



Mini Convection Oven

デロンギ  
ミニコンベクションオーブン

型式番号 **E0420J-SS**

家庭用

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

このたびは、デロンギ製品をお求めいただき、まこと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

必ずしなければいけないことを示します。



禁 止

してはいけないことを示します。



## 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
- ・タイマーやその他のリモコン装置を接続して使用しない
- ・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、取り扱いに不慣れな人、介助を必要とする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)

子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視すること

### ● 分解、改造、修理をしない (火災・感電・やけどの原因)

### ● め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

### ● 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

## 警告



禁止

- 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。



禁止

- 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

- 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、加熱調理で使わないでください

- 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



指示

- 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)

- 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

# 安全上のご注意 (つづき)

## ⚠ 注意



禁 止

- 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)



禁 止

- 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などを使い、両手で行ってください

- 本製品を業務用として使用しない  
(火災・感電の原因)

レストランや料理を提供する形態の店舗（厨房）、ホテルなど、一般家庭と異なる環境下で本製品を使用しない



## 設置場所について

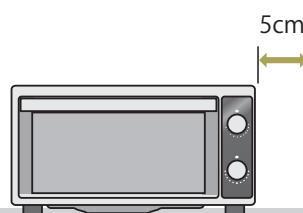
必ず本体が安定するところに置いてください。

各自治体の火災予防条例に従って設置してください。

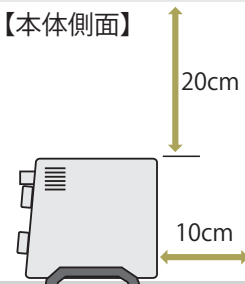
カーテンなどの可燃物から、上部 20cm 以上、左右 5cm 以上、背面 10cm 以上あけて設置してください。調理物の油や蒸気で壁がよごれる、結露するおそれがある場合は、指定値以上の距離を確保してください。

