



SFORNATUTTO
CLASSIC

Convection Oven

デロンギ
スフォルナトゥット・クラシック
コンベクションオーブン

型式番号

EO14902J

家庭用

※本体の型式番号「EO14902J」の後に続く
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（裏表紙）と共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。

目次

安全上のご注意.....	2～3
各部のなまえとはたらき	4～6
初めてお使いになる前に	7
基本の使い方.....	8～9
本製品の特長	10
各機能の説明	11～12
使いこなしのポイント.....	13～15
お手入れ	16～17
故障かな？/ 仕様	18
アフターサービス.....	19
保証書.....	裏表紙

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

電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、販売店または当社テクニカルセンターへ点検・修理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)

- **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、本体の上にもものを置かない

- **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・コードを破損させる取り扱い例

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

- **電源プラグ・コードが破損した場合は使用しない**
(火災・感電の原因)

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、販売店または当社テクニカルセンターへ点検・交換を依頼してください。

- **トレイ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)

- **通気口をふさがない**
(火災・感電の原因)

- ・ 通気口にピンや針金、金属などの異物を入れない

⚠ 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(7ページ)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。

●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)

・電源コードを無理に引っ張らない

●長期間使用しない場合は電源プラグをコンセントから抜く

(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)

●通気口に手を近づけたり、触れたりしない

(やけどの原因)



禁 止

●本体や電源プラグ・コードに水をかけない

(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、当社テクニカル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ものをのせない
・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。すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、鎮火を待ちます。鎮火後、そのまま使用せずに当社テクニカルセンターへ点検をご依頼ください。

●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は、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)

ドアや本体外側など、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。

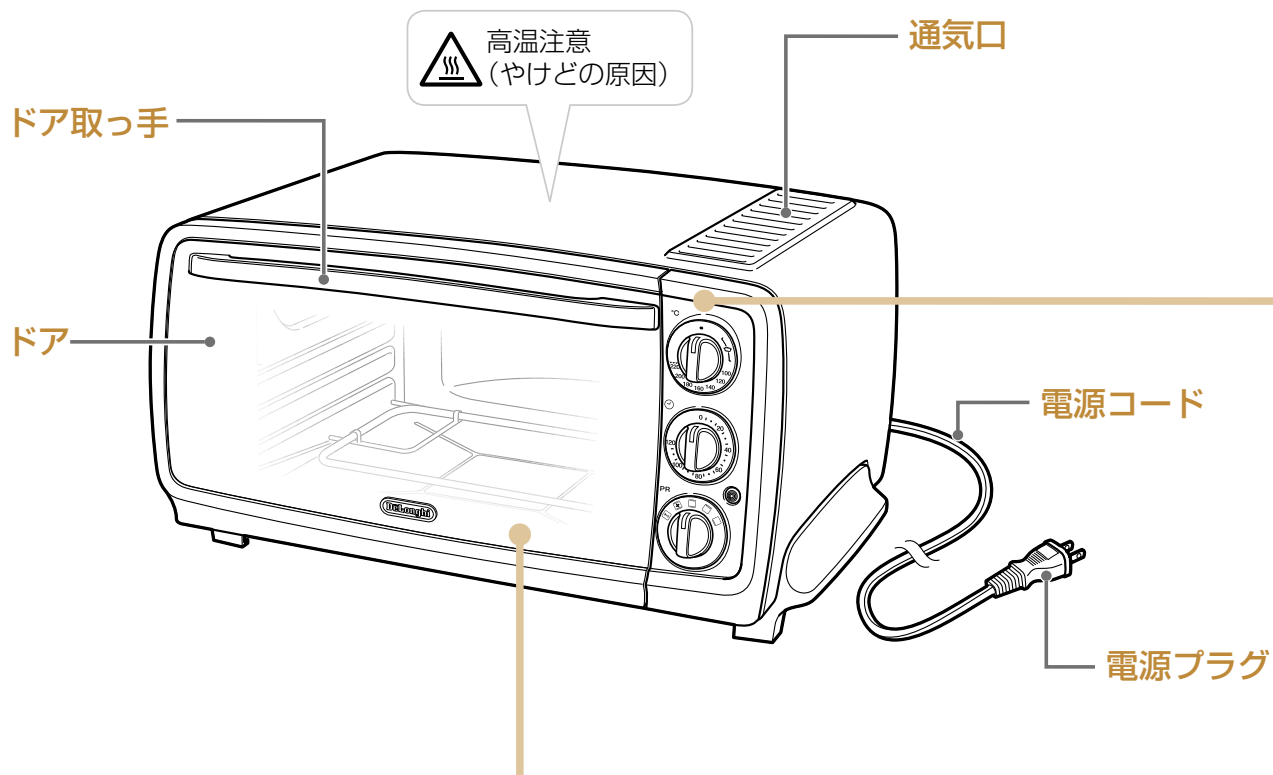
※特に、使用直後はヒーター部分や内壁が非常に高温になっているので、ワイヤーラック、トレイなどの出し入れの際には十分注意しながらミトンやグリップなどを使い、両手で行ってください。



