

ティファール

Cook4me

クックフォーミー タッチ

CY9221JP



キヨロ線

Ref : 1520015639

SERIE EPC21

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



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)

修理センター

※ 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。

- お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- 誤った取り扱いは事故の元になるため、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。

もくじ

はじめに

安全上のご注意	3
使用上のお願い	8
製品保証について	8
廃棄するときは	8
商標について	8

お料理の前に

各部の名称	9
初めてご使用になるときは	10
基本的な使いかた	10
電源を入れる	10
操作方法	11
タッチパネルの扱い方	12
画面を非表示にする	12
ふたの開け閉め	13
なべの出し入れ	13
本体を移動するとき	14
蒸しかごを使うとき	14
圧力調理のコツ	14
設定する	15
圧力調理の注意点	17
最大調理量	17
最低調理量	17
圧力調理前の点検事項	18

調理する

レシピにしたがって調理する	20
お気に入りレシピ	25
材料を圧力調理する	26
マニュアル調理する	30

その他

使用後のお手入れ	38
故障かなと思ったときは	40
エラー表示について	42
製品仕様	43



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、お使いいただく方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。


圧力なべは、加熱すると高温・高圧になるため、取り扱いを誤るとやけどなどの傷害を負うことがあり、大変危険です。調理される際は下記の点に十分にご注意ください。


 **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、片方は空ける
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。

 **指示** **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**
差し込みが十分でない場合、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。

 **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** **使用中、電源プラグ／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。

 **禁止** **電源コード・電源プラグ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。電源コードが破損した場合は、修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理、改造しないでください。また、他の製品の電源コードを代用しないでください。


 **禁止** **電源コードが傷んでいたり、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。


安全上のご注意 (続き)


お取り扱いについて


 **修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造しない**
分解禁止 発火したり、異常作動をしてけがをすることがあります。


● 修理は弊社修理センターにご相談ください。


 **お子様が本製品でいたずらしないように注意する**
指示 やけど・感電・けがをすることがあります。


 **子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない**
禁止 やけど・感電・けがをすることがあります。


 **ふたがロックされているときは無理にふたを開けようとしない。**
禁止 4kPa以上の内圧がかかっていると、自動的にふたをロックします。圧力調理が完了すると、自動的に蒸気口から蒸気が排出されますが、排出後もなべの中にはまだ圧力が残っている可能性がありますので、注意してください。なべの中に少しでも圧力が残っている状態でふたを開けると、ふたが飛んだり、内容物が吹き出して非常に危険です。


 **調理後にふたを開けるときは、必ずふた開閉ロックを持ちながら開け、蒸気や熱湯が手や顔などにかからないように注意する**
指示 蒸気に触れるとやけどをすることがあります。


 **本製品や電源コードおよび電源プラグを水につけたり、水に濡らしたりしない**
禁止 ショート・感電のおそれがあります。


 **調理後のお手入れの際に本体を水につけない**
禁止 ショート・感電のおそれがあります。


 **なべを電子レンジ、オーブンに入れて使用したり、本製品以外の熱源で加熱しない**
禁止 破損・けがのおそれがあります。


 **使用前にノズルが目詰まりしていないか、必ず点検する**
指示 目詰まりしたまま使用すると高温・高圧となってやけどを負うなどのおそれがあり、大変危険です。

 **バルブカバーや金属ふたの内側に異物を入れない。また、安全バルブを他のもので代用しない**
禁止


 **身体的、知覚的、精神的に障害がある者や製品の知識や経験のない者は、以下の場合のみ使用する**
指示
・監督者がいる場合
・製品の安全な使い方を教わり、使用にともなう危険性を理解している場合
やけど・感電・けがをすることがあります。

 **圧力調理中はふたを開けない。やむを得ずふたを開けるときは以下の手順でおこなう**
禁止

製品の近くに人がいないことを確認し、タッチパネルの「スタート/ストップボタン」を押し、「調理を中断しますか?」というメッセージが表示されますので、「はい」を選択し、調理を中断します。自動的に蒸気口から蒸気が勢いよく排出されますので注意してください。ふた開閉ロックをゆっくり緩めて ● マークを  のところまで回し、いったん止めたときに、ふたの隙間から蒸気が出ないことを確認し、ふたを開けてください。

 **本製品を外部タイマーやリモートコントロールシステムを使用して操作しない**
禁止 思わぬ事故の原因になります。

調理にあたって

 **調理時は以下の点に注意する**
指示

● 豆類やパスタ等の麺類など、調理によって分量が増えるものは、食材と水分を合わせた量を「豆類MAX」の線以下にする。また、豆類には必ず蒸しかごで落としづたをする。パスタ等の麺類は、お湯が沸いてから入れ、麺と麺がくっつかないようにほぐす

これらを多量に入れて加圧調理すると、豆の皮や食材の一部がノズル等に入り込み、適切な圧力調節ができなくなる可能性があります。

● ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁などの水分を最低100ml入れる

空だきの原因になります。

● カレーやシチューのルーなど粘性が強く、糊状になるものは、具材のみを加圧調理したあと、圧力をかけない状態で入れる

ルーなど粘性が強いものを入れて加圧調理すると、ルーがノズルなどに入り込み、適切な圧力調節ができなくなる可能性があります。


● 牛タンのような表皮におおわれたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理する

圧力で表皮が膨れている場合は穴を開けないでください。やけどをすることがあります。


● 圧力がかかっている状態で無理にふたを開けない

なべの中に少しでも圧力が残っている状態でふたを開けると、ふたが飛んだり、内容物が吹き出して非常に危険です。


● 蒸らし時間になべを移動させるときは、静かに取り扱う


 **調理中に大量の蒸気がふたのふちから出るときは、直ちに電源コードを抜き、製品が清潔に保たれているか、内容量が適切か確認する**
指示

症状が直らない場合は、弊社修理センターまでご相談ください。

 **調理中および調理直後に、蒸気口や蒸気、ふたに手を触れたり、顔を近づけない**
禁止

調理中および調理直後は蒸気口から熱い蒸気が出ますので、やけどをすることがあります。


 **加熱中、および直後は取っ手以外の箇所に触れない**
禁止 非常に熱くなっていますので、やけどをすることがあります。必要であれば、ミトンを使用し、やけどにご注意ください。

 **本機を移動するときは、ふたにロックがかかっていることを確認し、本体の取っ手全体を下から抱えるようにして持ち上げる**
指示


ふた開閉ロックを持たないでください。なべの中に少しでも圧力が残っている状態でふたが開くと、ふたが飛んだり、内容物が吹き出して非常に危険です。

取っ手が熱くなっている場合は、ミトンを使用してください。


安全上のご注意 (続き)


 調理時は以下のことをしない
禁止


- 調理中や蒸らし中は、なべに強い衝撃を与えない
- なべの内側にある「調理MAX」の線以上の調理物を入れて調理しない
吹きこぼれを防ぐために、水の量を減らしてください。
- 吹きこぼれを防ぐため、調理する食材および水の量は、推奨されている量以上入れない
製品が破損したり、けがの原因になります。
- 本製品で揚げ物調理は絶対にしない
- ふたが閉まっていない状態で加熱しているとき（圧力調理、蒸し調理、スロークッキング以外の加熱時）は、そばを離れない。また、お子様やペットを近づけない
- めかなどの膨らむものは、危険なので圧力調理に使用しない
めかがノズルなどに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。
- 空だきは絶対にしない
- 重曹など、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油や酒は危険なので調理に使用しない
- あん、きんとん、オートミールなどは、圧力調理しない
泡立ったり、跳ね上がったりにしてノズルの目詰まりの原因になります。


 **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


 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
コンセントからはずす
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

 電源プラグがコンセントに接続されているときは、電源コードをひっかかないよう気をつける
指示
本体が落下し、やけど、けがをするおそれがあります。


 電源コードが損傷しているときは、本製品を使用しない
禁止
感電や火災の原因になります。電源コードの修理は、弊社修理センターにご相談ください。


 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
指示
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。


 本製品の高温部分に電源コードを近づけたり、接触させない
禁止
電源コードが熱で溶けるおそれがあります。


 本製品に表示されている電源電圧が、コンセントの電圧と同じであることを確認する
指示
誤った接続による故障・事故などは、保証の適用外となりますのでご注意ください。



お取り扱いについて


 使用中や使用後は高温になるので、ふたを開けるときは注意する
指示
調理したものは高温になっており、蒸気や調理物が吹き出して手や腕にかかることでやけどを負うおそれがあります。


 衝撃により損傷がある場合や、外観に損傷があり、正しく動作しない場合は、本製品を使用しない
禁止
火災などの原因になります。
→ 修理は弊社修理センターにご相談ください。


 本体を移動するときは、必ず本体の取っ手を持つ
指示
ふた開閉ロック部分やなべを持って移動させないでください。また、製品が熱くなっている場合は、ミトン等を使用してください。


 パッキングは破損しないように注意して取り扱う
指示
破損した場合には、部品注文センターへご連絡ください。


 圧力をかける際は、ふたをしっかり閉め、ふた開閉ロックのマークを  の位置まで回してロックする
指示
ふたがロックされていないと圧力をかけたときにふたが開いたりして危険です。


 本体とふたの間に布等をはさまない
禁止
パッキングが破損するおそれがあります。

 ジャムやコンポートなど粘り気のあるものを調理する際は、ふたを開ける前に本体を軽く横に振り、食べ物や汁が飛び散らないことを確認する
指示

 炒め料理で具材を追加する際は、油などの飛びはねに注意する
指示
やけどの原因になります。

 耐熱性のある平らで安定した場所、水や火気から離れた場所で使用する
指示
次の場所では使用しないでください。
● テーブルや調理台の端
● スライド式テーブルの上
● 不安定な場所や可燃物の近く
● 畳、じゅうたん、テーブルクロス、プラスチックの置き台などの上
● 食器収納棚の下
● 他の電気製品などの上
落下や故障、火災の原因になります。
● 壁、家具、カーテンの近く
蒸気や熱で変色、変形の原因になります。

