

# DeLonghi

(伊)デロンギ社製

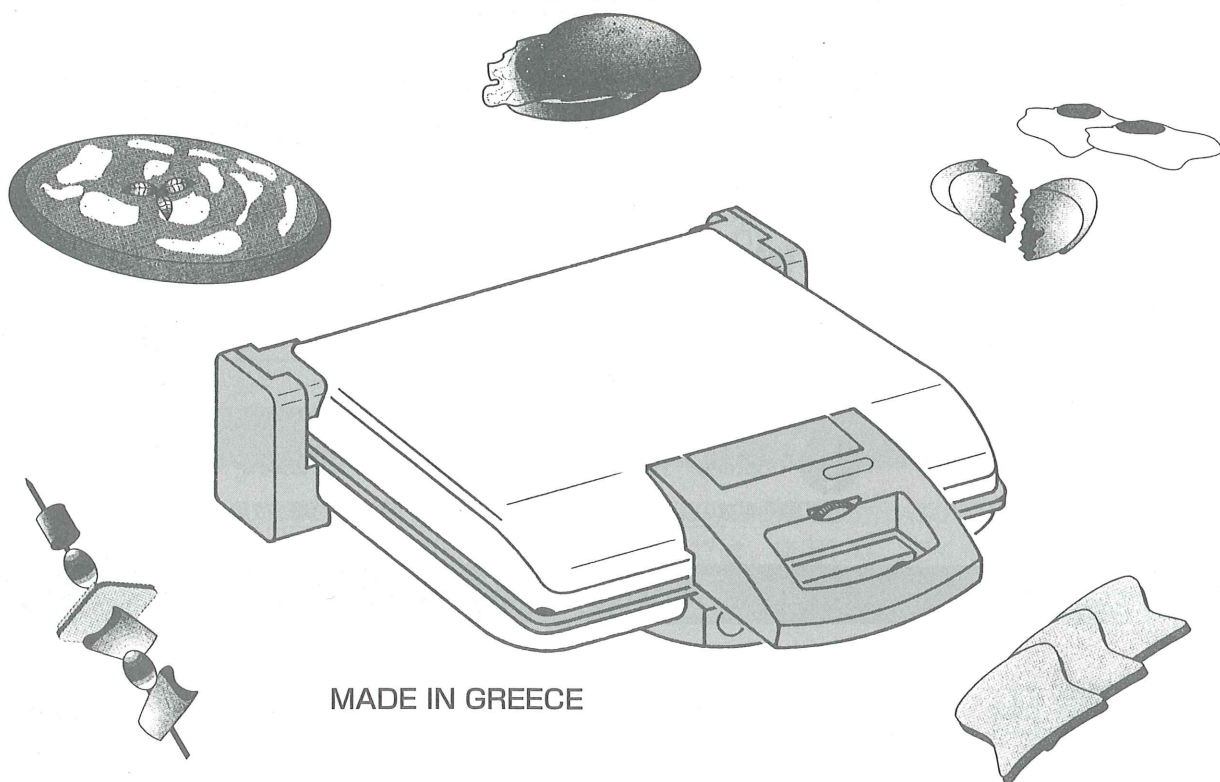
## デロンギパニーニメーカー 【イタリア式 ホットサンドメーカー】

### Mod. CG215A

## 取扱説明書

この度は、デロンギパニーニメーカー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。



### 仕様

製品名称	デロンギパニーニメーカー
型式番号	CG 215 A
定格	電圧・周波数 AC-100V・50/60Hz
	消費電力 1000W
温度調節範囲	SLOW(約40℃)～MAX(約200℃)
外形寸法(mm)	幅390×奥行310×高さ105
重さ	3.9kg (波形プレート2枚付)
プレート	波形プレート×2 (装着済)
(表面:フッ素樹脂加工)	平面プレート×2
電源コードの長さ	2.2m

### 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
・プレートについて	4
・調理ポジション	4
・操作手順	5
・調理ガイド	6
・お手入れ／収納	6
・アフターサービス	裏面

# 安全上の注意

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、あなたや他人への危害や損害を未然に防止するためのものです。いずれも、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
3. 注意事項は、誤った取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」「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

(発火の恐れあり)



：感電注意

(感電の恐れあり)



：高温注意

(ヤケドの恐れあり)



：禁止行為

(故障やケガの注意)



