



Italian Living Innovation

取扱説明書

デロンギ
キッチンマシン・シェフクラシック

KM4005

家庭用

このたびは、デロンギキッチンマシン・シェフクラシック KM4005をお求めいただき、まことにありがとうございました。

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	2~4	スプラッシュガード(ふた)の使いかた	11
シェフクラシックの特長	5	最大量について	11
各部の名称とはたらき	6~7	調理のヒント	12
ご使用になる前に	7	お手入れのしかた	13
使いかた ① 準備する	8	故障かな?と思ったら	14~15
使いかた ② まぜる	9	仕様	15
使いかた ③ できあがったら	10	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



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

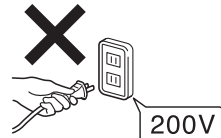


警告

- 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、火災や感電の原因となります。



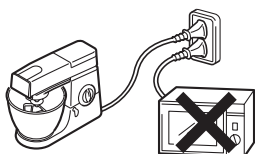
コンセントについて



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、ソケット等を使用しないでください。また、たこ足配線は絶対にしないでください。異常発熱して発火することがあります。



プラグについて

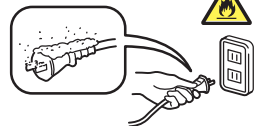


警告

- 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
プラグに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。



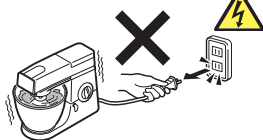
- プラグはしっかりと差し込む
しっかり差し込まないと、火災や感電の原因となります。



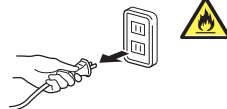
プラグについて

⚠ 注意

- プラグは本体の速度ダイヤルを「0」にしてから抜く
プラグの抜き差しは、必ず本体の速度ダイヤルを「0」にしてから行ってください。



- 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、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たり、物をのせたり、傷を付けたり、引っばったり、ねじったりしないように、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

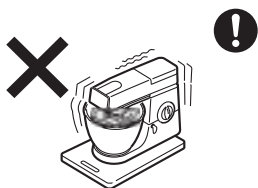
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届く場所で使用しない
けがや感電をする危険があります。



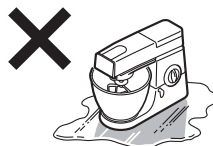
使用場所について

⚠ 注意

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



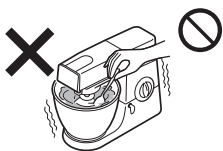
- 熱い表面や濡れた表面に置かない
故障の原因となります。



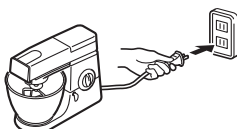
使用上のご注意

⚠ 警告

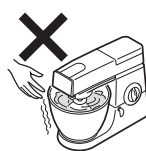
- 運転中はボウルの中に、指、付属のへら、はし、スプーンなどを入れない
けがをする危険があります。



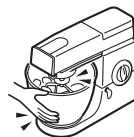
- ボウルを取り付け、ミキサーヘッドを固定してから電源プラグをコンセントに差し込む
ボウルを取り付けけない状態や、ミキサーヘッドを上げた状態で運転すると、けがをする危険があります。



- 運転中は、手、毛髪、衣服などを近づけない
回転部に巻き込まれて、けがをする危険があります。



- 運転する前に、ミキシングツールとボウルがしっかりと取り付けられていることを確認する
しっかりと取り付けられていないと、ミキシングツールや材料が飛んで、けがをする危険があります。



- 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6.0kg(本体のみ)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。



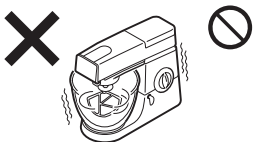
使用上のご注意

⚠ 注意

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



- 「から運転」はしない
材料を入れない状態で「から運転」しないでください。故障の原因となります。



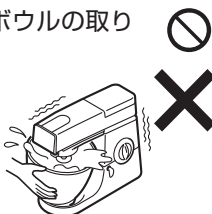
- 他の用途で使用しない
この製品は食品の攪拌専用です。食品材料以外のものを入れたり、他の用途に使用しないでください。



