



Distinta PERLA Oven & Toaster

デロンギ ディスティンタ・ペルラ オーブン&トースター

型式番号

EOI408J

※本体の型式番号「EOI408J」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。



取扱説明書（保証書付）

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。

家庭用

目次

使う前に	安全上のご注意	2
	各部のなまえとはたらき	4
	初めてお使いになる前に	6
使う	各機能の説明	7
	オーブンで焼く	8
	グリルで焼く	9
	保温する	10
	調理時間の目安とポイント	11
	調理レシピ	12
こんなときは	お手入れ	14
	故障かな？	16
	庫内灯の交換	16
	仕様	17
	別売品	17
	アフターサービス	18
	保証書	19

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

- 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。
- ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。



警告

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

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15A(100V)のコンセントを単独で使用する
(火災、感電の原因)

- 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ほこりは定期的に乾拭き掃除をする
(火災の原因)

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く
(火災、感電の原因)

異常、故障時には直ちに使用を中止する
(火災、感電、やけどの原因)

〈異常、故障例〉

- 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
- 本体が転倒または落下し、損傷した
- 本体に破損や変形がある

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。

お手入れや保管、本体の移動は、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えてから行う
(感電、けが、やけどの原因)



本体や電源プラグ・コードに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない
(火災、感電の原因)

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。

濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない
(感電の原因)



動作中に電源プラグを抜き差ししない
(火災、感電の原因)

電源プラグ・コードを破損させない
(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、加工したり、加熱したりしない
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- コードを引っ張って本体を移動させない

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。

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、またはその下で使わない
- 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
- 水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない

電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない
(やけど、けがの原因)

分解、修理、改造をしない
(火災、感電、やけどの原因)

子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない
(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。お子様、乳幼児、取り扱い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。また、子供が機器(電源コード含む)で遊ばないように監視してください。

警告



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、けがの原因)

※特に小さなお子様にはご注意ください。

トレイに油や食品カスなど燃えやすいものだけをを入れて加熱しない

(火災の原因)

注意



オープ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

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（油分の多い食材やパンなど）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

ワイヤーラック、トレイを使用し、ゆっくりと引き出す

(火災、やけど、けがの原因)

- 下ヒーターの上に直接食材を置かない

使用後は内壁やトレイなどに食品くず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くずやパンくずなどが残ったまま次の加熱を行うと、焦げ、発煙などの原因になります。

- 「お手入れ」(14 ページ)を参照する

耐熱性、耐荷重のある、しっかり固定された平らな場所に設置する

(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

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)



他の用途で使用しない

(火災、感電、けがの原因)

使用中は本体から目を離さない

(火災の原因)

- パンは燃える可能性があるので、カーテンや燃えやすいものの近く、またはその下で使わない



ドアやワイヤーラックに必要な力をかけない

(けがの原因)

- 開いたドアの上にものを載せない
- 勢いよく開けたり閉めたり、たいたたりしない
- ドアにトレイをぶつけない

引き出したワイヤーラックに

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

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。

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。

火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない

(火災、感電の原因)

- 熱源の近くで使用しない
- 屋外や湿気の多い場所で使用しない

使用中および使用直後しばらくは、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グリップやミトンなどを使い、両手で行う

電源の入切をするための部品（外部タイマーなど）やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない

(火災、感電の原因)

本製品を業務用で使用しない

(火災、感電の原因)

