

**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**

## 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
	レシピ	14

こんなときは	お手入れ	16
	故障かな？	18
	仕様	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。

お守りいただく内容を区分し、説明しています。



指示

必ずしていただく「指示」の内容です。



禁止

してはいけない「禁止」の内容です。

## 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**  
(火災の原因)

プラグがガタつくようなコンセントは、使用しない。延長コード、テーブルタップ、ソケットなどは使用しない。

- **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

電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社サービスセンターへ点検・交換を依頼してください。

- **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・やけど・けがの原因)



禁止

- **子供や取り扱いに不慣れな人だけで使わたり、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)

- **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)



禁止

- **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の近くや下に置かない**  
(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で使わない
- ・テーブルクロスなどの敷物、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、本体の上にものを置かない
- ・通気用スリットをふさがない

- **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・電源コードが破損した場合は使用しない**  
(感電・けがの原因)

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、販売店または当社サービスセンターへ点検・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・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)

- **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

(けがの原因)

- ・本体が安定するところに置く

### ●壁との距離をあけて置く

(火災の原因)

設置基準（6 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

(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してください。

### ●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、加熱調理で使用しないでください。

### ●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でください。

### ●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電源プラグをコンセントから抜く

(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

(火災・感電の原因)

### ●通気用スリットに手を近づけたり、触れたりしない

(やけどの原因)



禁 止

### ●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、当社サービスセンターへ相談してください。

### ●ドアやワイヤーラックに必要な以上の力をかけない

(やけど・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。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サービスセンターへ点検をご依頼ください。

### ●調理以外の目的に使用しない

(火災・感電・けがの原因)

### ●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、本体各部やトレイなどに直接素手で触れない

(やけどの原因)

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。

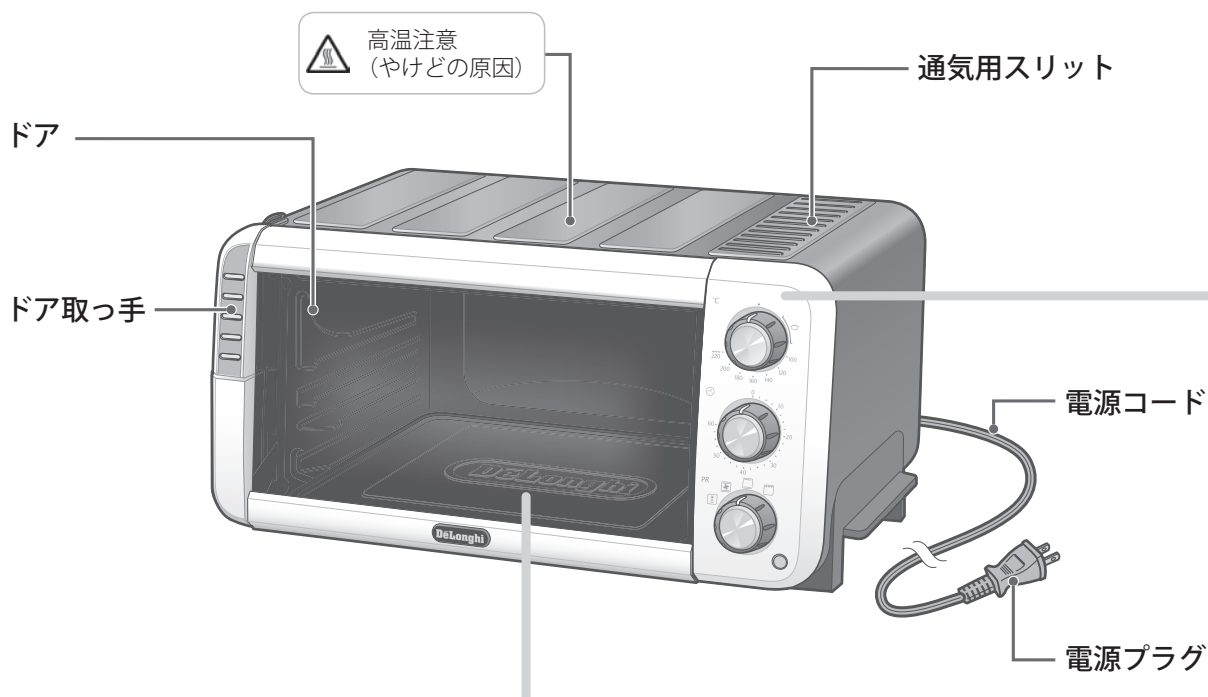
※特に、使用直後はヒーター部品や内壁が非常に高温になっているので、ラック、トレイなどの出し入れの際には十分注意しながらミートンなどを使い、両手で行ってください。