また、窓ガラスとの距離は 20cm 以上あけてください。

【本体正面】



【本体側面】



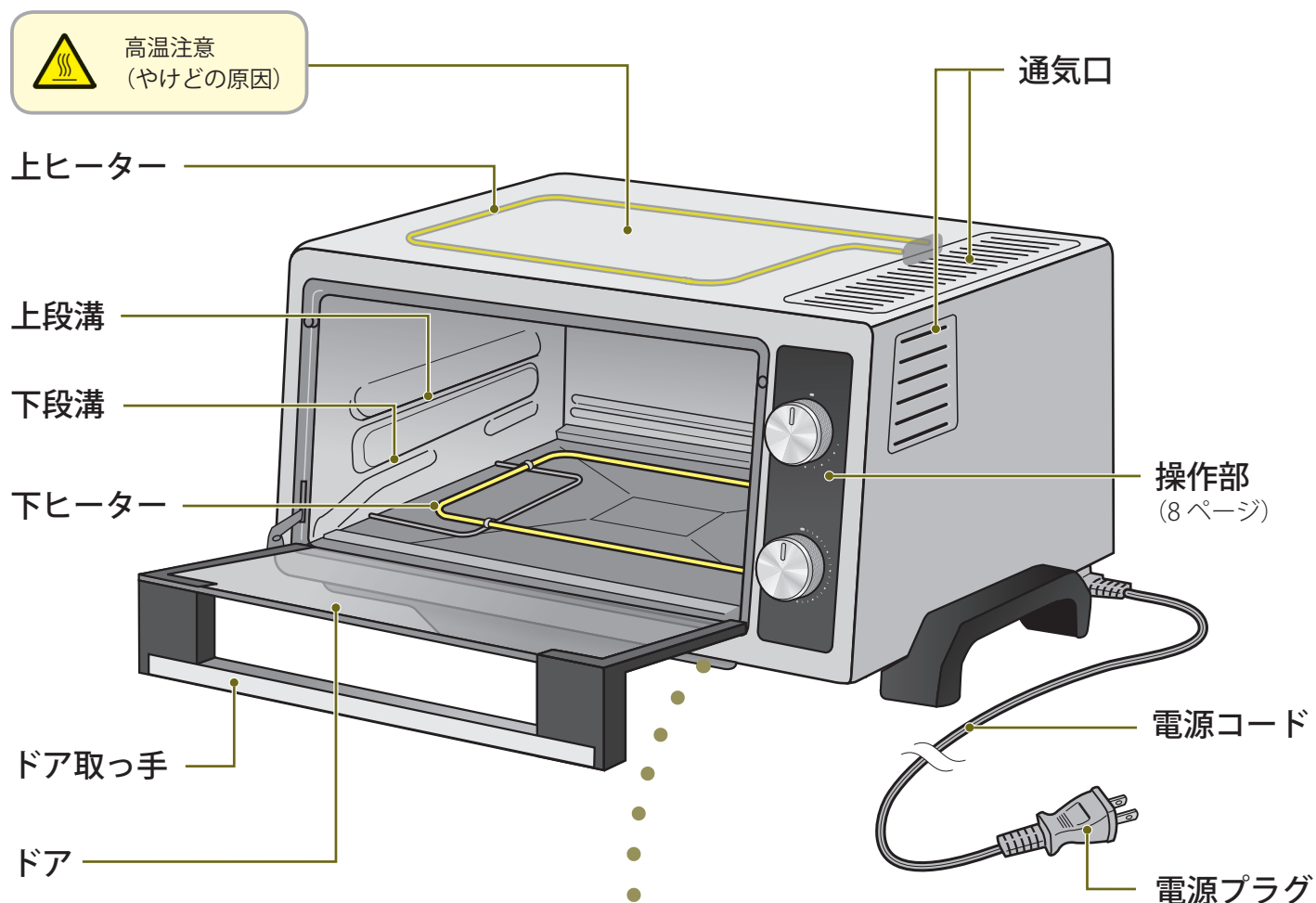
# MEMO

使う前に

# 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



### [ 本体底面 ]

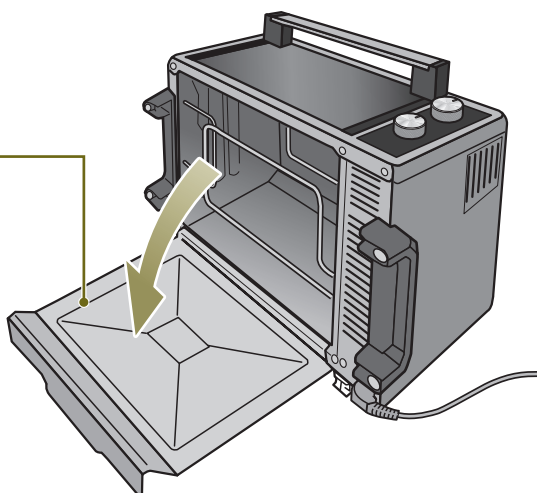
#### くず受け

取りはずしできません。



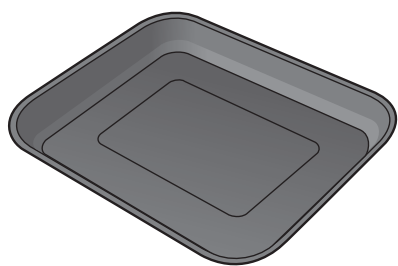
必ず庫内の温度が下がって  
から作業を行う。  
(やけどの原因)

