

**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.CG160**

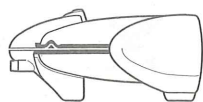
## 取扱説明書



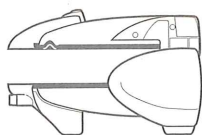
MADE IN ITALY

## 特長

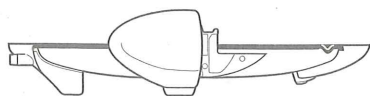
イタリアの伝統的なスナック「パニーニ」を、外側をこんがり、内側をふっくらとジューシーに焼き上げます。本体のポジションしだいでパニーニ以外にもいろいろな料理に活躍する、一台三役のホームグリルです。



パニーニポジション(蒸し焼き)



グリルポジション(包み焼き)



バーベキューポジション(網焼き)

- 約80℃～200℃の調理温度が選べます。(無段階調節)
- サーモスタットで適温を保って調理します。
- 食材の余分な脂を落としながら調理できる波形プレートが装着されています。
- 波形プレートは材料がこびりつきにくいフッ素樹脂加工です。また、簡単に取り外して洗えます。
- 本体を立てて収納できるので、場所を取りません。

このたびは、デロンギパニーニメーカーCG160をお求めいただき、まことにありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

## もくじ

安全上のご注意 .....	1～2
各部の名称とはたらき .....	3
プレートの取り外しかた／取り付けかた .....	3
調理ポジションの変えかた .....	4
初めてご使用になる前に .....	4
調理のしかた .....	5
調理ガイド .....	6
お手入れと収納について .....	6
故障かな?と思ったら .....	6
仕様 .....	裏表紙
別売品のお求めについて .....	裏表紙
アフターサービスについて .....	裏表紙

# 安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
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。
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2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、人が損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」をうながす絵表示が付いています。



発火注意



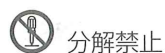
感電注意



高温注意



禁止行為



分解禁止



強制／指示

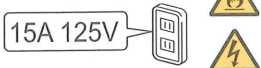


プラグをコンセントから抜く

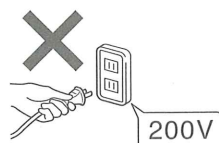
## 電源について

### 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る  
それ以外のコンセントから電源をとると、火災や感電の原因となります。



- 電源は、家庭用交流100V/50・60Hzで使用する  
● それ以外で使用すると、火災や感電の原因となります。  
● 使用中にブレーカーが落ちる場合は、お近くの電力会社までご相談ください。



## コンセントについて

### 警告

- コンセントは単独で使用する  
● 差し込み口が2つあるコンセントの場合は、片方を空け、単独で使用してください。

- 延長コードやタップ、ソケットなどを使用したり、たこ足配線はしないでください。異常発熱して発火することがあります。

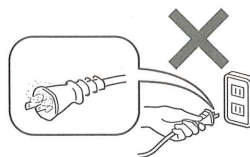
## プラグについて

### 警告

- 濡れた手でプラグを抜き差ししない  
感電の原因となります。



- プラグに付いたホコリなどは取り除く  
ホコリがたまったらそのまま使用すると、火災の原因となります。定期的に取り除いてください。



## プラグについて

### 注意

- プラグを持って抜き差しする  
電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜き差ししてください。電源コードを持って抜き差しすると、火災や感電の原因となります。



- プラグはしっかりと差し込む  
しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。



- 使用時以外はプラグをコンセントから抜く  
火災の原因となることがあります。プラグがコンセントにつながっている間は、その場を離れないでください。



## 電源コードについて

### 警告

- 破損した電源コードやプラグ、コンセントは使用しない

- 電源コードやプラグが破損していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電、ショート、発火の原因となります。



- 使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる場合は、ただちに使用を中止してプラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご相談ください。

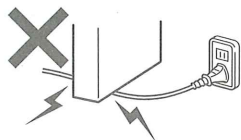




## 電源コードについて

## ⚠ 注意

- 電源コードやプラグを乱雑に扱わない  
電源コードやプラグを無理に曲げる、物をのせる、傷を付ける、熱に近づける、引っ張る、ねじる、束ねるなどしないように、ていねいに扱ってください。コードが破損して、火災や感電の原因となります。