 お手入れは、本体を十分に冷ました後におこなう
指示
高温部に触れると、やけどをするおそれがあります。

 製品を掃除するとき以外は安全バルブには触れない
禁止

使用上のお願い

- 本製品は、必ず屋内で使用してください。
- レシピに記載されている量を守って使用してください。
- 必ず本製品用の付属品を使用してください。
- 金属製のフライ返し等の調理器具は、コーティング面に傷をつけないよう、角の丸いものをご使用ください。より長くお使いいただくためには、ナイロン樹脂製か木製のものを使用されることをおすすめします。
- 万が一、はがれたコーティングを飲み込んでしまっても害はありません。
- 食材はなべの中で切らないでください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は消毒器ではありません。瓶を消毒するためには使用しないでください。
- なべを使用せず本体に直接具材を入れないでください。
- なべや熱くなる部品は常に清潔に保ってください。また、加熱プレート中央の温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。
- お手入れするときは、本体を湿らせたふきんで拭いてください。なべと蒸しかごと蒸しかご台は、食器洗い機をお使いいただけます。
- 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、家庭および同等の状況下においての使用を目的としており、下記のような場所を含みます。
 - ・ 店舗、事務所、その他作業環境における従業員用キッチン
 - ・ ホテルなど、その他の住宅型環境のお客様による使用
- ・ 調理をする際の熱源はすべて製品に含まれています。
- ・ 本製品は低電圧指令、電磁環境適合性、消費者庁等の基準や規定に準じています。
- ・ 異常な使用感のある、または破損しているなべは保証適用外です。
- ・ データ通信費はお客様のご負担となりますので、あらかじめご了承ください。

製品保証について

本製品の保証期間は、お買い上げ後1年間です。
保証期間内に、取扱説明書にしたがった正常な使用状態で故障した場合には、無料修理いたします。当社修理センターへご相談ください。
保証期間を過ぎた場合の修理や、保証に該当しない修理は、有料となります。

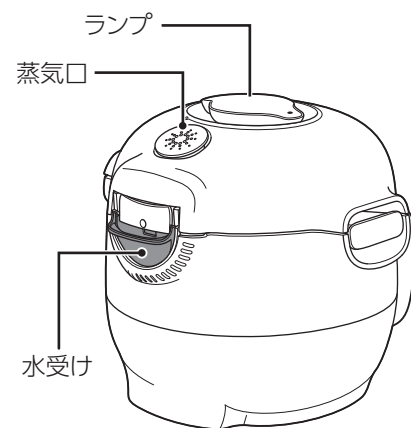
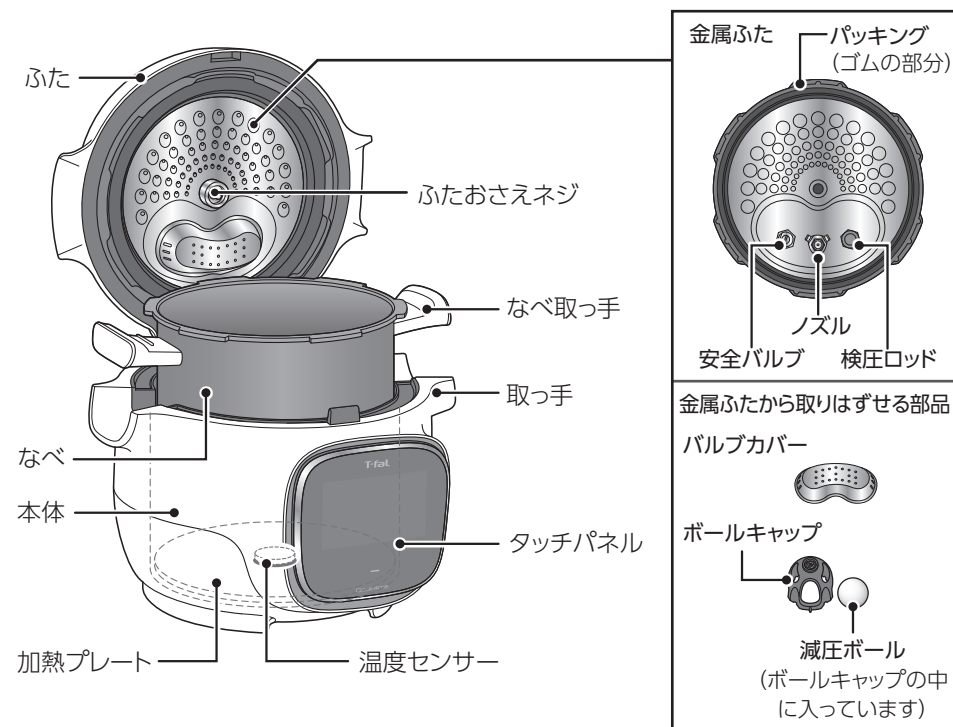
廃棄するときは

製品を廃棄する際は、再使用できないように、電源コードを切る等の処理をしてから捨ててください。

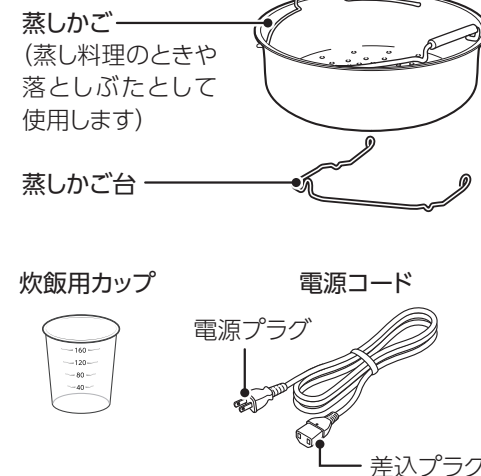
商標について

- Apple、Appleロゴは米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。
- AppStoreはApple Inc.のサービスマークです。
- Android、Google Play、Google Playロゴは、Google Inc.の商標です。
- QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。
- 「Wi-Fi」「WPS」は、Wi-Fi Allianceの登録商標です。
- 「Google Play」はGoogle LLCの商標です。
- 「AOSS™」は、株式会社バッファローの商標です。

各部の名称

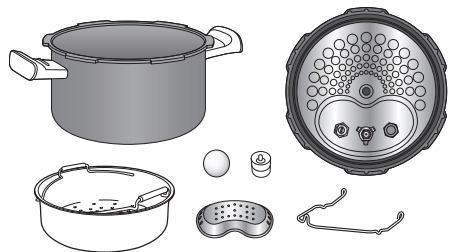


付属品



初めてご使用になるときは

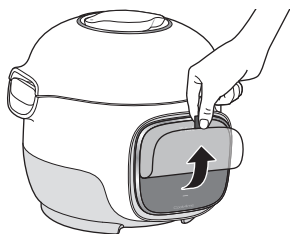
各部品を洗う



ご使用前になべ、金属ふた、バルブカバー、蒸しかご、減圧ボールを中性洗剤で洗ってください。

金属ふたの取りはずし方は、18ページ「圧力調理前の点検事項」を参照してください。

保護フィルムと保護紙を取り除く



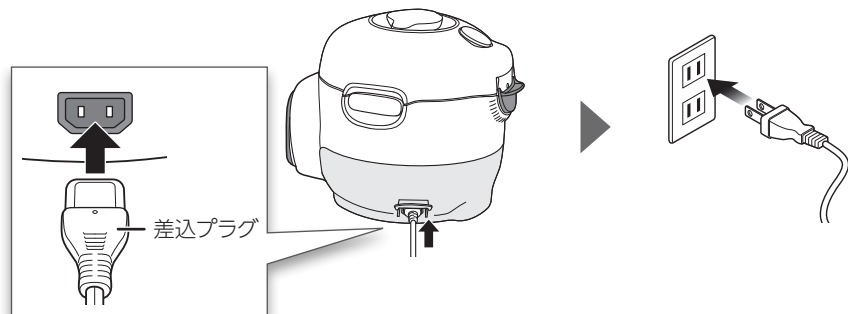
タッチパネルおよびふたと本体との合わせ目に貼ってある透明な保護フィルムを剥がし、なべと加熱プレートの上に敷いてある保護紙を取り除いてください。

基本的な使いかた

電源を入れる

差込プラグを本体に接続してから、電源プラグをコンセントに接続してください。自動的に電源が入ります。

電源オフ状態になっている場合は、タッチパネルの「一」部分に触れると、画面が表示されます。



差込プラグ

基本的な使いかた (続き)

操作方法

選択するとき

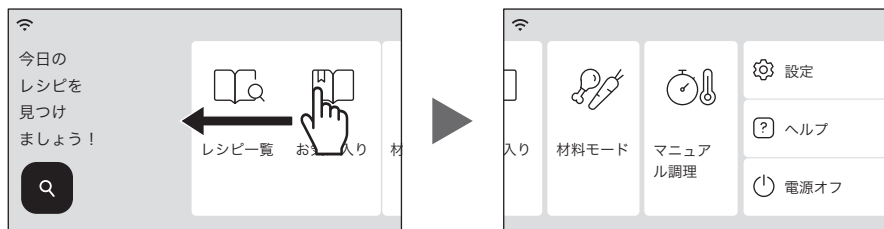
選択する項目を指でタッチします。



Wi-Fiの設定等は、別冊の「無線LAN接続・アプリ連携ガイド」をご参照ください。

画面をスクロールするとき

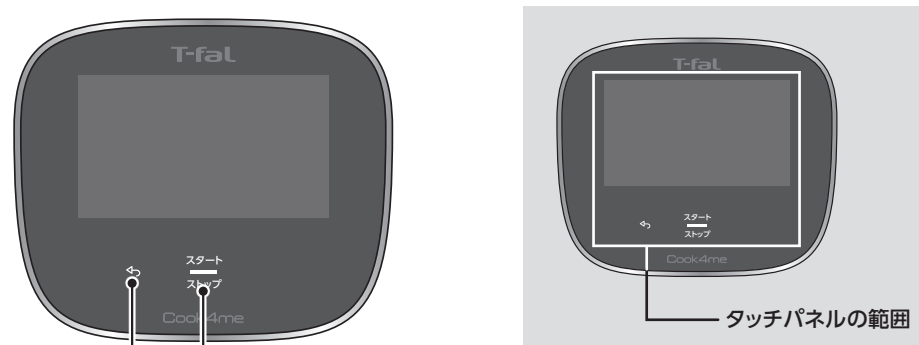
画面にタッチしながら、指を移動します。



操作ボタン

画面によって、タッチパネルの下部に「戻る」ボタンと「スタート/ストップボタン」が表示されます。

ボタンが表示されているときは、以下の操作が可能になります。



戻るボタン
タッチすると、1つ前の画面に戻ります。

スタート/ストップボタン
タッチすると、本体の動作状況に合わせて、調理をスタート、もしくは、ストップします。

基本的な使いかた (続き)

