株式会社 グループセブ ジャパン
本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様相談センター
0570-077772
ナビダイヤル
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文センター
修理センター
0570-086072
ナビダイヤル
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

※ 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。

キリトリ線

Ref no. 3214000131/02

取扱説明書

T-fal

ティファール

赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L

Ever Fry Collection

製品番号　EY8228J0

はじめに

安全上のご注意 …… 2
使用上のお願い …… 5
各部の名称 …… 6

使い方

調理モードについて …… 7
使い方 …… 8

その他

調理ガイド …… 13
お手入れの方法 …… 15
故障かなと思ったら …… 16
製品仕様 …… 17

● お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

● 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
● 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

安全上のご注意

ご使用の前に、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。お読みになったあとは、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。

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。

電源プラグや電源コードに損傷があるとき、または使用中に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、ショートや発火するおそれがあります。弊社修理センターまでご相談ください。

異常が生じた場合はただちに使用を中止し、電源プラグを抜く

そのまま使うと、ショートや発火するおそれがあります。弊社修理センターまでご相談ください。

電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

そのまま使うと、感電、ショートや発火するおそれがあります。

指示

電源プラグは根元まで確実に差し込む

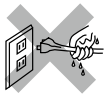
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
● 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。

電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く

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

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。

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。

お取り扱いについて

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おそれがあります。

禁止

本製品や電源コードおよび電源プラグを水につけたり、水にぬらしたりしない

感電・ショートのおそれがあります。

製品を転倒させない

やけどをするおそれがあります。

電源プラグをなめさせない

感電やけがのおそれがあります。特に乳幼児には触らせないでください。

直火（ガス台などや電気ヒーター）、電磁調理器（IH）、電子レンジなどに使わない

火災・熱変色・変形・故障の原因になります。

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・けがをするおそれがあります。

安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、補助を必要とする人（子供を含む）には、単独で使用させない。また、製品で子供が遊ばないように注意する

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

万一、製品から火が上がったときは、本体を水につけたり、水をかけたりしない

感電・けがをするおそれがあります。
必ず電源プラグをコンセントから抜き、水でぬらした布で火を覆ってください。

多量の食材や大きな食材を入れて調理しない

火災・感電・けがの原因になります。
食材がバスケットのふちよりも下に収まるようにしてください。

禁止

脂肪分の多い食品や多量の油は使用しない。また、油・油脂をバスケットに直接入れない

火災・故障の原因になります。

本体・バスケットに潤滑油・グリスなどを使用しない

火災・事故・やけど・故障の原因になります。

調理中・調理直後は、排気口に触れたり、顔を近づけたりしない

やけど・けがをするおそれがあります。

耐熱性のない容器や調理器具をバスケットに入れない

耐熱性のないプラスチック・オーブンシート・クッキングシート・ガラス・セラミック・竹串・楊枝などを使用しないでください。

金属製の調理器具や容器をバスケットに入れて調理しない

火災・感電の原因になります。

調理中・調理直後は、本体の内部に触れない

やけど・事故の原因になります。

使用中は本製品のそばを離れない

事故の原因になります。

使用中は本体の上に物を置いたり、本体を覆わない

火災の原因になります。

調理中は吸気口と排気口をふさがない

火災や変形の原因になります。

指示

調理中・調理直後のバスケットは、耐熱性のある水平で安定した場所に置く

火災・やけどの原因になります。

調理物は必ずバスケットの中に入れて調理する

禁止

以下の場所では使わない

- 可燃物の近く（カーテンの近くなど）
- 熱に弱い敷物（畳・じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの紙類・プラスチックの置き台など）の上
- 食器戸棚の下　● 組み込みキッチンの中

火災の原因になったり、けがややけどをするおそれがあります。

指示

本体から黒い煙が出たら、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

煙が黒い場合、食材が焦げている、または製品の回路に支障があります。煙が出なくなったらバスケットを取り出し、食材の状態を確認してください。
食材が焦げていない場合は、使用を中止し、弊社修理センターまでご相談ください。
※ 白い煙は食材の脂肪がはねたり加熱された場合に生じるもので、使用上は問題ありません。