- 運転中にミキシングツールやボウルの取り外しはしない

- 運転中にミキシングツールやボウルの取り外しはしないでください。けがをする危険があります。

- 使用後は、毎回速度ダイヤルを「0」にして、回転が止まったことを確認してからミキシングツールやボウルを外してください。



- 規定以上の材料を入れない
ふきこぼれの原因になります。



- 熱い材料は使用しない
熱い材料の攪拌はおやめください。やけどやけがをする危険があります。



- 運転中は他の調理器具などを、そばに置かない
ボウルや本体との接触により、他の調理器具などが破損または故障する恐れがあります。



- 調理後はできるだけ早く材料を取り出し、洗浄する

- 調理後はできるだけ早くボウルから材料を取り出し、洗浄してください。

- 材料を詰めたまま保存しないでください。故障の原因となります。



- 運転中に移動させない

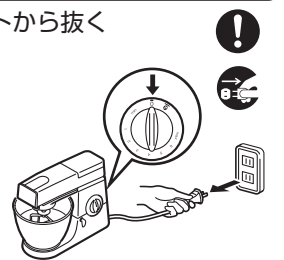
- けがや故障の原因となります。



過負荷防止機能について

⚠ 注意

- 過負荷防止機能が作動したら、速度ダイヤルを「0」に合わせて電源プラグをコンセントから抜く
材料が最大容量を超えたり、材料の性質によって負荷がかかりすぎた場合は、過負荷防止機能が作動して運転が一時停止することがあります。この場合は、速度ダイヤルを「0」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜いてください。(そのままの状態では放置すると、自然復帰したときにミキシングツールが回転し、けがをする危険があります。)そのあと、材料を減らし、数分間休ませてから運転してください。それでも動作しない場合は、さらに20分間休ませてください。

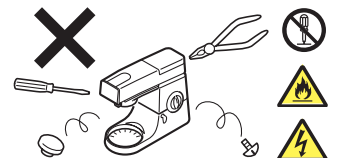


お手入れについて

⚠ 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

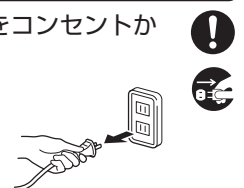
⚠ 注意

- 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。

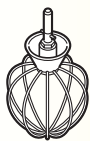


シェフクラシックの特長

お菓子やパン作り、料理の下ごしらえを手早く、楽しく混ぜる・こねる・泡立てるなど、お菓子やパン作りに欠かせない力仕事が速く確実に行えます。付属のミキシングツールを交換して、マッシュポテトから冷たいデザートまでいろいろな料理に使えます。



