



(伊)デロンギ社

デロンギ
ディープフライヤー 家庭用

Mod.DF380

取扱説明書

このたびは、デロンギ ディープフライヤー DF380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。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。



MADE IN CHINA

もくじ

安全上のご注意	1～3	使いかた② 揚げる	10～11
ディープフライヤーの特長	4	油こし／保管について	12
各部の名称とはたらき	5	お手入れのしかた	13
ご使用になる前に	6	故障かな？と思ったら	14
おいしく揚げるためのヒント	7～8	仕様	14
使いかた① 組み立てと準備	9	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

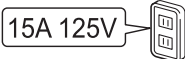


プラグをコンセントから抜く

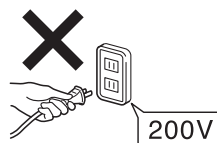
電源について

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。



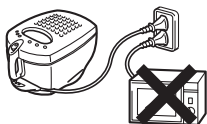
- 電源は、家庭用交流100V／50・60Hzで使用する
- それ以外で使用する
と、火災や感電の原因となります。
- 使用中にブレーカーが落ちる場合は、お近くの電力会社までご相談ください。



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。



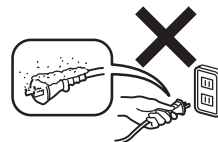
プラグについて

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。



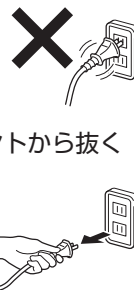
プラグについて

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。



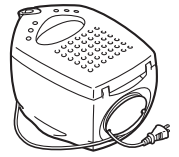
電源コードについて

⚠ 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。



- 電源コードが長すぎる場合は巻き取っておく
電源コードを必要以上にたたませておくと、足で引っ掛けたり小さなお子様が引っ張ったりしたときなどに本製品が転倒し、やけどやけが、故障の原因となります。



使用場所について

⚠ 警告

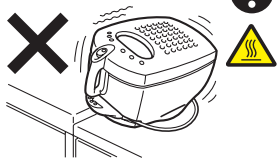
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しない
やけどやけが、感電をする危険があります。



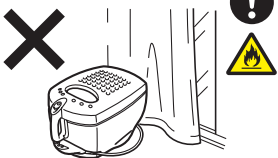
使用場所について

⚠ 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。



- 壁や可燃物から20cm以上離して置く
壁や可燃物の近くに置いて使用すると、火災の危険があります。



- 熱い表面、濡れた表面に
置かない
故障の原因となります。



- ストープやガスコンロなどの熱源のそばに置かない
プラスチック部分が熱で損傷し、故障の原因となります。



使用上のご注意

⚠ 警告

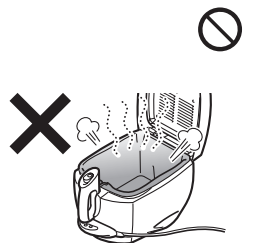
- 調理中は、ふたをしっかりと閉じる
ふたを開けたまま使用すると、油温調節に負荷がかかり、故障の原因となります。また、しっかりと閉じていないと使用中にふたが開き、やけどやけがの原因となります。



- 調理中や調理後にふたを開けるときは、顔や手を近づけない
熱い蒸気が立ちのぼり、やけどをする危険があります。



- 「空だき」はしない
油を入れない状態で「空だき」しないでください。故障の原因となります。空だきをした場合は、再使用前に必ず弊社サービスセンター(裏面参照)にご連絡ください。



安全上のご注意(続き)

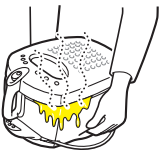
使用上のご注意

警告

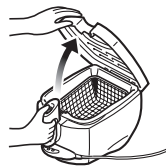
- 移動させるときは、両手でしっかりと持つ
本製品の重量は約3.2kgです。誤って落とすと、けがや故障の原因となります。また、無理な姿勢で持ち上げると、けがをする危険があります。



