

DeLonghi*Pangourmet***Bakery & Convection Oven**

デロンギ

パングルメ

ベーカリー & コンベクションオーブン

家庭用

型式番号

EOB2071J-5W

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	8

使う	オーブン早見表	9
	オーブン機能で調理する	10
	ワイヤーラック（オイルラック）の使いかた	12
	使いこなしのポイント	12
	パンを焼く前に	14
	ベーカリー機能でパンを焼く（基本の手順）	16
	現在時刻の合わせかた	18
	タイマー予約のしかた	19
	お手入れする	20
	いろいろなパンを焼くレシピ	23

こんなときは	故障かな？	31
	停電したとき	31
	仕様	32
	別売品	32
	アフターサービスについて	33
	保証書	35

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。

⚠ 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。

⚠ 警告



指 示

● 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ほこりなど 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。
- ・ドアにひびが入ったり、破損した。
- ・スパーク (火花) または煙が出る。
- ・本体が落下し、損傷した。

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 えてから行う

(感電・けが・やけどの原因)



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



禁 止

● 子供など取扱に不慣れな方だけで使わせ たり、乳幼児に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
ないよう監視する。

● め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。

● 動作中に電源プラグを抜き差し しない

(火災・感電の原因)

● トレイやパンボウルに油や食品カス など燃えやすいものを入れて加熱し ない

(火災の原因)

● 分解、修理、改造をしない

(火災・感電・やけどの原因)

● 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)

- ・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
- ・本体の上にものを置かない

調理中に振動・騒音の原因となったり、本体や周囲のものが転倒・落下したりするおそれがあります。

●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 8 ページ参照
- ・各自治体の火災予防条例に従って設置する。

●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しながら調理する。

●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)



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)

●ドアやワイヤーラックに必要な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。
- ・勢いよく開けたり閉めたり、たたいたりしない。
- ・トレイやパンボウルをぶつけない。

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。



禁 止

●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、パンボウル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。

●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。

●熱いパンボウルを熱に弱い表面や不安定な面に直接置かない

(火災・やけど・けがの原因)

- ・鍋敷きや厚めの乾いた布巾の上に置く。

●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)

●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。

●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)

●本製品を業務用として使用しない

(火災・感電の原因)

※本製品は家庭用（次の用途を含む）オープンです。

- ・店舗、事務所、農場などのスタッフ用キッチン
- ・ホテル、民宿など宿泊施設

他の用途で使用しないでください。

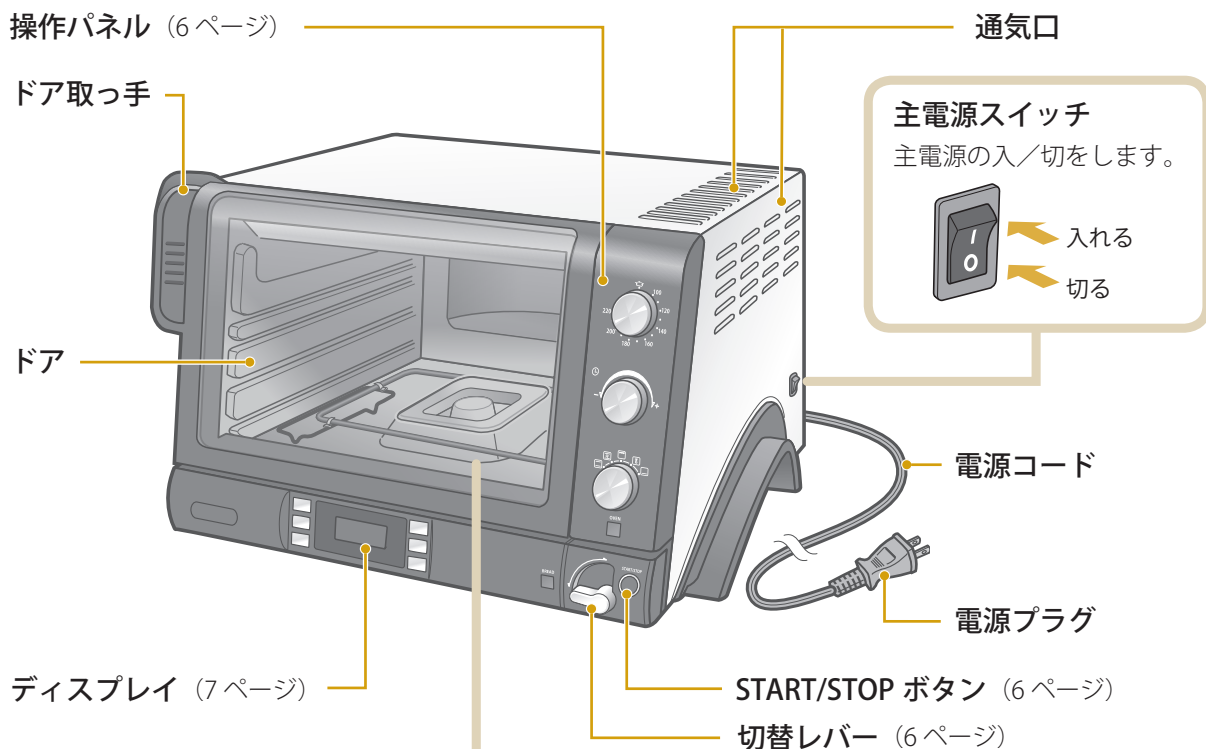


高温注意

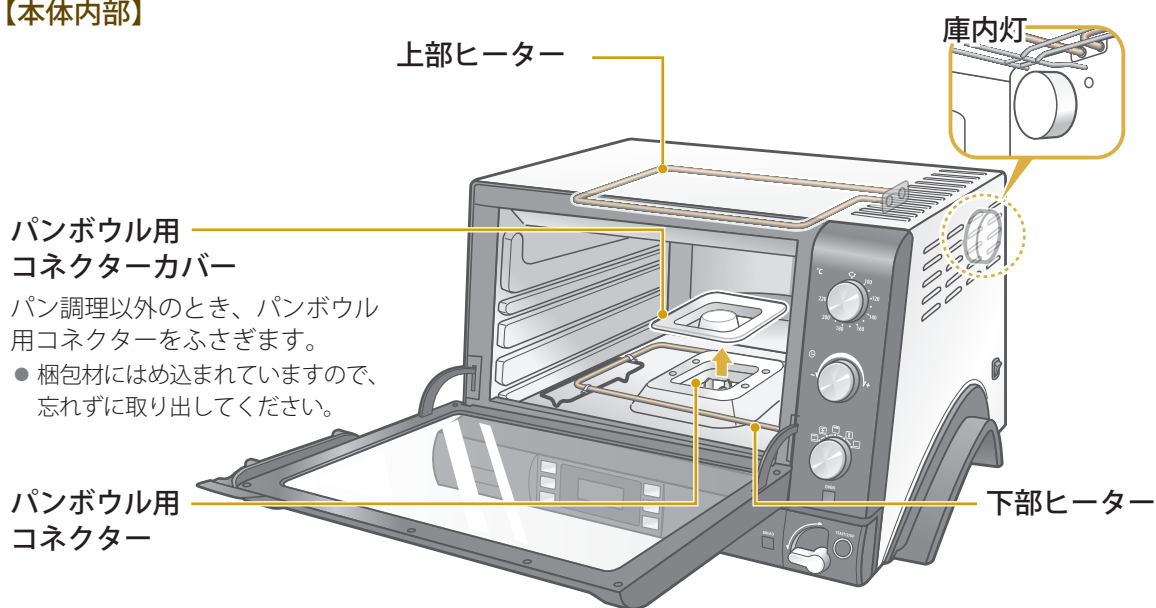
各部のなまえとはたらき

- お買い上げ後、付属品がそろっていることを確認してください。

本体



【本体内部】



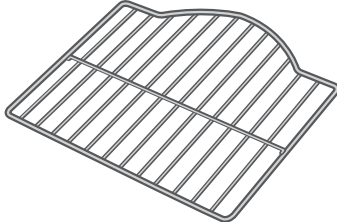
ご使用の前に、付属品を洗ってください。(20～21 ページ)

付属品

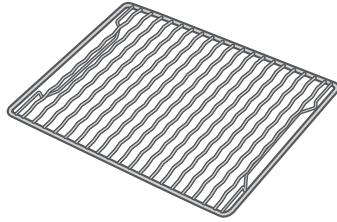
トレイ (深さ 2cm、4cm 各 1 枚)



ワイヤーラック



ワイヤーラック (兼オイルラック)



※ピザストーンを使うときは、
こちらをお使いください。

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。

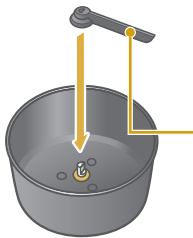
食材から出る水分や油分を程よく吸収し、パリッと焼き上げます。
洗った後は、乾燥させてください。