- 使用中は、電源コードがプレートや本体に触れないようにする  
加熱により電源コードが破損して、火災や感電の原因となります。



## 使用場所について

## ⚠ 警告

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しない  
やけどやけが、感電をする危険があります。



- 熱に弱い敷物の上や引火性のあるもののそばで使用しない  
火災の原因となります。



## 使用場所について

## ⚠ 注意

- 平らで安定のよいテーブルなどに置いて使用する  
不安定な場所に置くと、本製品が転倒し、やけどやけが、故障の原因となります。



- 周囲に十分なスペースを確保する  
前後左右の壁面から10cm以上離してください。本体上部と天井などの間は、60cm以上空けてください。



## 使用上のご注意

## ⚠ 警告

- 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く  
火災の原因となることがあります。



## 使用上のご注意

## ⚠ 注意

- 本製品(プレートを含む)を、他の用途や屋外で使用しない  
この製品は、家庭用調理器具です。他の用途で使用する、故障の原因となります。



- ご使用の際は、必ずプレートを両本体に取り付ける  
プレートを取り付けずに使用すると、故障の原因となります。



- プレート(フッ素樹脂加工)の上で金属製の器具を使わない  
プレートが傷ついたり、はがれたりする恐れがあります。



- 予熱中や使用中、使用後しばらくは、ハンドル以外の部分に触れない  
やけどをする危険があります。



- 調理の際は、油やラード、脂のかたまりなどを使用しない  
故障の原因となります。



- 予熱中や使用中は、部屋の換気をする  
臭いが残る原因となります。



## お手入れについて

## ⚠ 警告

- 改造や分解、修理しない  
火災や感電、けがの原因となります。修理は、お求めの販売店または弊社サービスセンター(裏表紙参照)までご相談ください。



## お手入れについて

## ⚠ 注意

- 本体や電源コード、プラグを水に浸けたり、水洗いしない  
故障や感電の危険があります。



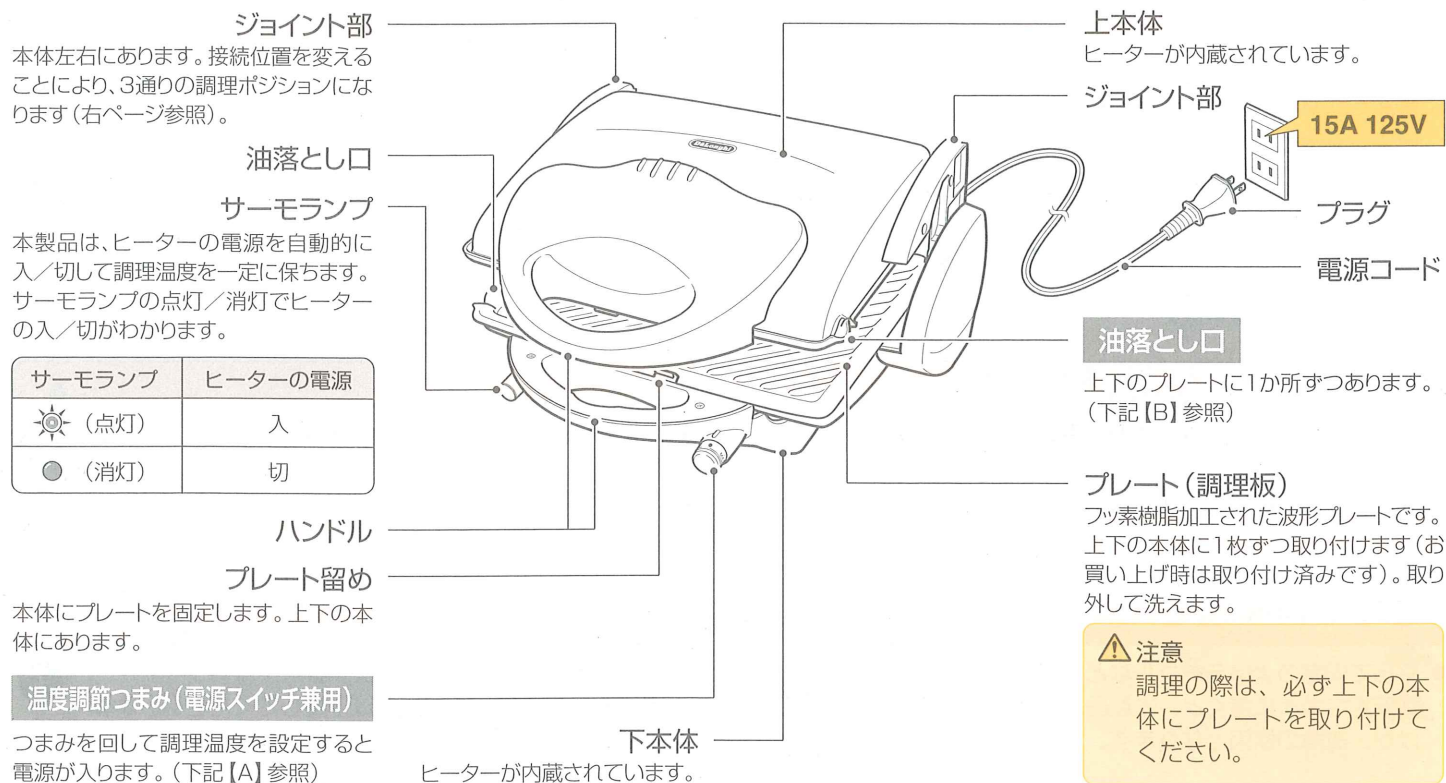
- お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜く  
けがをする危険があります。