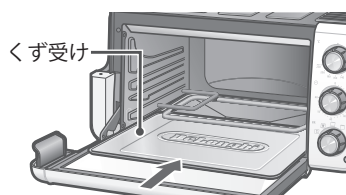
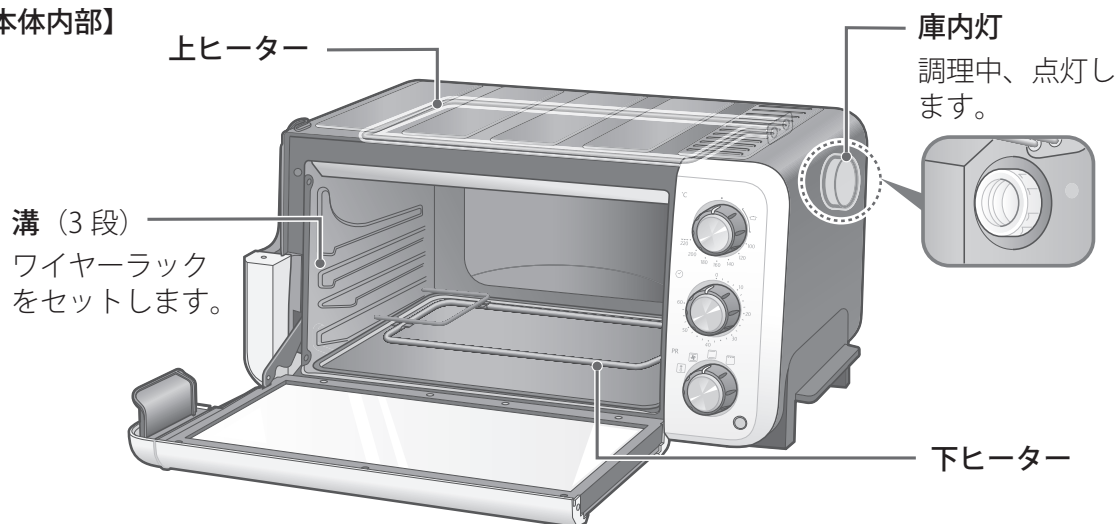
# 各部のなまえとはたらき

- 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

### 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。

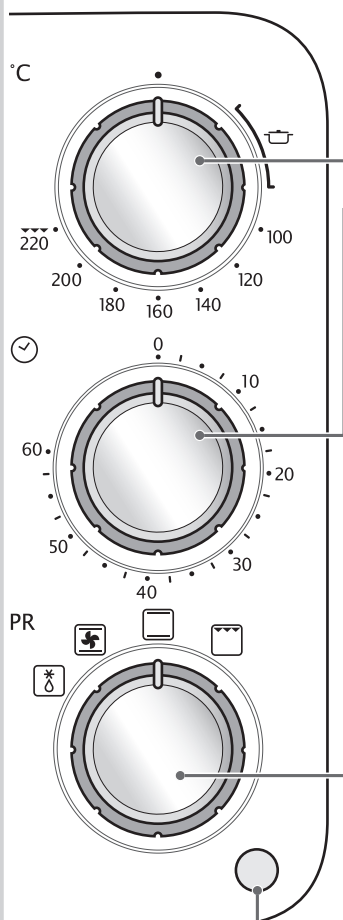
### くず受けを取りはずす

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 (60℃)
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。

※10 分以下に設定する場合は、一度 15 分以上にタイマーダイヤルを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

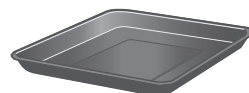
ヒーターが作動 (加熱) しているときに点灯します。

- 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、ダイヤルの設定によってはサーモランプが点灯します。

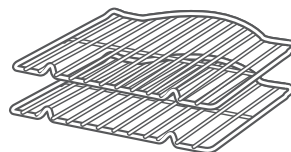
ご使用の前に、付属品を洗ってください。(16～17 ページ)

