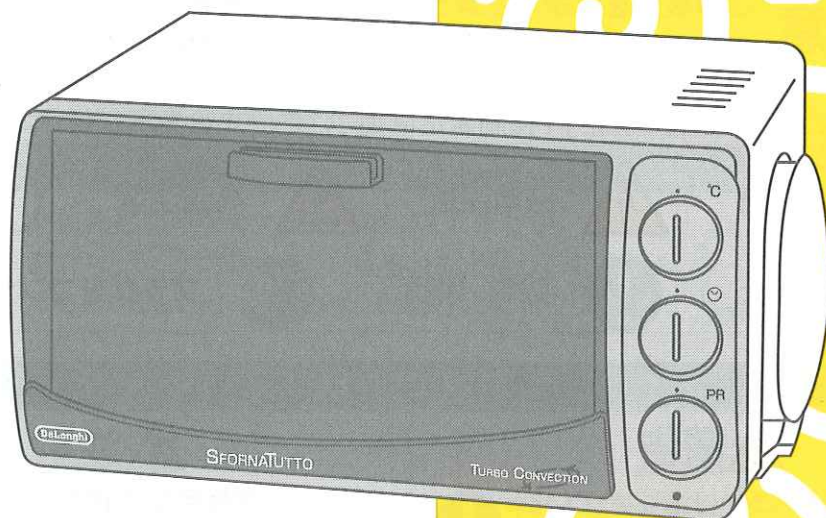


DeLonghi

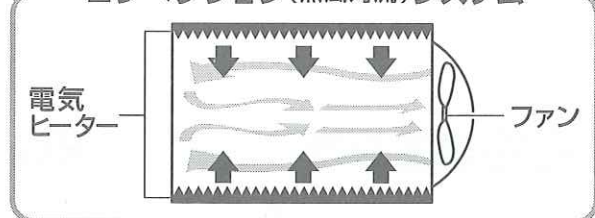
(伊)デロンギ社製

コンベクションオーブン

Mod.190FL



コンベクション(熱風対流)システム



仕様

製品名称/型式番号	コンベクションオーブン/190FL
定電圧/周波数	AC-100V/50・60Hz
格消費電力	1000W
外形寸法	幅436×奥行330×高さ225mm
庫内有効寸法	幅305×奥行245×高さ170mm
重さ(本体のみ)	6.7kg
タイマー	ゼンマイ式:120分まで
庫内灯	白熱ランプ:15W
電源コードの長さ	2m
付属品	天板×2、オイルプレート、グリッパ ワイヤーラック×2、ピザストーン

取扱説明書

この度は、デロンギ コンベクション オーブンMod. 190FLをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

ページ

安全上の注意	1~2
各部の名称とはたらき	3
調理別 操作ツマミ、ワイヤーラックの位置	4
空焼き	5
コンベクションオーブン調理	5~6
オーブン調理	5~6
解凍	7
保温	8
グリル調理	9~10
お手入れ	11
故障かな?	11
調理レシピ(全6品目)	12~14
アフターサービス	裏面

安全上の注意

ご使用の前に、必ずお読みください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものですので、必ずお守りください。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。



警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。



：発火注意



：感電注意



：高温注意



：禁止行為



：分解禁止



：強制／指示



：プラグをコンセントから抜く

電源について



警告

- ・電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とってください。

15A 125V



注意

- ・電源は、家庭用交流 100V／50・60 Hz をご使用ください。
- ・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

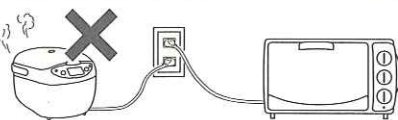


コンセントについて



警告

- ・プラグはコンセントに直接差し込んでください。延長コードやタップ、ソケット等の使用は絶対にお止めください。
- ・コンセントは本製品だけ（単独）で使用し、差し込み口が二つある場合は、片方の差し込み口を空けたままでご使用ください。



注意

- ・差し込み口のゆるいものや破損したコンセントは、絶対に使用しないでください。



プラグについて



警告

- ・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。感電する恐れがあります。



プラグについて

⚠ 注意

- ・プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
- ・プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。



電源コードについて

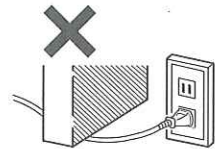
⚠ 警告

- ・破損した電源コード／プラグは、絶対に使用しないでください。
- ・使用中に、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、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（裏面参照）までご相談ください。



⚠ 注意

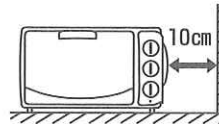
- ・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように大切に扱ってください。
- ・使用中は、電源コードが本体に触れないようにしてください。



使用場所について

⚠ 注意

- ・耐熱性のある平らな場所に置いてください。
- ・壁やカーテン、可燃物などから10cm以上離してください。
- ・水のかかるところや火気の近くでは使用しないでください。



