



multi pro
Food Processor

デロンギ
マルチプロ
フードプロセッサー

家庭用
型式番号

DFPM250

取扱説明書

保証書付

もくじ

使う前に	安全上のご注意	2
	各部のなまえ	4
	アタッチメント別 調理・加工例	6
	使う前にお読みください	7
使う	刻む	10
	スライス／細切りする	12
	おろす	14
	泡立てる	14
	こねる	16
	かんきつ類を搾る	18
	かくはんする	20
	野菜・果物を搾る	22
	挽く	25
こんなときは	お手入れ	26
	故障かな？	28
	仕様	30
	アフターサービスについて	31

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(裏表紙)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。

安全上のご注意

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。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。



警告

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。



注意

「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

警告



指 示

- **定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う**
(火災の原因)

- **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**
(火災の原因)

取り付けの悪いコンセントやソケットなどは使わない

- **電源プラグをコンセントに差し込む前に、各ボウル・ボトル・ミル容器・フィルターなどが取り付けられていることを確認する**
(けがの原因)

- **電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く**
(火災の原因)

- **安定した平らな場所で使用する**
(火災・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・けがの原因)

<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
- ・本体やカッターに破損や変形がある
- ・本体から水や蒸気が漏れる

スイッチを切り、回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜き、販売店、または当社サービスセンターに点検、修理を依頼してください。

- **電源プラグを抜き差しするときは、必ずスピードダイヤルが「○」の位置にあることを確認する**
(けがの原因)



禁 止

- **電源プラグ・電源コードが破損した場合や、コンセントの差し込みがゆるい場合は使用しない**
(感電・けがの原因)

- **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
(感電の原因)



禁 止

- **電源プラグ・電源コードを破損させない**
(火災・感電の原因)

- ・傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない
- ・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない
- ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- ・高温部に近づけたり、水につけたり、水をかけたりしない

電源プラグ・電源コードに破損、変形などの異常があるときはすぐに使用を中止し、販売店、または当社サービスセンターへ点検・交換を依頼してください。

- **分解・改造・修理をしない**
(火災・感電・けがの原因)

- **子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない**
(火災・感電・けがの原因)

- **運転中に各ボウル・ボトル・ミル容器・ふたの取り付けや取りはずしを行わない**
(けがの原因)

- **電源プラグをコンセントに差し込んだ状態で、各カッター・泡立て器を手・へら・スプーンなどで触らない**
(けがの原因)

- **各カッターに直接手を触れない**
(けがの原因)
カッター、スライス(厚)／中細切りカッター、スライス(薄)／細切りカッター、グレーターを持つときは、つまみ(刃から離れている所)を持つ

- **カッター(刃)を露出したまま運転しない**
(けがの原因)
各ボウル・ボトル・ミル容器を本体に取り付けた状態で運転する

警告



禁止

- カッターなどの回転部に手を近づけたり、ふたを開けたまま運転しない
(けがの原因)



禁止

- 投入口にスプーン・箸など食材以外のものを投入して運転しない
また運転中、回転部に指や髪の毛など食材以外のものを触れさせない
(けがの原因)

注意



指示

- 各カッターの輸送用カバーを取りはずすとき、無理な力を加えない
また、刃に直接触れないように注意する
(けがの原因)

- 電源プラグをコンセントから抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持つ
(火災・感電の原因)

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(火災・感電の原因)

- 本体や付属品に変形や破損など、異常があるときは使わない
(感電の原因)

- ボウルから食材を取り出すときは、へらなどで取り出す
(けがの原因)

- アタッチメントの取り付け・取りはずしや、お手入れをするときは、電源プラグを抜く
(感電・けがの原因)

- 乳幼児の手の届かない所に保管する
(火災・感電・けがの原因)



禁止

- 電源コードを本体に巻き付けない
(火災・感電の原因)

- 不安定な場所やカーペットやビニール袋などの上で使わない
(火災・発火・けがの原因)

- 調理以外の目的で使用しない
(火災・けがの原因)



禁止

- 他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない
(火災・けがの原因)

- 本体に水をかけない

(火災・感電・けがの原因)

・水をかけたり、水につけたり、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すぐに電源プラグをコンセントから抜き、当社サービスセンターへ相談してください。

- 60℃を超える食材を調理しない

(火災・けがの原因)

- 運転中に移動させない

(けがの原因)

- 各ボウル・ボトル・ミル容器を急激に加熱したり、冷凍庫に入れたりしない

(けがの原因)

- 各ボウル・ボトル・ミル容器を直火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使ったりしない

(火災・けがの原因)

- 各ボウル・ボトル・ミル容器が傷付くようなかたい材料を入れない

(けがの原因)

- 各ボウル・ボトルが本体に取り付けられているときに、ハンドルを持って移動させない

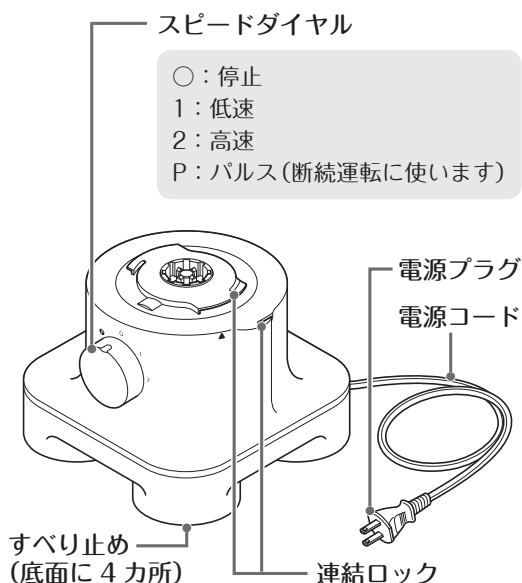
(けがの原因)

- 本体の連結ロックに無理な力を加えない
(けがの原因)

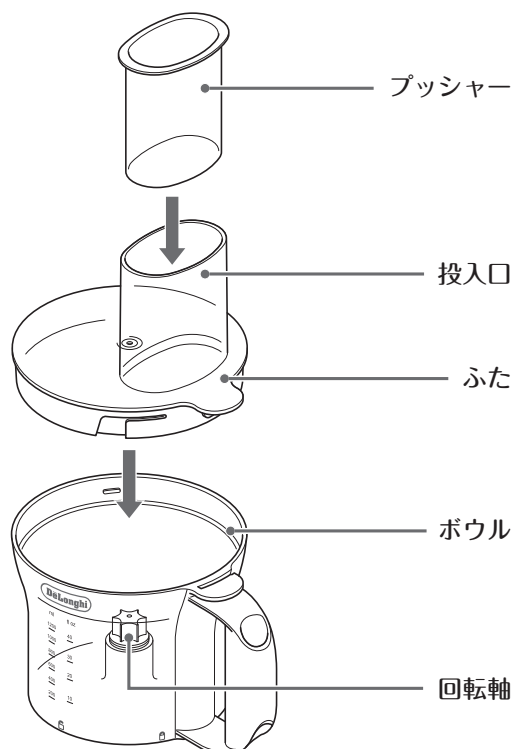
各部のなまえ

- お買い上げ後、製品に損傷がないこと、付属品がそろっていることを確認してください。
- カッターの刃に触れないように注意してください。

本体



フードプロセッサー

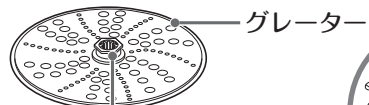
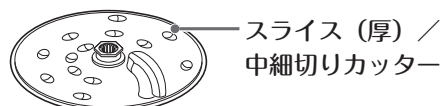