## 付属品

### トレイ (エナメル加工)



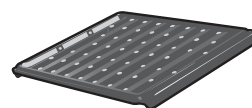
### ワイヤーラック (2 枚)



### オイルプレート

(エナメル加工)

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。



### 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をのせてください。

### 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

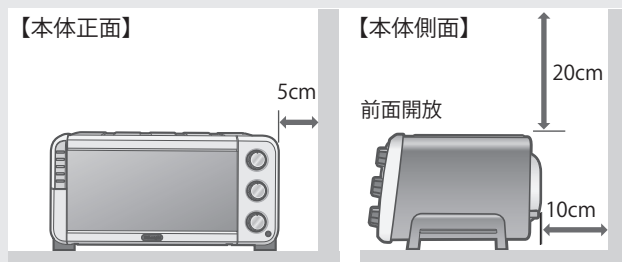
- 庫内のおいを取るため、本製品をお使いになる前には必ず**空焼き**をしてください。

## ⚠ 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。(17 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。

⚠ 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 (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

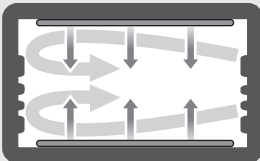


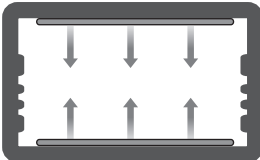


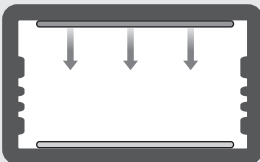


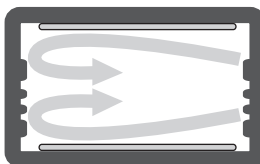


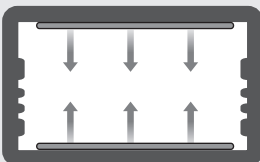



## 5 タイマーダイヤルを 20 分以上に設定し、加熱する

- 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>		<div>●</div> <div>※ヒーターは 作動しません。</div>	<div></div> <div>上段 中段 下段</div>
<div>保温</div> <div>庫内を約 60℃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。</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>

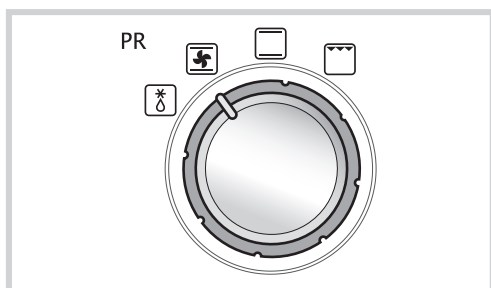
※食材の大きさに合わせて、ワイヤーラック位置と調理時間を調節してください。

# コンベクションで焼く

## 1 準備

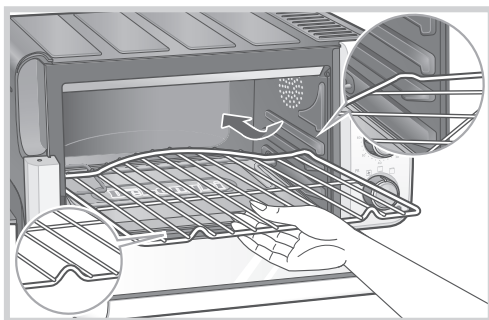
- ① 電源プラグをコンセントに差し込む

- ② 調理ダイヤルを  に合わせる



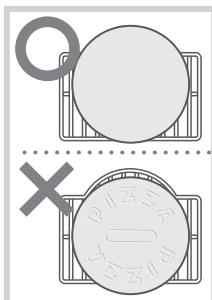
- ③ ワ이어ラックをセットして、ドアを閉める

- 溝に沿ってワイヤーラックを差し込み、水平になるようにセットしてください。
- 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

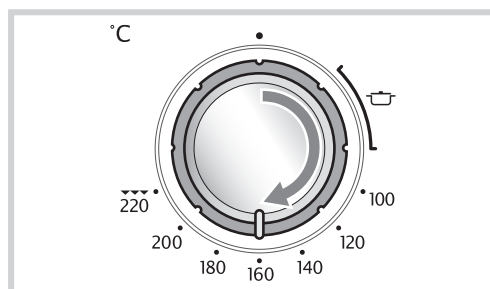
- ロゴを下にしてワイヤーラックにのせ、奥までしっかりと押し込んでください。
- ピザストーンは必ず乾燥させてからお使いください。



