



ROMMELSBACHER

ご使用の前に、必ずお読みください。

# ロンメルスバッハヤー スピードライト プレート Mod.CT2200

**家庭用**

## 取扱説明書

この度は、卓上クッキングプレート「スピードライト プレートCT2200」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ご使用していただくため、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、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。



MADE IN GERMANY

### Mod.CT2200の特長

- ダブルリング(2段階切り替え式)の調理エリア  
調理エリア(発熱部)は、直径14cmと直径21cmに切り替えが可能です。加熱調整ツマミを「◎」に合わせるごとに、調理エリアが切り替わります。
- ブラッシュドステンレスの上品なデザイン
- 発熱の素早い調理用ヒーター「スピードライト」
- 確認しやすい2つのパイロットランプ
- 調理に合わせて加熱レベル(目盛り1~12)を設定可能
- ご不用時の回収・再資源化システム付き

### 目次

安全上の注意	1~3
スピードライトについて	4
各部の名称とはたらき	4
使用できる調理器具について	5
ご使用方法	6~7
仕 様	7
お手入れについて	8
アフターサービスについて	裏表紙

# 安全上の注意

1. ご使用前に、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。
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」と記載されている壁面のコンセントから直接とってください。

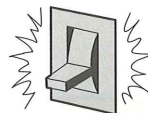


15A 125V



## 注意

- ・ 電源は、家庭用交流100V／50／60Hz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。

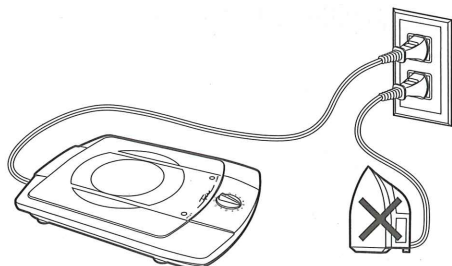


## コンセントについて



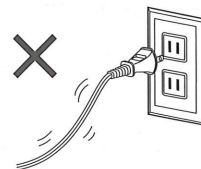
## 警告

- ・ コンセントは、必ず本製品だけ（単独）で使用し、差込口が2つある場合は、片方を空けたままでご使用ください。



## 警告

- ・ 延長コードやテーブルタップ、ソケットなどの使用は絶対にお止めください。
- ・ 差込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。

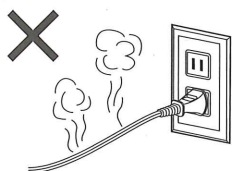




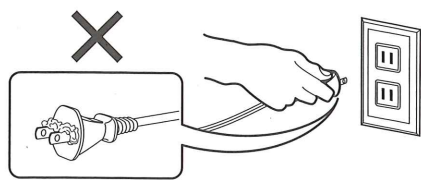
## 電源コード/プラグについて

### 警告

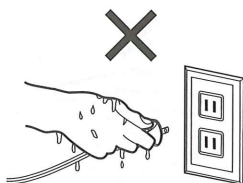
- ・使用中に、電源コード/プラグが**異常に熱くなる**場合は、直ちに使用を中止し、お求めの販売店または弊社サービスセンター（10ページ参照）までご相談ください。



- ・プラグに付いたホコリなどは、定期的に取り除いてください。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。



- ・濡れた手で、プラグを抜き差ししないでください。**感電するおそれ**があります。



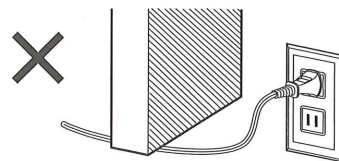
### 警告

- ・使用中は、電源コードが**本体やプレートに触れない**ようにしてください。
- ・傷付いたり、**変形・破損している**電源コード/プラグは絶対に使用しないでください。

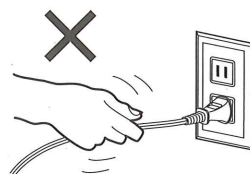


### 注意

- ・電源コード/プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、**傷つけない**ように大切に取扱ってください。



