン</div>		● ※ヒーターは 作動しません。	<div></div> <div>上段 中段 下段</div>
<div>保温</div> <div>庫内を温かく保ち、食材 を保温します ※食材が乾くため、長 時間保温しないでく ださい。</div> <div></div> <div>上ヒーター 下ヒーター</div>			<div></div> <div>上段 中段 下段</div>

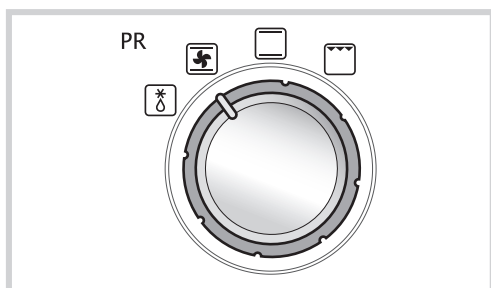
※食材の大きさに合わせて、ワイヤーラック位置と調理時間を調節してください。

コンベクションで焼く

1 準備

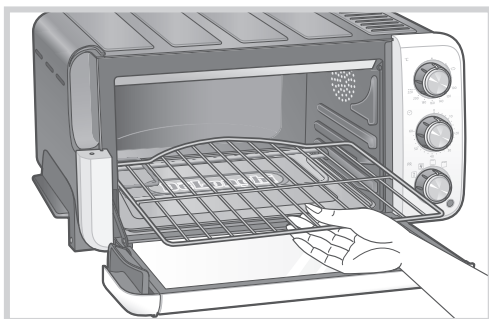
- ① 電源プラグをコンセントに差し込む

- ② 調理ダイヤルを  に合わせる



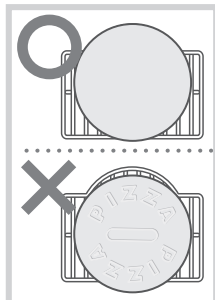
- ③ ワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

- 食材の大きさに合わせて、セットする溝の位置を調節してください。



ピザストーンを使うとき

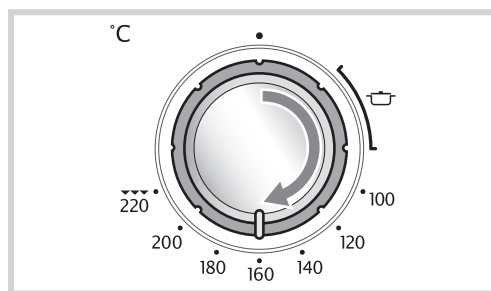
- ロゴを下にしてワイヤーラックにのせ、奥までしっかりと押し込んでください。
- ピザストーンは必ず乾燥させてからお使いください。



2 予熱

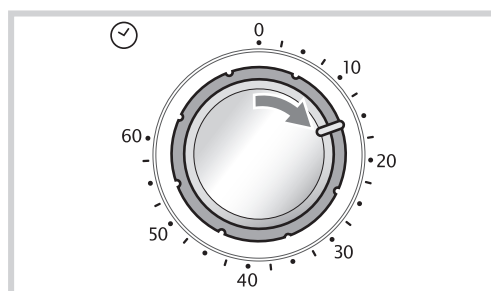
- ④ 温度ダイヤルで調理温度を設定する

- 100℃～220℃に設定できます。



- ⑤ タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

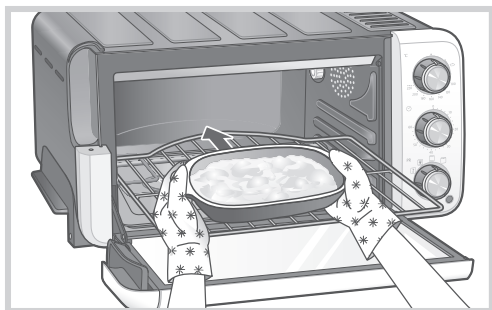
- 20 分以下に設定する場合は、一度タイマーダイヤルを最大（60 分）まで回してから、反時計回りに戻してください。
- サーモランプと庫内灯が点灯し、加熱を開始します。
- サーモランプが消えたら予熱完了です。
※ピザストーンを使うときは、さらに 15 分程度予熱を続けてください。



