



MULTIGRILL
everyday

Sand and Waffle Maker

デロンギ
マルチグリル エブリデイ
サンド & ワッフルメーカー

型式番号

SW13ABCJ 家庭用

※本体の型式番号「SW13ABCJ」の後に続くハイフン
およびアルファベットは、色番号を表すものです。



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 ~ 5
プレートの取り付け、取り外しかた	6 ~ 7
初めて使う前にすること	8
グリルプレートの使いかた	9
グリルプレートのレシピ	10 ~ 11
ホットサンドプレートの使いかた	12
ホットサンドプレートのレシピ	13
ワッフルプレートの使いかた	14
ワッフルプレートのレシピ	15
お手入れ	16
故障かな？	17
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。
- 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から拭き掃除をする

(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)

- ※ 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、取扱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。
- 子供が機器（電源コード含む）で遊ばないよう監視する。



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)



高温注意

- ※ 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。



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、必ずプレートを両本体に取り付ける
(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）サンドイッチメーカーです。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

通電ランプ

電源ボタンを押すと点灯(赤)し、予熱を開始します。

OKランプ

予熱が完了すると点灯(緑)します。調理中、点灯と消灯を繰り返して適温を保ちます。

ロック解除ボタン

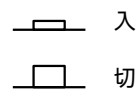
プレート取り外しボタン

本体上部

本体下部

ハンドル

電源ボタン



電源プラグ・コード

ロック

上ヒーター

油受けトレイ

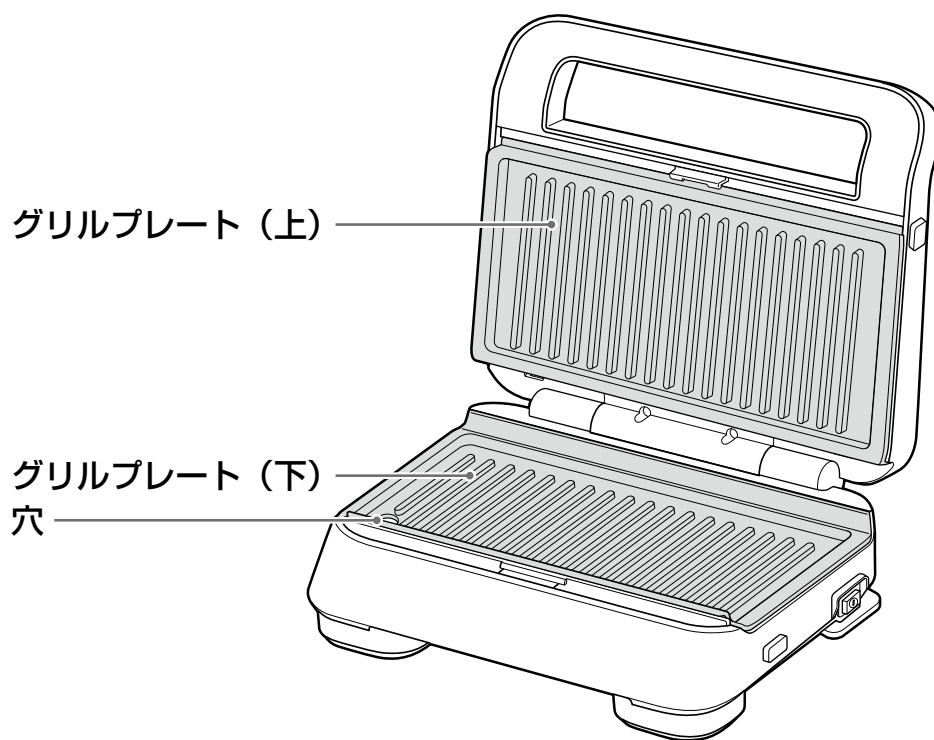
製品使用時は必ず差し込みます。
グリルプレート使用時は、食材から出る油をためます。

下ヒーター

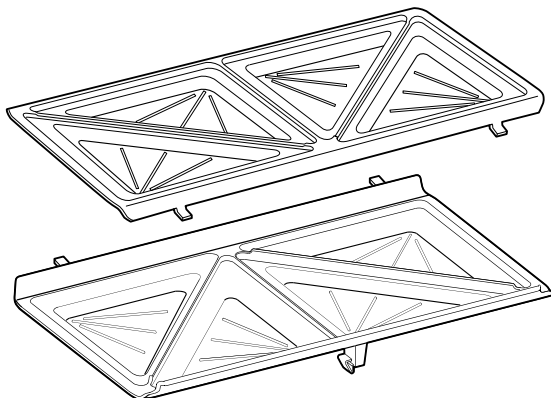
コード 巻き付け部

立てて収納出来ます。

プレート類

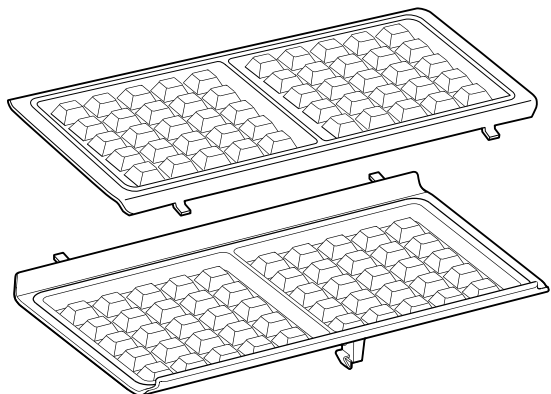


ホットサンドプレート (上)