- プレートを洗うときは、台所用中性洗剤と柔らかいスポンジ(ナイロン面は不可)を使う  
その他のものを使うと、プレートが傷ついたり、はがれたりする恐れがあります。

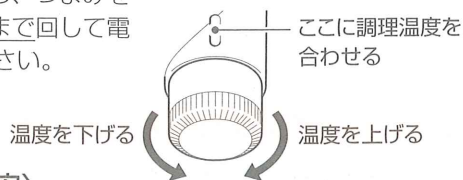


# 各部の名称とはたらき



## 【A】温度調節つまみ(電源スイッチ兼用)

調理が終わったら、つまみを左方向に止まるまで回して電源を切ってください。

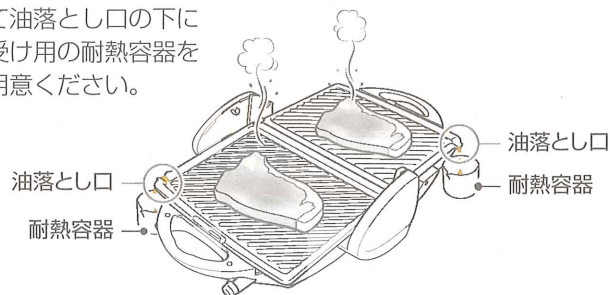


### <設定温度の目安>

MAX	MED	MIN	●
約200℃	約160℃	約80℃	電源切

## 【B】油落とし口

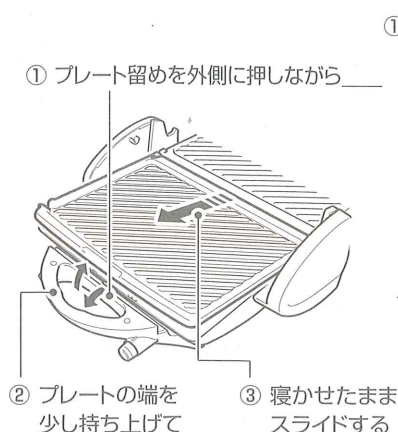
食材から出た余分な脂を排出できます。調理の際は、必要に応じて油落とし口の下に油受け用の耐熱容器をご用意ください。