## 2 予熱

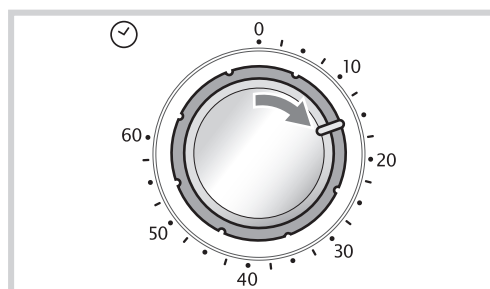
- ④ 温度ダイヤルで調理温度を設定する

- 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

- 10分以下に設定する場合は、一度15分以上にタイマーダイヤルを回してから反時計回りに戻してください。
- サーモランプと庫内灯が点灯し、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。



### 予熱時間の目安

220℃のとき：10～15分

ピザストーンを使うときは、さらに10分以上長く設定する。

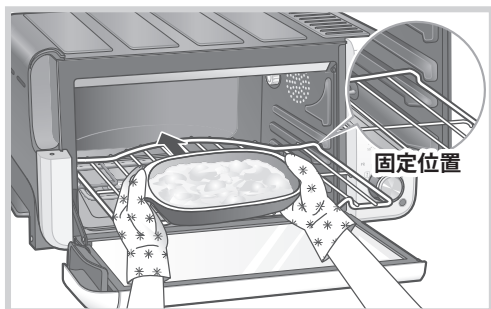
- ⑥ タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す



### 3 調理

#### ⑦ 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

- ワイヤーラックを手前に引き出して使うことができます。固定されていることを確認してから食材をのせ、ゆっくり奥に戻してください。



⚠ 高温注意 (やけどの原因)

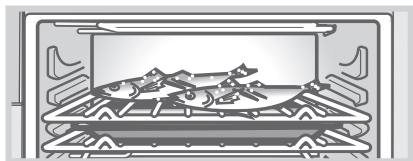
##### オイルプレートを使う場合

- 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。



##### 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。

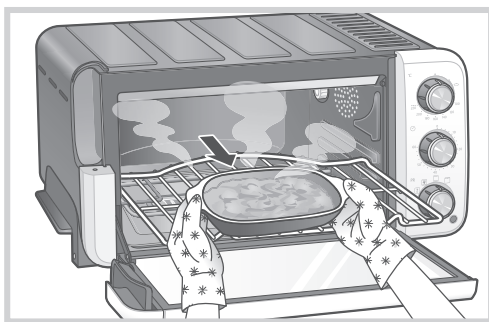
#### ⑧ タイマーダイヤルで調理時間を設定する

- 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

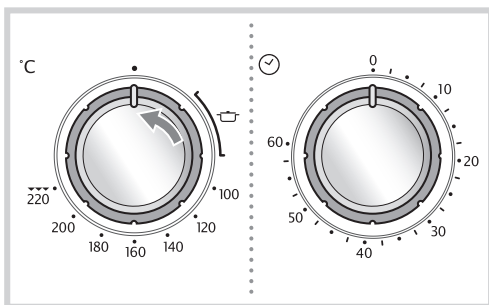
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、「チーン」と鳴って電源が切れ、庫内灯が消灯します。
- 食材の様子を見ながら、タイマーダイヤルで調理時間を調節してください。
- ワイヤーラックを手前に引き出すと、食材が取り出しやすくなります。引き出したまま熱い食材をワイヤーラックの上に放置しないでください。