ホットサンドプレート (下)

ワッフルプレート (上)

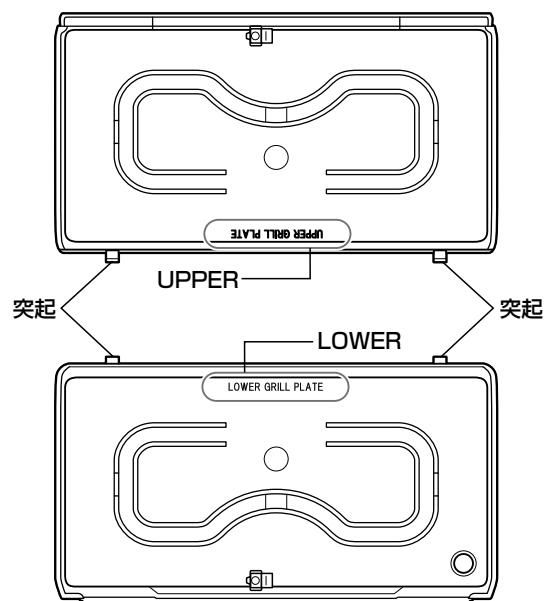


ワッフルプレート (下)

プレートの上下について

※グリルプレートで説明しています。

プレート裏面に **UPPER = 上**
LOWER = 下
の表示があります。



突起の位置は全プレート共通です。

プレートの取り付け、取り外しかた

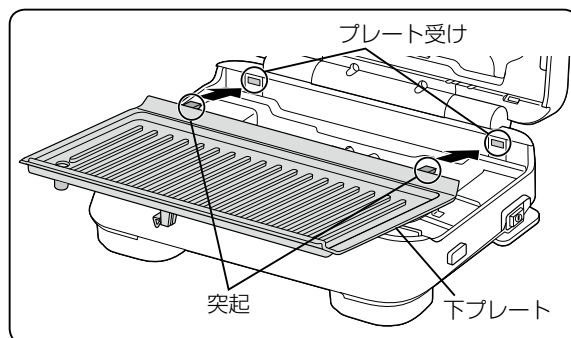


- ・ 本体上部を開けるときは必ずハンドルを持つ（やけどの原因）
- ・ 調理後のプレートの交換、お手入れは必ず 30 分以上置き、十分冷えてから行う（やけどの原因）