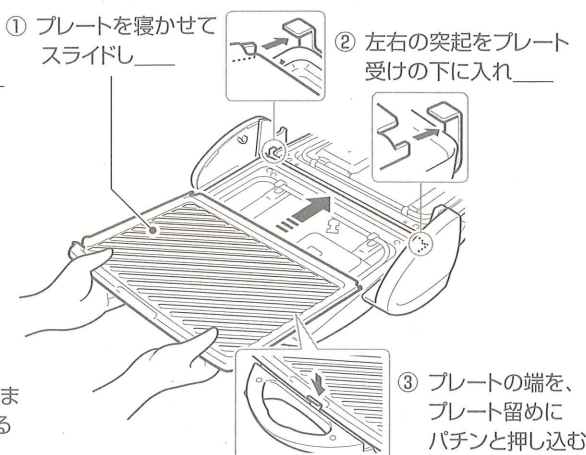
# プレートの取り外しかた／取り付けかた

本体をバーベキューポジションにしてください(右ページ参照)。プレートは、油落とし口がへこんでいる面がおもてになります。プレートを水平に近い角度にして取り外し／取り付けするのがコツです。

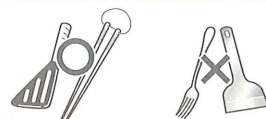
## <取り外しかた>



## <取り付けかた>



## ⚠ 使用上のご注意

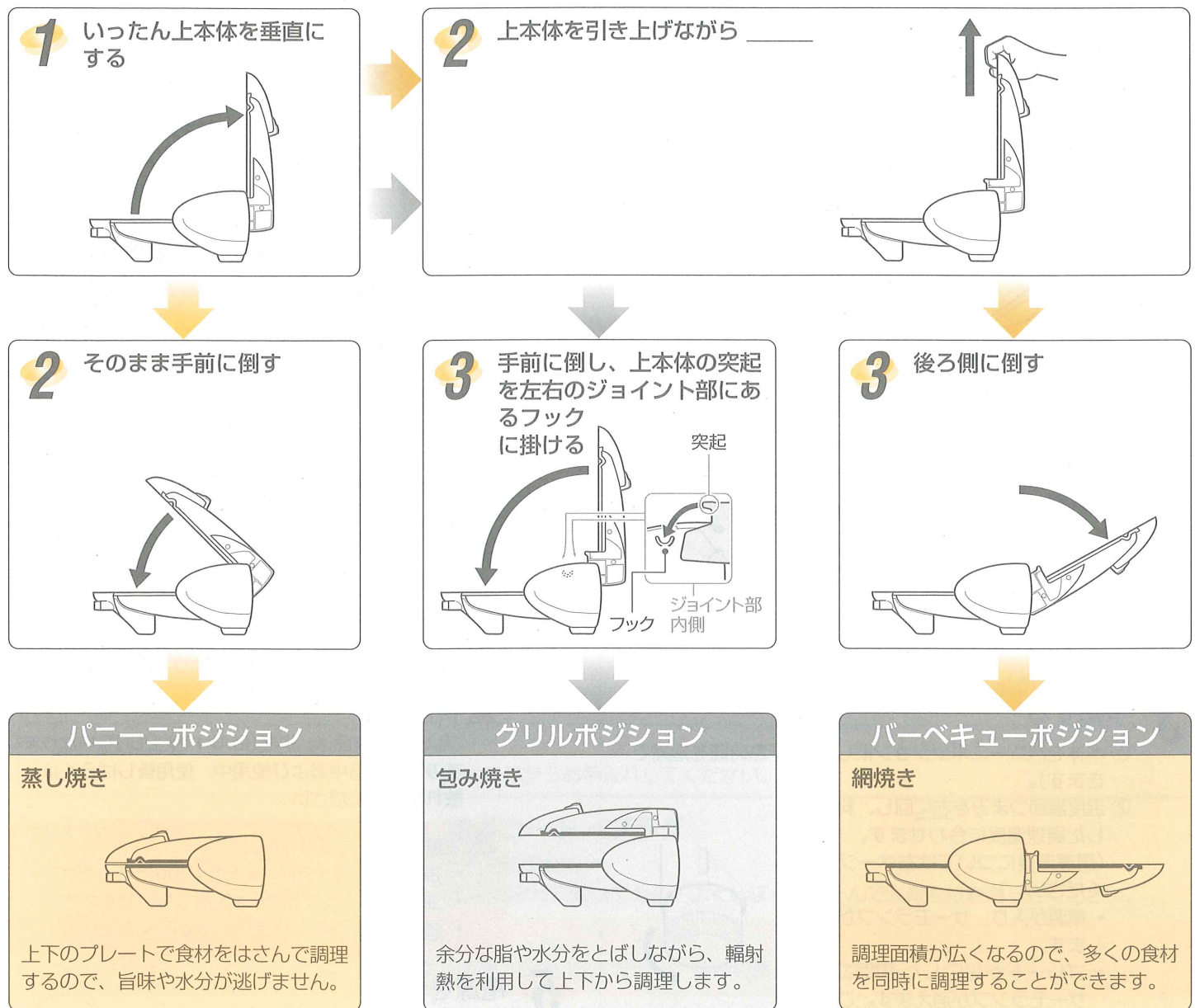


- プレート上では木製または樹脂製のへらや菜箸をお使いください。金属製のへらやナイフ、フォークなどは使用しないでください。プレートの表面(フッ素樹脂加工)が傷ついたり、はがれたりする恐れがあります。
- プレートを洗うときは、台所用中性洗剤と柔らかいスポンジをご使用ください(スポンジのナイロン面では洗わないでください)。
- プレートは、本体に取り付ける前に、よく乾かしてください。濡れたまま取り付けると、内部の配線を傷める恐れがあります。



# 調理ポジションの変えかた

料理や食材に応じて3通りのポジション(焼きかた)で調理できます。以下の手順でポジションを変えます。



## 初めてご使用になる前に

初めてご使用になる前にプレートを洗い、空焼きを行ってください。空焼きは新製品特有の臭いを消すために必要です。