- 油が熱いうちは、本体の持ち運びや移動をしない
油がこぼれて、やけどをする危険があります。



- ふたを開けるときは、片手を添えながらゆっくり開ける
手を添えずにリリースボタンを押すと、ふたが勢いよく開き、やけどやけがの原因となります。



使用上のご注意

注意

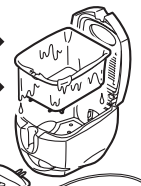
- 他製品の部品や付属品を組み合わせる
故障、けが、火災の原因となります。



他製品



- 使用する前に、電源ユニットの温度プローブや、ボウルが乾いていることを確認する
感電やショート、火災の原因となります。



- 規定の油量(1.5~2.0L)を守る
油がふきこぼれてやけどしたり、過熱して故障する原因となります。



- 使用中は換気をする
油の臭いが残る原因となります。



- 調理中は、ふたの上をふさがらない
故障の原因となります。



- 他の用途で使用しない
この製品は一般家庭用フライ専用器です。他の用途で使用された場合の故障及び損傷は有償にて修理いたします。



- 調理中および調理直後に、ボウルに触れたり油を移し替えたりしない。
やけどをする危険があります。



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。



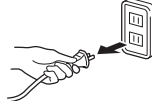
お手入れについて

注意

- 電源ユニットや電源コード、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。



- 油が熱いうちは、電源ユニットを取り外さない
電源ユニットの温度プローブでやけどをする危険があります。



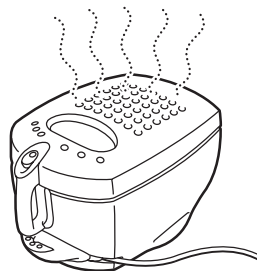
- 金たわし、ベンジン、クレンザー、シンナーなどは使用しない
変形や故障の原因となります。



ディープフライヤーの特長

キッチンを汚さず手軽に安全に揚げ物ができる

本製品は、油の加熱中と調理中にふたを閉じて使用します。はねた油でやけどしたりキッチンを汚すことなく揚げ物が楽しめます。



揚げり具合を確認できるのぞき窓付き

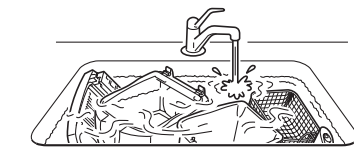
ふたを開けなくても、ガラス製のぞき窓で食材の揚げり具合を見ることができます。

たしかな温度調節でおいしく揚がる

一度油の温度を設定したら、あとはディープフライヤーが自動コントロール。油の加熱や、適温維持の様子をランプでお知らせするので、温度調節を気にする必要がありません。

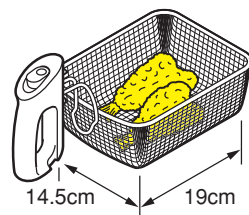
丸洗いでできるので、お手入れが簡単・清潔

電源ユニット以外の部品はすべて洗うことができ、食器洗い機でもお手入れできます。また、ボウルはフッ素加工済みなので、汚れを簡単に落とせます。



19cm×14.5cm(底面)の大型バスケット

ファミリーサイズ向けの大型ボウルとバスケットを採用しています。たとえば魚などの長くて柔らかな食材も、形崩れなく上手に揚げることができます。



各部の名称とはたらき

のぞき窓

ボウル内の様子を確認できます。

メッシュフィルター

油の臭いを減らします。交換不要です。

リリースボタン

ふたを開けるときや、バスケットを取り外すときに手前に押します。

ボウル(油槽)

ボウルの電気ピン

電源ユニットの電源端子と接続します。

温度プローブ

ボウルの温度を計測します。

温度ランプ

油の加熱中に点灯し、適温になると消灯します。

電源ユニット

ふた

取り外しできます。

バスケット(食材入れ)

フック

食材の油を切ったり、使用した油をこしたりするときに、ボウルの縁にかけます。

注ぎ口(両端2ヶ所)