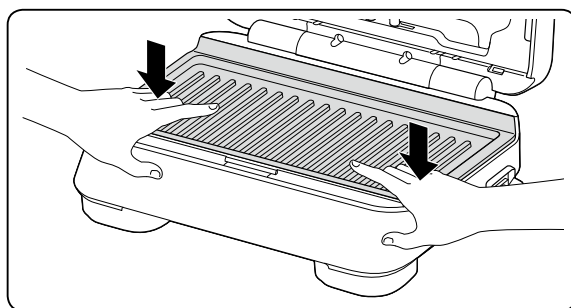
プレートの取り付け

1 下プレートを本体下部に差し込む

- 下プレートの突起を本体下部のプレート受けにしっかりと奥まで差し込みます。

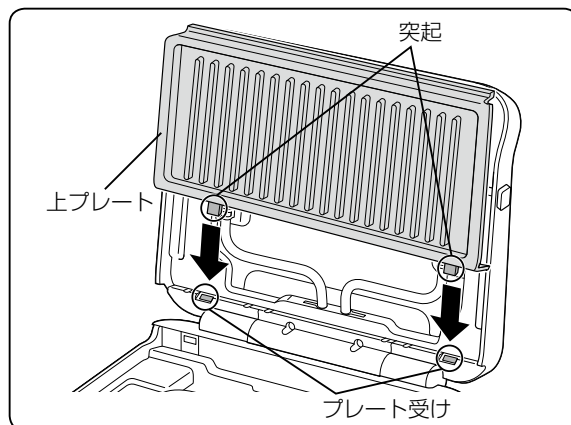


2 プレートの手前端を押さえてカチッと音がするまで押し込む

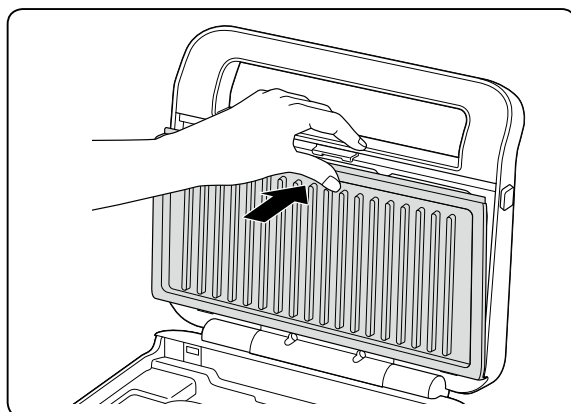


3 上プレートを本体上部に差し込む

- 上プレートの突起を本体上部のプレート受けにしっかりと奥まで差し込みます。

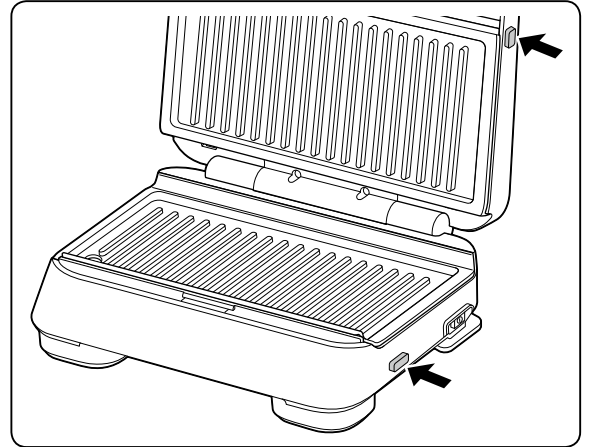


4 上プレートの上端を押さえてカチッと音がするまで押し込む

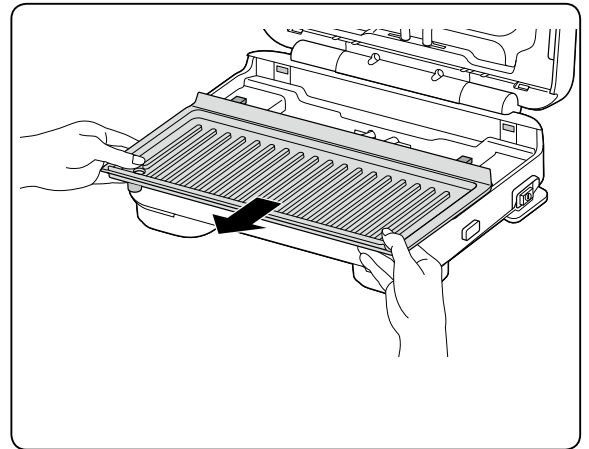


プレートの取り外し

- 1 本体上・下部右側にあるプレート取り外しボタンを押す



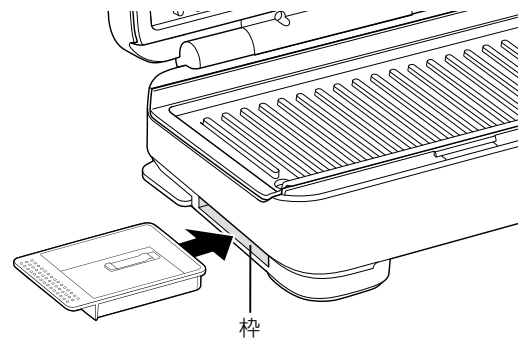
- 2 プレートを両手で持ち、下プレートは手前に、上プレートは上にゆっくり取り外す



油受けトレイを差し込む

調理中は必ず本体左側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を引き出して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。



初めて使う前にすること

- 使用前にすべての梱包材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。
- プレートと油受けトレイを洗ってください。(16 ページ)
- 初めてご使用になる前に各プレートの空焼きを行ってください。空焼きは新製品特有の臭いを消すために必要です。
※ 予熱中にわずかな臭いや煙が出ることがありますが、異常ではありません。

空焼きのしかた



空焼きするときは、必ず部屋の換気をしてください。

1 上・下プレートを取り付ける (6 ページ)

2 油受けトレイを差し込む (7 ページ)