⚠ 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

コンセントからはずす

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

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、発火するおそれがあります。

お取り扱いについて

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けないよう気をつける

本体が落下し、やけどやけがをするおそれがあります。

お手入れや収納するときは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。

本体を動かす際は、電源プラグを抜いてバスケットを取り出し、本体が十分冷めてからおこなう

転倒・破損・故障の原因になります。

使用時は十分に換気する

火災・事故・故障の原因になります。

禁止

本体が熱くなっているときは、製品を動かさない

やけどの原因になります。

付属品以外の部品を使用しない

思わぬ事故や故障の原因になります。

調理中・調理直後は、高温部（操作パネルとバスケットの取っ手以外の箇所）に直接触れない

やけどの原因になります。調理中・調理直後に高温部に触れる場合は、ミトンなどを使用してください。

調理中に製品を移動させない

やけどの原因になります。

取扱説明書に記載されていない目的・方法で使用しない

けがや事故の原因になります。

指示

使用後は必ずお手入れをする

不衛生・故障の原因になります。
お手入れについては15ページを参照してください。

調理中・調理後は、取り出したバスケットから高温の蒸気が出ることがあるため、注意する

やけどの原因になります。

禁止

調理以外の目的に使用しない

けがや故障の原因になります。

付属品以外の製品を、バスケットや本体に入れて保管しない

グリッドを入れたままバスケットを逆さにしない

グリッドが落下してケガをするおそれがあります。

設置について

禁止

キャビネットの中、または壁や家具の近くで使用しない