- ・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。



## 使用場所について

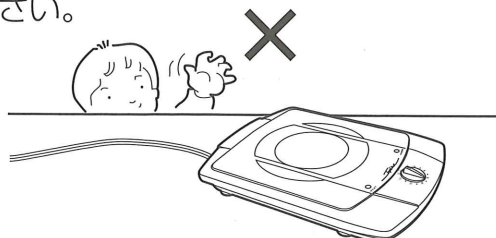
### 警告

- ・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。
- ・壁やカーテン、可燃物などの近くで使用しないでください。
- ・耐熱性のある、しっかり固定された平らな場所に置いてください。
- ・必ず大人の目の届くところで使用してください。



### 警告

- ・雨や直射日光、霜などにさらさないでください。
- ・お子様だけで使わせたり、小さなお子様の手の届くところで使用しないでください。



# 安全上の注意 (続き)

## 使用上の注意点

### 警告

- ・使用中は本体から離れないでください。



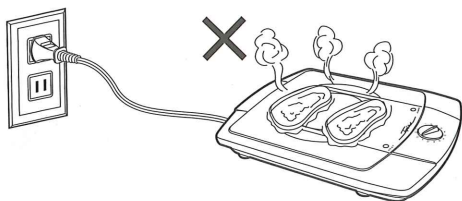
- ・本製品は、家庭用調理（加熱）機器です。屋外で使用したり、他の用途で使わないでください。



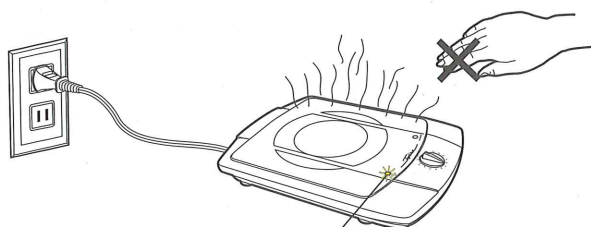
- ・フライや天ぷらなどの揚げものをする場合は、油はねに注意して使用してください。



- ・食材を直にプレートにのせて調理することはできません。



- ・調理エリア/プレートは、使用中および使用後しばらくは熱い（＝HEATランプ点灯）ので、触れないでください。



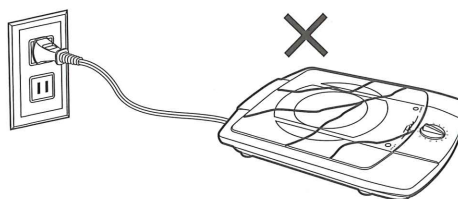
余熱ランプ点灯中

### 警告

- ・使用中に異常が発生した場合は、直ちに加熱調整ツマミを0に戻し（＝電源スイッチを切り）、プラグをコンセントから抜いて使用を中止してください。お求めの販売店または弊社サービスセンター（10ページ参照）までご相談ください。



- ・プレート/調理エリアの表面を破損した状態で使用することは、絶対にお止めください。感電する恐れがあります。また、使用中にプレート/調理エリアの表面を破損した場合は、直ちに使用を中止してプラグをコンセントから抜いてください。



### 注意

- ・使用後は、スイッチが切れていることを確かめ、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



- ・本製品を移動する際は、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。





# スピードライトについて

スピードライトは、ニクロム線（発熱線）のコンロの熱でプレートを加熱し、この熱を鍋の底に伝えることで調理をするクッキングヒーターです。

使用する鍋は、底面がぴったりとプレートに接するもので、耐熱性のものであれば材質は問いません。

- ・ 熱源に火を利用しないため、不完全燃焼の心配がなく、安全に調理ができます。
- ・ ガスやすすが出ないので空気をクリーンに保てます。
- ・ 低温からフルパワー高温まで調理に応じて自在にコントロールできます。
- ・ 約62～70%の高い熱効率で、とても経済的（ガスコンロは約40%）です。
- ・ さっと一拭きで汚れがきれいになります。
- ・ 余熱を利用して保温や温め直しが可能なのでとても経済的です。