- 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。

パンボウル (0.5kg)

パンを焼くときに使います。

※付属のパンボウルは 0.5kg です。
0.75kg 以上の分量を作る場合は、
別売品のパンボウル (1kg) をお求めください。(32 ページ)



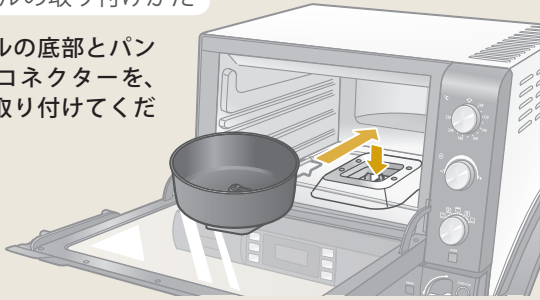
パドル

パンボウルに取り付けて使います。

- 梱包材にはめ込まれていますので、忘れずに取り出してください。

パンボウルの取り付けかた

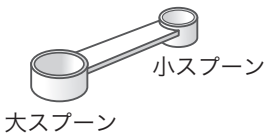
パンボウルの底部とパン
ボウル用コネクターを、
合わせて取り付けてくだ
さい。



計量カップ



計量スプーン



1 杯あたりの重さ (目安)


	計量カップ	大スプーン	小スプーン
小麦粉	140g	—	—
砂糖	—	12g	—
塩	—	—	5g
ドライイースト	—	—	3g
サラダ油	—	12g	4g
オリーブオイル	—	12g	4g

各部のなまえとはたらき (つづき)

操作パネル



A 温度ダイヤル

温度を保温  (80℃)、100～220℃に設定できます。

B タイマーダイヤル

調理時間を1分～2時間に設定できます。

- 時計回りにまわすと、ディスプレイに表示された調理時間が1分単位で進み、反時計回りにまわすと1分単位で戻ります。
- グリル機能の場合は、最長1時間までです。

C 調理ダイヤル

5つの機能から選べます。(9ページ)

アイコン	機能	初期設定時間
	オープン	1:00
	コンベクション	1:00
	グリル	0:30
	解凍	1:00
	スローバーク	0:30

D 切替レバー

オープン機能とベーカリー機能を切り替えます。

E オープンランプ

切替レバーがオープン機能のときに点灯します。

F ベーカリーランプ

切替レバーがベーカリー機能のときに点灯します。

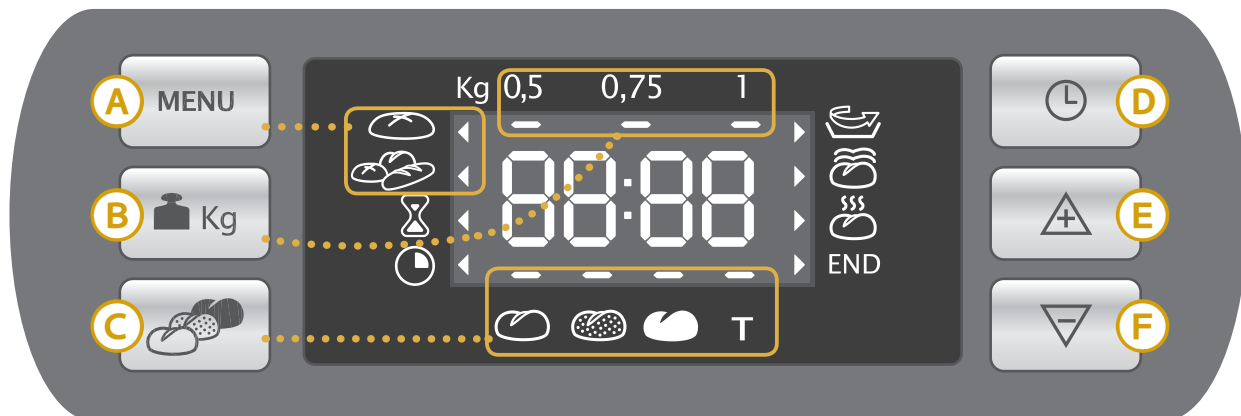
G START/STOP ボタン

調理を開始、停止するときに押します。

停止中に押すと調理開始	点灯
調理中に押すと、一時停止	点滅
調理中に長押しすると、調理中止	消灯

ディスプレイ

- 主にベーカリー機能で使います。



① メニューボタン (22 ページ)

押すたびに「AU」と「SE」が切り替わり、選択しているアイコンの横に「◀」が表示されます。メニュー番号は+/-ボタンで選択します。




	AU	オートモード
	SE	セミオートモード

② 量 (重さ) ボタン

押すたびに「0,5 (kg)」「0,75 (kg)」「1 (kg)」が切り替わり、選択しているアイコンの下に「—」が表示されます。
※メニューによっては量を選べない場合があります。

付属のパンボウルの最大量は0,5kgです。0,75kg以上の分量を作る場合は、別売品のパンボウル (1kg)をお求めください (32 ページ)

③ 焼き色調整ボタン

焼き色を3段階から選べます。
押すたびに「」「」「」が切り替わり、選択しているアイコンの上に「—」が表示されます。

	薄い
	標準
	濃い

④ 時計ボタン

現在時刻設定 (18 ページ)、タイマー予約 (19 ページ) をするときに使います。

⑤ +ボタン (進む)

⑥ -ボタン (戻る)

その他のアイコン

次の場合、アイコンの横に「◀」「▶」が表示されます。

	総調理時間が表示されているとき
	タイマーが設定されているとき (オートモードのみ)
	こね工程のとき
	発酵工程のとき
	焼き工程のとき
END	焼き上がった (調理完了) のとき

次の場合、アイコンの上に「—」が表示されます。

T	ベーカリー機能「AU:12 クイックブレッド」のとき
---	----------------------------

初めて使うとき

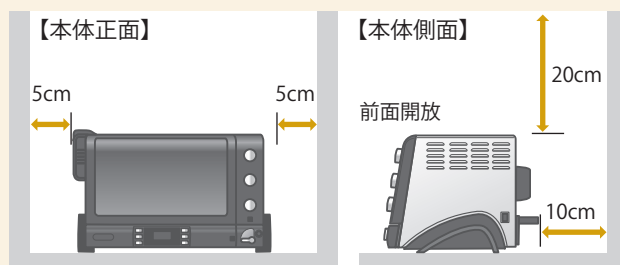
- 庫内のおいを取るため、本製品をお使いになる前には必ず**空焼き**をしてください。

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、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、窓ガラスとコンセントとの距離は 20cm 以上あけてください。



空焼きをする

空焼きをする前に

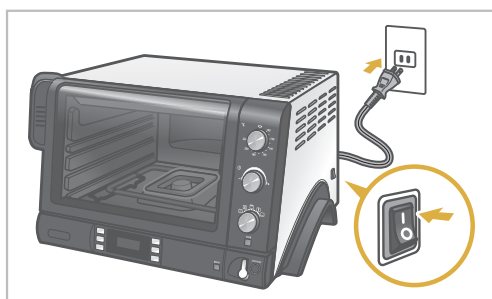
- 「安全上のご注意」(2～3 ページ)をお読みください。
- 必ず換気をしながら行ってください。

1 庫内から付属品や梱包材、テープをすべて取り除き、空の状態にする

- 空焼き前に庫内を掃除してください。
- パンボウル用コネクターカバーを取り付けてください。(4 ページ)

2 主電源を入れる

- 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチを「I」の位置にしてください。



3 START/STOP を押して電源を入れてから、空焼きの設定をする

切替レバー：オープン
調理ダイヤル：オープン
温度：220℃
タイマーダイヤル：15 分


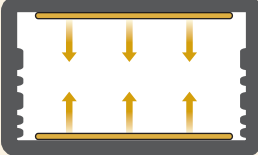
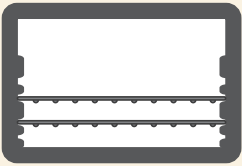

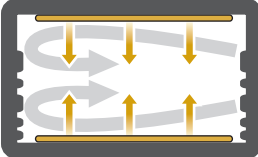
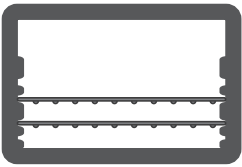

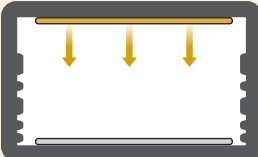
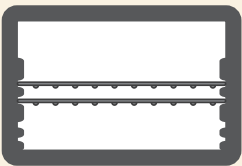

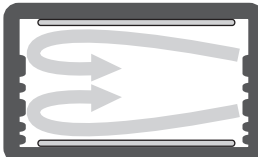
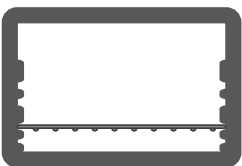