※お手入れするときに開けます。  
お手入れのしかたは「お手入れ  
する」(16 ページ) をご覧ください。

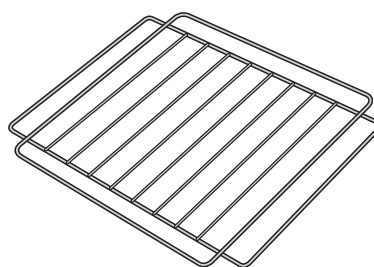


## 付属品

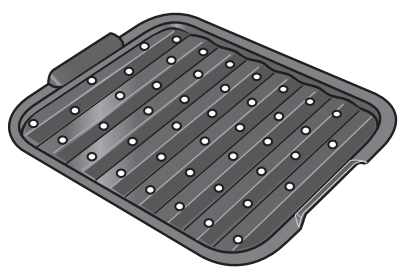
● 初めて使用する前に水洗いしてください。



トレイ

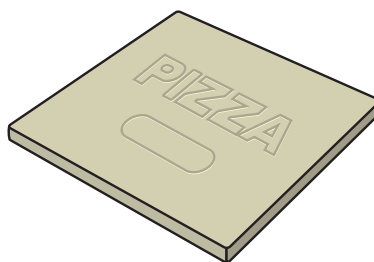


ワイヤーラック



オイルプレート

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



ピザストーン

以下「ピザストーンについて」を  
ご覧ください。

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

### 使用上のご注意

- 食材は、ピザストーンに直接のせ、油などは絶対に使用しないでください。
- 庫内にロゴを下にしてワイヤーラックにのせた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。仕上がりを良くするために、しっかり予熱してください。  
※使っているうちに色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。
- 洗った後はよく乾燥させてください。

お手入れのしかたは「お手入れする」（16 ページ）をご覧ください。



# 各部のなまえとはたらき (つづき)

## 操作部



### 温度ダイヤル

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℃～230℃に設定できます。

保温	
グリル	

### タイマーダイヤル (オン/オフスイッチ兼用)

タイマーダイヤルを回すと、電源が入ります。

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

※ タイマーダイヤルはゼンマイ式です。数分の誤差が生じる場合があります。

### サーモランプ

加熱している間点灯し、庫内が設定した温度になると消灯します。

- 調理中は点灯・消灯を繰り返します。



# 初めて使う前にすること

庫内のおいを取るため、本製品をお使いになる前には必ず空焼きをしてください。

## 空焼きをする前に

- 「安全上のご注意」(2～4 ページ)をお読みください。
- 必ず換気をしながら行ってください。

## 空焼きの手順

### 1 本体および庫内から梱包材やテープ類をすべて取り除く

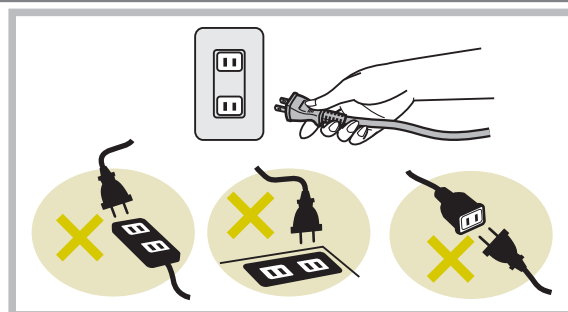
- 空焼き前に庫内を掃除してください。(17 ページ)

### 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。

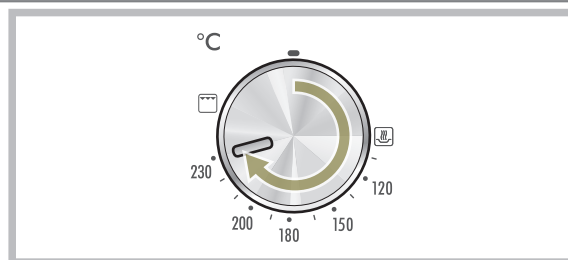


延長コードやテーブルタップなどは絶対に使用しない。(火災の原因)