ケーキや
マッシュポテトに



卵や生クリームの
泡立てに



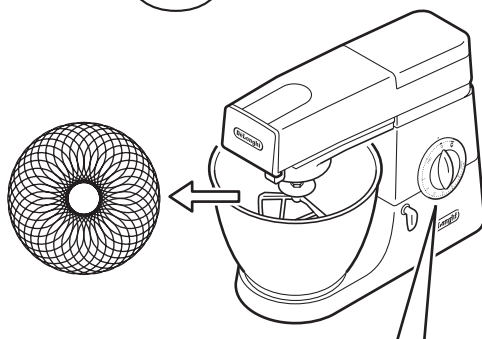
パン生地に

ミキシングツール



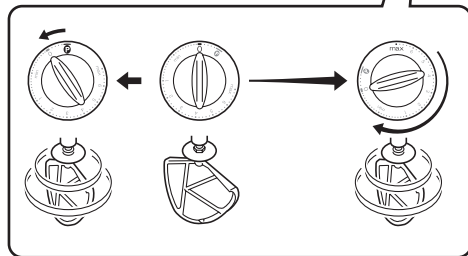
ムラなく混ぜるプラネタリーミキシング方式

シャフト(回転軸)とミキシングツールが逆方向に回転し、惑星の軌道を重ねたような軌跡を描くプラネタリーミキシング方式なので、材料が短時間で均一に混ざります。



「もう少しゆっくり」、「だんだん速く」、「ちょっと混ぜる」…
微妙な調節がしやすい速度ダイヤル

速度ダイヤルを回して自在に速度をコントロールできます(無段階変速)。手動で断続的に運転することもできます(パルス機能)。



材料の飛び散りを防ぐスプラッシュガード(ふた)付き

飛び散りやすい材料でもスプラッシュガードを取り付ければ、キッチンを汚しません。

デザイン性と耐久性を兼ね備えたメタルボディ

回転部とモーター部が独立しているので、熱が発生しにくく、耐久性に優れています。

大容量のステンレス製ボウルで一気に調理

ボウルの容量は4.6Lです。ホイップクリームなら1L、パン生地なら800g(粉の量)まで一度に調理できます。

過負荷防止機能付きなので安心

負荷がかかりすぎたときに、自動的に運転が止まります。

別売りのアタッチメントでレパートリーがもっと広がる

別売りのアタッチメントが豊富に揃っています。シェフクラシックをトータルなキッチンマシンとしてお役立てください。

各部の名称とはたらき

本 体

ミキサーヘッド

ミキシングツールやボウルの取り付け／取り外しのときに、持ち上げます。リリースレバーを回すとロックが外れ、持ち上げることができます。

低速アタッチメント差し込み口

別売りのアタッチメントを取り付けます。

リリースレバー (アタッチメント差し込み口用)

低速アタッチメント差し込み口を開閉するレバーです。カバーやアタッチメントを取り付け／取り外しするときに使います。

ミキシングツール差し込み口

付属のビーター、ホイッパー、ドゥフックを取り付けます。

クッション

ボウルを安定させ、振動を吸収するために必要です。

リリースレバー(ミキサーヘッド用)

ミキサーヘッドを固定しているロックを解除します。

高速アタッチメント差し込み口

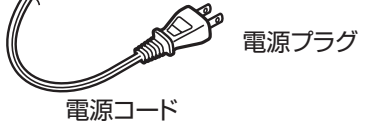
別売りのアタッチメントを取り付けます。

シトラスプレス差し込み口

別売りのシトラスプレスを取り付けます。

本体

モーターを内蔵しています。



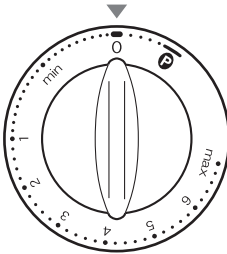
速度ダイヤル(電源スイッチ兼用)

ダイヤルを回して回転速度を調節します。回転速度は滑らかに変化します(無段階変速)。

●ミキシングツールの回転速度

P(パルス)	約490回転／分	断続運転用です。この位置にダイヤルを合わせているあいだ運転し、手を離すとダイヤルが「0」に戻って運転が止まります。
0(電源オフ)	—	運転が停止します。使用しないときは、必ずこの位置にダイヤルを合わせておきます。
min	約95回転／分	非常に低速な回転です。
1	約170回転／分	低速な回転です。
2	約240回転／分	やや低速な回転です。
3	約270回転／分	中ぐらいの速さの回転です。
4	約320回転／分	
5	約380回転／分	やや高速な回転です。
6	約420回転／分	高速な回転です。
max	約470回転／分	非常に高速な回転です。

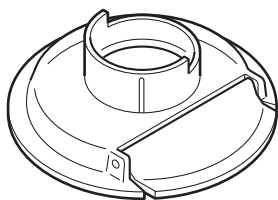
数字や文字の中間にダイヤルをセットすることもできます。



付属品

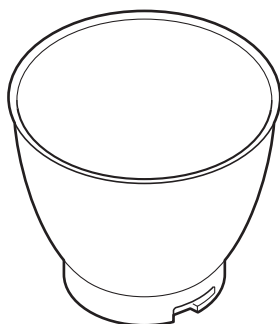
スプラッシュガード(ふた)

材料の飛び散りを防ぎたいときに取り付けます。
(11ページ)