3 本体上部を閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

※ プレートには何ものせないでください。

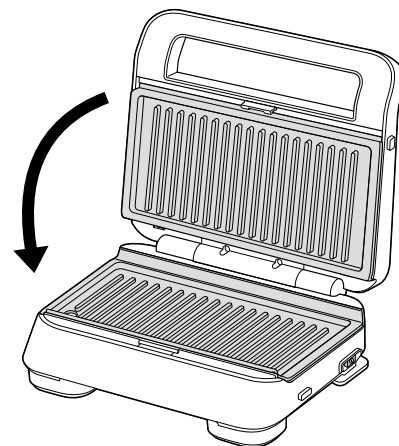
4 電源ボタンを押す

- 通電ランプが点灯します。

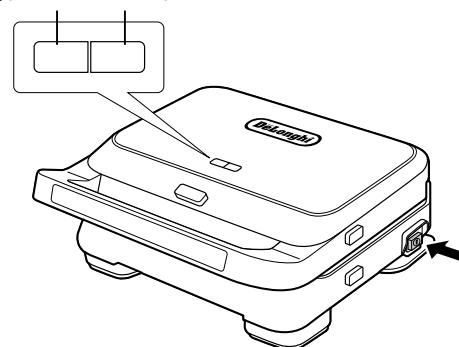
5 OKランプが点灯したら、約10 分間待つ

6 電源ボタンを押して電源を切る

※ 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。



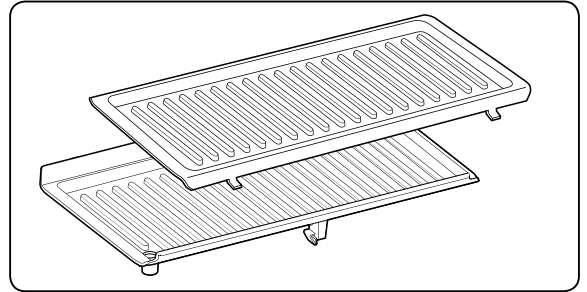
通電ランプ OK ランプ



グリルプレートの使いかた

グリルプレートは、パニーニサンドや肉や魚介、野菜のグリルに適しています。食材の厚さは、肉の場合 1.5cm、野菜の場合は 2cm を超えないようにしてください。
食材が大きすぎると本体を完全に閉じることができなくなります。

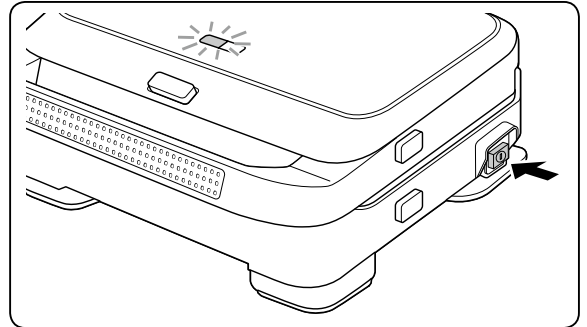
- 1** グリルプレートを本体上・下部に取り付け、本体の左側面に油受けトレイを差し込む（6～7ページ）



- 2** 電源プラグをコンセントに差し込む

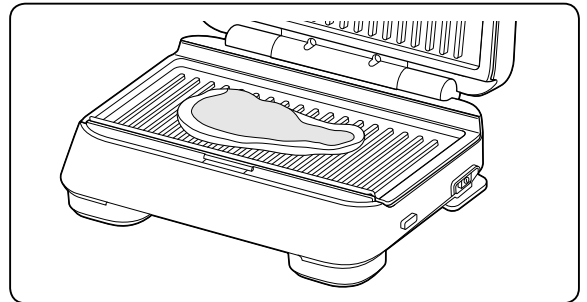
- 3** 予熱する

- 本体上部を閉じて電源ボタンを押すと電源が入り、通電ランプが点灯します。
※ プレートが温まるまで数分かかります。



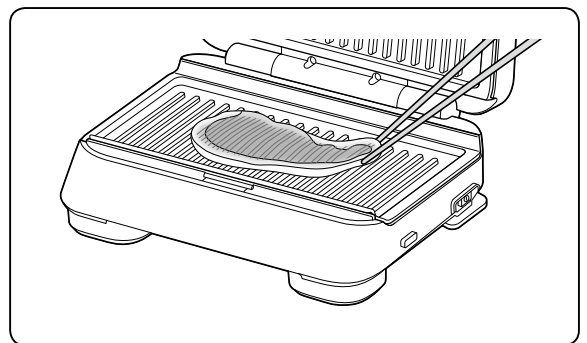
- 4** OK ランプが点灯したら食材をのせ、本体上部を閉じる

- 本体上部を開け、上・下プレートにバターか油を均一に塗ります。
- 焼き上がり時間は食材の種類により異なります。
- とくとき本体上部を開け、焼き具合を確認してください。

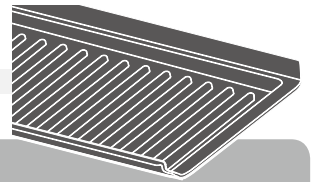


- 5** 焼き上がったら食材を取り出し、電源を切る

- 油受けトレイにたまった油は適切に処分してください。
- 焼けた食材のこびりつきを防ぐために、使用後は常にお手入れしてください。



金属製の調理器具は使用しない（傷の原因）



ヒント

パニーニサンド

- ・パニーニとはイタリア風サンドイッチのことで、「パニーノ」と呼ばれる小さな丸型パンを使うことからその名がついています。フォカッチャやバゲット、食パンやベーグルなどのパンに、好みの食材を挟んで焼けば、グリルドパニーニの出来上がりです。
- ・食パンは8枚切り、他のパンの場合は約1.5cm厚にスライスしたものを使用しますが、具材によって厚さを調整してください。