※本製品は家庭用電気製品です。次の用途には適していません。

- ・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

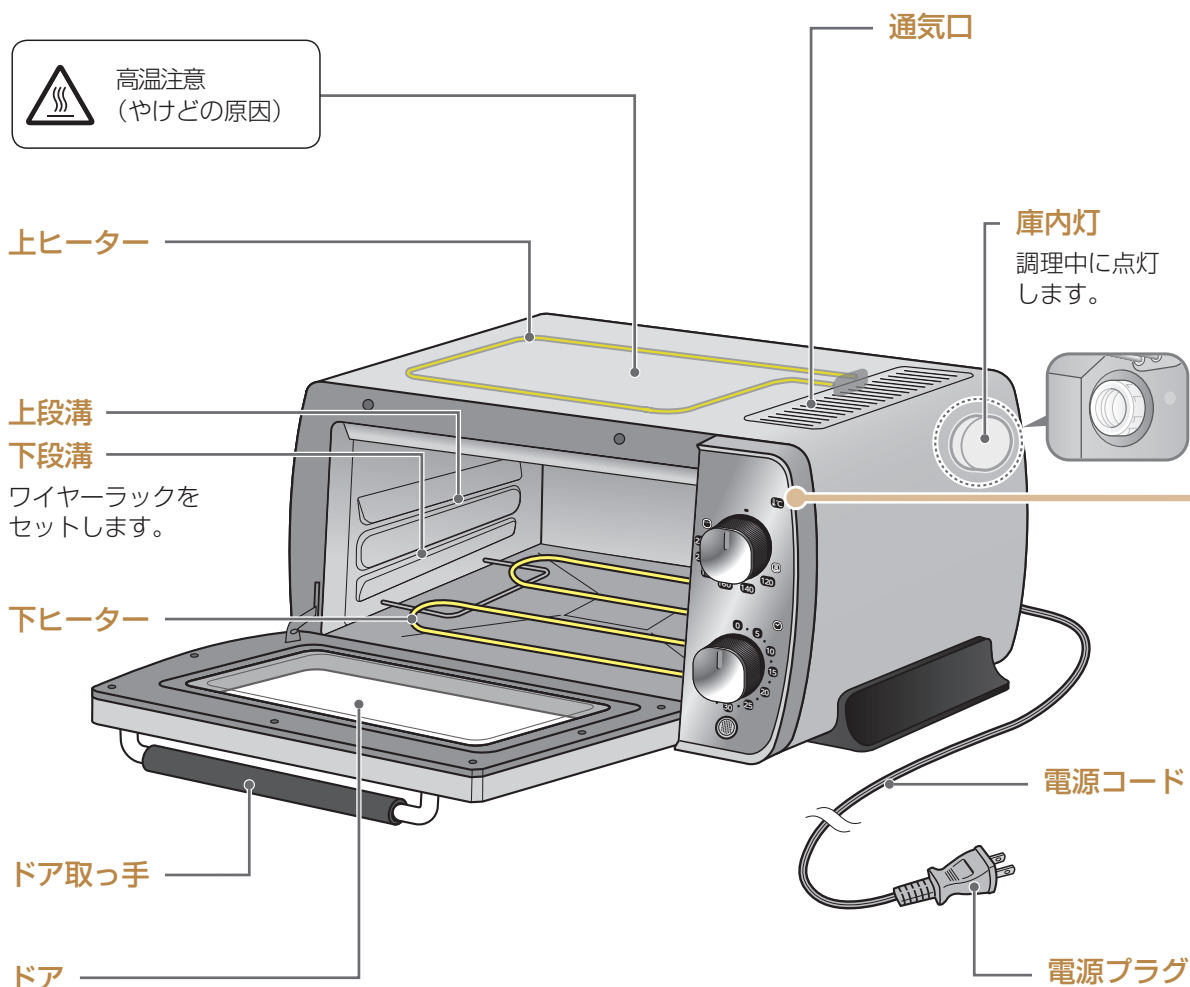


高温注意

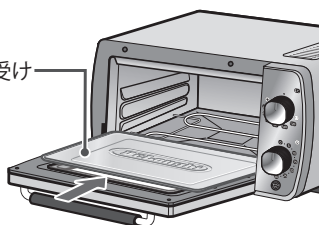
各部のなまえとはたらき

お買い上げ後、付属品が揃っていることを確認してください。

本体



くず受け



くず受けを取り付ける

文字が読める面を上にして、下ヒーターに当てないように下ヒーターの下に置き、奥まで確実に差し込む

- 調理するときは、くず受けを必ず取り付けてください。

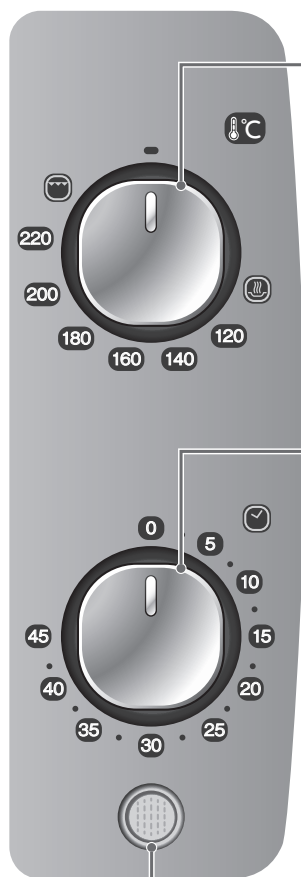
くず受けを取り外す

本体が冷めていることを確認し、下ヒーターに当てないように手前に引き出す



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、120℃～220℃に設定できます。

	保温
	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)
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して「0」の位置に戻ると電源が切れます。
- 途中で電源を切る場合は、反時計回りに回して「0」の位置に戻してください。

※20分以下に設定する場合は、最大(45分)まで回してから反時計回りに戻してください。
ゼンマイ式のため、数分の誤差が生じる場合があります。

サーモランプ

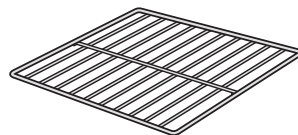
ヒーターが作動(加熱)しているときに点灯し、庫内が設定した温度になると消灯します。