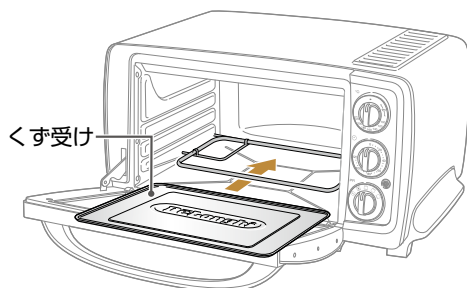
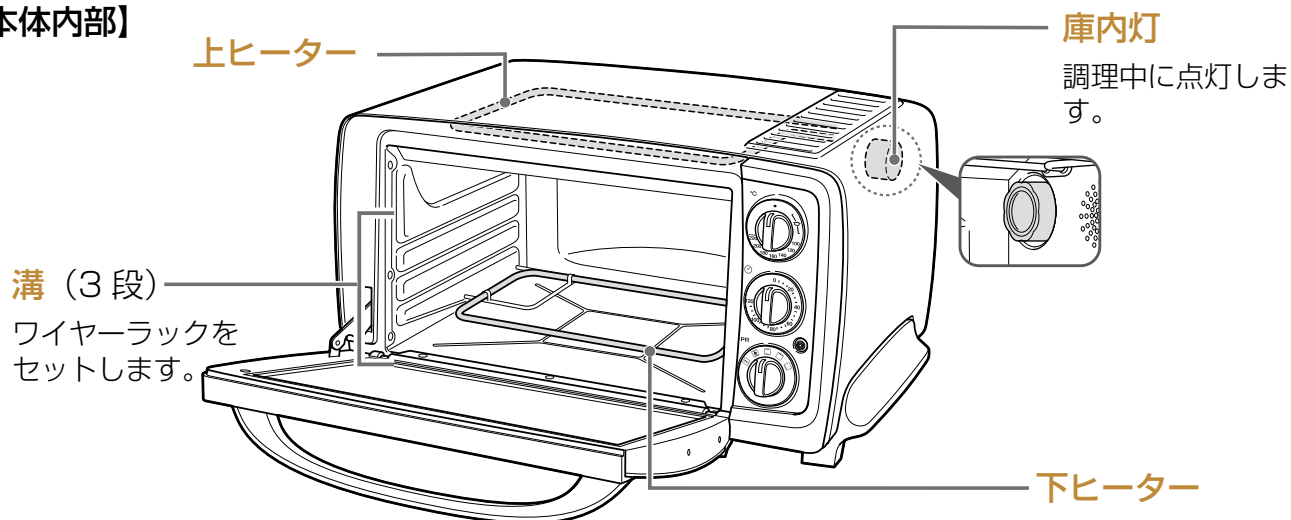
各部のなまえとはたらき

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。万が一、付属品がそろっていない場合は、お求めの販売店または当社テクニカルセンター（19 ページ）にご相談ください。

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。

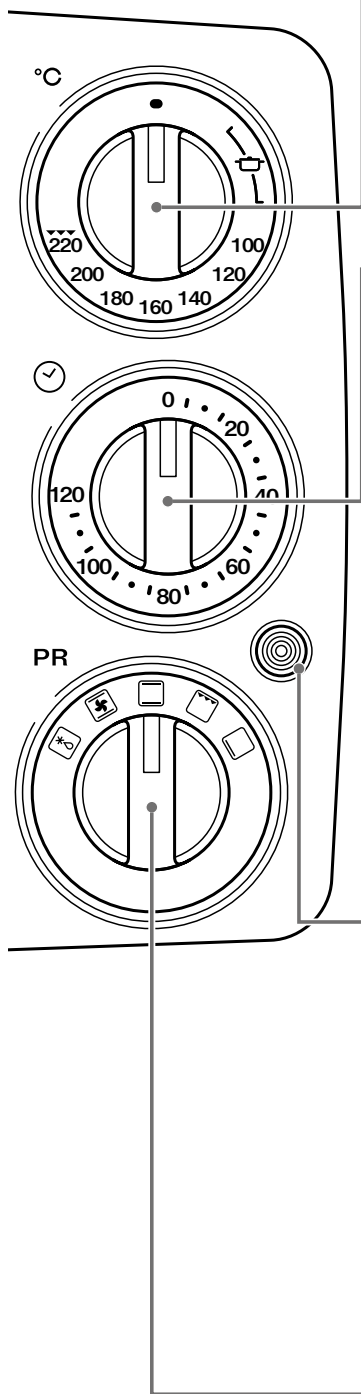
- くず受けは開梱時に取り付けられていません。調理するときは、必ず取り付けてください。

