

**DeLonghi**

Distinta  
Oven & Toaster

デロンギ  
ディスティンタ  
オーブン&トースター

型式番号  
家庭用

**EOI407J**

※本体の型式番号「EOI407J」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

### 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	5
	初めて使う前にすること	8

使う	クイックガイド	9
	オーブンで焼く	10
	グリルで焼く	11
	保温する	12
	調理時間の目安とポイント	13
	調理レシピ	14
	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した。

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

- 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。
- 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。



## 警告

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です。)



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 15A (100V) の壁コンセントを単独で使う (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わない。
- ・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から拭き掃除をする (火災の原因)

### ● 故障・異常時には、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。
- ・本体が転倒、落下した。

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、本体の上にものを置かない。

### ● 子供など取り扱いに慣れない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)

### ● 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、電源プラグを持って抜く。
- ・コードに重いものを載せたり、本体の下敷きにしたりしない。
- ・コードを無理に引っ張ったり、束ねたまま使用したりしない。
- ・コードをピンと引っ張ったまま使用しない。
- ・コードを引っ張って本体を移動させない。
- ・本体表面など高温部や、他の熱機器に近づけない。

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。

## 警告



禁止

- 動作中に電源プラグを抜き差ししない  
(火災・感電の原因)
- トレイに油や食品カスなど燃えやすいものだけをを入れて加熱しない  
(火災の原因)



禁止

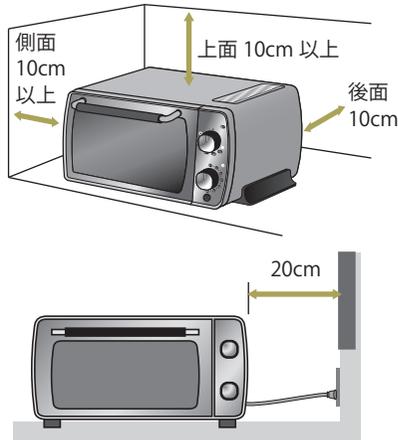
- 分解・修理・改造しない  
(火災・感電・やけどの原因)
- 通気口をふさがない  
(火災・感電の原因)
- 通気口にピンや針金、金属などの異物を入れない。

## 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  
(やけど・けがの原因)
- 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 以上離してください。
  - ・各自治体の火災予防条例に従って設置してください。



指示

- 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してください。
- 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)
- 調理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)

- 必ずワイヤーラック、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。
- 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、庫内に入れないでください。

使う前に

## 安全上のご注意 (つづき)

### 注意



禁止

- **水が滴る場合があるため、染みが残りやすい材質の上で使用しない**  
(財産の損害)
- **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のせない。
  - ・勢いよく開けたり閉めたり、たたいたりしない。
  - ・トレイをぶつけない。
  - ・引き出したワイヤーラックに重い物をのせたり、無理な力をかけたりしない。
  - ・引き出したワイヤーラックに熱い食材をのせたまま放置しない。
- **通気口に手を近づけたり、触れたりしない**  
(やけどの原因)
- **調理中および調理後しばらくは、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、両手で行ってください。
- **熱いドアガラスに冷たい液体をかけたり、ものをぶつかけたりしない**  
(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。

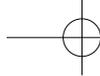


禁止

- **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)