タッチパネルの扱い方

タッチパネルは角度を調整できます。



タッチするときは指でやさしく触れてください。



タッチパネルに触れても反応しないときは、以下の点を確認してください。

- タッチパネルを強く押しすぎている。タッチパネルは軽く触れるようにして操作してください。
- 周囲の電気製品が影響をおよぼしている。
- 間隔をあげずに連続でタッチしている。
- 電源が入っていない。
- 指やタッチパネルに水滴がついている、または汚れている。
- 指以外のものでタッチしている。
- 同時に2つ以上のボタンをタッチしている。
- 周囲の温度や湿度が高すぎる、または低すぎる。
- タッチパネル以外のところをタッチしている。

お願い

- タッチパネルにシールを貼ったり、マジックやペンで印を書き込まないでください。反応が鈍くなる原因になります。
- タッチパネルとその周辺部は、アルコールを含んだ布などで拭かないでください。表示部の表面が変色したり、割れる原因になります。汚れが気になる場合は、かたくしぼった布で拭き取ってください。

画面を非表示にする

ホーム画面で右の方へスクロールし、「電源オフ」をタッチします。



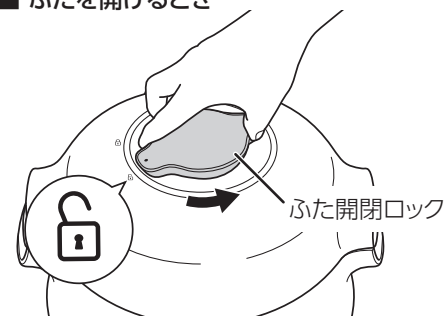
- 約15分間操作しないと、自動的に電源オフになります。

電源オンするには、タッチパネルの「-」をタッチします。



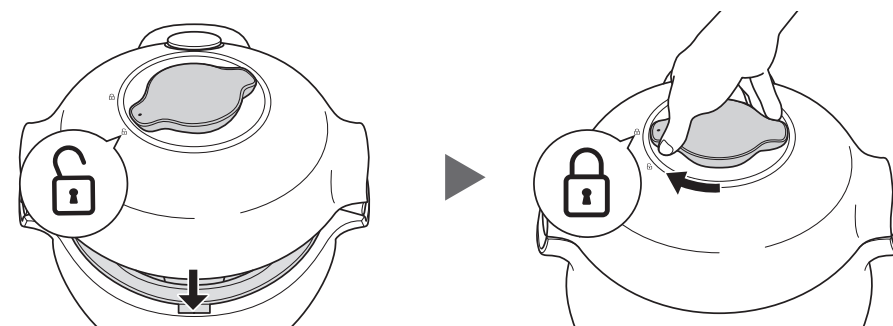
ふたの開け閉め


■ ふたを開けるとき



ふた開閉ロックの ● マークを  のところまで回し、ふたを上を持ち上げます。

■ ふたを閉めるとき



ふた開閉ロックの ● マークが  の位置にあることを確認してから、ふたを閉じます。

ふた開閉ロックの ● マークを  のところまで回してロックします。

なべの出し入れ

■ なべを本体から出す

なべの取っ手を持って持ち上げます。取っ手が熱くなっている場合は、ミトン等を使用してください。

■ なべを本体にセットする

温度センサーや加熱プレートにご飯つぶなどの異物や汚れがないか確認してから本体にセットします。異物や汚れがついている場合は、拭きとってからセットしてください。

基本的な使いかた (続き)

本体を移動するとき



ふたにロックがかかっていることを確認してから、本体の取っ手を持って持ち上げます。

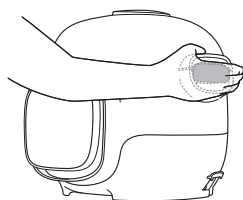


注意

本体を移動するときは、ふたにロックがかかっていることを確認してから持ち上げてください。ふたにロックがかかっていないと、本体が落下して、故障やけがの原因になります。

本体の持ち方

取っ手部分のふた（なべの取っ手）と本体の取っ手の間に手を入れるのではなく、本体の取っ手部分を下から抱えるようにしてください。

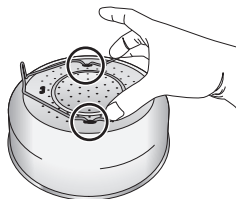


蒸しかごを使うとき

蒸しかごを使用して蒸し料理などを作る場合は、蒸しかごに付属の蒸しかご台を付けて使用します。また、蒸しかごは落としぶたとしても使用できます。その場合は、蒸しかご台をはずして使用してください。

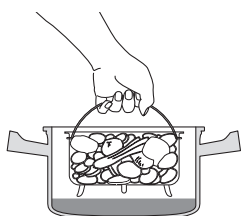
■ 蒸しかご台の取り付け方

蒸しかごの裏面の穴2箇所に、蒸しかご台の凸部を差し込んで固定します。



■ 蒸しかごの使い方

水を入れたなべの中に入れて加熱します。



圧力調理のコツ

材料を切るときは、以下の点に気をつけると、均一に火が通ります。

- 同じ素材は同じ大きさに切る
- 火の通りやすいものは大きめに、通りにくいものは小さめに切る

温度と圧力について

本製品では、以下の温度と圧力で調理します。

圧力調理	低圧(40kPa/109℃)、中圧(70kPa/115℃)、高圧(100kPa/119℃)
蒸し調理	弱火(40kPa/109℃)、強火(100kPa/119℃)
炒め調理	弱火(110℃)、中火(135℃)、強火(160℃)
煮込み調理	弱火(75℃)、中火(90℃)、強火(110℃)
スロークッキング	弱火(75℃)、中火(85℃)
再加熱	80℃
保温	70℃

設定する

ホーム画面から「設定」を選択すると、設定画面になり、さまざまな設定をすることができます。



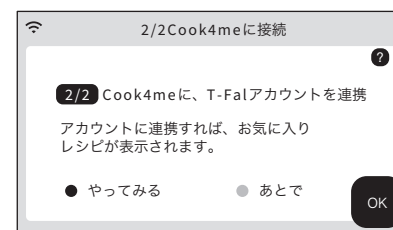
お願い ソフトウェアの更新が表示されたら、画面の指示に従って更新してください。

Wi-Fi設定



Wi-Fiオン	Wi-Fiをオンにして、本機をインターネットに接続します。設定方法は、別冊の「無線LAN接続・アプリ連携ガイド」を参照してください。
Wi-Fiオフ (接続初期化)	接続情報を初期化して、Wi-Fiをオフにします。

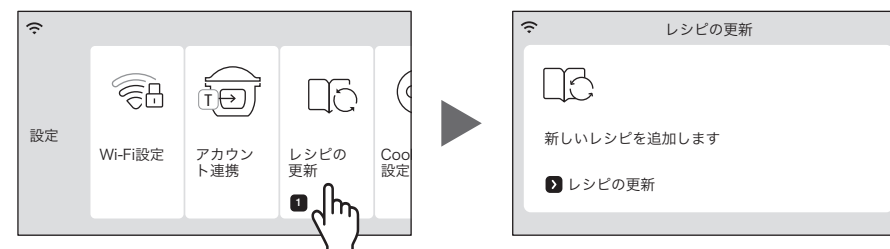
アカウント連携



ティファールアプリと連携することで、アプリ上で登録したレシピを本製品で利用することができます。
→25ページ「お気に入りレシピ」

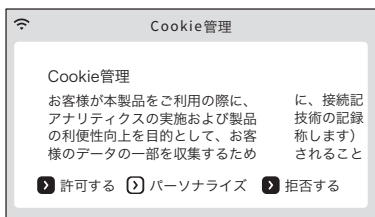
レシピの更新

レシピの新着などがあると設定画面の「レシピの更新」アイコンの下に数字が記載されますので、「レシピの更新」をタッチしてレシピを更新してください。



設定する (続き)

Cookieの設定



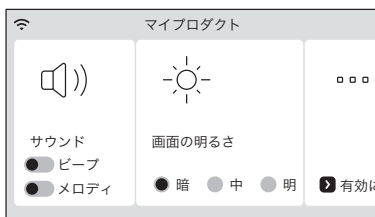
「許可する」を選択すると、サービス向上のため使用情報を利用させていただきます。また「パーソナライズ」をタッチすると、個別に利用許可を設定できます。

プライバシーポリシー



QRコードを読み込むとプライバシーポリシーが表示されますので、確認してください。「同意する」を選択すると、自動アップデートの入手とオンラインレシピへのアクセスができるようになります。

マイプロダクト



画面の明るさやサウンドなどの設定をします。

サウンド	ビープ 電子音のオン/オフを設定します。オフにすると下記の音を消すことができます。 ※安全のため、すべての音を消すことはできません。 ・「スタート/ストップボタン」で実行中の調理を止める際のビープ音 ・レシピ調理を中断するため「はい、中断します」を選択したときのビープ音 ・自動保温を「スタート/ストップボタン」で解除するときの「プー」音（マニュアル保温時は鳴ります）
	メロディ メロディ音・警告音のオン/オフを設定します。オフにすると下記の音を消すことができます。 ※安全のため、すべての音を消すことはできません。 ・「電源オフ」を押したとき、または15分の無操作で電源オフになるときのメロディ音 ・調理中のふた開閉位置が正しくないときの警告音 ・調理中になべを持ち上げたときの警告音
画面の明るさ	画面の明るさを3段階で設定します。
Cook4me初期化	工場出荷時の状態に初期化します。