：分解禁止

(故障や事故の注意)



：強制／指示

(故障や事故の回避)



：プラグをコンセントから抜く

(発火や感電、故障、事故の回避)

## 電源について



## 警告

- ・ 電源は、家庭用交流 100V／50・60Hz をご使用ください。
- ・ 電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接お取りください。



## 注意

- ・ 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

- ・ コンセントは、必ず単独で使用してください。差し込み口が二つある場合は、片方を空けたままにしてください。
- ・ 延長コードやタップ、ソケット等は使用しないでください。また、タコ足配線もお止めください。
- ・ 差し込み口のゆるいコンセントは、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。



### 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、電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、直ちに使用を中止し、お求めの販売店または弊社サービスセンター(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、束ねたり、傷付けないように、大切に扱ってください。
- 使用中、電源コードがプレートや本体に触れないようにしてください。



## 使用上の注意

### 警告

- 熱に弱い敷物の上や引火性のあるものの側で、使用しないでください。
- 幼児の手の届く所や不安定な場所では、使用しないでください。
- 使用後は電源スイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



### 注意

- 本製品(プレート含む)を、他の用途や屋外で使用しないでください。
- ご使用の際は、必ずプレートを両本体に取り付けてください。
- プレート(フッ素樹脂加工)上で、金属製の器具を使わないでください。
- 予熱／使用中、使用後しばらくは、プレートに触れないでください。
- 調理の際は、油やラード、脂の固まり等を使用しないでください。
- 予熱／使用中は、部屋の換気をしてください。



