



MULTIGRILL BBQ & Contact Grill Plate

デロンギ
マルチグリル
BBQ & コンタクトグリルプレート

型式番号

CGH1011DJ

家庭用

取扱説明書（保証書付）

このたびは、デロンギ製品をお買い上げいただき、誠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。



目次

安全上のご注意.....	2～3
各部の名称とはたらき.....	4～6
初めて使う前にすること.....	7
プレートの取り付け、取り外しかた... ..	8～9
ポジションの合わせかた.....	10～11
使いかた.....	12～13
調理の目安表.....	14
お手入れ.....	15
故障かな？.....	16
仕様.....	17
アフターサービスについて.....	18
保証書.....	19

安全上のご注意 〈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安全にお使いいただき、あなたや他の人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。)



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。



警告



定格15 A (100 V)のコンセントを単独で使用する

(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用しない。
- 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乾拭き掃除をする

(火災の原因)

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)

異常、故障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。
- 本体が落下し、損傷した。

※ 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。

プレートを取り外したり、取り替えたり、お手入れするときは必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部やプレートが冷えてから行う

(やけど、けがの原因)



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、必ず電源プラグを持って抜く。
- コードに重たいものをのせたり、本機の下敷きにしない。
- コードを無理に引っ張ったり、束ねたまま使用しない。
- 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。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

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、本体の上に調理器具、容器などものを置かない。

食材以外のものをプレートにのせない

(火災の原因)

※ アルミホイル、ラップなどで食材を包んで調理しないでください。

分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)

電源コードは、テーブルなどの端から垂らしておかない

(やけど、けがの原因)

警告



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない

(火災、感電、やけど、けがの原因)

- 子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視する。

※ 本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。小さなお子様、乳幼児、取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。



調理中および調理後しばらくは、プレートや本体など各部が非常に高温になっているので、ハンドル以外の部分に触れない

(やけどの原因)

- ※ 十分冷えるまで直接触れないでください。必ずミトンなどをお使いください。



高温注意

注意



使用時以外は必ず電源プラグを抜く

(火災の原因)

ご使用の際は、必ずプレートを本体上・下部に取り付ける

(やけどの原因)



屋外、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)

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。

調理以外の目的に使用しない

(火災、感電、けがの原因)

電源の入切をするための部品（タイマーなど）やその他の製品、部品を組み合わせで使用しない

(火災、感電の原因)

本製品を業務用として使用しない

(火災、感電の原因)

※ 本製品は家庭用（次の用途を含む）グリルです。他の用途で使用しないでください。

- 店舗、事務所、農場などのスタッフ用キッチン
- ホテル、民宿など宿泊施設

使用しているときに本体を移動しない

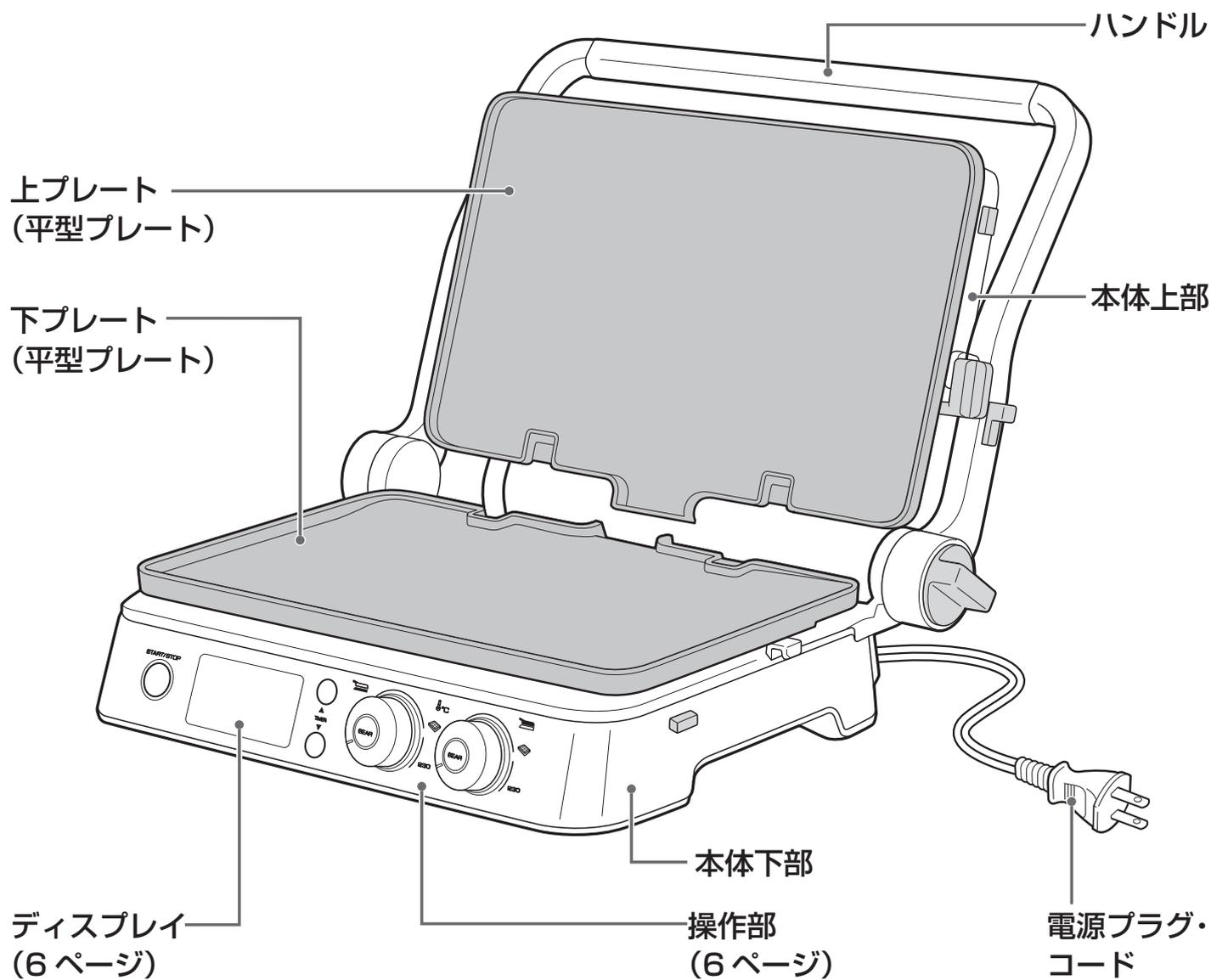
(やけど、けがの原因)

調理中はそばをはなれない

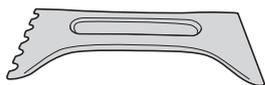
(火災、やけど、けがの原因)

