

# BRAUN

ブラウン  
マルチグリル7



## 目次

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

## 取扱説明書

保証書付

ご使用前に必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。  
巻末に保証書が添付されておりますので、大切に保管してください。

# はじめに

- このたびはブラウン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、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、改善のために予告なく変更する場合があります。
- 本書のイラストや画像は説明用のものであり、実際の製品と一部異なる場合があります。

## 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、感電の原因)

- 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)

### 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

(火災、感電の原因)

### 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
- 本体に破損や変形がある
- 本体が転倒または落下し、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、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、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)



### お手入れや保管、本体の移動は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体各部や付属品が冷えてから行う

(感電、けが、やけどの原因)



### 本体や電源プラグ・コード、コンセントに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない

(火災、感電の原因)

※ 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、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、修理を依頼してください。

### 濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

### 動作中に電源プラグを抜き差ししない

(火災、感電の原因)

### 電源プラグ・コードを破損させない

(火災、感電の原因)

- 傷付けたり、加工したり、加熱したりしない
- 無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- 引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- コードを引っ張って本体を移動させない

※ 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、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、交換を依頼してください。

## 警告



### 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、本体の上にもものを置かない
- 水や蒸気のかかる場所、火気の近くで使用しない

### 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)

### 分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)



### 子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない

(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。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。また、子供が機器(電源コード含む)で遊ばないように監視してください。

### 穴、すき間、開口部に指やピン、針金などを差し込まない

(火災、感電、けがの原因)

※ 特に小さなお子様にはご注意ください。

### 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。

## 注意



### 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)

### 使用後は必ず電源プラグを抜く

(火災、感電、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)

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分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。

### 調理以外に使用しない

(火災、感電、けがの原因)

### 火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない

(火災、感電の原因)

- 熱源の近くで使用しない
- 屋外や湿気の多い場所で使用しない



高温注意



### 不安定な場所や敷物などの上で使用しない

(火災、やけど、けがの原因)

- テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない
  - 熱に弱いテーブルの上、壁、家具などの近くで使用しない
  - キッチン用収納棚等に置くときは、蒸気がこもらないようにする
- ※ 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

### 電源の入切をするための部品(外部タイマーなど)やその他の製品、部品、遠隔操作システムなどを組み合わせて使用しない

(火災、感電の原因)

### 本製品を業務用で使用しない

(火災、感電の原因)

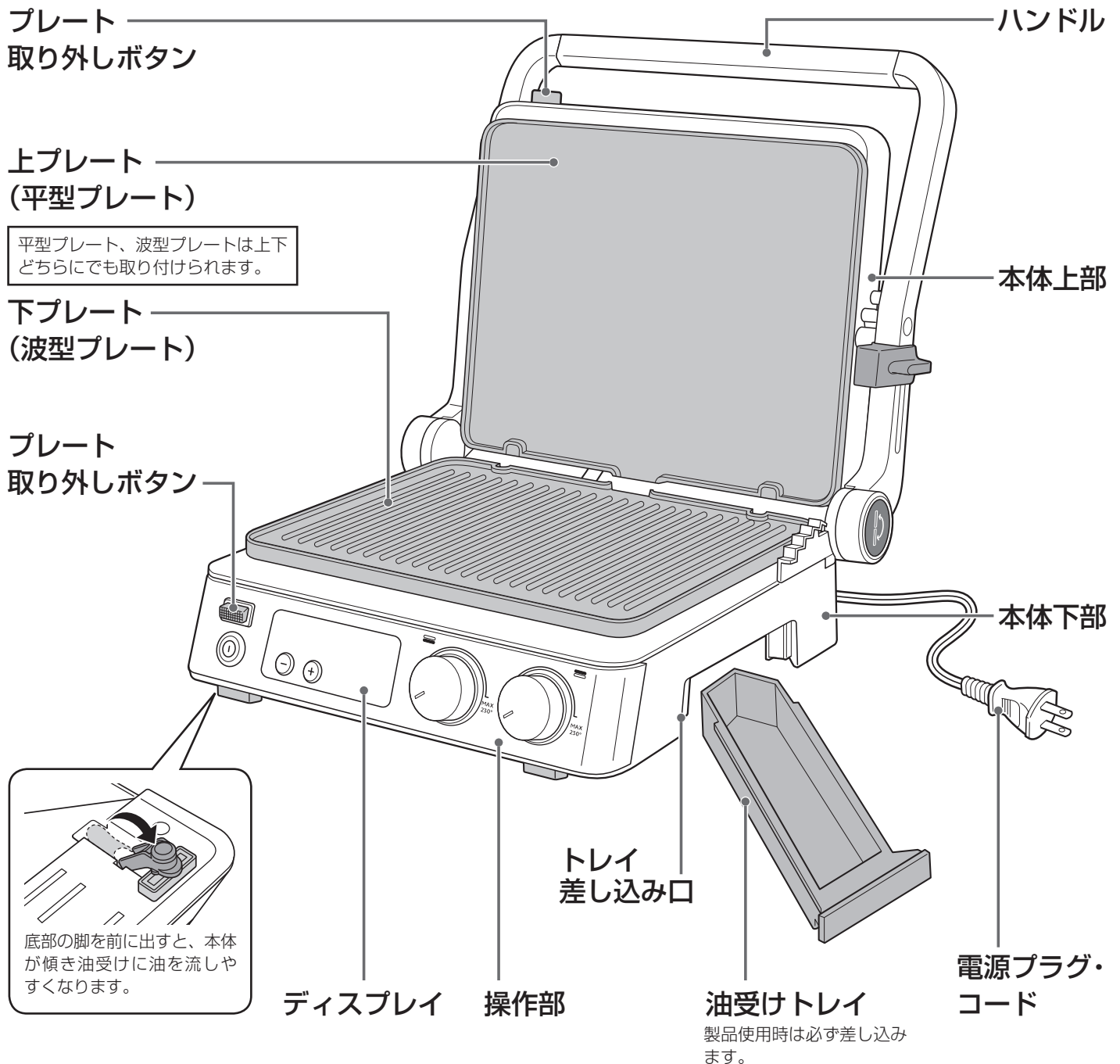
※ 本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要なときに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。