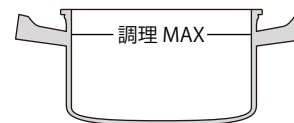
圧力調理の注意点

最大調理量

以下の最大調理量を守ってお使いください。とくに豆類、麺類など調理によって分量が増えるものは、最大調理量を超えて調理すると、豆の皮や麺などがノズルなどに入り込み、適切な圧力調節ができなくなる可能性があります。危険です。

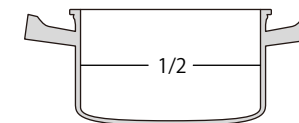
通常のお料理

材料 + 水分が「調理MAX」の線以下



カレーやシチューなど

材料 + 水分がなべの深さの1/2まで (白米4合の線以下)



※ ルーは圧力調理した後で入れる。

麺類など分量の増えるもの

材料 + 水分が「豆類MAX」の線以下



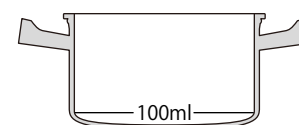
豆類

豆 + 水分が「豆類MAX」の線以下



※ ノズルなどをふさいでしまうおそれがありますので、紙やアルミホイルなどを落としふたとして使用しないでください。豆類には必ず蒸しかごで落としふたをしてください。

最低調理量



圧力調理するときは、水やスープ、だし汁などの水分を最低100ml入れてください（ローストビーフ等の一部料理につきまして、100ml以下の水分量でも問題ない料理がございます）。目安として10分の圧力調理で約100mlの水分が蒸発します。

圧力調理前の点検事項

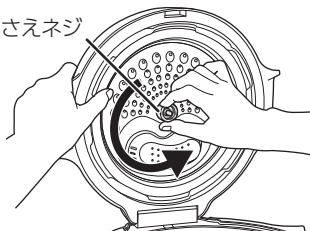
■ パッキング、ノズル、安全バルブ、検圧ロッドの点検

圧力調理前に毎回チェックしましょう。

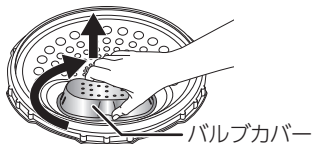
- ① ふたおさえネジを手で反時計回りに回してはずし、ふたから金属ふたを取りはずします。

ふたおさえネジをはずすと金属ふたが落ちてきますので、ご注意ください。

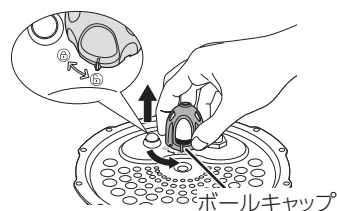
ふたおさえネジ



- ② バルブカバーを回転させるようにして金属ふたから取りはずします。



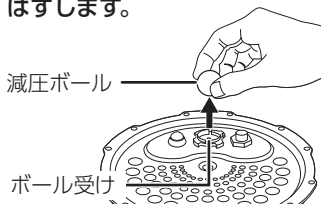
- ③ 金属ふた裏側にあるボールキャップを反時計回りに 6 の位置まで回し、金属ふたから取りはずします。



- ④ 減圧ボールをボール受けから取りはずします。

減圧ボール

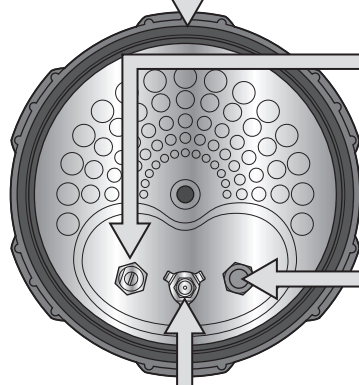
ボール受け



- ⑤ 各場所を点検します。

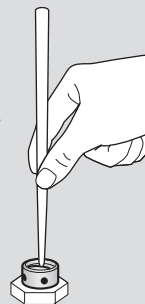
パッキング (ゴムの部分)

亀裂等の傷みや縮みがないか確認します。傷みがある場合は、金属ふたを交換する必要があります。部品注文センターへご連絡ください。パッキングは取りはずしできませんので、パッキングのみの交換はできません。



安全バルブ

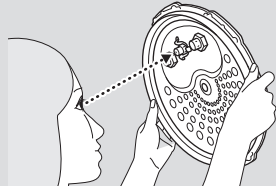
先の丸いはしなどで強めに押し、バネが押し戻すような感触があるか確認します。



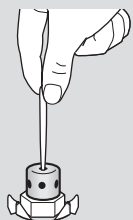
点検結果に問題がある場合は、金属ふたを取りはずして洗浄してください。洗浄後も異常がある場合は、使用を中止してください。

ノズル

明るい場所にかざし、ノズルに目詰まりがないか点検します。
(減圧ボールを取りはずした状態でおこなってください)

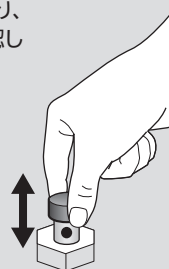


目詰まりしている場合は、つまようじなどで取り除きます。



検圧ロッド

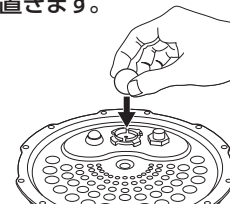
検圧ロッドを引っ張り、スムーズに動くか確認します。



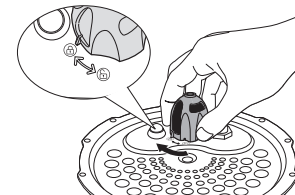
点検結果に問題がある場合は、金属ふたを取りはずして洗浄してください。洗浄後も異常がある場合は、使用を中止してください。

元にもどすときは

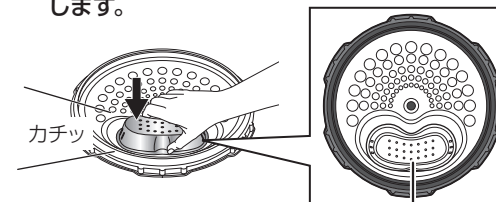
- ① 金属ふた裏側のボール受けの上に減圧ボールを置き、ボールキャップを 6 のマークに合わせて置きます。



- ② ボールキャップを 6 マークの位置まで時計回りに回転させます。

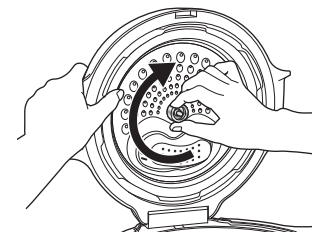


- ③ 金属ふたを裏返してバルブカバーを図の向きでかぶせ、カチッと音がするまで上から押します。



バルブカバー

- ④ ふたに金属ふたを取り付け、ふたおさえネジを時計回りに回して固定します。



レシピにしたがって調理する

「レシピ一覧」メニューでは、画面にしたがっていろいろな料理を作ることができます。

! 注意 「レシピ一覧」メニューでは、予約設定はできません。

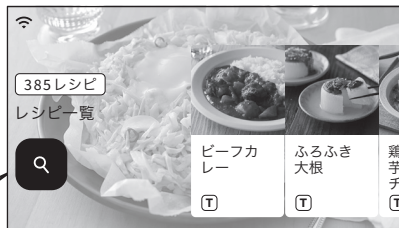
Wi-Fiに接続すると、レシピの食材や手順の画像が表示することができます。
Wi-Fiの設定等は、別冊の「無線LAN接続・アプリ連携ガイド」をご参照ください。

1 レシピを選ぶ

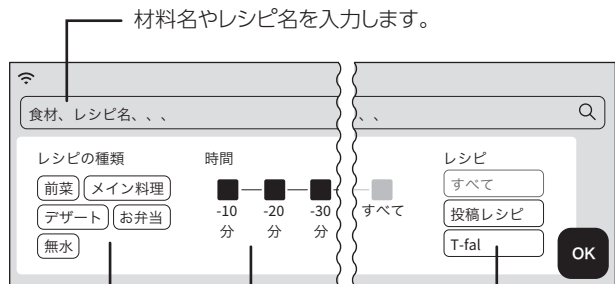
① ホーム画面から「レシピ一覧」をタッチします。



② 調理するレシピをタッチして選択します。



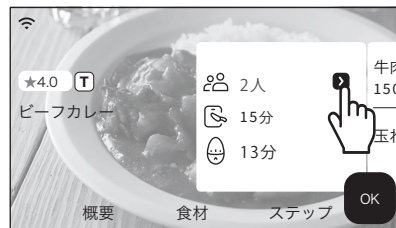
Q をタッチすると、レシピ名や食材、調理時間などからレシピを検索することができます。検索したい「食材名」または「レシピ名」の一部を入力し、OKボタンをタッチします。必要に応じて「レシピの種類」「調理時間」「レシピの分類」などの条件を設定することもできます。



材料名やレシピ名を入力します。
レシピの種類を選択できます。
調理時間を選択できます。
レシピの分類を選択できます。

※ ディスプレイ画面はイメージです。変更になる可能性がありますので、ご了承ください。

③ レシピの概要が表示されますので、人数欄の「>」をタッチし、2人分、もしくは4人分を選択します。

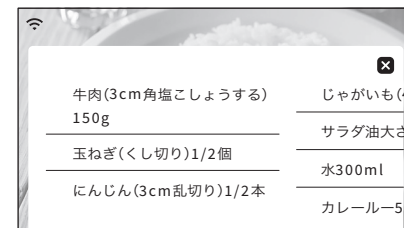
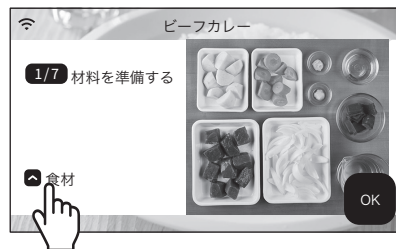