各部の名称とはたらき

本体

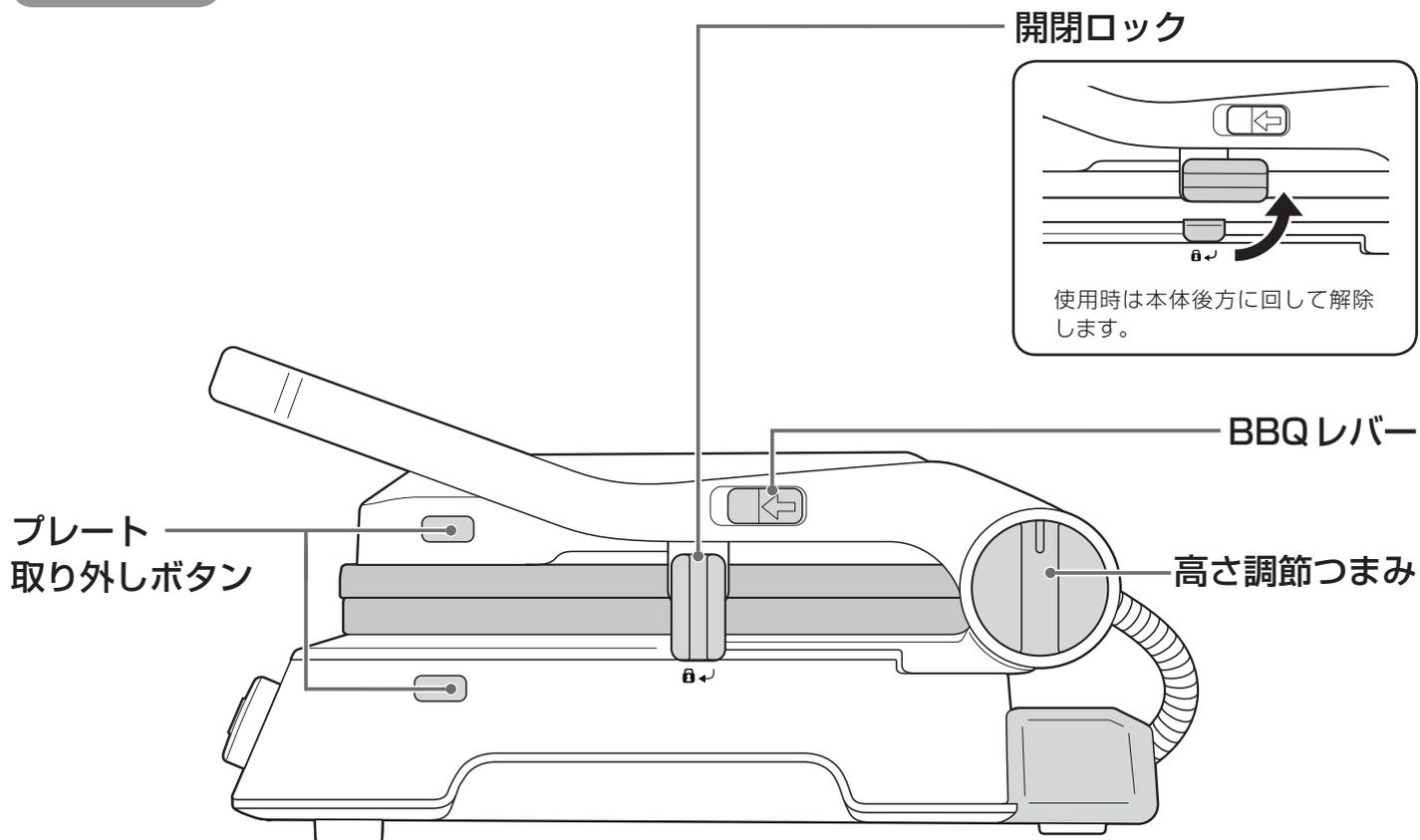


付属品

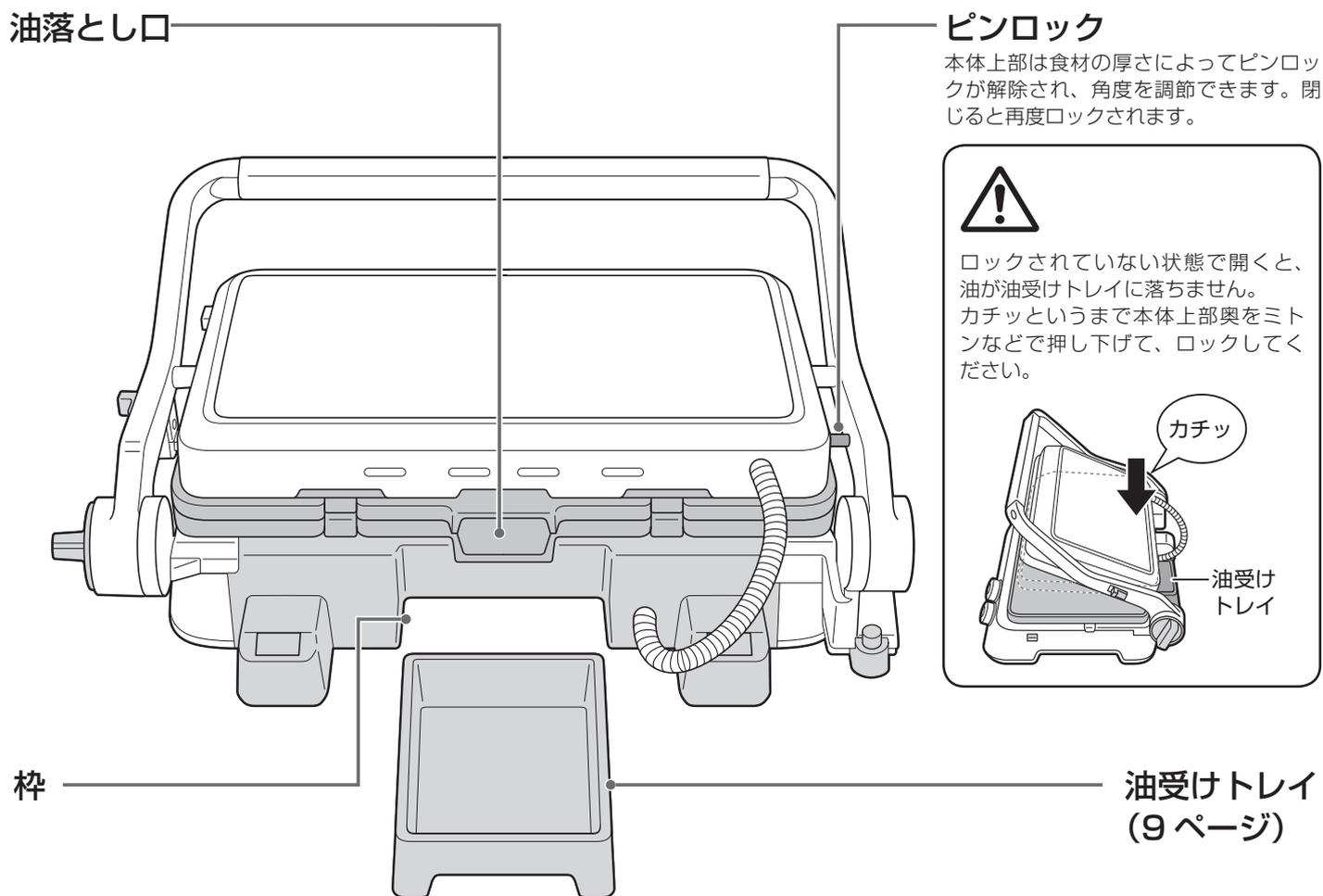


お手入れ用へら

側面



背面



操作部

タイマーボタン▲▼

調理時間を10秒～90分まで設定できます。

- ・▲で時間を進め、▼で戻します。
- ・調理中でも時間を調整できます。
- ・長押しすると1分刻みで進みます。
- ・時間を設定しない場合は、90分まで連続運転します。