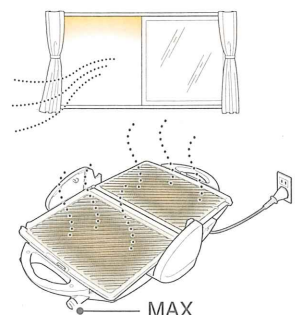
- 1** 上下の本体からプレートを取り外す(左ページ参照)
- 2** プレートを洗い、よく乾かす  
台所用中性洗剤と柔らかいスポンジをご使用ください(スポンジのナイロン面では洗わないでください)。
- 3** 上下の本体にプレートを取り付け(左ページ参照)

### 4 プレートを空焼きする



**注意**  
空焼きをするときは、必ず部屋の換気をしてください。

- ① 本体をバーベキューポジションにします。(上記参照)
- ② プラグを壁のコンセントに直接差し込み、温度調節つまみを「MAX」に合わせます。(プレートには何もせないでください。)
- ③ サーモランプが消えたあと、約5分間そのままの状態です。
- ④ 温度調節つまみを左に止まるまで回して電源を切り、プラグをコンセントから抜きます。

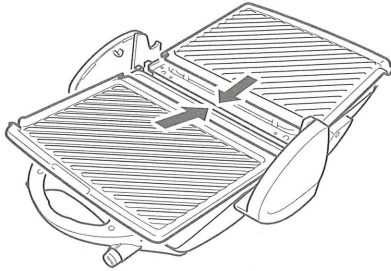


# 調理のしかた

調理ポジションについては4ページ、調理時間については右ページをご覧ください。

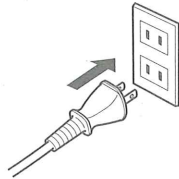
## 1 プレートを取り付ける

上下の本体にプレートを取り付けます。(3ページ参照)