使用上の注意点

⚠ 警告

- ・本製品は、家庭用の調理機器です。屋外や他の用途で使用しないでください。
- ・本体や通気用スリットに、水やジュースなど、液体をこぼさないでください。
- ・使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止し、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（裏面参照）までご相談ください。



⚠ 注意

- ・使用中および停止後もしばらくは熱いので、ドア取っ手と操作ツマミ以外に触れないでください。
- ・使用中は、本体上部に物を置いたり、通気用スリットを塞がないでください。
- ・庫内灯が切れた状態での使用は、お止めください。11P.「お手入れ」参照。
- ・使用しない場合は、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



お手入れについて

⚠ 警告

- ・お手入れをする際は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体／各部が冷えてから行ってください。
- ・ご自分で分解したり、修理／改造することは、絶対にお止めください。
- ・本体と電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いをしないでください。

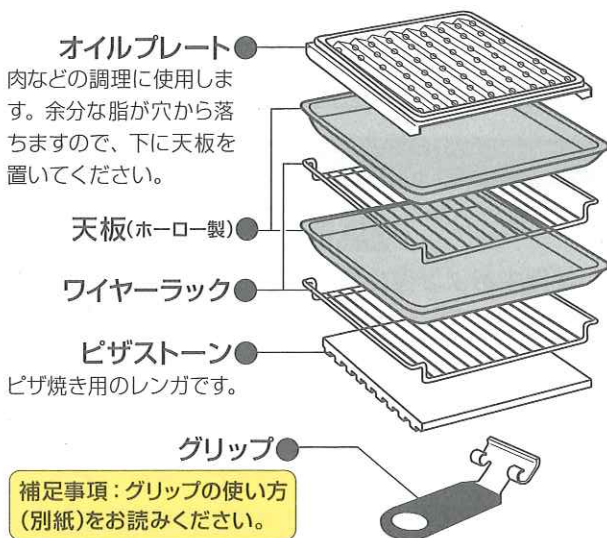
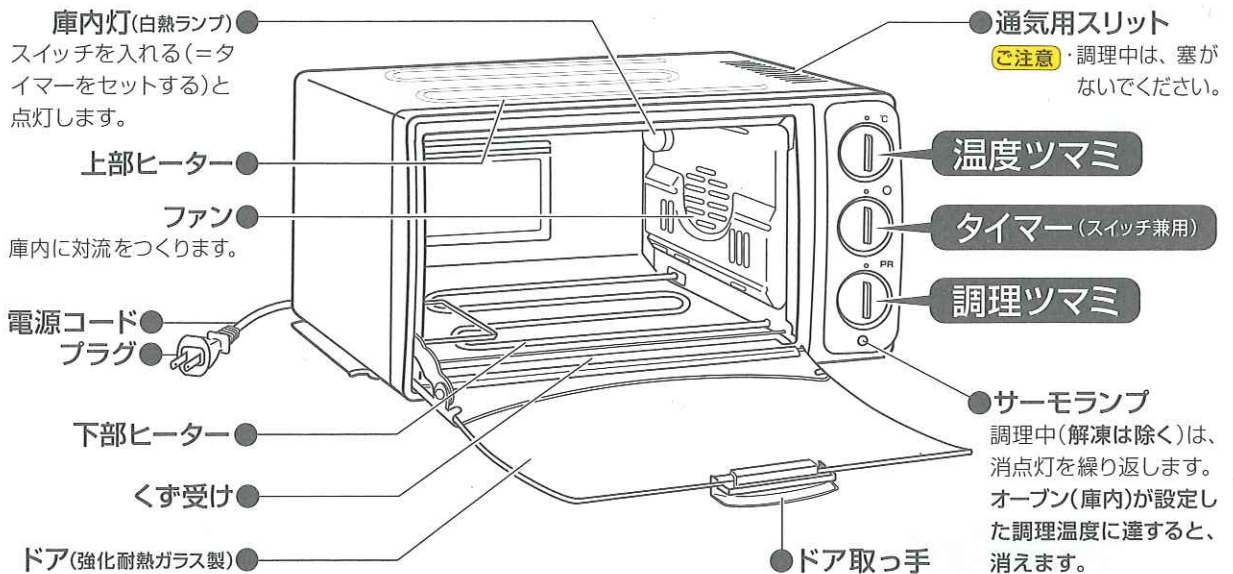


⚠ 注意

- ・研磨剤入り洗剤やクレンザー、シンナーやアルコール、ワイヤーウールや研磨スポンジ等は、使用しないでください。
- ・庫内壁はエナメル加工がしてありますので、傷付けないようにしてください。
- ・通気用スリットに、水や洗剤をこぼさないようにしてください。



各部の名称とはたらき



ご使用の前に.....