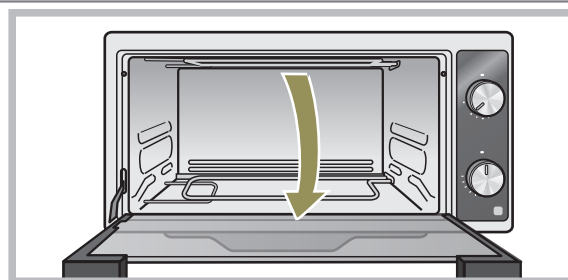
### 3 温度ダイヤルを 230℃に設定する

- ※ 230℃に設定するときは「230」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。



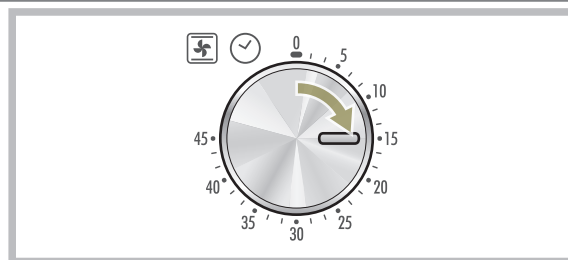
### 4 ドアを開ける

- 付属品は取り付けずに行ってください。



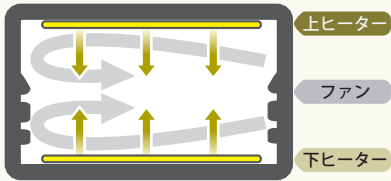
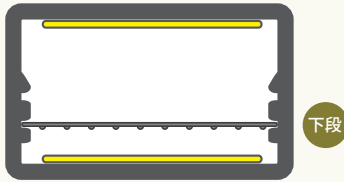
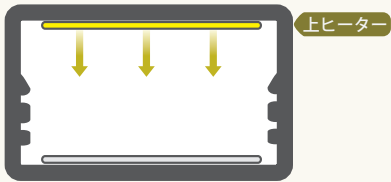

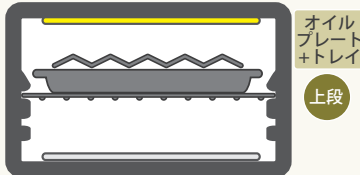
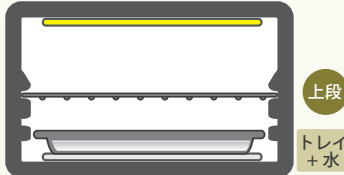
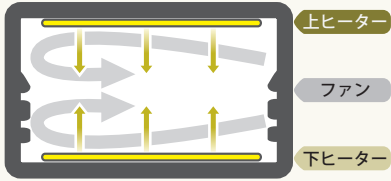

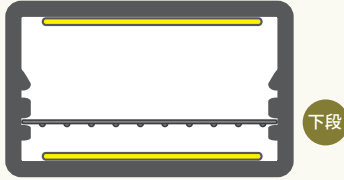
### 5 タイマーダイヤルを 15 分以上に設定し、加熱する

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



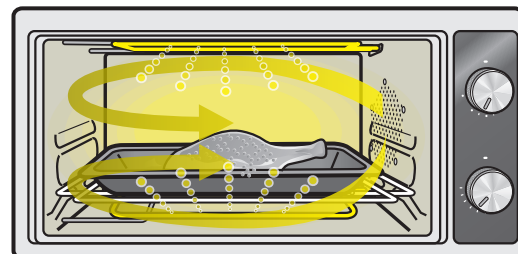
### 6 加熱が終了したら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜く

# クイックガイド

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

## コンベクションって？

コンベクションとは「強制対流」のこと。  
 デロンギ コンベクションオーブンは、ファンで熱風を対流させながら、庫内の温度を一定に保ち、熱風で包み込むようにムラなく焼き上げます。  
 家庭料理から本格的なオーブン料理まで、幅広くお楽しみいただけます。





