

ヨーグルト & デザートメーカー

ティファール マルチデリシス

 キ
 ャ
 ト
 リ
 線


はじめに

安全上のご注意	2
使用上のご注意	4
各部の名称	5

調理する

ヨーグルトを作る	6
----------	---

- 調理例 ●
プレーンヨーグルトなど

デザートを作る	12
---------	----

- 調理例 ●
プリン、エッグカスタードなど

使い終わったら

後かたづけをする	15
お手入れをする	15

その他

Q & A	16
うまく作れないときは	18
製品仕様	20

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル
 修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

 お 客 様
 相 談 セ ン タ ー

0570-077772

ナビダイヤル 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

 部 品 注 文
 セ ン タ ー

0570-086072

ナビダイヤル 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

 ※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
 ※商品により部品としての取り扱いのない場合がございます。

安全上のご注意

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

● 本製品は家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。

絵表示の例



○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が表記されています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が表記されています。



警告 誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

電源・電源コード



指示 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する

他の機器と併用すると、発熱による火災や故障の原因になります。

● 延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。



指示 電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

● 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。



指示 使用中、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する

そのまま使うと、ショートや発火のおそれがあります。弊社お客様相談センターまでご相談ください。



禁止 ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。



指示 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く

電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

● 電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



禁止 電源プラグや電源コードを破損するようなことはしない

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

お取り扱い



分解禁止 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造しない

発火したり、異常作動をしてけがをすることがあります。



禁止 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがをすることがあります。



禁止 本体を水に浸さない

ショート・感電のおそれがあります。



禁止 水タンクに満水ライン以上の水を入れない

やけど・感電・けがをすることがあります。



注意 誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性および物的損害が想定される内容です。

電源・電源コード



コンセント 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

からはず 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



指示 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電したりショートしたりして、発火することがあります。

お取り扱い



禁止 不安定な場所（じゅうたん・畳など）や、熱に弱い敷物（ビニールシート・樹脂など）の上、可燃物の近く（カーテンの近くなど）では使わない

火災の原因になります。



禁止 ストープやガスコンロなど熱源のそばや直射日光が当たる場所では使わない

本体のプラスチック部分が熱で損傷することがあります。



禁止 本製品付属のガラス容器以外のものを使って調理しない

故障ややけどなどの原因になります。



指示 コンセントに電源プラグを差し込んでいるときは、電源コードをひっかかないよう気をつける

本体が落下し、やけどやけがをすることがあります。



禁止 調理中や調理後しばらくはホットプレートに直接触れない

やけどの原因になります。

安全上のご注意 (続き)