ボウル

ステンレス製です。
本体に取り付けて使います。

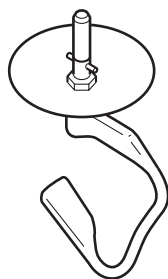


へら

ボウルやミキシングツールに付着した材料をきれいに取ることができます。

● ご注意

へらを使う前には必ず、速度ダイヤルを「0」に合わせて運転を停止してください。



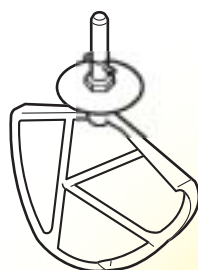
ドゥフック

パン生地やピザ生地など、重い生地进行を混ぜたりこねたりするのに適しています。材料がこびりつきにくいフッ素樹脂加工が施されています。

ミキシングツール

ビーター

スポンジケーキ生地やマッシュポテトなどの粘り気のある材料を混ぜ合わせるのに適しています。材料がこびりつきにくいフッ素樹脂加工が施されています。

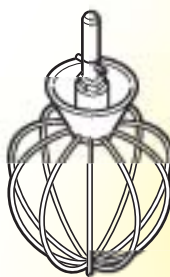


ホイッパー

メレンゲやホイップクリームなど、液体の材料を泡立てたり、混ぜるのに適しています。

● ご注意

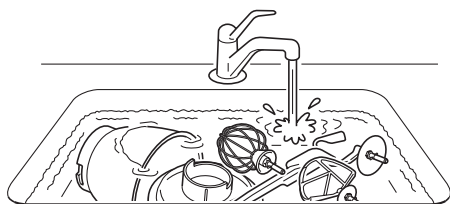
ホイッパーは粘り気の強い材料には使わないでください。本体やホイッパーが故障する恐れがあります。



ご使用になる前に

お買い上げ後、初めてご使用になるときは、付属品を洗ってください。

ボウル、スプラッシュガード、ミキシングツール、へらを中性洗剤を入れたぬるま湯に浸し、スポンジで洗います。そのあと、十分にすすいで乾かしてください。




● ヒント


本体のミキシングツール差し込み口に潤滑油が付着している場合は、乾いた布などで拭きとってください。潤滑油を拭きとっても性能には影響しません。

● ご注意

- 本体、電源コード、電源プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。
- シンナーやベンジン、ワイヤーブラシ、金属たわし、研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。
- ミキシングツール(ビーター、ホイッパー、ドゥフック)は、食器洗い機で洗うと変色することがあります。


使いかた ① 準備する

 速度ダイヤルは「0」に合わせてください。

 電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

1 リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを上げる

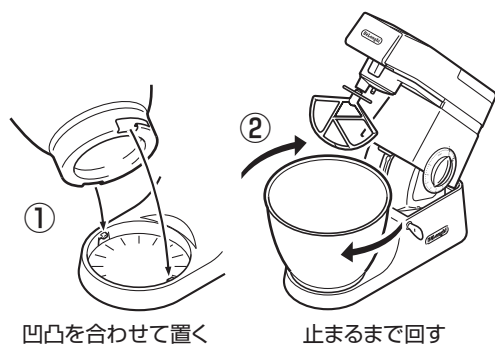


 **ヒント**
材料の飛び散りが心配なとき(粉が多い場合など)は、ここでスプラッシュガードを取り付けます。取り付けかたは、11ページをご覧ください。

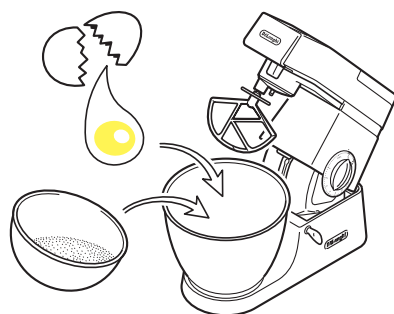
2 ミキシングツールを取り付ける ビーター、ホイッパー、ドゥフックのいずれかを取り付けます。