肉や野菜のグリル

- ・格子状の焼き目をつけたいときは、途中で食材を90℃回転させてください。

生ハムとモッツアレラのパニーニ

■ 材料

- フォカッチャ…………… 1個
 - 生ハム…………… 2～3枚
 - トマト…………… 1／2個
 - モッツアレラチーズ…… 1／2個 (50g)
 - バジル…………… 10枚
 - オリーブオイル…………… 少々
 - ジェノベーゼソース (市販) …… 大さじ1
- ※生ハムは普通のハムで、モッツアレラチーズは溶けるチーズで代用できます。

■ 作り方

- ① フォカッチャは横半分に切り(1cm厚)、トマト、チーズも1cm厚に切る。
- ② フォカッチャの半分にジェノベーゼソースを塗り、バジル、トマト、チーズ、生ハム、バジルの順に重ね、オリーブオイルをかけて、もう半分のパンをのせる。
- ③ 予熱したグリルプレートにのせ、本体上部を閉じて4～5分焼く。

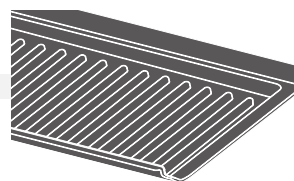
ルッコラとトマトのステーキサラダ

■ 材料

- 牛肉 (ステーキ用、厚さ1.5cm) … 250g
 - 塩・こしょう…………… 少々
 - ルッコラ…………… 50g
 - チェリートマト…………… 5～6個
 - お好みのチーズ…………… 適量
 - オリーブオイル、塩…………… 適量
- ※チーズはグラナパダーノやパルミジャーノ、ブルーチーズがおすすめです。

■ 作り方

- ① 洗ったルッコラの水を切る。トマトは4等分に切って、皿に盛る。
- ② 予熱したグリルプレートに、塩・こしょうした牛肉をのせて本体上部を閉じる。
- ③ お好みの焼き加減になるまで2～3分焼く。
- ④ 肉を薄く切り、①のサラダにのせる。
- ⑤ チーズ、オリーブオイル、塩をふりかける。



なすクリームオープンサンド

■材料

- なす…………… 1 / 2本

A

- カッテージチーズ（裏ごし）…………… 50g
- オリーブオイル…………… 小さじ 2
- ガーリックパウダー…………… 適量
- パセリ…………… 適量
- 塩・こしょう…………… 適量
- バゲット（ななめに 1.5cm 厚にスライスしたもの）…………… 4枚

■作り方

- ① なすの皮をむき、2cmの厚さに切る。
- ② 予熱したグリルプレートになすをのせ、本体上部を閉じて6～7分やわらかくなるまで焼く。
- ③ 粗く刻んだ②とAをフードプロセッサーやすりこぎでなめらかにする。
- ④ バゲットに軽くオリーブオイル（分量外）を塗りグリルプレートにのせて本体上部を閉じ、2分焼く。
- ⑤ ③を焼けたバゲットに塗り、オリーブオイル（分量外）をふりかける。

ハンバーグ 2 種

■材料

ハンバーグ

- 合いびき肉…………… 150g
- 玉ねぎ（みじん切り）…………… 1 / 2個分
- パン粉…………… 25g
- 牛乳…………… 大さじ 2
- 溶き卵…………… 1 / 2個分
- 塩・こしょう…………… 少々
- ナツメグ…………… 少々

チキンハンバーグ

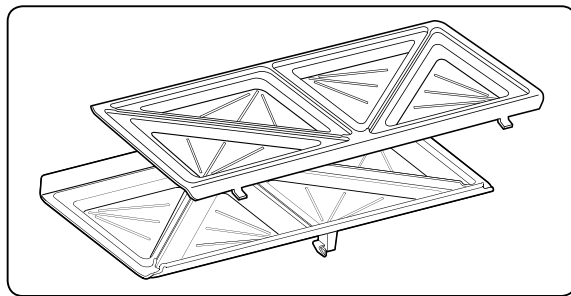
- 鳥ひき肉…………… 200g
- パン粉…………… 25g
- 牛乳…………… 大さじ 2
- 溶き卵…………… 1 / 2個分
- 粉チーズ…………… 5g
- 塩・こしょう…………… 少々
- お好みで刻んだチャイブやねぎ…………… 少々

■作り方（2 種共通）

- ① パン粉と牛乳を混ぜる。
- ② ひき肉に①と残りの材料を加えてこねる。
- ③ 2等分して厚さ約 1.5cmの楕円形にする。
- ④ 予熱したグリルプレートにのせ、本体上部を閉じて4～6分焼く。