④ OKをタッチして調理を開始します。画面を右にスクロールすると、事前に材料や手順を確認することができます。



2 材料を下準備する

① 「^」をタッチすると材料の一覧が表示されますので、準備します。準備ができたなら、「OK」をタッチします。

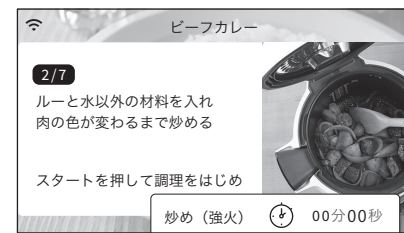


- 下準備が必要な材料は、() の中に方法が記載されていますので、準備しておきます。
 - 調理中は材料表示ができませんので、材料や調味料をすべて用意してから調理を開始してください。
- ※ Wi-Fiに接続すると、レシピの食材や手順の画像が表示されます。
Wi-Fiの設定等は、別冊の「無線LAN接続・アプリ連携ガイド」をご参照ください。

② 画面の案内にしたがって、下準備します。

- ※ 表示される画面はレシピによって異なります。
- ※ 本体になべを入れない状態で、直接材料を入れないでください。故障の原因になります。

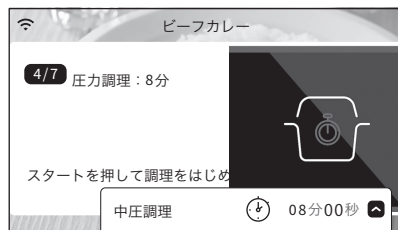
! 注意 焼き色をつけるときは、ふたを閉めないでください。




レシピにしたがって調理する (続き)

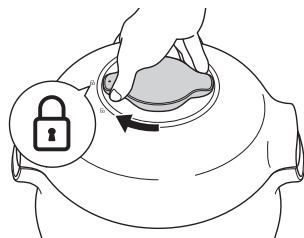
3 「圧力調理」 と表示されたらふたを閉め、圧力調理を開始する

- ① ふたを閉める前にパッキングに異常がないか、ノズル、安全バルブ、検圧ロッドがスムーズに動くか確認します。
→ 18ページ「圧力調理前の点検事項」



- ② ふたを閉め、ふた開閉ロックの ● マークを  の位置まで回してロックします。

この時点ではまだ圧力はかかりません。

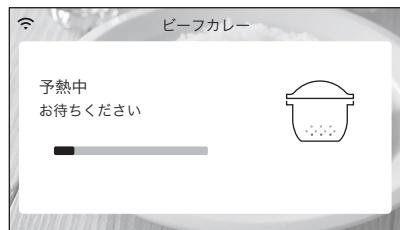


- ③ 「スタート/ストップボタン」 をタッチして調理を開始します。

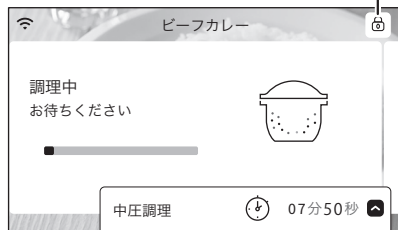
「ハ」 をタッチすると圧力調理時間を変更できます。



- ④ 予熱が開始します。
予熱が完了すると、圧力調理がはじまります。

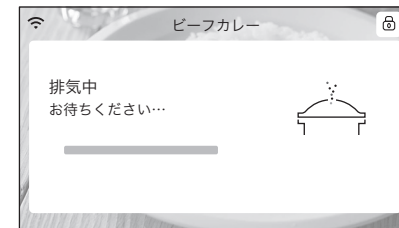


圧力調理中は鍵のマークが表示されます。



! 注意 圧力調理中はふたが開けられません。無理にふたを開けないでください。

- ⑤ 圧力調理終了2～3秒前に電子音が鳴ります。圧力調理が終わると、自動で蒸気が排気されます。



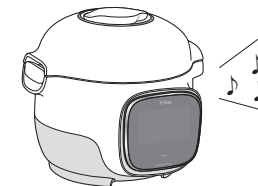
! 注意 やけどにご注意

- 加圧調理中は、蒸気口から蒸気が排出されます。
- 圧力調理が終わると、蒸気口から蒸気が勢よく排出されます。

! 注意 蒸気を排出しているときでもなべの中には圧力が残っているので、ふたが開けられません。無理にふたを開けないでください。

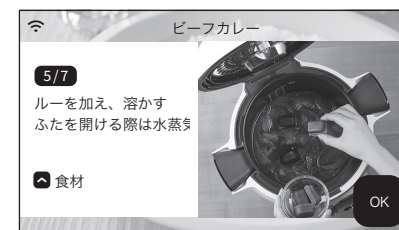
4 調理完了

蒸気の排気が完了したら、再びメロディが鳴ってお知らせします。



画面の案内に従って仕上げの調理をおこないます。

- ※ レシピによって工程は異なります。
- ※ 2回圧力調理をするレシピもあります。
- 圧力調理完了後は、自動的に保温に移ります。保温は5時間後に自動的に切れます。自動保温を中断した後に「保温」を選択するか、「マニュアル調理」の「保温」で (37ページ参照)、最大1.5時間まで保温設定できます。
- 圧力調理完了後は、「水受けを空にしてください」というメッセージが出ますので、調理後に水受けを取りはずし、空にしてください。



レシピにしたがって調理する (続き)



注意

ふたを開ける際は、以下の手順でおこなってください。

① ふた開閉ロックをゆっくり緩めて ● マークを  のところまで回し、いったん手を止めて、ふたの隙間から蒸気が出ないことを確認します。

② ふたを開けます。

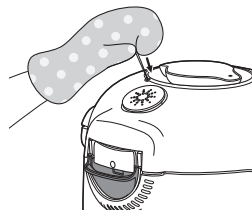
蒸気が排出された後、ふたが開かない場合は、以下の手順をおこなってください。

蒸気が排出された後、ふたが開かない場合

蒸気がすべて排出され、本体が完全に冷めたことを確認してから、開閉つまみと蒸気口の間にある穴に、つまようじのような細長い棒を差し込みます。

棒を差し込むと、蒸気が出てきますので、必ずミトンを着用し、やけどにご注意ください。

蒸気が出なくなったらふたを開けてみてください。



お気に入りレシピ

ティファールアプリと連携することで、アプリ上でお気に入り登録したレシピを本製品で利用することができます。

アプリとの連携方法は別冊「無線LAN接続・アプリ連携ガイド」をご参照ください。



ティファールアプリ

お使いのスマートフォンにあわせて、App StoreまたはGoogle Playで「ティファール」と検索、もしくは下記のQRコードよりアプリをダウンロードしてお使いください。



材料を圧力調理する

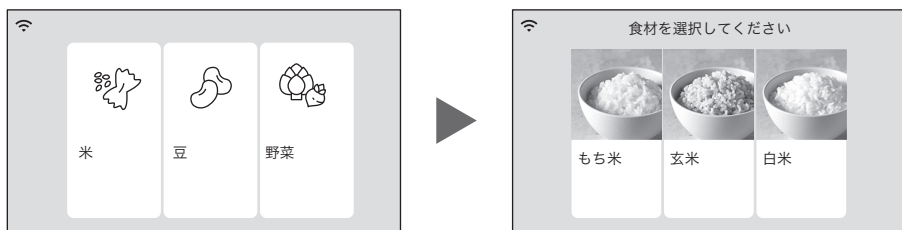
「材料モード」メニューでは、米や芋類を圧力調理することができます。

1 材料を選ぶ

- ① ホーム画面から「材料モード」をタッチします。



- ② 材料の種類と材料をタッチして選択します。



- ③ 材料の分量、大きさ、状態（丸ごと、スライス）などをタッチして選択します。

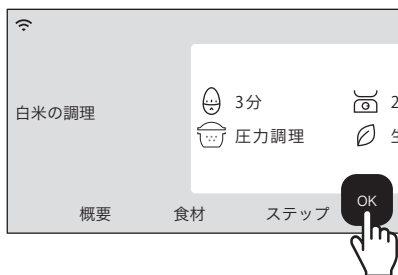


- ④ 調理モードを選択します。

※ 食材の種類によって、選択できる調理モードが異なります。



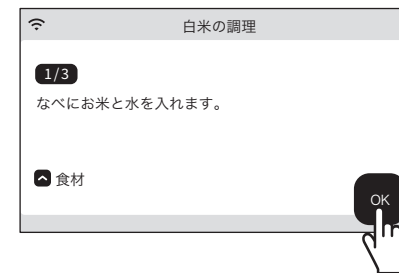
- ⑤ OKをタッチして調理を開始します。



2 材料をなべに入れる

画面の案内にしたがってなべに材料などを入れ、OKボタンを押します。

- ※ 表示される画面はレシピによって異なります。
- ※ 本体に直接材料を入れないでください。故障の原因になります。



炊飯するときは

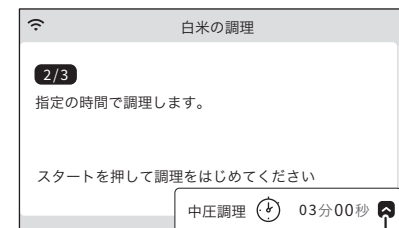
お米は付属の炊飯用カップで量ってください。
画面の案内通りお米に吸水させた後、なべにお米と水を入れて調理をスタートします。

◆ 水の量について

なべの目盛りは、付属の炊飯用カップで量ったお米の量に対しての水の量の目安です。市販の計量カップとは量が異なりますので、ご注意ください。

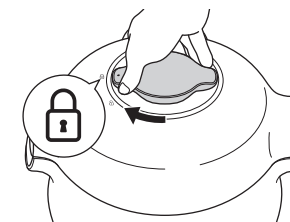
3 「圧力調理」と表示されたらふたを閉め、圧力調理を開始する

- ① ふたを閉める前にパッキングに異常がないか、ノズル、安全バルブ、検圧ロッドがスムーズに動くか確認します。
→ 18ページ「圧力調理前の点検事項」



「ハ」をタッチすると圧力調理時間を変更できます。

- ② ふたを閉め、ふた開閉ロックの●マークを🔒の位置まで回してロックします。
この時点ではまだ圧力はかかりません。

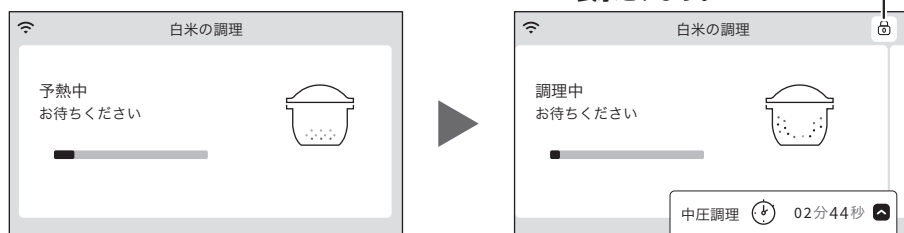


材料を圧力調理する (続き)