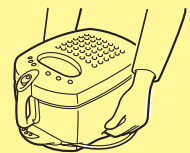
ボウル内の油を他の容器に移すときに、ここから注ぎます。

本体

持ち運び用の取っ手

●ご注意

必ず両手で持ち運んでください。



温度ダイヤル

油の温度を150℃～190℃の範囲で調整します。



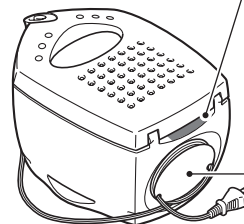
ヒント

160℃や180℃にセットするときは、温度ダイヤルの表示を目安に調整してください。

吸水スポンジ

ふたを開けたときに、ふたの内側に付着していた水滴を吸い取ります。

電源コード巻取りフック(背面)

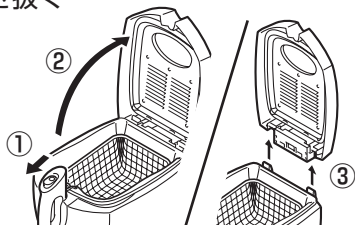


ご使用になる前に

各部の取り外しかた

本製品をお手入れしたり、油を移し替えたりする場合は、次のように各部を取り外します。組み立てるときは、「組み立てと準備」(9ページ)をご覧ください。

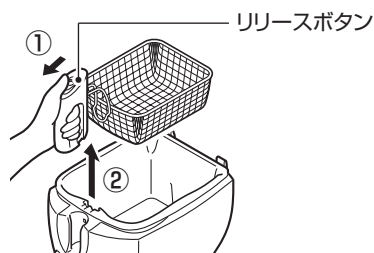
- 1** リリースボタンを手前に押してふたを開け、真上に引き抜く



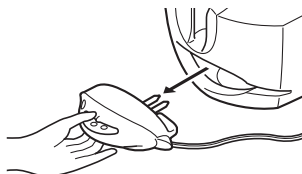
●ご注意

ふたは勢いよく開きますので、ふたに片手を添えてゆっくり開けてください。

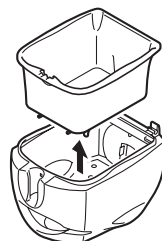
- 2** リリースボタンを手前に押したまま、バスケットを真上に引き抜く



- 3** 電源コードを適度にとるませた状態で、電源ユニット下部のくぼみに指をかけ、手前に引き抜く



- 4** ボウルを真上に取り出す



洗いかた(初めて使用するとき)

初めて使用するときは、あらかじめ「ボウル」と「バスケット」をお手入れしてください。なお、使用後のお手入れ方法については「お手入れのしかた」について(13ページ)をご覧ください。

●ご注意

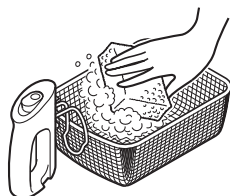
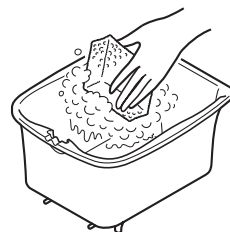
電源ユニットおよび電源コード／プラグを水に浸けたり、水洗いしないでください。

ボウル

お湯と少量の台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗います。よくすすいだあと、乾いた柔らかい布で水気をよく拭き取ってください。

●ご注意

- ボウルの内側はフッ素樹脂加工されています。タワシなどの硬いブラシを使って傷つけないようにしてください。
- ボウルは金属製です。洗うときに指などを傷つけないようご注意ください。
- ボウルを洗ったあとは、十分に乾かしてください。電気ピンに水気が残っていると、感電したりショートしたりする危険があります。



バスケット

本体から取り外し、台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗います。よくすすいだあと、乾かしてください。

おいしく揚げるためのヒント

油について

- サラダ油、天ぷら油などをご使用ください。

上質な固形脂肪(ラード)を使用する場合は、少量ずつ溶かしながらご使用ください。

● ご注意

- 別の種類の油や油脂と混ぜて使用しないでください。
- バターやマーガリンを使って揚げないでください。煙が出たり表面が泡立ったりします。また、バターが含まれる食材は、余分なバターを落としてから揚げてください。

- なるべく新しい、きれいな油をご使用ください。

油を長持ちさせるために、使用後は必ず「油こし」を行ってください。(12ページ)