## 2 プラグをコンセントに差し込む

プラグを壁の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。



## 3 予熱する

- ① 本体をパニーニポジションにします(予熱時間を短縮できます)。
  - ② 温度調節つまみを右に回し、料理に適した調理温度に合わせます。  
(調理温度については右ページをご覧ください。)
- ・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ます。これで、準備完了です。



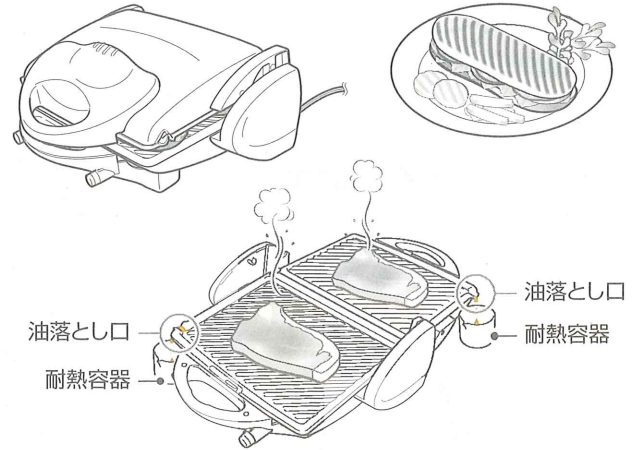
### 予熱時間の目安

- ・MAX：約7分～10分
- ・MED：約5分～6分
- ・MIN：約2分～3分

## 4 調理する

料理に適した調理ポジションに設定し、プレートに材料をのせて調理します。

- ・パニーニポジションやグリルポジションで調理したいときは、上本体を垂直に起こした状態でプレートに食材をのせます。その後、目的のポジションにしてください。
- ・必要に応じて、油落とし口の下に油受け用の耐熱容器をご用意ください。



### ヒント

調理中はサーモランプが点いたり消えたりします。

### ▲ やけど注意

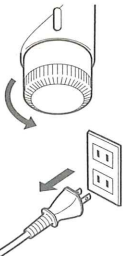
プレートの表面は、最高(MAX)で約200℃になりますので、予熱中および使用中、使用後しばらくは、触れないでください。

### ▲ 注意

- ・食材の余分な水分は、あらかじめ切ってください。
- ・油やラード(固形脂肪)は使用しないでください。
- ・金属製の調理器具は使用しないでください。

## 5 電源を切る

- ① 温度調節つまみを左に止まるまで回し、電源を切る。
- ② プラグをコンセントから抜く。

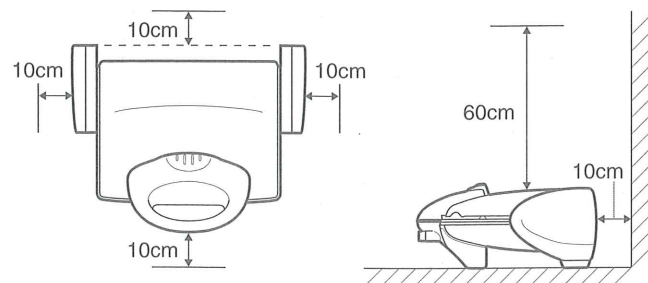


プレートや本体が冷めてから、お手入れをしてください。(右ページ参照)