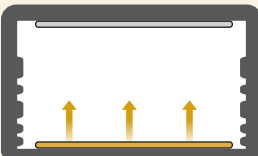


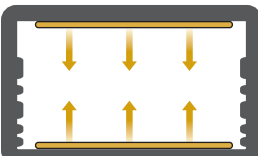


4 START/STOP を押す



- 「ピーツ」と鳴り、ディスプレイに「E nd」と表示されたら空焼き完了です。

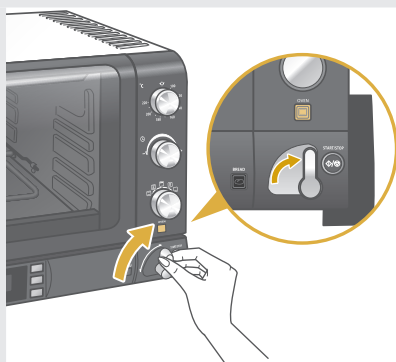
5 主電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

オーブン早見表

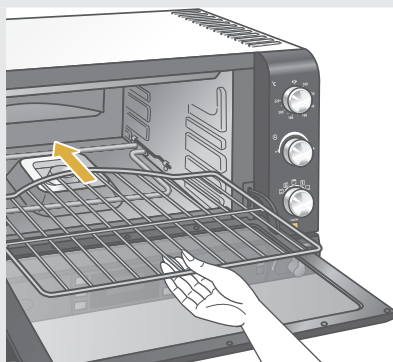
調理ダイヤル	温度ダイヤル	ワイヤーラック位置(推奨)
<div>  オープン 野菜や魚などをしっとり仕上げたいときに </div> <div>  <div> 上ヒーター 下ヒーター </div> </div>	100 ~ 220℃	 <div> 4 3 2 1 </div>
<div>  コンベクション 肉、ピザ、ケーキ、パンなどを中までしっかり、表面はカリッと仕上げたいときに </div> <div>  <div> 上ヒーター ファン 下ヒーター </div> </div>	100 ~ 220℃	 <div> 4 3 2 1 </div>
<div>  グリル 肉や魚を香ばしく焼き上げたり、焼き目を付けたいグラタンなどに </div> <div>  <div> 上ヒーター </div> </div>	設定不要 (180℃)	 <div> 4 3 2 1 </div>
<div>  解凍 凍った肉や魚を、自然解凍します </div> <div>  <div> ファン </div> </div>	設定不要 ※ヒーターは稼働しません。	 <div> 4 3 2 1 </div>
<div>  スローバーク 下ヒーターだけで、優しく焼き上げます </div> <div>  <div> 下ヒーター </div> </div>	設定不要 (130℃)	 <div> 4 3 2 1 </div>
<div>  保温 庫内を 80℃に保ちます ※食材が乾くため、長時間保温しないください。 </div> <div>  <div> 上ヒーター 下ヒーター </div> </div>	 (80℃)	 <div> 4 3 2 1 </div>

※食材の大きさに合わせて、ワイヤーラック位置を調整してください。

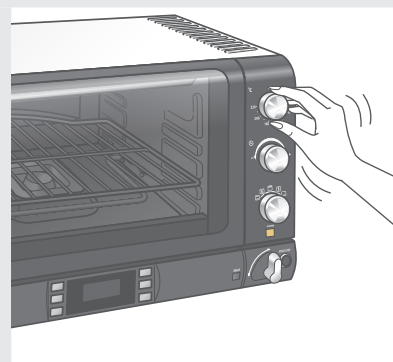
調理する



切替レバーを合わせる



ワイヤーラックをセットする



設定する

1 オーブンの準備




① 主電源を入れる

- 電源プラグをコンセントに差し込み、主電源スイッチを「I」の位置にしてください。



② 切替レバーを に合わせる

 が点灯します。

- はじめから  に設定されて、点灯していないときは、 を押しと  が点灯します。

③ ワイヤーラックをセットする

- ワイヤーラックをセットする位置は、9ページを参照してください。
- パンボウル用コネクターカバーをパンボウル用コネクターに取り付けてください。

2 設定

④ ダイヤルを設定する

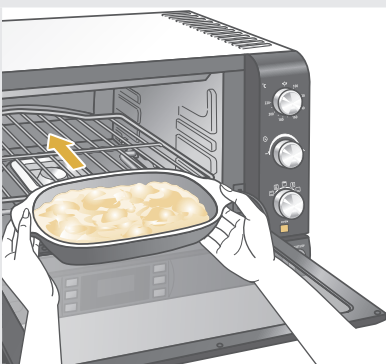
- ① 調理ダイヤルで調理機能を選ぶ
- ② 温度ダイヤルで調理温度を設定する
- ③ タイマーダイヤルで調理時間を設定する
(調理機能によって最長2時間または1時間)



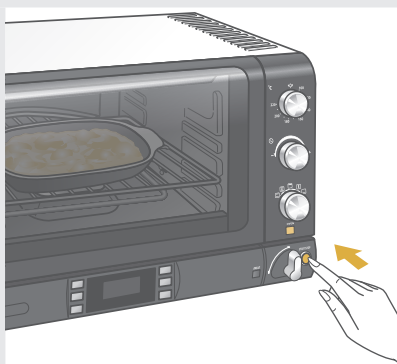
ヒント

脂（油）がでる食材を調理するときは

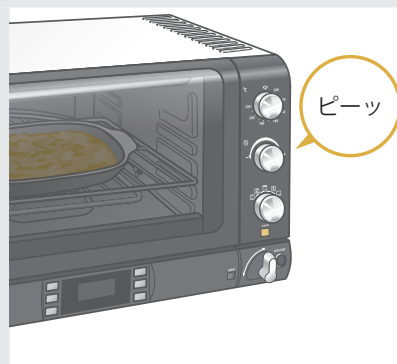
肉や魚など、脂（油）がでる食材を調理するときは、ワイヤーラックとトレイを組み合わせて、「オイルラック」としてお使いください。詳しくは12ページの「ワイヤーラックの使いかた」を参照してください。



食材をオープンに入れる



START/STOP ボタンを押す



調理完了

3 調理

⑤ 食材をワイヤーラックにのせ、を押す

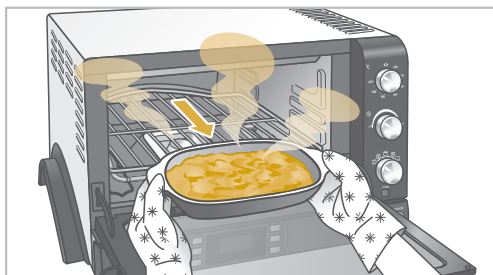
 が点灯して、調理を開始します。

- タイマー予約はできません。

「End」と表示され、
「ピーッ」と鳴ったら焼き上がりです。

⑥ ドアを開けて、食材を取り出す

- ミトンなどを使って、食材を取り出してください。



⑦ 主電源を切る

- 主電源スイッチを「○」の位置にします。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いてください。



- 調理中、調理後しばらくの間は、ドア・本体外側などの各部分が高温になっているので、十分冷めるまで直接手を触れないでください。(やけどの原因)
- パンボウルを入れたまま、オープンを加熱しないでください。(故障の原因)

ヒント

予熱をおすすめします

食材をオープンに入れると庫内の温度が下がるため、調理温度、または 140℃ 以上で予熱することをおすすめします。

庫内が温まってきたら「ピピピ」と鳴ります。



トレイを使って調理するとき

調理後、トレイを取り出すときは、ミトンなどを使いましょう。

一時停止する場合

 を押します ( 点滅)。もう一度押すと調理を再開します ( 点灯)。

途中で調理を止めたいとき

 を 3 秒以上長押しします ( 消灯)。

調理中に調理時間を変更するとき

タイマーダイヤルで調理時間を変更できます。食材の様子を見ながら調節してください。

調理時間を変更して残り時間を 0 (ゼロ) にすると、調理が終了します。

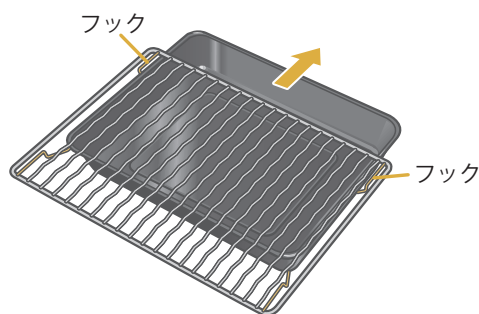
ピザストーンを使って調理するとき

ピザストーンを調理温度に予熱してから、食材をのせてください。

ワイヤーラック（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、オイルラックとトレイを組み合わせでお使いください。