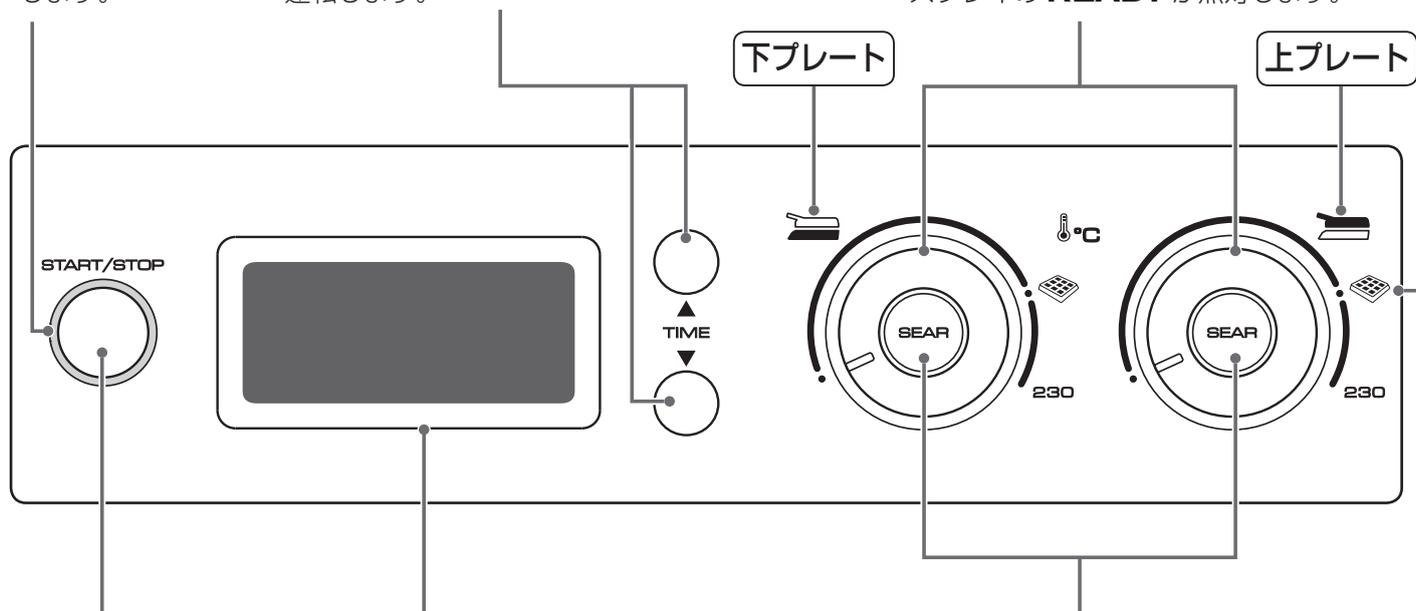
ランプ

調理中に点灯します。

温度調節ダイヤル

温度を上下それぞれ60℃～230℃に設定できます。

- ・120℃までは20℃ごとに、130℃からは10℃ごとに設定できます。
- ・予熱が完了すると「ピー」と3回鳴り、ディスプレイの**READY**が点灯します。



START/STOP ボタン

調理を開始、停止するときに押します。

SEAR (焼き付け) ボタン

1分間、最高温度(約240℃)で加熱します。予熱中はディスプレイの**SEAR**が点滅し、完了すると「ピー」と鳴り、**READY**と**SEAR**が点灯します。

※一度使用すると30分間使用できません。

ディスプレイ

READY表示(上)

上プレートの予熱が完了すると点灯します。

設定温度

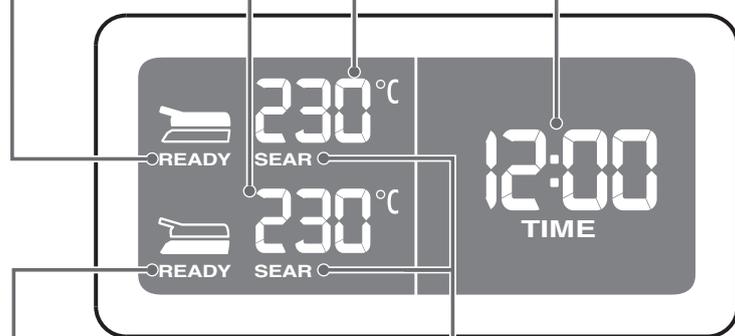
調理時間表示

READY表示(下)

下プレートの予熱が完了すると点灯します。

SEAR表示

SEARの予熱中に点滅し、完了すると点灯します。



ワッフルプレート (別売品) 用

温度設定(200℃固定)

ワッフルプレート使用時は、設定温度が**000**と表示されます。

初めて使う前にすること

- 使用前にすべての梱包材やディスプレイ保護ラベルを取り除いてください。
- 付属品がそろっているか確認してください。
- 本体やつまみを固く絞った濡れ布巾で拭き、輸送中のほこりなどを取り除いてください。「お手入れ」(15 ページ) を参照し、プレートを洗いよく乾かします。

空焼きのしかた

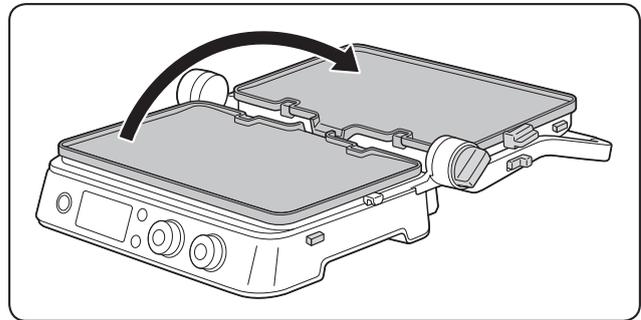
新製品特有の臭いを消すため、初めてご使用になる前に空焼きを行ってください。



- 必ず部屋の換気をする
- 空焼き中はプレートが高温になっているので触れない (やけどの原因)