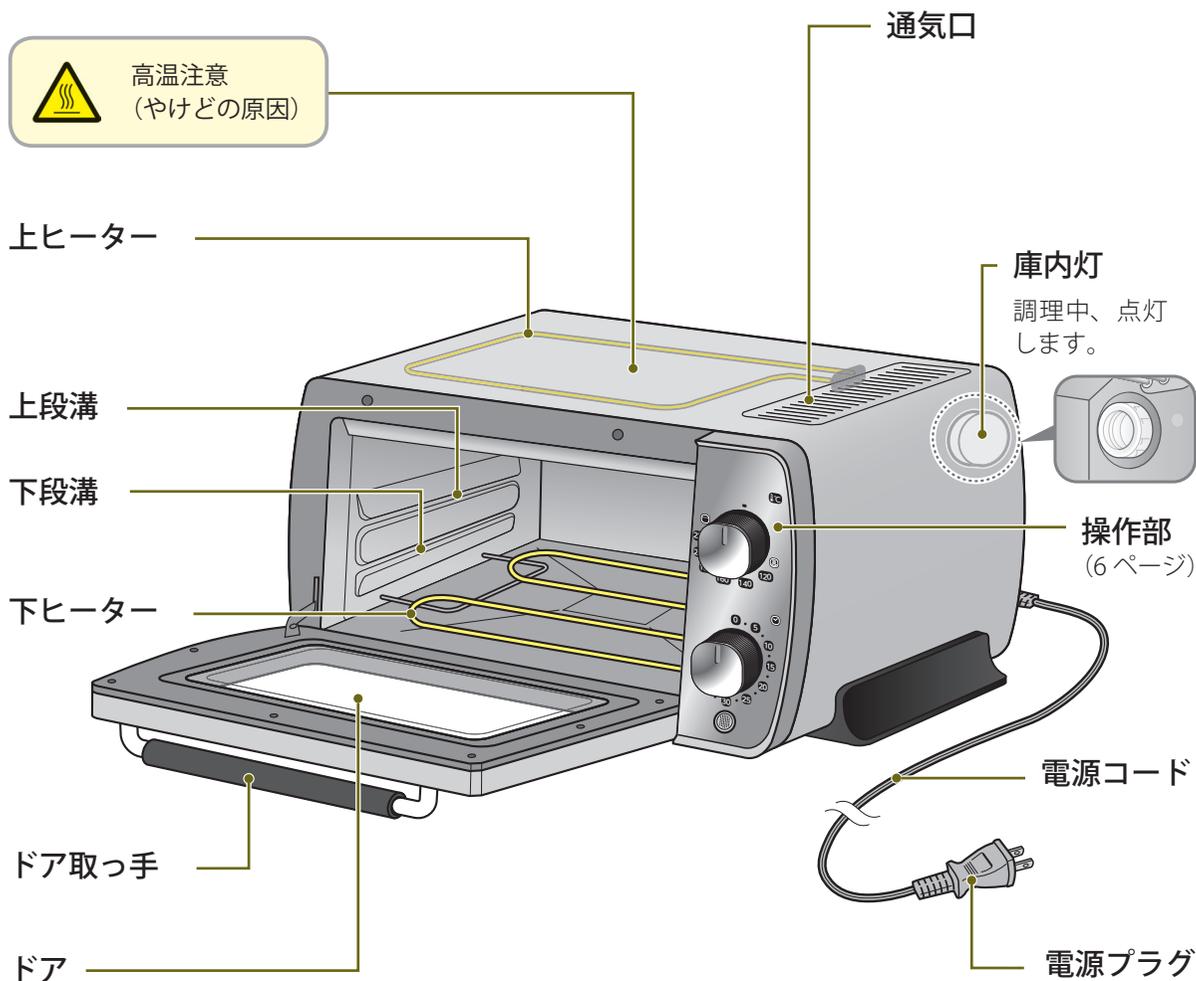
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えるおそれがあります。直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、鎮火を待ちます。鎮火後、そのまま使用せずに当社へ点検を依頼してください。

- **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。
- **他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない**  
(火災・感電の原因)

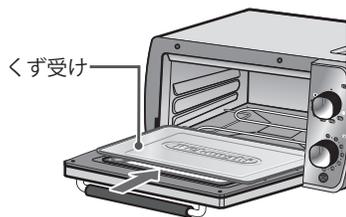


# 各部のなまえとはたらき

## 本体



使う前に



### くず受けを取り付ける

文字が読める面を上にして、下ヒーターに当たらないように下ヒーターの下に置き、奥まで確実に差し込む。

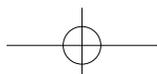
- 調理するときは、くず受けを必ず取り付けてください。

### くず受けを取りはずす

本体が冷めていることを確認し、下ヒーターに当たらないように手前に引き出す。

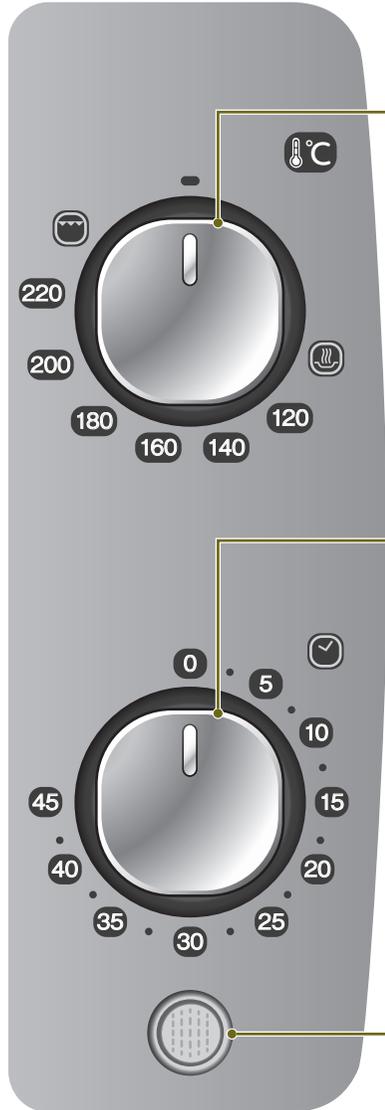


必ず庫内の温度が下がってから作業を行う  
(やけどの原因)