- 1 トレイにオイルラックを取り付ける
 - 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。

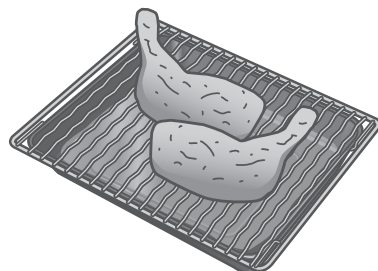


ヒント

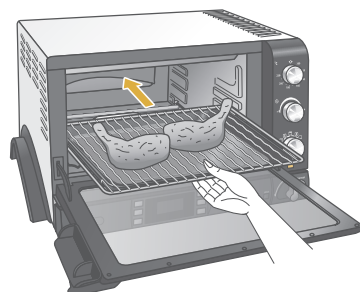
肉や魚など、脂（油）がでる食材を調理するとき

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



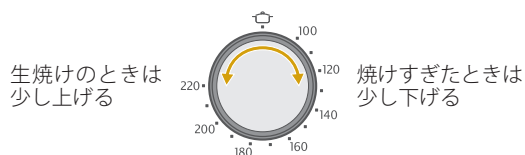
- オイルラックは、③か④の位置にセットしてください。（9ページ参照）

使いこなしのポイント

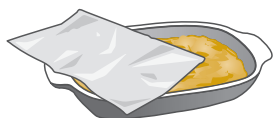
上手にひと工夫

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。

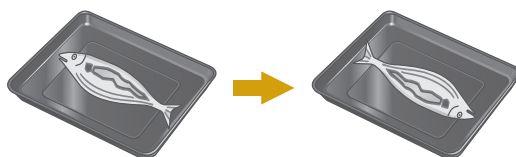
- 調理温度で調節する（調理時間はそのまま）



- 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



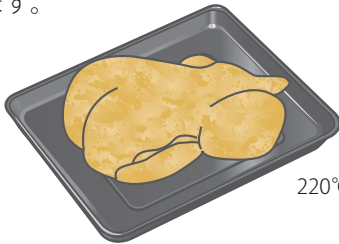
少しの工夫で、仕上がりがぐっとアップします！

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。

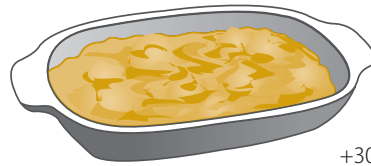


220℃で予熱

● グラタンのとき

陶器製のグラタン皿を使う場合：

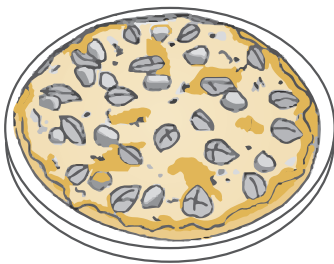
調理温度より 30℃ 高い温度で予熱し、オーブンに入れてから調理温度に設定します。



+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

パンを焼く前に

パンづくりの材料

- 基本的なパンの材料は、小麦粉、砂糖、塩、液体、油脂、イーストです。それぞれの材料には役割があり、パンの仕上がりに影響します。そのため、材料をきちんと量ることがとても重要になります。

小麦粉

パンの主成分です。グルテンを多く含む粉でつくとよく膨らみ、灰分を多く含む粉でつくと香りを楽しめます。

強力粉	グルテンを多く含み、パンづくりに最適。
薄力粉	粒子が細かく、ケーキやお菓子づくりに適している。
全粒粉	食物繊維を多く含み、膨らみが弱い。ずっしりとした身の詰まったパンに。
デュラム小麦粉	イタリアでよく使われる乾燥した土壌で栽培されるザラザラした小麦粉。
スペルト小麦粉	小麦粉の原種にあたる古代穀物。食物繊維を多く含み、膨らみが弱い。
グルテンフリー粉	とうもろこし、米、じゃがいもなどからつくられた、グルテンを含まない粉。

卵

発酵を助け、パンの栄養価や味をよくします。レシピ（23～30ページ）の甘いパンに使用しています。

※レシピの（ ）内は個数の目安です。

重量に足りない場合は、10mL までは牛乳で補えます。

塩

イーストのはたらきを制御します。

加え過ぎると膨らみが弱くなります。

どんな塩でも使用できます。

イースト

発酵を行う菌です。

「水分」と砂糖などの「栄養」、適度な「温度」を与えるとガスを発生し、パンを膨らませます。市販のドライイースト、生イーストなどがよく使われます。

粉の中央にくぼみを作って、そこにイーストを入れます。直接砂糖や塩に触れないようにしましょう。

砂糖

イーストと混ぜることで、発酵を助けます。

パンを甘くし、焼き色を濃くします。

上白糖、ブラウンシュガー、糖蜜、メープルシロップ、はちみつなど、すべて同じ分量で使用できます。

人工甘味料も使用できますが、風味や食感が異なります。

液体（水、牛乳など）

小麦粉のたんぱく質と結びつき、グルテンをつくります。

分量以上の水分を加えるとパンが割れ、逆に少なすぎると膨らみが弱くなる原因になります。

※夏は 10℃、冬は 22℃の水の使用がおすすめです。

※牛乳はスキムミルクで代用できますが、風味や食感が異なります。

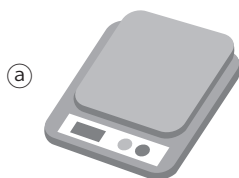
スキムミルクで代用する場合は、牛乳 100mL に対し、水 90mL とスキムミルク 10g が目安となります。

油脂（バター、植物油など）

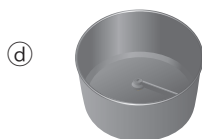
味を濃くしたり、パン生地をしっとりさせたりします。

※レシピで指定がない場合は、バターは無塩バターを使ってください。

パンづくりに使う道具



①



④



②



⑤



③



⑥

① デジタルはかり

② ミトン

③ へら

④ パンボウル+パドル（付属品）

⑤ 計量カップ（付属品）

⑥ 計量スプーン（付属品）

あると便利

- ・オーブンシート
- ・クーペナイフ（包丁で代用可）
- ・茶こし
- ・ハケ
- ・パン切り包丁
- ・ケーキクーラー など

材料を入れる順番

レシピに記載された順に入れてください。

基本は、以下の順です。

1. 液体
2. 液体以外
3. イースト

使用上のご注意

- 以下の最大量を超えないでください。

	パンボウル容量	
	0.5kg（付属品）	1kg（別売品）
小麦粉	375g	750g
ドライイースト （生イースト）	6g (20g)	12g (40g)
水	250mL	500mL

パンを焼く (基本の手順)

基本の手順で **メニュー AU02** ホワイトブレッド



材料を入れる



パンボウルを取り付ける



メニューを選ぶ

1 オープンの準備

① 主電源を入れてから、切替レバーを に合わせる

 が点灯します。

- はじめから  に設定されていて、点灯していないときは、 を押しと  が点灯します。

※タイマー予約をする場合は、手順②と④の方法が異なります。19 ページ「タイマー予約」を参照してください。

2 パンボウルの準備

② パンボウルにパドルを取り付け、材料を入れてから、パンボウルを庫内に取り付ける




- 材料を記載された順に入れてください。
- ゴムべらなどで、材料を粉っぽさがなくなるまで混ぜてください。
- パンボウルが庫内のコネクタにしっかりと固定されていることを確認してください。

【ホワイトブレッド (0.5kg)】

水	210mL
強力粉	350g
オリーブオイル	15g
砂糖	4g
塩	6g
ドライイースト	3g (10g)

3 設定


③ ボタンで設定する

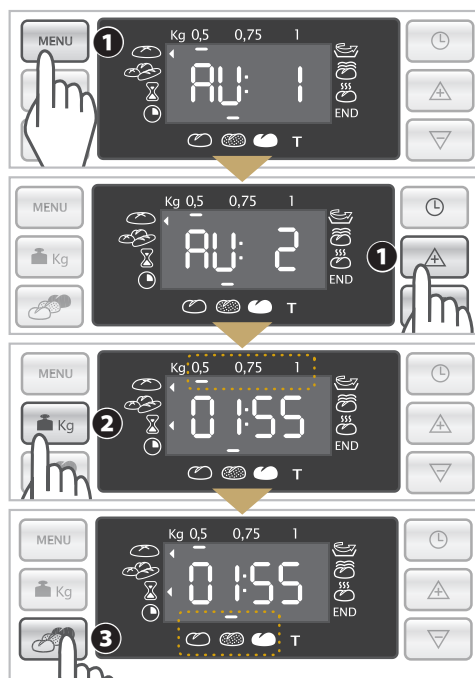
- ①  で「AU」を選び、  でメニュー番号「2」を選ぶ



- 焼き上がり予定時刻が表示されます。

※現在時刻が設定されていないと、焼き上がりまでの時間が表示されます。

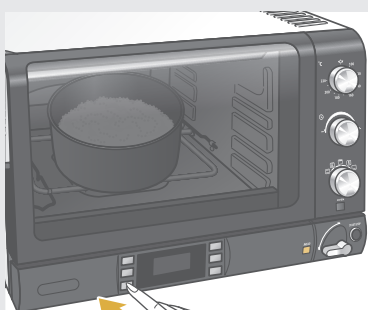
- ②  で量を設定する

- ③  で好みの焼き色を選ぶ

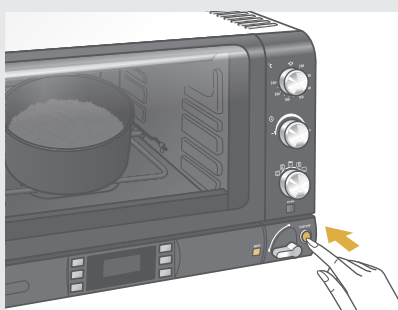


- メニューによって発酵後に一時（一定時間）停止します。その間に  を押しと、調理が再開します。 を押さなくても、調理は自動で再開しますが、5～10分程度焼き上がりは遅くなります。