デザートモードで調理するときは

禁止 調理中や調理後しばらくは本製品が熱くなっていますので、**直接触れない**
やけどの原因になります。触れるときは、鍋つかみを使用してください。

指示 デザートモードで調理するときは水タンクに水を入れる
故障ややけどの原因になります。

禁止 調理中は、ふたの蒸気口に手などを近づけない
やけどの原因になります。

禁止 調理中は、本製品を移動したり、持ち運ばない
やけどの原因になります。

指示 調理後は、本体が熱くなっているので、十分に冷めるのを待ってから移動する
やけどの原因になります。

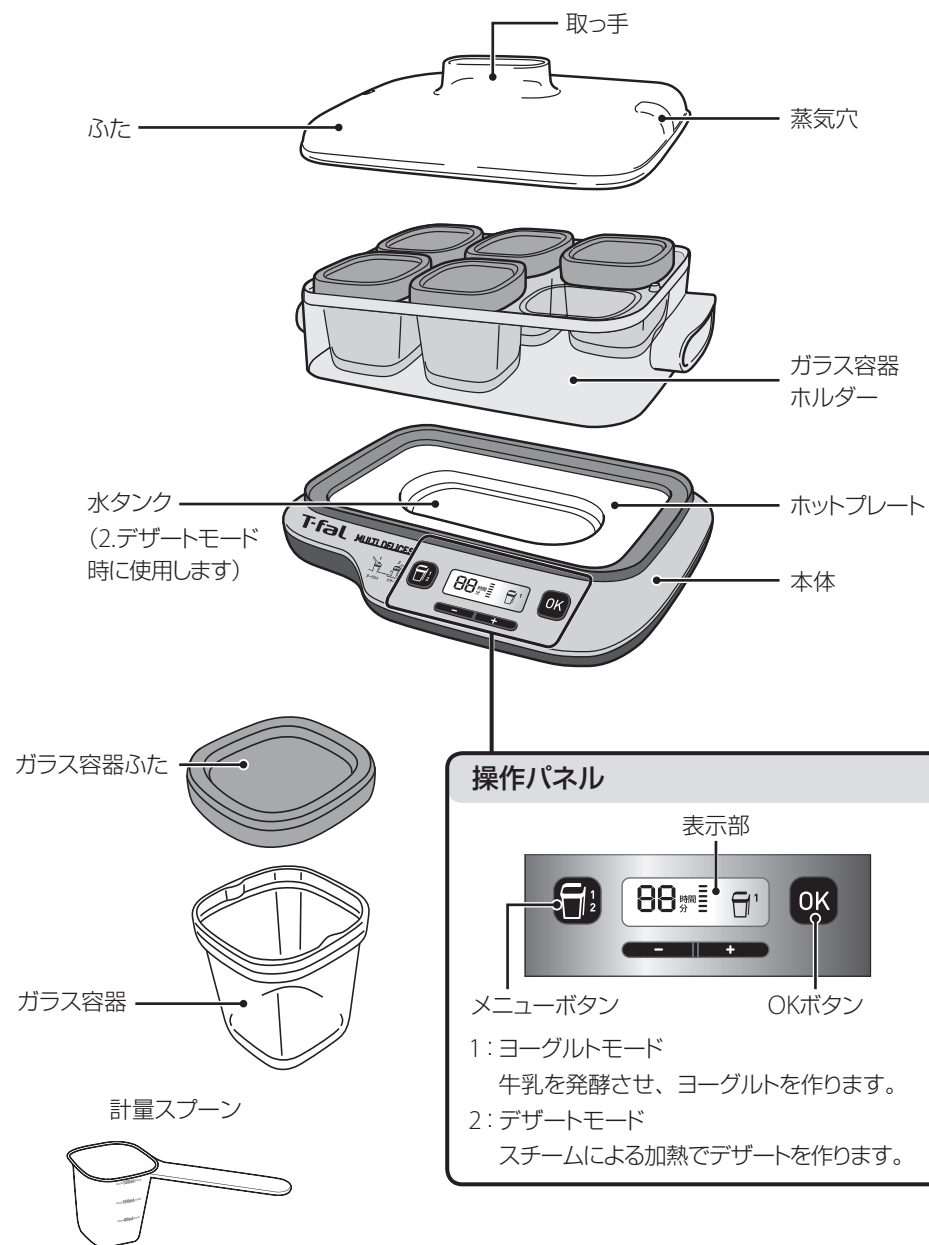
指示 お手入れするときは、電源プラグをコンセントから抜き、各部分が十分に冷えてからおこなう
熱いうちに高温部に触れると、やけどの原因になります。
●特にホットプレートは、非常に高温になりますので、十分に冷えるのを待ってからお手入れをしてください。

禁止 壁や家具の近くで使わない
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。壁や家具から30cm以上離してご使用ください。

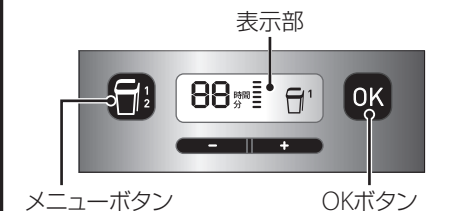
使用上のご注意

- 本製品は必ず屋内で使用してください。
- 本製品は一般家庭用です。
通常のご使用以外の目的に使われたり、業務用としてお使いになるのはおやめください。
- 本製品をオーブンなどの熱を発する機器の上に置かないでください。
うまく発酵できなったり、故障の原因になります。
- 発酵させるときは以下の場所でおこなわないでください。
 - 冷蔵庫など振動するところ
 - 熱を発する機器の上
 - 扇風機の前など風がよく当たるところ
 うまく発酵されないおそれがあります。
- ガラス容器やガラス容器ふた、本体のふたに傷をつけないようご注意ください。
傷をつけると雑菌繁殖の原因となります。洗うときは、スポンジのざらざらしていない面で洗ってください。
- できあがったヨーグルト、デザートは必ず冷蔵庫に保管してください。
室温では保存できません。また、冷凍庫にも入れないでください。