カッターツール

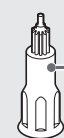
⚠ 注意

梱包箱から取り出すときや、輸送用カバーを取りはずすときは、刃に触れない

- 梱包箱に記載された内容をよくお読みください。
- 保管時などにも刃に触れないようにしてください。

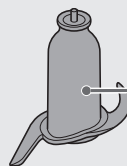


つまみ

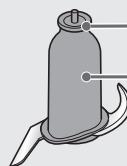


接続部

カッターツール、ツインギアウィスク、シトラススクイザーに使用します。



ピーダー



つまみ

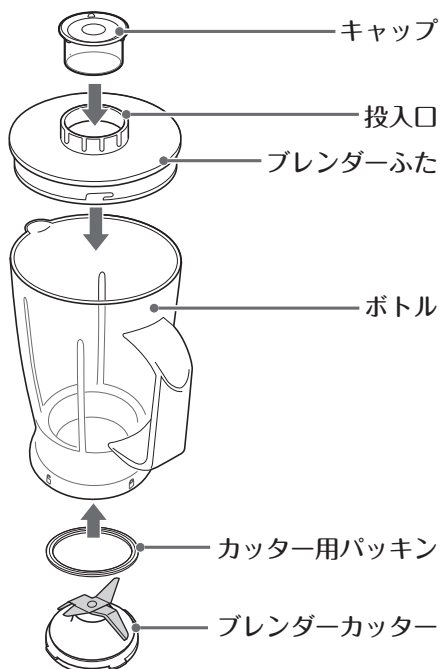
カッター



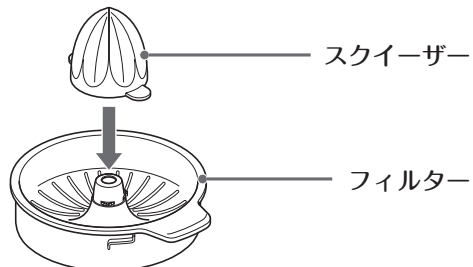
⚠ 注意

輸送用カバーを取りはずすときは、刃に触れない

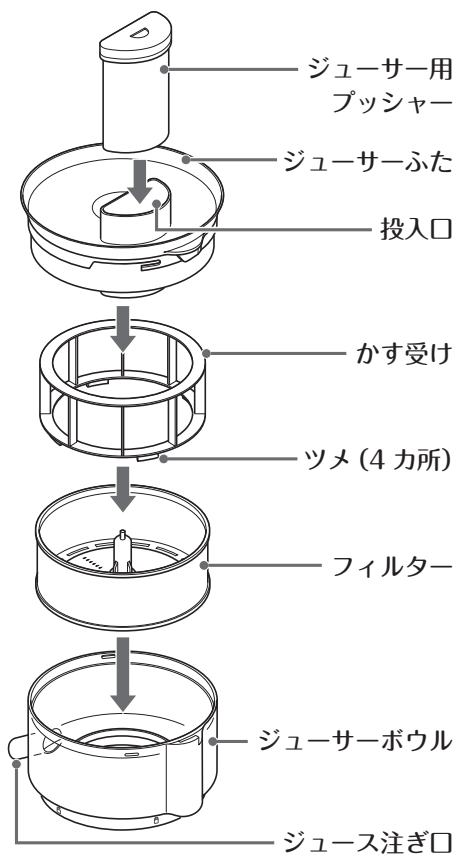
ブレンダー



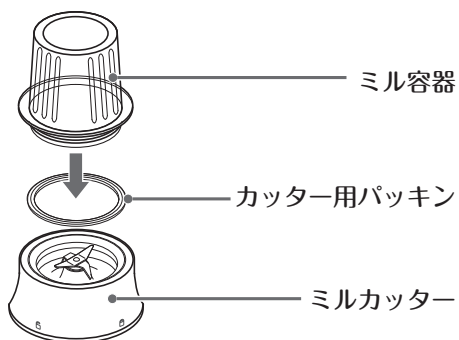
シトラススクイザー



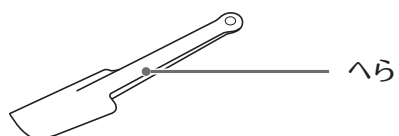
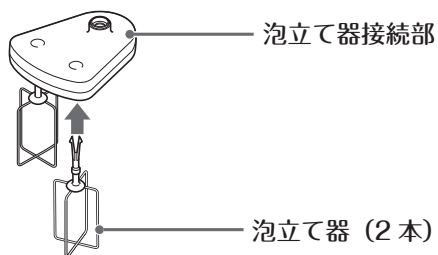
遠心分離ジュースー



ガラスミル



ツインギアウィスク



アタッチメント別 調理・加工例

アタッチメント		用途	調理・加工例
カッター (10～11 ページ)		刻む	<ul style="list-style-type: none"> ● ひき肉 ● 魚のすり身 ● みじん切り（野菜、ハーブ、ナッツ、ゆで卵など） ● パン粉 ● ケーキ生地 ● タルト生地
スライス(厚)／ 中細切りカッター (12～13 ページ)		スライス（厚め） ／中細切り	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜（にんじん、きゅうり、トマトなど） ● ハードチーズ
スライス(薄)／ 細切りカッター (12～13 ページ)		スライス(薄め) ／細切り	
グレーター (14 ページ)		おろす	<ul style="list-style-type: none"> ● 粉チーズ ● 大根おろし（粗め）
ツインギアウィスク (14～15 ページ)		泡立てる	<ul style="list-style-type: none"> ● 生クリーム ● 卵白
ニーダー (16～17 ページ)		こねる	<ul style="list-style-type: none"> ● パン生地 ● パスタ生地
シトラススクイザー (18～19 ページ)		搾る（ジュース）	<ul style="list-style-type: none"> ● かんきつ類（グレープフルーツ、オレンジ、レモンなど）
ブレンダー (20～21 ページ)		かくはんする	<ul style="list-style-type: none"> ● フロスマルク ● ミルクシェイク ● カクテル、ジュース ● マヨネーズ ● スムージー ● スープ ● クラッシュアイス
遠心分離ジュースー (22～24 ページ)		搾る（ジュース）	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜・果物（にんじん、りんご、トマト、オレンジなど）
ガラスミル (25 ページ)		挽く	<ul style="list-style-type: none"> ● 煎りごま ● 煎り大豆（きなこ） ● 乾物（煮干し、乾燥ワカメなど） ● ナッツ ● ハーブ

● 調理・加工できない食材は7ページをご覧ください。

使う前にお読みください

- 必ずご使用前に「お手入れ（26～27 ページ）」を参照して各部を洗ってください。
- 業務用として使わないでください。（故障の原因）
- 連続使用可能時間を超えて運転しないでください。
続けて運転するときは5分以上間隔をあけてください。
- 空運転をしないでください。（故障の原因）
- 使った後は毎回お手入れしてください。（故障・においの原因）
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、特に各アタッチメントの衛生面に注意してください。（健康を害する原因）
- ボウル・ボトルの目盛りは、目安としてお使いください。
- 清潔で安定した平らな場所でお使いください。また、周りにものを置かないでください。

調理・加工できない食材（例）（故障・破損の原因）

アタッチメント	調理・加工できない食材（調理・加工例）
共通	● 粘り気の強い食材（山いも、じねんじょ、つくねいもなど）
カッター	● かたい食材 （コーヒー豆、氷、種子のままのスパイス）
スライス（厚）／ 中細切りカッター	
スライス（薄）／ 細切りカッター	
グレーター	● かたい食材（コーヒー豆、氷、種子のままのスパイス） ● プロセスチーズなどのやわらかいチーズ
ツインギアウィスク	● 重い生地（小麦粉とバターなどを使ったケーキやクッキーなどの生地）
ニーダー	● 生地以外の食材
シトラススクイザー	● かんきつ類以外の食材
ブレンダー	● 水分の少ない食材 （ひき肉、魚のすり身、マッシュポテト、パン生地など） ● かたい食材 （ハードチーズ、コーヒー豆、種子のままのスパイスなど）
遠心分離ジュースャー	● 野菜・果物以外の食材 野菜・果物でも以下の食材は調理できません。 ● 水分の少ない食材、ほうれん草以外の葉物野菜
ガラスミル	● 特にかたくて小さな食材（玄米など）

使う前にお読みください（つづき）

食材の最大量と調理の目安（例）

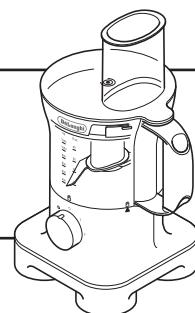
	食材（調理・加工例）	最大量	下準備／注意事項	調理の目安
カッター	ひき肉や魚のすり身	400g	骨・すじ・皮・頭・尻尾などを取り、2cm 角に切る	数回パルス運転してから、高速で 30 ～ 50 秒
	ケーキ生地	粉 300g	—	低速～高速
	パイ生地	粉 300g	バターは冷やし、1 ～ 2cm 角に切る	バターとの切り混ぜ：高速 液体を追加してから：低速～高速
	パン粉	100g	食パンを 2cm 角にちぎる	仕上がりを確認しながらパルス運転
	野菜のみじん切り	500g	必要に応じて皮をむき、2cm 角に切る	
	ゆで卵のみじん切り	5 個	半分に切る	
スライス (薄／厚) ／ 細切り カッター	野菜のスライス	1 度に 1200mL の線まで	ヘタ、皮(必要に応じて)などを取り、投入口に入る大きさに切る	やわらかい食材：低速 かたい食材：高速 ※
	野菜の中細切り／細切り			
グレイター	粉チーズ (パルメザンチーズ)	1 度に 1200mL の線まで	投入口に入る大きさに切る	高速 ※
	大根おろし(粗いもの)			
ツインギア ウイスク	生クリーム	250mL	冷やしておく	低速～高速
	卵白	4 個分	—	
ニーダー	パン生地	粉 300g	液体を後で入れる	高速
	パスタ生地	粉 300g		高速
スクイーズ ストライパー	かんきつ類	1 度に 1000mL の線まで	皮つきのまま、横半分に切る	低速