● グリル調理は、ドアを半開きにして行います。

グリル調理(=網焼き)は、必ずドアを半開きにして行ってください。庫内の煙を外に出しますので、部屋の換気を忘れずにしてください。



● ピザストーンについては、専用の取扱説明書(別紙)をお読みください。

● 冷凍食品を調理する場合は、パッケージの指示に従ってください。

温度つまみ：調理温度を設定する

調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度を一定に保ちます。

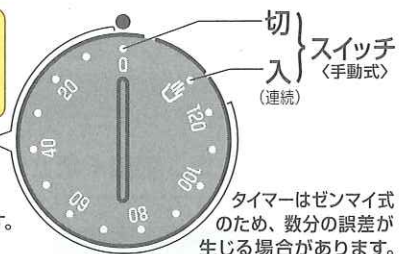


タイマー(スイッチ兼用)：調理時間を設定する

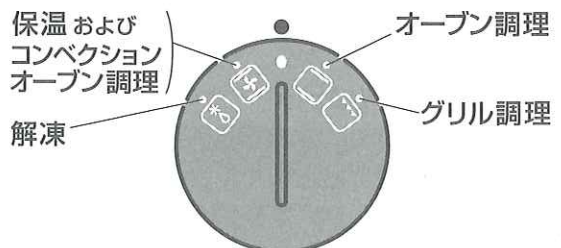
一度120(分)まで回してから、希望の時間にセットしてください。

タイマー
〈自動式〉

時間になると、自動的に切れます。



調理つまみ：調理を選択／セットする



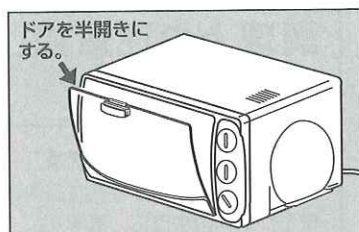
調理別 操作ツマミ、ワイヤーラックの位置

調理／機能	ファン	ヒーター	操作ツマミ		タイマー	ワイヤーラック位置 (庫内正面図)	庫内の対流 (庫内正面図)	調理上の注意点
			調理	温度				
解凍	稼働						 ※熱風ではありません。	ファンのみで行う“自然解凍”です。 電子レンジのように、素早く、短時間で行うものではありません。
保温	稼働	上▼一▲下		60			上ヒーター 下ヒーター	食材の旨味がなくなるので、長時間の保温は避けてください。
コンベクションオープン調理	稼働	上▼一▲下		60 ～ 230	 もしくは 120(分)まで		上ヒーター 下ヒーター	上下のヒーター+ファンによる「熱風対流」により、食材を包み込むように焼き上げます。 肉、ピザ、ケーキ、パンなど、中までしっかり、そして表面をカリッと仕上げたい調理に適しています。 同時に2つの料理(※)をする場合(二段調理)は、必ず調理の半ば頃に、上下の天板(料理)を入れ替えてください。 その際、左右の向きも変えてください。 ※調理温度が同じものをお選びください。
						 〈二段調理の場合〉		
オープン調理		上▼一▲下		60 ～ 230			上ヒーター 下ヒーター	上下ヒーターにより、本格的なオープン調理(=蒸し焼き)が楽しめます。 野菜や魚など、しっとりと焼き上げる調理に適しています。 ※ファンによる熱風対流がありませんので、二段調理はできません。
グリル調理		上▼一		▼▼▼		 天板	上ヒーター 	必ずドアを半開きにして調理してください。 食材から落ちる油などを受けるため、水(コップ2杯分)を入れた天板を下に置いてください。

空焼き

最初のご使用前に、必ず行ってください。

本製品を最初に使用する際は、必ず臭い抜きのために空焼きをしてください。



〈空焼きの手順〉

●庫内を空にして、必ずお部屋の換気をしてください。

- ①プラグを壁面のコンセントに直接差し込む。
- ②調理ツマミを□(オープン調理)に合わせる。
- ③温度ツマミを200(℃)くらいに合わせ、ドアを半開きにする。
- ④タイマーを20(分)に合わせて加熱する。

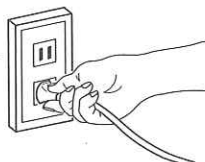
※煙や臭いを発生することがありますが、これはヒーターに付着したゴミ等が燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

コンベクションオープン調理／オープン調理

— 操作手順 —

1 プラグを
コンセントに
差し込む

15A 125V



プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかり入れてください。

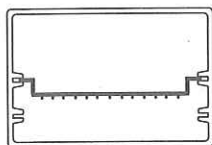
延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

2 調理ツマミを
☒ または □ に
合わせる



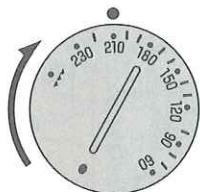
調理ツマミを ☒ (保温／コンベクションオープン調理) または □ (オープン調理) に合わせます。