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

# 各部の名称とはたらき

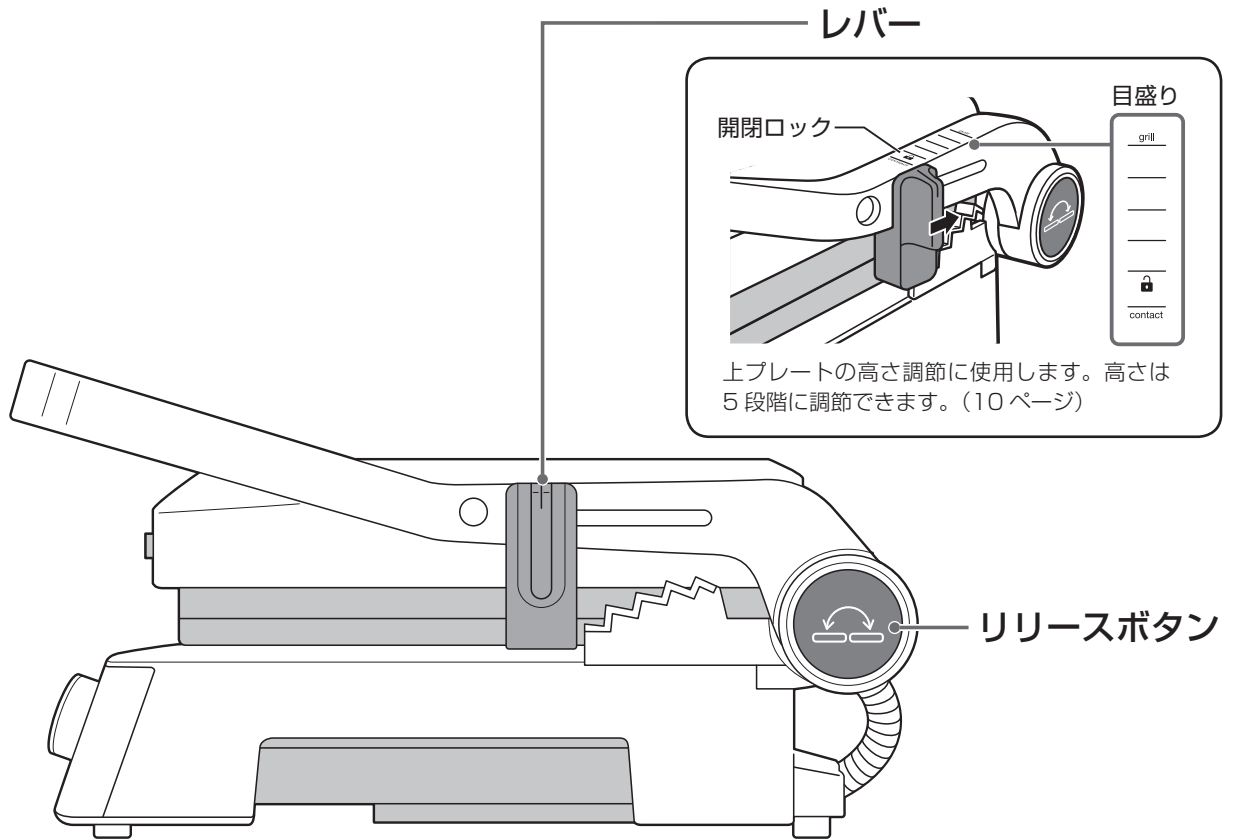
梱包材や保護フィルムなどは、すべて取り除いてください。  
ご使用前に本体を固く絞った濡れ布巾で拭き、「お手入れ」(15 ページ)を参照して、各部を洗ってください。

## 本体



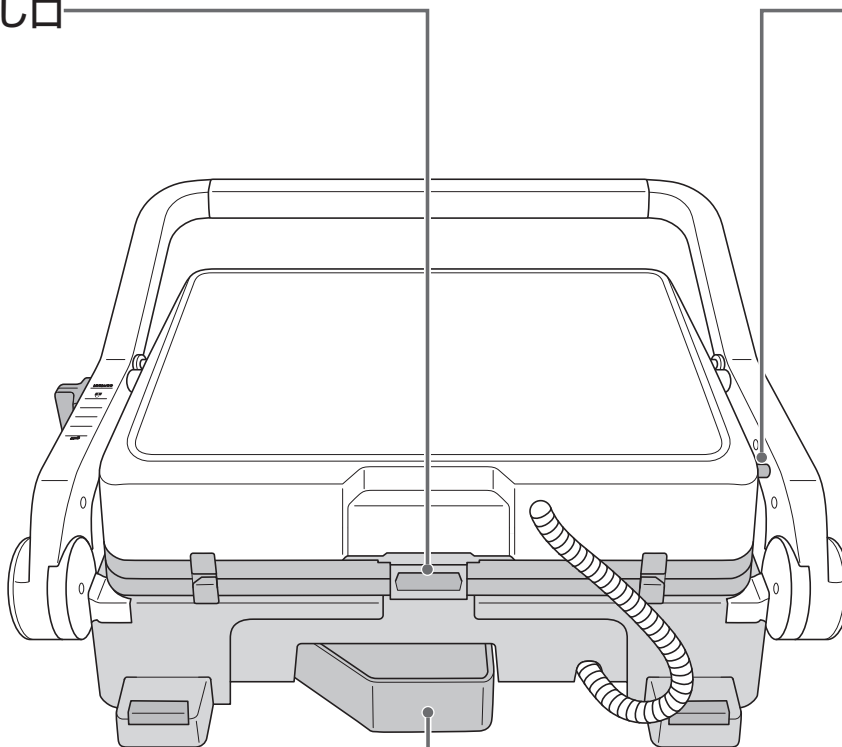
ハンドルと本体下部の接続部分(右側はリリースボタン)から潤滑油が滲むことがありますが、異常ではありません。拭き取ってお使いください。