# 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℃～220℃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。

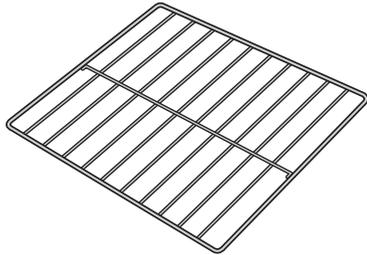
※タイマーダイヤルはゼンマイ式です。数分の誤差が生じる場合があります。

### 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。

**付属品** ●初めて使用する前に水洗いしてください。



ワイヤーラック

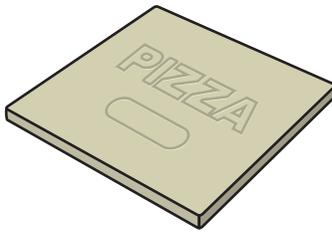


トレイ



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

下の「ピザストーンについて」をご覧ください。



くず受け

調理するときは、必ず本体に取り付けてください。(5 ページ)

使う前に

## ピザストーンについて

付属の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。

- 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なりません。

### 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。

# 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

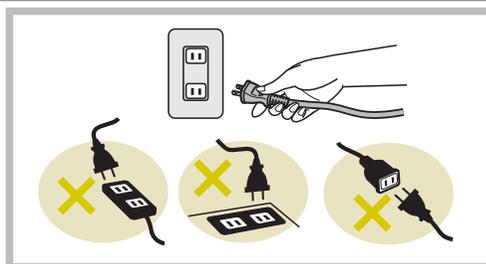
1 本体および庫内から梱包材やテープ類をすべて取り除く

2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 壁面のコンセントに直接差し込んでください。



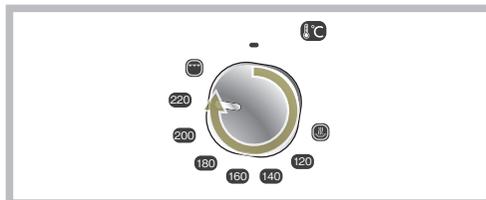
延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使用しない(火災の原因)。



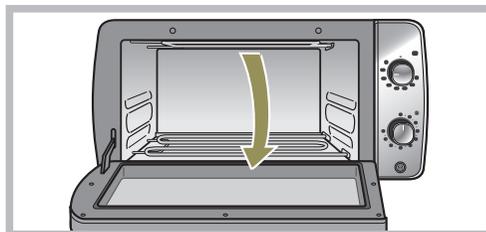
3 温度ダイヤルを 220℃に設定する

※ 220℃に設定するときには「220」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。

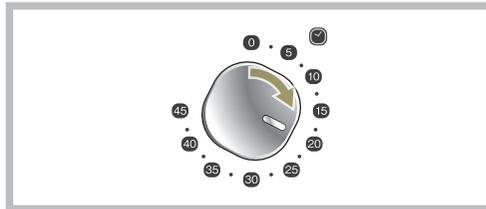


4 ドアを開ける



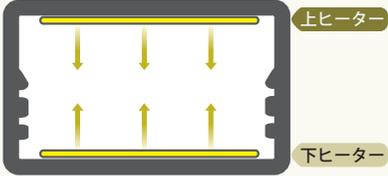
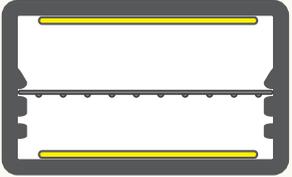
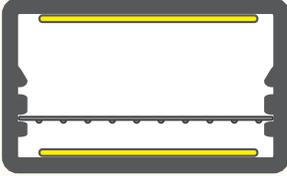
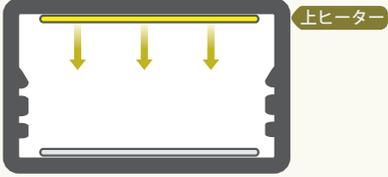
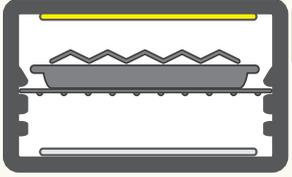
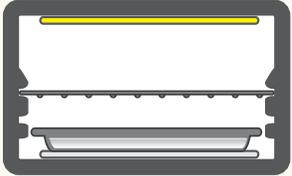
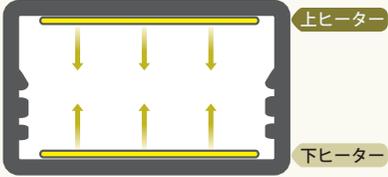
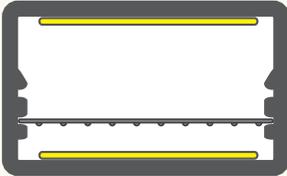
5 タイマーダイヤルを 20 分以上に設定し、加熱する