各部の名称



操作パネル



- 1: ヨーグルトモード
牛乳を発酵させ、ヨーグルトを作ります。
- 2: デザートモード
スチームによる加熱でデザートを作ります。



ヨーグルトを作る

牛乳に乳酸菌を入れ、温度を40～45℃に保つと、牛乳に含まれる糖分（乳糖）が分解されて乳酸ができます。乳酸にはタンパク質を固める性質があります。

ヨーグルトは、牛乳に含まれるタンパク質が乳酸の働きにより固まってできます。

材料について（ガラス容器6カップ分の材料）

牛乳

●牛乳 750ml

未開封で新鮮な牛乳をお使いください。

また、うまくヨーグルトを固めるためには、右図の記載がある牛乳をお使いいただくことをおすすめします。

※「低温殺菌牛乳」や「加工乳」、「乳飲料」（コーヒ牛乳など）、「成分調整牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。



種類別名称	牛乳
原材料名	生乳100%
乳脂肪分	3.5%以上のもの
無脂肪固形分	8.0%以上のもの

種菌（スターター）

●市販のヨーグルト 120g

できるだけ賞味期限が多く残っているプレーンヨーグルトをお使いください。

●粉末種菌

入れる量、発酵させる時間については、種菌に付属している説明書を参照してください。

- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用しないでください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- 以下の材料を種菌として使わないでください。
 - ・カスピ海ヨーグルト
 - ・ケフィアヨーグルト
 - ・フルーツ、ゼラチンなどの添加物が入ったヨーグルト
- 本製品では、カスピ海ヨーグルトやケフィアヨーグルトを作ることはできません。

具材など

●ジャムやフルーツ お好みで

発酵させる前に、生フルーツを入れると、ヨーグルトをうまく作ることができなくなります。かわりにフルーツジャムやピューレを入れることをおすすめします。

ただし、食べる直前であれば、生フルーツを入れても問題ありません。

●砂糖 お好みで

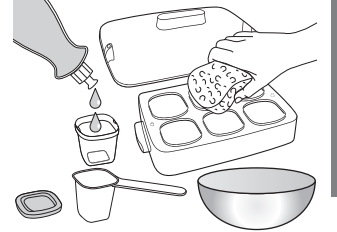
牛乳と種菌を混ぜるときか、食べる直前に加えてください。

砂糖のかわりにハチミツ、シロップなどを入れてもおいしくいただけます。

作り方

1 ヨーグルト作りに使う器具類を洗剤で洗います。ヨーグルトに直接触れる器具類は、熱湯で消毒します。

- ① ガラス容器、ガラス容器ふた、計量スプーン、計量カップ、牛乳と種菌を混ぜるためのボウル、スプーンなどを洗剤で洗い、よくすすぎます。



! 注意
ガラス容器の内側をスポンジのザラザラした面ですらないようにしてください。ガラス容器の表面に傷がつくおそれがあります。

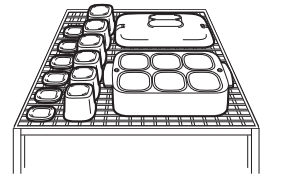
- ② ガラス容器、計量スプーン、ボウル、スプーンなど、ヨーグルトに直接触れる器具類は、清潔な大きめの容器に入れます。

- ③ 沸騰したお湯を容器に入れ、2～3分つけておきます。



! 注意
● 汚れや雑菌が混ざると、ヨーグルトが上手に作れないことがあります。
● 熱湯や熱湯消毒したガラス容器でやけどをしないようご注意ください。
● 煮沸消毒はしないでください。変形するおそれがあります。

- ④ 消毒が終わったら、水滴をふきんなどで拭かずに、清潔な場所で乾燥させます。



ヨーグルトを作る (続き)



2 牛乳と種菌 (スターター) を混ぜ、ガラス容器に注ぎます。

ガラス容器6カップ分のヨーグルトで牛乳750mlを使用します。

- ① 少量の牛乳と種菌をなめらかになるまで静かにかき混ぜます。



! 注意 あたためた牛乳を使用する場合は、40度未満になるまで冷ましてください。温度が高いと乳酸菌が死滅してしまいます。

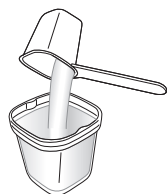
- ヨーグルトに甘い味付けをしたい場合は、砂糖も一緒に混ぜます。
- 粉末状の種菌を入れる場合は、粉末種菌に付属している説明書の分量にしたがって入れてください。