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 (60～80℃目安)
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 120 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。

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。温度ダイヤルの設定によってはサーモランプが点灯します。

調理ダイヤル

5 つの機能から選べます。(11～12 ページ)

アイコン	機能
	自然解凍
	コンベクション
	オーブン
	グリル
	スロースーベーク

ご使用の前に、付属品を洗ってください。(16 ページ)

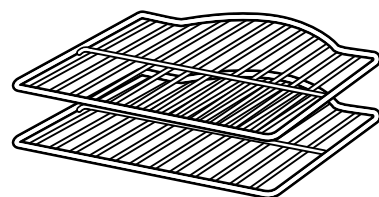
付属品

トレイ (2 枚) (エナメル加工)

深さ 2cm と 4cm のトレイです。

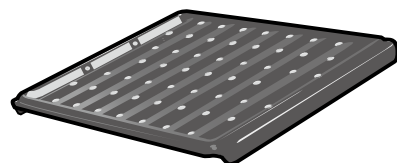


ワイヤーラック (2 枚)



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。(6 ページ)



グリップ

トレイやワイヤーラックを取り出すときに使います。(6 ページ)

くず受け (着脱式)

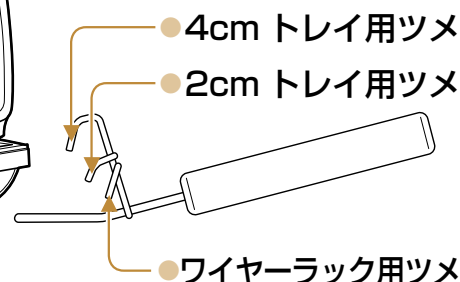
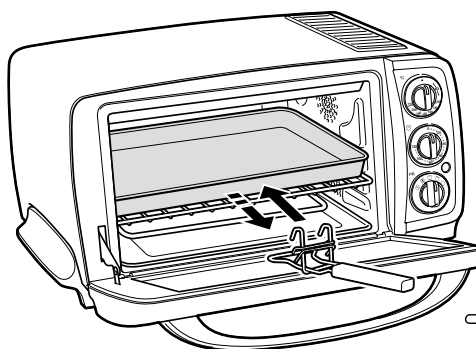
調理するときは、必ず本体に取り付けてください。(4 ページ)

ワイヤーラックやトレイの取り出しかた(グリップの使いかた)

調理後に、熱くなったワイヤーラックやトレイをオーブンから取り出すときは、付属のグリップを使用してください。

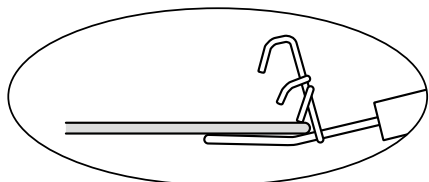


ワイヤーラックやトレイを取り出すときは、ドアに触れないようご注意ください。
(やけどの原因)



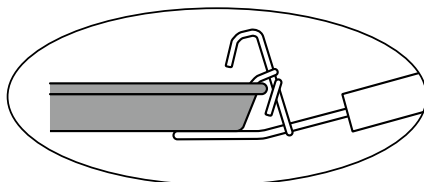
ワイヤーラック

グリップの下のツメをワイヤーラックにかけ、手前に引き出します。



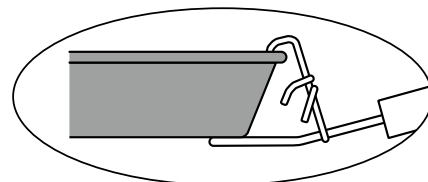
2cm トレイ

グリップを前に傾けて、グリップの中央のツメをトレイの縁にはめ込み、トレイを取り出します。



4cm トレイ

グリップを前に傾けて、グリップの上のツメをトレイの縁にはめ込み、トレイを取り出します。



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。



使用上の注意

- 食材は、ピザストーンに直接置き、オイルなどは絶対に使用しないでください。
- 食材をのせる前に、必ず調理温度でピザストーンを予熱してください。
オーブンを予熱する際に、庫内にピザストーンをセットします。(8、14 ページ)
- お手入れをするときは、「お手入れ」(16 ページ)をよくお読みになってから行ってください。