- 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。
- 庫内に付着している油などが燃えて、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
<p><b>オーブン</b> (10 ページ)</p> <p>トーストや肉、ピザ、クッキー、ケーキなどを中までしっかり焼き上げます。</p>  <p>上ヒーター 下ヒーター</p>	120℃～ 220℃	～ 45 分	 <p>上段</p> <p>または</p>  <p>下段</p>
<p><b>グリル</b> (11 ページ)</p> <p>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。</p>  <p>上ヒーター</p>		～ 45 分	 <p>オイルプレート+トレイ 上段</p> <p>または</p>  <p>上段 トレイ+水</p>
<p><b>保温</b> (12 ページ)</p> <p>庫内を約 60℃～70℃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。</p>  <p>上ヒーター 下ヒーター</p>		～ 45 分	 <p>下段</p>

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

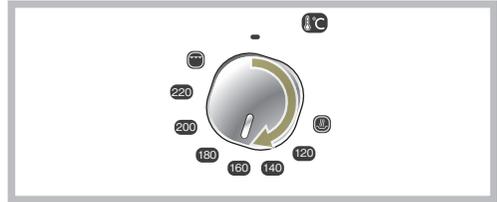
使う前に

使う

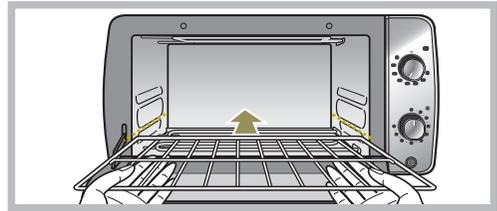
# オーブンで焼く

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。
- 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。  
※ 220℃に設定するときは「220」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  
● 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時はしっかり予熱してください。

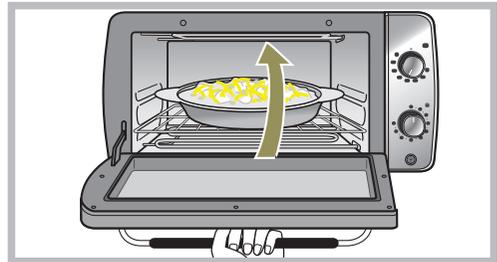
調理

- 5 食材をワイヤーラックにのせ、ドアを閉める

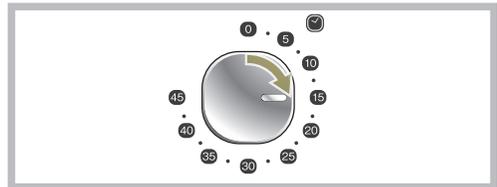


高温注意 (やけどの原因)

手を離すといきおいよくドアが閉じるため、必ずドア取っ手を持ち、ゆっくりと閉める (けがや故障の原因)

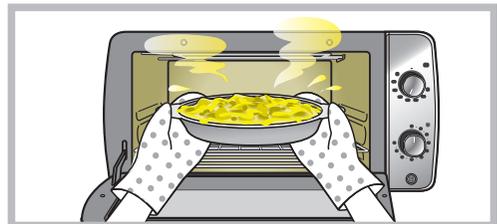


- 6 タイマーダイヤルで調理時間を設定する  
● サーモランプが点灯し、調理を開始します。  
● 温度調整のため、サーモランプが点灯と消灯を繰り返します。



調理終了

- 7 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。  
● 調理が終わったら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻します。



- 8 電源プラグをコンセントから抜く



本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う (やけどの原因)