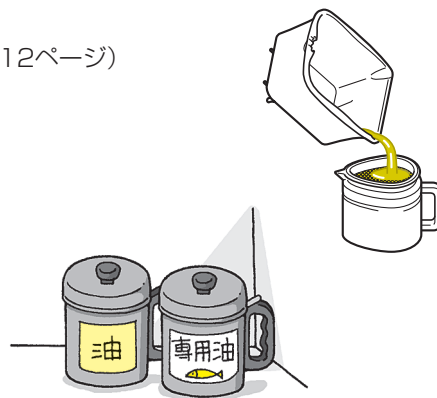
- 魚を調理した油は、別にして保存します。

混ぜると臭い移りがして、油のいたみ(変質)も早まります。

油が古くなると、以下の諸症状が現れます。

- ①不快な臭いがする ②色が黒ずむ ③調理中に煙が出る
- ④食材を取り出しても、表面に細かい泡が残る

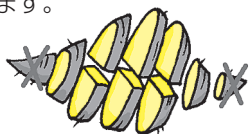
_____ こんなときは、お早めに新しい油に取り替えてください。



食材について

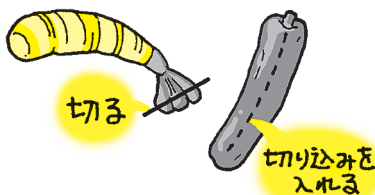
- 大きさ、厚さを均一にしてください。

揚げり具合にバラツキがなくなります。



- 水気をよく拭き取りましょう。

特に野菜や魚介類は水気をよく切ってください。



- 食材に適した油温で調理してください。(8ページ)

- 食材は、一度にたくさん入れないでください。

冷凍食品について

市販の冷凍(加工済)食品は解凍せずにそのままフライができますが、表面の氷を取り除き、必ず少量ずつ調理してください。一度にたくさん入れると油温(適温)が急に下がり、形崩れや生焼けの原因になります。