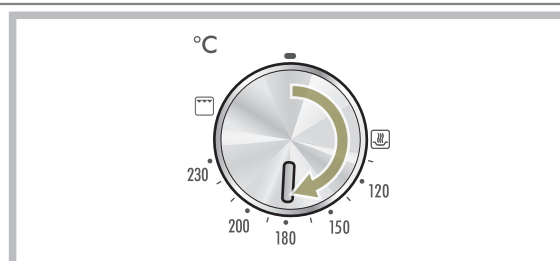
# 基本の使いかた

## 1 電源プラグをコンセントに差し込む

- 壁面のコンセントに直接差し込んでください。

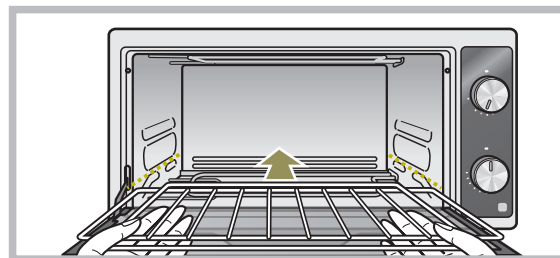
## 2 温度ダイヤルで調理温度を設定する

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



## 3 ドアを開け、ワイヤーラックをセットする

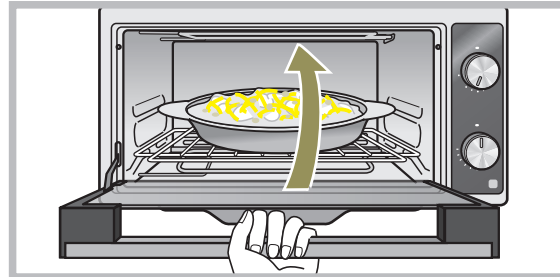
- 必要に応じて予熱してください。



## 4 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める



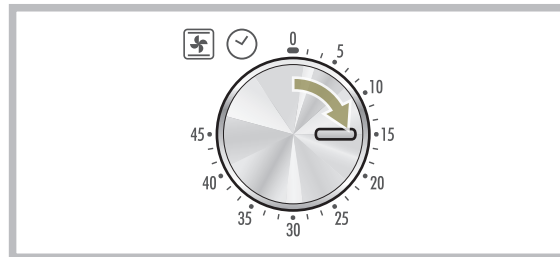
- 本体各部やトレイなどに直接手で触れない。(やけどの原因)
- ドアを閉めるときは、必ず取っ手を持ち、ゆっくりと閉める。(破損・故障の原因)



## 5 タイマーダイヤルで調理時間を設定する

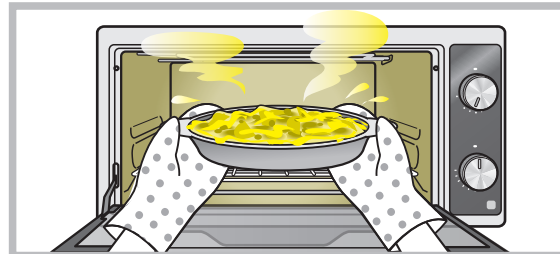
- サーモランプが点灯し、調理を開始します。
- 温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。

※ 20 分以下に設定する場合は、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。

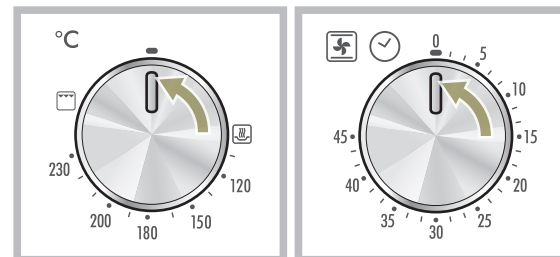


## 6 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

- 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。
- 食材を取り出すときは、やけどをしないようにご注意ください。



## 7 温度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



# コンベクションで焼く

準備

## 1 電源プラグをコンセントに差し込む

## 2 温度ダイヤルで調理温度を設定する

● 120℃～230℃に設定できます。

※ 230℃に設定するときは「230」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

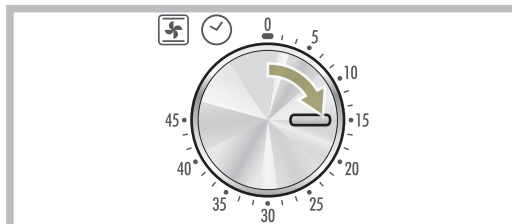
予熱

## 4 タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

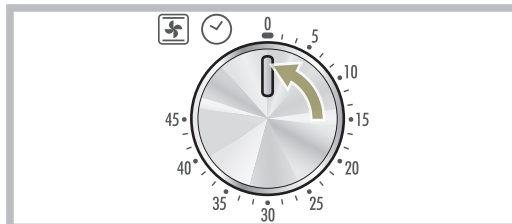
● サーモランプが点灯し、加熱を開始します。

● サーモランプが消えたら予熱完了です。

※ ピザストーンを使う時は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。ピザストーンは温まるのに少し時間がかかります。