- ③ 「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を開始します。

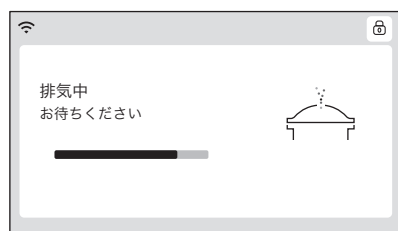


- ④ 予熱が完了すると、圧力調理がはじまります。



! 注意 圧力調理中はふたが開けられません。無理にふたを開けないでください。

- ⑤ 圧力調理終了2～3秒前に電子音が鳴ります。
圧力調理が終わると、自動で蒸気が排気されます。



既定の圧力に達したら一度ブザーが鳴ります。

! 注意 ● 加圧調理中は、蒸気口から蒸気が排出されます。
● 圧力調理が終わると、蒸気口から蒸気が勢いよく排出されます。

! 注意 蒸気を排出しているときでもなべの中には圧力が残っているので、ふたが開けられません。
無理にふたを開けないでください。

4 調理完了

蒸気の排気が完了すると、メロディが鳴ってお知らせします。

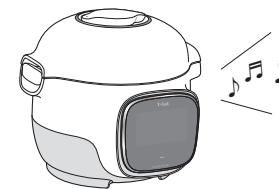
圧力調理完了後は、自動的に保温に移ります。

白米など米類の調理完了後は、最低10～15分は蒸らすようにしてください。

保温は5時間後に自動的に切れます。


自動保温を中断した後に「保温」を選択するか、「マニュアル調理」の「保温」で (37ページ参照)、最大1.5時間まで保温設定できます。

- 圧力調理完了後は、「水受けを空にしてください」というメッセージが出ますので、調理後に水受けを取りはずし、空にしてください。



! 注意

ふたを開ける際は、以下の手順でおこなってください。

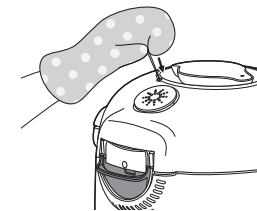
- ① ふた開閉ロックをゆっくり緩めて ● マークを  のところまで回し、いったん手を止めて、ふたの間隙から蒸気が出ないことを確認します。
- ② ふたを開けます。
蒸気が排出された後、ふたが開かない場合は、以下の手順をおこなってください。

蒸気が排出された後、ふたが開かない場合

蒸気がすべて排出され、本体が完全に冷めたことを確認してから、開閉つまみと蒸気口の間にある穴に、つまようじのような細長い棒を差し込みます。

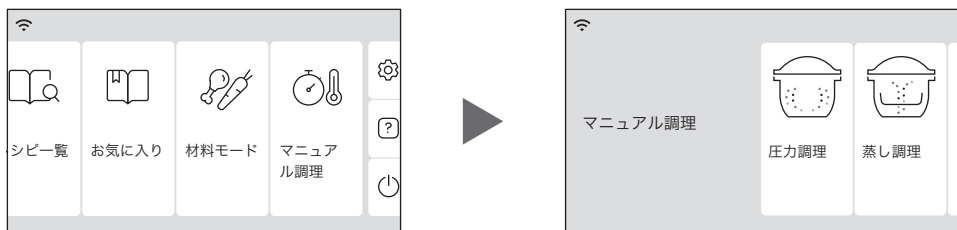
棒を差し込むと、蒸気が出てきますので、必ずミトンを着用し、やけどにご注意ください。

蒸気が出なくなったらふたを開けてみてください。



マニュアル調理する

ホーム画面から「マニュアル調理」を選べると、手動で調理方法を設定して調理することができます。



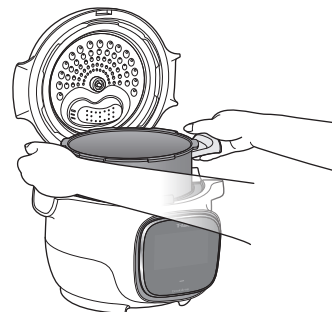
調理中は、各調理モードによって、ふたのランプの点灯・点滅の仕方が異なります。

調理名	説明
圧力調理	圧力調理をします。圧力調理中は、ふたは閉めてください。
蒸し調理	圧力をかけ、付属の蒸しかごを活用して、蒸し調理をします。
炒め調理	ふたを開けたまま高温で炒め調理します。
煮込み調理	圧力をかけずに煮込み調理します。煮込み調理中は、ふたは開けてください。
スロークッキング	低温で調理します。スロークッキング中は、ふたを閉めてください。(調理中にふたが6分以上開いていると調理が停止します)
再加熱	料理を温めなおします。でき上がっている料理を再度加熱するときのみ、使用します。
保温	でき上がった料理を保温します。保温は最大1.5時間です。保温中は、ふたを開けることも閉めることも可能です。

- !** 注意
- 予約設定は、「圧力調理」「蒸し調理」時のみ設定可能です。
 - 肉・魚介類、卵や牛乳などの生もの、乳製品を調理するときは、予約設定はせず、スロークッキングを活用してください。


圧力調理

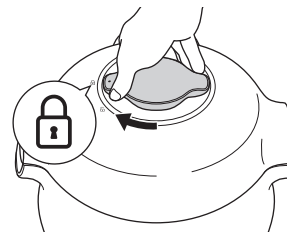
① 材料を入れたなべを本体にセットします。



! 注意 MAXの線以上の調理物を入れて調理しないでください。

② ふたを閉める前にパッキングに異常がないか、ノズル、安全バルブ、検圧ロッドがスムーズに動くか確認します。
→ 18ページ「圧力調理前の点検事項」

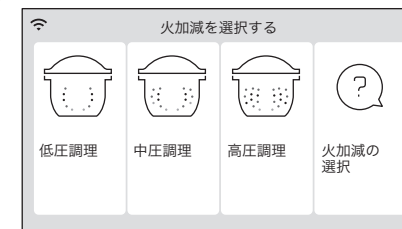
③ ふたを閉め、ふた開閉ロックの ● マークを  の位置まで回してロックします。この時点ではまだ圧力はかかりません。



④ 「マニュアル調理」メニュー画面から「圧力調理」をタッチします。



⑤ 火加減を選択します。



⑥ 調理時間を設定し、OKをタッチします。圧力調理時間は最大1時間30分です。



⑦ 「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を開始します。予約調理する場合は、「予約調理」をタッチします。



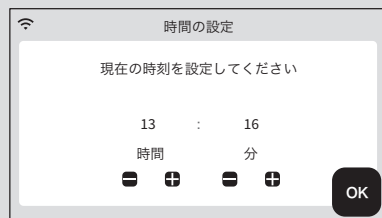
「予約調理」を選択した場合は、現在の時間と調理終了時間を設定します。

マニュアル調理する (続き)

圧力調理

予約調理の設定方法

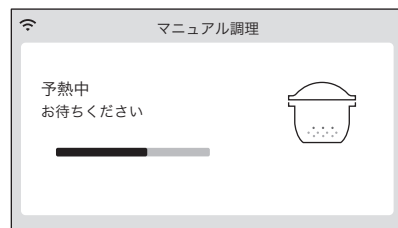
① 現在の時刻を設定します。



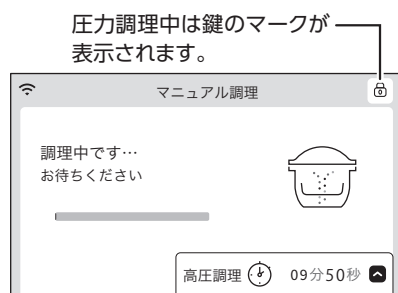
② 調理を終了する時刻を設定し、スタート/ストップボタンを押します。調理時間より前に終了時間を設定することはできません。



⑧ ふたを閉めると、予熱が開始します。

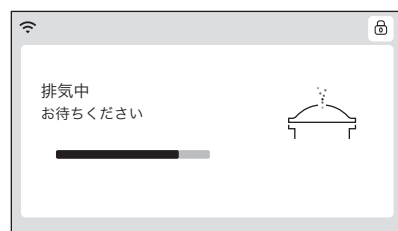


⑨ 予熱が完了すると、圧力調理がはじまります。



! 注意 圧力調理中はふたが開けられません。無理にふたを開けないでください。

⑩ 圧力調理終了2～3秒前に電子音が鳴ります。圧力調理が終わると、自動で蒸気が排気されます。



! 注意 蒸気を排出しているときでもなべの中には圧力が残っているので、ふたが開けられません。無理にふたを開けないでください。

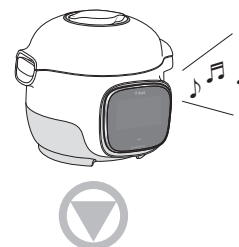
やけどにご注意



注意

- 加圧調理中は、蒸気口から蒸気が排出されます。
- 圧力調理が終わると、蒸気口から蒸気が勢いよく排出されます。

⑪ 蒸気の排気が完了すると、メロディが鳴ってお知らせします。



調理が完了すると、蒸気が自動で排気されます。


圧力調理完了後は、自動的に保温に移ります。保温は5時間後に自動的に切れます。自動保温を中断した後に「保温」を選択するか、「マニュアル調理」の「保温」で(37ページ参照)、最大1.5時間まで保温設定できます。