- 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。

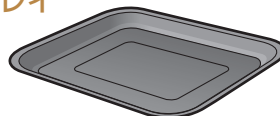
ご使用の前に、付属品を洗ってください。(14ページ)

付属品

ワイヤーラック



トレイ



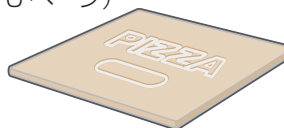
オイルプレート

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



ピザストーン

ピザなどを焼くときに使います。(10ページ)



グリップ

ワイヤーラックを取り出すときに使います。

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)

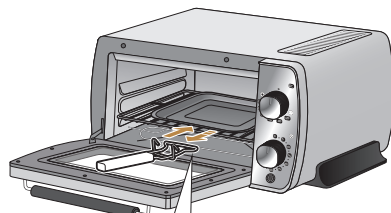
ワイヤーラックの引き出し方(グリップの使いかた)

調理後は、付属のグリップを使ってワイヤーラックを引き出した後、ミトンなどを使いトレイやピザストーンなどを取り出してください。

※グリップを使用したままワイヤーラックを庫外に引き出さないでください。落下してやけどをするおそれがあります。



- ワイヤーラックやトレイを取り出すときは、ドアに触れない(やけどの原因)
- ミトンなどが下ヒーターに触れると焦げることがあるので、十分注意する



グリップのツメをワイヤーラックにかけ、手前に引き出します。

初めてお使いになる前に

設置する

必ず本体が安定するところに置いてください。

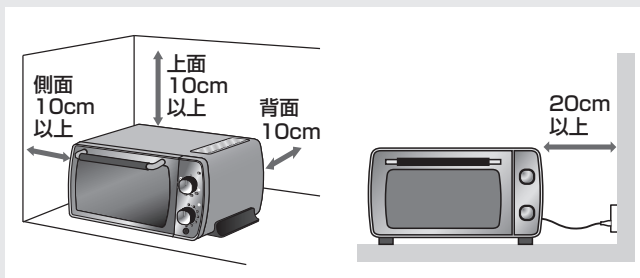


設置場所について

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 10cm 以上、側面 10cm 以上、背面 10cm 以上あけて設置してください。(火災の原因)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

庫内のにおいを取るため、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。



- 「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。(15 ページ)

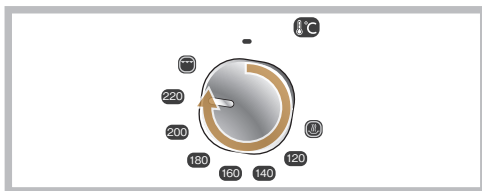
2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 壁面のコンセントに直接差し込んでください。



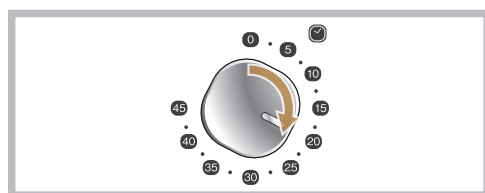
ゆるんだコンセント、延長コード、テーブルタップなどは使用しない(火災、感電の原因)

3 温度ダイヤルを 220℃ に設定する



- 220℃ に設定するときには「220」の表示を越えて設定しないでください。表示を越えて、カチッと音がするところまで温度ダイヤルを回すとグリル機能に切り替わります。

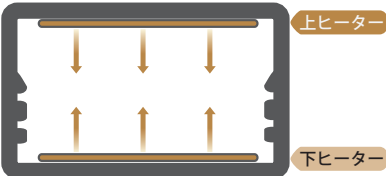
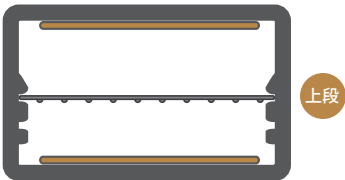
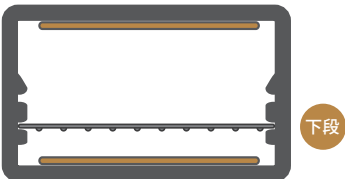
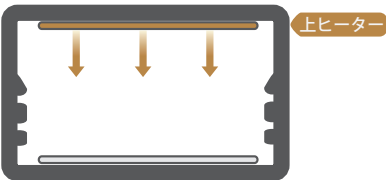

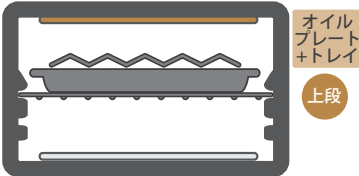
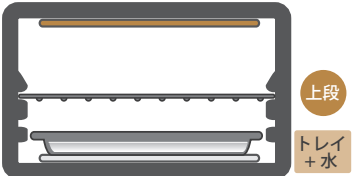
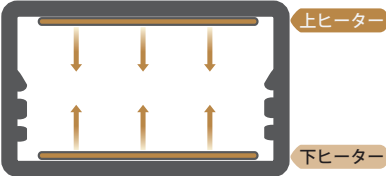