蒸気または熱で家具を傷め、変色・変形の原因になります。

ストーブやガスコンロなどの火気や熱源のそば、高温になる場所では使わない

事故・変形・故障の原因になります。

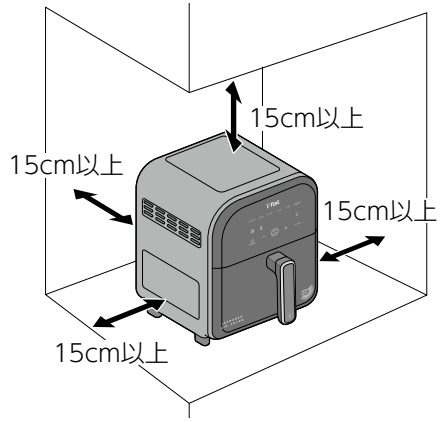
指示

耐熱性のある水平で安定した場所に置く

指示

本製品の側面・背面・上部に15cm以上の空間が残るように設置する

本製品の上や背面に物を置かないでください。

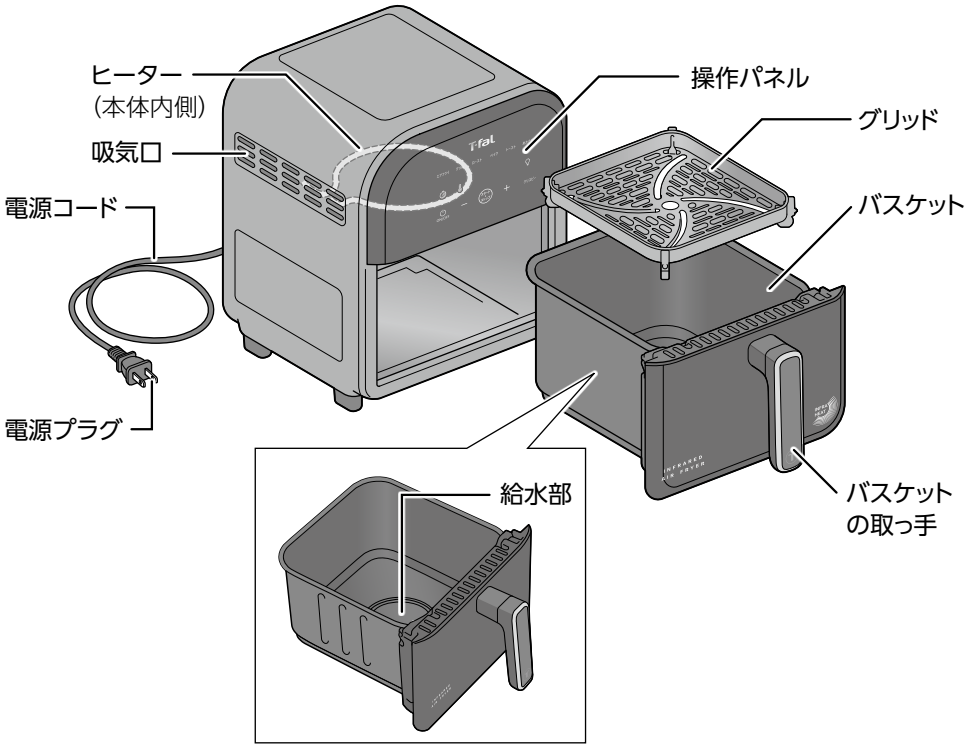


使用上のお願い

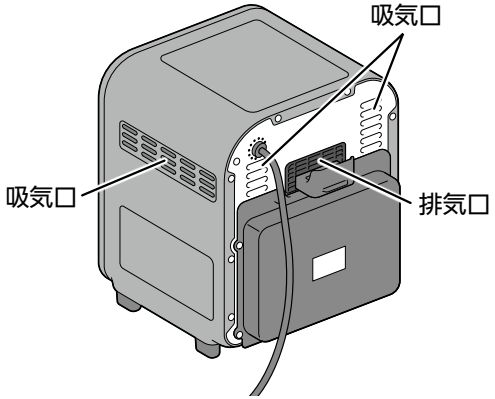
- 本製品は一般家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。
- 本製品は必ず屋内で使用してください。
- 直射日光が当たる場所への本製品の設置、ご使用はお控えください。
  故障の原因になります。

各部の名称

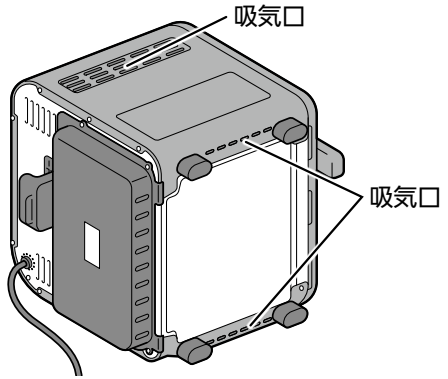
本体



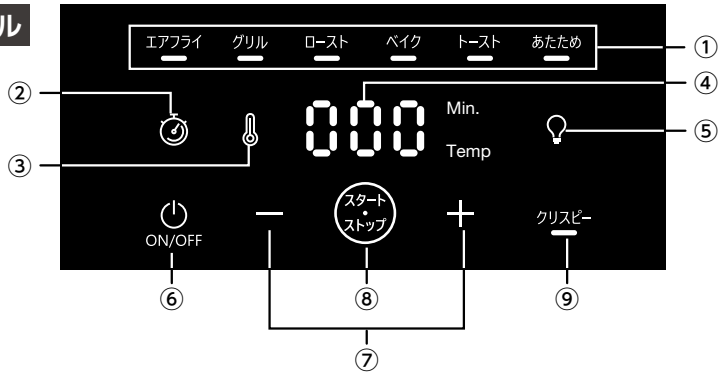
<本体背面>



<本体底面>



操作パネル



① **調理モードボタン**	調理モードを選択するときに押します。
② **時間設定ボタン**	調理時間を選択します。
③ **温度設定ボタン**	調理温度を選択します。
④ **ディスプレイ**	調理時間および調理温度が表示されます。
⑤ **庫内ランプボタン**	庫内ランプの点灯・消灯を切り替えます。
⑥ **電源ボタン**	電源のオン・オフを切り替えます。 調理中に短く押すと、調理をキャンセルします。 調理中に長押しすると、操作パネルが消灯します。
⑦ **ー／+ボタン**	調理時間や調理温度を変更します。
⑧ **スタート・ストップボタン**	調理モードを選択した状態で押すと、選択したモードで調理を開始します。 調理中に短く押すと、調理を一時停止します。 調理中に長押しすると、調理をキャンセルできます。
⑨ **クリスピーボタン**	クリスピーフィニッシュ機能のオン・オフを切り替えます。