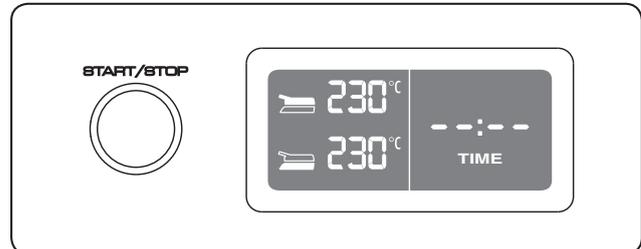
1 上・下プレートを取り付ける (8 ページ)

2 BBQ レバーをスライドして BBQ ポジションにする (10 ページ)



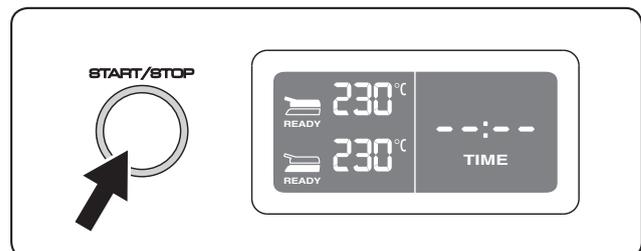
3 電源プラグをコンセントに差し込み、上・下プレートの温度調節ダイヤルを 230°C に合わせる

※ プレートには何ものせないでください。



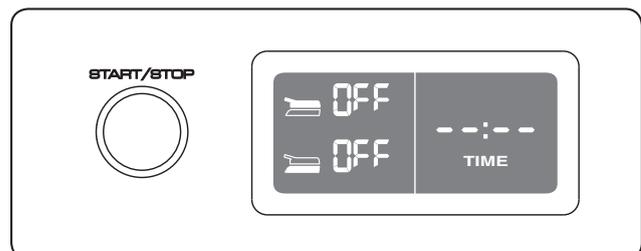
5 START/STOP ボタンを押す

- ランプが点灯します。
- 「ピー」と音が 3 回鳴りディスプレイに **READY** が点灯したら、約 5 分間そのままの状態です。



6 温度調節ダイヤルを左いっぱいにして電源を切る

※ 続けてご使用にならないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

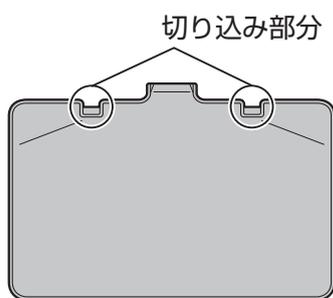


プレートの取り付け、取り外しかた

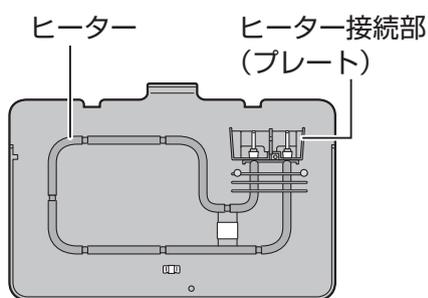


- ・ 本体上部を開けるときは必ずハンドルを持つ（やけどの原因）
- ・ 調理後のプレートの取り外しやお手入れは、必ず十分冷えてから行う（やけどの原因）

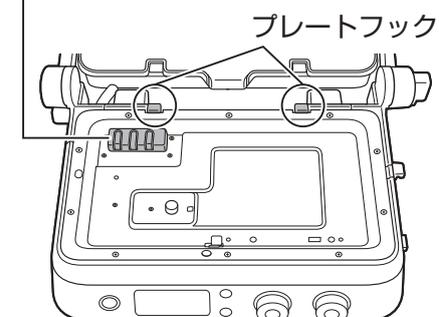
プレート表面



プレート裏面



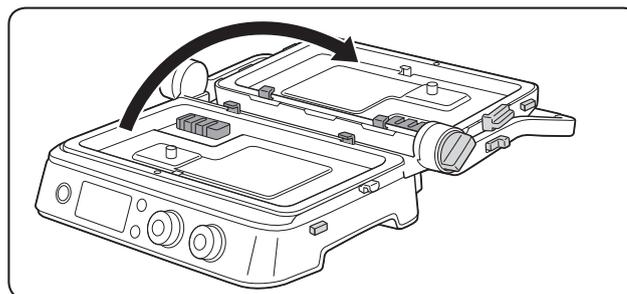
ヒーター接続部 (本体)



※平型プレートには上下の区別はありません。

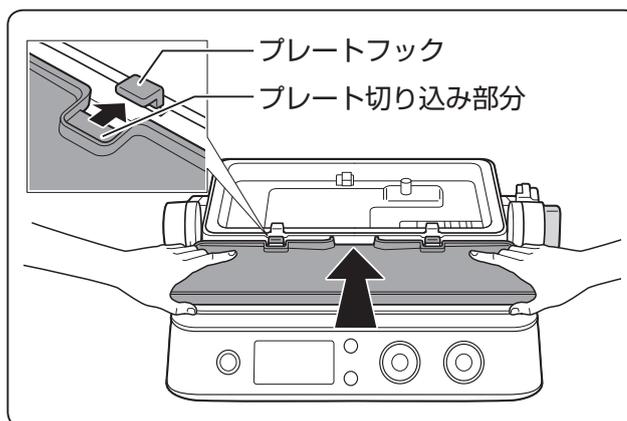
プレートの取り付け

- 1 BBQ レバーをスライドして BBQ ポジションにする (10 ページ)