圧力調理完了後は、「水受けを空にしてください」というメッセージが出ますので、ふたを開けて水受けを取りはずし、空にしてください。



注意

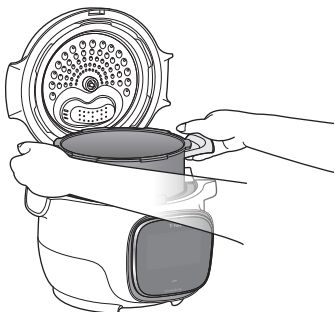
ふたを開ける際は、以下の手順でおこなってください。

- ① ふた開閉ロックをゆっくり緩めて●マークをのところまで回し、いったん手を止めて、ふたの隙間から蒸気が出ないことを確認します。
- ② ふたを開けます。蒸気が排出された後、ふたが開かない場合は、40ページを参照してください。

マニュアル調理する (続き)

蒸し調理

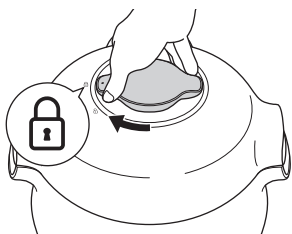
- ① 材料を入れたなべを本体にセットします。



注意 MAXの線以上の調理物を入れて調理しないでください。詳細は、17ページ「圧力調理の注意点」の注意点を参照ください。

- ② ふたを閉める前にパッキングに異常がないか、ノズル、安全バルブ、検圧ロッドがスムーズに動くか確認します。
→ 18ページ「圧力調理前の点検事項」

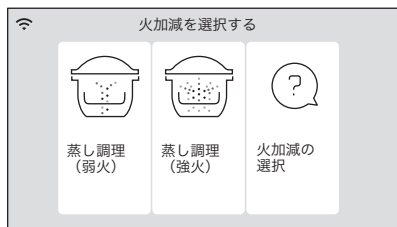
- ③ ふたを閉め、ふた開閉ロックの ● マークを の位置まで回してロックします。この時点ではまだ圧力はかかりません。



- ④ 「マニュアル調理」メニュー画面から「蒸し調理」をタッチします。



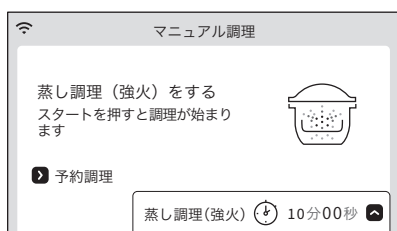
- ⑤ 火加減を選択します。



- ⑥ 調理時間を設定し、OKをタッチします。
蒸し調理時間は最大1時間30分です。



- ⑦ すぐに調理を始める場合は「スタート/ストップボタン」、予約調理する場合は、「予約調理」をタッチします。



「予約調理」を選択した場合は、現在の時間と調理終了時間を設定します。

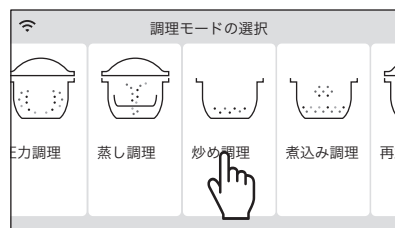
- 排気後に自動的に保温に移行します。

炒め調理

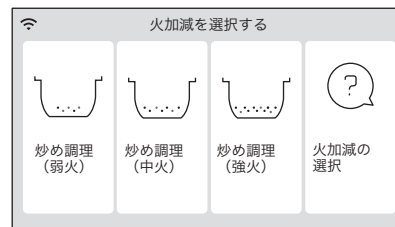
ふたを開けたまま高温で炒め調理します。

- ① 材料を入れずに、なべを本体にセットします。

- ② 「マニュアル調理」メニュー画面から「炒め調理」をタッチします。



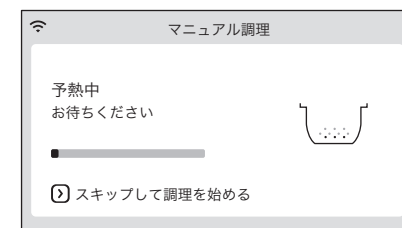
- ③ 火加減を選択します。



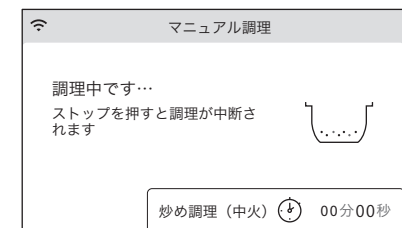
- ④ 「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を開始します。



下の画面が表示され、予熱が開始されます。まだ具材は入れないでください。



- ⑤ 予熱が完了すると、下の画面が表示されますので、具材を入れ調理します。

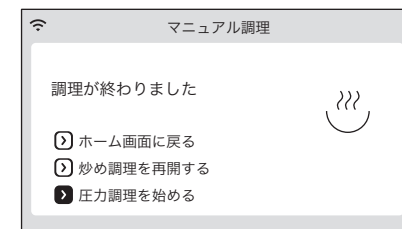


注意

- 「炒め調理」調理中は、ふたを閉めないでください。ふたを閉めると、調理が中断されます。
- 「炒め調理」で揚げ物調理は絶対にしないでください。
- 「炒め調理」などで、ふたが開いている状態で加熱しているときはそばを離れない。また、お子様やペットを近づけないでください。

- ⑥ 調理が終わったら、「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を終了します。

- ⑦ そのまま圧力調理に進む場合は、「圧力調理を始める」をタッチします。



マニュアル調理する (続き)

煮込み調理

圧力をかけずに煮込み調理します。煮込み調理中は、ふたは開けてください。

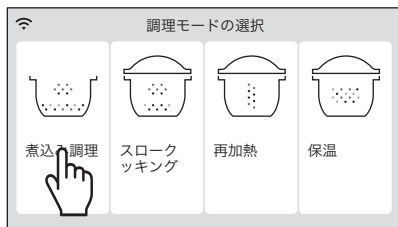
- ① 材料を入れたなべを本体にセットします。



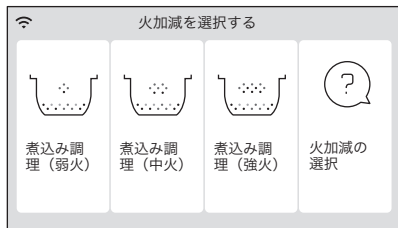
注意

MAXの線以上の調理物を入れて調理しないでください。詳細は、17ページ「圧力調理の注意点」の注意点を参照ください。

- ② 「マニュアル調理」メニュー画面から「煮込み調理」をタッチします。



- ③ 火加減を選択します。



- ④ 「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を開始します。

- ⑤ 調理が終わったら、「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を終了します。

スロークッキング

低温で調理します。スロークッキング中は、ふたを閉めてください。(調理中にふたが6分以上開いていると調理が停止します)

- ① 材料を入れたなべを本体にセットします。

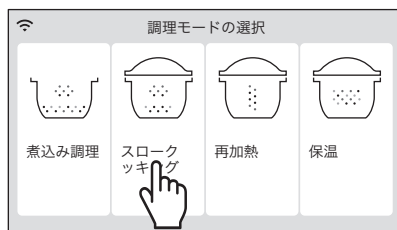


注意

MAXの線以上の調理物を入れて調理しないでください。詳細は、17ページ「圧力調理の注意点」の注意点を参照ください。

- ② ふたを閉めてロックします。

- ③ 「マニュアル調理」メニュー画面から「スロークッキング」をタッチします。



- ④ 火加減を選択します。

- ⑤ 調理時間を設定し、OKをタッチします。調理時間は2～12時間の間で10分ごとに設定可能です。

- ⑥ 「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を開始します。

調理開始後、6分以降にフタを開けたままにすると、加熱が停止します。



注意

最初の5分間、ふたを開けたままにすると、アラート音が鳴りますので、ふたを閉めて調理してください。

- ⑦ 調理が終わったら、「スタート/ストップボタン」をタッチして調理を終了します。

調理が終了すると、自動的に保温に移行します。

再加熱

料理を温めなおします。でき上がっている料理を再度加熱するときのみ、使用します

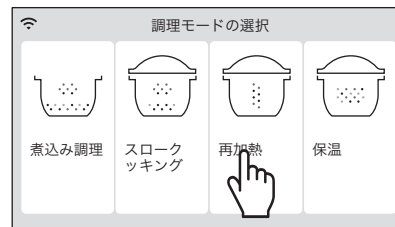
- ① 材料を入れたなべを本体にセットします。



注意

MAXの線以上の調理物を入れて調理しないでください。詳細は、17ページ「圧力調理の注意点」の注意点を参照ください。

- ② 「マニュアル調理」メニュー画面から「再加熱」をタッチします。



- ③ 「スタート/ストップボタン」をタッチして再加熱を開始します。

再加熱時間は、最大で1.5時間です。



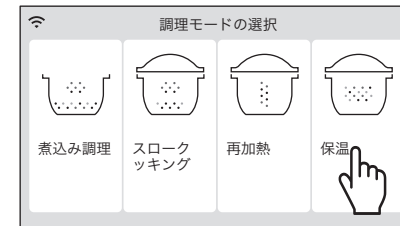
- ④ 温め直しが終わったら、「スタート/ストップボタン」をタッチして再加熱を終了します。