初めてお使いになる前に

設置する

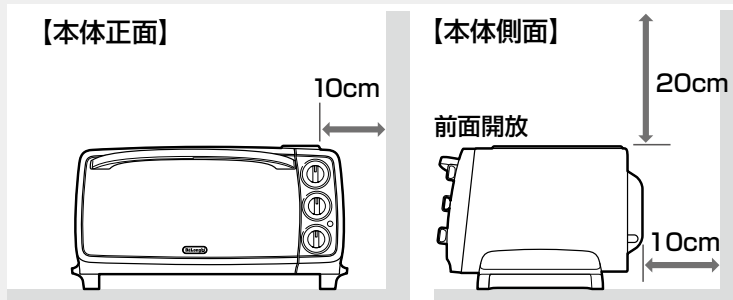
必ず本体が安定するところに置いてください。

⚠ 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 20cm 以上、片側 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。

⚠ 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、テーブルタップなどは使用しない。
（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 ドアを開ける

6 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、空焼きをするとなくなります。

7 電源プラグをコンセントから抜く

基本の使い方

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

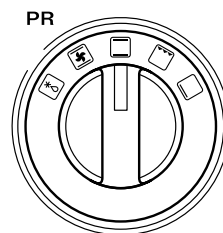
- 壁面のコンセントに直接差し込んでください。



延長コード、テーブルタップなどは使用しない。
(火災の原因)

2 調理ダイヤルを合わせる

- 調理に応じた位置に合わせます。

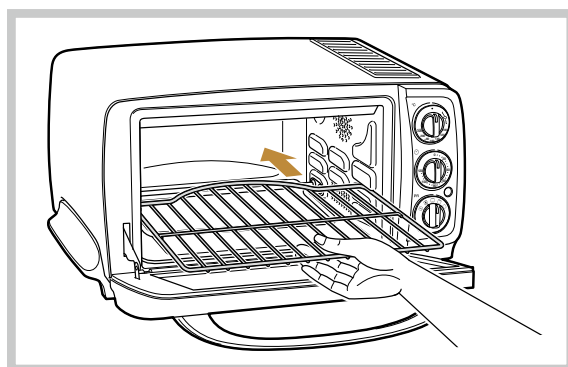
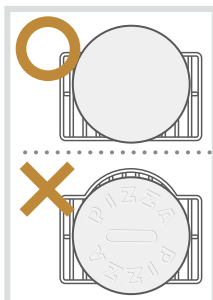


3 本体にワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

- 食材の高さなどに合わせて、ワイヤーラックの位置を選んでください。

ピザストーンを使うとき

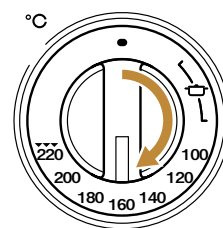
- ロゴを下にしてワイヤーラックにのせ、奥までしっかりと押し込んでください。
- ピザストーンは必ず乾燥させてからお使いください。



予熱

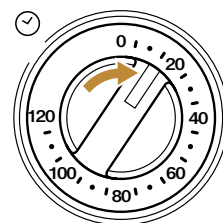
4 温度ダイヤルで温度を設定する

- 調理温度の位置に合わせます。



5 タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

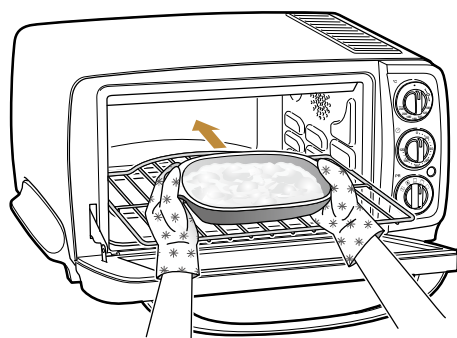
- 必要に応じて予熱します。
 - サーモランプが点灯し、加熱を開始します。
 - サーモランプが消えたら、予熱完了です。
- ※ピザストーンを使うときは、サーモランプが消えてからも15分程度予熱を続けてください。(14ページ)
- ※保温、解凍のときは、予熱は不要です。