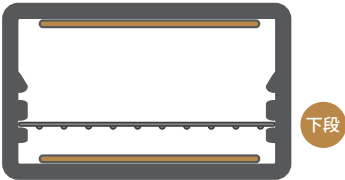
4 タイマーダイヤルを 20 分以上に設定し、加熱する



- タイマーダイヤルを回すと電源が入り、サーモランプが点灯します。
- 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油などが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

5 加熱が終了したら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜く

各機能の説明

機能	調理温度	調理時間	ワイヤーラック位置
オーブン (8 ページ) トーストや肉、ピザ、クッキー、ケーキなどを中までしっかり焼き上げます。 	120℃～220℃	～ 45 分	 上段 または  下段
グリル (9 ページ) 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。 		～ 45 分	 オイルプレート+トレイ 上段 または  上段 トレイ+水
保温 (10 ページ) 庫内を約 60℃～70℃に保ちます。 ※食材が乾くため、長時間保温しないでください。 		～ 45 分	 下段

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

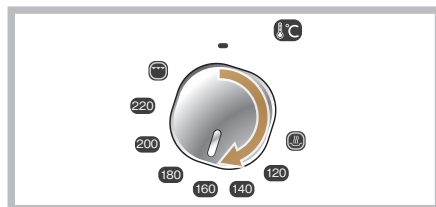
オーブンで焼く

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 温度ダイヤルで調理温度を設定する

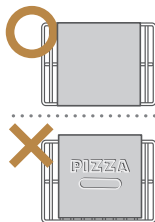
- 調理に応じた温度に設定してください。
- ※ 220℃に設定するときには「220」の表示を越えて設定しないでください。
- 表示を越えて、カチッと音がするところまで温度ダイヤルを回すとグリル機能に切り替わります。



3 本体にワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

ピザストーンを使うとき

- 下段でお使いください。
- 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。
- 必ず乾燥させてからお使いください。



予熱

4 タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

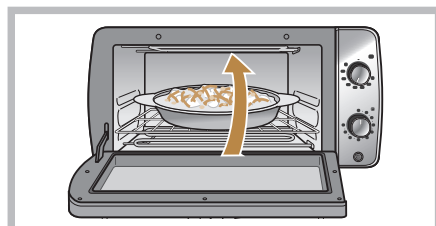
- 必要に応じて予熱します。(参考予熱時間：180℃ 3～4分、200℃ 4～5分)
 - サーモランプが点灯し、加熱を開始します。サーモランプが消えたら、予熱完了です。
- ※ ピザストーンを使う時はしっかり予熱してください。

調理

5 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める



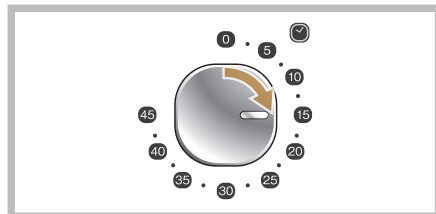
本体各部やトレイなどに直接手で触れない(やけどの原因)



6 タイマーダイヤル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。

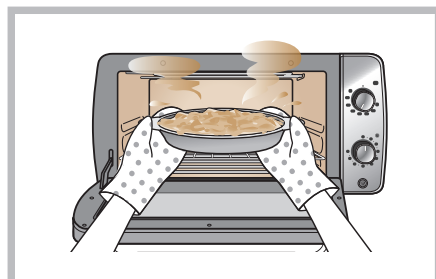
※ 20分以下に設定する場合は、最大(45分)まで回してから反時計回りに戻してください。



調理終了

7 調理が終わったら、食材をオーブンから取り出す

- 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。
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。
- 調理が終わったら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻します。



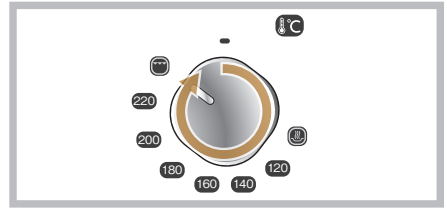
8 電源プラグをコンセントから抜く

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 温度ダイヤルを☺に設定する



3 本体にワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

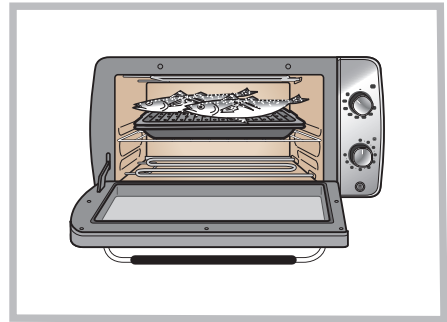
予熱

4 タイマーダイヤル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 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：
食材をのせたオイルプレートをトレイの上に重ねる
- ワイヤーラックに食材を直接のせる場合：
水をはったトレイを下ヒーターの上に直接置く
(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。