## 右側面



## 背面

### 油落とし口

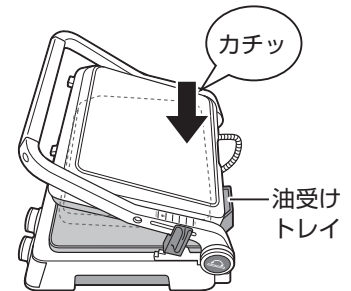


### ピンロック

本体上部は食材の厚さによってピンロックが解除され、角度を調節できます。閉じると再度ロックされます。



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の背面側をミトンなどで押し下げて、ロックしてください。



### 油受けトレイ

## 操作部

### START/STOP ボタン

調理を開始、停止するとき  
に押します。

### お知らせタイマー (13 ページ)

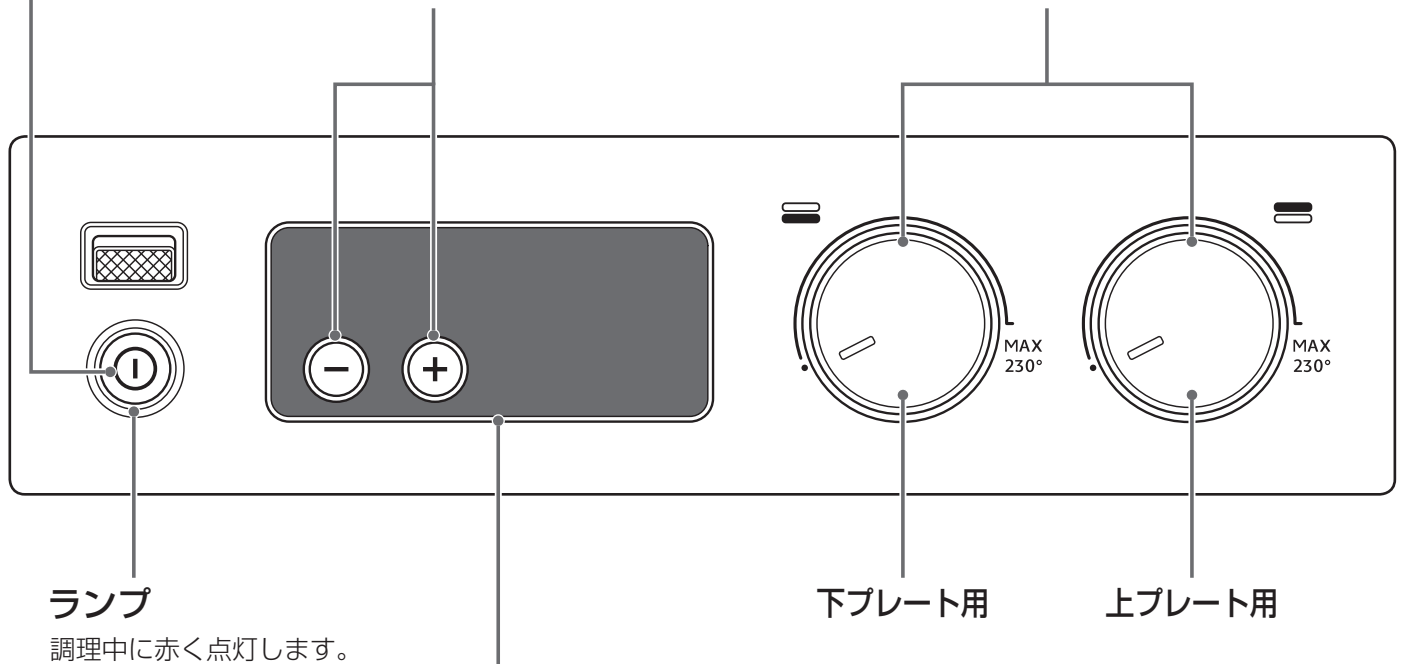
10 秒～ 90 分まで設定  
できます。設定した時間が経過  
するとアラーム音でお知らせ  
します。