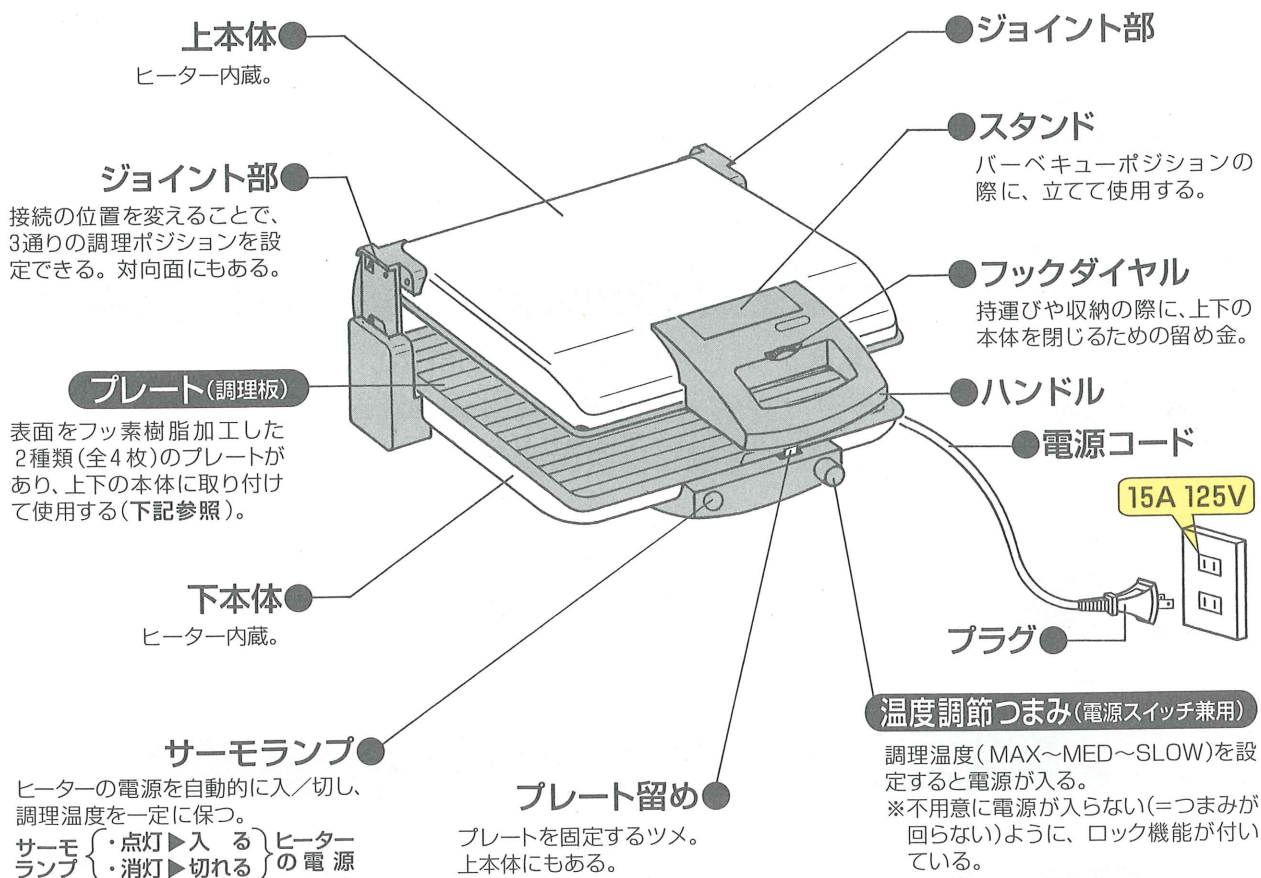
## お手入れについて

### 注意

- 必ずプラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行ってください。
- 台所食器用洗剤と柔らかいスポンジ(ナイロン面は不可)をご使用ください。
- 本体、電源コード／プラグは水をかけたり、水洗いしないでください。
- ご自分で分解したり、修理／改造をしないでください。



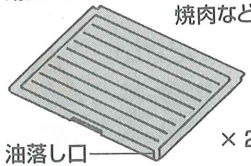
# 各部の名称とはたらき



## プレート(2種/全4枚)

### 波形プレート(装着済)

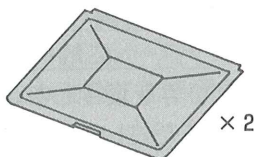
用途：バーニ二、ステーキ、焼肉など



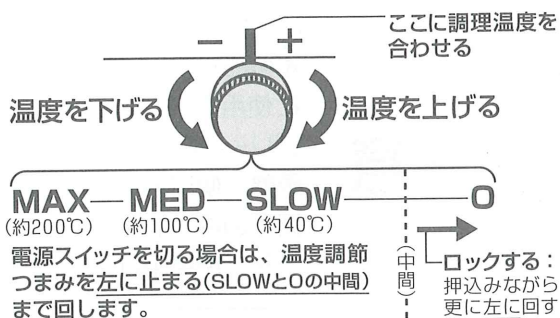
※油受け用の耐熱容器をご用意ください。

### 平面プレート

用途：冷凍ピザ、野菜、魚介類、保温など



## 温度調節つまみ(電源スイッチ兼用)



-----プレート上では、木製または樹脂製のへらや菜箸をご使用ください-----



⚠注意：金属製のへらやナイフ、フォークなどは使用しないでください。  
プレートの表面(フッ素樹脂加工)を傷付けたり、はがしたりする恐れがあります。

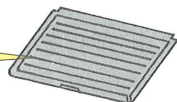


# プレートについて

## 【使用上の注意】

- プレートの表面(フッ素樹脂加工)を傷付けたり、はがさないように注意してください。

フッ素樹脂加工

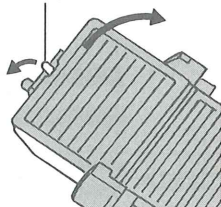


- 開梱後、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジ(※ナイロン面は不可)を使って、水洗いしてください。
- 本体に取り付ける際は、事前に、よく乾かしてください。

## 【外し方／取付け方】

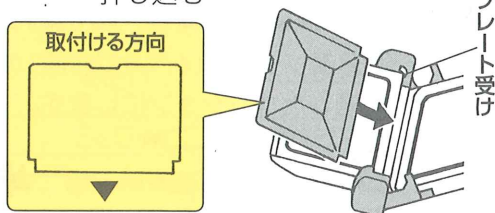
### ＜外し方＞

- ①プレート留めを外側に押さえつけながら…
- ②プレートを本体から外すプレート留め



### ＜取付け方＞

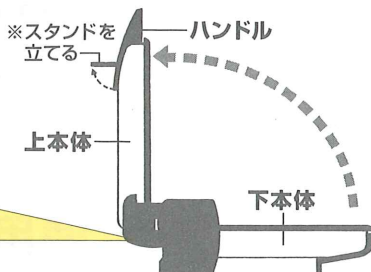
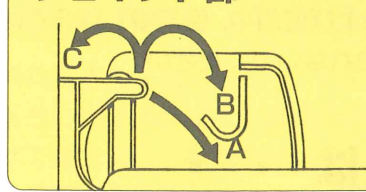
- ①プレートを本体左右のプレート受けに入れ…
- ②プレート留めに、パチンというまで押し込む