- ② なめらかになってきたら、かき混ぜながら残りの牛乳を加えます。



- ③ 計量スプーンを使ってガラス容器に牛乳と種菌を混ぜたものを注ぎます。

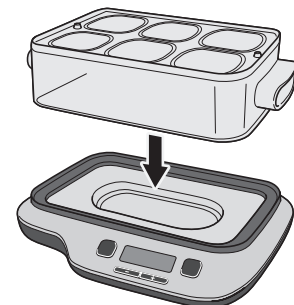
ヨーグルトにジャムなどを入れる場合は、牛乳と種菌を注ぐ前にあらかじめガラス容器に入れておきます。その後、牛乳と種菌を混ぜたものを注ぎます。



3 ガラス容器ホルダーにガラス容器をセットして本体のふたをかぶせます。

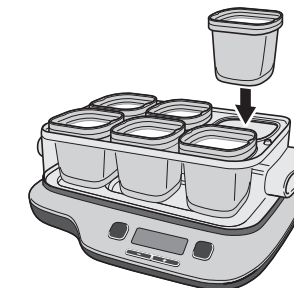
- ① 本体にガラス容器ホルダーをセットします。

! 注意 水タンクに水を入れしないでください。ヨーグルトを作るときは必要ありません。



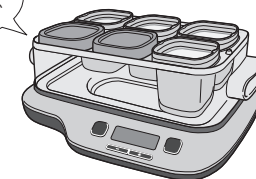
- ② 牛乳と種菌を入れたガラス容器をガラス容器ホルダーにセットします。

ガラス容器にはふたをしないでください。



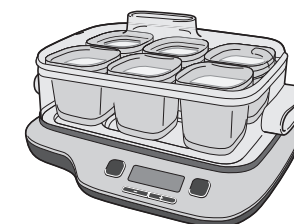
ガラス容器を6個すべて使わないときは、ガラス容器ホルダーの空いた場所を、ガラス容器のふた、あるいは空のガラス容器でふさいでください。すべてふさがった状態でないと、うまく加熱されません。

ガラス容器ふたでふさぐ



! 注意 ガラス容器が正しくセットされ、ホットプレートとガラス容器の間にすきまが空いていることを確認してください。

- ③ 本体のふたをかぶせます。

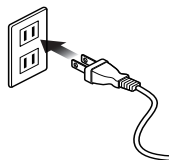


ヨーグルトを作る (続き)

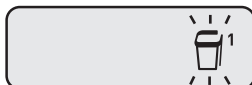


4 本体の電源を入れ、発酵を開始します。

① 電源プラグをコンセントに差しこみます。



② ボタンを押して、 (ヨーグルトモード) を選び、



OK ボタンを押します。

③ ボタンを押して、発酵時間を6～12時間の間で設定します。



時間は1時間単位で設定できます。

- 初期値は「00時間」と表示されます。+ボタンを押すと、「06時間」の表示になりますので、お好みの時間に設定してください。+ボタンを長押しすると、1回ずつボタンを押すより速く時間を進めることができます。
- ボタン操作をせずに約5分間経過すると、自動的に電源がオフになります。
- 入力を途中でキャンセルする場合は、 ボタンを押してください。

ヨーグルトは、使用する材料や発酵時間によって仕上がりが変わってきます。お好みの仕上がりになるように材料や発酵時間を調節してください。発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。

発酵時間 6時間 7時間 8時間 9時間 10時間 11時間 12時間

まろやか → すっぱい
やわらかい → かため

④ **OK** ボタンを押して発酵を開始します。



- 途中で発酵を中止したい場合は、OKボタンを長押ししてください。

発酵中はバー表示が動いて発酵中であることをお知らせします。

5 発酵が完了したら、ガラス容器を取り出し、冷蔵庫に入れて冷やします。

① 発酵が完了すると、ブザー音が鳴りますので、

OK ボタンを押してブザーを止めます。

※ OKボタンを押さなくても、一定時間後にブザーは自動的に止まります。

- 発酵が終わった後、+ボタンで時間を設定することで、発酵時間を追加することができます。
- ボタン操作をせずに約5分間経過すると、自動的に電源がオフになります。