※詳しくは「お手入れする」(16ページ)をご覧ください。

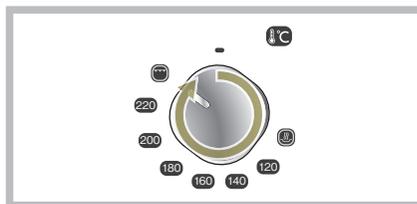
# グリルで焼く

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

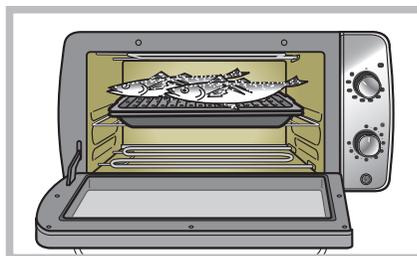
## 4 タイマーダイヤルで予熱時間を設定する

- 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。

調理

## 5 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下ヒーターの上に直接置いてください。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。



高温注意(やけどの原因)

## 6 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。

## 7 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。
- 調理が終わったら、温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻します。

調理終了

## 8 電源プラグをコンセントから抜く



本体のお手入れ<sup>\*</sup>は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う(やけどの原因)

<sup>\*</sup>詳しくは「お手入れする」(16ページ)をご覧ください。

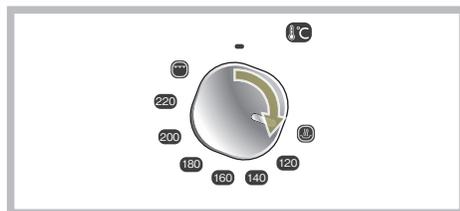
使う

# 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。
- 温度ダイヤルとタイマーダイヤルを元の位置に戻す。

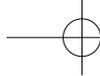
調理終了

7 電源プラグをコンセントから抜く



本体のお手入れ\*は、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

※詳しくは「お手入れする」（16 ページ）をご覧ください。



# 調理時間の目安とポイント

	メニュー	付属品*	ラック位置	機能	温度	予熱	時間	メモ
トースト	トースト	—	上段	オープン	220℃	—	2~7分	お好みの焼き色になるまで焼く。
	冷凍トースト	—	上段	オープン	220℃	—	2~7分	お好みの焼き色になるまで焼く。
	バターロール	—	上段/下段	オープン	120~140℃	—	2~3分	パンの高さに合わせてラック位置を調節する。
オープン	ピザ	ピザストーン	下段	オープン	220℃	あり	15~20分	ピザストーンを調理温度で加熱し、サーモランプが一旦消えてから、さらに15分以上予熱する。
	切餅(市販)	—	上段	オープン	220℃	—	5~6分	・表面が焼けていて中身が固い場合は、余熱が残る庫内で1~2分おく。 ・ピザストーンもご使用いただけます。
	グラタン	—	上段	オープン →グリル	220℃	あり	20分+ 3~5分	
	魚のホイル焼き	トレイ	下段	オープン	200℃	あり	15分	ホイルがヒーターに直接接触しないようにする。
	鶏もも肉	トレイ+ オイル プレート	上段	オープン	200℃	あり	20分	・鶏肉は室温にする。 ・皮をさらにパリッと仕上げる場合はグリルでお好みの焼き色になるまで焼く。
	クッキー	トレイ	上段	オープン	180℃	あり	13~15分	
あげもの	あたため	トレイ	上段	オープン	140℃	—	9~12分	
	冷凍フライ(市販)	トレイ	上段	オープン	200℃	—	10~15分	オープントースターで調理できる冷凍食品を使う。

\* 付属のワイヤーラックは、上記のすべてのメニューでご使用ください。

- 調理時間は食材の温度・種類・量・容器などによって異なります。仕上がり具合を確認しながら調理時間を調節してください。
- 続けて調理する場合、サーモスタートの働きによりヒーターがつかない場合があります。同じ設定でも焼き色が濃くなったり、加熱不足になることがあります。仕上がり具合を確認しながら調理時間を調節してください。
- 食材の大きさによって、ラック位置を調節してください。

## パンをトーストするとき

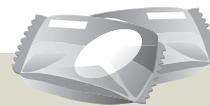
- パンを1枚だけ焼くときは、2枚以上焼くときよりも調理時間を短くしてください。

## 市販の冷凍食品を調理する

- オープントースター用の冷凍食品をお使いください。また、パッケージの注意事項をよく読んで調理してください。



電子レンジ専用の冷凍食品は使わない(火災の原因)



## アルミホイルを上手に使う

- 本機の保温機能を使って食材を保温するとき、食材の乾燥が気になる場合はアルミホイルをかぶせてください。
- 表面が焦げやすいものを調理するときは、アルミホイルをかぶせるなどして焼き具合を調節してください。



アルミホイルをヒーターに直接接触させない(火災の原因)