3 ボウルを取り付ける

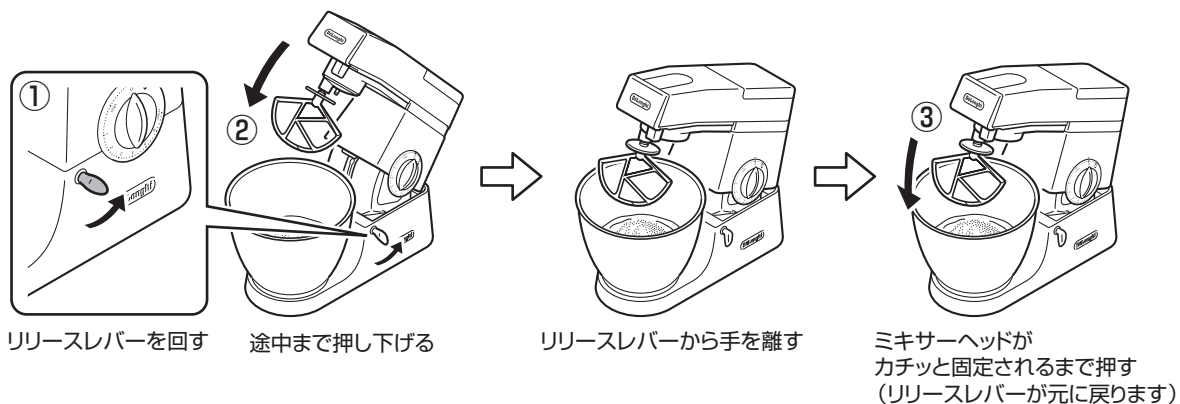


4 材料を入れる



 **ご注意**
材料が最大量(11ページ)を超えないようにご注意ください。

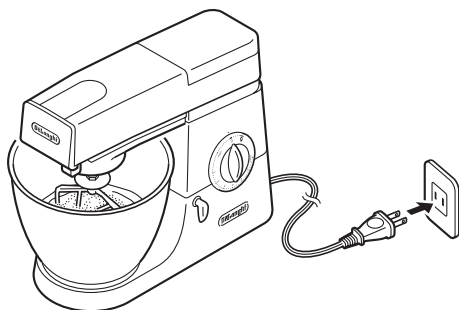
5 リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを下げる



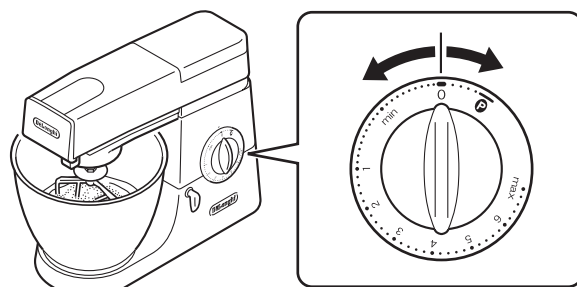
使いかた ② まぜる

速度ダイヤルを回すとスイッチが入り、ミキシングツールが回転します。速度ダイヤルを「0」に戻すとスイッチが切れて回転が止まります。

1 電源プラグをコンセントにつなぐ



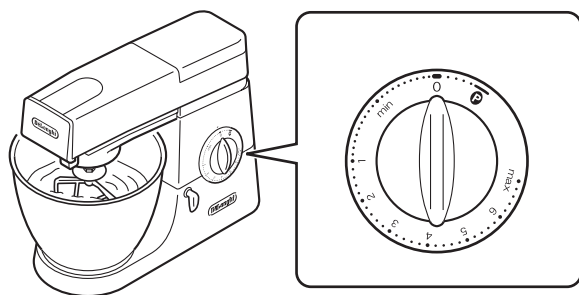
2 速度ダイヤルを回す スイッチが入り、ミキシングが始まります。



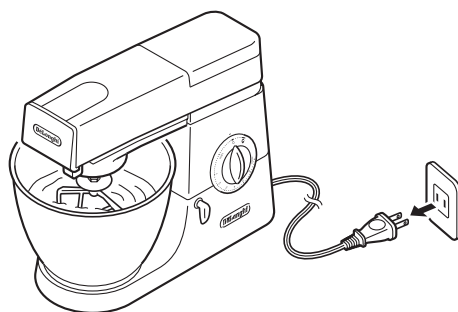
ヒント

速度ダイヤルについて詳しくは、「各部の名称とたらしき」(6ページ)をご覧ください。

3 速度ダイヤルを「0」に戻す 材料がお好みの状態になったら、速度ダイヤルを「0」にしてスイッチを切ります。



4 電源プラグをコンセントから抜く



ボウルの側面に材料が付いてしまったら

材料がボウルの側面に付いて混ざりにくいときは、次のようにします。

1. 速度ダイヤルを「0」に戻して、ミキシングをいったん止める。
2. ミキサーヘッドを上げる。(8ページ)
3. 付属のへらで材料を落とす。
4. ミキサーヘッドを元に戻してミキシングを再開する。