- 自動で調理は停止しません。停止するには **START/STOP** ボタンを押すか、温度調節ダイヤルを左いっぱい  
に回してください。

### 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「ピッ」と鳴り、  
ディスプレイの **READY** が点灯  
します。



## ディスプレイ

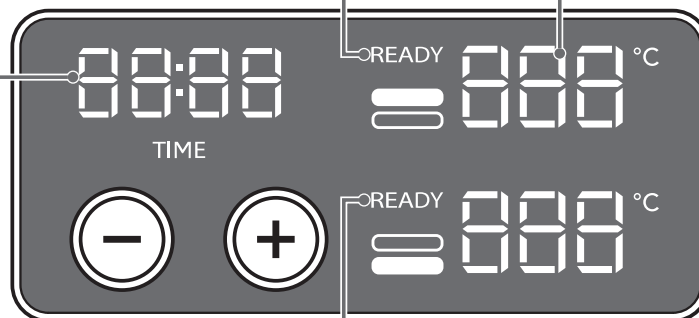
### お知らせタイマー 表示

### 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

温度表示の℃ (摂氏) と°F (華氏) を  
切り替えるには、⊕と⊖を同時に  
数秒間長押ししてください。



### READY 表示 (下)

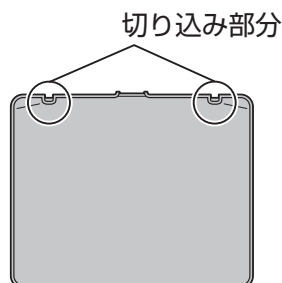
下プレートの予熱が完了  
すると点灯します。

# プレートの取り付け、取り外しかた

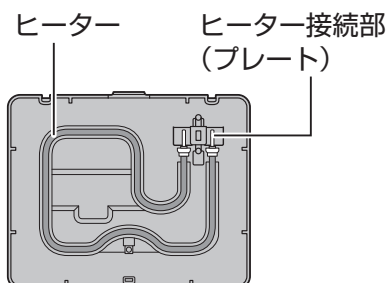


- ・ 本体上部を開けるときは必ずハンドルを持つ（やけどの原因）
- ・ 調理後のプレートの取り外しやお手入れは、必ず十分冷えてから行う（やけどの原因）

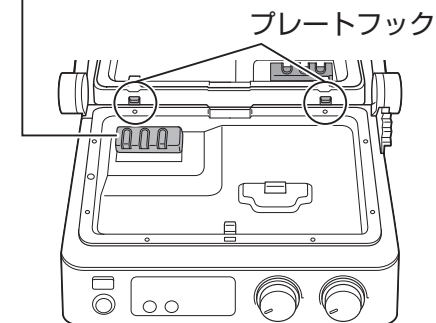
## プレート表面



## プレート裏面



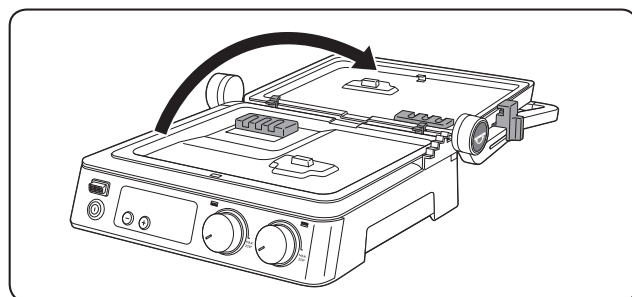
## ヒーター接続部（本体）



※プレートには上下の区別はありません。

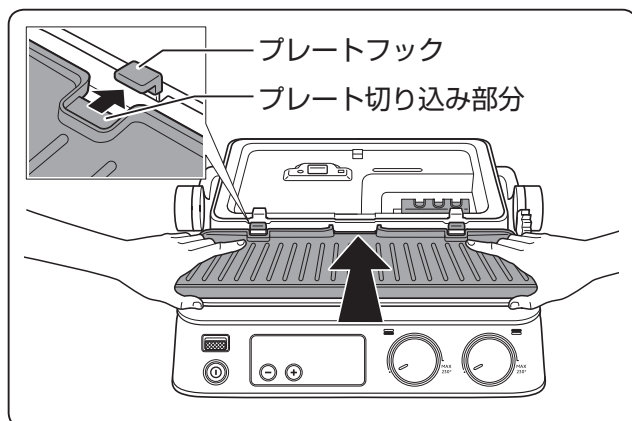
## プレートの取り付け

- 1 リリースボタンを押して BBQ ポジションにする（9 ページ）



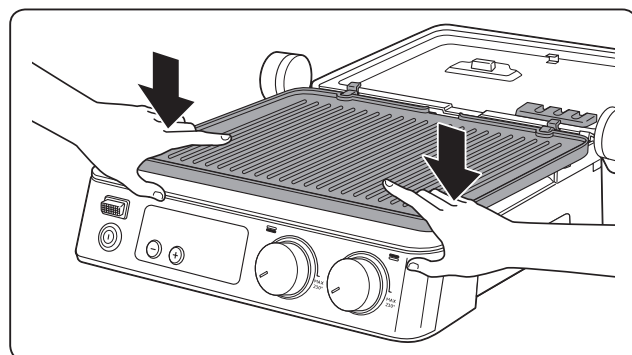
- 2 プレート切り込み部分をプレートフックにゆっくり差し込む

※ 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。



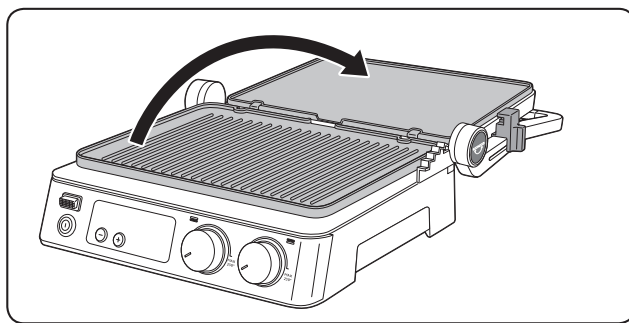
- 3 プレートの両端を押さえてカチッと音がするまで押し込む

※ 上・下プレート同様に取り付ける。

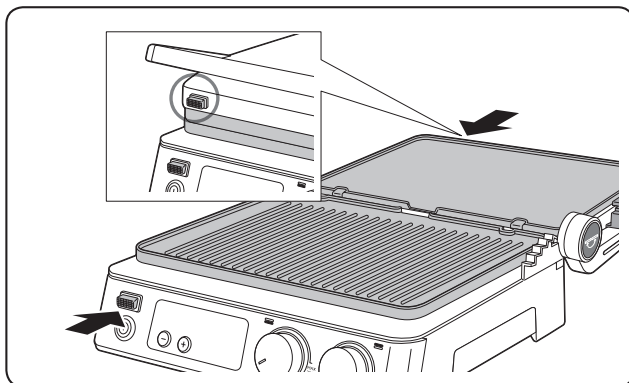


## プレートの取り外し

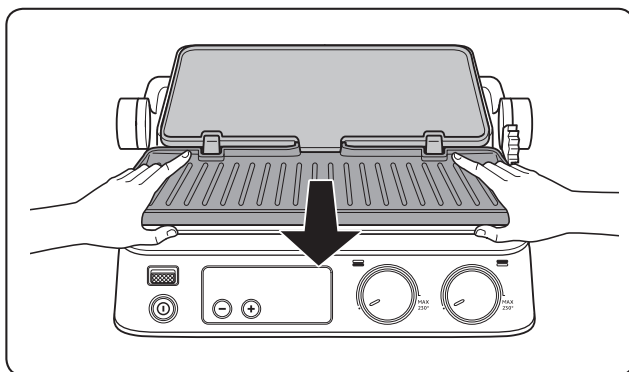
- 1 リリースボタンを押して BBQ ポジションにする (9 ページ)