② 本体のふたを取ります。

- ふたを傾けないように取ると、ふたについて水滴が落ちにくくなります。

③ ガラス容器を取り出してふたをします。



④ 冷蔵庫にガラス容器を入れて、冷やします。



6 冷蔵庫で4時間ほど冷やしたら、ヨーグルトの完成です。

- 冷やすことにより、ヨーグルトが固まります。十分に冷やさないと、やわらかめに仕上がることもあります。
- できあがったプレーンヨーグルトは、必ず冷蔵庫に保管して、早めにお召し上がりください。
- 冷蔵庫内でも発酵が少しづつ進むため、日にちがたつにつれ、酸味が増えます。
- 冷凍庫には保管はしないでください。解凍しても元の状態には戻りません。



デザートを作る



本製品では、蒸気を使って加熱することで、プリンや蒸しパンなどのデザートも作ることができます。詳しいレシピ、材料はレシピブックをご参照ください。

作り方

1 材料をガラス容器に入れます。

材料、調理方法はレシピによって異なります。
別冊のレシピブックをご参照ください。

2 水タンク内にMAXの位置まで水を入れます。

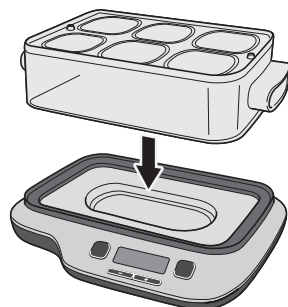
水は基本的にMAXの線まで入れてください。
少ない水量（MINの線以下の水量）だと、うまく調理できない場合があります。

- 水は必ず入れてください。水を入れずに調理を開始した場合、ブザーが鳴り、調理が中止されます。その場合は、OKボタンを押してブザーを止めてから、操作手順を初めからやり直してください。



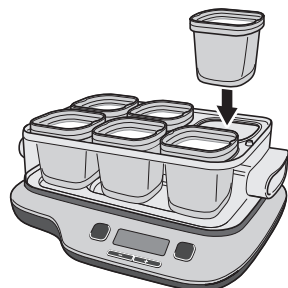
3 ガラス容器をセットして本体のふたをかぶせます。

① 本体にガラス容器ホルダーをセットします。



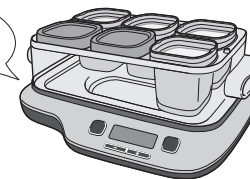
② 材料を入れたガラス容器をガラス容器ホルダーにセットします。

ガラス容器にはふたをしないでください。



ガラス容器を6個すべて使わないときは、ガラス容器ホルダーの空いた場所を、ガラス容器のふた、あるいは空のガラス容器でふさいでください。
すべてふさがった状態でないと、うまく加熱されません。

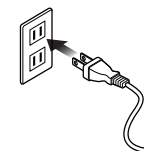
ガラス容器
ふたでふさぐ



! 注意 ガラス容器が正しくセットされ、ホットプレートとガラス容器の間にすきまが空いていることを確認してください。

4 本体の電源を入れ、調理を開始します。

① 電源プラグをコンセントに差しこみます。



②  ボタンを押して、 (デザートモード)を選び、


OK ボタンを押します。



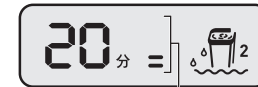
③   ボタンを押して、調理時間を1～59分間の間で設定します。



時間は1分間単位で設定できます。
調理時間はレシピブックをご参照ください。

- 初期値は「01分」と表示されます。
- +ボタンを長押しすると、1回ずつボタンを押すより速く時間を進めることができます。
- ボタン操作をせずに約5分間経過すると、自動的に電源がオフになります。
- 入力を途中でキャンセルする場合は、 ボタンを押してください。

④ **OK** ボタンを押して調理を開始します。



● 調理の途中でも、+ボタンを押すと、調理時間を変更できます。

ご希望の時間に変更後、数秒すると、自動的に設定が完了します。

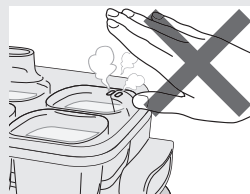
● 途中で調理を中止したい場合は、OKボタンを長押ししてください。

調理中はバー表示が動いて調理中であることをお知らせします。

デザートを作る (続き)