本体各部やトレイなどに直接手で触れない（やけどの原因）

調理

6 タイマーダイヤル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。

※ 20分以下に設定する場合は、最大（45分）まで回してから反時計回りに戻してください。

7 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

- 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。
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。
- 調理が終わったら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻します。

8 電源プラグをコンセントから抜く

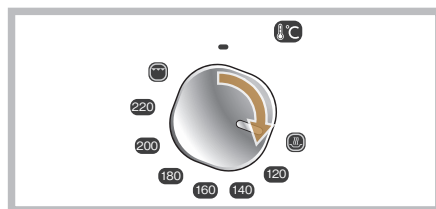
調理終了

保温する

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 温度ダイヤルを☺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

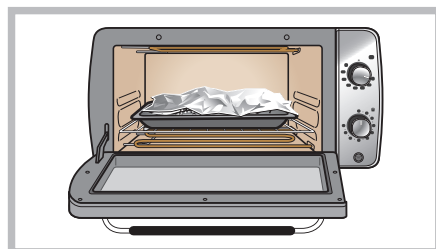


ドアを閉めるときは、必ず取っ手を持ち、ゆっくりと閉める（破損、故障の原因）

調理

5 タイマーダイヤルで調理（保温）時間を設定する

- サーマランプが点灯し、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。
- 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。



※ 20分以下に設定する場合は、最大（45分）まで回してから反時計回りに戻してください。

調理終了

6 調理（保温）が終わったら、食材をオーブンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。
- 調理（保温）が終わったら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻します。

7 電源プラグをコンセントから抜く

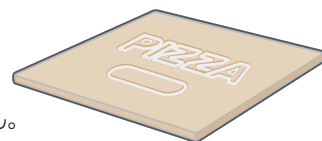
ピザストーンについて

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。



ご使用上の注意

- 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。
- ワイヤーラックを下段にセットしてお使いください。
- ワイヤーラックにロゴを下にしたピザストーンをのせて庫内にセットし、調理温度に予熱してから食材をのせてください。仕上がりを良くするために、しっかり予熱してください。
- お手入れするときは、「お手入れ」（14 ページ）をよくお読みになってから行ってください。

調理時間の目安とポイント

	メニュー	付属品*	ラック位置	機能	温度	予熱	時間	メモ
トースト	トースト	—	上段	オープン	220℃	—	2~7分	お好みの焼き色になるまで焼く
	冷凍トースト	—	上段	オープン	220℃	—	2~7分	お好みの焼き色になるまで焼く
オープン	バターロール	—	上段／下段	オープン	120~140℃	—	2~3分	パンの高さに合わせてラック位置を調節する
	ピザ	ピザストーン	下段	オープン	220℃	あり	15~20分	ピザストーンを調理温度で加熱し、サーモランプが一旦消えてから、さらに15分以上予熱する
	切餅（市販）	—	上段	オープン	220℃	—	5~6分	・表面が焼けていて中身が固い場合は、余熱が残る庫内で1~2分おく ・ピザストーンを使う場合は、下段にセットする
	グラタン	—	上段	オープン→グリル	220℃	あり	20分+3~5分	
	魚のホイル焼き	トレイ	下段	オープン	200℃	あり	15分	ホイルがヒーターに直接触れないようにする
	鶏もも肉	トレイ+オイルプレート	上段	オープン	200℃	あり	20分	・鶏肉は室温にする ・皮をさらにパリッと仕上げる場合はグリルでお好みの焼き色になるまで焼く
	クッキー	トレイ	上段	オープン	180℃	あり	13~15分	
あげもの	あたため	トレイ	上段	オープン	140℃	—	9~12分	
	冷凍フライ（市販）	トレイ	上段	オープン	200℃	—	10~15分	オーブントースターで調理できる冷凍食品を使う

* 付属のワイヤーラックは、上記のすべてのメニューでご使用ください。

■ 調理時間は食材の温度・種類・量・容器などによって異なります。仕上がり具合を確認しながら調理時間を調節してください。

■ 続けて調理する場合、サーモスタートの動きによりヒーターがつかない場合があります。同じ設定でも焼き色が濃くなったり、加熱不足になることがあります。仕上がり具合を確認しながら調理時間を調節してください。

■ 食材の大きさによって、ラック位置を調節してください。

パンをトーストするとき

- パンを1枚だけ焼くときは、2枚以上焼くときよりも調理時間を短くしてください。

市販の冷凍食品を調理する

- オーブントースター用の冷凍食品をお使いください。また、パッケージの注意事項をよく読んで調理してください。



電子レンジ専用の冷凍食品は使わない（火災の原因）



アルミホイルを上手に使う

- 本機の保温機能を使って食材を保温するとき、食材の乾燥が気になる場合はアルミホイルをかぶせてください。
- 表面が焦げやすいものを調理するときは、アルミホイルをかぶせるなどして焼き具合を調節してください。