3 ワイヤーラックを
セットする



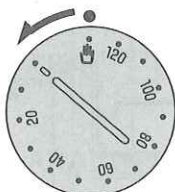
ワイヤーラックを調理に応じた位置(4P. 参照)にセットし、ドアを閉じます。

4 温度ツマミで
「調理温度」を
設定する



温度ツマミを調理に適した温度(数値)に合わせます。

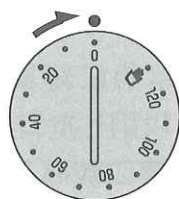
5 タイマーを
⏰ に合わせる
(予熱の開始)



タイマーを左に回し、⏰ (入: 連続使用) に合わせます。スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯し、加熱が始まります。

6

サーモランプが
消えたら
タイマーを0に
戻す
(予熱の完了)



※ピザストーンを予熱する場合は、右記の時間(目安)よりも数分長がかかることがあります。

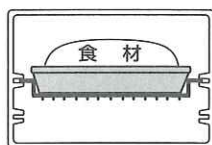
庫内が設定温度に達するとサーモランプが消えます。これで予熱の完了です。タイマーを0に戻して、スイッチを切ります。

〈予熱時間の目安〉

- ・ 170℃ 設定：8～10 分
- ・ 200℃ 設定：10～14 分
- ・ 230℃ 設定：15～20 分

7

食材を庫内に
セットする

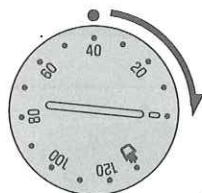


食材を入れた天板もしくは耐熱容器をワイヤーラックのせて、ドアを閉じます。

【ご注意】 ・プラスチック製など、熱に弱い容器は、絶対に庫内に入れないでください。発火する場合があります。

8

タイマーで
「調理時間」を
設定する
(スイッチを入れる)



タイマーを右に回して調理時間(最長120分まで)を設定すると、スイッチが入り、加熱が始まります。

時間になると自動的にスイッチが切れ、加熱が止まります。

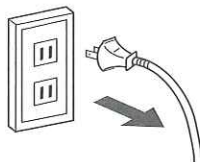
※調理中、サーモランプは点灯／消灯を繰り返します。

【ご注意】 ・タイマーはゼンマイ式ですので、一度120まで回してから、希望する時間に合わせます。
・天板は、加熱中に熱で変形することがありますが、冷めると元に戻ります。

途中で使用を止める／スイッチを切る場合は、タイマーを0に戻します。

9

各ツマミを
元に戻し
プラグを抜く



使用後は、各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜きます。お手入れ(11P.参照)は、本体が冷えてから行ってください。



調理上の
アドバイス

- ・ トースト：コンベクションオープン調理やオープン調理は、お勧めできません。グリル調理(9～10P.参照)をご利用ください。
- ・ ケーキ：直径21cmのものまで、調理可能です。

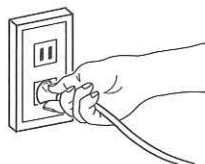
解凍

本製品の解凍機能は、電子レンジのように短時間で行うものではありません。ファンによる送風(※熱風ではない)を利用した“自然解凍”ですので、食材の旨味を逃がしません。また、室内での常温解凍に較べると、所要時間が約 $\frac{2}{3}$ で済みます。

操作手順

1 プラグをコンセントに差し込む

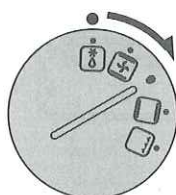
15A 125V



プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかり入れてください。

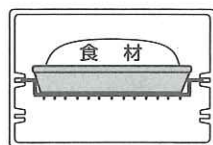
延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

2 調理ツマミを☼に合わせる



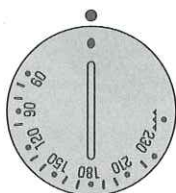
調理ツマミを☼(解凍)に合わせます。

3 食材を庫内にセットする



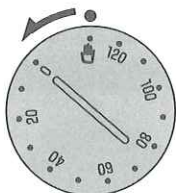
ワイヤーラックを調理に応じた位置(4P. 参照)にセットし、食材を入れた天板もしくは耐熱容器をのせて、ドアを閉じます。

4 温度ツマミを●に合わせる



温度ツマミを●に合わせます。

5 タイマーを⏵に合わせる(スイッチを入れる)



タイマーを左に回し、⏵(入: 連続使用)に合わせます。庫内灯が点灯し、ファン(送風)による解凍が始まります。

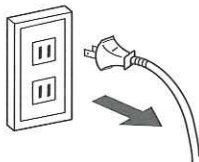
〈解凍時間の目安〉

・肉 1kgで、約80～90分

※解凍時、サーモランプは点灯しません。

解凍が終了したら、タイマーを0に戻してスイッチを切ります。

6 各ツマミを元に戻しプラグを抜く



解凍/使用後は、各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れ(11P. 参照)は、本体が冷えてから行ってください。