## 5 タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す



調理

## 6 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める



・ 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)

・ 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。

※ 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。

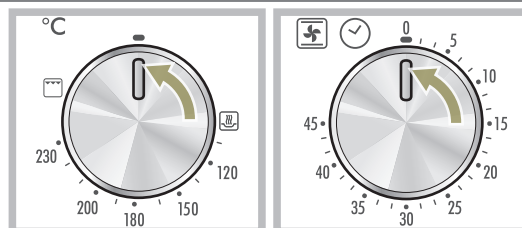
## 8 調理が終わったら、食材をオープンから取り出す

● 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。

調理終了

## 9 温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻す



## 10 電源プラグをコンセントから抜く

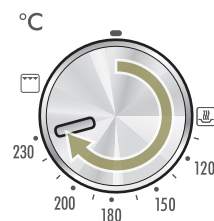
# トーストする

準備

## 1 電源プラグをコンセントに差し込む

## 2 温度ダイヤルを 230℃に設定する

※ 230℃に設定するときは「230」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

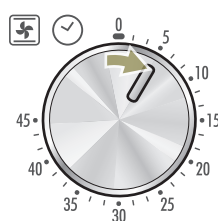


ドアを閉めるときは、必ず取っ手を持ち、ゆっくりと閉める。(破損・故障の原因)

調理

## 5 タイマーダイヤルで調理時間を設定する

- 調理時間は 1～7 分がおすすめです。お好みの焼き加減に応じて調整してください。
- サーモランプが点灯し、調理を開始します。
- 温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。



※ 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。

## 6 調理が終わったら、食材をオーブンから取り出す

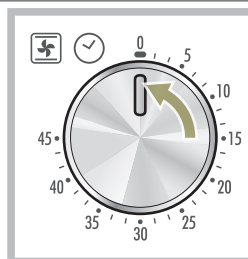
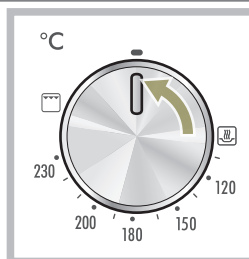
- 食材の様子を見ながら、タイマーダイヤルで調理時間を調節してください。
- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。



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)

調理終了

## 7 温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻す



## 8 電源プラグをコンセントから抜く

使う

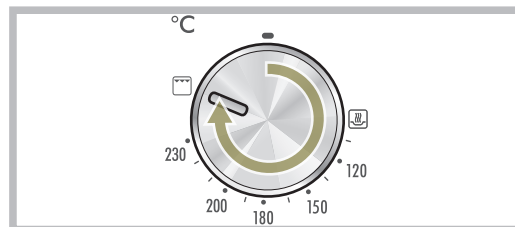
# グリルで焼く

準備

1 電源プラグをコンセントに差し込む

2 温度ダイヤルを  に設定する

- 反時計回りには回しません。



3 本体にワイヤーラックをセットして、ドアを閉める

予熱

4 タイマー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 タイマーダイヤルを「0」の位置に戻す

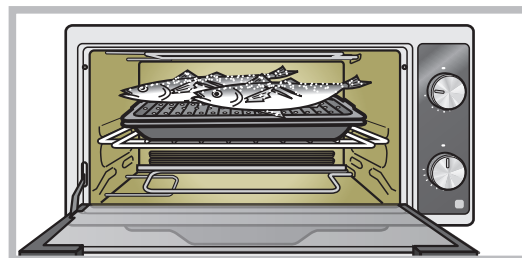
調理

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

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



- ・ 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)
- ・ 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。