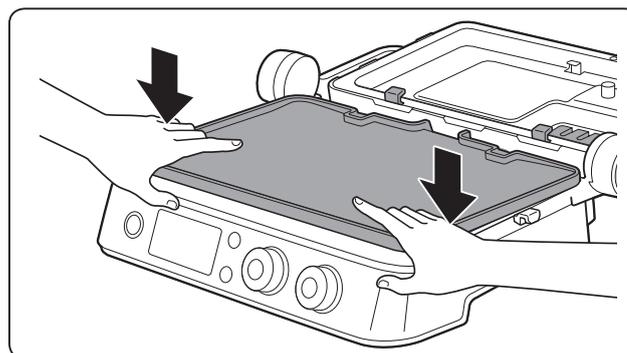
- 2 プレート切り込み部分をプレートフックにゆっくりと差し込む

※ 本体とプレートのヒーター接続部がしっかりはまっていないと差し込めません。



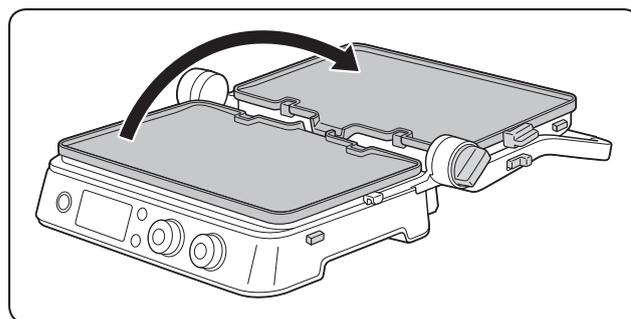
- 3 プレートの両端を押さえてカチッと音がするまで押し込む

※ 上・下プレート同様に取り付ける。

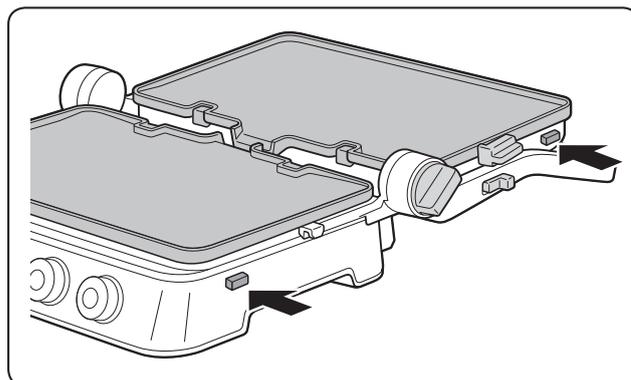


プレートの取り外し

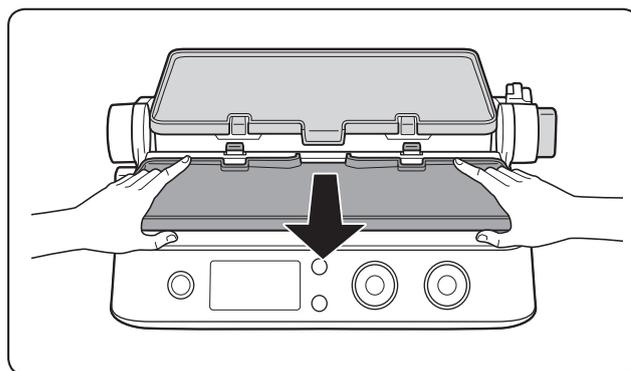
- 1 BBQ レバーをスライドして BBQ ポジションにする (10 ページ)



- 2 本体上・下部右側にあるプレート取り外しボタンを押す



- 3 プレートを両手で持ち、下プレートは手前に、上プレートは上方向にゆっくり取り外す

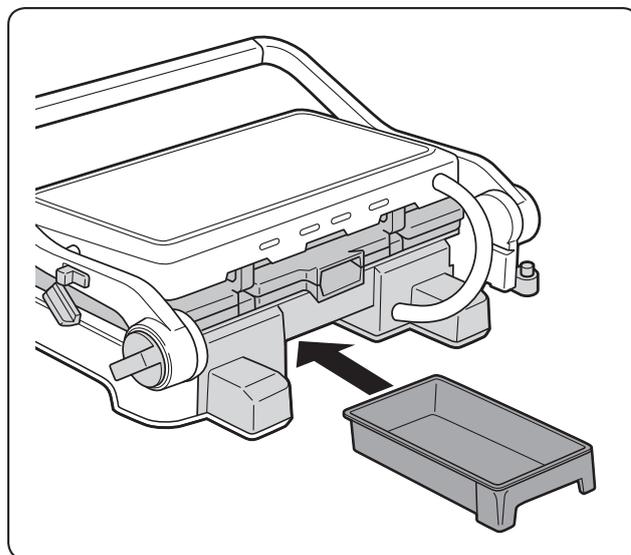


油受けトレイを差し込む

調理中は必ず本体背面の枠に油受けトレイを差し込んでください。

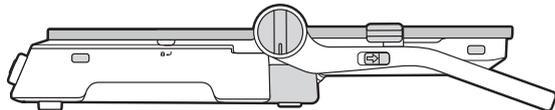
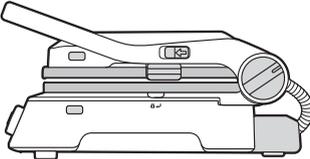
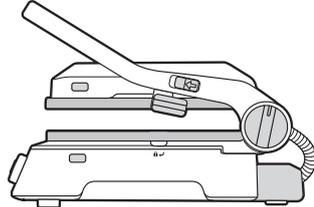
※ 調理中は油受けトレイの油があふれ出すことがないか確認してください。

※ 油受けトレイにたまった油は適切に処分してください。



ポジションの合わせかた

食材に応じて3つのポジション（焼きかた）が選べます。

BBQ ポジション	コンタクトポジション	グリルポジション
 <p>180°開くと、広い焼き面のBBQ グリルとして一度に多くの食材を調理できます。</p> <p>焼肉、パンケーキ、卵料理、グリルなどに。</p>	 <p>上下のプレートで食材を挟んで加熱します。上下同時に焼くので、素早く調理できます。</p> <p>ホットサンド、肉・魚介・野菜のグリルなどに。</p>	 <p>上のプレートを浮かせて加熱します。食材をつぶさずにじっくりと調理できます。</p> <p>ピザやチーズ料理などに。</p>

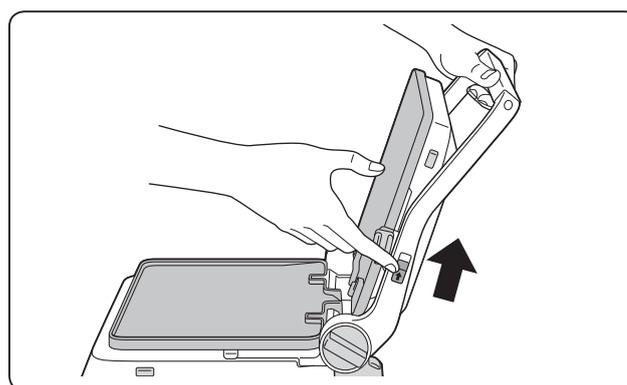
高さ調節つまみについて（コンタクトポジション、グリルポジション）

- **CONTACT** に合わせた場合、上プレートの高さはロックされず、食材をしっかり挟みます。
- **GRILL** に合わせた場合、上プレートは4段階に調節してロックされ、食材をやさしく挟んだり、食材に触れずに加熱します。本体上部を垂直に開くと、高さ調節が解除されます。また、ロック後もつまみを引きながら回して、高さを調節できます。