6 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める



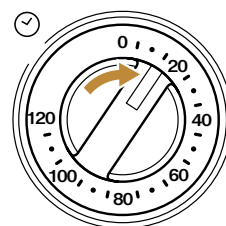
- 本体各部やトレイなどに直接素手で触れない（やけどの原因）
- ドアを閉めるときは必ず取っ手を持ち、ゆっくりと閉める。（破損・故障の原因）



7 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。

※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。

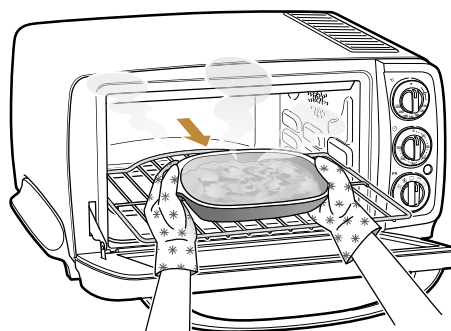


8 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。
- 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。



本体各部やトレイなどに直接素手で触れない（やけどの原因）



9 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。

10 電源プラグをコンセントから抜く

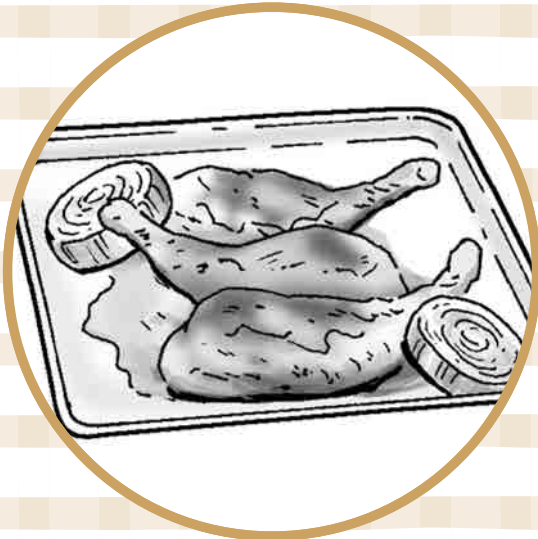
本製品の特長

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。家庭料理から一流シェフの作るような本格的なお料理まで、幅広くお楽しみいただけます。