- ⑥ タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す

3 調理

- ⑦ 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める



本体各部や付属品に直接素手で触れない（やけどの原因）
ドアを閉めるときは必ず取っ手を持ち、ゆっくりと閉める（破損・故障の原因）

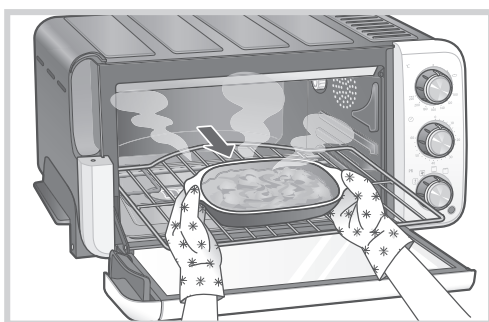
- ⑧ タイマーダイヤルで調理時間を設定する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、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。

4 調理終了

- ⑨ 調理が終わったら、食材をオーブンから取り出す

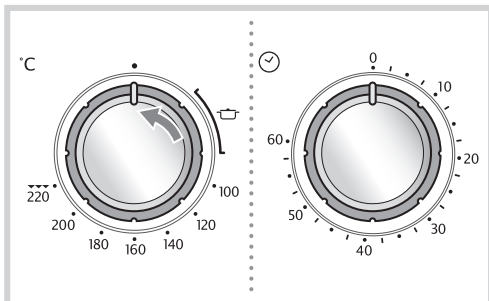
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。
- 食材の様子を見ながら、タイマーダイヤルで調理時間を調節してください。



本体各部や付属品に直接素手で触れない（やけどの原因）

- ⑩ 温度ダイヤルを「・」の位置に戻す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻り、電源が切れていることを確認してください。



- ⑪ 電源プラグをコンセントから抜く

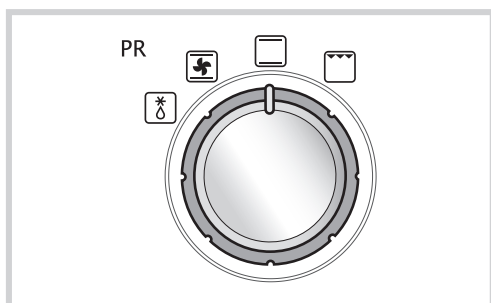
オーブンで焼く

※基本操作は「コンベクションで焼く」と同様です。
8~9 ページを参照してください。

1 準備

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む

- ② 調理ダイヤルを  に合わせる



- ③ ワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

2 予熱

- ④ 温度ダイヤルで調理温度を設定する

- 100℃～220℃に設定できます。

- ⑤ タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、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。

- ⑥ タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す

3 調理

- ⑦ 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

- ⑧ タイマーダイヤルで調理時間を設定する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、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。

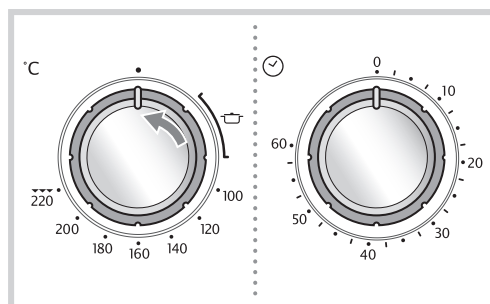
4 調理終了

- ⑨ 調理が終わったら、食材をオーブンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。

- ⑩ 温度ダイヤルを「・」の位置に戻す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻り、電源が切れていることを確認してください。



- ⑪ 電源プラグをコンセントから抜く

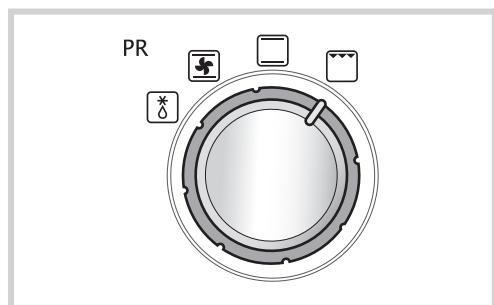
グリルで焼く

※基本操作は「コンベクションで焼く」と同様です。
8~9 ページを参照してください。

1 準備

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む

- ② 調理ダイヤルを  に合わせる



- ③ ワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

2 予熱

- ④ 温度ダイヤルを「220」に設定する

- ⑤ タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、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。