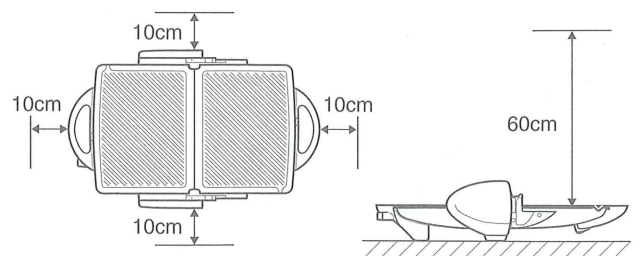
## ▲ ご使用の際は十分なスペースを確保してください

使用中は、本製品の周囲に下図のような十分なスペースを確保してください。

パニーニポジション、グリルポジションのとき



バーベキューポジションのとき





# 調理ガイド

温度や時間は、目安です。食材の状態や量、好みによって加減してください。

料理(食材)	調理ポジション	調理温度	調理時間(分)
パニーニ	 (パニーニポジション)*1	MAX → MED	2~5
ハンバーグ		MED	11~13
ホットサンド			8~10
ステーキ	 または  (バーベキューポジション)	MAX → MED	お好みで*2
野菜類			
焼肉・焼鳥		MAX	回しながら15~18
ウィンナー	 (バーベキューポジション)		
魚介類*3	 (グリルポジション)	MED	7~10×両面
冷凍ピザ			10~15
保温		MIN	食材の状態を加減する

- \*1 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。
- \*2 肉の旨味を逃がさないようにするため、最初の2~3分間はMAXで両面を調理し、後はMEDで仕上げます。
- \*3 魚の皮が焦げ付く場合は、下側のプレートに少量の油をひいてください。


## お手入れと収納について

### お手入れ

- ご使用後は、必ずお手入れをしてください。
- 必ずプラグをコンセントから抜き、プレートが冷めてからお手入れしてください。

#### 【水洗いできない部位】 本体(表面)、電源コード／プラグ

よくしぼったふきんで汚れを拭き取ったあと、乾いた布で拭きます。  
落ちにくい汚れは、少量の台所用中性洗剤をふきんに含ませて拭いたあと、よくしぼったふきんで洗剤を拭き取ってください。

 注意

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

#### 【水洗いできる部位】 プレート

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジを使って洗い、よくすすいでください(スポンジのナイロン面では洗わないでください)。その後、よく乾かしてから本体に取り付けます。

### 収納

- よく乾かしてから保管／収納してください。

上下の本体にプレートを取り付け、本体をパニーニポジションにして収納します。  
図のように立てた状態でコンパクトに収納できます。



## 故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じたときは、修理を依頼される前に下記をもう一度チェックしてみてください。それでも異常があるときは、修理をご依頼ください。(裏表紙をご覧ください。)

症状	原因／対策
調理中に「カチ、カチ」という音がする	本体内部のスイッチが自動的に切り換わる音です。故障ではありません。
何もしないのにサーモランプが消灯／点灯する	本製品は、調理温度を一定に保つために電源が自動的に入／切します。そのとき、サーモランプも自動的に点灯／消灯します。故障ではありません。

# 仕様

製品名称／型式番号		デロンギ パニーニメーカー／CG160
定 格	電 圧／周波数	AC100V／50-60Hz
	消 費 電 力	1300W
温 度 調 節 範 囲		MIN(約80℃)～MAX(約200℃)
外 形 寸 法		幅350×奥行310×高さ155mm
重 量		3.5kg(プレート2枚含む)
プ レ ー ト		波形プレート×2(装着済)
材 質	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 本体／スチール</li> <li>・ ジョイント部、ハンドル、スタンド／ポリアミド</li> <li>・ 波形プレート／アルミニウム(フッ素樹脂加工)</li> </ul>	
電源コードの長さ		2.2m

# 別売品のお求めについて

## 波形プレート(2枚組)

食材によってプレートを使い分けする際に便利です。

### ● 型番

mod.CG160-PL

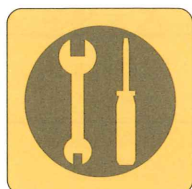
### ● 価格

3,800円(送料・税別)

本製品購入販売店、または弊社サービスセンターにてお求めください。

# アフターサービスについて

- 1) 使用中に異常が生じたときは、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター(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、宅配便など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(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(持ち込み)をお勧めします。点検の依頼の方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンター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:

年

月

日

## 5) デロンギ再資源化システムについて



ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

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

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

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

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)

- 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

修理のお申し込みは、Tel.0120-804-280 / Fax. 045-450-3291  
お問い合わせ、ご相談は、Tel.0120-064-300

- 大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

修理のお申し込みは、Tel.0120-692-885 / Fax. 06-6368-2881  
お問い合わせ、ご相談は、Tel.0120-692-880

## De'Longhi 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)