アルミホイルをヒーターに直接接触させない（火災の原因）

調理レシピ

● ツナマヨコーン トースト

| 温度：220℃ 調理：オーブン 時間：8分 ラック：上段 |

材料 (1人分)

食パン (8枚切り)1枚
マヨネーズ大さじ2
ツナ小1/2缶 (40g)
コーン大さじ3
こしょう少々
貝割れ大根1/2パック
塩少々
オリーブオイル適量

作りかた

- 1 トレイに食パンをのせ、マヨネーズの半量を絞り、ツナとコーンをのせる
こしょうをふり、残りのマヨネーズを絞る
- 2 220℃のオーブンで約8分焼く
- 3 オーブンから取り出し、貝割れ大根をたっぷりのせ、塩とオリーブオイルをふる

● 餃子の皮の焼きミルフィーユ

| 温度：220℃ 調理：オーブン 時間：6～7分 ラック：上段 |

材料 (4つつ)

餃子の皮8枚
オリーブオイル小さじ1
カマンベール40g
ブルーチーズ40g
アーモンドスライス大さじ1
くるみ (適当な大きさに砕く)2粒
レーズン10粒
こしょう適量

作りかた

- 1 トレイに餃子の皮を4枚並べ、それぞれにオリーブオイルを薄く塗り、餃子の皮をもう1枚のせ、もう一度オリーブオイルを薄く塗る
- 2 カマンベール、ブルーチーズともに4等分にする
- 3 1を220℃のオーブンで約5分焼き、うっすらキツネ色になったら取り出し、チーズを2切れずつのせる。カマンベールにはアーモンドスライスを、ブルーチーズにはくるみとレーズンをのせ、こしょうをふる
- 4 すぐにオーブンに戻し、チーズが溶け出したら取り出す

● マカロニグラタン

| 温度：200℃ 調理：オーブン→グリル 時間：20分 ラック：上段 |

材料 (2人分)

■マカロニ
マカロニ80g
バター少々
塩少々
■具
ハム (細切り)3枚分
玉ねぎ (薄切り)1/4個分
バター小さじ1・1/2
塩・こしょう適量
■ホワイトソース
バター大さじ3
小麦粉大さじ4
水150mL
コンソメ (顆粒)小さじ1
牛乳300mL
生クリーム50mL
白ワイン大さじ1・1/2
塩・こしょう適量
パン粉少々
パセリ (みじん切り)適量

作りかた

- 1 沸騰したお湯にバターと塩を入れ、マカロニを茹でる
- 2 バターでハムと玉ねぎを炒め、茹でたマカロニを加えてさらに炒め、軽く塩、こしょうする
- 3 ホワイトソースを作る。鍋にバターを溶かし、小麦粉を加えて炒める
- 4 3に水、コンソメ、牛乳を加え、塩、こしょうをしてよく混ぜながら少し煮る
- 5 4に生クリームと白ワインを加え、よく混ぜる
- 6 2と5を合わせ、バター (分量外) を塗った耐熱皿に入れパン粉を散らす
- 7 200℃に予熱したオーブンで約20分焼く
- 8 焦げ目をさらに付ける場合は、「グリル」でお好みの焼き色になるまで約3～5分焼く
- 9 パセリを上から散らす

● 白身魚のオイル焼き

| 温度：200℃ 調理：オーブン 時間：15分 ラック：下段 |

材料（2人分）

白身魚の切り身……………2切れ
塩・こしょう……………適量
しいたけ……………2枚
たけのこ……………1/2個
三つ葉……………1/4束
すだち……………2個
酒……………大さじ1/2

作りかた

- 1 白身魚に塩、こしょうをする
- 2 しいたけは薄切り、たけのこはせん切りにし、三つ葉は3～4cmの長さに切る
すだちはへたと底を取り除き、横に3等分する
- 3 大き目に切ったアルミホイルを2枚用意し、それぞれに魚、しいたけ、たけのこ、
三つ葉、すだちの順にのせる
- 4 酒をふりかけて、すきまのないようにきっちりと包む
- 5 トレイにのせ、200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

● コーンフレークとドライベリーのクッキー

| 温度：180℃ 調理：オーブン 時間：14分×2回 ラック：上段 |

材料（12枚分）

薄力粉（ふるう）……………150g
バター（室温に戻す）……………100g
砂糖……………70g
卵黄（溶きほぐす）……………1個分
ドライブルーベリー……………80g
コーンフレーク（粗く砕く）
……………2カップ