(23 ページ) を焼いてみましょう。



焼き色、量を設定



START/STOP ボタンを押す



完成

4 調理

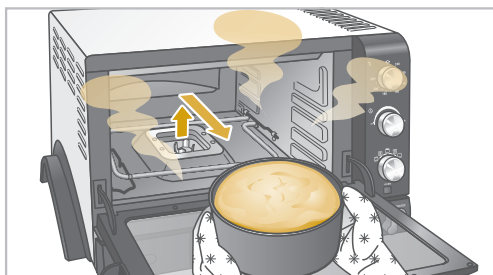
④ を押す

 が点灯して、調理を開始します。

「END」に「▶」が表示されて、表示が点滅し「ピーッ」と鳴ったら焼き上がりです。

⑤ パンボウルを庫内から取り出し、パンを取り出す

- ミトンなどを使って、パンボウルを持ち上げてから手前に引いて取り出してください。
- パンボウルは非常に熱いので、鍋敷きや厚めの乾いた布巾の上に置いてください。



パンを焼いたときは、すぐにパンボウルを逆さにふってパンを取り出し、ケーキクーラーなどにのせてください。

ケーキを焼いたときは、あら熱が取れてからケーキを取り出してください。

⑥ 主電源を切る

- 主電源スイッチを「○」の位置にします。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いてください。




- パドルがパンの中に残っているときは、あら熱が取れてから取り出してください。(やけどの原因)

ヒント

本格的な仕上がりするには

メニューによっては、発酵が終わると「ピピピ」と鳴り、5 分間停止します。




このとき、パンボウルを一度取り出して生地表面に切り目を入れたり、茶こしなどで粉をふりかけたりすると、本格的な焼き上がりになります（この作業の後、再度庫内に戻します）。

※  を押す必要はありません。

うまく切るには

焼き立てのパンはやわらかく、きれいに切るのが難しいため、15 分ほど冷ましてから切ってください。

焼き時間を延ばしたいときは

焼き上がってから 3 分以内に   で焼き時間を設定し、 を押してください。

庫内が熱い場合は

本体が冷めるまで「[00!]>」と表示され、操作ができません。「[00!]>」の表示が消えるまでお待ちください。

現在時刻の合わせかた

現在時刻を合わせる前に

- START/STOP ボタンを 3 秒以上押し、オープンランプ、パンランプともに一度消灯させてください。点灯しているときは、時刻設定できません。
- 主電源を切ったり、電源プラグをコンセントから抜いたりしてから約 12 分たつと、現在時刻は保持されません。設定し直してください。




1 時刻合わせ開始

 を 3 秒以上長押しする

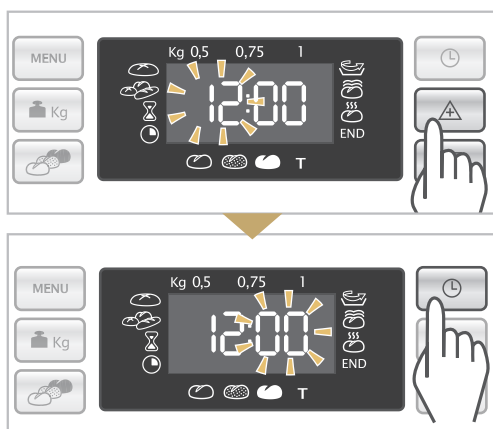
- 「時」表示が点滅します。






2 「時」設定

  で「時」を設定して、
 を押す

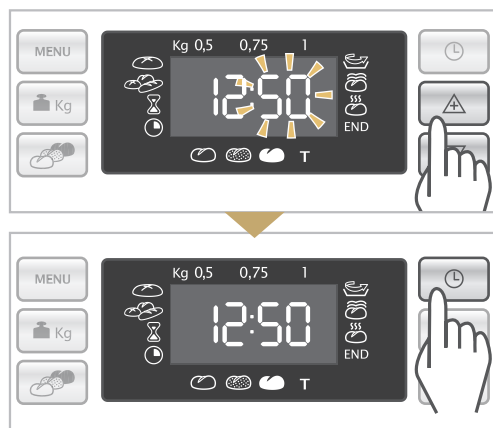
- 「分」表示が点滅します。
- 時計は 24 時間表示です。



3 「分」設定

  で「分」を設定して、
 を押す

- 設定完了です。



ヒント

調理中に、現在時刻を
確認する



調理中に  を押してください。

タイマー予約のしかた

- ベーカリー機能のオートモードで使います。
- 焼き上がり時刻を設定すれば、焼き立てのパンが楽しめます。(最大 12 時間後まで)

タイマー予約をする前に

※所要時間より前にでき上がる設定はできません。

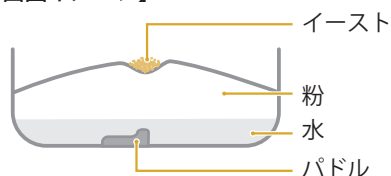
- 現在時刻が合っていないと、予約時間に焼き上がりません。現在時刻を正しく設定してください。
- 牛乳、卵、チーズなどを使うメニューはタイマー予約しないでください。
- メニューによって発酵後に一時（一定時間）停止します。その間に  を押すと、調理が再開します。
 を押さなくても、調理は自動で再開しますが、5～10 分程度焼き上がりは遅くなります。

1 パンを焼く準備





基本の手順 ①～③ (16 ページ) で材料をセットする

- 手順②で材料を入れる際、イーストが水分に触れないよう粉の中央にくぼみをつくり、そこへイーストを入れてください。
- 材料は混ぜないでください。

【断面図イメージ】

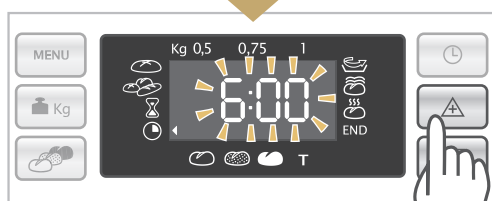


2 焼き上がり時刻の設定

 を押して、  で焼き上がり時刻を合わせて  を押す





最短で焼きあがる時刻（メニューによって異なります）が表示されます。



希望の焼き上がり時刻を設定し、START/STOP ボタンを押す。





-  が点灯し、現在時刻が表示されます。
- 調理が始まると残りの調理時間が表示されます。
- 予約中、または調理中に  を押すと、焼き上がり時刻が 2 秒間表示されます。


※発酵後のパンの表面に加工するためなどの時間は含まれません。

ヒント

焼き上がり時刻を変更するとき

 を押す前に  を押して設定し直してください。

予約を取り消したいとき

 を 3 秒以上長押しします。

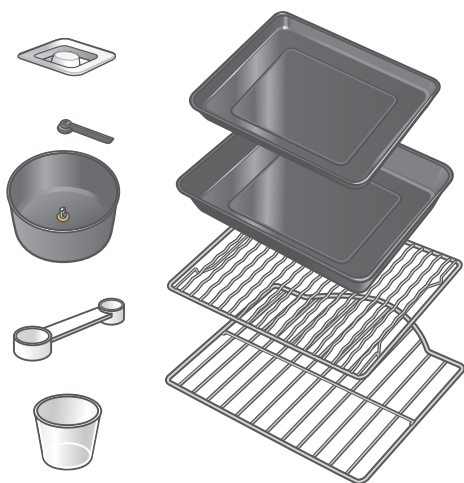
お手入れする



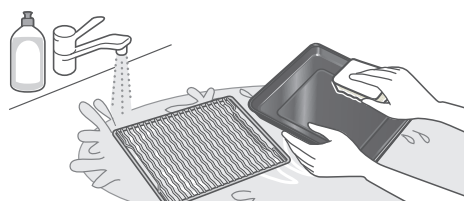
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れしてください。(やけどの原因)