- 2 プレート取り外しボタンを押す



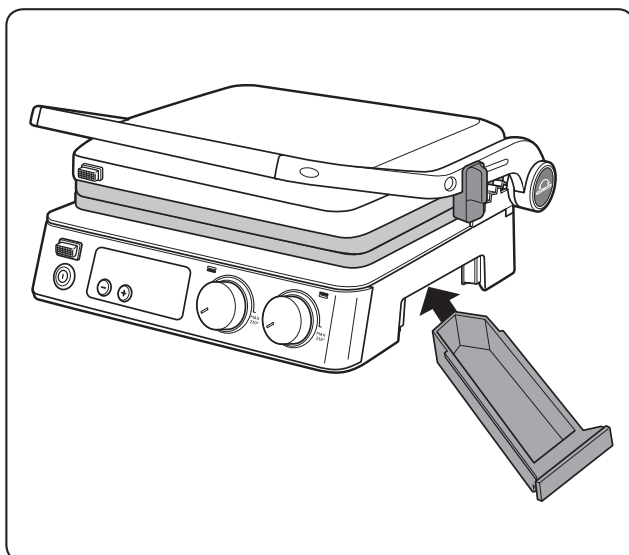
- 3 プレートを両手で持ち、下プレートは手前に、上プレートは上方向にゆっくり取り外す



## 油受けトレイを差し込む

調理中は必ず本体右側面の差し込み口に油受けトレイを差し込んでください。

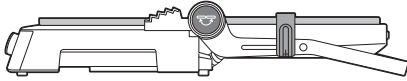
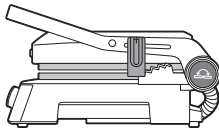
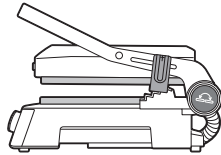
※ 調理中は油受けトレイの油があふれ出すことがないか確認してください。





# 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>

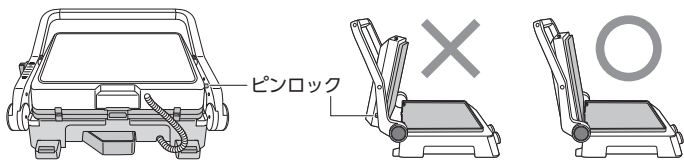


プレート開閉時に、無理な力を加えない（破損の原因）

プレートの取り付けや、ポジションの設定でプレートを開閉するときに無理な力を加えると、製品が破損する場合があります。開閉しにくい場合は、無理に力を加えずポジション設定をしてください。

## BBQ ポジション

### 1 ピンロックをロックする



※ピンロックが確実にロックされていることを確認してください。

ピンロックがロックされていない状態

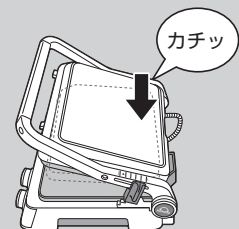
ピンロックがロックされている状態

### ロック方法

上プレートをしっかり閉じる

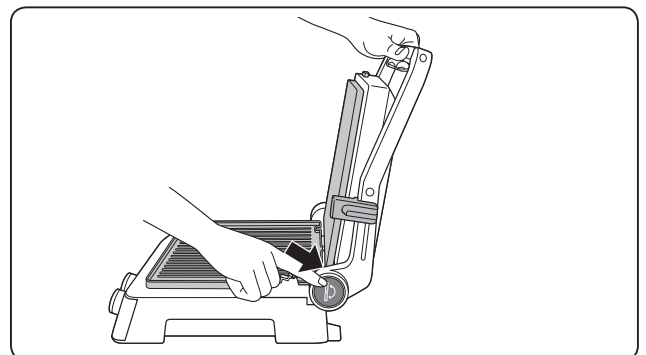
食材がのっていない場合は、必ず上プレートを完全に閉じて（コンタクトポジション）からBBQ ポジションに設定してください。