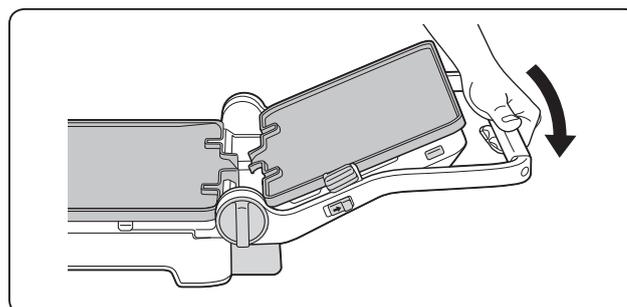
BBQ ポジション

1 左手でハンドルを支え、BBQ レバーを右手で上にスライドする

※ レバーがスライドしにくい場合はハンドルを手前に少し持ち上げると、スライドしやすくなります。

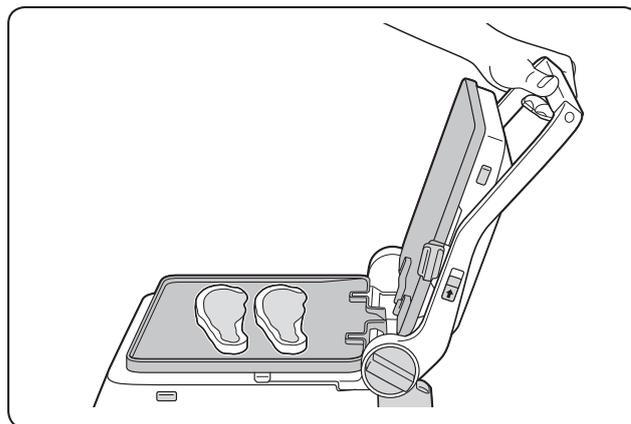


2 ハンドルを後方に倒して、上下のプレートが水平になるまで開く



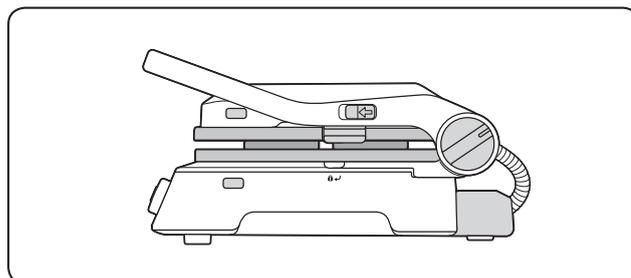
CONTACTポジション

- 1 ハンドルを持ち上げて本体上部を開き、
下プレートに食材をのせる



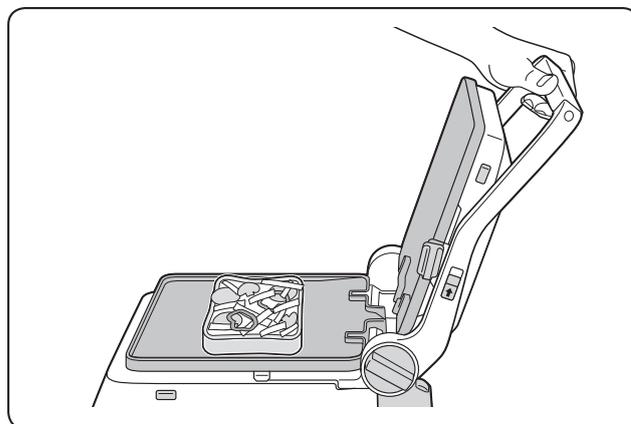
- 2 ハンドルを手前に倒し、食材を挟む

※ 高さ調節つまみで仕上がりを選べます。
食材をつぶさずに挟む場合はグリルポジションの
手順2 3と同じように上プレートの高さを調節し
ます。

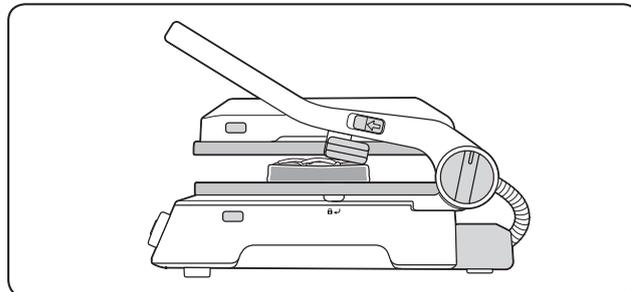


GRILLポジション

- 1 ハンドルを持ち上げて本体上部を開き、
下プレートに食材をのせる

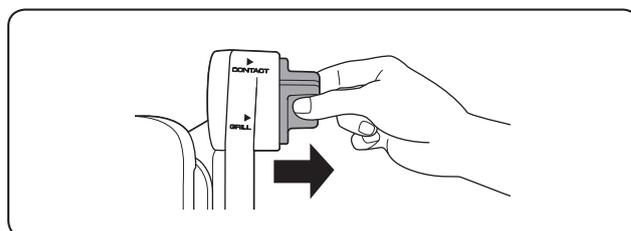


- 2 ハンドルを手前に倒し、上プレートを
食材に近づける



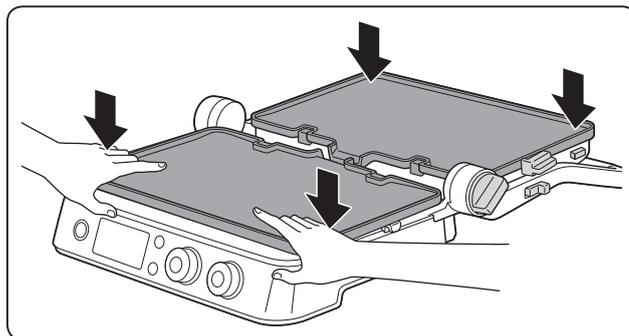
- 3 高さ調節つまみを引きながら回し、
GRILL に合わせる

※ 適切な位置で上プレートの高さがロックされます。
※ 必要に応じて本体上部の手前をミトンなどを使って押し
下げ、上プレートと食材が平行になるようにします。



使いかた

- 1 上・下プレートを取り付け、本体背面に油受けトレイを差し込む
(8～9ページ)