作りかた

- 1 ボウルにバターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで練り混ぜる。砂糖を
加え、白っぽくなるまでさらに混ぜ合わせる
- 2 卵黄を少しずつ加え、その都度よく混ぜる
- 3 薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまでへらで混ぜたら、ブルーベリーを加え
てまとめる（柔らかいようなら、ラップで包み冷蔵庫で30分冷やす）
- 4 12等分して丸めてから平らにし（直径6cm）、コーンフレークを全体につけ
てオープンペーパーを敷いたトレイに6個並べる
- 5 180℃に予熱したオーブンで約14分焼く。残りも同様にして焼く

● クリスピーピザ

| 温度：220℃ 調理：オーブン 時間：15分 ラック：下段 |

材料（1枚分）

■生地
薄力粉……………150g
オリーブオイル……………小さじ2
ぬるま湯（45℃くらい）
……………80～100mL
A
ドライイースト……………小さじ2/3
自然塩……………小さじ1/2
砂糖……………小さじ1/2
■トッピング
トマトソース（市販）
……………大さじ4
オリーブオイル……………大さじ1
モッツアレラチーズ……………1/2個
バジル……………適量

作りかた

- 1 ボウルに薄力粉をふるい入れ、Aをそれぞれ離してのせる。オリーブオイル、
ぬるま湯80mLをまわし入れる
- 2 手で混ぜ、ひとまとめにする。まとまらない場合は、少しずつ残りのお湯を足
しながらまとめていく
- 3 表面がなめらかになるまで、5分ほどこねる。ボウルに入れラップをし、30℃
ほどの場所で1.5倍から2倍の大きさになるまで30分おく。ピザストーンを
220℃で予熱する
- 4 台の上に生地を取り出し、1分ほどこねる。ピザストーンと同じ大きさに切っ
たオープンペーパーの上で生地をペーパーと同じ大きさにのばし（打ち粉をし
ながらめん棒でのばす）、上に乾いた布巾をかけて10分おく
- 5 生地をピザストーンに返しておき、フォークで全体に手早く穴をあけ、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
- 6 220℃に予熱したオーブンで約15分焼く

お手入れ

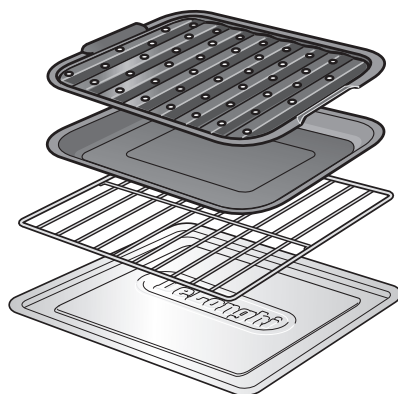
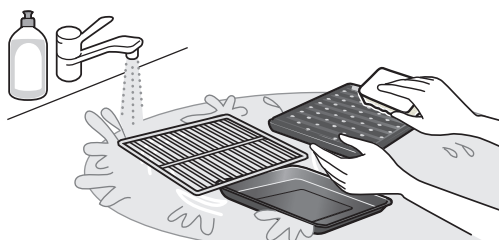


- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れする（やけどの原因）
- 研磨剤入りの洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤、ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない（傷、変形、破損の原因）

オイルプレート、トレイ、ワイヤーラック、くず受け

水洗い
できます

- スポンジと食器用中性洗剤で洗い、水ですすいだ後、乾いた布巾で水分を十分拭き取り、乾燥させてください。



食器洗い機でも洗えます



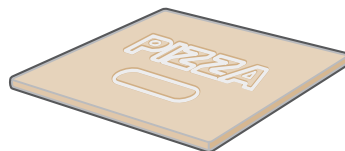
- 食品くずを残さないように洗う（故障、火災の原因）
- 洗剤を使うときは、必ず台所用中性洗剤を使用する（破損、故障の原因）
- 食器洗い機を使う場合は、スプーンやフォークなどと一緒に洗わない（傷の原因）

ピザストーン

食器洗い機で洗えません

- 油よごれや食品くずは、かたく絞った濡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) 焦げ付いた食品くず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) あら熱が取れたらお湯で十分にすすぎ、乾燥させる



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。

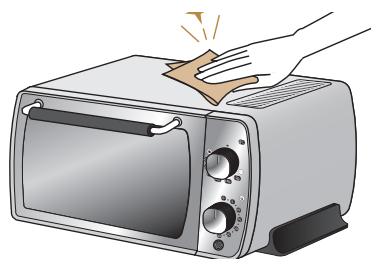


- 洗剤を使ったり、食器洗い機で洗わないでください。洗剤が染み込み洗い流せなくなります。
- 強い衝撃をあたえたり、先のとがったもので傷を付けたりしないでください。

本体

【本体外側、ドア】

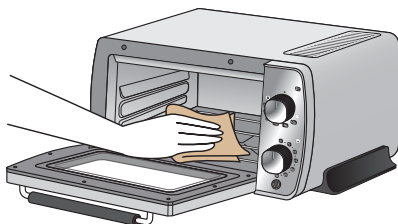
- 油よごれや食品くずは、かたく絞った濡れ布巾で拭き取ってください。
- 落ちにくいよごれは、食器用中性洗剤、または重曹を少し付けた布巾で拭いた後、かたく絞った濡れ布巾で拭き取ってください。