本体上部の背面側をミトンなどで押し下げる  
（グリルポジション使用后）

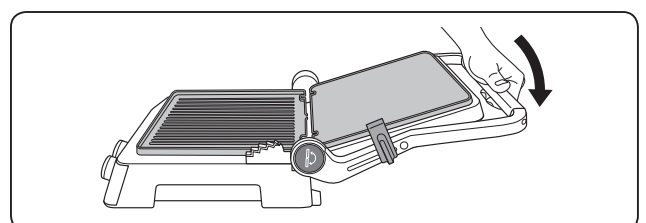


### 2 左手でハンドルを支え、リリースボタンを右手で押す

※リリースボタンが押せない場合は、ハンドルを少し手前に戻してください。

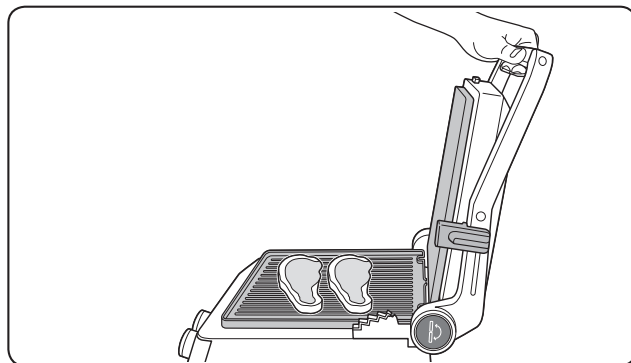


### 3 ハンドルを後方に倒して、上下のプレートが水平になるまで開く



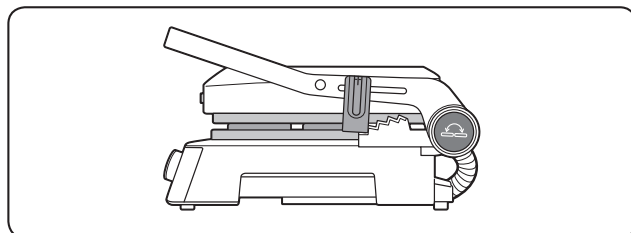
## コンタクトポジション

- 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



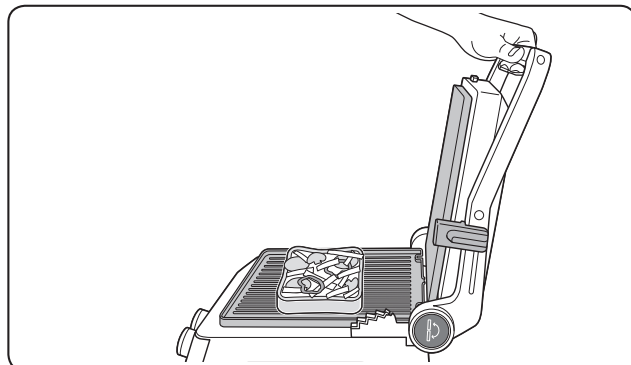
- 2 ハンドルを手前に倒し、食材を挟む

※ プレートの高さ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23と同じようにレバーで上プレートの高さを調節します。



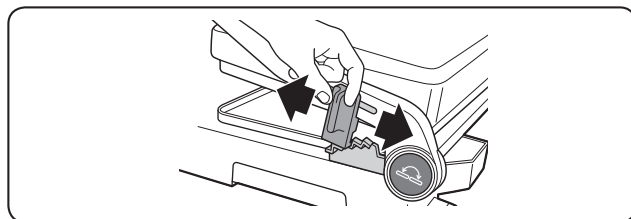
## グリルポジション

- 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

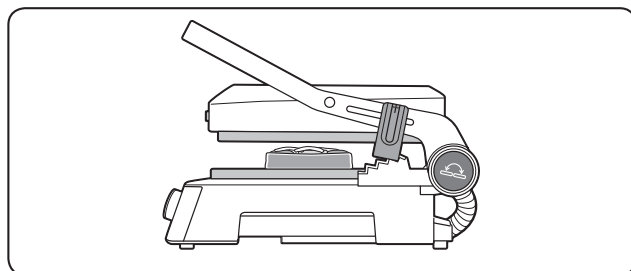


- 2 設定したい高さにレバーを合わせる

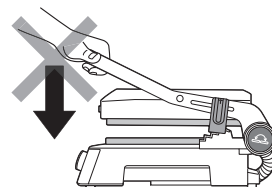
※ 適切な位置で上プレートの高さが固定されます。  
※ 必要に応じて本体上部の手前をミトンなどを使って押し下げ、上プレートと食材が平行になるようにします。



- 3 ハンドルを手前に倒し、上プレートを食材に近づける



プレートの高さが固定されているとき、無理に力を加えない  
(破損の原因)



# 初めて使う前にすること

## 空焼きのしかた

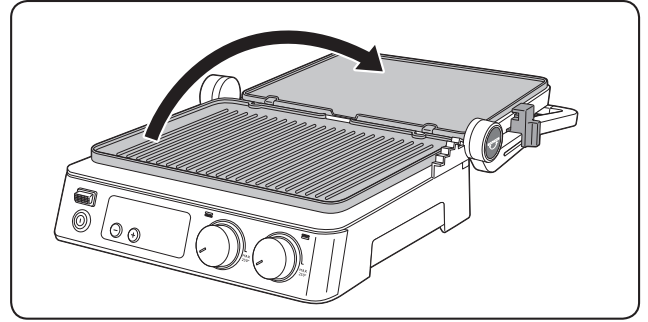
新製品特有の臭いを消すため、初めてご使用になる前に空焼きを行ってください。



- ・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）

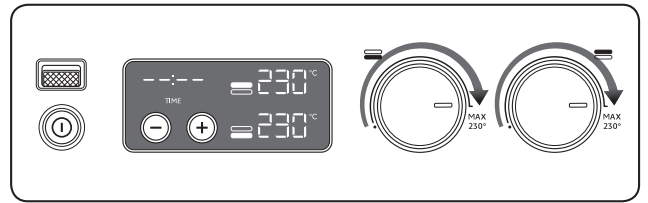
1 上・下プレートを取り付ける（7 ページ）

2 BBQ ポジションにする（9 ページ）



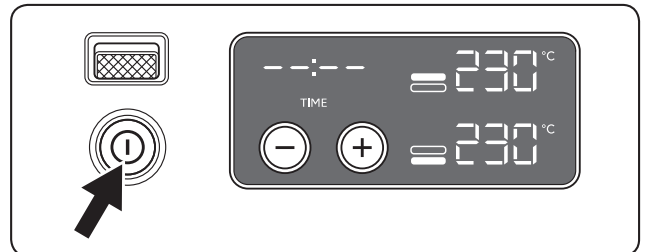
3 電源プラグをコンセントに差し込み、  
上・下プレートの温度調節ダイヤルを  
230℃に合わせる

※ プレートには何ものせないでください。



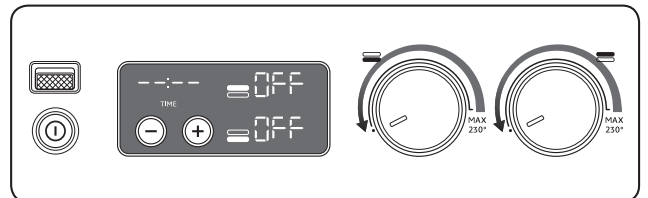
4 **START/STOP** ボタンを押す

- ランプが赤く点灯します。
- 「ピッ」と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。



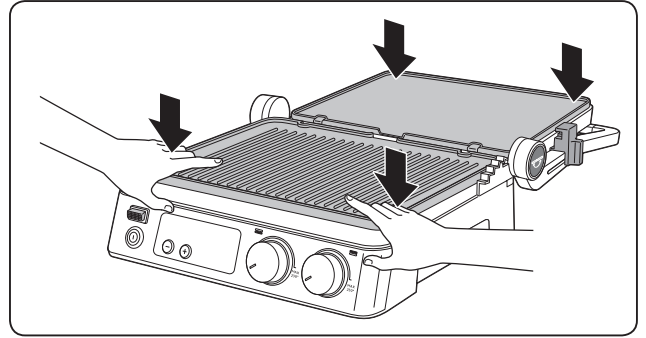
5 温度調節ダイヤルを左いっぱいにして停止する

- ※ **START/STOP** ボタンを押しても停止できません。
- ※ 続けて使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。