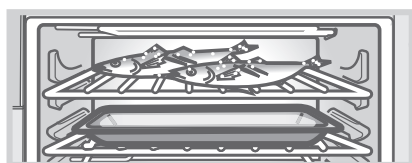
- ⑥ タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す

3 調理

- ⑦ 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

食材ののせかた

- 食材を直接ワイヤーラックにのせる場合、水をはったトレイを下段にセットしたワイヤーラックに置いてください。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。

- ⑧ タイマーダイヤルで調理時間を設定する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、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。

4 調理終了

- ⑨ 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。

- ⑩ 温度ダイヤルを「・」の位置に戻す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻り、電源が切れていることを確認してください。

- ⑪ 電源プラグをコンセントから抜く

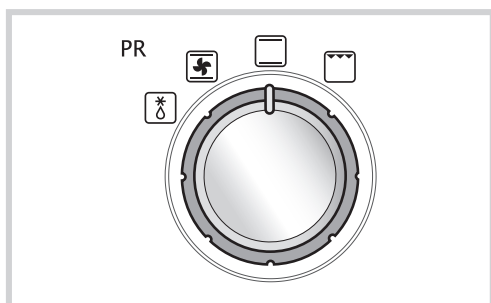
保温する

※基本操作は「コンベクションで焼く」と同様です。
8~9 ページを参照してください。

1 準備

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む

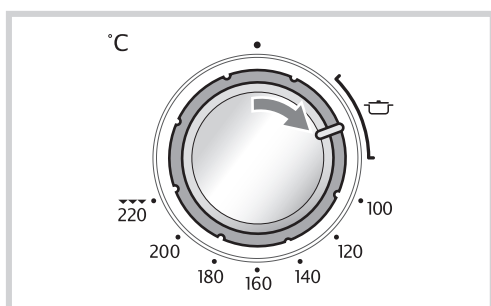
- ② 調理ダイヤルを  に合わせる



- ③ 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

- ⑤ 温度ダイヤルを  に合わせる



2 調理

- ⑥ タイマーダイヤルで調理（保温）時間を設定する

- サーモランプと庫内灯が点灯し、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

- 長時間調理（保温）すると、食材が乾燥することがあります。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。



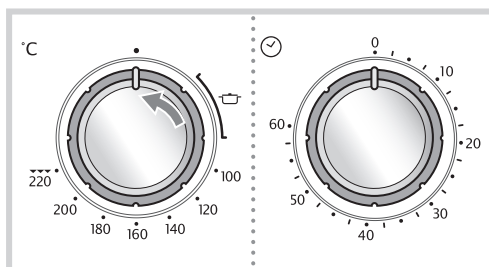
3 調理終了

- ⑦ 調理（保温）が終わったら、食材をオープンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。

- ⑧ 温度ダイヤルを「・」の位置に戻す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻り、電源が切れていることを確認してください。



- ⑨ 電源プラグをコンセントから抜く

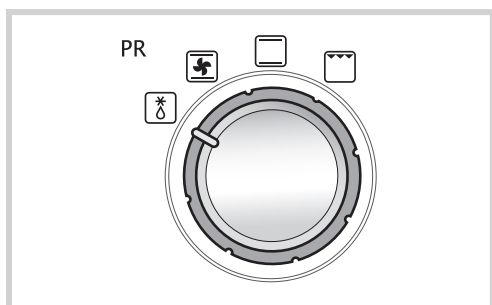
自然解凍する

※基本操作は「コンベクションで焼く」と同様です。
8~9 ページを参照してください。

1 準備

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む

- ② 調理ダイヤルを  に合わせる

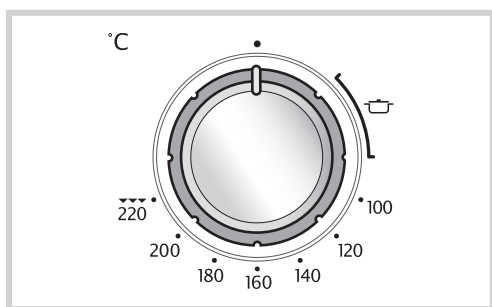


- ③ ワイヤーラックをセットする

※トレイを下ヒーターの上に置いてください。食材から出る水分などで庫内がよごれるのを防ぎます。


- ④ 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

- ⑤ 温度ダイヤルを「・」に合わせる



2 調理

- ⑥ タイマーダイヤルで調理時間を設定する

- 庫内灯が点灯し、調理（解凍）を開始します。
- 調理ダイヤルで  に合わせた場合、温度設定に関係なく、ファンだけが作動します。（ヒーターは作動しません）
- 温度ダイヤルを「・」以外に設定すると、サーモランプが点灯する場合があります。