⚠️ ご注意

必ず速度ダイヤルを「0」にしてスイッチを切ってから、へらを使ってください。運転中にへらを使うと、けがや故障の恐れがあります。

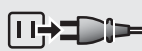


######

スプラッシュガード(ふた)の使いかた



速度ダイヤルは「0」に合わせてください。



電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

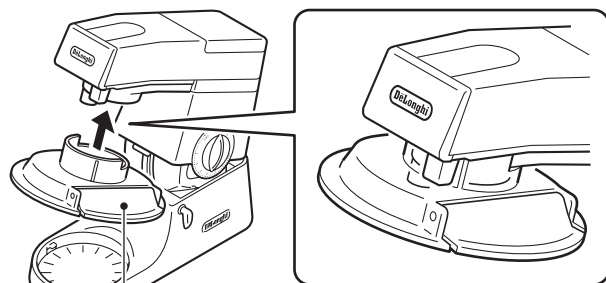
取り付けかた

1 リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを持ち上げる(10ページ)

2 ミキシングツールが付いている場合は取り外す(10ページ)

ミキシングツールが付いているとスプラッシュガードを取り付けることができません。

3 スプラッシュガードを取り付ける



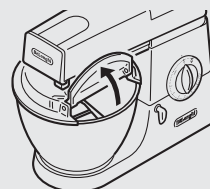
開閉部をこちら側にする

奥までしっかりと、はめ込む



ヒント

- ミキサーヘッドを下げたままでも、スプラッシュガードの開閉部から材料を入れることができます。
- ミキシングツールの交換は、スプラッシュガードを付けたまま行えます。



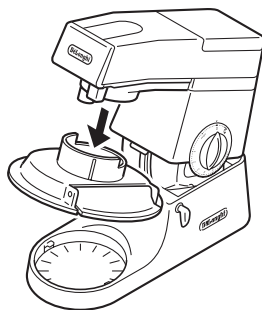
取り外しかた

1 リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを持ち上げる(10ページ)

2 ミキシングツールを取り外す(10ページ)

ミキシングツールが付いているとスプラッシュガードを取り外せません。

3 スプラッシュガードを取り外す



最大量について

一度に調理できる量は、下の表のとおりです。ボウルに入れる材料は、この量を超えないようにしてください。

スポンジケーキ生地	約900g(薄力粉の量)
パン生地	約800g(強力粉の量)
ホイップクリーム	約1L
卵	12個

調理のヒント

ミキシングツールに適した料理と速度の目安です。



以下の内容は、お使いになるときの目安にしてください。レシピに指示があるときは、そちらに従ってください。

※ 最適な速度や混ぜかたは、材料の状態や温度・湿度などによって変化します。混ぜりぐあいを見ながら加減してください。

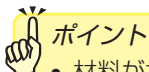
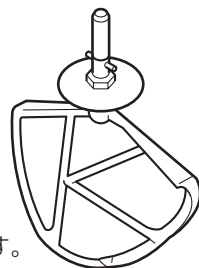
ビーター

こんな料理に適しています

- スポンジケーキ生地
- パイ(ペストリー)生地
- マッシュポテト
- ビスケット生地
- フィリング
- ミートローフ
- クッキー生地
- アイスcream

速度の目安

- バターと砂糖を混ぜる 「min」から始めて徐々に「5」まで速度を上げます。
- 卵を攪拌(かくはん)する 「4」～「max」の速度で一気に混ぜます。
- 小麦粉やフルーツを追加して混ぜる 「min」～「1」の速度でゆっくりと混ぜます。
- スポンジケーキ生地を混ぜる 「min」から始めて徐々に「4」～「5」まで速度を上げます。
- バターと小麦粉を混ぜる 「min」～「2」の速度で混ぜます。



ポイント

- 材料が均一に混ぜるまでは低速度で混ぜ、粘り気が出てくるにつれて徐々に速度を上げるようにします。
- 材料の混ぜりぐあいをよく見て、レシピに書かれている状態になるまで混ぜます。