※ 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。

調理終了

8 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。

9 温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻す

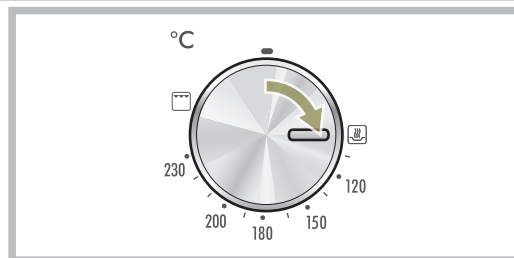
10 電源プラグをコンセントから抜く

# 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



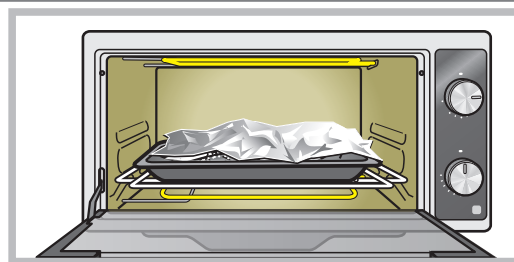
3 本体にワイヤーラックをセットする

4 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

調理

5 タイマーダイヤルで調理（保温）時間を設定する

- サーモランプが点灯し、調理（保温）を開始します。
- 温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。
- 食材の乾燥が気になる場合は、アルミホイルをかぶせて調理（保温）してください。

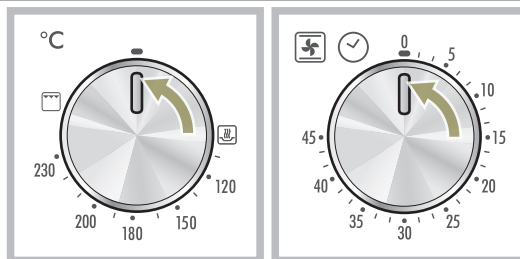


6 調理（保温）が終わったら、食材をオーブンから取り出す

- タイマーダイヤルが「0」の位置に戻ると、電源が切れます。

調理終了

7 温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻す



8 電源プラグをコンセントから抜く

使う



# お手入れする

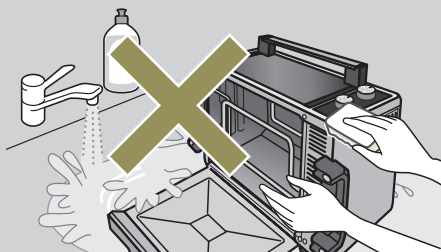


● 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部や付属品が冷めてから行う。(感電・やけど・けがの原因)

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

## 水洗いできないもの

- 本体
- くず受け



- 洗剤は、必ず台所用中性洗剤を使用する。(傷・腐食・変色の原因)

研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。またガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーワール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない。

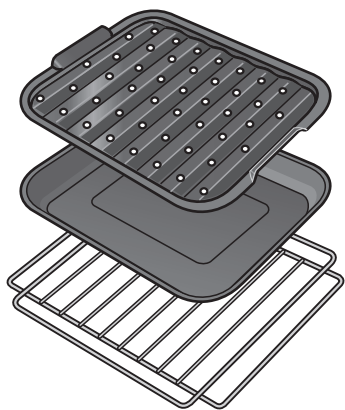
- 食品クズを残さないように洗う。(火災の原因)
- 食器洗い機を使う場合は、スプーンやフォークなどと一緒に洗わない。(傷の原因)

## 各部のお手入れ方法

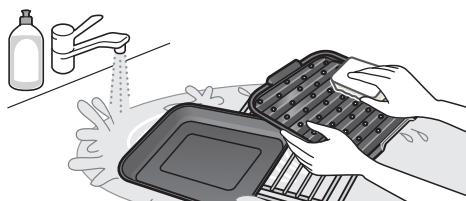
水洗いできます

食器洗い機でも洗えます

### 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

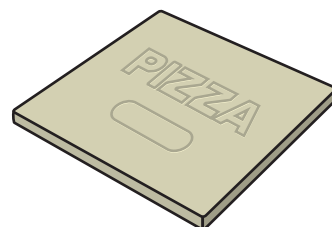


2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

水洗いできます

食器洗い機で洗えません

### 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、材質に影響はありません。

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

1. 焦げ付いた食物カスを金属製のヘラなどではがす

- 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(230℃で約5分)