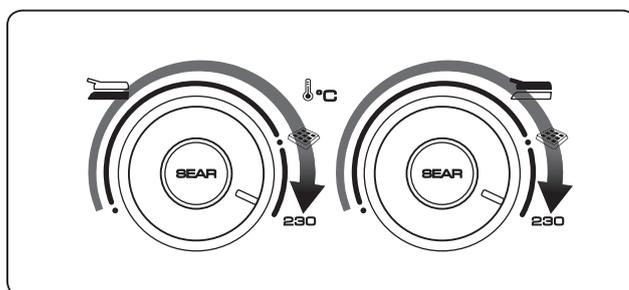


- 2 電源プラグをコンセントに差し込む

- 3 本体上部を閉じる

- 4 温度調節ダイヤルを右に回し、食材に適した温度に設定する

※ 上、下プレートはそれぞれ 60～230℃の間で設定できます。

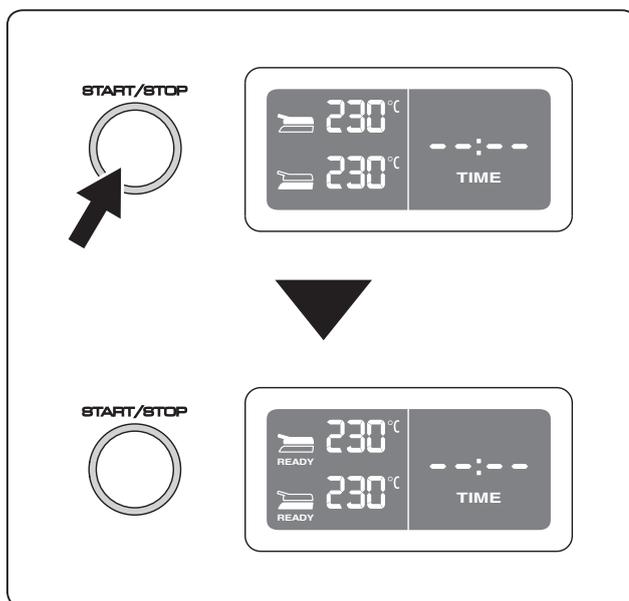


- 5 **START/STOP** ボタンを押す

- ランプが点灯します。
- 設定した温度になると「ピー」と3回鳴り、ディスプレイに **READY** が点灯し予熱が完了します。

※ 調理中はいつでも温度を変更できます。

※ 上下プレートが、別々に「ピー」という音と **READY** という表示が出ます。



- 6 プレートに食材をのせて調理する

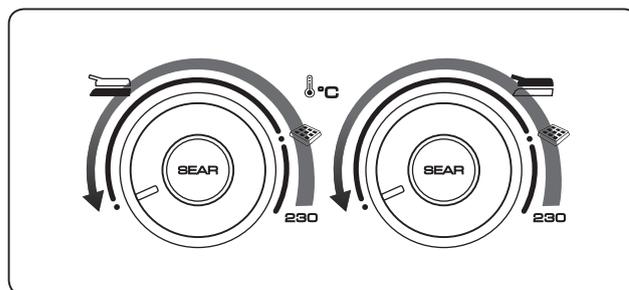
- 食材に適した調理ポジションに設定します。
(10～11ページ)
- コンタクトポジションやグリルポジションでは、本体上部を垂直に起こした状態で食材をのせてください。

7 調理が終わったら、温度調節ダイヤルを左いっぱい回して電源を切る

※ **START/STOP** ボタンを押しても電源を切ることができます。

※ 続けて調理するときは、付属のお手入れ用へらで食材のカスを油受けトレイに入れ、プレートキッチンペーパーなどできれいにしてから調理してください。

※ 油受けトレイにたまった油は適切に処分してください。



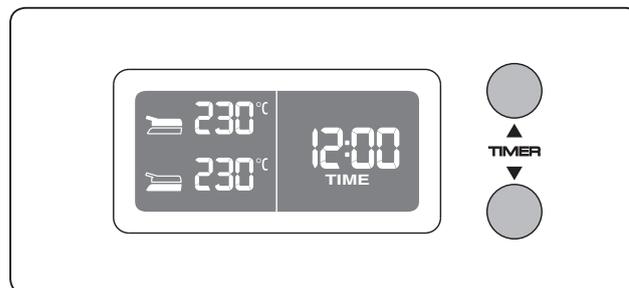
タイマーを設定するとき

調理時間は、タイマーボタン (▲ / ▼) を押して選択できます。

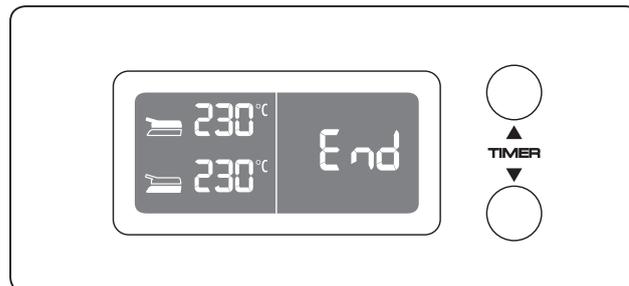
※ 10 秒～ 90 分まで 10 秒刻みで設定できます。

※ 長押しすると 1 分刻みで進みます。

※ 時間が設定されていない場合、操作の 90 分後に電源は自動的に切れます。



設定した時間の加熱が終わると「ピー」と 5 回鳴って電源が切れ、ディスプレイに End と表示されます。



- 本体上部を開けるときは必ずハンドルを持つ (やけどの原因)
- 調理後のプレートの交換、お手入れは必ず十分冷えてから行う (やけどの原因)
- コンタクトポジションやグリルポジションでは、食材の厚さによってピンロックが解除されます。ロックされていない状態で開くと、油が油受けトレイに落ちません。カチッというまで本体上部をミトンなどで押し下げてロックしてください。(5 ページ)
- 金属製の調理器具は使用しない (傷の原因)
- 付属のへらはお手入れ用です。プレートに長時間触れさせない

調理の目安表

食材	ポジション	温度	ヒント
ステーキ	コンタクト	SEAR → 230℃	焼いた後、少し休ませます。
ハンバーグ	コンタクト	SEAR → 200℃	
鶏もも肉	コンタクト	SEAR → 230℃	皮を下にして、焼きます。
ソーセージ	コンタクト	200℃	お好みで途中で転がします。
魚介類	コンタクト	200℃	
野菜	コンタクト	230℃	
フルーツ	コンタクト	200℃	
トースト	コンタクト	200℃	パンが薄い場合は、BBQ ポジションで調理し、途中で返します。
ホットサンド	コンタクト	200℃	
焼肉	BBQ	230℃	
炒飯、焼きそば	BBQ	200℃	
お好み焼き	BBQ	200℃	広島風のお好み焼きは、最後にコンタクトポジションで仕上げます。
薄焼きたまご	BBQ	160℃	油落とし口側と反対側から流し入れます。返さずに、プレートを閉じて輻射熱で上側を加熱することもできます。
ホットケーキ、パンケーキ	BBQ	180℃	
ピザ	グリル	230℃	下が焼け過ぎる場合は、下プレートの温度を下げてください。
冷凍ピザ	グリル	230℃	下が焼け過ぎる場合は、下プレートの温度を下げてください。
保温	BBQ / グリル	60℃	

ヒント

- ・予熱完了後、プレートに薄く油かバターを塗ります。
- ・コンタクトポジションでは、高さ調節つまみを使って上プレートを食材に合わせて調節するのがおすすめです。素早く調理しながら、つぶさずに柔らかく仕上げられます。
- ・料理する分量が多い場合や、状態を見ながら丁寧に焼きたい場合は、BBQ ポジションで調理します。
- ・食材が 1.3cm より薄い場合は、上プレートが食材に接しない場合があるため、コンタクトポジションでの調理はおすすめしません。
- ・BBQ ポジションでは、調理中に食材のカスがあれば取り除きながら調理します。コンタクトとグリルポジションでは、調理後に付着したカスなどをふき取ってから、次の調理をします。
- ・調理温度は目安です。食材の状態や量に応じて、お好みで加減してください。