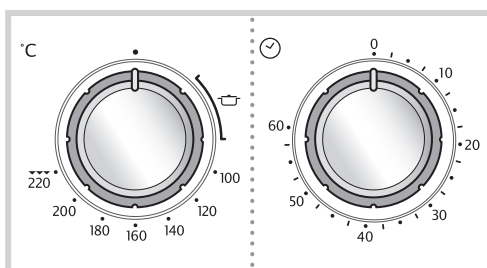
3 調理終了

- ⑦ 調理（解凍）が終わったら、食材をオープンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。

- ⑧ 温度ダイヤルとタイマーダイヤルの位置を確認する

- 温度ダイヤルが「・」の位置になっていることを確認してください。
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻り、電源が切れていることを確認してください。



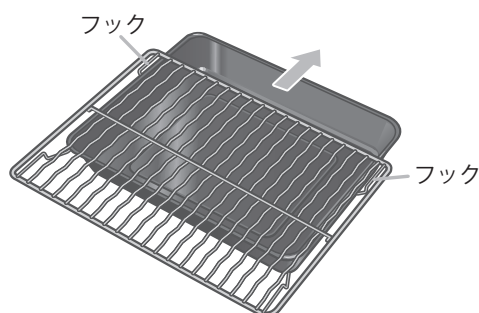
- ⑨ 電源プラグをコンセントから抜く

オイルラックの使いかた

- 肉や魚など、脂（油）がでる食材を調理するときは、ワイヤーラック（兼オイルラック）とトレイを組み合わせしてお使いください。

1 トレイにワイヤーラック（兼オイルラック）を取り付ける

- ワイヤーラック（兼オイルラック）のフック2箇所を、左右のトレイに沿わせて奥までスライドする。

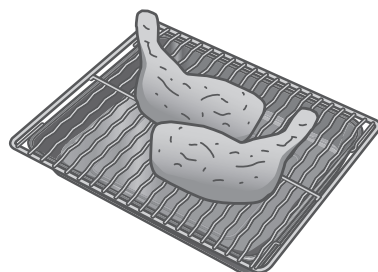


ヒント

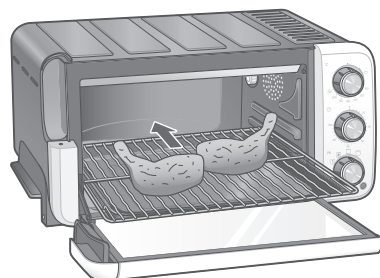
肉や魚など、脂（油）がでる食材を調理するとき

トレイの焦げ付きを防ぐために、あらかじめトレイに水を張っておくことをおすすめします。

2 食材をオイルラックにのせる



3 オイルラックをセットする



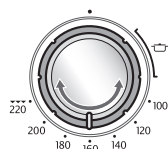
使いこなしのポイント

上手にひと工夫

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る場合は、以下のことをお試しください。

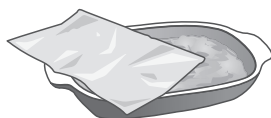
- 調理温度で調節する（調理時間はそのまま）

生焼けのときは
少し上げる

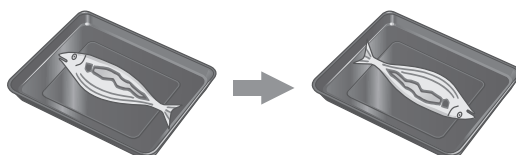


焼けすぎたときは
少し下げる

- 焼き目が強い部分に
アルミホイルをかける



- トレイの向き（前後・左右）を変える



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 220℃ 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。