スリープ機能

調理中以外のときは、ボタンを操作しないまま5分経過すると操作パネルが全消灯します。
電源ボタンを押すと再度表示されます。

調理モードについて

調理モード	初期設定の調理温度	初期設定の調理時間	適した食材例
エアフライ	190℃	20分	イモ類・冷凍食材
グリル	200℃	10分	魚介類
ロースト	200℃	15分	肉類
ベイク	160℃	15分	ケーキなどスイーツ類
トースト	200℃	4分	パン類
あたため	150℃	5分	お惣菜などの温め直し

※ 調理の目安（食材の量や種類の詳細）については「調理ガイド」（13ページ）を参照してください。

使い方

ご使用の前に

- 本製品を個装箱から取り出し、梱包材などを外してください。
- 本体・バスケット・グリッドをお手入れしてください。お手入れについては15ページを参照してください。

⚠ 注意

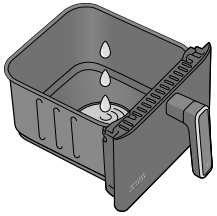
使用する前に、本体の外側・内側に梱包材や保護材が残っていないことを確認してください。とくにヒーター周辺は念入りに確認し、残っている場合は必ず取り除いてください。
火災の原因になります。

1 本体を設置します。

耐熱性があり、水平で安定している場所に置いてください。

- 本製品の背面・側面・上部に15cm以上の空間が残るように設置してください。また、その空間に物を置かないでください。

2 本体からバスケットを取り外します。

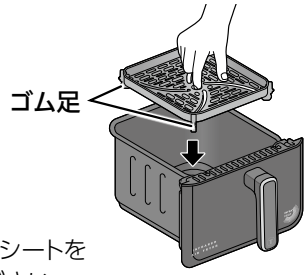


3 スチーム調理するときは、給水部に少量の水を入れます。

水は給水部の円形のふちの中におさまる程度の量にしてください。

- 給水部の円形のふちから水があふれないようにしてください。
- 給水部には水以外入れないでください。
- スチーム調理をすると、食材がしっとり仕上がります。

4 バスケットに、グリッドをセットします。



ゴム足を下に向けて、水平に置きます。

※ グリッドを敷くことにより、食材から出た余分な脂がバスケットの底に落ちます。

- ケーキ型や耐熱容器、耐熱性のある市販のクッキングシートを使って調理する場合は、グリッドをセットせずご使用ください。

5 バスケットに材料を入れます。

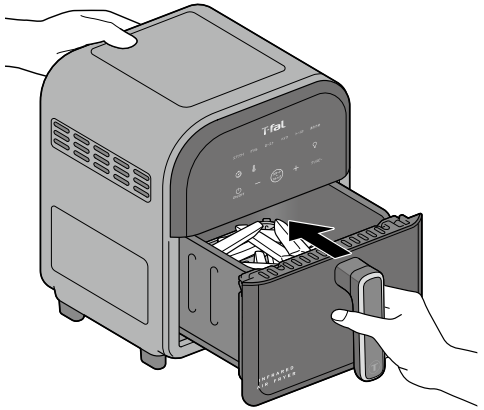
グリッド・バスケットからはみ出さないようにしてください。

⚠ 注意

- **調理ガイド（13ページ）に規定されている量以上の材料を入れて調理しない。**
- **脂肪分の多い食品や多量の油は使用しない。**
  火災・感電・故障の原因になります。