ホットサンドプレートの使いかた

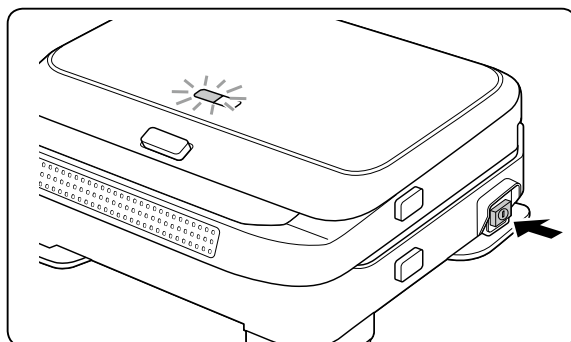
- 1** ホットサンドプレートを本体上・下部に取り付け、本体の左側面に油受けトレイを差し込む (6～7 ページ)



- 2** 電源プラグをコンセントに差し込む

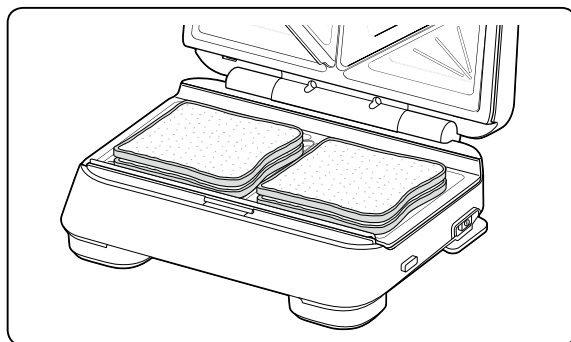
- 3** 予熱する

- 本体上部を閉じて電源ボタンを押すと電源が入り、通電ランプが点灯します。
※ プレートが温まるまで数分かかります。
- 予熱している間にサンドイッチの準備を行います。



- 4** OK ランプが点灯したらサンドイッチをのせ、本体上部を閉じる

- 本体上部を開け、上・下プレートにバターか油を均一に塗ります。
- 焼き上がり時間の目安は約 3 分です。
- お好みにより時間を調整してください。

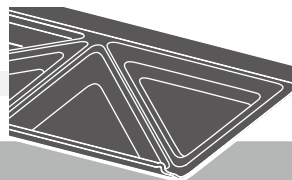


- 5** 焼き上がったら木製のヘラなどでホットサンドを取り出し、電源を切る

- 次のサンドイッチを連続で焼くときは、温度を保つために本体上部は閉じたままにしてください。



金属製の調理器具は使用しない (傷の原因)



ヒント

- ・使用する食パンは8枚切りが適しています。耳は切らずに使用します。
- ・サンドイッチの外側にガーリックバターやハーブバターを塗ったり、甘いサンドイッチを作る場合、外側にバターを塗って軽く砂糖をふったり、アレンジするとさらに美味しくカリッと仕上がります。
- ・冷凍のパイ生地も使えます。軽く解凍してからホットサンドプレートのサイズにあわせて切って使用します。
- ・生の果物を使う時は、汁気が多いので入れすぎないように注意してください。
- ・焼くときは、毎回プレートに付着したかすなどをふき取ってから、次のサンドイッチを焼いてください。

サーモンとアボカドのホットサンド

■材料（2個分）

- ・食パン（8枚切り）……………4枚
- ・アボカド（熟したもの）……………1個
- ・スモークサーモン……………4枚

A

- ・玉ねぎ（みじん切り）……………お好みで
- ・マヨネーズ……………大さじ1
- ・レモン果汁……………適量
- ・塩・こしょう……………少々

■作り方

- ① アボカドは種を取り、皮をむいてフォークなどで潰す。
- ② ①とAをよく混ぜる。
- ③ ②をパンに塗り、サーモンをのせ、もう1枚のパンで挟む。
- ④ 予熱したホットサンドプレートにのせて本体上部を閉じ、3～4分焼く。

生ハムとルッコラのホットサンド

■材料（2個分）

- ・食パン（8枚切り）……………4枚
- ・タルタルソース……………大さじ2
- ・ルッコラ……………1／2枚
- ・生ハム……………20g
- ・お好みのチーズ……………20g
- ・塩……………少々

※チーズはグラナパダーノやパルミジャーノがおすすめです。

■作り方

- ① パンにタルタルソースを塗り、ルッコラ、生ハム、チーズの順にのせ、塩をふり、もう1枚のパンで挟む。
- ② 予熱したホットサンドプレートにのせて本体上部を閉じ、4～5分焼く。