！ 注意

デザートを調理するときは、ふたから熱い蒸気がでますので、手などを蒸気口に近づけないでください。やけどのおそれがあります。

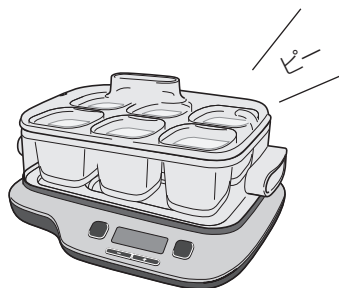


5 調理が完了したら、ガラス容器を取り出します。

① 調理が完了すると、ブザー音が鳴りますので、

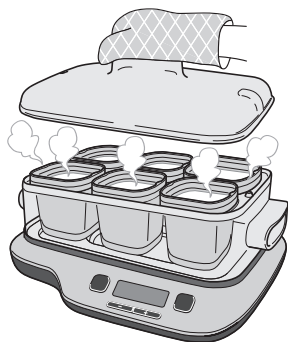
OK ボタンを押してブザーを止めます。

- ※ OKボタンを押さなくても、一定時間後にブザーは自動的に止まります。
- 調理が終わった後、＋ボタンで時間を設定することで、調理時間を追加することができます。
- ボタン操作をせずに約5分間経過すると、自動的に電源がオフになります。



② 本体のふたを開け、ガラス容器を取り出します。

- ふたを傾けないようにして取ると、ふたについた水滴が落ちにくくなります。



！ 注意

デザートを調理したあとは、製品が熱くなっていますので、ふたやガラス容器、ガラス容器ホルダーに触れる際は、鍋つかみを使用してください。やけどのおそれがあります。



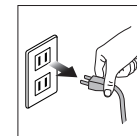
6 それぞれのレシピにしたがって仕上げます。

詳しいレシピは別冊のレシピブックをご参照ください。

- デザートを保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早めにお召し上がりください。

後かたづけをする

- 1 電源プラグをコンセントから抜きます。
- 2 完全に冷ましてからお手入れします。



お手入れをする

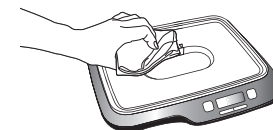
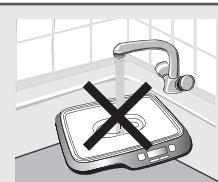
使用後のお手入れ

本体

水タンクに水が残っている場合は捨てたあと、よくしぼった布で拭き、乾かします。

！ 注意

本体を水に浸して洗浄しないでください。



ガラス容器、ガラス容器ふた、ガラス容器ホルダー、本体ふた、計量スプーン

温水と洗剤で洗ったあと、水ですすぎ、乾かします。

！ 注意

ガラス容器の内側をスポンジのザラザラした面でこすらないようにしてください。ガラス容器の表面に傷がつくおそれがあります。




Q & A

Q (質問・疑問)	A (答え)
ヨーグルトを作るときに最適な牛乳は何でしょうか？	生乳100%、乳脂肪分3.5%以上、無脂乳固形分8.0%以上の牛乳を使用することをおすすめします。「低温殺菌牛乳」や「加工乳」、「乳飲料」(コーヒー牛乳など)、「成分調整牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。
ヨーグルト作りにはどういう種菌を使うことができますか？	市販のヨーグルトや粉末種菌などをお使いいただけます。なお、カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトからは作れません。
発酵が終わったらすぐにヨーグルトを冷蔵庫に入れないで大丈夫ですか？	すぐに入れる必要はありません。たとえば、夜中に発酵を完了させるタイマーをセットした場合、冷蔵庫に入れるのは、明朝で大丈夫です。発酵が完了する瞬間に立ち会う必要はありません。
発酵が終わったとき、本体のふたに水滴がついている場合は、どうしたらいいですか？	品質には問題ありません。発酵が終わった時に水蒸気により、大量の水滴が本体のふたについている場合は、ふたをとり、傾けないようにして、流しに水滴を捨ててください。ヨーグルトに水滴が入らないようご注意ください。
ガラス容器を6つとも使う必要がありますか？	すべてのガラス容器を使う必要はありません。ただし、発酵させたり、調理するときに空いている場所があると、うまく加熱されないため、空いている場所はガラス容器のふたか空のガラス容器でふさぐようにしてください。
砂糖を加えるタイミングは、発酵させる前のほうがいいですか？それとも食べる直前のほうがいいですか？	牛乳と種菌を混ぜるときに一緒に砂糖を加えることができます。もちろん、食べる直前に砂糖やハチミツ、シロップなどを入れてもおいしく召し上がれます。
ヨーグルトに果物を加えても大丈夫ですか？	発酵させる前に、生フルーツを入れると、ヨーグルトをうまく作ることができなくなります。かわりにフルーツジャムやピューレを入れることをおすすめします。ただし、食べる直前であれば、生フルーツを入れても問題ありません。