※ 冷凍した野菜や生肉、魚介類は、調理前に必ず解凍してください。

衣について

フライの衣

- ① 薄力粉 ② 溶き卵 ③ パン粉



- 順序通りに、薄く均等につける
- 余分な粉は、はたき落とす

天ぷらの衣

薄力粉で作る場合

天ぷら粉で作る場合

冷水150mLに卵1個を溶き、薄力粉100gを加える

冷水150mLに天ぷら粉100gを加える



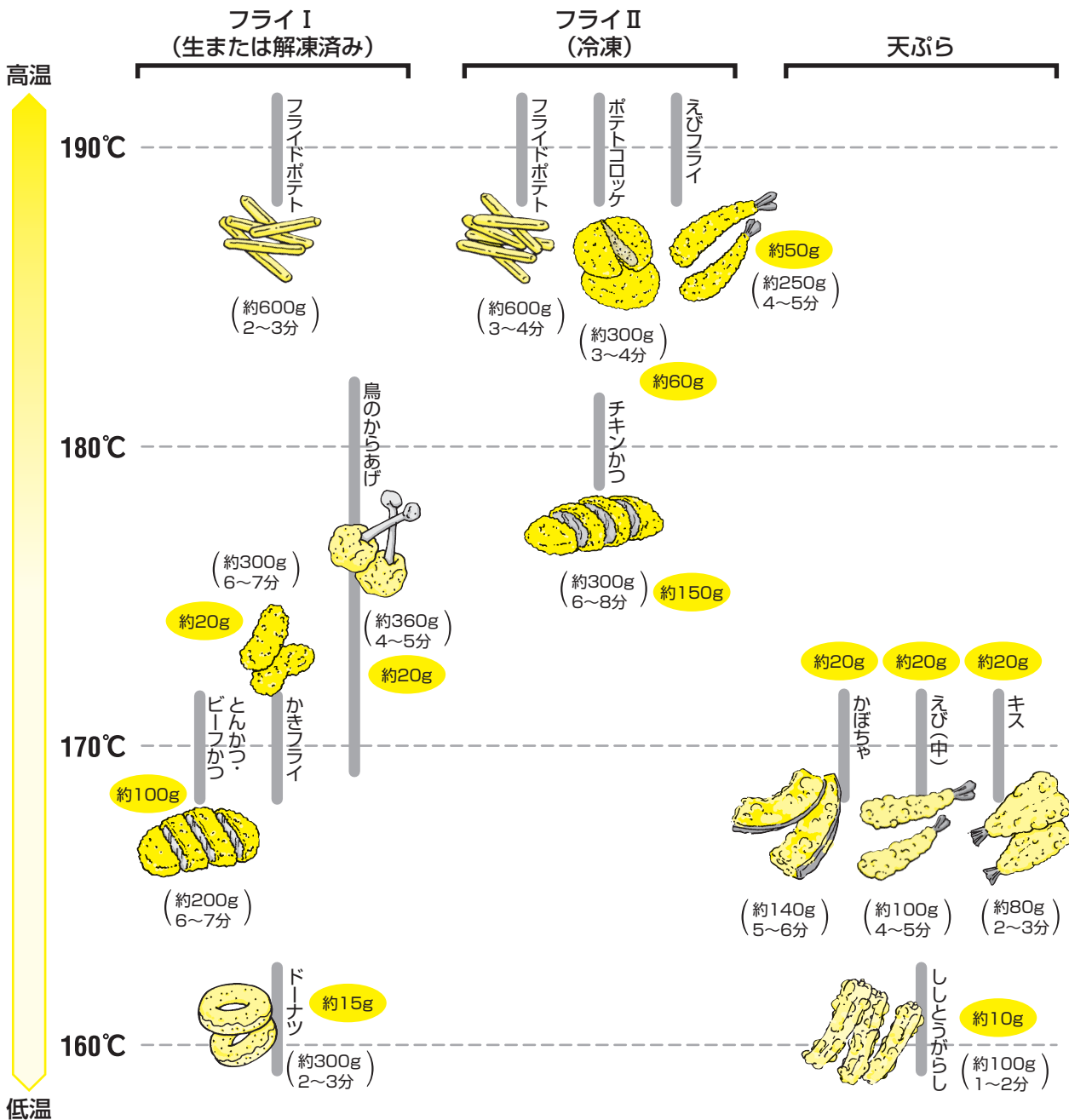
- 衣は混ぜすぎないこと。粉が残る程度で良い。

分量・温度・時間の目安

最低150℃～最高190℃——それぞれの料理／食材に適した油温に設定してください。野菜や魚などの熱に弱い材料は低い油温を、また、フライドポテトや肉、冷凍食品などは高い油温を設定してください。図内の●は食材1つあたりの重さを示し、()は最大量と調理時間を示しています。



- 異なる食材を続けて揚げる場合は、油温の低いものから先に調理します。
- 図内の各数値は、油2L使用時での目安です。食材の状態や量、お好みにより適当に加減してください。
- 天ぷらを揚げる場合、市販のクッキングシート(耐熱温度250℃)をバスケットに敷いてから食材を入れてください。
- 食材が十分に油に浸からないと、うまく揚がりません。フライドポテトは、バスケットに詰め過ぎずに余裕を持って入れてください。他の食材の場合も、食材同士が接しないようにバスケットに入れてください。



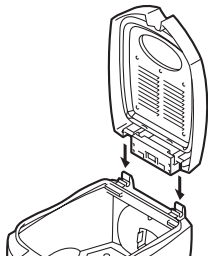
使いかた① 組み立てと準備

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

1 食材と油を準備する(7ページ)