# 使いかた

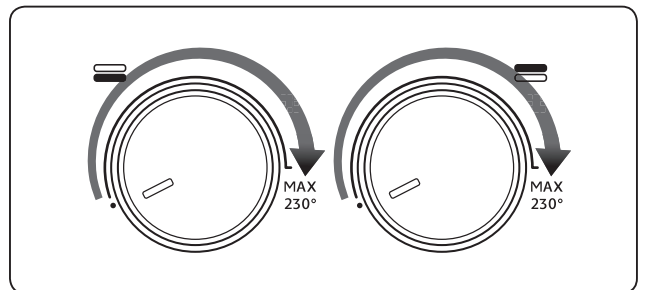
- 1 上・下プレートを取り付け、本体右側面の差し込み口に油受けトレイを差し込む (7～8 ページ)



- 2 電源プラグをコンセントに差し込む

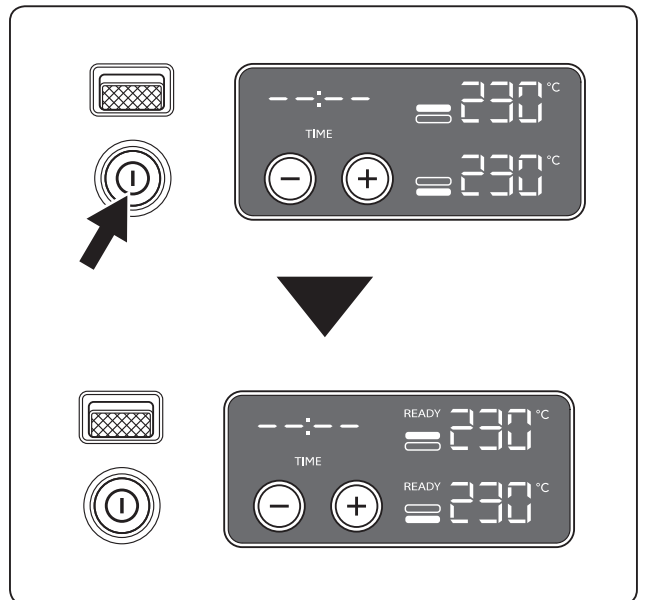
- 3 本体上部を閉じる

- 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



- 5 START/STOP ボタンを押す

- ランプが赤く点灯します。
  - 設定した温度になると「ピッ」と鳴り、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。

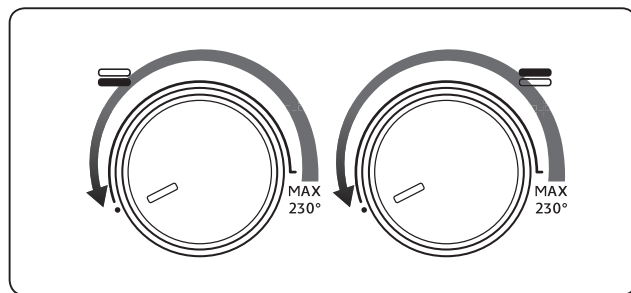


- 6 プレートに食材をのせて調理する

- 食材に適した調理ポジションに設定します。(9～10 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 温度調節ダイヤルを左いっぱいにして停止する

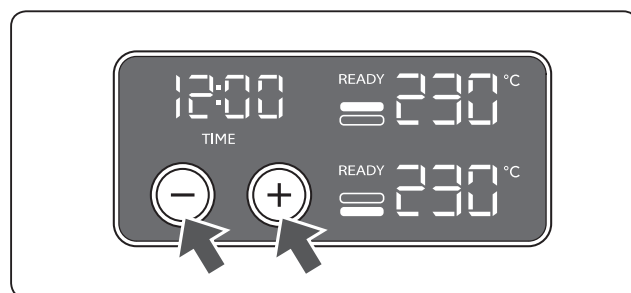
- ※ **START/STOP** ボタンを押しても停止できます。
- ※ 続けて調理するときは、へらなどで食材のカスを油受けトレイに入れ、プレートキッチンペーパーなどできれいにしてから調理してください。
- ※ 本体が完全に冷めてから、油がこぼれないようゆっくり油受けトレイを引き出してください。
- ※ 油受けトレイにたまった油は適切に処分してください。
- ※ 続けて使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。



## お知らせタイマー

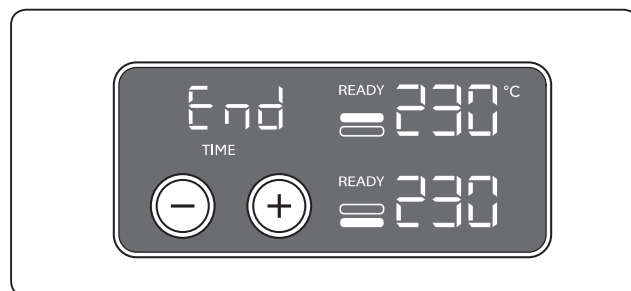
お知らせタイマーは $\oplus$   $\ominus$  を押して設定できます。

- ※ 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。



設定した時間が経過すると「ピー」と5回鳴り、ディスプレイにEndが点滅してお知らせします。

- ※ 自動で調理は停止しません。調理を停止するには **START/STOP** ボタンを押すか、温度調節ダイヤルを左いっぱいに戻してください。
- ※ お知らせタイマーを設定しない場合や、手動で調理を停止しない場合は90分後に停止します。