⚠ 高温注意 (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

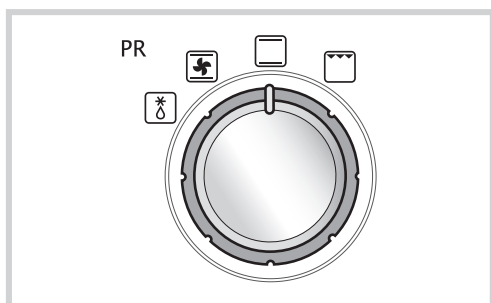
# オーブンで焼く

※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。

### 予熱時間の目安

220℃のとき：10～15分

- 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。

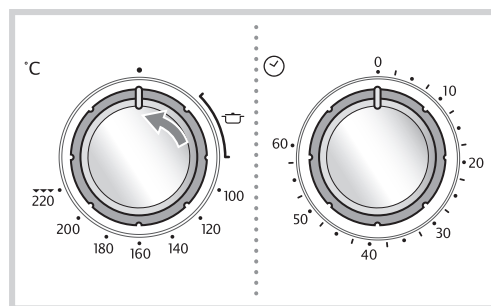
## 4 調理終了

- 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

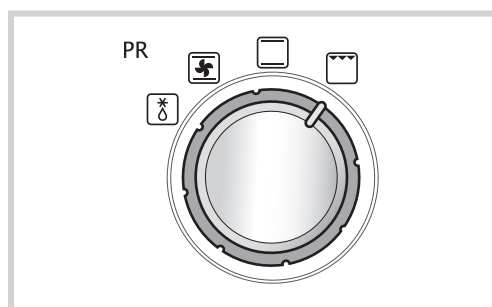
# グリルで焼く

※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。

### 予熱時間の目安

220℃のとき：10～15分

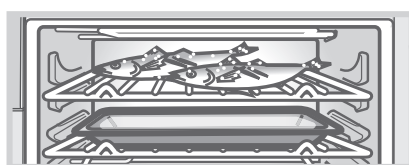
- ⑥ タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す

## 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

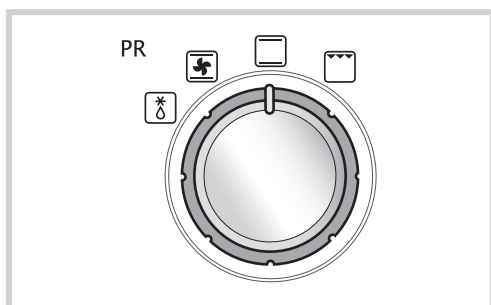
# 保温する

※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

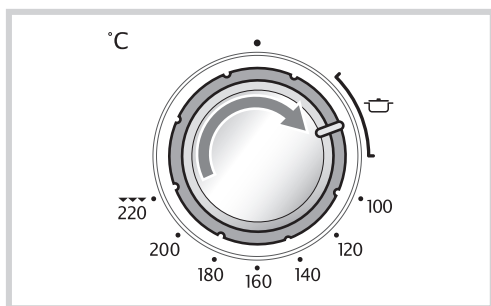
- ② 調理ダイヤルを  に合わせる



- 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



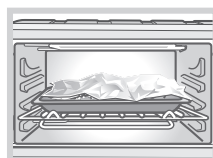
## 2 調理

- 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。



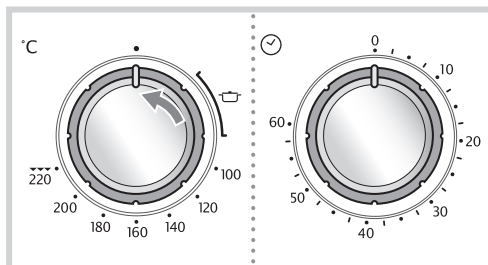
## 3 調理終了

- 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

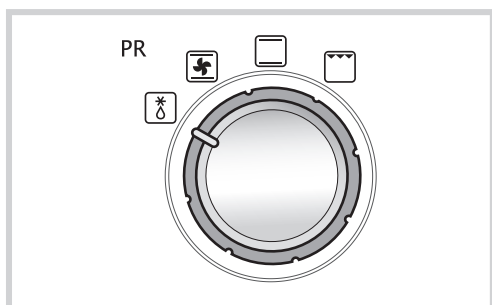
# 自然解凍する

※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

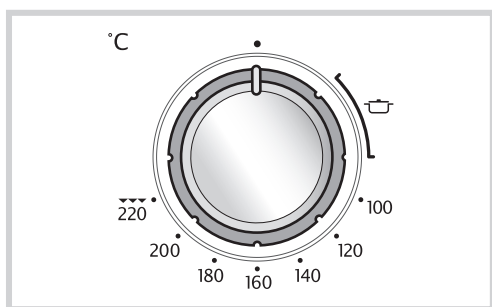


- ③ ワイヤーラックをセットする

※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。

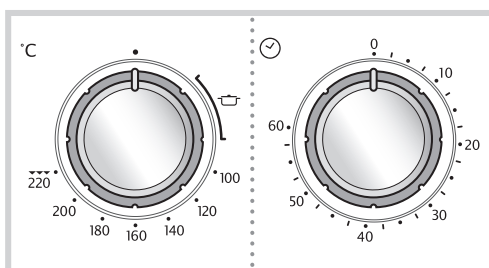
## 3 調理終了

- 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

# 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 40 分

ラック位置  
中段

オイル  
プレート

### 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 オイルプレートをトレイにのせ、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 40 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  
卵黄(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。