	食材（調理・加工例）	最大量	下準備／注意事項	調理の目安
ブレンダー	牛乳や生クリームを使ったレシピ	800mL	熱い食材のときは、あら熱を取ってから入れる	低速～高速
	上記以外	1200mL		
	クラッシュアイス	120g	家庭用の製氷皿でつくった氷（2cm 角程度）を使う	パルス運転
遠心分離ジュース	かたい野菜・果物 （にんじん、りんご、セロリの茎など）	400g	芯、ヘタを取り、投入口に入る程度に切る （皮はお好みで取る）	やわらかい食材：低速 かたい食材：高速 食材を投入した後、ジュースが出なくなるまで高速で運転する
	やわらかい野菜・果物 （パプリカ、キウイ、パイナップルなど）		・果物は皮をむき、芯、ヘタを取る ・投入口に入る程度に切る ・薄いものは数枚重ねて入れる	
	かんきつ類 （オレンジ、レモン、みかんなど）		皮をむき、小房に分ける	
	ほうれん草	100g	数枚重ねて茎を内側に丸める	
	しょうが	30g	皮のよごれを落とし、投入口に入る程度に切る	
ガラスミル	煎りごま	50g	—	仕上がりを確認しながらパルス運転
	煎り大豆	80g	—	高速で 10 ～ 20 秒 粗めの仕上げにするとき は、仕上がりを確認しながらパルス運転
	煮干し	40g	頭とワタを取り、大きいものは半分に切る	
	ナッツ	40g	かたい殻は取り除く	
	ハーブ	30g	茎などを取り除き、水気をよく切る	

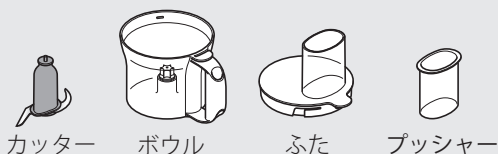
※調理・加工後、カッターの上に食材が残る場合があります。

刻む

フードプロセッサー



【必要なアタッチメント】



1 食材を準備する

① 必要に応じて下準備をする

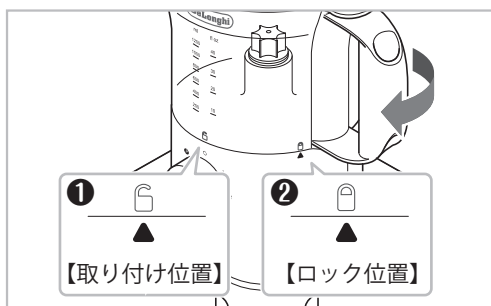
- ・約 2cm 角に切る。
- ・肉は骨やすじを取る。
- ・魚は骨・頭・尻尾などを取る。
- ・野菜・果物は、中にかたい種子があれば取り、必要に応じて皮をむく。
- ・ハーブは、茎などを取って乾かす。
- ・熱い食材は、あら熱が取れるまで冷ます。

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9 ページをご覧ください。

2 アタッチメントを取り付ける

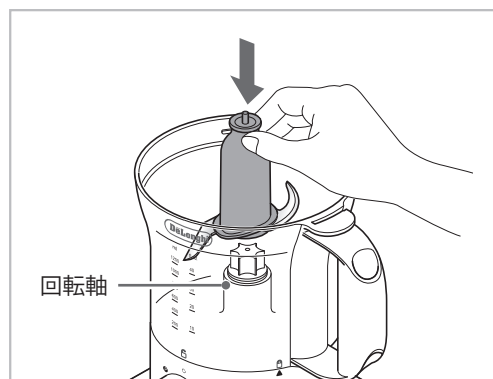
② ボウルを本体に取り付ける



- ボウルの ① と本体の ▲ を合わせて取り付けてから (①)、ロックされるまで時計回りに回します (②)。

※ボウルの ① と本体の ▲ が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

③ カッターをボウル中央の回転軸に差し込み、食材を入れる



- カッターを取り付けてから、食材を入れてください。

⚠ 注意

刃に触れないよう、つまみを持つ

④ ふたをボウルに取り付ける



- ① 突起部が上図の位置になるように、ふたをボウルの上に置く
- ② ロックされるまで時計回りに回す

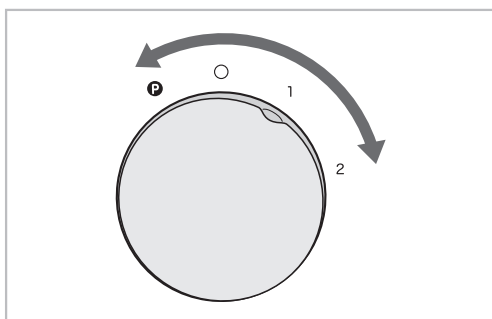
※ロックされていないと、安全装置がはたらき動作しません。

⑤ プッシャーを投入口に差し込む

- 差し込まないと、食材が飛び出るおそれがあります。

3 スイッチを入れる

- ⑥ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」、「2」または **P** に合わせる

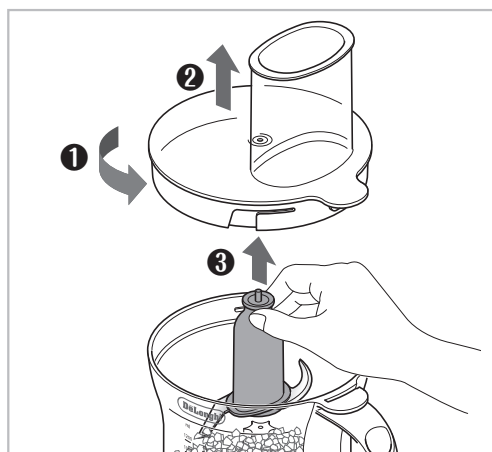


- 運転が始まります。
- パルス運転の場合、**P** の位置に合わせている間だけ運転します。
- 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)

4 終わったら

- ⑦ スピードダイヤルを「O」の位置に戻し、電源プラグを抜く

- ⑧ ふたをはずし、カッターを取り出す



- ふたを反時計回りに回して、ボウルからはずします。

⚠ 注意

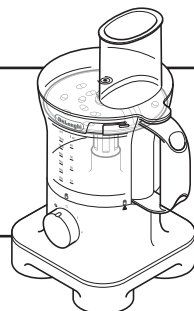
- カッターの回転が止まっていることを必ず確認する
- 刃に触れないよう、つまみを持つ

- ⑨ ボウルを本体からはずし、付属のへらで食材を取り出す

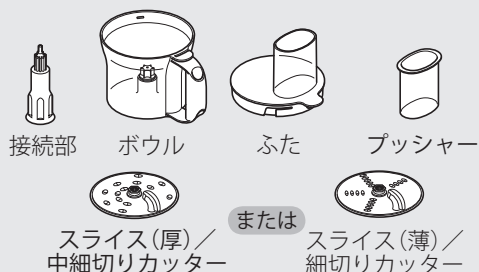
- ボウルを反時計回りに回してはずします。
- カッターを先にはずしてから食材を取り出してください。
- 使用しないときは、ふたをロックしたままにしないでください。(故障の原因)
(26 ページ)

スライス／細切りする

スライス(厚)／中細切りカッター、スライス(薄)／細切りカッター



【必要なアタッチメント】



1 食材を準備する

① 必要に応じて下準備をする

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9ページをご覧ください。

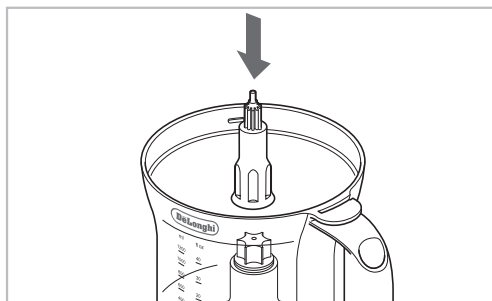
2 アタッチメントを取り付ける

② ボウルを本体に取り付ける

- ボウルの☐と本体の▲を合わせて取り付けてから、ロックされるまで時計回りに回します。(10 ページ手順②参照)

※ボウルの☐と本体の▲が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

③ 接続部をボウル中央の回転軸に差し込む



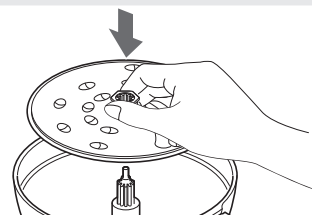
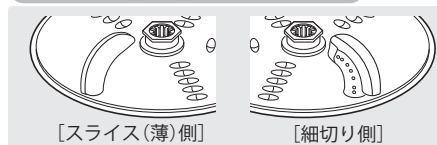
④ カッターツールを接続部に差し込む