使う

# 調理レシピ

## ● ツナマヨコーントースト

温度：220℃ 調理：オーブン 時間：8分 ラック：上段

### 材料 (1人分)

食パン (8枚切り) .....1枚  
 マヨネーズ ..... 大さじ2  
 ツナ ..... 小1/2缶 (40g)  
 コーン ..... 大さじ3  
 こしょう ..... 少々  
 貝割れ大根 ..... 1/2パック  
 塩 ..... 少々  
 オリーブオイル ..... 適量

### 作りかた

- 1 トレイに食パンをのせ、マヨネーズの半量を絞り、ツナとコーンをのせる。こしょうをふり、残りのマヨネーズを絞る。
- 2 220℃のオーブンで約8分焼く。
- 3 オーブンから取り出し、貝割れ大根をたっぷりおろし、塩とオリーブオイルをふる。

## ● 餃子の皮の焼きミルフィーユ

温度：220℃ 調理：オーブン 時間：6～7分 ラック：上段

### 材料 (4つ分)

餃子の皮 ..... 8枚  
 オリーブオイル ..... 小さじ1  
 カマンベール ..... 40g  
 ブルーチーズ ..... 40g  
 アーモンドスライス ..... 大さじ1  
 くるみ (適当な大きさに砕く) ..... 2粒  
 レーズン ..... 10粒  
 こしょう ..... 適量

### 作りかた

- 1 トレイに餃子の皮を4枚並べ、それぞれにオリーブオイルを薄く塗り、餃子の皮をもう1枚のせ、もう一度オリーブオイルを薄く塗る。
- 2 カマンベール、ブルーチーズともに4等分にする。
- 3 1を220℃のオーブンで約5分焼き、うっすらキツネ色になったら取り出し、チーズを2切れずつのせる。カマンベールにはアーモンドスライスを、ブルーチーズにはくるみとレーズンをのせ、こしょうをふる。
- 4 すぐにオーブンに戻し、チーズが溶け出したら取り出す。

## ● マカロニグラタン

温度：200℃ 調理：オーブン→グリル 時間：20分 ラック：上段

### 材料 (2人分)

■マカロニ  
 マカロニ ..... 80g  
 バター ..... 少々  
 塩 ..... 少々  
 ■具  
 ハム (細切り) ..... 3枚分  
 玉ねぎ (薄切り) ..... 1/4個分  
 バター ..... 小さじ1・1/2  
 塩・こしょう ..... 適量  
 ■ホワイトソース  
 バター ..... 大さじ3  
 小麦粉 ..... 大さじ4  
 水 ..... 150ml  
 コンソメ (顆粒) ..... 小さじ1  
 牛乳 ..... 300ml  
 生クリーム ..... 50ml  
 白ワイン ..... 大さじ1・1/2  
 塩・こしょう ..... 適量  
 パン粉 ..... 少々  
 パセリ (みじん切り) ..... 適量

### 作りかた

- 1 沸騰したお湯にバターと塩を入れ、マカロニを茹でる。
- 2 バターでハムと玉ねぎを炒め、茹でたマカロニを加えてさらに炒め、軽く塩、こしょうする。
- 3 ホワイトソースを作る。鍋にバターを溶かし、小麦粉を加えて炒める。
- 4 3に水、コンソメ、牛乳を加え、塩、こしょうをしてよく混ぜながら少し煮る。
- 5 4に生クリームと白ワインを加え、よく混ぜる。
- 6 2と5を合わせ、バター (分量外) を塗った耐熱皿に入れパン粉を散らす。
- 7 200℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
- 8 焦げ目をさらに付ける場合は、「グリル」でお好みの焼き色になるまで約3～5分焼く。
- 9 パセリを上から散らす。

## ● 白身魚のオイル焼き

| 温度：200℃ 調理：オーブン 時間：15分 ラック：下段 |

### 材料（2人分）

白身魚の切り身……………2切れ  
塩・こしょう……………適量  
しいたけ……………2枚  
たけのこ……………1/2個  
三つ葉……………1/4束  
すだち……………2個  
酒……………大さじ1/2

### 作りかた

- 1 白身魚に塩、こしょうをする。
- 2 しいたけは薄切り、たけのこはせん切りにし、三つ葉は3～4cmの長さに切る。すだちはへたと底を取り除き、横に3等分する。
- 3 大き目に切ったアルミホイルを2枚用意し、それぞれに魚、しいたけ、たけのこ、三つ葉、すだちの順にのせる。
- 4 酒をふりかけて、すきまのないようにきっちりと包む。
- 5 トレイにのせ、200℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