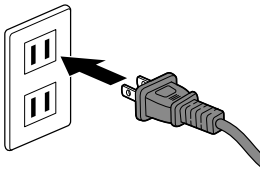
6 本体にバスケットをセットします。

本体を押さえながら、カチッと音がするまで押し込みます。
本体とバスケットの間にすき間ができないようにしてください。



7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

「ピー」と音が鳴ります。

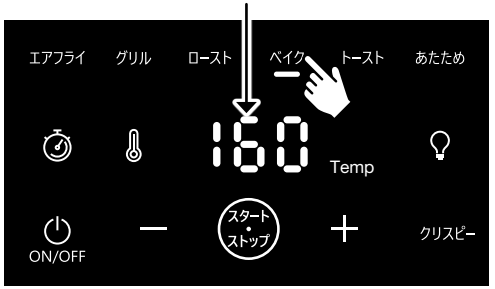


8 電源ボタンを押して、電源をオンにします。

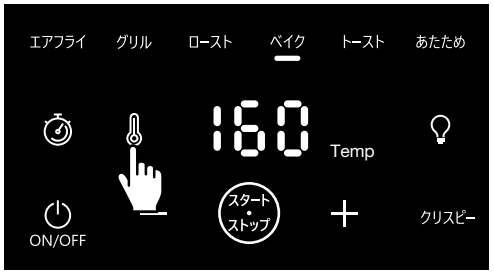
9 調理モードボタンを押して、調理モードを選択します。

選択した調理モードボタンのランプが点灯し、初期設定の調理温度が表示されます。

初期設定の調理温度が表示されます。



10 必要に応じて、調理温度を設定します。



① **（温度設定ボタン）を押します。**
初期設定の調理温度が表示されます。

② **ー／+ボタンを押して、調理温度を設定します。**
設定可能な調理温度は70 ～ 200℃（5℃単位）です。

※ 調理モードが「トースト」の場合、調理温度は200℃から変更できません。

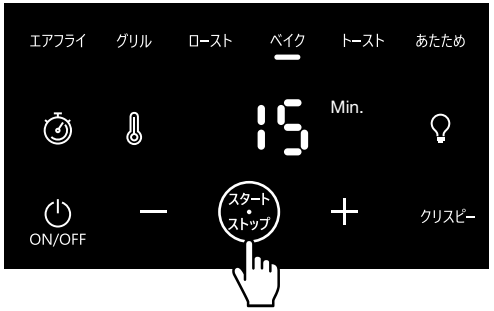
11 必要に応じて、調理時間を設定します。

① **（時間設定ボタン）を押します。**
初期設定の調理時間が表示されます。

② **ー／+ボタンを押して、調理時間を設定します。**
設定可能な調理時間は1 ～ 60分（1分単位）です。

クリスピーフィニッシュ機能
調理モードを選択した状態でクリスピーボタンを押すと、クリスピーフィニッシュ機能がオンになり、ボタンのランプが点灯します（調理中でもクリスピーフィニッシュ機能のオン／オフは可能です）。
設定した調理時間の後に追加で2分間、230℃で調理します。
※ 調理モードが「トースト」の場合、クリスピーフィニッシュ機能は使用できません。

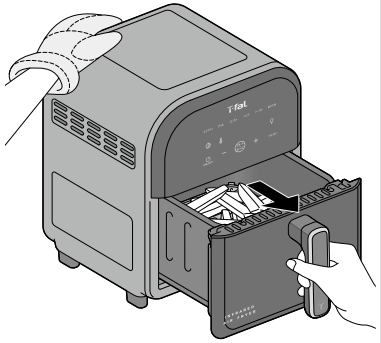
12 スタート／ストップボタンを押して調理を開始します。



調理中は、残りの調理時間が表示されます。

- スタート・ストップボタンを押すと、調理が一時停止されます。長押しすると、調理がキャンセルされます。
- 調理中は庫内のランプが点灯します。庫内ランプボタンで消灯と点灯を切り替えることができます。
- 調理中に温度設定ボタンまたは時間設定ボタンを押すと、調理温度と調理時間を再度設定できます。
- 調理中に食材の状態を確認する場合は、取っ手を持ってバスケットを引き出してください。バスケットを取り出すと自動的に調理が中断され、元に戻すと調理が再開されます。

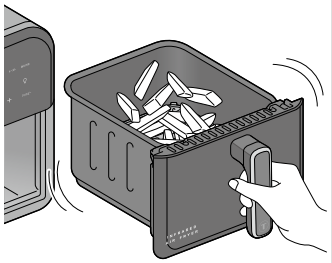
食材によっては、調理中にバスケットを取り出してシェイクします。
フライやナゲットなど食材が重なり合う場合は、調理中に食材を混ぜたり裏返したりして、火の通りにムラができることを防ぎます。
調理が半分くらい進んだタイミングで行ってください。
シェイクが必要な食材については13ページを参照してください。