スライス(厚)／中細切りカッター



スライスで使うときは、スライス用刃が上

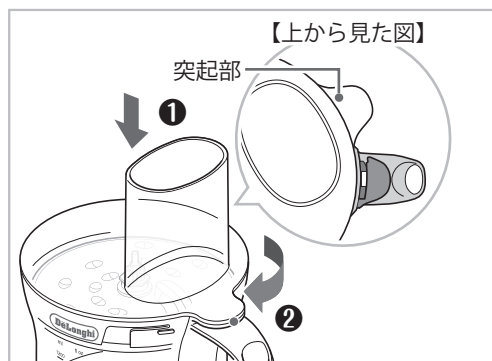
スライス(薄)／細切りカッター



⚠ 注意

刃に触れないよう、つまみを持つ

⑤ ふたをボウルに取り付ける



①突起部が上図の位置になるように、ふたをボウルの上に置く

②ロックされるまで時計回りに回す

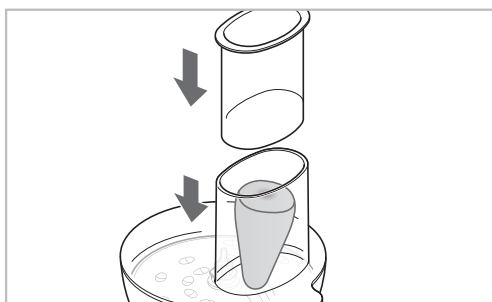
※ロックされていないと、安全装置がはたらき動作しません。

3 スイッチを入れる

- ⑥ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」または「2」に合わせる

- 運転が始まります。
- 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)

- ⑦ 食材を投入口に入れ、プッシャーで押し下げる



- カッターの上に食材が残る場合があります。
- 切った食材がボウルの1200mLの線を越える場合は、別の容器に移してから再度運転してください。

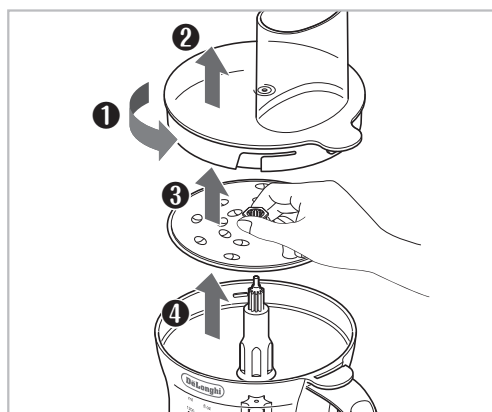
⚠ 注意

食材、プッシャー以外のものや、指を投入口に入れない

4 終わったら

- ⑧ スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く

- ⑨ ふたをはずし、カッターツールと接続部を取り出す



- ふたを反時計回りに回してボウルからはずします。

⚠ 注意

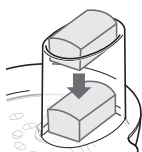
- カッターツールの回転が止まっていることを必ず確認する
- 刃に触れないよう、つまみを持つ

- ⑩ ボウルを本体からはずし、付属のへらで食材を取り出す

- ボウルを反時計回りに回してはずします。
- カッターツールを先にはずしてから食材を取り出してください。
- 使用しないときは、ふたをロックしたままにしないでください。(故障の原因)(26 ページ)

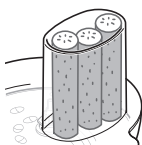
長めの細／中細切りに仕上げたいとき

投入口の大きさに合わせて、横向きに入れる



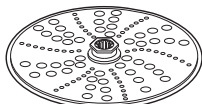
輪切りをきれいに仕上げたいとき

投入口の大きさに合わせて、食材を縦に何本か同時に入れる(詰めすぎない)

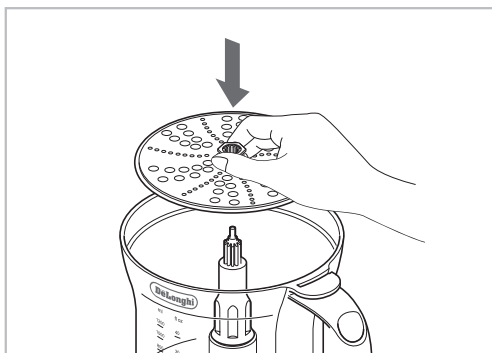


おろす

グレーター



「スライス／細切りする」(12～13ページ)と同じ方法で取り付けて使ってください。手順④でグレーターを取り付けます。



- 刃の付いている面を上にして取り付けます。(裏面では取り付けることができません)
- グレーターの上におろしきれなかった食材が残ることがあります。
- プロセスチーズなどのやわらかいチーズは、目詰まりすることがありますので、ハードチーズをお使いください。

ハードチーズをおろすときは

冷蔵庫でよく冷やしてからお使いください。

大根をおろすときは

粗めの大根おろしができます。

投入口に入る程度の大きさに切って入れてください。

泡立てる

ツインギアウィスク

【必要なアタッチメント】



泡立て器



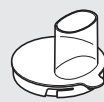
泡立て器接続部



接続部



ボウル



ふた



プッシャー

1

食材を準備する

① 材料を計量する

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9ページをご覧ください。

2

アタッチメントを取り付ける

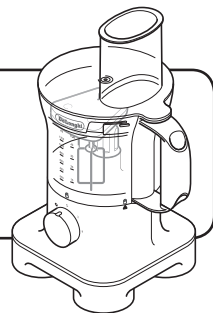
ボウルはきれいに洗って乾かしてください。油分や水分が付いていると、うまく泡立ちません。

② ボウルを本体に取り付ける

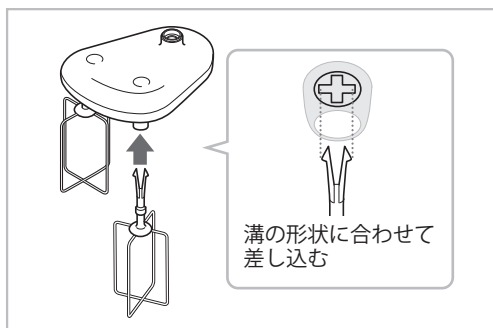
- ボウルの□と本体の▲を合わせて取り付けてから、ロックされるまで時計回りに回します。(10ページ手順②参照)

※ボウルの□と本体の▲が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

③ 接続部をボウル中央の回転軸に差し込む

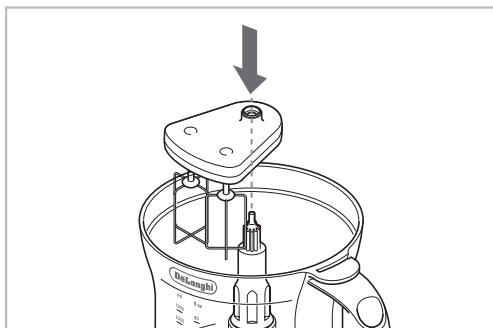


- ④ 泡立て器（2本）を泡立て器接続部の奥まで差し込む



●無理に押し込まないでください。

- ⑤ 食材を入れ、泡立て器接続部を接続部に差し込む



- ⑥ ふたをボウルに取り付ける

●取り付けかたは、10 ページ手順④参照。

- ⑦ プッシャーを投入口に差し込む

●差し込まないと、食材が飛び出るおそれがあります。

3 スイッチを入れる

- ⑧ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」または「2」に合わせる

- 運転が始まります。
- 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときには、必ず5分以上間隔をあけてください。（故障の原因）

4 終わったら

- ⑨ スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く

- ⑩ ふたをはずし、泡立て器と接続部を取り出す

- ふたを反時計回りに回してボウルからはずします。
- ふたをはずすときは、ゆっくりとふたを持ち上げてください。接続部が同時にはずれる場合があります。

⚠ 注意

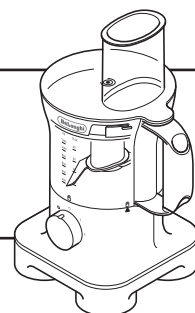
泡立て器の回転が止まっていることを必ず確認する

- ⑪ ボウルを本体からはずし、付属のへらで食材を取り出す

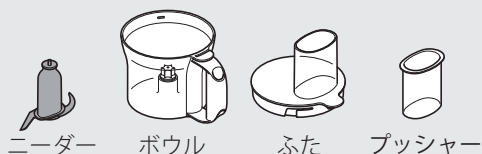
- ボウルを反時計回りに回してはずします。
- 使用しないときは、ふたをロックしたままにしないでください。（故障の原因）（26 ページ）