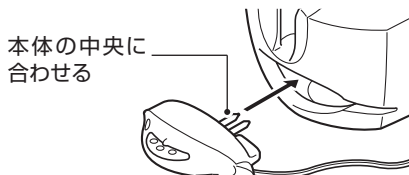
2 ふたを付ける

ふたを立てて、まっすぐ本体に降ろします。



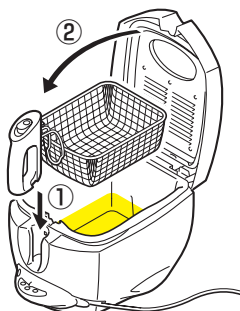
4 電源ユニットを付ける

左側の温度プローブを本体の中央に合わせ、奥までまっすぐに押し込みます。



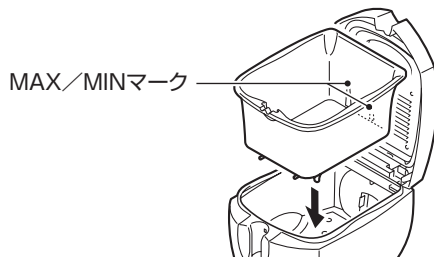
6 バasketをセットする

Basketをゆっくりとボウルに降ろし、ふたを閉じます。



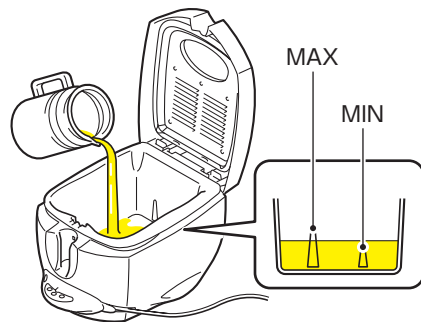
3 ボウルを付ける

MAX/MINのマークが奥になるよう本体に降ろします。



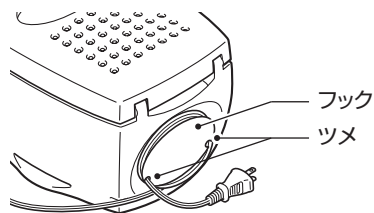
5 ボウルに油を入れる

油はMINのマーク(最小: 1.5L)からMAXのマーク(最大: 2L)の間で、適量を入れてください。調理中も油量に注意し、少なくなった場合は補充してください。



7 余分なコードを巻きつけておく

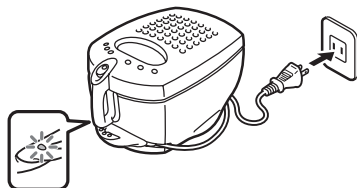
電源コードが必要以上にたるんでいる場合は、本体背面のフックに電源コードを巻きつけて調節してください。



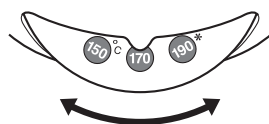
使いかた② 揚げる

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

- 1** 電源プラグをコンセントにつなぐ
温度ランプが点灯します。

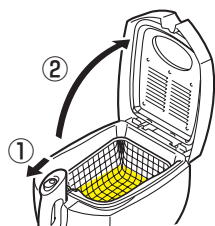


- 2** 温度ダイヤルを回す(5ページ)
設定した温度にまで油が加熱されます。



- 3** ランプが消えたら、ふたを開けて食材を入れる

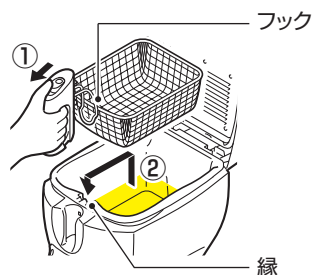
ふたを開ける



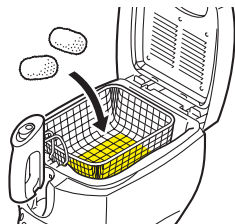
！ ご注意

ふたは勢いよく開きますので、ふたに片手を添えてゆっくり開けてください。

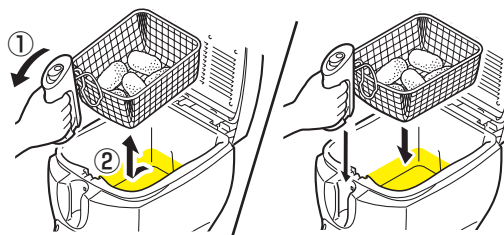
バスケットを持ち上げて、フックをボウルの縁に
かける



バスケットに食材を入れる



バスケットをボウルにゆっくりと降ろす



！ ご注意

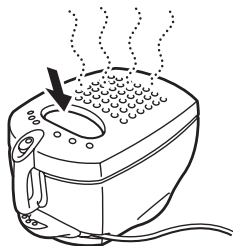
最大量(8ページの図)以上の食材を入れないようにご注意ください。



調理中は、設定された油温を維持するため、温度ランプが点灯したり消灯したりします。

使いかた② 揚げる(続き)