① **本体を押さえながら、取っ手を持ってバスケットを取り出します。**

> ⚠ **注意** **調理中・調理直後の本体を手で押さえる際は、ミトンなどを使用する。**
> やけどの原因になります。

② **バスケットをゆすります。**
食材がこぼれたり、グリッドの位置がずれないように注意してください。
※ ステーキなどに均一に焼き色をつけたい場合は、調理中にバスケットを取り出して食材を裏返してください。



③ **本体を押さえながら、再度バスケットを本体に取り付けます。**
シェイクは必要に応じて2 ～ 3回行ってください。

バスケットをシェイクすることが難しいときは
バスケットが重かったり、底に液体が溜まっている場合は、バスケットを取り出して鍋敷きなどの上に置き、トングなどで食材を混ぜたり裏返してください。

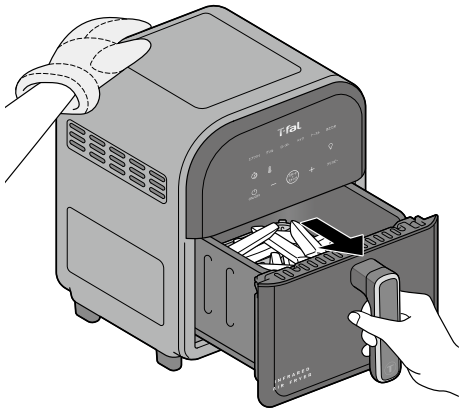
⚠ 注意

調理中・調理直後は、以下の点に注意する。

- **排気口に触れたり、顔を近づけたりしない。**
  やけど・けがをするおそれがあります。
- **高温部（操作パネルとバスケットの取っ手以外の箇所）に直接触れない。また、バスケットを取り出す際は取っ手を持つ。**
  やけどの原因になります。高温部に触れる場合は、ミトンなどを使用してください。
- **取り出したバスケットから高温の蒸気が出ることがあるため、注意する。**
  やけどの原因になります。

調理が完了すると、「ピッピッピッ」と3回音が鳴ります。

残り時間の表示が「0」になります。



13 本体を押さえながら、取っ手を持ってバスケットを取り出し、鍋敷きなどの上に置きます。

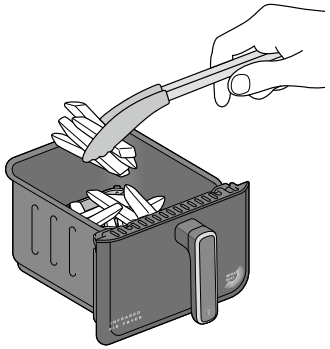
⚠ 注意

加熱中・加熱直後のバスケットは、耐熱性のある水平で安定した場所に置く。

火災・やけどの原因になります。

14 バスケットから食材を取り出します。

トングや菜箸などを使用して食材を取り出し、加熱調理できているか確認してください。
必要に応じて、改めて調理温度・調理時間を設定して再度調理してください。
他の食材を調理する場合は、続けてすぐに調理できます。



お願い 金属製の調理器具は使用しないでください。バスケットが傷つくおそれがあります。

⚠ 注意

- **食材を取り出す際に、バスケットを逆さまにしたり、傾けたりしない。**
  バスケットを傾けると、グリッドが落ちてケガをしたり、食器が割れるおそれがあります。
  また、食材から出た油がバスケットの底に溜まっていることがありますので、やけどの原因になります。
- **バスケットから食材を取り出す際はトングや菜箸などを使用し、バスケットの縁が手に当たってやけどなどしないよう注意する。**
  バスケット・グリッド・食材は非常に熱くなっていますので、食材を取り出すときは、バスケットを鍋敷きなどの上に置いたまま、トングなどを使用して取り出してください。

15 電源ボタンを押して電源をオフにします。

使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 本体・バスケット・グリッドを十分に冷ましたあと、お手入れをしてください。（→15ページ）
- 早く冷めるように、バスケットは本体から取り外したままにしてください。

調理ガイド

調理の際は、以下を目安に調理温度・調理時間を調整してください。
食材の種類や形状、量によって最適な調理温度・調理時間は異なりますので、食材の状態を確認しながら調整してください。