# 調理ポジション

本製品は、料理や食材に応じて、3通りのポジション(焼き方)で調理ができます。以下の手順で、希望するポジションにしてください。

### ジョイント部(左右にある)



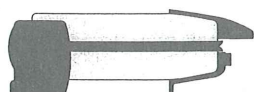
- ①ハンドルを握って、上本体を垂直になるまで開く  
※バーベキューポジションの場合は、忘れずにスタンドを立ててください。

横から見た図

②Aの方向(手前)に倒す

### パニーニポジション

＜蒸し焼き＞



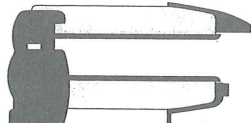
上下からはさみ、密着して調理するので、食材の持つ旨味や水分を逃がしません。

②ハンドルを握って、上本体を引き上げながら…

③Bに差し込む

### グリルポジション

＜包み焼き＞



食材の余分な脂や水分をとばしながら、輻射熱を利用して上下から調理します。

③Cの方向(後方)に倒す

### バーベキューポジション

＜網焼き＞



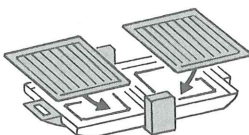
調理面積を最大にすることで、多くの食材を同時に調理することができます。

# 操作手順

▶ プレートおよび調理ポジション、調理温度は、右ページの「調理ガイド」を参照してください。

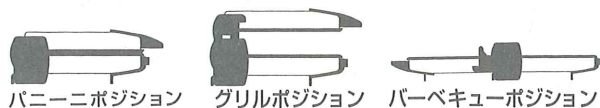
## 1 プレートを取り付ける

調理に適したプレート2枚を選び、本体に取り付けます。



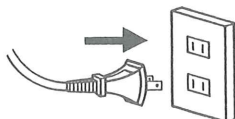
## 2 調理ポジションを設定する

3通りの調理ポジション(4ページ参照)の中から、その調理に適したポジションにします。



## 3 プラグをコンセントに差し込む

プラグを、壁面コンセントに直接差し込みます。  
根元までしっかりと入れてください。

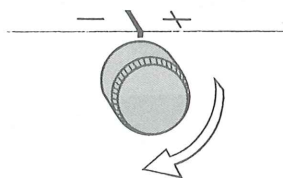


## 4 予熱する

温度調節つまみ(電源スイッチ兼用)を右に回し、I印に調理温度(SLOW~MED~MAX)を合わせます。電源が入り、サーモランプが点灯します。プレートが設定した温度になるとサーモランプが消え、準備完了です。

▶ パニーニポジションで予熱すると、時間を短縮できます。

▶ 予熱時間の目安——  
MAX: 約15~20分  
MED: 約5~10分  
SLOW: 約1~2分



## 5 調理をする

熱くなったプレートに食材をのせ、調理します。  
パニーニポジションやグリルポジションの場合は、一旦、ハンドルを持って上本体を垂直に起こし、プレート(下本体)に食材をのせます。その後、上本体を元のポジションに戻します。



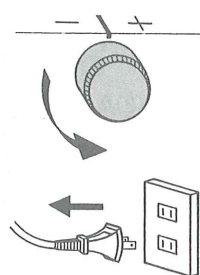
※調理中、サーモランプは点いたり消えたりします。  
※波形プレートを使用する際は、油落とし口に油受け用の耐熱容器を置いてください。

**ご注意** ・食材の余分な水分は予め切ってください。  
・油やラードは使用しないでください。  
・金属製の調理器具を使わないでください。

**▲ヤケド注意:** プレートの表面は、最高(MAX)で約200℃になりますので、予熱中および使用中、使用後しばらくは、触れないでください。

## \* 使用後は・・・

- ① 温度調節つまみを左に止まる(SLOWと0の中間)まで回し、電源を切る
- ② プラグをコンセントから抜く
- ③ プレートおよび本体が冷めてから、お手入れ(右ページ参照)をする