## ● コーンフレークとドライベリーのクッキー

| 温度：180℃ 調理：オーブン 時間：14分×2回 ラック：上段 |

### 材料（12枚分）

薄力粉（ふるう）……………150g  
バター（室温に戻す）……………100g  
砂糖……………70g  
卵黄（溶きほぐす）……………1個分  
ドライブルーベリー……………80g  
コーンフレーク（粗く砕く）……………2カップ

### 作りかた

- 1 ボウルにバターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで練り混ぜる。砂糖を加え、白っぽくなるまでさらに混ぜ合わせる。
- 2 卵黄を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。
- 3 薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまでへらで混ぜたら、ブルーベリーを加えてまとめる。（柔らかいようなら、ラップで包み冷蔵庫で30分冷やす）
- 4 12等分して丸めてから平らにし（直径6cm）、コーンフレークを全体につけてオーブンペーパーを敷いたトレイに6個並べる。
- 5 180℃に予熱したオーブンで約14分焼く。残りも同様にして焼く。

## ● クリスピーピザ

| 温度：220℃ 調理：オーブン 時間：15分 ラック：下段 |

### 材料（1台分）

■生地  
薄力粉……………150g  
オリーブオイル……………小さじ2  
ぬるま湯（45℃くらい）……………80～100mL  
A  
ドライイースト……………小さじ2/3  
自然塩……………小さじ1/2  
砂糖……………小さじ1/2  
■トッピング  
トマトソース（市販）……………大さじ4  
オリーブオイル……………大さじ1  
モッツアレラチーズ……………1/2個  
バジル……………適量

### 作りかた

- 1 ボウルに薄力粉をふるい入れ、Aをそれぞれ離してのせる。オリーブオイル、ぬるま湯80mLをまわし入れる。
- 2 手で混ぜ、ひとまとめにする。まとまらない場合は、少しずつ残りのお湯を足しながらまとめていく。
- 3 表面がなめらかになるまで、5分ほどこねる。ボウルに入れラップをし、30℃ほどの場所で1.5倍から2倍の大きさになるまで30分おく。ピザストーンを220℃で予熱する。
- 4 台の上に生地を取り出し、1分ほどこねる。ピザストーンと同じ大きさに切ったオーブンペーパーの上で生地をペーパーと同じ大きさにのばし（打ち粉をしながらかめん棒でのばす）、上に乾いた布巾をかけて10分おく。
- 5 生地をピザストーンに戻しておき、フォークで全体に手早く穴をあけ、トマトソースを塗り、ちぎったチーズをのせてオリーブオイルをふり、バジルをのせる。
- 6 220℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

使  
う

# お手入れする



- 必ず電源プラグをコンセントから抜く。
- 本体が冷えてからお手入れする。
- 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。

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

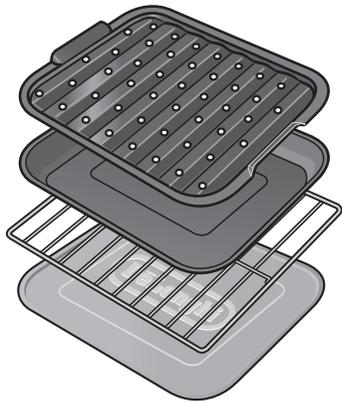
- 本体

- 通気口の水コリは、乾いた布で拭き取る。
- 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。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。

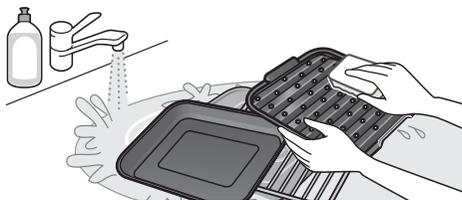
## 各部のお手入れ方法

### 水洗いできます

オイルプレート、トレイ、ワイヤーラック、くず受け



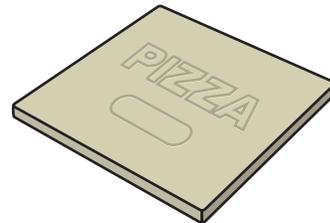
スポンジと台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ



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

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  
・強い衝撃を与えたり、先のとがったもので傷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. あら熱がとれたら、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。洗剤が染み込んで洗い流せなくなります。