調理モード	食材	分量	調理温度	調理時間	シェイク/裏返し	水
エアフライ	フレンチフライ（冷凍）	500g	190℃	20分	○	×
	フレンチフライ（生）	600g	190℃	24分	○	×
	焼き野菜（ズッキーニ、かぼちゃ、パプリカなど）※ 1.5cm幅に切る	200～400g	190℃	10～12分	×	×
	さつまいも ※ アルミホイルを巻く	3本（1本250～300g）	190℃	45分	×	×
	目玉焼き ※ 直径7cmのシリコンカップに割り入れる	2～5個	190℃	8～10分	×	○
	もち	2～4個	190℃	5～6分	×	×
	冷凍チキンナゲット	4～16個	200℃	8～10分	×	×
	冷凍コロッケ（揚げていないタイプ）※ 少量の油をまぶす	2～6個	200℃	14～18分	○	×
	冷凍コロッケ（揚げてあるタイプ）	2～6個	200℃	10～12分	×	×
	冷凍ピザ	1枚	190℃	6～8分	×	×
	冷凍クロワッサン	2～4個	180℃	10～13分	×	×
グリル	焼き魚用の切り身（塩鮭、塩鯖など）	2～6切れ	200℃	8～13分	×	○
	青魚の切り身（アジ、ぶり、いわしなど）	2～4切れ	200℃	10～13分	×	○
	白身魚の切り身（鱈、鯛、鮭など）	2～4切れ	200℃	10～13分	×	○
	えび（無頭・殻付き）	15～20尾（約300g）	190℃	10～12分	○	○
ロースト	鶏むね肉	1枚（約350g）	200℃	25分	×	○
	鶏もも肉	1枚（約350g）	200℃	14分	○	○
	牛肉ステーキ（厚さ2～3cm）	2枚（1枚150～200g）	200℃	13分	○	○
	豚バラ肉（厚さ2cm）	400g	200℃	16分	○	○
	厚切りハーフベーコン	2～6枚	180℃	6～8分	×	○

調理ガイド（続き）

調理モード	食材	分量	調理温度	調理時間	シェイク/裏返し	水
トースト	食パン（4 ～ 5枚切）	1枚	200℃	4分	○	○
	ロールパン	2 ～ 6個	200℃	3 ～ 4分	×	○
	クロワッサン	2 ～ 5個	200℃	3 ～ 4分	×	○
	フランスパン（厚さ4cm）	4 ～ 6個	200℃	3 ～ 4分	×	○
	イングリッシュマフィン ※ 半分に割る	1 ～ 2個	200℃	4分	○	○
あたため	（惣菜）とんかつ、コロッケ	2 ～ 8個	150℃	6 ～ 10分	×	×
	（惣菜）魚介のフライ	2 ～ 5個	150℃	5 ～ 8分	×	×
	（惣菜）天ぷら盛り合わせ	100 ～ 300g	150℃	5 ～ 6分	×	×
	（惣菜）唐揚げ	4 ～ 14個	150℃	6 ～ 8分	×	×
	（惣菜）春巻き	3 ～ 8本	150℃	7 ～ 8分	×	×

調理のコツ

- 鶏肉・牛肉・豚肉・卵は、焼く20 ～ 30分前に常温に戻しておくと、均一に火を通すことができます。
- 焼き加減は、お好みに合わせて調理時間を調整してください。
- シェイクのタイミングは、調理時間が半分を過ぎた頃に行ってください。
  ただし、フレンチフライは、加熱ムラがなく均一に仕上げるために、2回シェイクすることをおすすめします。
- フレンチフライのじゃがいもは、常温保存したものを使用してください。
- 調理前に、少量の油を食材の表面に塗ることで、さらに焼き目がついてカリッと仕上げることができます。
- 惣菜や冷凍食品を加熱する場合は、食材が重ならないように並べてください。食材全体に熱が行き渡らないことがあります。
- ケーキ型や耐熱容器、耐熱性のある市販のクッキングシートを使って調理する場合は、本器のバスケットに直接セットしてご使用ください。
- 耐熱性のある市販の紙製カップを使う場合は、バスケットにグリッドをセットしてからご使用ください。