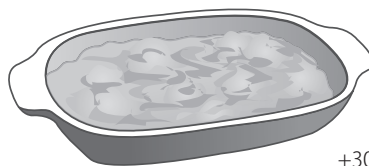


220℃で予熱

● グラタンのとき

陶器製のグラタン皿を使う場合：

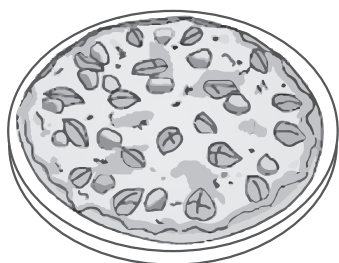
調理温度より 30℃ 高い温度で予熱し、オーブンに入れてから調理温度に設定します。



+30℃で予熱

● ピザストーンを使ってピザを焼くとき

ピザストーンは温まるのに時間がかかるため、15 分程度予熱をしてください。予熱が不十分だと、ピザ生地がピザストーンに貼り付くことがあります。



● 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、調理温度より 10℃ 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。

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。

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、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させる
- お皿を温める

レシピ

鶏もも肉のオーブン焼き

温度ダイヤル
200℃

調理ダイヤル


時間
約 20 分

ラック位置
中段

オイル
ラック

材料 (3 人分)

骨付き鶏もも肉…………… 3 本
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
オリーブオイル…………… 適量
レモン果汁 (お好みで) …… 1/2 個分

作りかた

- 1 鶏もも肉の両面に塩、こしょうをし、オリーブオイルを全体にまぶす。
- 2 トレイにワイヤーラック (兼オイルラック) をセットし、皮目が上になるように **1** を並べ、200℃に予熱した「コンベクション」で約 20 分焼く。
- 3 お好みでレモン果汁をかける。

ラムチョップ

温度ダイヤル
200℃

調理ダイヤル


時間
約 10 分

ラック位置
中段

材料 (2 人分)

ラムチョップ…………… 4 枚
(70g 前後のもの)
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
ガーリックパウダー…………… 適量
ローズマリー…………… 適量

作りかた

- 1 ラムチョップの両面に、塩、こしょう、ガーリックパウダーをふる。
- 2 フライパンを中火にかけ、**1** の両面を軽く焼く。
- 3 **2** の両面にローズマリーをまぶしてトレイの上に並べ、200℃に予熱した「コンベクション」で約 10 分焼く。

いわしの香草焼き

温度ダイヤル
200℃

調理ダイヤル


時間
約 20 分

ラック位置
上段

材料 (4 人分)

いわし…………… 4 尾
塩…………… 少々
こしょう…………… 少々
ハーブ (粗く刻む) …… 適量
(イタリアンパセリ、タイムなど)
オリーブオイル…………… 適量

作りかた

- 1 いわしはうろこや内臓を取り除いて水洗いし、水気をよく拭き取る。
- 2 **1** に軽く塩、こしょうをする。
- 3 ハーブの 2/3 量を腹に詰める。
- 4 トレイにオリーブオイルを塗り、**3** を並べる。
- 5 200℃に予熱した「オーブン」で約 20 分焼く。
- 6 器に盛って、残りのハーブを散らし、上からオリーブオイルをかける。

ピッツァ・マルゲリータ

温度ダイヤル
220℃

調理ダイヤル


時間
約 15～20 分

ラック位置
下段

ピザ
ストーン

材料

【生地】(2 枚分)

強力粉…………… 200g
砂糖…………… 小さじ 1
ドライイースト…………… 小さじ 1/3
ぬるま湯…………… 120mL
塩…………… 小さじ 1/2
オリーブオイル…………… 小さじ 4

【トッピング】(1 枚分)

トマトソース

・トマトピューレ …… 大さじ 3
・塩 …… ひとつまみ
・にんにくのすりおろし… 1/2 かけ
オリーブオイル…………… 大さじ 1
モッツアレラチーズ…………… 75g
バジル…………… 10 枚