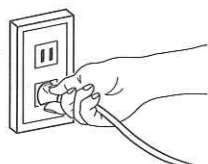
保温

上下のヒーター(サーモスタット作動)により庫内を約60℃に保ち、料理等の保温を行います。乾燥を嫌う場合は、アルミホイルで包み、水分の蒸発を防ぎます。尚、長時間の保温は、料理の風味をそこなうのでお避けください。

— 操作手順 —

1 プラグをコンセントに差し込む

15A 125V



プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかり入れてください。

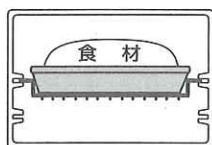
延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

2 調理ツマミを☒に合わせる



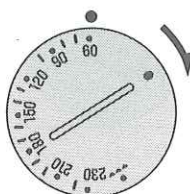
調理ツマミを☒(保温/コンベクションオープン調理)に合わせます。

3 食材を庫内にセットする



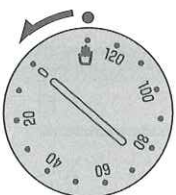
ワイヤーラックを調理に応じた位置(4P. 参照)にセットし、食材を入れた天板もしくは耐熱容器をのせて、ドアを閉じます。

4 温度ツマミを60に合わせる



温度ツマミを60(℃)に合わせます。

5 タイマーを⏰に合わせる(スイッチを入れる)

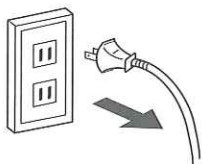


タイマーを左に回し、⏰(入: 連続使用)に合わせます。庫内灯およびサーモランプが点灯し、保温が始まります。

※保温時、サーモランプは点灯/消灯を繰り返します。

保温が終了したら、タイマーを0に戻してスイッチを切ります。

6 各ツマミを元に戻しプラグを抜く



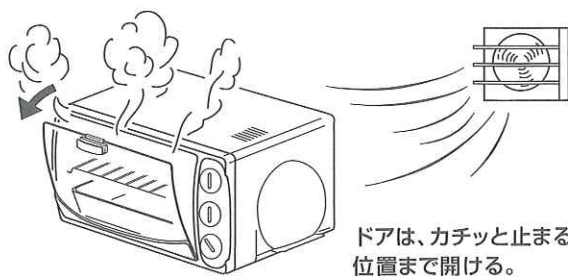
保温/使用後は、各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れ(11P. 参照)は、本体が冷えてから行ってください。

グリル調理

-----グリル調理は、ドアを半開きにして行います-----

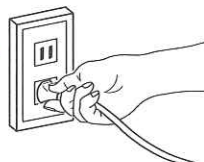
グリル調理(網焼き)は、庫内の煙や蒸気を外に逃がしながら行いますので、必ずドアを半開きにし、部屋の換気をしてください。また、油受けのために、水(コップ2杯分)を入れた天板を底に置いてください。



—操作手順—

1 プラグをコンセントに差し込む

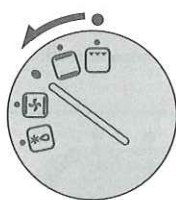
15A 125V



プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかり入れてください。

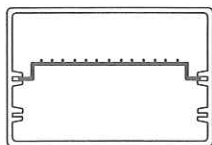
延長コードやソケット、テーブルタップ等は使用しないでください。

2 調理ツマミを に合わせる



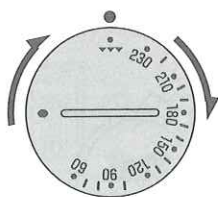
調理ツマミを  (グリル調理) に合わせます。

3 ワイヤーラックをセットする



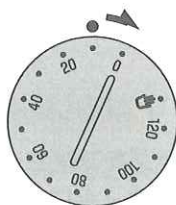
ワイヤーラックを調理に応じた位置(4P. 参照)にセットし、ドアをカチッと止まる位置で半開きの状態にします。

4 温度ツマミを ▼▼▼ に合わせる



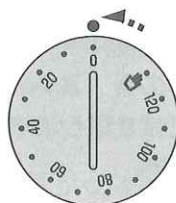
温度ツマミを ▼▼▼ (絵表示) に合わせます。

5 タイマーを 10に合わせる (予熱の開始)



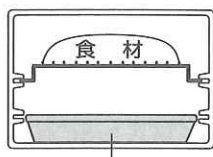
タイマーを右に回し、10に合わせます。
庫内灯およびサーモランプが点灯し、加熱を始めます。

6 タイマーが 0に戻る (予熱の完了)