水洗いできます

トレイ、ワイヤーラック、ワイヤーラック（兼オイルラック）、パンボウル、パドル、計量カップ、計量スプーン、パンボウル用コネクターカバー



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



- パンボウル底部のコネクター部分を水に浸けて洗わないでください。(故障の原因)
- 生地や食品クズは残さないように洗ってください。(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してください。(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、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しないでください。
- パンボウルおよびパドルを先のとがったものや研磨スポンジなどで洗わないでください。

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、材質に影響はありません。

- 洗剤は使用しないでください。
- 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。
- 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
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. お湯で十分にすすいだ後、乾燥させる

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。



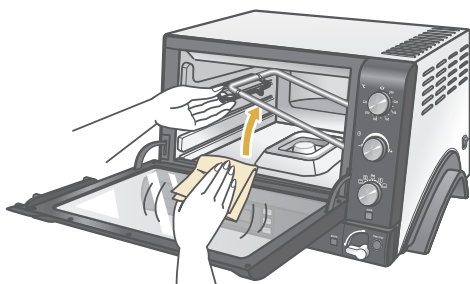
【電源プラグ、電源コード】

- 乾いた布でから拭きしてください。



- 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でください。
- 通気口のほこりは、乾いた布で拭き取ってください。(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】



- 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。
- 下にたまったよごれは、下ヒーターを持ち上げて拭き取ってください。



- 庫内の上下ヒーターが冷えてからお手入れしてください。(やけどの原因)

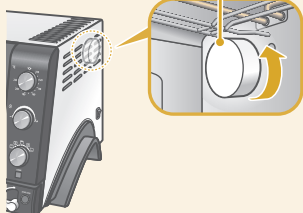
庫内灯の交換

庫内灯が消えていると、料理の進行やパンの発酵具合が確認できず、うまく仕上がりにません。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（33 ページ）までお問い合わせください。

耐熱ガラスふた



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

いろいろなパンを焼く

AU オートメニュー（こね・混ぜからでき上がりまで自動で行います）

メニュー番号	メニュー	レシピ	メニュー番号	メニュー	レシピ
AU1	デュラム小麦パン	23 ページ	AU12	クイックブレッド	25 ページ
AU2	ホワイトブレッド	23 ページ	AU13	スイートブレッド	26 ページ
AU3	ブールパン	23 ページ	AU14	ブリオッシュ	27 ページ
AU4	全粒粉パン	23 ページ	AU15	ケーキ	27 ページ
AU5	田舎パン	23 ページ	AU16	トルタ・ヴェネチアーナ	27 ページ
AU6	パン・ド・カンパーニュ	24 ページ	AU17	クグロフ	28 ページ
AU7	フォルコンブロート	24 ページ	AU18	マーマレード／ジャム	28 ページ
AU8	ライ麦パン	24 ページ	AU19	ウィーンブレッド	28 ページ
AU9	かぼちゃパン	24 ページ	AU20	ライスプディング	28 ページ
AU10	練りこみパン	25 ページ	AU21	ソフトブレッド	28 ページ
AU11	グルテンフリーパン	25 ページ			

SE セミオートメニュー（主に成形パンで使います）

メニュー番号	メニュー	レシピ	メニュー番号	メニュー	レシピ
SE1	中種	29 ページ	SE7	ピザ	30 ページ
SE2	チャバタ／ゾッコレット	29 ページ	SE8	フォカッチャ	30 ページ
SE3	グリッシーニ	29 ページ	SE9	スイートブレッド	26 ページ
SE4	バゲット	29 ページ	SE10	こねる	30 ページ
SE5	イタリアンバゲット	30 ページ	SE11	発酵	30 ページ
SE6	練りこみパン	25 ページ			

レシピ

付属のパンボウルの最大量は 0,5kg です。
0,75kg 以上の分量を作る場合は、別売品のパンボウル(1kg)をお求めください(32 ページ)

- 所要時間はプログラムの表示時間です。中種などの事前の仕込み時間や発酵後の一時停止時間は含みません。(焼き色を標準から変更した場合は所要時間も変わります) セミオートメニュー (主に 0.75kg 以上の分量) の 2 回以上に分けて焼くメニューでは、ディスプレイに表示される所要時間は、1 回目の焼き時間までです。
- 2 回目はオーブンが予熱されているため、焼き目が濃くなる場合があります。お好みで設定時間を減らしてください。(5 分程度)
- 夏は 10℃、冬は 22℃の水の使用がおすすめです。
- ドライイーストの () 内は、生イーストの分量です。
- 生地のみとまりは、気温や湿度、材料によって若干異なります。最初の 10 分程で様子を見て、まとまりにくい場合は少しずつ液体 (5mL 程度) を、ゆるい場合は少しずつ粉 (5g 程度) を足してください。

メニュー AU1 デュラム小麦パン

材料	
水	210mL
デュラム小麦粉	300g
塩	6g
ドライイースト	3g (10g)
所要時間	2 時間 30 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)
手順③でメニュー番号「AU1」を選ぶ。

メニュー AU2 ホワイトブレッド

材料	
水	210mL
強力粉	350g
オリーブオイル	15g
砂糖	4g
塩	6g
ドライイースト	3g (10g)
所要時間	1 時間 55 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)
手順③でメニュー番号「AU2」を選ぶ。

メニュー AU3 ブールパン

材料	
水	210mL
強力粉	350g
砂糖	10g
塩	6g
ドライイースト	3g (10g)
所要時間	1 時間 55 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)
手順③でメニュー番号「AU3」を選ぶ。

メニュー AU4 全粒粉パン

材料	
水	250mL
全粒粉	265g
強力粉	110g
砂糖	10g
塩	7g
ドライイースト	5.5g (20g)
所要時間	1 時間 30 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)
手順③でメニュー番号「AU4」を選ぶ。

メニュー AU5 田舎パン

材料	
中種	SE1 (29 ページ) 参照
水	80mL
強力粉	70g
砂糖	4g
塩	6g
ドライイースト	1g (3g)
所要時間	2 時間 10 分

【つくりかた】

1. 中種をつくり (29 ページ)、庫内で 10～15 時間寝かせる。
2. 基本の手順②～⑥ (16～17 ページ)
手順③でメニュー番号「AU5」を選ぶ。

レシピ（つづき）

メニュー AU6 パン・ド・カンパーニュ

材料		
中種	水	85mL
	強力粉	190g
	はちみつ	7g
	ドライイースト	1g (3g)
	水	120mL
	薄力粉	180g
	ライ麦粉	35g
	塩	9g
	ドライイースト	1g (3g)
所要時間		2 時間 55 分

【つくりかた】

1. 中種の材料をパンボウルに入れて、オープンに取り付け、メニュー番号「SE:1」を選んで START/STOP ボタンを押す。
2. 庫内で 10 ～ 15 時間寝かせる。
3. 基本の手順②～⑥（16 ～ 17 ページ）
手順③でメニュー番号「AU:6」を選ぶ。

メニュー AU7 フォルコンブロート

材料		
	お湯 (37℃)	200mL
	スペルト小麦全粒粉	250g
	強力粉	25g
	亜麻仁*	25g
	ごま	20g
	パンプキンシード	17g
	ひまわりの種	25g
	はちみつ	15g
	塩	5g
	ドライイースト	3.5g (12g)
所要時間		1 時間 50 分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～④（16 ～ 17 ページ）
 2. 手順③でメニュー番号「AU:7」を選ぶ。
 3. 運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
 4. 打ち粉をしたまな板などの上に生地を取り出す。
 5. パドルをはずしたパンボウルの内側にバターをぬり、ごま、パンプキンシードやひまわりの種（分量外）を敷く。
 6. パンボウルに生地を戻して、お好みでごま、種などを散らし、庫内にセットして START/STOP ボタンを押す。
- ※亜麻仁がない場合は、他の種などで代用できます。

メニュー AU8 ライ麦パン

材料		
中種	水	100mL
	強力粉	170g
	ライ麦粉	35g
	ドライイースト	1g (3g)
	水	80mL
	ライ麦粉	65g
	強力粉	40g
	スペルト小麦粉	40g
	砂糖	3g
	塩	8g
	ドライイースト	2g (6g)
	ハーブや種、スパイス （お好みで）	15g
所要時間		2 時間 40 分

【つくりかた】

1. 中種の材料をパンボウルに入れて、オープンに取り付け、メニュー番号「SE:1」を選んで START/STOP ボタンを押す。
2. 庫内で 10 ～ 15 時間オープンで寝かせる。
3. 基本の手順②～⑥（16 ～ 17 ページ）
手順③でメニュー番号「AU:8」を選ぶ。