こねる

ニーダー



【必要なアタッチメント】



1 食材を準備する

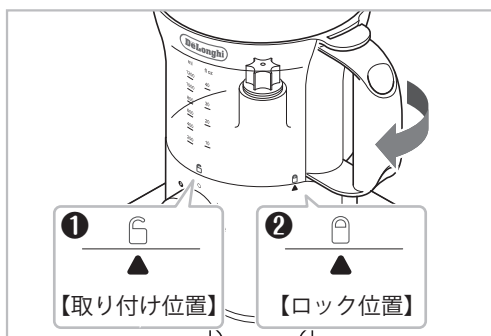
① 材料を計量する

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9ページをご覧ください。

2 アタッチメントを取り付ける

② ボウルを本体に取り付ける



- ボウルの▲と本体の▲を合わせて取り付けてから (①)、ロックされるまで時計回りに回します (②)。

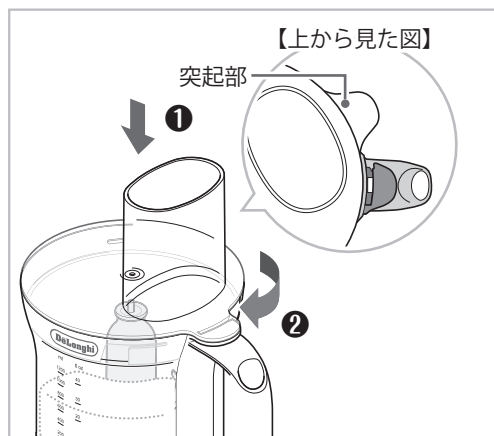
※ボウルの▲と本体の▲が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

③ ニーダーをボウル中央の回転軸に差し込み、液体以外の食材を入れる



- ニーダーを取り付けてから、食材を入れてください。

④ ふたをボウルに取り付ける



- ①突起部が上図の位置になるように、ふたをボウルの上に置く

- ②ロックされるまで時計回りに回す

※ロックされていないと、安全装置がはたらき動作しません。


⑤ プッシャーを投入口に差し込む

- 差し込まないと、食材が飛び出るおそれがあります。

3 スイッチを入れる

- ⑥ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「2」に合わせる
- 運転が始まります。
 - 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)
- ⑦ 運転したまま投入口から液体を少しずつ入れる
- なめらかになるまでこねてください。

4 終わったら

- ⑧ スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く
- ⑨ ふたをはずし、ニーダーを取り出す
- ふたを反時計回りに回してボウルからはずします。
-  **注意**
- ニーダーの回転が止まっていることを必ず確認する
- ⑩ ボウルを本体からはずし、付属のへらで生地を取り出す
- ボウルを反時計回りに回してはずします。
 - 一次発酵後は生地の分量が多くなるので、本機を使用せず手でガス抜きをしてください。
 - 使用しないときは、ふたをロックしたままにしないでください。(故障の原因)
(26 ページ)

生地のかたさを調節する

生地がやわらかすぎるとき：
様子を見ながら粉を少量追加してください。

生地がかたすぎるとき：
様子を見ながら水を少量追加してください。

振動・音について

次の場合、振動や音が大きくなることがあります。

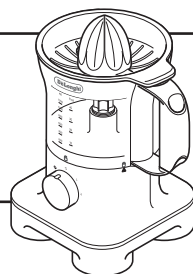
- 設置場所が適切でない (7 ページ)
- 分量が多すぎる
- 食材・生地が大きく片寄っている

振動が大きいときは、一度スピードダイヤルを「○」の位置に戻して停止させます。

設置環境を見直したり、食材の状態を直したりしてから、運転を再開してください。

かんきつ類を搾る

シトラススクイザー



【必要なアタッチメント】



スクイザー

フィルター

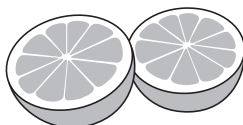
接続部

ボウル

1 食材を準備する

① かんきつ系の果物を横半分に切る

- ・果肉に対して垂直に切る。



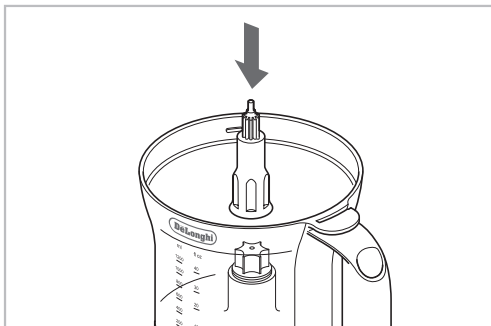
2 アタッチメントを取り付ける

② ボウルを本体に取り付ける

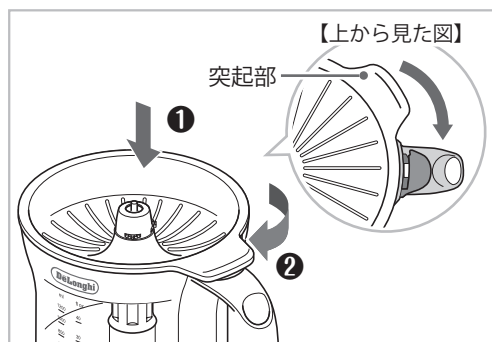
- ボウルの☐と本体の▲を合わせて取り付けてから、ロックされるまで時計回りに回します。(10 ページ手順②参照)

※ボウルの☐と本体の▲が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

③ 接続部をボウル中央の回転軸に差し込む



④ フィルターをボウルに取り付ける



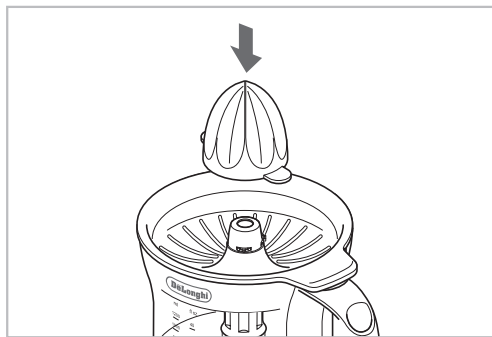
- ①突起部が上図の位置になるように、フィルターをボウルの上に置く

- ②ロックされるまで時計回りに回す

※ロックされていないと、安全装置がはたらき動作しません。

⑤ スクイザーをフィルターの真ん中に差し込む

- スクイザーが浮かないように、しっかりと取り付けてください。



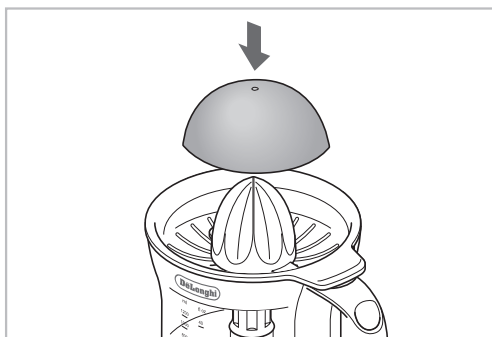
3 スイッチを入れる

- ⑥ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」に合わせる

- 運転が始まります。
- 3分以上連続で運転しないでください。
続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)

- ⑦ 切り口を下にしてスクイーズーに果物を押しあてる

- 押しあてながら左右に動かすと、無駄なく搾ることができます。
- 搾ったジュースがボウルの1000mLの線を越える場合は、別の容器に移してから再度運転してください。



4 終わったら

- ⑧ スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く

- ⑨ スクイーズーごとフィルターをはずし、接続部をはずす

- フィルターを反時計回りに回してボウルからはずします。

⚠ 注意

スクイーズーの回転が止まっていることを必ず確認する

- ⑩ ボウルを本体からはずす

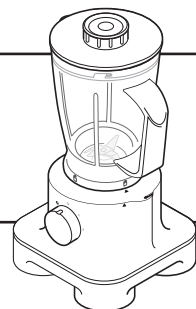
- ボウルを反時計回りに回してはずします。
- 搾ったジュースは、保存せず早めにお飲みください。
- 使用しないときは、フィルターをロックしたままにしないでください。(故障の原因) (26 ページ)