お手入れ



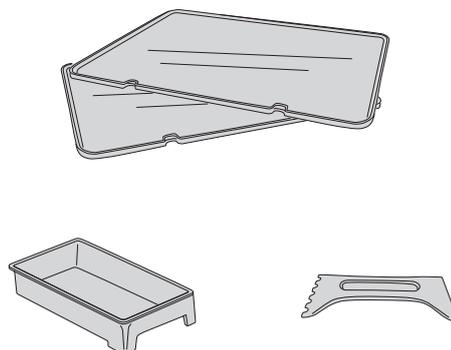
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、30分以上置いて本体各部やプレートが冷めてから行う（感電、やけど、けがの原因）
- 研磨剤入りの洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しない。またガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーワール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない（傷、変形、破損の原因）

平型プレート、油受けトレイ、お手入れ用へら

洗える

スポンジと台所用中性洗剤で水洗いし、よく乾かしてから本体に取り付けてください。

※ 各種プレートは食器洗い機は使用しないでください。



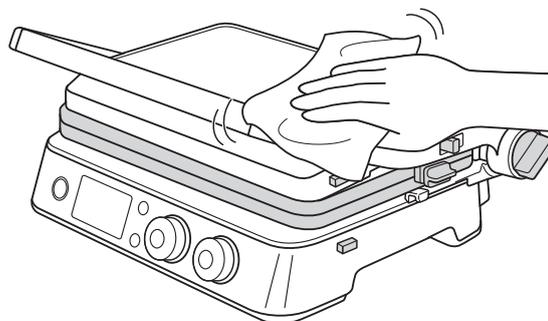
本体

洗えない

固く絞った濡れ布巾で拭き、よく乾かしてください。落ちにくい汚れは、少量の台所用中性洗剤を布巾に含ませて拭いたあと、固く絞った濡れ布巾で洗剤を拭き取ってください。



水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしない



収納について

電源プラグを抜き、乾燥した水平な場所に収納してください。

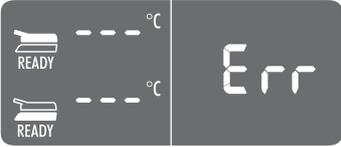
※ 各部が十分に冷えてから収納してください。

故障かな？

以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お買い求めの販売店または当社（18 ページ）までお問い合わせください。

症状（状態）	対処のしかた
電源が入らない	電源プラグを根元までしっかりとコンセントに差し込んでください。
START/STOPボタンを押しても動かない	温度調節ダイヤルをお好みの温度に回してから、 START/STOP ボタンを押してください。
予熱に時間がかかる	予熱にかかる時間を短縮したいときは、コンタクトポジションで予熱してください。（11 ページ）
食材が焦げる	<ul style="list-style-type: none"> • 温度が高すぎるときは、温度調節ダイヤルを回して温度を低くしてください。 • プレートに食材が残っているときは、お手入れしてください。（13 ページ）
使いはじめに臭いや煙が出る	使いはじめは新製品特有の臭いを感じたり、少し煙が出たりすることがあります。しばらくお使いいただくとおさまります。
調理中に音がする	ヒーターによる各部の熱膨張や本体内部のスイッチが自動的に入切する音です。故障ではありません。

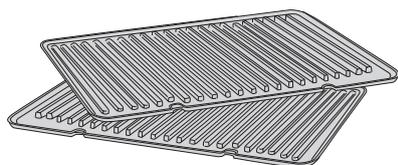
ディスプレイのエラー表示

エラー表示	説明	対処のしかた
	片方のプレートが設定温度に達しなかった	電源プラグをコンセントから抜き、プレートが正しく取り付けられているか確認してください。電源プラグを差し込んででもなおらない場合、当社（18 ページ）にご連絡ください。
 (5 秒表示後電源が切れる)	長時間加熱していた	電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお使いください。 ※プレートより大きな食材や凍った食材は、調理しないでください。
 	温度センサーの故障	電源プラグをコンセントから抜き、当社（18 ページ）にご連絡ください。

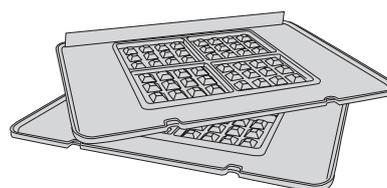
仕様

製品名称	デロンギ マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート	
型式番号	CGH1011DJ	
定格	電圧／周波数	交流 100V / 50-60Hz
	消費電力	1400W
外形寸法 (約)	幅 46.0cm × 奥行 35.5cm × 高さ 19.0cm	
質量 (約)	7.0kg (平型プレートを含む)	
付属品	お手入れ用へら	

別売品



■波型プレート
型式番号：CGH-NP



■ワッフルプレート
型式番号：CGH-WP

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。
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。



アフターサービスについて

- 1 使用中に異常（★）が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、16ページの「故障かな？」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社（下記）にご相談ください。

★以下のような場合には、点検および修理が必要です

- 使用中、電源プラグ・コード、コンセントが異常に熱くなる
- 電源プラグ・コードが変形／破損している
- 本体や操作部に水などの液体をこぼした
- 本体に強い衝撃（転倒・落下）を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

- 2 万一故障した場合は、保証書に記載されている販売店に ①お買い上げ日 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。

※修理品の送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

※修理品を送付する場合は、必ず故障の状況を記したメモと、保証期間内の場合は保証書を同封してください。

※本製品のメーカー保証範囲は裏表紙の保証規定によります。保証期間を経過した製品についても、お問い合わせや有償での修理をうけたまわります（補修用性能部品保有期間内）。

- 3 補修用性能部品の保有期間について

当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4



まごころ点検について

長年ご使用の製品は、点検をお薦めします。

保証期間（1年）が過ぎて、少しでも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（お預かり）をお薦めします。点検の依頼および料金等につきましては、下記までお問い合わせください。

5



再資源化システムについて

ご不要になった製品は、当社で費用を負担し、素材ごとに分別し、再資源化いたします。

製品のお預かり方法など、再資源化のご相談は、下記までご連絡ください。

● **送料について**：送料はお客様のご負担（元払い）となります。あらかじめご了承ください。

● **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。

※ 修理や点検と区別するため、外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※ 送付先については、お電話またはホームページ（下記）でご確認ください。

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下記までお問い合わせください。

デロンギ お客様サポートセンター ▶（受付時間 土、日、祝日を除く毎日9:30～18:00）

Tel.0120-804-280 / Fax.0120-956-020

〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

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

保証書

ご販売店様へ、※印欄は必ずご記入ください。

持込修理

製品名：デロンギ マルチグリル BBQ & コンタクトグリルプレート		型式番号：CGH1011DJ	
お客様	ご氏名： _____ 様	販売店	※店名・住所・TEL： _____
	TEL： _____		
	ご住所：〒 _____		印
※お買い上げ日： _____ 年 _____ 月 _____ 日		保証期間：お買い上げ日より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。

- お買い上げの日から表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。お買い上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げ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いるお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 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. お買い上げ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、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
 - ヘ. 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、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
- 5. 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 6. 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 7. 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 8. 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
- 9. 本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、お買い上げの販売店または、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

デロンギ・ジャパン株式会社

Tel.0120-804-280 〒201-0012 東京都狛江市中和泉5-33-37

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。

切り取り線