## 水洗いできません

### 本体

#### 【庫内】

くず受けを取り付けたままお手入れしてください。

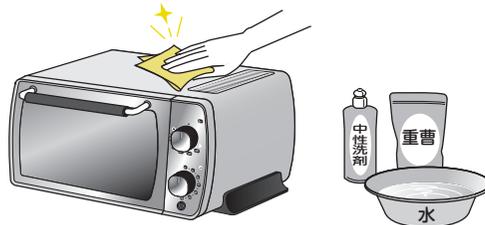
- 油よごれや食物カスは、かたく絞ったぬれ布巾で拭き取ってください。
- 油がかたまってしまった場合は、かたく絞ったスポンジで拭いた後、空焼き（8ページ参照）をしてください（約20分）。庫内が冷えきる前に、再度湿ったスポンジで拭き取ってください。



#### 【本体外側、ドア】

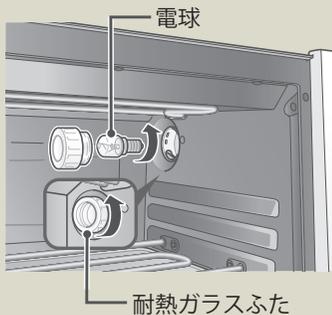
通気口に水や洗剤をこぼさないようご注意ください。

- 調理後は汚れが残らないように、ドアの内側についた水滴をしっかり拭き取ってください。
- 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。



#### 庫内灯の交換

電球が切れたら、すぐに新しい電球と交換してください。



**電球仕様：15W、100～130V、耐熱性電球**

当社（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、ぶつい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？

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（19 ページ参照）までお問い合わせのうえ、修理を依頼してください。

症状	対処のしかた
調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	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。
調理時間に誤差が生じる	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
ピザストーンにピザをのせて調理してもうまく焼けない 生地がパリッと仕上がらない	生地の仕上がりをよくするために、ピザストーンを十分に予熱します。ピザストーンを庫内のワイヤーラックにのせ、調理温度で加熱し、サーモランプが一旦消えてから、さらに15分以上予熱を継続してください。
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働きにより、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。仕上げ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"> <li>・上ヒーターに比べると下ヒーターは赤くなりにくくなっています。故障ではありません。</li> <li>・グリル調理は、上ヒーターだけ作動（加熱）します。</li> </ul>
調理中、下が焼けない	温度ダイヤルがグリルになっていませんか？ オープン調理のときは120~220℃に設定してください。
ダイヤルがピッタリ元の位置に戻らない	ダイヤルはゼンマイ式のため、ピッタリ元の位置に戻らないことがあります。故障ではありません。

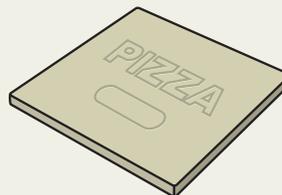
## 仕様

製品名	デロンギディスティンタオープン & トースター
型式番号	EOI407J
定電圧/周波数	交流 100V / 50Hz/60Hz
格消費電力	1200 W
外形寸法	幅 43.5 × 奥行 34.5 × 高さ 22 (cm)
庫内有効寸法	幅 26.5 × 奥行 24.5 × 高さ 11.5 (上下ヒーター間) (cm)
庫内容量	8.5L
質量	5.2kg (本体のみ)
タイマーダイヤル (ゼンマイ式)	最長 45分
庫内灯	白熱ランプ (15W)
付属品	トレイ 1枚、ワイヤーラック 1枚、 ピザストーン 1枚、オイルプレート 1枚、 くず受け 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。



# 保証書

ご購入先様へ、※印欄は必ずご記入ください。

**持込修理**

製品名：デロンギ ディスティンタ オープン & トースター		型式番号：EOI407J	
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	印		
※ご購入日： _____ 年 _____ 月 _____ 日		保証期間：ご購入日より1年間	保証対象：本体

## 保証規定

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容の範囲で無料修理を行うことをお約束するものです。

- ご購入の日から表記期間中故障が発生した場合は、商品と本書をご持参の上、ご購入の販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前におご購入の販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるご購入の販売店に修理をご依頼できない場合には、下記に直接ご相談ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
  - イ. 本書のご提示がない場合
  - ロ. 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷
  - ハ. おご購入後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障および損傷
  - ニ. 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
  - ホ. 一般家庭用以外（例えば業務用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
  - ヘ. 本保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えられた場合
  - ト. 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合

- 本保証書は日本国内においてのみ有効です。  
(This warranty is valid only in Japan.)
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
  - この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、ご購入の販売店または、下記にお問い合わせください。
  - 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービスについて」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

### ■修理メモ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**DeLonghi** デロンギ・ジャパン株式会社

〒 201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

TEL. 0120-804-280 ホームページ <http://www.delonghi.co.jp>

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。

5711811751\_00\_0417