- 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）
- 本体上部を開けるときは必ずピンロックをロックする（9ページ）
  - ※ コンタクトポジションでは、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上部を開くと、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）
- 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）
- 金属製の調理器具は使用しない（傷の原因）
- プラスチック製の調理器具は高温の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	230℃	焼いた後、少し休ませます。
ハンバーグ	コンタクト	200℃	
鶏もも肉	コンタクト	230℃	
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、途中で裏返します。
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℃	
ホットケーキ、 パンケーキ	BBQ	180℃	
ピザ	グリル	230℃	底部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℃	底部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、レバー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6mm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。
- ・ホットケーキやお好み焼きなどの生地を焼く場合は、平型プレートを使用してください。
- ・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拭き取ってから、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



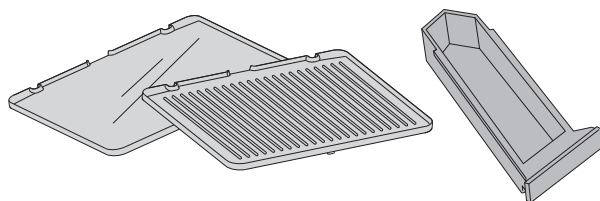
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、30分以上置いて本体各部やプレートが冷めてから行う（感電、やけど、けがの原因）
- 研磨剤入りの洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤、ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない（傷、変形、破損の原因）

## 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。

※ プレートは食器洗い機は使用しないでください。



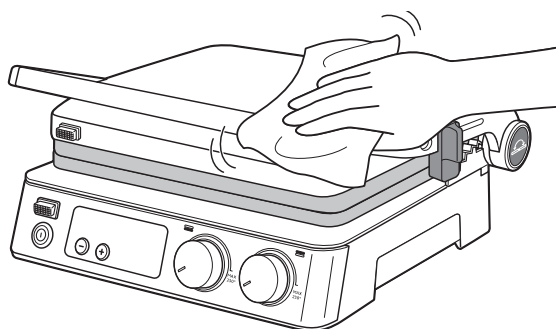
## 本体

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

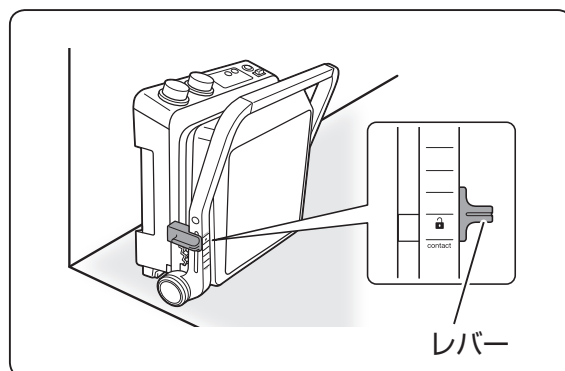
電源プラグを抜き、各部が十分に冷えてから乾燥した水平な場所に収納してください。

[本体を立てて収納する]

レバーを  の位置にして、本体上部をロックしてください。



- 必ずロックをする
- 立てたままロックを開けない
- 不安定な場所や傾斜のある場所、触れて倒れるおそれのある場所に置かない
- 壁や安定したものとの間に置く
- 製品と油受けトレイのお手入れをして油が残っていないことを確認する



# 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、ブラウンハウスホールドお客様相談室（18 ページ）までお問い合わせください。

症状	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コンセントに差し込んでください。
<b>START/STOP</b> 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、 <b>START/STOP</b> 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。（10 ページ）
食材が焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 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。（14 ページ）</li> </ul>
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。
お知らせタイマーで設定した時間が経過しても調理が停止しない	調理は自動で停止しません。 <b>START/STOP</b> ボタンを押すか、温度調節ダイヤルを左いっぱいに戻してください。

## 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、ブラウンハウスホールドお客様相談室（18 ページ）にご連絡ください。
	温度センサーの故障	電源プラグをコンセントから抜き、ブラウンハウスホールドお客様相談室（18 ページ）にご連絡ください。
		

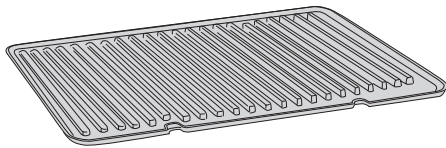


# 仕様

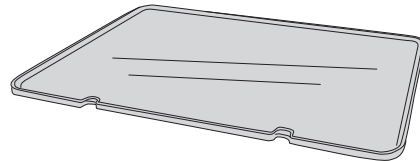
製品名称	ブラウン マルチグリル 7	
型式番号	CG7040	
定格	電圧／周波数	交流 100V / 50-60Hz
	消費電力	1400W
外形寸法 (約)	幅 37.0cm × 奥行き 32.0cm × 高さ 17.0cm	
質量 (約)	5.5kg (プレートを含む)	

## 別売品

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>



■波型プレート / CG7040 専用



■平型プレート / CG7040 専用

### 1) 使用中に異常(★)が生じた場合

- ・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「故障かな?」(16 ページ) 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ブラウンハウスホールドお客様相談室(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
- ・本体に水などの液体をこぼした
- ・電源プラグ・コードが変形/破損している
- ・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/破損した場合は、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。

※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載したメモと、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) 愛情点検について



・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、下記までお問い合わせください。

#### 愛情点検

### 5) 製品の廃棄について

- ・お住まいの地方自治体の定める方法に従って廃棄してください。

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下記までお問い合わせください。

## ブラウンハウスホールド製品サービス窓口について

**ブラウンハウスホールドお客様相談室 0120-998-879**

〒201-0012 東京都柏江市中和泉 5-33-37

ホームページからもご相談いただけます。

[www.braunhousehold.com/ja-JP/](http://www.braunhousehold.com/ja-JP/)

受付時間

9:30 ~ 17:00

(祝日を除く月~金)

# 保証書

ご購入店様へ、※印欄は必ずご記入ください。

持込修理

製品名：ブラウン マルチグリル7		型式番号：CG7040	
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： _____	_____
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	<b>見 本</b>		
※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・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・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・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

チ. 消耗品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 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」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。

## デロンギ・ジャパン株式会社

TEL. 0120-998-879 〒201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

※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。

© Copyright 2023. All rights reserved De'Longhi Braun Household GmbH