時間になり、タイマーが0に戻る(=スイッチが切れる)と、予熱の完了です。

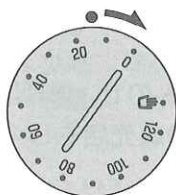
7 食材を庫内に セットする



水(コップ2杯分)を入れた天板

ワイヤーラックに食材をのせます。
調理中、食材から出る油を受けるため、コップ約2杯分の水を入れた天板を底に置いてください。
ドアは半開きにしておきます。

8 タイマーで 「調理時間」を 設定する (スイッチを入れる)

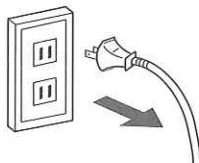


タイマーを右に回して、調理時間(最長120分まで)を設定すると、スイッチが入り、加熱が始まります。時間になると自動的にスイッチが切れ、加熱が止まります。
※調理中、サーモランプは点灯/消灯を繰り返します。

【注意】・タイマーはゼンマイ式ですので、一度120まで回してから、希望する時間に合わせます。
・天板は、加熱中に熱で変形することがありますが、冷めると元に戻ります。

途中で使用を止める/スイッチを切る場合は、タイマーを0に戻します。

9 各ツマミを 元に戻し プラグを抜く



使用後は、各ツマミを元に戻し、プラグをコンセントから抜きます。
お手入れ(11P.参照)は、本体が冷えてから行ってください。



調理上の アドバイス

・トースト: 食パンは必ず裏返し、各面を1~2分焼いてください。

お手入れ

使用後は、必ずお手入れをしてください。油が溜まったり、悪臭が出るのを防ぎます。

- ご注意** ・お手入れ／庫内灯の交換は、必ずプラグをコンセントから抜き、冷えてから行ってください。
・本体(庫内)および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

ドアおよび オープン外側

通気用スリットに、水や洗剤をこぼさないでください。

- ・油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- ・落ちにくい汚れは、台所食器用洗剤をつけた布で拭き取り、その後、洗剤を固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。

オープン庫内

庫内壁は、エナメル加工が施してありますので、傷をつけないようにしてください。

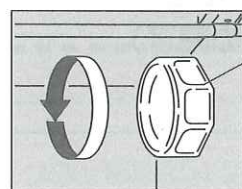
- ・油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。
- ・油が溜まった場合は、湿ったスポンジで拭き取った後、2時間ほど空焼き(5P.参照)します。庫内が冷めたら、再び、湿ったスポンジで拭き取ります。

天板などの 付属品

- ・天板などの付属品(※ピザストーンは除く)は、台所食器用洗剤とスポンジで水洗いしてください。

庫内灯の交換

庫内灯(白熱ランプ:15W)が切れたら、早めに同タイプ(市販のもの※)とお取り替えください。



ガラスカバー

白熱ランプは、ガラスカバーの中にあり、共に左に回すと外れます。

ランプ交換後は、必ずガラスカバーを取り付けてください。

※お求めになりにくい場合は、弊社サービスセンター(裏面参照)までお問い合わせください。

故障かな？ 修理に出される前に、必ずお読みください。

下記の様な状態／場合は、故障ではありませんので、修理に出される前に、もう一度お調べください。それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店もしくは弊社サービスセンター(裏面参照)までお問い合わせのうえ、修理をご依頼ください。

状 態	予 想 さ れ る 原 因 / 対 処 の し か た
解凍に時間がかかる	本製品の解凍機能は、ファン(送風)のみでゆっくり行う“自然解凍”ですので、電子レンジのように短時間では出来ません。尚、室温の解凍に較べると、所要時間が約 $\frac{2}{3}$ で済みます。
解凍時、サーモランプが点灯しない	解凍時には上下のヒーターに通電しませんので、調理温度を自動制御するサーモスタットが作動しない(=サーモランプ消灯)ためです。
調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	調理中(ヒーター通電中)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作動する(=サーモランプが消点灯を繰り返す)ためです。
オープン調理で、食材の外側は焦げ、中まで火が通っていない	調理温度の設定が高すぎる場合に起こることがありますので、調理温度を約10～20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。
タイマーに誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
天板が熱で少し変形する	冷えると元に戻ります。

調理レシピ(全6品目)

レシピの読み方(計量値)

レシピ中の計量値は、以下を基準にしています。

- ・カップ1 = 200cc
- ・スプーン { 大さじ1 = 15cc
小さじ1 = 5cc

調理上の注意点

- ・レシピの時間および温度の設定は、使用する材料(食品)の質や量、保存状態、室温により多少異なってきますので、目安としてご利用ください。
- ・調理前に、必ずオーブン(庫内)を予熱してください。
- ・タイマーの設定時間に、予熱の時間は含まれていません。