シトラススクイーズーで搾ったジュースには、果実が多く含まれ、つぶつぶの食感を楽しむことができます。

滑らかな食感を楽しみたいときは、遠心分離ジュースーをお使いください。

かくはんする

ブレンダー



【必要なアタッチメント】



1 食材を準備する

① 必要に応じて下準備をする

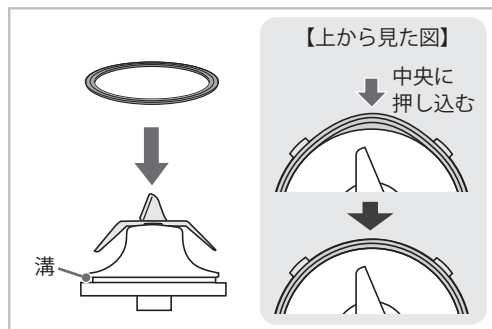
- りんご
必要に応じて皮をむき、芯を取って約2cm角に切る。
- オレンジ
小房に分けて袋を取り除き、2～3等分にする。
- ほうれん草・小松菜など
約2cm幅に切る。
- バナナ
皮をむき、約2cm角に切る。
- にんじん
必要に応じて皮をむき、約2cm角に切る。
- セロリ・ピーマンなど
約2cm角に切る。

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9ページをご覧ください。

2 アタッチメントを取り付ける

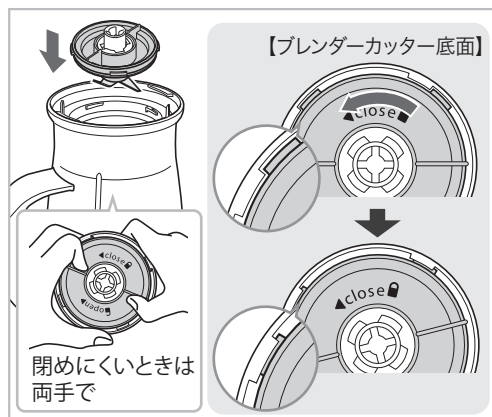
② ブレンダーカッターにカッター用パッキンを取り付ける



- しっかりとカッター用パッキンを溝に押し込まないと、うまくボトルに取り付けることができなったり、食材が漏れたりする原因になります。

⚠ 注意
刃に触れない

③ ブレンダーカッターをボトルに取り付ける



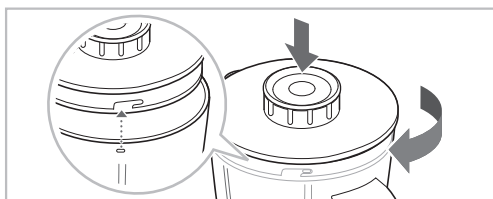
- ブレンダーカッターとボトルを合わせ、ブレンダーカッター底面の「close」の方向に回して、しっかりと固定してください。正しく固定していないと、食材が漏れる原因になります。
- 無理な力をかけないでください。(故障の原因)

④ ボトルに食材を入れる

- かたさの異なる食材をかくはんするときは、以下の順番でボトルに入れてください。(レシピに記載がある場合はそれに従ってください)

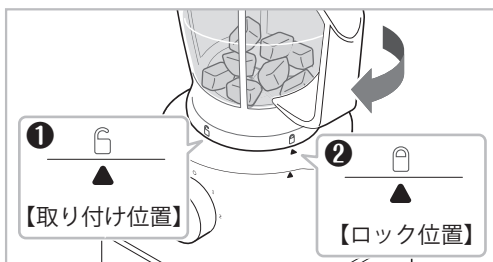
- ①液体 (ヨーグルト、牛乳、フルーツジュースを含む)
- ②やわらかいもの (生の果物など)
- ③かたいもの (氷、冷凍した果物、アイスクリームなど凍ったものを含む)

⑤ ブレンダーふたをボトルに取り付け、キャップを取り付ける



- ブレンダーふたをボトルの上に置き、ロックされるまで時計回りに回します。
- すき間があったり、固定していないと運転中に液漏れしたり、ふたがはずれたりするおそれがあります。ブレンダーふたとボトルが合わる面に異物が付いていないことを確認してください。

⑥ ボトルを本体に取り付ける



- ボトルの①と本体の▲を合わせて取り付けてから (①)、ロックされるまで時計回りに回します (②)。

※ボトルの②と本体の▲が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

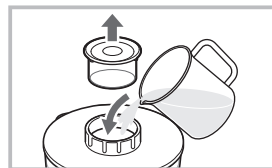
3 スイッチを入れる

⑦ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」、「2」または「P」に合わせる

- 運転が始まります。
- 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)

途中で食材を追加する場合

運転を一旦停止してからキャップをはずし、ふたの投入口から食材を追加した後、再度運転します。



4 終わったら

⑧ スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く

⑨ ボトルを反時計回りに回してはずす

⚠ 注意

カッターの回転が止まっていることを必ず確認する

⑩ ブレンダーふたをはずし、食材を取り出す

- ブレンダーふたを反時計回りに回してはずします。
- 食材が取り出しにくい場合は、付属のへらでかき出してください。
- ボトルは保存容器として使えません。できあがったらすぐに別の容器に移してください。

⑪ ブレンダーカッターを「open ▶」の方向に回してはずす

- ブレンダーカッターがはずれにくいときは、両手ではずしてください。

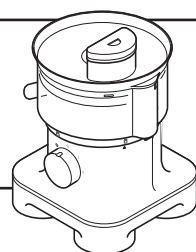


⚠ 注意

刃に触れない

野菜・果物を搾る

遠心分離ジュースー



【必要なアタッチメント】



1 食材を準備する

① 必要に応じて下準備をする

- ・皮、芯、ヘタ、かたい種子などを取り、投入口に入る大きさに切る。

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9ページをご覧ください。

2 アタッチメントを取り付ける

② ジュースーボウルを本体に取り付ける

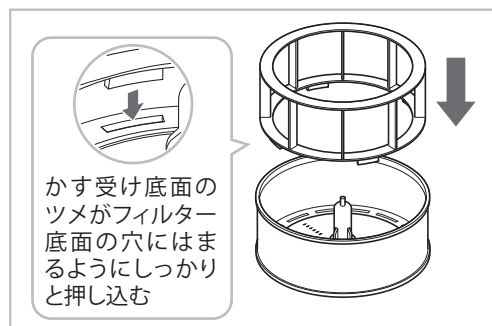


- ジュースーボウルの と本体の を合わせて取り付けしてから (①)、ロックされるまで時計回りに回します (②)。

※ジュースーボウルの と本体の が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置はたらき動作しません。

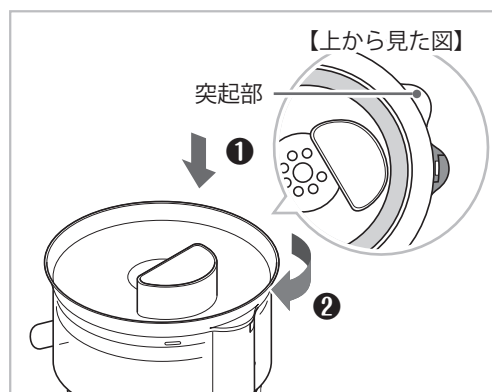
- ジュースー注ぎ口はジュースーボウルから飛び出しているため、周囲のものにぶつけないよう注意してください。

③ かす受けをフィルターに取り付ける



④ フィルターをジュースーボウルの中に入れる

⑤ ジュースーふたをジュースーボウルに取り付ける



- ① 突起部が上図の位置になるように、ジュースーふたをジュースーボウルの上に置く

- ② ロックされるまで時計回りに回す

※ロックされていないと、安全装置はたらき動作しません。

⑥ お手持ちの容器をジュースー注ぎ口の下に置く

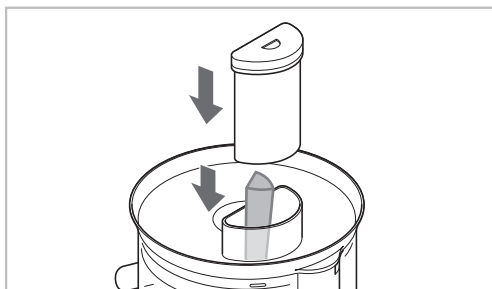
- 容量が大きく、広口で安定した容器をお使いください。

3 スイッチを入れる

- ⑦ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「1」または「2」に合わせる

- 運転が始まります。
- 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)

- ⑧ 食材を投入口に入れ、プッシャーで押し下げる



- 食材を入れたらすぐにプッシャーで投入口をふさいでください。
- プッシャーを押し下げるときに、無理な力をかけないでください。(振動や大きな音の原因)
- 食材を入れ終わった後に、ジュース注ぎ口からジュースが出なくなるまで高速で運転してください。
- 搾りかすがたまったら、スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、フィルターをはずして取り除いてください。搾りかすがたまのまま運転を続けると、ジュースがフィルター内にたまり、注ぎ口から出てこないことがあります。(振動や大きな音、ジュースが飛び散る原因)