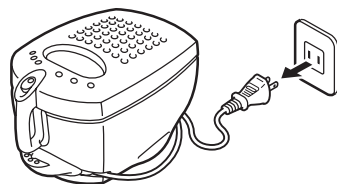
- 4** 揚げ具合を確認する
のぞき窓で食材の状態を見ることができます。



⚠️ ご注意

- ふたの穴から熱い蒸気が出ますので、顔や手などを近づけないでください。
- ふたはしっかりと閉じてください。使用中にふたが開き、やけどやけがをする危険があります。

- 5** 揚げたら、電源プラグを抜いて電源を切る

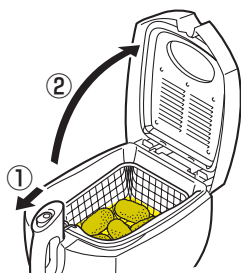


⚠️ ご注意

電源プラグをコンセントに差し込んだまま放置しないでください。

- 6** 食材を取り出す

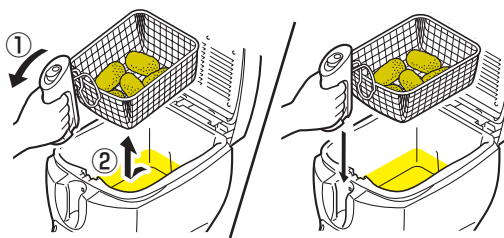
ふたを開ける



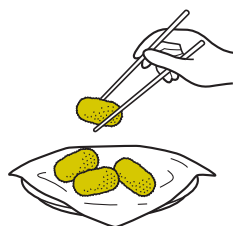
⚠️ ご注意

ふたは勢いよく開きますので、ふたに片手を添えてゆっくり開けてください。

バスケットを上げてボウルの縁にかけ、油を切る



食材をキッチンペーパーなどに移す



揚げ終わったら

本体および油の温度が60℃程度に下がるのを待ち、「油こし」と「お手入れ」をしてください。
(12、13ページ)

油こし／保管について

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

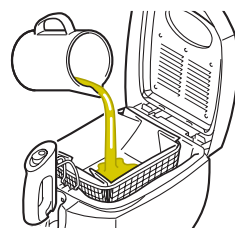
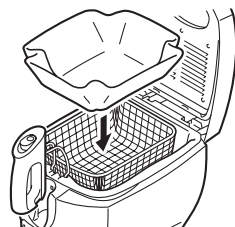
使い終わった油は、60℃程度に冷ましてから「油こし」を行い、湿気が少なく、暗くて涼しい場所に保管してください。

● ご注意

本製品の使用後は毎回、油こしをしてください。食材のカスなどが混入していると、油のいたみ(=変質)が早まります。

本体(ボウル内)に保管する場合

- ① 本体からボウルを取り出す
- ② ボウル内の油を、耐熱性のある容器に移し替える
- ③ ボウルを本体内に戻す
- ④ バスケットのフックをボウルの縁にかけ、市販の油こし用紙フィルターを敷く
- ⑤ 容器に移しておいた油を、静かにバスケットの上から注ぐ
- ⑥ 油をこし終わったら、バスケットから紙フィルターを取り除き、バスケットをボウル内に降ろす
- ⑦ ふたを閉じて、暗く涼しい場所に保管する



油こし器に保管する場合

- ① 本製品のボウルを取り出す
- ② ボウル内の油を市販の油こし器に移し替える
- ③ 油こし器のふたを閉じ、暗く涼しい場所に保管する



お手入れのしかた

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

ご使用後は、油が十分に(60℃くらいまで)冷めてから下記の方法でお手入れしてください。各部品を汚れたままにしておくと、故障や不具合の原因となります。使用頻度や汚れ具合にもよりますが、下記の要領で早めにお手入れをしてください。