1 若鶏の香草焼き

〈材料：4人分〉

鶏もも肉(骨なし)	6枚
塩、こしょう	適量
マスタードバター	バター 30g マスタード 大さじ2~3 パセリみじん切り 1/2カップ バジル 適量 塩、こしょう 適量
小麦粉	少々
サラダオイル	少々
バター	少々
ローズマリーまたはクレソン	適量

調理ツマミ コンベクションオープン調理

温度 ツマミ 210℃

タイマー 15~20分

〈作り方/手順〉

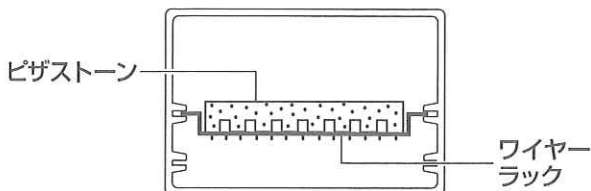
- ①バターを柔らかく練り、パセリ、バジル、マスタード、塩、こしょうと合わせ、マスタードバターを作る。
▶オーブンを210℃で予熱する。
- ②鶏肉の表裏に塩、こしょうをし、皮と肉の間にマスタードバターを入れ、全体に薄く小麦粉をつける。
- ③同量のバターとサラダオイルをフライパンで熱し、鶏肉を皮目からソテーする。
- ④焼き色がついたら、皮を上にして、オーブンで15~20分焼く。
- ⑤焼き上がった鶏肉を皿に移し、上にローズマリーかクレソンをのせる。

2 ピザ

〈材料：4人分〉

ピザ生地(直径20~24cm)	4枚
トマトソース(塩、オレガノ、オリーブオイルを加える)	適量
モッツアレラチーズ	以下適量
フレッシュトマト、ルッコラ、塩、オリーブオイル、バジル	

〈ピザ石のセット位置〉



調理ツマミ コンベクションオープン調理

温度 ツマミ 220℃

タイマー 15~20分

〈作り方/手順〉

- ▶ピザストーンをオーブンに入れ、220℃で予熱する。
- ①予熱したピザストーン(※)を取り出し、ピザ生地を直にのせる。
※高温なので、出し入れの際は必ずミトンを使用し、鍋敷や耐熱性のある調理台に置く。
- ②ピザ生地にトマトソースをまんべんなく塗り、モッツアレラチーズをのせる。
- ③ピザストーンごとオーブンで15~20分ほど焼き、焼き具合を見てから取り出す。
- ④焼き上がったピザに、トマトのザク切り、ルッコラをのせ、軽く塩とオリーブオイルを回しかける。最後は、香りつけにバジルを飾る。

3 ミートローフと ベイクドポテト

調理ツマミ ☒ コンベクションオープン調理

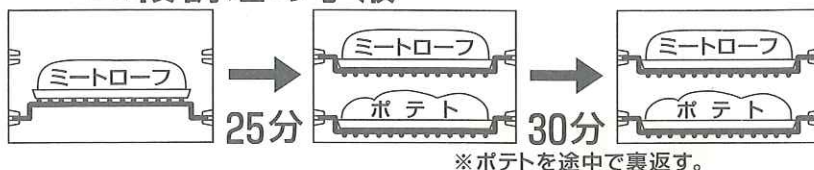
温度ツマミ 180℃

タイマー 下記に別途表記

●二品は、調理温度が同じなので、二品を一度に調理する二段調理が可能です。

二段調理の手順

★二段調理は、コンベクションオープン調理のみ可能です。
・調理時間の長い方から先に調理を始め、途中、天板(料理)の向きを変えてください。



ミートローフ タイマー 50～55分

＜材料：4人分＞

合いびき肉 500g
塩、こしょう 少々
パルメザンチーズ 100g
卵 1個
ハーブ類(セージ、ローズマリー、タイム) 少々
パン粉 30g
オリーブオイル 大さじ2
白ワイン 大さじ4

＜作り方／手順＞

- ①合いびき肉に、塩、こしょう、パルメザンチーズ、卵、ハーブ類を加え、手でよくねり混ぜる。
▶オーブンを180℃で予熱する。
- ②①を長めの直方体(かまぼこ形)に整え、パン粉を全体にまぶしてから天板にのせる。
- ③②にオリーブオイルと白ワインを混ぜたものをかけ、オーブンで50～55分焼く。食事の際に切り分ける。

ベイクドポテト タイマー 約30分

＜材料：4人分＞

じゃがいも(皮をむき、1個を4つに切る) 3個
塩、こしょう 少々
オリーブオイル 適量
ローズマリー 適量

＜作り方／手順＞

- ▶オーブンを180℃で予熱する。
- ①天板にオリーブオイルを塗り、じゃがいもを並べる。
- ②じゃがいもに塩、こしょうをして、オリーブオイルを回しかける。
- ③ローズマリーを散らして、オーブンで約30分焼く。