⚠ 注意

食材、プッシャー以外のものや、指を投入口に入れない

4 終わったら

- ⑨ ジュースが出なくなったら、スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く

- ⑩ ジューサーふたをはずし、かす受けを取り付けたままフィルターを取り出す

- ジューサーふたを反時計回りに回してジューサーボウルからはずします。

⚠ 注意

フィルターの回転が止まっていることを必ず確認する

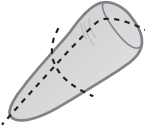
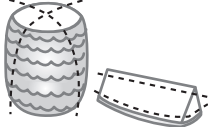

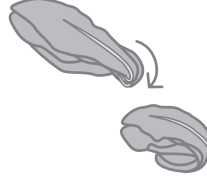
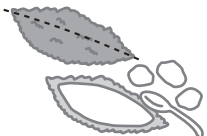
- ⑪ ジューサーボウルを本体からはずす

- ジューサーボウルを反時計回りに回してはずします。
- 搾ったジュースは、保存せず早めにお飲みください。
- 使用しないときは、ジューサーふたをロックしたままにしないでください。(故障の原因) (26 ページ)

野菜・果物を搾る（ヒント）

遠心分離ジュースー

食材の下準備

かたい野菜・果物 (にんじん、りんご、セロリの茎など)	やわらかい野菜・果物 (パプリカ、キウイ、パイナップルなど)	かんきつ類 (オレンジ、レモン、みかんなど)	ほうれん草	ゴーヤ
芯、ヘタを取り、1/4～1/6に切る	・果物は皮をむく ・パイナップルは皮と芯をだまかに取り除く ・投入口に入る程度に切る	・皮をむき、小房に分ける ・大きいものや、レモンは縦半分に切る	数枚重ねて茎を内側に丸める	・縦半分に切り、中綿と種を取り除く ・投入口に入る程度に切る
				

食材を投入するタイミング

投入口に食材を投入する前に、運転を始めます。食材を投入してから運転を始めると、食材が引っかかり、うまく搾れないことがあります。

やわらかい食材を搾るときは

トマトなど果肉がやわらかいものは、できるだけ新鮮なものを使ってください。古くなると、やわらかすぎてうまく搾ることができません。

プッシャーを入れるタイミング

投入口に食材を投入したら、すぐにプッシャーを差し込みます。食材の飛び散りを防ぎ、均等に搾ることができます。

- トマトなど果肉のやわらかいもの、ザクロなど粒の小さいものは投入と同時にプッシャーでしっかりと投入口をふさがないと、投入口から飛び出たり、ジュースを搾りきれなかったりすることがあります。

繊維の多い食材を搾るときは

しょうがなど繊維の多い食材は、フィルターの Cutter 部分が目詰まりしやすく、多量に食材を投入するとうまく搾ることができません。

- 最大量 30g を守る。
- フィルターが目詰まりした場合、詰まった食材を取り除く。

振動・音について

次の場合、振動や音が大きくなることがあります。

- 設置場所が適切でない（7 ページ）
- 分量が多すぎる
- 搾りかすが大きく片寄っている

振動が大きいときは、一度スピードダイヤルを「○」の位置に戻して停止させます。

設置環境を見直したり、食材の状態を直したりしてから、運転を再開してください。

搾れない食材

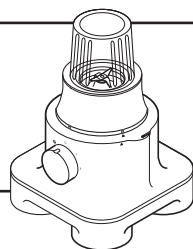
- 野菜・果物以外の食材

野菜・果物でも以下の食材は調理できません。

- 水分の少ない食材、ほうれん草以外の葉物野菜

挽く

ガラスミル



【必要なアタッチメント】



ミル容器 ミルカッター カッター用パッキン

1 食材を準備する

① ミル容器に食材を入れる

食材の最大量／調理・加工できない食材

7～9 ページをご覧ください。

2 アタッチメントを取り付ける

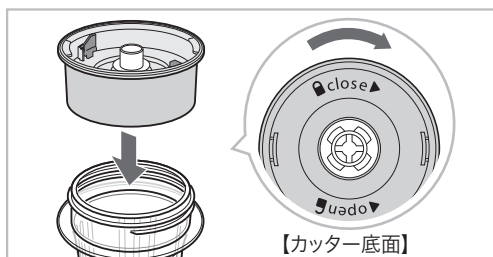
② ミルカッターにカッター用パッキンを取り付ける



⚠ 注意

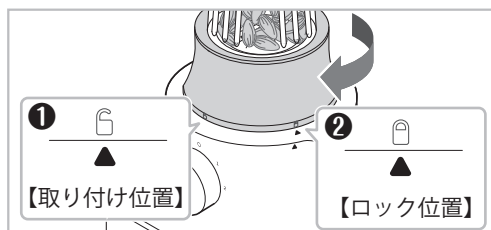
刃に触れない

③ ミルカッターをミル容器に取り付ける



- カッターとミル容器を合わせ、カッター底面の「close ▶」の方向に回して、しっかりと固定してください。正しく固定していないと、食材が漏れる原因になります。

④ 本体に取り付ける



- ミルカッターの ◯ と本体の ▲ を合わせて取り付けから ①、ロックされるまで時計回りに回します ②。

※ミルカッターの ◯ と本体の ▲ が合っていることを確認してください。合っていないと安全装置がはたらき動作しません。

3 スイッチを入れる

⑤ 電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを「2」または「P」に合わせる

- 運転が始まります。
- 3分以上連続で運転しないでください。続けて使用するときは、必ず5分以上間隔をあけてください。(故障の原因)

4 終わったら

⑥ スピードダイヤルを「○」の位置に戻し、電源プラグを抜く

⑦ 反時計回りに回してはまず

- ミルカッター部分を持って回してください。ミル容器を持って回すと、ミル容器がはずれて食材がこぼれるおそれがあります。

⚠ 注意

カッターの回転が止まっていることを必ず確認する

⑧ ミルカッターを「◀ open」の方向に回してはまずし、食材を取り出す

お手入れ

電源プラグをコンセントから抜いて、お手入れしてください。

できないこと

- 本体・電源コード・電源プラグ・泡立て器接続部の水洗い禁止



(火災・感電などの原因)

- ベンジン・シンナー・研磨剤・漂白剤の使用禁止



(傷が付いたり、変色したりする原因)

- たわし類・メラミンスポンジの使用禁止



(傷が付く原因)

- 熱湯禁止

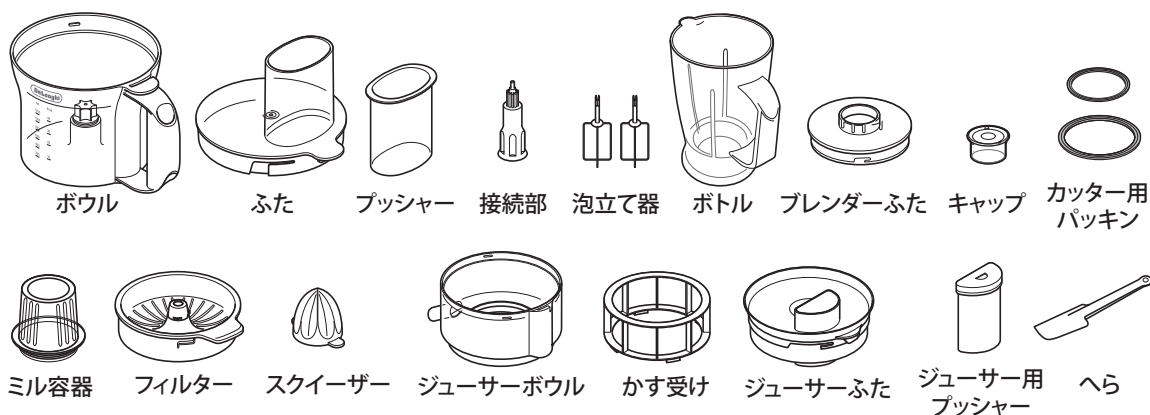


(変形する原因)

お手入れするときの注意点

カッター、スライス(厚)／中細切りカッター、スライス(薄)／細切りカッター、グレーターの刃は非常に鋭いため、手や指を切らないように注意する。

- カッターやミルカッター、ボトルの底面に回転部の潤滑油が付くことがあります。使用上の問題はあります。布巾などで拭き取ってください。
- 食材によってはプラスチック部に着色することがありますが、使用上の問題はあります。植物油を含ませた布で拭くと、着色・変色が軽減する場合があります。



使った後

1. スポンジと台所用中性洗剤で洗う

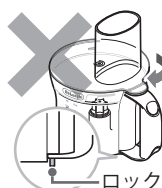


2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

食器洗い機でも洗えます。

※水温が 60℃以上では洗えません。食器洗い機の取扱説明書をご確認ください。



ボウル、ジューサーボウルについて

使わないときや、保管するときは、ふたなどをロックした状態のままにしないでください。(ロック解除ピンが破損することがあります)