## 各部の名称とはたらき

### ●調理エリア（発熱部）

直径14cm（または直径21cm）内が発熱します。

※使用中は、設定した加熱レベルを維持するために、過熱防止装置が働いて、発熱部が赤く点いたり消えたりします。



### 高温注意

調理エリア以外のプレート部分も、使用中および使用後しばらくは熱いので、触れないでください。

直径 21cm    直径 14cm

### ●プレート（調理エリアを含む）

表面に熱伝導率の高いガラスセラミックを使用しています。

### ●POWERランプ（電源ランプ）

加熱調整ツマミを回してお望みの加熱レベル（目盛1以上）に設定すると、電源が入りランプが点灯します。

### ●HEATランプ（余熱ランプ）

電源を切った後も、調理エリアおよびプレートが熱い（余熱がある）場合に点灯します。

また、調理をする際、この余熱を利用すると電気の節約になります。

※プラグをコンセントから抜くと余熱があっても余熱ランプは点灯しません。



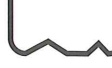
### ●加熱調節ツマミ（電源スイッチ兼用）

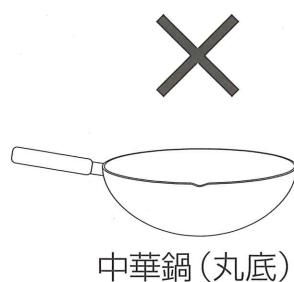
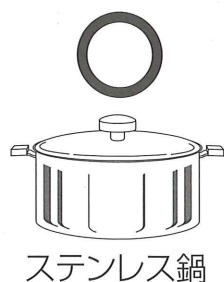
調理に合った加熱レベル（目盛0～12）を無段階に設定できます。

目 盛	加熱レベル
0	電源OFF
1～4	弱：温める、保温
5～8	中：蒸す、煮る、焼く
9～12	強：炒める、揚げる、湯を沸かす

# 使用できる調理器具について

## -----スピードライトプレートで使用できる鍋は？-----

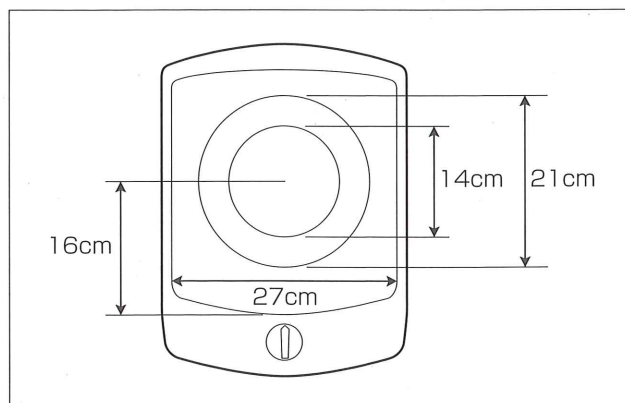
適 正	底の形状/状態	材 質
○	 平底で、直径が14～21cm前後のもの	耐熱ガラス、土鍋、ホーロー、金属製品（アルミ、ステンレス、鉄、銅など） ※揚げものをする際には、耐熱ガラス、土鍋、ホーローは使用できません。
×	 丸いもの  平らでないもの	非耐熱製品、アルミホイル/アルミ箔、缶詰、缶入りの飲み物



## 調理エリア

CT2200の調理エリア（発熱部）は、小さいサイズが直径14cm、大きいサイズが直径21cmです。このサイズに合った鍋を使用すると効率よく調理することができます。

プレートの横幅は27cm、調理エリアの中心から加熱調節ツマミ側までは16cmありますので、加熱調節ツマミにぶつからない範囲であれば、直径27cmまでの大きい鍋も使用することができます。