3. あら熱が取れたら、お湯で十分にすすいだ後、乾燥させる

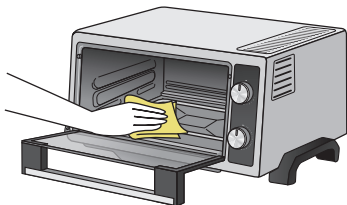


洗剤を使ったり、食器洗い機で洗わないでください。洗剤が染み込み洗い流せなくなります。

## 水洗いできません

### 本体・くず受け

#### 【庫内】

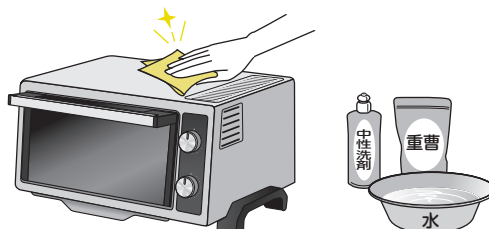


- 油よごれや食物カスは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 油がかたまってしまった場合は、かたく絞ったスポンジで拭いた後、空焼き（9 ページ）をしてください（約 15 分）。庫内が冷えきる前に、再度湿ったスポンジで拭き取ってください。



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）

#### 【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。

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



- 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）



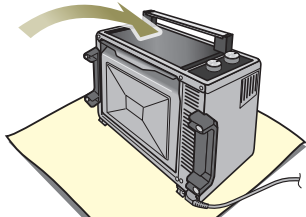
#### 【電源プラグ・コード】

- 乾いた布でから拭きしてください。

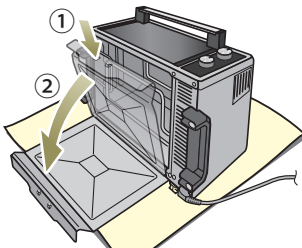
#### 【くず受け】

##### 1. 本体をドアが上になるように倒す

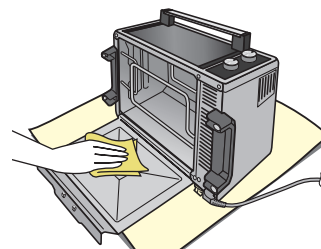
- 布巾などを下に敷いてください。



##### 2. ①の方向に押しながら、②くず受けを手前に引いて開ける



##### 3. お手入れする



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

# 故障かな？

修理に出される前に、必ずお読みください

以下のようなときは故障ではありません。修理を依頼する前に、もう一度ご確認ください。それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店または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	調理中は、設定した調理温度を維持するために、サーモスタットがはたらきます。そのため、サーモランプが点灯・消灯を繰り返します。これは、異常ではありません。（8 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	・タイマーダイヤル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	ピザストーンを予熱しましたか？ 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（15 分以上）。
連続してパンをトーストすると、同じ調理時間でも後から焼いたパンが焦げる	連続してトーストすると、庫内が温まっているため、後から焼いたパンの方が焼き目が濃くなる場合があります。連続してトーストするときは、2 回目から調理時間を少し短く設定してください。
調理中上ヒーターだけが赤くなる	・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、上ヒーターのみ作動（加熱）します。

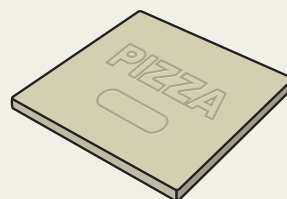
## 仕様

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

## 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/>



この製品は欧州 RoHS 指令に適合した製品です。

欧州 RoHS 指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合 (EU) による指令です。この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル (PBB)、ポリブロモジフェニルエーテル (PBDE) の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

# アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常（★）が生じた場合は、直ちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、18 ページ「故障かな？」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社テクニカルセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- ・使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・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／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、当社テクニカルセンターに依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

- 3) 保証期間中（1 年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

## 4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、このコンベクションオープンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 5) まごころ点検のおすすめ



長い期間で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、当社テクニカルセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、お買い上げ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、当社テクニカルセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。あらかじめご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社テクニカルセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン テクニカルセンター（受付時間：土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター

TEL. 0120-804-280 / FAX. 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>