コンベクションオーブン調理

上下ヒーター＋ファンを使って、食材を柔らかく包み込むように焼き上げます。中までしっかり、表面はカリッと仕上がります。

- 適した食材や料理：肉、ピザ、パン、ケーキ、ノンフライ料理



グリル調理

上ヒーターのみで加熱します。

肉や野菜を香ばしく焼き上げたいときや、焼き目を付けたいときに適しています。

- 適した食材や料理：グラタン、ハンバーグ、ソーセージ



保温

上下ヒーターでオーブン調理した料理を保温します。

溶かしバターを作るのにも適しています。

オーブン調理

上下ヒーターによる本格的なオーブン調理（蒸し焼き）が楽しめます。

- 適した食材や料理：野菜や魚、ケーキなどをしっとり仕上げたいとき

スロークック調理

下ヒーターのみで加熱します。

ゆっくりと熱を通す料理に適しています。

- 適した食材や料理：角煮、煮魚

自然解凍

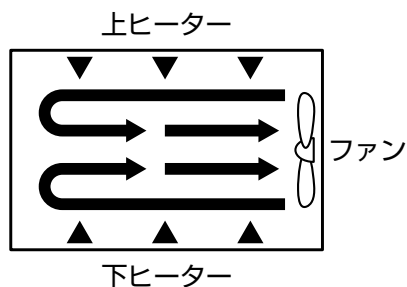
ファンのみで冷凍肉などを自然解凍します。

※電子レンジ機能ではありません。

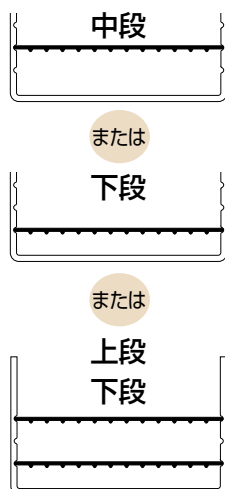
各機能の説明

コンベクションオープン調理

上下ヒーター＋ファンで
包み込むように焼く



ラックの位置

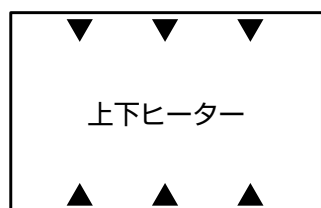


ダイヤルの位置

調 理
温 度
100 ~ 220℃
タイマー
~120分

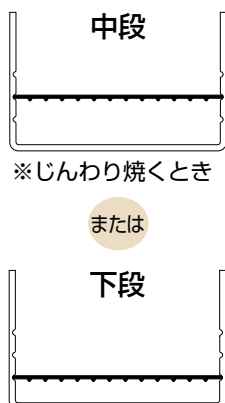
オープン調理

上下ヒーターで焼く



※ファンによる熱風対流はありません。
2 段調理には不向きです。

ラックの位置



※じんわり焼くとき

ダイヤルの位置

調 理
温 度
100 ~ 220℃
タイマー
~120分

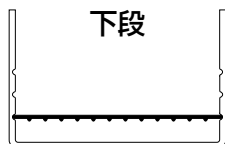
スローバーク

下ヒーターのみで焼く



※ファンによる熱風対流はありません。
2 段調理には不向きです。

ラックの位置



ダイヤルの位置

調 理
温 度
100 ~ 160℃
タイマー
~120分



調理温度を 160℃以上に設定し
ないでください。サーモランプ
が消えないことがあります。

グリル調理

上ヒーターのみで焼く



※ファンによる熱風対流はありません。
2 段調理には不向きです。

ラックの位置

ワイヤーラックに食材をのせる

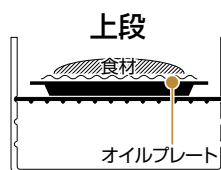
※ 食材から出る脂などを受けるため、水を入れた 4cm トレイを下ヒーターの上に置きます。
※ 容器に入った食材を調理するときは、水を入れたトレイは不要です。



または

オイルプレートを使う

※ 2cm トレイの上に置き、その上に食材を直接置きます。



ダイヤルの位置

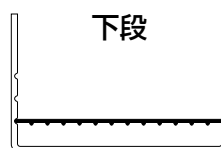
調 理
温 度
220℃
タイマー
～120分

保温

上下ヒーターで保温する



ラックの位置



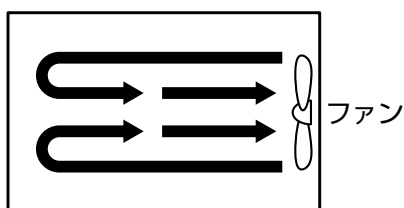
※ 20 分以上保温する場合は、食材の乾燥を防ぐため、アルミホイルで料理を覆ってください。

ダイヤルの位置

調 理
温 度
タイマー
～120分

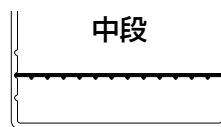
解凍

ファンのみで自然解凍

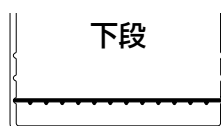


※ヒーターは稼動しません。

ラックの位置



または



※ 熱風ではないので、電子レンジのように短時間で素早く行う解凍ではありません。

ダイヤルの位置

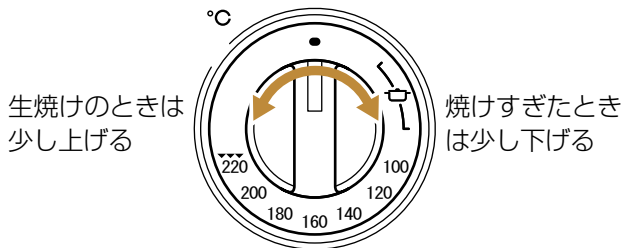
調 理
温 度
推 奨 ● 温度設定には連動せず、ファンだけが作動します。
タイマー
～120分