Q (質問・疑問)	A (答え)
1回の調理で違うレシピを作っても大丈夫ですか？	同じプログラムで同じ調理時間であれば可能です。

うまく作れないときは

症状	原因	対処方法
ヨーグルトがうまく固まらない。	低脂肪乳で作っている(牛乳自身にタンパク質があまり含まれていないため)。	乳脂肪分3.5%以上の牛乳を使ってください。「低温殺菌牛乳」や「加工乳」、「乳飲料」(コーヒー牛乳など)、「成分調整牛乳」の表示があるものはうまく固まりません。
	発酵途中に振動や衝撃を与えた。	<ul style="list-style-type: none"> ● 発酵中は振動を与えないでください。 ● 冷蔵庫など振動するものの上に乗せて発酵させないでください。
	種菌が弱まっている。	新しい種菌を使ってください。
	発酵しているときに本体のふたが開いていた。	発酵が終わる前に本体のふたを開けたり、ガラス容器をガラス容器ホルダーからはずさないでください。
	発酵させる時間が少ない。	発酵時間を増やしてください。
	発酵の前に生フルーツを入れた。	調理済みの果物が室温に戻したジャムを使ってください。
	熱湯消毒をしなかった。	7ページを参照して、ガラス容器、計量スプーン、ボウル、スプーンなど、ヨーグルトに直接触れる器具類を2～3分間熱湯消毒してください。
ガラス容器の洗い方、すすぎ方が不十分だった。	ガラス容器に材料を入れる前に洗ったときの水滴が残っていないか、ガラス容器の中が汚れていないか確認してください。	
できたヨーグルトが酸っぱい。	発酵時間が長すぎた。	次回から発酵時間を短めに設定してください。

症状	原因	対処方法
でき上がったヨーグルトから異臭がする。または色がおかしい。	牛乳や種菌が古かった。	<ul style="list-style-type: none"> ● できたヨーグルト食べないでください。また、種菌としても使用しないでください。 ● 新鮮な牛乳と種菌をお使いください。
	雑菌が入っている。	<ul style="list-style-type: none"> ● できたヨーグルト食べないでください。また、種菌としても使用しないでください。 ● 作る前に容器や器具をよく洗い、消毒してください。
デザートモードで調理を開始しようとする時、  アイコンが点滅してブザーが鳴る。	水タンクに水が入っていない。	OKボタンを長押しして調理を中断し、水タンクに水を入れます。2～3分後調理を開始してください。
デザートモード調理中にブザーが鳴り、調理が中断する。	水タンクの水がなくなった。	鍋つかみを使い、やけどに注意しながら本体のふたを開けて、容器ホルダーをはずし、水を追加してください。
製品から大量の湯気が出てくる。	ガラス容器ホルダー、または本体のふたが正しくセットされていない。	ガラス容器ホルダー、または本体のふたを正しくセットしてください。
うまく発酵/調理できない。	モードの選択がまちがっている。	作りたいレシピと選択したモードが合っているか確認してください。モードがまちがっていた場合は、OKボタンを長押しして調理を中断してください。
製品が動作しない。	電源プラグがコンセントに入っていない。	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
電源プラグがコンセントに入っているのに製品が動作しない。	故障の可能性があります。	グループセブジャパンお客様相談センターに点検・修理を依頼してください。


製品仕様

ティファール マルチデリシス YG6548JP		
定格電圧	100V	
周波数	50/60Hz	
定格消費電力	450W	
質量（全体）	約2.3kg	
サイズ（全体）	幅	約27.5cm
	奥行	約23.5cm
	高さ	約15.9cm

※ 仕様・デザイン・価格等は変更になることがあります。ご了承ください。

※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

※ 本製品はフランス製です。



愛情点検

●長年ご使用のティファール マルチデリシスの点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源コード、電源プラグに損傷が見られる。
- ご使用中に電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもより本体が異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

このような症状が見られるときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずグループセブジャパンお客様相談センターに点検・修理をご相談ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージズビル
 修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様
相談センター



0570-077772

ナビダイヤル。受付時間：月～金 10:00～17:00（土日・祝日を除く）

部品注文
センター



0570-086072

ナビダイヤル。受付時間：月～金 10:00～17:00（土日・祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。