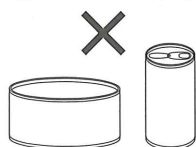
## 使用上の注意点

### ⚠ 注意

・ 発泡スチロール、プラスチックなどの非耐熱性の器およびアルミホイル、アルミ箔の器は使用できません。



・ 缶詰や缶入りコーヒーなどは調理できません。破裂する恐れがあります。



・ 底が平らでない鍋や先の尖った金物をプレートで使用しないでください。



### ⚠ 注意

・ 調理に使用する鍋は、平底で底の直径が調理エリア（発熱部：14cmまたは21cm）に合ったものを使用してください。



・ 食材を入れた鍋は、調理エリアの中央にのせ、プレートや本体からはみ出さないようにしてください。



・ 調理の際は、鍋に蓋（フタ）をしてください。調理時間の短縮と電気の節約になります。



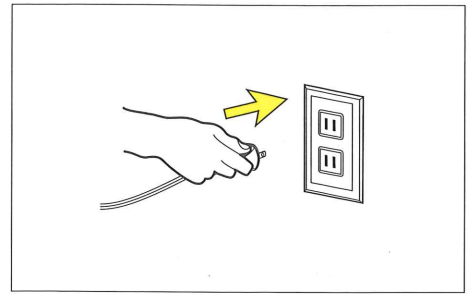


# ご使用方法

## ① プラグを壁面のコンセントに差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込んでください。

※コンセントは単独で使用し、根元までしっかりと差し込んでください。

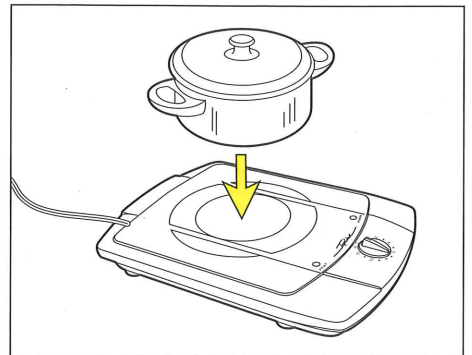


## ② 食材を入れた鍋を調理エリアの中央にのせる

食材を入れた鍋を調理エリアの中央にのせてください。

※使用する鍋は、平底で底の直径が14cm～21cm前後の鍋を使用すると効率よく調理することができます。

**⚠ 注意:** 食材を直にプレートにのせて調理することはできません。プレートの表面に食材が焼き付いてしまいます。食材は、必ず鍋（またはフライパン）に入れて調理してください。



## ③ 調理開始: 調理に合わせて加熱調節ツマミを回す

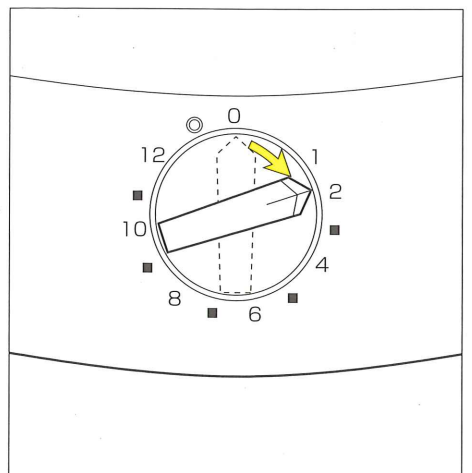
調理に合わせて加熱調節ツマミを回します。

※加熱調節ツマミの目盛りと加熱レベル

目 盛	加熱レベル
0	電源OFF
1～4	弱：温める、保温
5～8	中：蒸す、煮る、焼く
9～12	強：炒める、揚げる、湯を沸かす

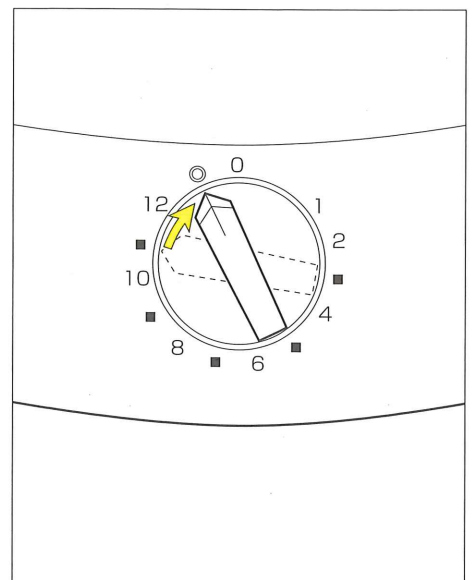
※使用中は、設定した加熱レベルを維持するために、過熱防止装置が働き、スピードライトが点いたり消えたりします。