ロック解除ピン



ブレンダーカッター

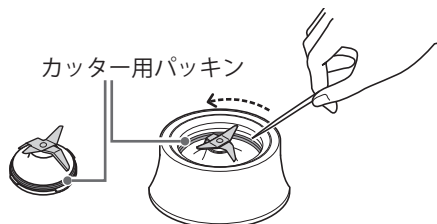


ミルカッター

⚠ 注意

刃に触れない

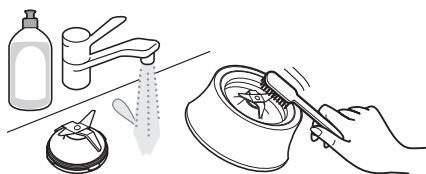
1. カッター用パッキンをはずす



- 傷付けないように注意しながら、爪楊枝など先の細いものでカッター用パッキンを取りはずしてください。
ミルカッターのカッター用パッキンは、外側のすき間に爪楊枝などを滑らすように入れると取りはずしやすくなります。

2. ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすぐ

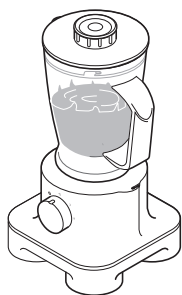
- カッターは水の中につけ置きしないでください。



3. 自然乾燥させる

ブレンダーの簡単なお手入れ

使い終わったら、ボトルにお湯 200cc と少量の食器用中性洗剤を入れ、スピードダイヤル「1」～「2」で約 10 秒かくはんした後、水でよくすすぐ



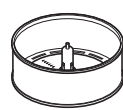
ブレンダーカッターをボトルからはずすときは、21 ページの手順⑪を参照してください。



カッター



ニーダー



フィルター



スライス(厚)／
中細切りカッター



スライス(薄)／
細切りカッター



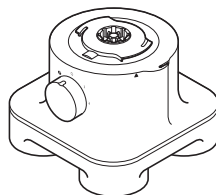
グレーター

⚠ 注意

刃に触れない

使った後

ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすいだ後、自然乾燥させる



本体

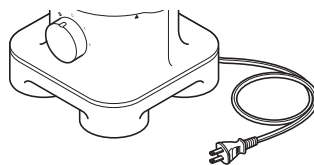


泡立て器接続器

使った後

水にぬらしてよく絞った布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない



電源プラグ・電源コード

よごれたら

乾いた布巾で拭く

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

故障かな？

	症状	考えられる原因	対処のしかた
共通	スピードダイヤルを回しても運転しない	電源プラグがコンセントから抜けている	電源プラグをコンセントに差し込む
	本体が熱くなる	連続使用可能時間を超えて運転している	それぞれのアタッチメントの連続使用可能時間(定格時間)を守り、連続使用可能時間を超えて繰り返し使う場合は、5分以上間隔をあけてから使う
	運転中に回転が止まる	食材を入れすぎている	食材の量を減らす
	スピードダイヤルを回しても運転しない(ボウル使用时)	ボウルが正しく本体に取り付けられていない	ボウルの□と本体の▲が合っているか確認する(10 ページ)
		ふたが正しくロックされていない	正しくロックされているか確認する(10 ページ)
	振動が大きい いつもより大きな音が出る	設置場所が適切でない	設置場所を見直す(7 ページ)
フードプロセッサー	運転中に回転が止まる	ふたがロックされていない	ふたを正しくロックする(10 ページ)
	回転が遅く、いつもより音が大きい	食材が大きすぎる	小さく切りなおす
		食材が引っかかった	電源プラグを抜き、引っかかった食材を取り除く
	カッターが回らない 空回りする 振動が大きい 均一に刻むことができない	食材を入れすぎている	量を減らす
		食材が大きすぎる	小さく切りなおす
		調理・加工できない食材を入れた	調理・加工できない食材を取り除く(7 ページ)
		アタッチメントが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける(10 ページ)
スライス (薄／細切り) (厚／中細切り) カッター	カッターが回らない 空回りする 振動が大きい 均一に刻むことができない	食材を入れすぎている	量を減らす
		アタッチメントが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける(12 ページ)
	きれいにスライスできない	調理・加工できない食材を入れた	調理・加工できない食材を取り除く(7 ページ)
グレーター	グレーターが回らない 空回りする 振動が大きい 均一におろすことができない	食材を入れすぎている	量を減らす
		アタッチメントが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける(12、14 ページ)

	症状	考えられる原因	対処のしかた
ウィスク ツインギア	泡立たない	水・油が混ざった	お手入れをして水分・油分を落とす
		食材の温度が高い	食材を冷やしてから泡立てる
ニーダー	振動が大きい	食材の分量が多い	正しい分量を入れる(17 ページ)
スクイーズ ストラス	スクイーズが回転しない	フィルターに正しく取り付けられていない	フィルターにしっかりと取り付ける(18 ページ)
	果実が動いてうまく搾れない ジュースが飛び散る	高速運転している	低速運転する(19 ページ)
ブレンダー ガラスミル	スピードダイヤルを回しても運転しない	ボトル／ミルカッターが正しく 本体に取り付けられていない	ボトル／ミルカッターの  と本体の  が合っているか確認する (20、25 ページ)
	ボトル、ミル容器から 食材が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ● カッター用パッキンが取り付けられていない ● カッター用パッキンがずれている ● カッター用パッキンが劣化している 	<ul style="list-style-type: none"> ● カッター用パッキンを正しく取り付け ● カッター用パッキンが劣化していたら、新しいものと交換する (お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター (31 ページ参照) にご相談ください)
	カッターやボトルの底面が べたべたしている	潤滑油が付着している	乾いた布巾で拭き取る (26 ページ)
遠心分離 ジュース	スピードダイヤルを回しても運転しない	ジュースーボウルが正しく本体 に取り付けられていない	ジュースーボウルの  と本体の  が合っているか確認する(22 ページ)
		ジュースーふたが正しくロック されていない	正しくロックされているか確認する (22 ページ)
	ジュース注ぎ口からジュース が出てこない	搾りかすがたまっている	フィルターから搾りかすを取り除く (23 ページ)
	振動が大きい いつもより大きな音が出る	<ul style="list-style-type: none"> ● 搾りかすがたまっている ● 搾りかすが片寄っている 	フィルターから搾りかすを取り除く (23、24 ページ)
		調理・加工できない食材を入れた	食材を取り除く(7、24 ページ)
		プッシャーを強く押し込みすぎた	プッシャーをゆっくり押し込む (23 ページ)
		設置場所が適切でない	設置場所を見直す(7 ページ)

故障かな？

仕様

製品名		型式番号			付属品
デロンギ マルチプロ フードプロセッサー		DFPM250			へら
アタッチメント		フードプロセッサー (ボウル容量 1200mL)	ブレンダー (ボトル容量 1200mL)	ガラスミル	遠心分離ジュース
		カッター ニーダー カッターツール(3 種) ツインギアウィスク シトラスジュース			
定格	電圧／周波数	交流 100V ／ 50/60Hz			
	消費電力	250W	190W	250W	
	時間	3 分			
回転数(約)*		高速回転時 20,000 回 / 分		低速回転時 15,500 回 / 分	
外形寸法(約) (本体含む) 幅×奥行×高さ		24.5×20×36.5 (cm) (最大:カッターツール使用時)	21×20×38 (cm)	20×20×27.5 (cm)	25×21×30 (cm) (注ぎ口含む)
質量(約) (本体含む)		2.8kg (最大:カッターツール使用時)	2.5kg	2.5kg	3.2kg
耐熱温度		60℃			

* 無負荷時(本体のみ)



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。

「つくる楽しさ」もっと広がるデロンギ・キッチンシリーズ

いつもの料理をぐんと楽しくするデロンギ・キッチン製品情報やレシピが満載。

以下の URL、または QR コードからご覧ください。

[URL] <http://kitchen.delonghi.co.jp/>



[QR コード]

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、ただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。その後、28～29ページ「故障かな？」を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サービスセンター（下記参照）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、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- ・電源コード、電源プラグが変形／破損している
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・本体に強い衝撃を与えた
- ・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／損傷した場合は

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、当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と、保証期間内の場合は、保証書を商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

- 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、無料で修理いたします。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、有料で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について

当社では、このフードプロセッサの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に6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。

5) まごころ点検のおすすめ



長い期間でご利用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当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。

お買い上げ日

年

月

日

6) 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、当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：再資源化の費用は当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。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。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

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当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 9:30～17:00）

コールセンター

TEL. 0120-804-280 / FAX. 045-450-3291

〒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

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