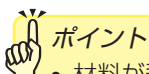
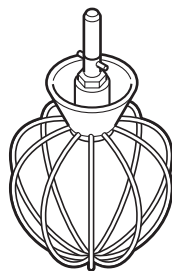
ホイッパー

こんな料理に適しています

- 卵の泡立て
- ホイップクリーム
- メレンゲ
- ムース
- ドレッシング
- スフレ

速度の目安

「min」から始めて徐々に「max」まで速度を上げます。



ポイント

- 材料が飛び散らないように低速で混ぜ始め、泡立つにつれて徐々に速度を上げるようにします。
- 材料の状態は短時間で変化するので、運転中はできるだけ目を離さないようにします。

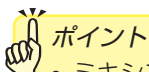
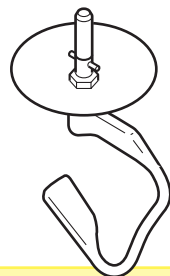
ドゥフック

こんな料理に適しています

- パン生地
- ピザ生地
- パスタ生地

速度の目安

「min」から始めて徐々に「1」まで速度を上げます。



ポイント

- ミキシング中に音や振動が大きくなったら速度ダイヤルを「0」に合わせてスイッチを切り、生地を半分に減らして2回に分けて調理してください。
- 材料が最大量(11ページ)を超えないようにご注意ください。

お手入れのしかた

ご使用後はすぐに、下記の方法でお手入れしてください。ボウルやミキシングツールを汚れたままにすると、故障や不具合の原因となります。



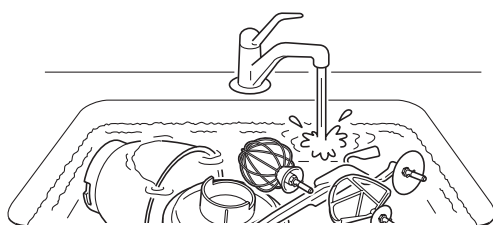
速度ダイヤルは「0」に合わせてください。



電源プラグはコンセントから抜いておいてください。

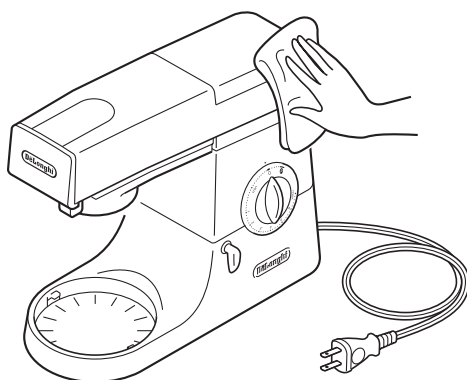
付属品(ボウル、スプラッシュガード、ミキシングツール、へら)

中性洗剤を入れたぬるま湯に浸したあと、スポンジで洗い、十分にすすいで乾かします。



本体

本体、電源コード、電源プラグの汚れは、よくしぼったふきんで拭き取ったあと、乾いた布で拭きます。



ヒント

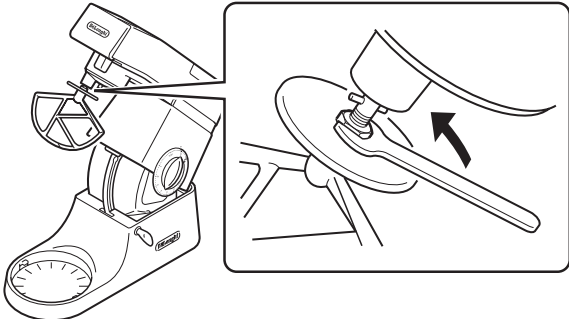
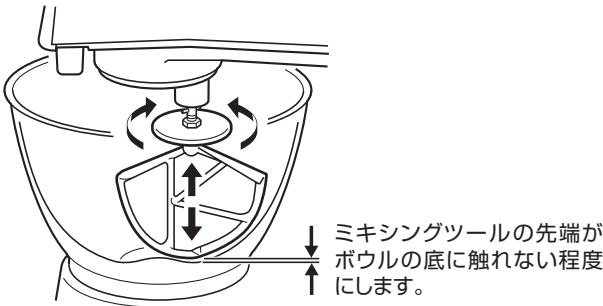
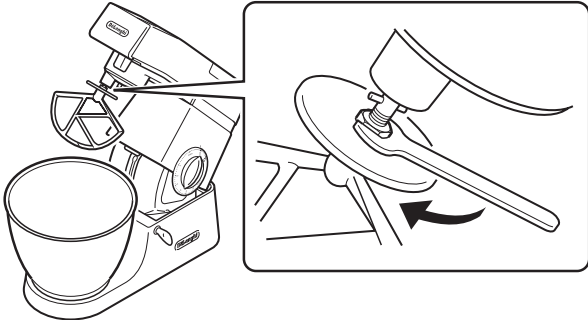
本体の汚れが落ちにくい場合は、少量の中性洗剤を含ませた布で拭いたあと、洗剤が残らないようによくしぼったふきんで拭き取ってください。