ピッツァサンド

■材料（2個分）

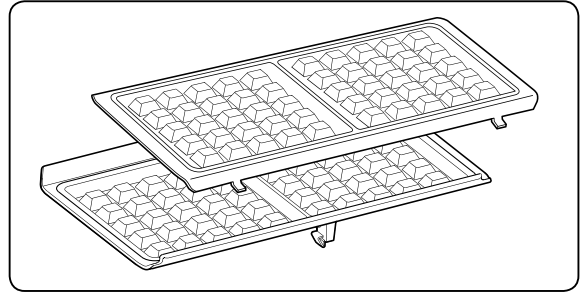
- ・食パン（8枚切り）……………4枚
- ・トマトソース……………大さじ2
- ・サラミ……………6～8枚
- ・モッツァレラチーズ……………1／2個（50g）
- ・オレガノ……………少々

■作り方

- ① パンにトマトソースを塗り、角切りにしたモッツァレラチーズ、サラミの順にのせ、オレガノを散らし、もう1枚のパンで挟む。
- ② 予熱したホットサンドプレートにのせて本体上部を閉じ、4～5分焼く。

ワッフルプレートの使いかた

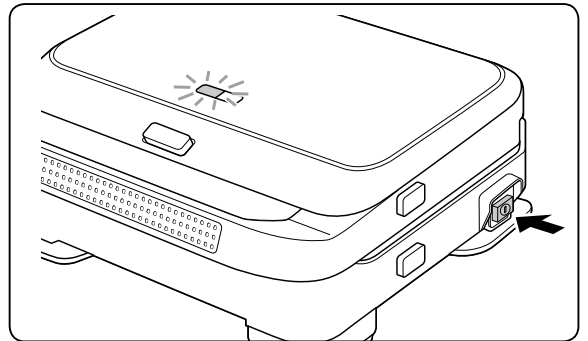
- 1** ワッフルプレートを本体上・下部に取り付け、本体の左側面に油受けトレイを差し込む (6 ~ 7 ページ)



- 2** 電源プラグをコンセントに差し込む

- 3** 予熱する

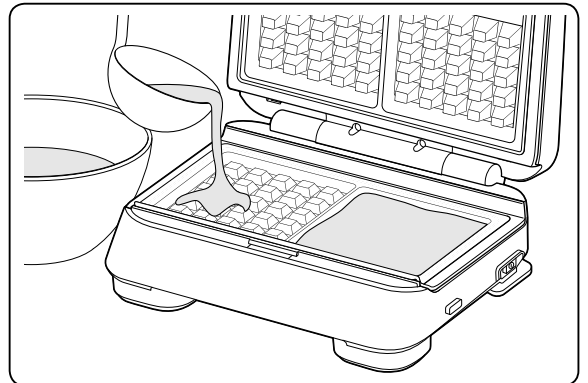
- 本体上部を閉じて電源ボタンを押すと電源が入り、通電ランプが点灯します。
※ プレートが温まるまで数分かかります。



- 4** OK ランプが点灯したら本体上部を開け、上下のプレートに溶かしバターまたは油を均一に塗る

- 5** ワッフルプレートに生地を均一に流し込み生地を広げ、本体上部を閉じる

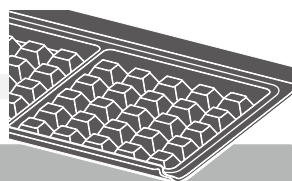
- ワッフルプレートの凸部分が生地でかくれるまで流し込んでください。
 - 焼き上がり時間の目安は約 5 分です。
 - 使用する生地の種類によっても異なりますので、お好みにより時間を調整してください。
- ※ 調理中は本体上部を閉じてください。



- 6** 焼き上がったら木製のはしなどでワッフルを取り出し、電源を切る



- ・ 調理中に出る蒸気に触れない (やけどの原因)
- ・ プレートに生地を入れ過ぎない
- ・ 金属製の調理器具は使用しない (傷の原因)



ヒント

- ・市販のワッフルミックスやホットケーキミックスも使用できます。
- ・生地にはザラメやチョコチップを混ぜたり、砂糖の量を増やすと焦げやすくなるのでご注意ください。
- ・焼き上がったワッフルにシロップなどをかけて焼き直さないでください。
- ・焼く時は、毎回プレートに付着したかすなどをふき取ってから、次の生地を流し込んでください。
- ・枚数は目安です。

ベルギーワッフル

■ 材料（8 枚分）

- ・薄力粉…………… 230g
- ・ベーキングパウダー…………… 2g
- ・塩…………… 2g
- ・卵…………… 2 個
- ・砂糖…………… 15g
- ・牛乳…………… 230mL
- ・溶かしバター…………… 35g
- ・バニラエッセンス（お好みで） …… 少々

■ 作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、塩を混ぜておく。
- ② ボウルで、卵黄と砂糖を白っぽくなるまで泡立て器でよくすり混ぜ、牛乳と溶かしバター、バニラエッセンスを加え、さらに混ぜる。
- ③ ②に①を加え、泡立て器でだまにならないように、よく混ぜる。
- ④ 別のボウルで卵白をピンと角が立つまで泡立てる（9分立て）。
- ⑤ ③に④を加え、泡をつぶさないようゆっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ 予熱したワッフルプレートにバターか油を塗り、生地を流し込み、本体上部を閉じて5～6分焼く。生地がなくなるまで繰り返す。