作りかた

- 1 ボウルに強力粉を入れて中央にくぼみを作り、くぼみに砂糖、ドライイーストを入れ、その上からぬるま湯を注ぐ。
- 2 砂糖とイースト、ぬるま湯を絡めながら粉と混ぜ、ざっと混ぜてきたら塩とオリーブオイルを加え、まとまってくるまでよく混ぜ合わせる。
- 3 台に移してこねるようにして混ぜ、まとまったら上から叩きつけるようにたたみ、こね・混ぜを全体がなめらかになるまで繰り返す。
- 4 ボウルに粉(分量外)をふり、丸めた生地を入れてラップをする。
40℃程度の湯を張った大きめのボウルの上にラップをしたボウルを浮かべ、40～50 分発酵させる。(生地が 2 倍ほどの大きさになるのが目安)
- 5 台の上で生地を半分に切って丸め、のし棒で直径 22cm の円形に広げてオープンシートにのせ、乾いた布巾をかけて 20 分置く。
ピザストーンを 220℃で予熱しておく。
- 6 5 にフォークで穴を開け、混ぜ合わせたトマトソースを塗り、ちぎったチーズをのせてオリーブオイルをふり、バジルをのせる。
- 7 予熱したピザストーンに 6 をのせ、220℃の「コンベクション」で約 15～20 分焼く。

チーズケーキ

温度ダイヤル
160℃

調理ダイヤル


時間
約 50 分

トレイ位置
下段

材料 (18cm の丸型 1 台分)

クリームチーズ(室温に戻す)… 200g
無塩バター(室温に戻す)… 50g
グラニュー糖(生地用)… 30g
卵(卵黄と卵白に分ける)… 3 個
生クリーム…………… 50mL
薄力粉(ふるう)… 50g
グラニュー糖(卵白用)… 20g

作りかた

- 1 型にバター(分量外)を塗り、オープンシートを貼る。
- 2 クリームチーズとバターをボウルに入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。グラニュー糖と卵黄を加え、さらによく混ぜる。生クリームを加え、よく混ぜる。
- 3 2 に薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまでへらでよく混ぜ合わせる。
- 4 別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながらしっかりと角が立つまで泡立てる。
- 5 4 を 2 回に分けて 3 に加え、泡がつぶれないようにへらでさっくりと混ぜ合わせる。
- 6 5 を型に流し入れてトレイに置き、お湯 1 カップを型のまわりに注ぎ入れ、160℃に予熱した「オープン」で約 50 分焼く。
表面が焦げそうな場合は、アルミホイルをかぶせて調整する。

お手入れ



必ず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えてからお手入れする（やけどの原因）

水洗い
できます

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



- 食品クズを残さないように洗う（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する（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、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（傷、変形、破損の原因）

ピザストーン

食器洗い機は使えません

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、ご使用に影響はありません。



- 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てください。

1. 焦げ付いた食品クズを金属製のヘラなどではがす

- 強い衝撃をあたえたり、先のとがったもので傷を付けたりしないでください。

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. あら熱が取れたら、お湯で十分にすすぎ、乾燥させる

お知らせ 新たにピザストーンをお求めのときは、お買い上げの販売店または当社オンラインショップ（<https://shop-casa-delonghi.com/>）でご購入いただけます。

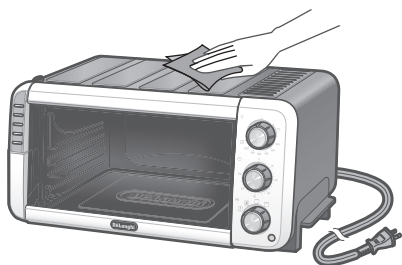
ピザストーン（丸型）「型式番号：PS-C」

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。



- 本体および電源プラグ・コードは水に浸けたり、水洗いしたりしない
- 通気口のほこりは、乾いた布で拭き取る（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）

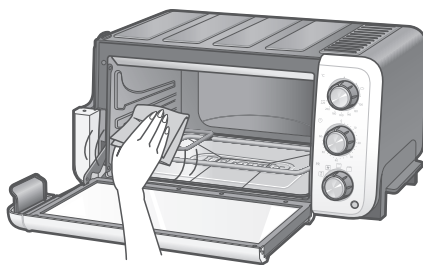
【電源プラグ、電源コード】

- 乾いた布でから拭きしてください。

【庫内】

くず受けを取り付けたままお手入れしてください。

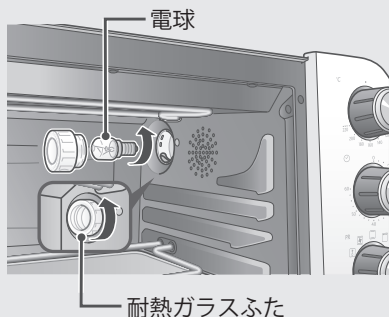
- 油よごれや食品クズは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 油がかたまって取り除きにくい場合は、かたく絞ったスポンジで拭いた後、空焼き（6ページ）をしてください。庫内が冷えきる前に、再度かたく絞ったスポンジで拭き取ってください。
- 庫内のお手入れが終わったら、くず受けを取りはずし、台所用食器洗剤で洗った後、よく乾かしてから再度取り付けてください。