メニュー AU9 かぼちゃパン

材料		
	水*	40mL
	強力粉	250g
	かぼちゃ（正味）	150g
	砂糖	5g
	バター（室温に戻す）	15g
	塩	5g
	ドライイースト	3g (10g)
	パンプキンシード	50g
所要時間		2 時間 11 分

【つくりかた】

1. かぼちゃは種と皮を取り除き、約 3cm 角に切る。
 2. 柔らかくなるまで蒸し器などで加熱し、フォークやマッシャーでしっかりつぶす。
 3. 基本の手順①～⑥（16 ～ 17 ページ）
手順③でメニュー番号「AU:9」を選ぶ。
- ※水はかぼちゃの水分によって、ゴムべらで混ぜるときのまとまり具合をみて加減します。

メニュー AU10 練りこみパン

オリーブ

材料	
水	150mL
強力粉	135g
デュラム小麦粉	135g
砂糖	3g
塩	5g
ドライイースト	2g (7g)
オリーブの実(粗く刻む)	125g
所要時間	2 時間 30 分

玉ねぎ

材料	
水	150mL
強力粉	340g
砂糖	4g
塩	6g
ドライイースト	2g (7g)
玉ねぎ(粗みじん切り)	100g
所要時間	2 時間 30 分

パプリカ

材料	
水	150mL
強力粉	270g
砂糖	4g
塩	5g
ドライイースト	2g (6g)
パプリカ(粗みじん切り)	175g
所要時間	2 時間 30 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 10」を選ぶ。

メニュー SE6 練りこみパン

(材料は左表参照)

所要時間	2 時間 07 分
------	-----------

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:6」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上にパン生地を取り出し、成形する。
5. オープンシートを敷いたトレイにのせる。
6. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。

メニュー AU11 グルテンフリーパン

材料	
水	250mL
製パン用米粉	200g
コーンスターチ	100g
コーンフラワー	55g
砂糖	25g
塩	2.5g
バター(室温に戻す)	30g
スキムミルク	18g
ドライイースト	5g (18g)
所要時間	1 時間 40 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 11」を選ぶ。

※材料が混ざりにくい場合は、START/STOP ボタンを押して一時停止し、ゴムべらなどで混ぜてください。また、パンボウルの壁面に付いた生地も混ぜ込んでください。

メニュー AU12 クイックブレッド

材料	
お湯 (37℃)	160mL
強力粉	260g
塩	5g
砂糖	10g
ドライイースト	5g (18g)
所要時間	55 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 12」を選ぶ。

レシピ（つづき）

メニュー AU13 スイートブレッド

チョコパン

材料	
牛乳	125mL
卵	60g (1 個)
バター (室温に戻す)	10g
強力粉	300g
砂糖	25g
塩	3g
ドライイースト	3.5g (12g)
チョコチップ	90g
所要時間	1 時間 55 分

牛乳パン

材料	
牛乳	170mL
バター (室温に戻す)	15g
強力粉	300g
砂糖	8g
塩	5g
ドライイースト	2g (8g)
所要時間	1 時間 55 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥（16～17 ページ）
手順③でメニュー番号「AU13」を選ぶ。

はちみつパン

材料	
牛乳	130mL
バター (室温に戻す)	18g
はちみつ	23g
強力粉	250g
砂糖	10g
塩	5g
ドライイースト	3.5g (13g)
所要時間	1 時間 55 分

くるみパン

材料	
水	140mL
バター (室温に戻す)	15g
強力粉	250g
砂糖	5g
塩	5g
ドライイースト	2g (8g)
くるみ (粗く刻む)	50g
所要時間	1 時間 55 分

メニュー SE9 スイートブレッド

(材料は上表参照)

所要時間	1 時間 55 分
------	-----------

【つくりかた】

1. 基本の手順①～②（16 ページ）
2. 「SE9」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上にパン生地を取り出し、成形する。
5. オープンシートを敷いたトレイにのせる。
6. トレイをオープンにセットし（ワイヤーラック位置②）、START/STOP ボタンを押す。

メニュー
AU14 ブリオッシュ

材料	
牛乳	100mL
卵	80g (1～2個)
バター (室温に戻す)	35g
強力粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	10g
塩	2g
ドライイースト	2g (6g)
所要時間	2時間 15分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 14」を選ぶ。

メニュー
AU16 トルタ・ヴェネチアーナ

材料	
牛乳	60mL
バター (室温に戻す)	75g
卵	100g (1.5個)
強力粉	290g
砂糖	50g
塩	3g
ドライイースト	2g (7g)
アイシング	アーモンドプードル
	砂糖
	卵白
	グラニュー糖
所要時間	2時間 55分

【つくりかた】

- 卵白をかたく泡立て、砂糖 (アイシング用) とアーモンドプードルを加えてよく混ぜる。
- 基本の手順①～④ (16～17ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 16」を選ぶ。
- 発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
- 生地の上にアイシングをぬり、お好みでグラニュー糖をふりかける。
- パンボウルをオープンに戻す。

メニュー
AU15 ケーキ

トルタ・マルゲリータ

材料	
牛乳	50mL
溶かしバター	90g
卵	90g (1.5個)
薄力粉	140g
コーンスターチ	50g
砂糖	100g
塩	ひとつまみ
バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	8g
所要時間	1時間 7分

チョコレートケーキ

材料	
牛乳	50mL
溶かしバター	90g
卵	90g (1.5個)
薄力粉	120g
ヘーゼルナッツ粉*	20g
コーンスターチ	50g
砂糖	100g
塩	ひとつまみ
バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	8g
溶かしたチョコレート	15g
所要時間	1時間 7分

※ミルなどで砕いたヘーゼルナッツで代用できます。

ヨーグルトケーキ

材料	
牛乳	50mL
卵	90g (1.5個)
溶かしバター	90g
ヨーグルト	125g
薄力粉	100g
コーンスターチ	50g
砂糖	90g
アーモンドプードル	35g
塩	ひとつまみ
ベーキングパウダー	8g
所要時間	1時間 7分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17ページ)
手順③でメニュー番号「AU: 15」を選ぶ。

レシピ (つづき)

メニュー AU17 クグロフ

材料	
牛乳	90mL
卵	40g (1/2 個)
強力粉	180g
砂糖	30g
塩	3g
バター (室温に戻す)	50g
ドライイースト	5g (18g)
レーズン	40g
オレンジピール (粗く刻む)	25g
所要時間	2 時間 5 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 17」を選ぶ。

- クグロフ型を使用して焼く場合は、一次発酵と2回目のこね工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。バター (分量外) を塗ったクグロフ型に生地を入れたらオープンにセットし (ワイヤーラック位置①)、START/STOP ボタンを押す。
※焼いている途中で焼き目が濃くなってきた場合は、焦げないようにアルミホイルを上にかぶせてください。

メニュー AU18 マーマレード / ジャム

オレンジマーマレード

材料	
オレンジ (正味)	325g
砂糖	160g
レモン果汁	1/4 個分
ペクチン	13g
所要時間	50 分

いちごジャム

材料	
いちご	325g
砂糖	160g
レモン果汁	1/4 個分
ペクチン	15g
所要時間	50 分

【つくりかた】

1. オレンジ: 皮をむき、約 2cm に切ってからフードプロセッサーやブレンダーなどで刻む。お好みで、皮 (1/2 ～ 1 個分せん切り) を入れる。
いちご: 水で洗い、約 2cm に切ってからフードプロセッサーやブレンダーなどで刻む。
2. パンボウルに材料を入れる。
3. パンボウルをオープンに取り付ける。
4. メニュー番号「AU: 18」を選び、START/STOP ボタンを押す。
5. 消毒した耐熱容器に熱いまま入れ、すぐにふたを閉める。

メニュー AU19 ウィーンブレッド

材料	
水	80mL
牛乳	110mL
バター (室温に戻す)	40g
塩	5g
砂糖	35g
強力粉	300g
ドライイースト	3g (10g)
所要時間	2 時間 40 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 19」を選ぶ。

メニュー AU20 ライスプディング

材料	
牛乳	300mL
砂糖	30g
米 (といで水を切る)	50g
バニラエッセンス	少々
所要時間	40 分

【つくりかた】

1. パンボウルに材料を入れる。
2. パンボウルをオープンに取り付ける
3. メニュー番号「AU: 20」を選び、START/STOP ボタンを押す。

メニュー AU21 ソフトブレッド

材料	
牛乳	230mL
強力粉	290g
砂糖	7g
塩	5g
バター (室温に戻す)	18g
ドライイースト	2g (8g)
所要時間	2 時間 50 分

【つくりかた】

基本の手順①～⑥ (16～17 ページ)

手順③でメニュー番号「AU: 21」を選ぶ。

メニュー SE1 中種

材料	
水	100mL
強力粉	200g
ドライースト	1g (3g)
所要時間	15 分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:1」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 運転が停止したら、取り出さずにパンボウルに入れたまま庫内で寝かせる。