使いこなしのポイント

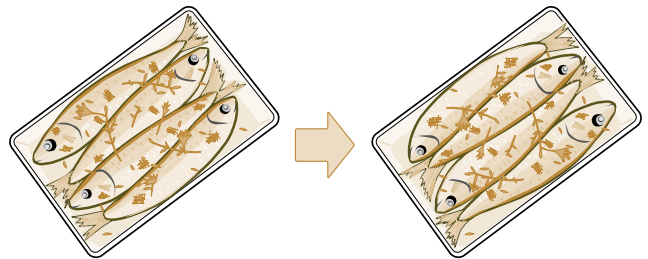
上手にひと工夫

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）



- トレイの向き（前後・左右）を変える



- 焼き目が強い部分にアルミホイルをかける



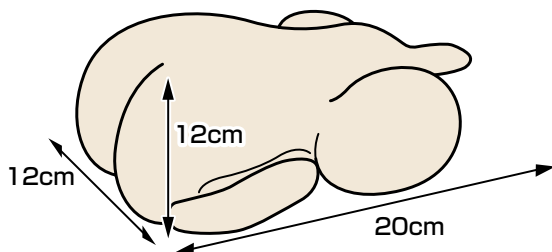
少しの工夫で、
仕上がりがぐっと
アップします！

食材の大きさ

調理する食材が大きすぎると、焦げてしまったり、きれいに仕上がらないことがあります。以下のサイズを目安としてください。

- 丸鶏のローストチキン

1kg（幅 20cm × 奥行き 12cm × 高さ 12cm）程度



- シフォンケーキ型

メーカーによって大きさが異なります。煙突の高さに注意してください。

紙製の型

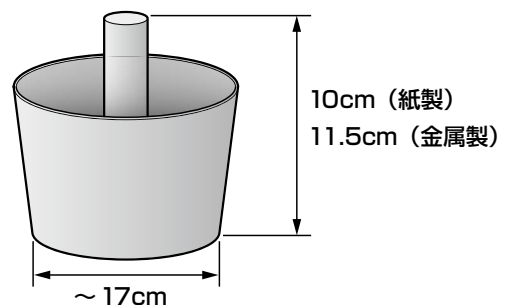
直径 ～17cm × 高さ 10cm（煙突含む）

※煙突の部分が 10cm より高い場合は、はさみで切ってください。

金属製の型

直径 ～17cm × 高さ 11.5cm（煙突含む）

※焦げ付かないよう、確認しながら調理してください。

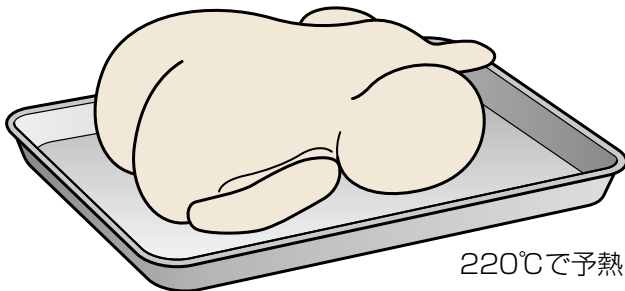


予熱のコツ

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：

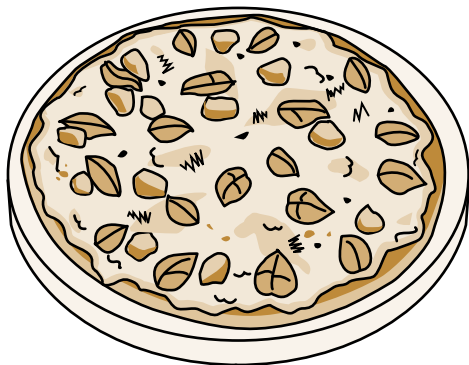
調理温度より 30℃ 高い温度で予熱し、オーブンに入れてから調理温度に設定します。



+ 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、サーモランプが消灯してから 15 分程度予熱を続けてください。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。

●生地を冷やしてから焼くパイや、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。

温め直しのコツ

ピザやパイ、キッシュ、パンなどをオーブンで温め直すときは、こんな工夫をするだけで、水っぽくならず仕上がります。

- **あらかじめトレイを予熱し、熱々しておく**
冷たいトレイにのせると、生地が水っぽく仕上がってしまいます。
- **バゲットなど、比較的水分の少ないパンを温めるとき**
アルミホイルをフワッとかぶせてからオーブンに入れると、表面はカリッ、中はふんわりと温まります。

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**

オーブンを使うコツをうまくつかんで、
毎日のお料理に役立てましょう。

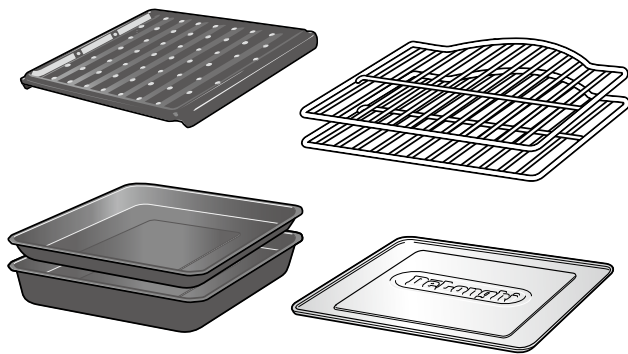
お手入れ



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めてから行う
(感電・やけど・けがの原因)