● ご注意

- 本体、電源コード、電源プラグは、水に浸けたり水洗いをしないでください。
- シンナーやベンジン、ワイヤーブラシ、金属たわし、研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。
- ミキシングツール(ビーター、ホイッパー、ドゥック)は、食器洗い機で洗うと変色することがあります。

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
<p>ミキシングツール（ビーターやホイッパー）がボウルの底に当たる、または底のほうにある材料に届かない</p>	<p>次のようにして、ミキシングツールの高さを調整してください。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 速度ダイヤルを「0」にして、電源プラグをコンセントから抜く。 ② リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを持ち上げる。 ③ 高さを調整したいミキシングツールを取り付ける。 ④ スパナなどを使ってミキシングツールのナットを緩める。  <ol style="list-style-type: none"> ⑤ ボウルを取り付ける。 ⑥ リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを完全に押し下げる。 ⑦ ミキシングツールのシャフトを回して高さを調整する。  <ol style="list-style-type: none"> ⑧ リリースレバーを右方向に回し、ミキサーヘッドを持ち上げる。 ⑨ ミキシングツールのナットをしっかりと締める。 

症状	原因／対策
速度ダイヤルを回しても、まったく回転しない	<ul style="list-style-type: none"> 電源プラグがコンセントから抜けている。 →速度ダイヤルを「0」に合わせてから電源プラグをコンセントに差し込んでください。その後、速度ダイヤルを回して運転してください。
調理中に回転が止まった	<ul style="list-style-type: none"> 過負荷防止機能がはたらいています。 →速度ダイヤルを「0」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜いてください。(そのままの状態で放置すると、自然復帰したときにミキシングツールが回転し、けがをする危険があります。)その後、材料を減らし、数分間休ませてから運転してください。それでも動かない場合は、さらに20分間休ませてください。
ミキシングツールがスムーズに回転しない、または大きな音をする	<ul style="list-style-type: none"> 材料が多すぎる。 →速度ダイヤルを「0」に合わせ、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、材料を減らして運転してください。 ミキシングツール(ビーターやホイッパー)がボウルの底に当たっている。 →14ページの手順をご覧ください。ミキシングツールの高さを調整してください。

仕様

製品名称／型式番号	デロンギ キッチンマシン・シェフクラシック／KM4005
定電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
格消費電力	300W
回転数	min～max：約95～約470回転／分、P(パルス)：約490回転／分
外形寸法(本体のみ)	幅362×奥行168×高さ307mm
重量	本体のみ6.0kg、ボウルのみ0.75kg
材質	<ul style="list-style-type: none"> 本体／アルミダイカスト ビーター、ドゥフック／アルミ合金(フッ素樹脂加工) ボウル、ホイッパー／ステンレス スプラッシュガード／メタクリル樹脂 へら、クッション／ポリエチレン樹脂
ボウルの容量	4.6L(定格容量：2.2L)
電源コードの長さ	1.8m

ご案内

同梱のレシピブック『毎日の、週末のオールマイティクッキング』の裏表紙に「KM4000」とありますが、本製品 KM4005でも同様にお使いいただけます。

この製品はJ-Mossグリーンマーク対応製品です。

(J-Mossとは、「電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示」を規定したJIS規格(JIS C 0950)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(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)

●コールセンター 修理について Tel.0120-804-280
Tel.0120-692-885 / Fax.045-450-3291
お問い合わせ Tel.0120-064-300
Tel.0120-692-880

●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
●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

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

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

〒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)