初めて使用する際は  
事前にプレートの  
空焼きをします。








新製品特有の臭いを消すために行います。必ず、部屋の換気をしてください。




- ① 使用するプレート(2枚)を本体に取り付け、バーベキューポジションにする
- ② プラグを壁面コンセントに直接差し込み、温度調節つまみをMAXに合わせる
- ③ プレートには食材をのせず、サーモランプ消灯後、約5分間熱する



# 調理ガイド

▶「調理温度」および「調理時間」は、一応の目安です。  
食材の状態や量、個人のお好みで加減してください。

調理 (食材)	プレート	調理ポジション #1	調理 温 度	調理 時 間 (分)
パ ニ ー ニ	波 形		MAX→MED	8～10
ス テ ー キ		 か 		お好みで……#2
焼 肉／焼 鳥				
ソ ー セ ー ジ			MAX	回しながら、12～14
ハ ン バ ー グ	平 面	 #3	MED	11～13
ホ ッ ト サ ン ド				8～10
野 菜 類			MAX～MED	5～10
魚 介 類#4			MED	各面、7～10
冷 凍 ピ ザ				10～12
保 温／解 凍#5			SLOW	食材の状態で加減する

#1: 調理ポジションの図は、 パニーニポジション、 グリルポジション、 バーベキューポジションです。

#2: 肉の旨味を逃がさないために、最初の5～6分間はMAXで両面を調理し、後はMEDで仕上げます。

#3: パニーニポジションで調理する食材は、厚さを均一にしてください。

#4: 魚を調理する際に皮が焦げ付く場合は、下部のプレートに少量の油をひいてください。

#5: 解凍した食材は、水気をよく切ってから調理してください。

## お手入れ／収納

▶使用後は、必ずお手入れをしてください。  
プレートはよく乾かしてから、保管します。

【お手入れ】 ※必ずプラグをコンセントから抜き、冷めてから行ってください。

### 本体(表面)

濡れぶきを固く絞って、汚れを拭き取ります。  
落ちにくい汚れは、少量の台所食器用洗剤を含ませて拭き、次に濡れぶきで洗剤を拭き取ります。

⚠注意: 本体や電源コード／プラグを水につけたり、水洗いしないでください。故障の原因になります。

### 電源コード／プラグ

### 波形プレート

台所食器用洗剤と柔らかいスポンジ(※ナイロン面は使用不可)を使って、水洗いします。その後、よく乾かしてから、本体に取り付けたり保管します。

⚠注意: フッ素樹脂加工がはがれる恐れがあるので、クレンザーや金たわし、ベンジンやシンナー、食器洗い器などは使用しないでください。

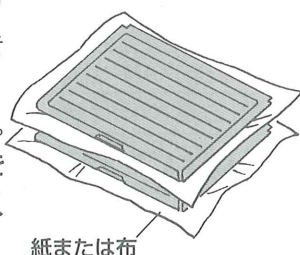
### 平面プレート

【収納】 ※プレートおよび本体を保管／収納する際は、事前に、よく乾かしてください。

### プレートの保管

プレートの間に、必ず大きめの紙または布をはさみ、乾燥した場所に保管します。

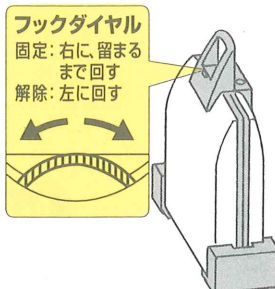
⚠注意: プレートどうしを直接重ねないでください。



紙または布

### 本体の収納

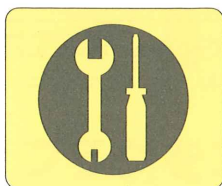
プレート(2枚)を取り付け、本体を閉じます。また、立てた状態で収納する場合は、本体が開かないように、必ずフックダイヤルでしっかりと固定してください。



フックダイヤル  
固定: 右に留まる  
まで回す  
解除: 左に回す

# アフターサービス

- 1) 使用中に異常が生じたときは、直ちに電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めになった販売店または弊社サービスセンター(下記)までご相談ください。
- 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。また、宅配便等を利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず 故障の状況を記したメモ を商品パッケージ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。但し、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、弊社サービスセンター(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弊社サービスセンター(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

 環境にやさしい無塩素漂白エコパルプ(ECF)とソイインクを使用しています。

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)