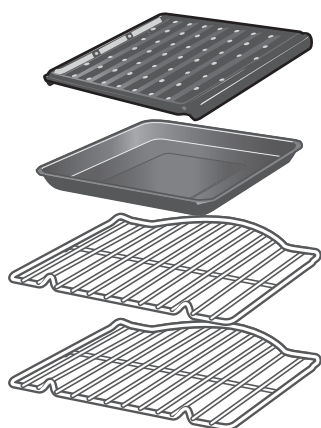
# お手入れ



必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れする

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



- 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、スプレー洗剤などは使用しない。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

## 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、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

- 強い衝撃をあてたり、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）

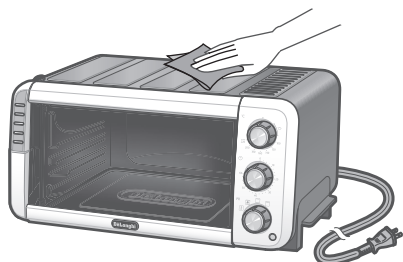
3. あら熱が取れたら、お湯で十分にすすぎ、乾燥させる

食器洗い機は使えません

## 本体

### 【本体外側、ドア】

- 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。

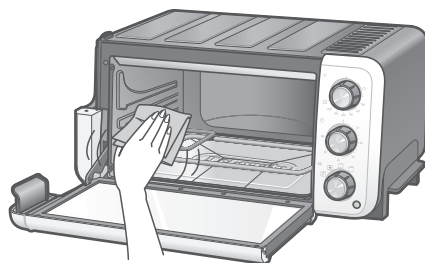


- 通気用スリットに水や洗剤をこぼさない
- 本体および電源プラグ・電源コードは水に浸けたり、水洗いしたりしない
- 通気用スリットのコホリは、乾いた布で拭き取る（故障・感電の原因）
- ぬれた手で電源プラグ・コードを取り扱わない（感電の原因）

### 【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。



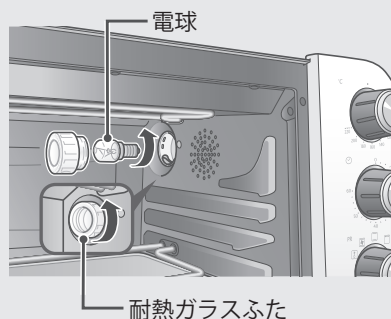
- 上下ヒーターが熱いまま、お手入れを始めない（やけどの原因）

### 【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。



#### 電球仕様：15W、100～130V、耐熱性電球

当社サービスセンター（19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、ぶつけ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？

- 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・ジャパンサービスセンター（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	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"><li>● 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。</li><li>● 10 分以下に設定する場合は、一度 15 分以上にタイマーダイヤルを回してから反時計回りに戻してください。（5、8 ページ）</li></ul>
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、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"><li>● 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。</li><li>● グリル調理は、上ヒーターだけ作動（加熱）します。</li></ul>

## 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
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 31.5cm × 奥行 26.5cm × 高さ 16.5cm 上下ヒーター間高さ 14cm
庫内容量	12.5L
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	白熱ランプ（15W）
付属品	トレイ 1 枚、ワイヤーラック 2 枚、オイルプレート 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、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サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体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。

なお、当社サービスセンターにご依頼される場合は、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と、保証期間内の場合は、保証書を商品パッケージ（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、当社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、お買い上げ年月日を記入してください。点検の目安になります。

お買い上げ日

年

月

日

6) 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、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について：再資源化の費用は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サービスセンターまでお問い合わせください。

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

コールセンター

TEL. 0120-804-280 / FAX. 045-450-3291

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

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