4 いわしの香草焼き

調理ツマミ ☐ オーブン調理

温度ツマミ 200℃

タイマー 約20分

＜材料：4人分＞

いわし 4尾
塩、こしょう 少々
タイム 1/2束
オリーブオイル 適量

＜作り方／手順＞

- ▶オーブンを200℃で予熱する。
- ①いわしはうろこや内蔵を取り除いて水洗いし、水気をふき取る。
- ②①に塩、こしょうをし、腹にタイムを2～3本詰める。
- ③天板にオリーブオイルを塗り、②を並べる。
- ④③に残りのタイムを散らしてオリーブオイルをかけ、オーブンで約20分焼く。

マカロニグラタン

＜材料：4人分＞

マカロニ	150g	
塩、バター	少々	
ボンレスハム(薄切り)	4 枚	
玉ねぎ(薄切り)	大 $\frac{1}{2}$ 個	
塩、こしょう	少々	
ホワイトソース	バター	大さじ 6
	小麦粉	大さじ 8
	チキンスープ	
	(水+固形チキンブイヨン)	300g
	牛乳	600g
	塩、こしょう	少々
	生クリーム	100g
	白ワイン	大さじ 3
パン粉	適量	
パセリ(みじん切り)	適量	

調理ツマミ ☐ オープン調理 → ☒ グリル調理

温度ツマミ 180℃ → ▼▼▼

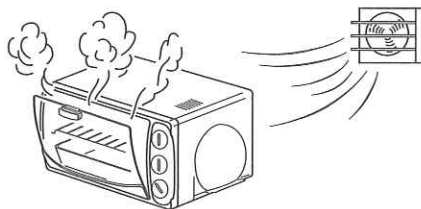
タイマー 15～20分 + 数分(グリル調理)

＜作り方／手順＞

- ①マカロニを、塩とバターを入れたお湯でゆでる。
- ②ボンレスハムと玉ねぎをバターで炒める。
- ③②にゆで上がったマカロニを加え、塩、こしょうをして炒める。
- ▶オーブンを180℃で予熱する。
- ④ホワイトソースを作る。
 - 1) 鍋にバターを溶かし、小麦粉を加えて炒める。
 - 2) 1)にチキンスープと牛乳を加え、塩、こしょうをして少し煮る。
 - 3) 2)に生クリームと白ワインを加え、味を整える。
- ⑤③と④をよく混ぜ合わせ、バターを塗ったグラタン皿に移す。
- ⑥⑤にパン粉とちぎったバターを散らし、オーブンで焼き色を確かめながら、15～20分焼く。
- ※最後に、調理ツマミを「グリル調理」に、温度ツマミを▼▼▼に切り替えて数分焼き、表面に焦げ目をつける。このとき、ドアを半開きにする。
- ⑦焼き上がったら、仕上げにパセリを散らす。

☒ グリル調理は、オーブンのドアを半開きにして行ってください。

ドア取っ手を手前に引きながら、カチッとしたところで止めます。手を離しても元に戻らないことを確認してください。庫内の煙や臭いを外に出しますので、必ず部屋の換気をしてください。



ラムチョップの香草焼き

＜材料：4人分＞

ラムチョップ(80～100gのもの)	4本
塩、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
クレソン	適量

調理ツマミ ☒ グリル調理

温度ツマミ ▼▼▼

タイマー 各面約5分ずつ(両面約10分)

＜作り方／手順＞

- ①ラムチョップの両面に、塩、こしょうをして、ガーリックパウダーを振りかける。
- ▶オーブンのドアを半開きにして、約10分予熱する。
- ②フライパンで、ラムチョップの両面を軽く焼く。
- ③ラムチョップの両面にローズマリーをのせ、グリルで両面を裏返ししながら、各面約5分ずつ焼く。
- ④焼き上がったら皿に盛り付け、クレソンを添える。

アフターサービス

- 1) 使用中に異常が生じたときは、直ちにタイマーを0に合わせ(=スイッチを切り)、プラグをコンセントから抜いてください。その後、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(下記)にご相談ください。
- 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. **お求め時期** 2. **製品名称と型式番号** 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、宅配便等を利用してデロンギ・ジャパンサービスセンター(下記)に直送される際には、必ず**故障の状況を記したメモ**を商品梱包箱に同封してください。
- 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、無償で修理いたします。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、有償で修理いたします。
- 4) **真心点検のお勧め**：保証期間が過ぎて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(持込み)をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、デロンギ・ジャパンサービスセンター(下記)までお問い合わせください。
※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。



購入年月日：平成 年 月 日

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デロンギ・ジャパンサービスセンター(下記)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9:30~18:00まで)

- 横浜：〒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
Tel. 0120-804-280 / Fax. 045-450-3291
- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25
Tel. 0120-692-880 / Fax. 06-6368-2881

DeLonghi

デロンギ・ジャパン株式会社

本社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel. 06-6263-6116(代)