- 庫内の上下ヒーターが冷えてからお手入れする（やけどの原因）

庫内灯の交換

電球が切れたら、すぐに新しい電球と交換してください。必ずゴム手袋などをしてから交換してください。



電球仕様：15W、100～130V、耐熱性電球

当社テクニカルセンター（21ページ）までお問い合わせください。

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

故障かな？

- 使用中に異常が生じたときは、修理を依頼する前に、下記の点をご確認ください。それでも正常に機能しない場合は、修理をご依頼ください。

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	ヒーターが作動（加熱）しているときにサーモランプが点灯します。調理中は温度調節をするために点灯・消灯を自動で繰り返します。異常ではありません。（5 ページ）
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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 20 分以下に設定する場合は、一度タイマーダイヤルを最大（60 分）まで回してから、反時計回りに戻してください。（5、8 ページ）
ピザストーンにピザをのせて調理してもうまく焼けない 生地がパリッと仕上がらない ピザストーンに生地が貼り付く	ピザストーンを十分に予熱してください。 仕上がりを良いものにするために、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。ピザストーンは温まるのに、少し時間がかかります。（8 ページ）
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	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。
調理中、上ヒーターだけが赤くなる	<ul style="list-style-type: none"> ● 上ヒーターに比べると下ヒーターは赤くなりになっています。故障ではありません。 ● グリル調理は、上ヒーターだけ作動（加熱）します。

仕様

製品名	デロンギ スフォルナトゥット コンベクションオープン
型式番号	EO12562J-WN
定格	電圧／周波数 交流 100V ／ 50Hz/60Hz
	消費電力 1400 W
外形寸法（約）	幅 49cm × 奥行 36.5cm × 高さ 24cm
庫内寸法（約）	幅 30.5cm × 奥行 30cm（最大）× 高さ 14cm（上下ヒーター間）
庫内容量	14L
質量（約）	6.8kg（本体のみ）
タイマー（ゼンマイ式）	最大 約 60 分
庫内灯	耐熱性電球（15W）
付属品	トレイ 1 枚、ワイヤーラック 1 枚、ワイヤーラック（兼オイルラック）1 枚、ピザストーン 1 枚、くず受け 1 枚

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、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、20 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（下記）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、電源プラグ・コード、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源プラグ・コードが変形／破損している
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えたり、落下させた
- ・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. お買い上げ日 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。

※修理品の送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記載したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。

※本製品のメーカー保証範囲は保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります（補修用性能部品保有期間内）。

3) 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。

4) まごころ点検のおすすめ



長い期間で使いいただくために、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、下記までお問い合わせください。

5) デロンギ再資源化システムについて

ご不要になった製品は、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。製品のお預かり方法など、再資源化のご相談は、下記までご連絡ください。



送料について：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。

※修理や点検と区別するため、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、お電話あるいはホームページ（下記）でご確認ください。

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下記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 ～ 18:00）

コールセンター **TEL. 0120-804-280 / FAX. 0120-956-020**

〒 201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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

保証書

ご販売店様へ、※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 コンベクションオープン		型式番号：E012562J-WN	
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		印 _____
※ご購入上げ日： _____ 年 _____ 月 _____ 日		保証期間：ご購入上げ日より1年間	保証対象：本体

見本

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。

- ご購入上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。ご購入上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- 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いるご購入上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 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。
 - 本書のご提示がない場合
 - 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障・損傷
 - ご購入上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・損傷
 - 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
 - 一般家庭用以外（例えば業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷
 - 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が

無く、ご購入上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、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

チ. 付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。

- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。

- 故障によりご購入上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。

- 本書は日本国内においてのみ有効です。

(This warranty is valid only in Japan.)

- 本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、ご購入上げの販売店または、下記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。

デロンギ・ジャパン株式会社 テクニカルセンター

〒 201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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。