※水から調理する場合は、必ず鍋に蓋（フタ）をしてください。



## 調理エリアの切り替え（鍋の大きさで使い分ける）

- ①CT2200の調理エリア（発熱部）は、小さいエリア（直径14cm）と大きいエリア（直径21cm）があります。
- ②加熱調節ツマミを「目盛0（電源OFF）」の位置から「目盛1」の方向に回すと電源が入り小さい調理エリアが熱くなります。
- ③大きい調理エリアにするには、加熱調節ツマミを「目盛12」のとなりにある「目盛◎」に合わせます。
- ④加熱調節ツマミが「目盛12」に自動的に戻ると同時に調理エリアは大きいサイズに切り替わります。
- ⑤調理エリアを小さいサイズに戻す場合には、加熱調理ツマミを一旦「目盛0」に戻した後、お好みの目盛に合わせてください。
- ⑥電源を1度切った後、再度入れなおすと小さい調理エリアになります。



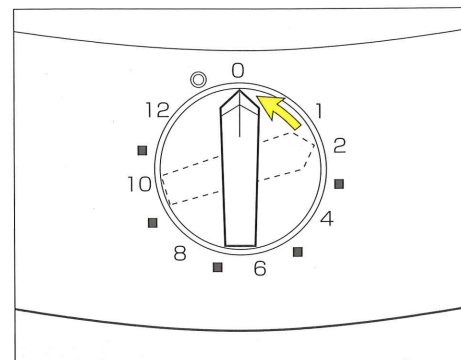
## ご使用方法 (続き)

### 4 調理終了:加熱調節ツマミを目盛0へ回す

調理が終わったら、加熱調節ツマミを目盛0へ回してください。  
電源がOFFになりPOWERランプが消えます。

※プラグは、HEATランプ消えた後、コンセントから抜いてください。

**高温注意**:電源をOFFにした後も、調理エリア/プレートはしばらくの間余熱が残りますので、十分に冷めるまでは触れないでください。



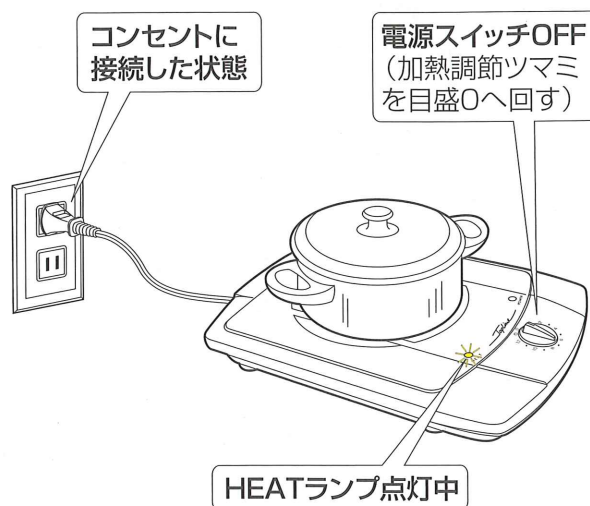
### 電源を切った後の余熱を利用する調理

調理に余熱を利用すると電気の節約になります。

※余熱時間 (HEATランプが消えるまでの時間) は、電源を切る前の加熱レベル (目盛) と調理時間によって変わります。

余熱時間 (目安)

調理エリア	目盛	(30分調理後の) 余熱時間
大	3	20~30分
	6	25~35分
	12	30~40分
小	3	15~25分
	6	20~30分
	12	25~35分