保温

でき上がった料理を保温します。保温は最大1.5時間です。保温中は、ふたを開けることも閉めることも可能です。

- ① 材料を入れたなべを本体にセットします。

- ② 「マニュアル調理」メニュー画面から「保温」をタッチします。



- ③ 「スタート/ストップボタン」をタッチして保温を開始します。

保温時間は、最大で1.5時間です。





- ④ 保温を終了するときは、「スタート/ストップボタン」をタッチして保温を終了します。

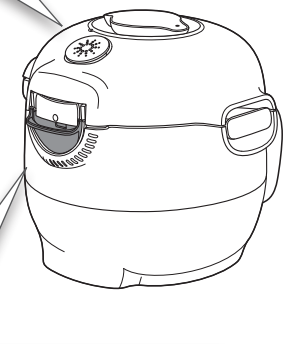
使用後のお手入れ

使用後は電源プラグをコンセントから抜き、ふたを開けて冷ましてください。
冷ましたあと、以下のお手入れをしてください。

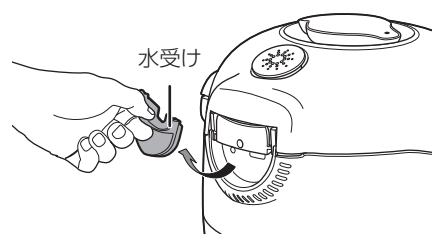
- 注意**
- なべ、蒸しかご、蒸しかご台以外は、食器洗い機では洗淨しないでください。
 - 本体のお手入れは、柔らかく湿った布を使用してください。
 - 本体を液体に浸さないでください。
 - 金属製タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等は、なべの内側のコーティング面を傷つけるので使用しないでください。また、こげつき等を落とす際は、金属製のかたいものを使用しないでください。

蒸気口キャップ、消音バルブのお手入れ

- ① 蒸気口キャップをふたから取りはずします。

- ② 消音バルブを蒸気口キャップから取りはずします。

- ③ 蒸気口キャップと消音バルブを洗剤で洗います。



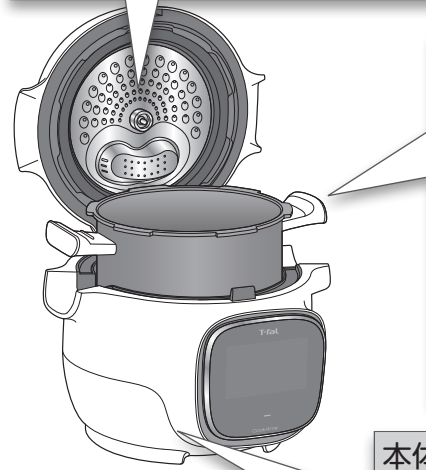
水受けのお手入れ

- ① 水受けを本体からはずします。
軽く上に引っぱると本体からはずれます。水受けの中に水がたまっている場合がありますので、こぼさないようご注意ください。
- ② 中性洗剤で洗います。


金属ふた、パッキング（ゴムの部分）、バルブカバー、ボールカバー、減圧ボールのお手入れ



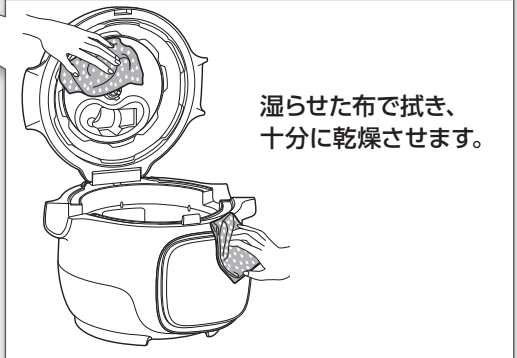
金属ふたからバルブカバー、ボールカバー、減圧ボールを取りはずし、各部品を中性洗剤で洗います。（取りはずし方は18ページ「圧力調理前の点検事項」を参照してください）
パッキングは金属ふたから取りはずしできませんが、汚れが残らないようによく洗ってください。
金属ふたを洗う際は、ノズルが目詰まりしていないか、パッキングに汚れが付着していないか、安全バルブ、検圧ロッドが作動するかを確認してください。もし、ノズルが目詰まりしている場合は、つまようじなどで取りのぞいてください。




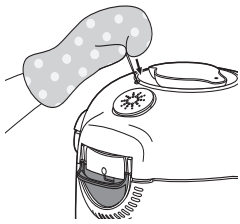

なべ・蒸しかごのお手入れ



本体（外側・内側）のお手入れ



故障かなと思ったときは

症状	考えられる原因	対処方法
ふたが閉まらない	なべと加熱プレートの間に異物がある。	なべを取りはずし、加熱プレート、温度センサー、なべの底に付着物がないか調べます。付着物がある場合は、取り除いてください。また、温度センサーがスムーズに動くか確認します。
	ふた開閉ロックダイヤルが正しい位置にない。	ふたを閉める前に、ふた開閉ロックダイヤルの ● マークが  の位置にあるか確認します。
	金属ふたがきちんと取り付けられていない。またはふたおさえネジがしっかり締まっていない。	金属ふたの部品が正しく取り付けられ、ふたおさえネジがしっかり締まっていることを確認します。
減圧しない	ボールカバーが正しく取り付けられていない。	蒸気をすべて排出して、本体が完全に冷めるまで待つてふたを開けたあと、金属ふたを取りはずし、ボールカバーを正しく固定します。(18ページ「圧力調理前の点検事項」参照)
蒸気が排出された後、ふたが開かない	検圧ロッドがまだ高い位置にある。	蒸気がすべて排出され、本体が完全に冷めたことを確認してから、開閉つまみと蒸気口の間にある穴に、つまようじのような細長い棒を差し込みます。 棒を差し込むと、蒸気が出てきますので、必ずミトンを着用し、やけどにご注意ください。
		
加圧しない	金属ふたのパッキング、安全バルブ、検圧ロッドが汚れている。	金属ふたを取りはずし、洗剤で洗浄します。(18ページ「圧力調理前の点検事項」参照)
	ふたがきちんとロックされていない。	ふた開閉ロックダイヤルの ● マークが  の位置にあるか確認します。
	検圧ロッドが正しく作動していない。	検圧ロッドがスムーズに動くか、また洗浄する必要があるか確認してください。(18ページ「圧力調理前の点検事項」参照)
	減圧ボールが正しく取り付けられていないか、汚れている。	減圧ボールとボール受けを洗浄し、正しく取り付けます。(18ページ「圧力調理前の点検事項」参照)

症状	考えられる原因	対処方法
ふたの横から蒸気もれる	ふたのパッキング、またはなべのふちが汚れている。	なべのふちと金属ふたのパッキングを湿らせた布で拭きます。先のとがったものは使わないでください。
	パッキングが磨耗している、または傷んでいる、変形している。	パッキングは3年に一度を目安に交換してください。その際は金属ふたの交換になります。部品注文センターへご連絡ください。
	なべが破損している。	修理センターへご連絡ください。
	金属ふたが正しく取り付けられていない。	金属ふたを正しく取り付け直してください。(18ページ「圧力調理前の点検事項」参照)
本体の後ろから水が出てくる	水受けが正しく取り付けられていない。または水受けに水が満杯にたまっている。	水受けにたまっている水を捨て、本体の後ろに正しく取り付けてください。(38ページ「使用後のお手入れ」参照)
	安全バルブ、または蒸気口がふさがれている。	豆類や麺類、おでんなど、調理によって分量が増える材料を入れすぎていないか確認してください。分量の増えるものは、必ず調理物+水分が「豆類MAX」線以下になるようにしてください。(17ページ参照)
操作パネルの明かりが点かない	電源プラグがコンセントに入っていないか、電源オフの状態にある。	電源プラグがコンセントに接続されているか確認します。 また、操作パネル下の「-」ボタンを押して、電源オフの状態でないことを確認します。
	操作パネルが故障している。	修理センターへご連絡ください。
金属ふたがはずれない	ボールカバーが正しく取り付けられていない。	金属ふたの中央にあるふたおさえネジをゆるめてから、ふたおさえネジの中央にある突起を押して金属ふたをはずしてください。金属ふたの裏側にあるボールカバーを正しい位置に戻し、ロックをします。(18ページ「圧力調理前の点検事項」参照)
蒸気口から水が噴き出す	豆を調理する際に落としづたをしていない。	蒸しかごを落としづたとしてセットしてください。
蒸気口から中身が噴き出す	カレーやシチューのルーなど粘性が強く、糊状になるものを入れて加圧調理をした。	カレーやシチューのルーなど粘性が強く、糊状になるものは、具材のみを加圧調理したあと、圧力をかけない状態で入れてください。

エラー表示について

エラーコード	エラー内容	対処方法
01 - 10	機器内部の不具合	修理センターへご連絡ください。
11、13	圧力がかかりすぎている。	修理センターへご連絡ください。
14、16、17	圧力が上がらない。	水分（水、スープまたは液体ソース）を50～100ml加え、レシピを再開してください。
15	圧力が下がらない。	圧力が下がるまで（15分以上）待ってから、ふたを開け、金属ふたを取りはずして洗剤で洗浄します。（18ページ「圧力調理前の点検事項」参照） 症状が直らない場合は、修理センターへご連絡ください。
18	圧力をかけても、検圧ロッドが検知されない。	圧力が下がるまで（15分以上）待ってから、ふたを開け、金属ふたを取りはずし、検圧ロッドがスムーズに動くか確認してください。また、検圧ロッドを取りはずして洗浄してください。（18ページ「圧力調理前の点検事項」参照） 症状が直らない場合は、修理センターへご連絡ください。
19	容器内の温度が上がりすぎている。	すぐに電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、修理センターへご連絡ください。
101 - 107	ダウンロードエラー	「設定」→「マイプロダクト」→「製品の初期化」をしてください。 症状が直らない場合は、修理センターへご連絡ください。

●長年ご使用の電気圧力なべの点検を！



愛情点検

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグ・コードに損傷が見られる。
- 使用中に電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 使用中、異常な音がする。
- 本体が異常に熱い。
- 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。

製品仕様

ティファール クックフォーミー タッチ 3L T-fal Cook4me touch 3L CY9221JP			
定格電圧／周波数	100V 50-60Hz	本体重量	5.2kg
定格消費電力	900W	電源コードの長さ	1.5m
サイズ（本体のみ）	幅 314mm × 奥行 324mm × 高さ 268mm		
圧力調整装置作動圧力	100kPa		
呼び容量	3.0L		
付属品	炊飯用カップ、蒸しかご、蒸しかご台		

※ 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

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



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)

※ 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。

安全と品質を保証するPSCマーク・SGマークがついています。



PSCマーク

「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合していることを証明する表示です。



SGマーク

SGマーク制度は、家庭用の圧力なべまたは圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。