⚠ 注意

フライドポテトの調理について

- 調理中は加熱状態を確認し、焦げたり過度に加熱された食品は食べないでください。
- 濃茶色になるまで調理せず、薄いきつね色になる程度に調理をしてください。
- 生のじゃがいもを使用する場合は室温で保管したじゃがいもを使用し、調理前に15 ～ 20分間水に浸して、でんぷんを少なくしてください。

お手入れの方法

使用後は電源プラグをコンセントから抜き、バスケットを取り出した状態で冷ましてください。
冷ましたあと、以下のお手入れをしてください。

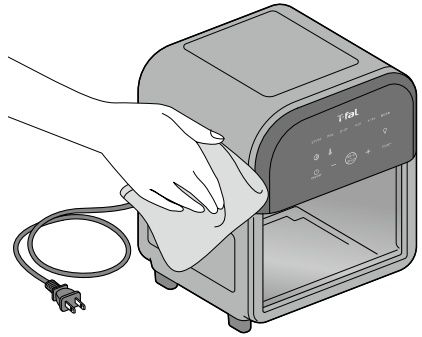
⚠ 注意

- **必ず電源プラグを抜いて、本体が冷めるのを待ってからお手入れをしてください。**
- **本体は水につけないでください。**

お願い　お手入れ時に、研磨剤などを使用しないでください。

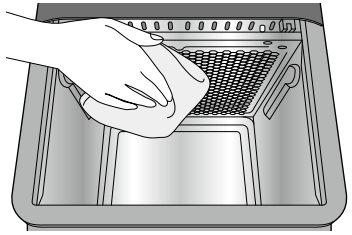
本体外側のお手入れ

柔らかく湿った布で拭きます。



本体内側のお手入れ

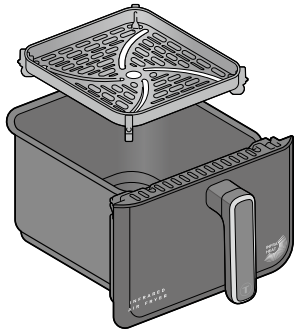
お湯で湿らせた布で、本体内側上部の金属製の網と、本体内側の側面・底面を拭いてください。



バスケット・グリッドのお手入れ

ぬるま湯と中性洗剤を使ってスポンジで洗います。
洗浄後は、水ですすいだあと、乾燥させてください。

- 食器洗浄機で洗浄しないでください。
- 食材がこびりついている場合は、少量の中性洗剤を入れたお湯に10分間浸してから、すすいでください。



故障かなと思ったら

このようなとき	原因	対処方法
電源が入らない（操作パネルが点灯しない）	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない。	電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
	バスケットが正しく取り付けられていない。	カチッと音がするまでバスケットを本体に押し込んでください。
バスケットを本体に取り付けられない	バスケット内の食材が多い。	食材の量を減らしてください。
食材の仕上がりにムラがある	バスケット内の食材が多い。	食材の量を減らしてください。
	バスケットが正しく取り付けられていない。	カチッと音がするまでバスケットを本体に押し込んでください。
	調理中にバスケットを取り出してシェイクしていない。	食材が重なっている場合は、調理中にバスケットを取り出して食材を混ぜる必要があります。 (→11ページ)
本体から煙が出る	油分や脂肪の多い食材、多量の油を使用している。	油分や脂肪の多い食材は使用しないでください。また、油の量を減らしてください。
	バスケットやグリッド、本体内側のヒーター前面にある金網に、食材のカスや油が付着している。	電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてからお手入れをしてください。

製品仕様

ティファール 赤外線ヒーティング エアフライヤー 6L		
定格電圧		100V
定格周波数		50/60Hz
定格消費電力		1100W
サイズ（全体）	幅	約27.3cm
	高さ	約32.4cm
	奥行き	約37.5cm
質量（全体）		約4650g
電源コードの長さ		約1.4m

※ 仕様、デザイン、価格等は変更になることがありますのでご了承ください。
※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

Made in China

愛情点検

●長年ご使用のエアフライヤーの点検を！

こんな症状はありませんか?

- 電源コードや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。
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある。
- 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修理センターに点検・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：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様相談センター
ナビダイヤル 0570-077772
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文センター
修理センター
ナビダイヤル 0570-086072
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

※ 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。