- 本体や電源プラグ・コードは水に浸けたり、水洗いしない
- 濡れた手で電源プラグを取り扱わない
- 通気口のほこりは、乾いた布で拭き取る
- 通気口に水や洗剤をこぼさない

【庫内】くず受けを取り付けたままお手入れしてください。

- 油よごれや食品くずは、かたく絞った濡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や布巾で拭いた後、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や布巾で拭き取ってください。
- 庫内のお手入れが終わったら、くず受けを取り外し、食器用中性洗剤で洗った後、よく乾かしてから再度取り付けてください。



上・下ヒーターが冷えてからお手入れする（やけど、感電の原因）

【電源プラグ、電源コード、グリップ】

- 乾いた布で乾拭きしてください。

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。
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（45 分）まで回してから反時計回りに戻してください。
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はり付く	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て調理温度で加熱し、サーモランプが一旦消えてから、さらに 15 分以上予熱を継続してください。ピザストーンは温まるのに、少し時間がかかります。
連続して調理すると、同じ調理時間でも焼き色が異なる	連続して調理すると、同じ設定でもサーモスタットのはたらきにより、焼き目が濃くなったり薄くなったり（加熱不足）することがあります。仕上がり具合を確認しながら加熱時間を調整してください。
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。
調理中、下が焼けない	温度ダイヤルがグリルになっていませんか？ オープン調理のときは 120 ～ 220℃ に設定してください。（8 ページ）
ダイヤルがピッタリ元の位置に戻らない、または固い	ダイヤルはゼンマイ式のため、戻す（反時計回りに回す）ときに固かったり、ピッタリ元の位置に戻らないことがあります。異常や故障ではありません。

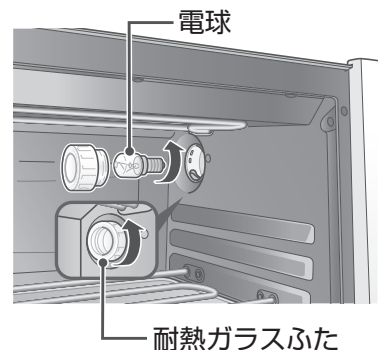
庫内灯の交換

電球が切れたら、すぐに新しい電球と交換してください。

仕様：15W、100 ～ 130V、耐熱性電球

電球のお求めは、当社（18 ページ）までお問い合わせください。

- (1) 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外す
- (2) 電球を反時計回りにゆっくり回して外し、新しい電球と交換する
- (3) 耐熱ガラスふたを時計回りに回して取り付ける



- 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（やけど、感電の原因）
- 必ずゴム手袋などをしてから交換する（感電の原因）

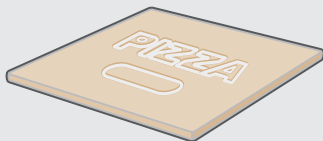
仕様

製品名	デロンギ ディスティンタ・ペルラ オープン & トースター
型式番号	E0I408J
定格	電圧／周波数 交流 100V / 50/60Hz
	消費電力 1200 W
外形寸法（約）	幅 43.5 × 奥行 34.5 × 高さ 22（cm）
庫内寸法（約）	幅 26.5 × 奥行 24.5 × 高さ 11.5（上下ヒーター間）（cm）
庫内容量（約）	8.5L
質量（約）	5.2kg（本体のみ）
タイマー（ゼンマイ式）	最長 45 分
庫内灯	白熱ランプ（15W）
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、ピザストーン 1 枚、くず受け 1 枚、 グリップ 1 本

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（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/>

アフターサービス

1) 使用中に異常(★)が生じた場合

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、「故障かな?」(16 ページ)で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
- ・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、故障した場合

保証書に記載されている販売店に、「① お買い上げ日」、「② 製品名称と型式番号」、「③ 故障の状況」をご連絡の上、修理をご依頼ください。

※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、この製品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) まごころ点検について



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(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、当社が費用を負担し、素材ごとに分別、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。

※お電話あるいは当社ホームページ(下記)で送付先をご確認ください。

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 お客様サポートセンター

(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ~ 18:00)

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

ご購入店さまへ、※印欄は必ずご記入ください。

持込修理

製品名：デロンギ ディスティンタ・ペルラ オープン & トースター			
型式番号：EOI408J			
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	_____ 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

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。

- お買い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。お買い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お買い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。
 - 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・損傷
 - ハ. お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障・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、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障・損傷
 - ヘ. 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、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。
- 故障によりお買い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、お買い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」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

TEL.0120-804-280 〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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。

切り取り線