●ご注意

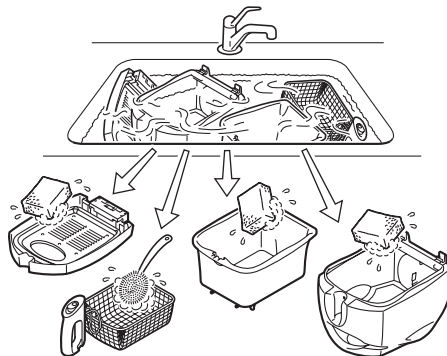
- ボウル内の油が冷めるまでお待ちください。
- お手入れ後は、組み立て直す前に各部品が乾いていることを確認してください。

ふた

ご使用後は毎回取り外し、台所用中性洗剤を溶かしたお湯に20分浸けます。スポンジで洗ってから十分にすすぎ、乾いた布で拭きます。

なお、吸水スポンジはふたから取り外して洗ってください。

さらに、ふたにある6ヶ所のネジをプラスのドライバーで外すと、メッシュフィルターを取り外してお手入れすることもできます。



●ご注意

- 吸水スポンジを取り外すときは、ふたの後部のバネでけがをしないよう注意してください。
- メッシュフィルターを取り外すときは、のぞき窓のガラスやふたのアルミ部品でけがなどをしないよう注意してください。

バスケット

ご使用後は毎回取り外し、台所用中性洗剤を溶かしたお湯に20分浸けたあと、タワシなどの堅いブラシで汚れを落とします。

ボウル

台所用中性洗剤を溶かしたお湯に20分浸けたあと、非研磨材系のクリーナーを含ませたスポンジを使って汚れを落とします。

●ご注意

- ボウルの内側はフッ素加工がしてありますので、傷を付けないよう注意してください。
- 本製品を再使用する前に、十分に乾かしてください。

フライヤー本体

台所用中性洗剤を溶かしたお湯に20分浸けます。スポンジで洗ってから十分にすすぎ、乾いた布で拭きます。

電源ユニット

本体から取り外し、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。



●ご注意

絶対に水に浸けないでください。




ヒント

電源ユニット以外の各部品は、食器洗い機で洗うこともできます。この場合、ふたの内側とボウルの外側が黒ずむことがありますが、動作に支障はありません。

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。）

 **ご注意**
ご自分で分解したり、修理／改造はおやめください。

症状	原因／対策
いやな臭いがする、煙の量が多い	<ul style="list-style-type: none">●油が古い。 → 新しい油に交換してください。●不適切な油を使用している。 → 良質のサラダ油を使用してください。
油がふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none">●バスケットをボウルに降ろすのが早い。 → バスケットはゆっくりと降ろしてください。●食材に水気が多い。 → 食材の水気をよく切ってください。●油の量が多い。 → 最大油量は2.0Lまでです。●食材を入れる量が多い。 → 一度に揚げる量を減らしてください。
油が熱くならない	<ul style="list-style-type: none">●油温設定をしていない。 → 温度ダイヤルで適温に設定してください。●電源コード／プラグに損傷がある、空だきしてヒューズが切れた。 → 販売店または弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡してください。
生焼けなど、食材がうまく揚がらない	<ul style="list-style-type: none">●食材が大きい。 → 食材を小さく切ってください。●食材の表面に水気が残っている。 → 食材の水気をよく切ってください。●油温が低すぎる。 → 適温に設定されているか確認し、温度ランプが消えてから揚げてください。●食材を入れる量が多い。 → 一度に揚げる量を減らしてください。特に冷凍食品を揚げる場合は、油温が下がりやすいので一度に多く揚げないでください。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ ディープフライヤー／DF380
定格	電圧／周波数	AC100V／50-60Hz
	消費電力	1300W
油温調節		150～190℃
油収納量		最少1.5L～最大2.0L
外形寸法／重量		幅245×奥行390×高さ240mm／約3.2kg
材質		<ul style="list-style-type: none">●本体／ポリプロピレン樹脂・メラミン樹脂●ボウル／アルミニウム（フッ素樹脂加工）●バスケット／スチール●メッシュフィルター／アルミニウム
電源コードの長さ		1.8m

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(下記)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(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:	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(下記)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「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(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)

- 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



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)