プレーンワッフル

■ 材料（8 枚分）

- ・薄力粉…………… 300g
- ・ベーキングパウダー…………… 10g
- ・塩…………… 少々
- ・砂糖…………… 75g
- ・溶かしバター…………… 100g
- ・卵…………… 2 個
- ・牛乳…………… 150～200mL

■ 作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、塩、砂糖、溶かしバター、卵を加え、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ② 生地がお好みの固さになるまで、牛乳を少しずつ加える。
- ③ 予熱したワッフルプレートにバターか油を塗り、生地を流し込み、本体上部を閉じて5～6分焼く。生地がなくなるまで繰り返す。

ココアワッフル

■ 材料（6 枚分）

- ・薄力粉…………… 130g
- ・ココア…………… 30g
- ・ベーキングパウダー…………… 4g
- ・卵…………… 2 個
- ・牛乳…………… 65mL
- ・溶かしバター…………… 125g
- ・砂糖…………… 150g

■ 作り方

- ① 薄力粉とココア、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ② ボウルで卵と牛乳を混ぜ、溶かしバターと砂糖を加えよく混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ④ 予熱したワッフルプレートにバターか油を塗り、生地を流し込み、本体上部を閉じて5～6分焼く。生地がなくなるまで繰り返す。

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付属品が冷めてから行う（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、ワイヤーウール、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）

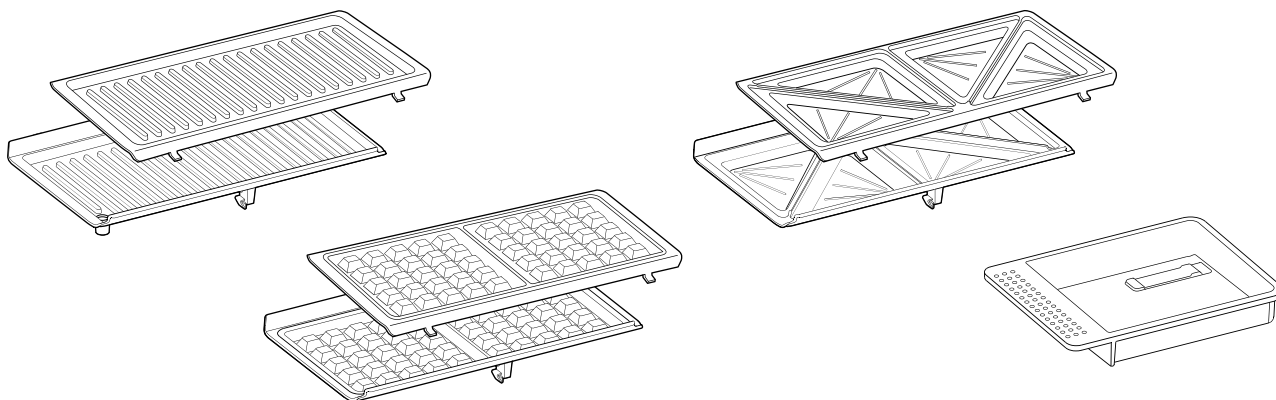
各種プレート、油受けトレイ

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。



食器洗い機を使う場合は、スプーンやフォークなどと一緒に洗わない（傷の原因）



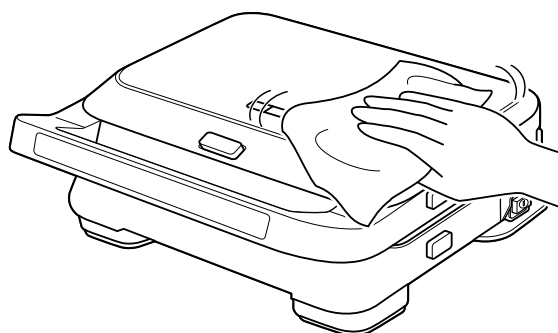
本体

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、立てて収納することができます。（4 ページ）

本体下部のコード巻き付け部に巻いてから、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。
使い始めに臭いや煙が出る	使い始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。

仕様

製品名称	デロンギ マルチグリル エブリデイ サンド & ワッフルメーカー
型式番号	SW13ABCJ
定格	電圧／周波数 交流 100V ／ 50-60Hz
	消費電力 800W
外形寸法（約）	幅 29.5cm × 奥行 25.0cm × 高さ 10.5cm
質量（約）	2.9kg（グリルプレートを含む）

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、17 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 エブリデイ サンド & ワッフルメーカー		型式番号：SW13ABCJ	
お客様	ご氏名： _____ 様	※店名・住所・TEL： _____	
	TEL： _____	見 本 印	
	ご住所：〒 _____		
※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
- 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。
 - 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。
 - 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。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
 - 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。