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



1. スポンジと食器用中性洗剤で洗い、水ですすぐ



2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

食器洗い機でも洗えます



- 食品クズを残さないように洗う (火災の原因)
- 洗剤を使うときは、必ず食器用中性洗剤を使用する (傷・変形・変色の原因)
- 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)
- 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



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



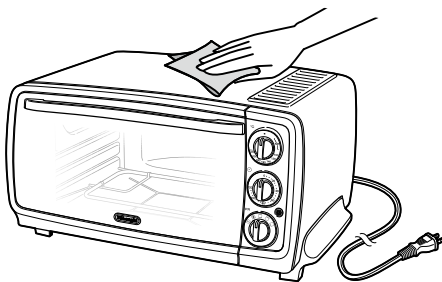
- 洗剤を使ったり、食器洗い機で洗わないでください。洗剤が染み込み洗い流せなくなります。

お手入れは庫内が温かいうちに

庫内はよごれが付きにくい加工が施されていますので、庫内が温かいうちならぬれ布巾などで拭くだけできれいになります。

【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、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、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 通気口の本コリは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。



- 本体や電源プラグ・コードに水をかけない（火災・感電の原因）
- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない（感電の原因）

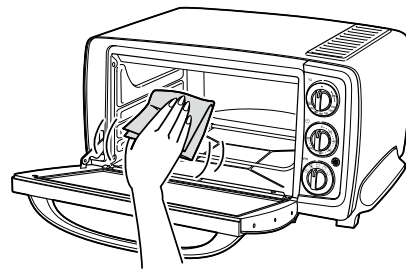
【電源プラグ、電源コード、グリップ】

- 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や布巾で拭いた後、空焼き（7 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、くず受けを取りはずし、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。

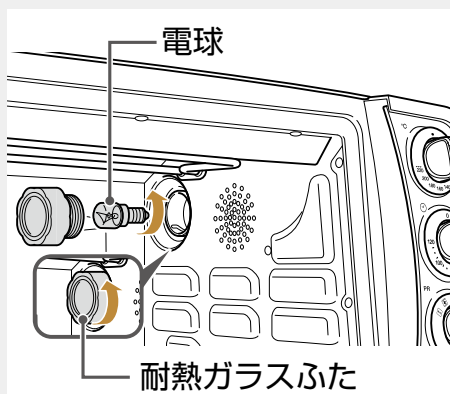


上下ヒーターが熱いまま、お手入れを
始めない（やけどの原因）

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

電球のお求めは、当社テクニカルセンター（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？

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当社テクニカルセンター（19 ページ）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"> ● 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。 ● 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、9 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。（14 ページ）
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。
スローバーク調理のとき、サーモランプが消えない	スローバーク調理で調理温度を 160℃ 以上に設定すると、サーモランプが消えないことがあります。故障ではありません。160℃ より低い温度に設定してください。

仕様

製品名	デロンギ スフォルナトゥット・クラシック コンベクションオープン
型式番号	EO14902J
定 電圧／周波数	交流 100V ／ 50Hz/60Hz
格 消費電力	1400 W
外形寸法（約）	幅 50cm X 奥行き 40cm X 高さ 25.5cm
庫内寸法（約）	最大 幅 30.5cm X 奥行き 30cm X 高さ 14cm（上下ヒーター間）
庫内容量	14L
質量（約）	7kg（本体のみ）
タイマー（ゼンマイ式）	最大 約 120 分
庫内灯	耐熱性電球（15W）
付属品	トレイ 2 枚（深さ 2cm、4cm）、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、グリッパ 1 本、くす受け 1 枚
原産国	中国

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

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?」（18 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テクニカルセンター（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
- ・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。

※ 宅配便等を利用して当社テクニカルセンター（下記）に直送される場合は、必ず故障の状況を記載したメモを同封してください。

※ 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。

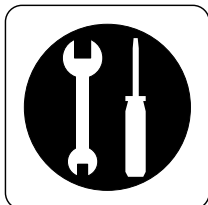
※ 保証規定については、保証書をご覧ください。

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



保証期間（1 年）が過ぎて、少しでも気になる点がございましたら、安全の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。

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、当社テクニカルセンター（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、エアークッショ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。

※ 事前に当社ホームページ（下記）等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.0120-956-020

〒 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>