メニュー SE2 チャバタ／ゾッコレット

材料	
中種	上記 (SE1) 参照
水	80mL
強力粉	70g
砂糖	5g
塩	6g
ドライースト	1g (3g)
所要時間	1 時間 22 分

【つくりかた】

1. 中種をつくり (上記中種のつくりかた参照) 庫内で 10 ～ 15 時間寝かせる。
2. 基本の手順①～② (16 ページ)
3. 「SE:2」を選び、START/STOP ボタンを押す。
4. こね工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
5. パン生地を取り出し、丸めてオリーブオイル (記載外) を入れたボウルにいれる (このとき、オリーブオイルがしっかり生地を覆うようにします)。
6. 5. をオープンに入れ、START/STOP ボタンを押す。
7. 発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、ボウルを取り出し、START/STOP ボタンを押す (予熱が始まります)。
8. 打ち粉をしたまな板などの上で、生地に粉 (分量外) を振り、3cm の厚さに手で軽く押し伸ばす。
9. 包丁でお好みの大きさに分け、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
10. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。

メニュー SE3 グリッシーニ

材料	
水	150mL
強力粉	300g
オリーブオイル	15g
砂糖	5g
塩	6g
ドライースト	3g (10g)
所要時間	1 回目 2 時間 2 回目以降 焼き 1 回につき 25 分追加

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:3」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で生地を棒状に伸ばす。
5. 1 回目に焼く生地を、オープンシートを敷いたトレイにのせる (トレイに 6 本が目安)。
6. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
7. 1 回目の焼きを開始したら、すぐに 2 回目に焼く生地を 1 回目と同様に準備し、オープンの近くに置いておく。
 - 1 回目が焼き上がったら取り出し、2 回目に焼く生地をオープンにセットする。
 - +/- ボタンで 25 分に設定し、START/STOP ボタンを押す。
 - 3 回目以降も同様に焼いてください。

メニュー SE4 バゲット

材料	2 本分
水	200mL
強力粉	250g
デュラム小麦粉	50g
砂糖	3g
塩	6g
ドライースト	2.5g (9g)
所要時間	2 時間 10 分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:4」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で、生地をバゲットの形に成形し、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
5. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
6. 二次発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、生地の表面にナイフなどで斜めに 3 本切れ目を入れ、オープンに戻す。

レシピ (つづき)

メニュー SE5 イタリアンバゲット

材料	2 個分
オリーブオイル	18g
水	150mL
強力粉	150g
デュラム小麦粉	100g
全粒粉	50g
塩	6g
砂糖	4g
ドライイースト	3.5g (12g)
所要時間	2 時間 50 分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:5」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で生地を丸め、オープンシートを敷いたトレイにのせる。
5. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
6. 二次発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、トレイを取り出し、生地をバゲットの形に成形して、オープンに戻す。

メニュー SE7 ピザ

材料	薄い生地 2 枚分 厚い生地 1 枚分
水	140mL
植物油	25g
薄力粉	250g
塩	5g
ドライイースト	3.5g (13g)
所要時間	1 回目 1 時間 50 分 2 回目以降 焼き 1 回につき 20 分追加

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:7」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出し、ピザストーンをセットし (ワイヤーラック位置①) START/STOP ボタンを押す (予熱が始まります)。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で、生地を円形に伸ばす。
15 分ほど予熱したピザストーンを取り出し、生地をのせる。
5. 生地にお好みのソースや、具材 (記載外) でトッピングする。
6. ピザストーンをオープンにセットし (ワイヤーラック位置①)、START/STOP ボタンを押す。
7. 残時間が 10 分になったらお好みでチーズ (記載外) をのせる。
※残りの生地を焼く場合、ピザストーンが冷めないうちに、同様に 20 分焼いてください。
※具材によっては焦げやすいことがあるため、様子を見ながら焼いてください。

メニュー SE8 フォカッチャ

材料	
水	140mL
オリーブオイル	25g
強力粉	250g
砂糖	5g
塩	5g
ドライイースト	3g (10g)
コーティング	水 25mL オリーブオイル 30g 塩 2g
所要時間	2 時間 5 分

【つくりかた】

1. 基本の手順①～② (16 ページ)
2. 「SE:8」を選び、START/STOP ボタンを押す。
3. 一次発酵工程が終わり運転が一時停止したら、パンボウルを取り出す。
4. 打ち粉をしたまな板などの上で生地を平らにし、オイル (分量外) をぬったトレイの上に置く。
5. トレイをオープンにセットし (ワイヤーラック位置②)、START/STOP ボタンを押す。
6. 二次発酵工程が終わり運転が再度一時停止したら、トレイを取り出す。
7. コーティングをぬり生地の表面にくぼみをつくって、お好みでオリーブやハーブ (記載外) を散らしてオープンに戻す。
8. START/STOP ボタンを押す。

メニュー SE10 こねる

設定時間	30 分
------	------

※メニュー以外のパンをつくるときに、こね工程で使用します。途中で止める場合は、START/STOP ボタンを 3 秒以上長押しします。

メニュー SE11 発酵

設定時間	2 時間
------	------

※メニュー以外のパンをつくるときに、発酵工程で使用します。途中で止める場合は、START/STOP ボタンを 3 秒以上長押しします。

故障かな？

症状	確認すること	参照ページ
「OVEN」「BREAD」が点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？ ● 主電源を入れましたか？ 	10, 16 ページ
オーブン調理のとき、きれいな焼き上がりにならない	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理温度や調理時間は適切に設定されていますか？ 	焼き上がり具合を見ながら、調理温度と調理時間を調整してください。
予約時間にパンが焼き上がらない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻がずれていませんか？ 	18 ページ
パンが粉の状態のまま調理が完了した	<ul style="list-style-type: none"> ● パドルを付け忘れていませんか？ ● パドルがはずれていませんか？ ● パンボウルに材料を入れた後、へらで混ぜましたか？（タイマー予約時を除く） 	16 ページ
こね工程中にドアを開けると、パドルが止まる	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ベーカリー」機能のとき、運転中にドアを開けると、安全のためパドルが止まります。故障ではありません。 	
ディスプレイに「[○○]」と表示される	<ul style="list-style-type: none"> ● 本体が熱くなっていませんか？ 	17 ページ
ディスプレイに「[Err]」と表示される	<ul style="list-style-type: none"> ● 当社へ点検を依頼してください。 	
パンがうまくふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ● 不必要にドアを開閉しませんでしたか？ ● 庫内灯が切れていませんか？ 	<p>イーストの発酵時に庫内の温度が下がるようなことをしないでください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ドアを開けない。 ● 庫内灯を新しいものと交換する。
パンがふんわり、もちりした焼き上がりにならない	<ul style="list-style-type: none"> ● しっとり、しっかりした焼き上がりになります。欧風パンの特徴で、レシピ・仕様のとおりです。 	
パン調理中に、バタバタ音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● パン生地をこねている音です。故障ではありません。 	
パン調理中に、ガタガタと激しく物がぶつかる音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● パン生地をこねている振動で、物がぶつかっていませんか？ ● 設置環境は適切ですか？ 	3, 8 ページ

停電したとき（ベーカリー機能のときのみ）

- 停電などで電力供給が停止しても、約 12 分間はプログラムを記憶し、電力供給が再開すると調理を続けます。
- 停電時間が約 12 分以上になると、調理は中止されます。
- 調理途中で電源プラグを抜いたり、主電源を切ったりしたときも調理は中止されます。

仕様

製品名	デロンギ パングルメ ベーカリー & コンベクションオープン	
型式番号	EOB2071J-5W	
定格	電源 / 周波数	交流 100V 50/60Hz
	消費電力	1400W
外形寸法 (約)	幅 51.5 × 奥行 40.5 × 高さ 30 (cm)	
庫内寸法 (約)	幅 32 × 奥行 31.5 × 高さ 20 (cm)	
庫内容量 (約)	20L	
質量 (約)	12kg (本体のみ)	
付属品	トレイ×2枚、ワイヤーラック、ワイヤーラック (兼オイルラック)、パンボウル、パドル※、計量カップ、計量スプーン、ピザストーン、パンボウル用コネクターカバー※	

※梱包材にはめ込まれています。



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。

別売品

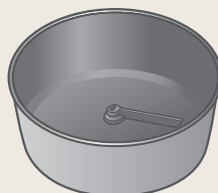
- 以下の部品は、お求めの販売店または当社オンラインショップでご購入いただけます。

■ピザストーン (丸型)



型式番号：PS-C

■パンボウル (1kg、パドル付き)



型式番号：EOB-PBL

デロンギ・ジャパン オンラインショップ URL [▶ http://shop-casa-delonghi.com/](http://shop-casa-delonghi.com/)

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、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、31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／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裏表紙の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、下記までお問い合わせください。

5) 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。

※ 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。

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>