※初めてご使用になる時に臭いがしますが、これは新製品特有の臭いで異常ではありません。

## 仕 様

製品名称／型式番号		ロンメルスバッハースピードライト／CT2200
定格	電圧／周波数	AC 100V 50/60Hz
	消費電力	1400W { 調理エリア14cm使用時 650W " 21cm " 1400W }
外形寸法／質量		幅305×奥行410×高さ70mm／2.8kg
電源コードの長さ		3.3m
熱源／発熱範囲		スピードライト (過熱防止装置付)／プレート中央の直径14/21cm
材	質	本体:ステンレス プレート:ガラスセラミック ツマミ:PBT



# お手入れについて

使用後は、毎回、下記の要領でお手入れをしてください。  
お手入れの後は、水気をよく拭き取り、乾燥した場所に収納してください。

## お手入れをするときの注意点

- ・ 使用後、本体や各部が熱いうちは、お手入れをしないでください。



- ・ HEATランプが消えた後、必ずプラグをコンセントから抜いてください。



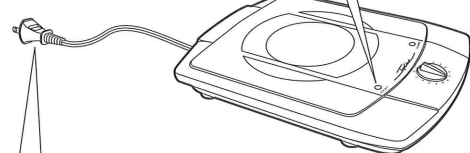
- ・ 本体、プレート、プラグおよび電源コードなど、全て水洗いできません。



- ・ 研磨剤入りの洗剤や粉クレンザー、シンナーやアルコール、ワイヤーワールや研磨スポンジなどは使用しないでください。変色したり傷が付いたりします。



①HEATランプの消灯を確認

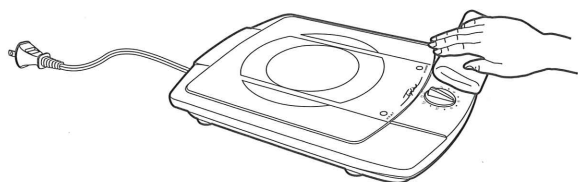
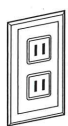


②必ずプラグを抜く

### 水洗いできません

#### 本体、電源コード、プラグ

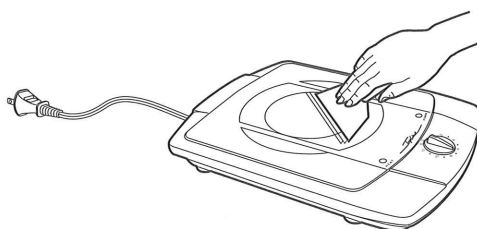
- ・ 固く絞った濡れ布巾で汚れを拭き取ります。その後、乾いた布で水気をよく拭き取ってください。
- ・ 油や落ちにくい汚れは、少量の台所食器用洗剤を含ませた布巾で拭き取ります。次に、固く絞った濡れ布巾で洗剤をよく拭き取り、最後に乾いた布で水気をよく拭き取ってください。



### 水洗いできません

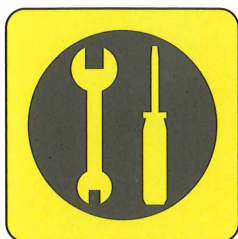
#### プレート（調理エリア）

- ・ 食べ物や汁（液体）の吹きこぼれなどの汚れは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。その後、乾いた布で拭き取ってください。
- ・ プレートに付いた焦げカスは、プレートがまだ温かいうちにへらやスクレーパーで取り除きます。次に、食器用クリームクレンザーを焦げあとやシミになった部分に塗り、柔らかい布巾やスポンジで落とします。そして、固く絞った濡れ布巾で残ったクレンザーをよく拭き取り、最後に乾いた布で水気をよく拭き取ってください。



# アフターサービスについて

- 1) 使用中に製品機能上問題が発生したときは、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、弊社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、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： 長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検・整備も実施しております。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、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:                      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

ホームページでのお問い合わせ(URL) <http://www.delonghi.co.jp>

 **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)