

ティファール ラクラ・クッカー コンパクト電気圧力鍋*

製品番号 CY351*



キリトリ線

Ref no. 3206000502/03

SERIE EPC19

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場合がございます。

はじめに

安全上のご注意	2
使用上のお願い	7
各部の名称	8
初めてご使用になるときは	11
圧力調理前の点検事項	12
圧力調理の注意点	14
調理モード	15

使い方

圧力調理／蒸し調理／ 無水調理をする	16
煮る	20
炒める	22
低温調理をする	24
発酵調理をする	26
予約調理する	28
再加熱する	29

保温する	29
やむを得ず、急いでふたを開けるときの (調理をキャンセルするとき)	30

その他

使用後のお手入れ	31
こんなときは	34
製品仕様	36
アンケートのお願い	38
製品保証	39

● 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。



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。



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。



禁止

専用コード以外は使用しない また、他の機器に転用しない

過熱や異常動作の原因になります。

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。

圧力調理中は本体内部が高温・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。



指示

使用中、電源プラグ／電源コード、本体が異常に熱くなったり、通電したりしなかったりするときは、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、修理技術者以外の人は、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。

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。

- 修理は弊社修理センターにご相談ください。



指示

本製品で子供が遊ばないように十分に注意する

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



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・けがをするおそれがあります。



禁止

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するしない。 内圧がかかっているときは、自動的にふたがロックされます。

鍋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。圧力調理が完了し、手動で蒸気を排気した後にふたのロックは解除されますが、鍋の中にはまだ圧力が残っている可能性がありますので、注意しながらふたを開けてください。



指示

調理後にふたを開けるときは、必ずふたの取っ手を持ちながら開け、蒸気や熱湯が手や顔などにかからないように注意する

蒸気に触れるとやけど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、水に濡らしたりしない

ショート・感電のおそれがあります。



禁止

付属品以外の部品を使用しない

思わぬ事故の原因になります。



禁止

パッキングが損傷しているときは、本製品を使用しない

調理中にふたが外れてやけどやけがの原因になります。



禁止

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

鍋を電子レンジ、オーブんにいれて使用したり、本製品以外の熱源で加熱しない

破損・けがのおそれがあります。



指示

使用前にノズルが目詰まりをしていないか、必ず点検する

目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調節ができなくなる可能性があります。



指示

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(子どもを含む)は、以下の場合のみ使用する

- ・監督者がいる場合
- ・製品を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・けがをするおそれがあります。



指示

本製品を移動するときは、ふたの取っ手を持たず、本製品底面にある持ち手をつかんで移動する。また持ち手を持つ際は、ミトンを用いて持ち、やけどに注意する

鍋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。必ず底面にある持ち手をつかんで移動してください。



禁止

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

思わぬ事故の原因になります。



禁止

本製品を加熱されたオーブンや熱いコンロの上に置いたり、直火または可燃物の近くに置かない

火災の原因になります。



指示

材料がパッキングの上やみぞにのらないようにする

調理中にふたが外れてやけどやけがの原因になります。

調理にあたって



調理時は以下の点に注意する

- **鍋の内側にある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。
- **豆類は、食材と水分を合わせた量を鍋の深さの1/3以下にする。また、豆類には必ず逆にした蒸し台を入れ、落としふたをする**
これらを多量に入れて圧力調理すると、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。
- **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**
- **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、具材のみを圧力調理したあと、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圧力調理すると、ルー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。
- **ぬ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**
ぬ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**
- **圧力がかかっている状態で無理にふたを開けない**
鍋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。
- **パスタ等の麺類など、調理によって分量が増えるものは調理しない**
食材が圧力表示ピンにくっつき、本体に損傷を与えたり、圧力が適切に排出されなくなる可能性があります。
- **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。
- **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。やけどをするおそれがあります。
- **蒸らし時間に鍋を移動させるときは、静かに取り扱う**
- **加熱プレートに異物（特にピンや針金などの金属物）を入れない**
感電や異常動作によるけがの原因になります。
- **調理中や蒸らし中は、鍋に強い衝撃を与えない**
- **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は、そばを離れない。また、お子様やペットを近づけない**
- **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、跳ね上がったたりしてノズルの目詰まりの原因になります。



指示

圧力調理中に大量の蒸気がふたのふちから出たり、蒸気口から1分以上連続して蒸気が出る場合は、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

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。



指示

ふたを開けるときは、蒸気排出ボタンを押し、蒸気を完全に排出する

蒸気が残っているとふたが飛んだり、調理物が吹き出す恐れがあります。



禁止

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

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、やけどをするおそれがあります。



禁止

加熱中、および直後は取っ手以外の箇所に触れない

非常に熱くなっていますので、やけどするおそれがあります。必要であれば、ミトンを使用し、やけどにご注意ください。



禁止

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

製品の近くに人がいないことを確認し、「保温/キャンセル」ボタンを長押しして調理を停止します。

詳しくは、30ページ「やむを得ず急いでふたを開けるとき（調理をキャンセルするとき）」の手順を必ず参照してください。



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



指示

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

電源プラグがコンセントに接続されているときは、電源コードを引っかけないよう気をつける

本体が落下し、やけど、けがをするおそれがあります。



禁止

電源コードが損傷しているときは、本製品を使用しない

感電や火災の原因になります。電源コードの買い換えは、部品注文センターにご相談ください。



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。



禁止

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

電源コードが熱で溶けるおそれがあります。




指示


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


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。


安全上のご注意 (続き)


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**
蒸気でやけどをするおそれがあります。
必要に応じてミトンを着用してください。


 **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**
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。


 **ふたを開けるときはふたの取っ手を持って開ける**
他の部分を持って開けようとすると、蒸気などでやけどの原因になります。


 **ふたを開けた後、裏返さない**
湯滴が垂れて、やけどの原因になります。
ふたは裏返さないで水平に置くことをおすすめます。


 **パッキングは破損しないように注意して取り扱う**
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、ふた開閉ロックを  の位置まで回してロックする**
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。


 **蒸気排出中はノズルに顔や手を近づけない**
やけどの原因になります。

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

 **ごはん粒など異物をセンサー・加熱プレート・パッキングにつけたまま使わない**

 **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**

 **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**
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**

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。

- 本体の底面の放熱口をふさぐような布の上

 **お手入れは、本体を十分に冷ました後におこなう**
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**

 **調理料はよく溶かして入れる**
生煮えになるなど、うまく調理ができない原因になります。

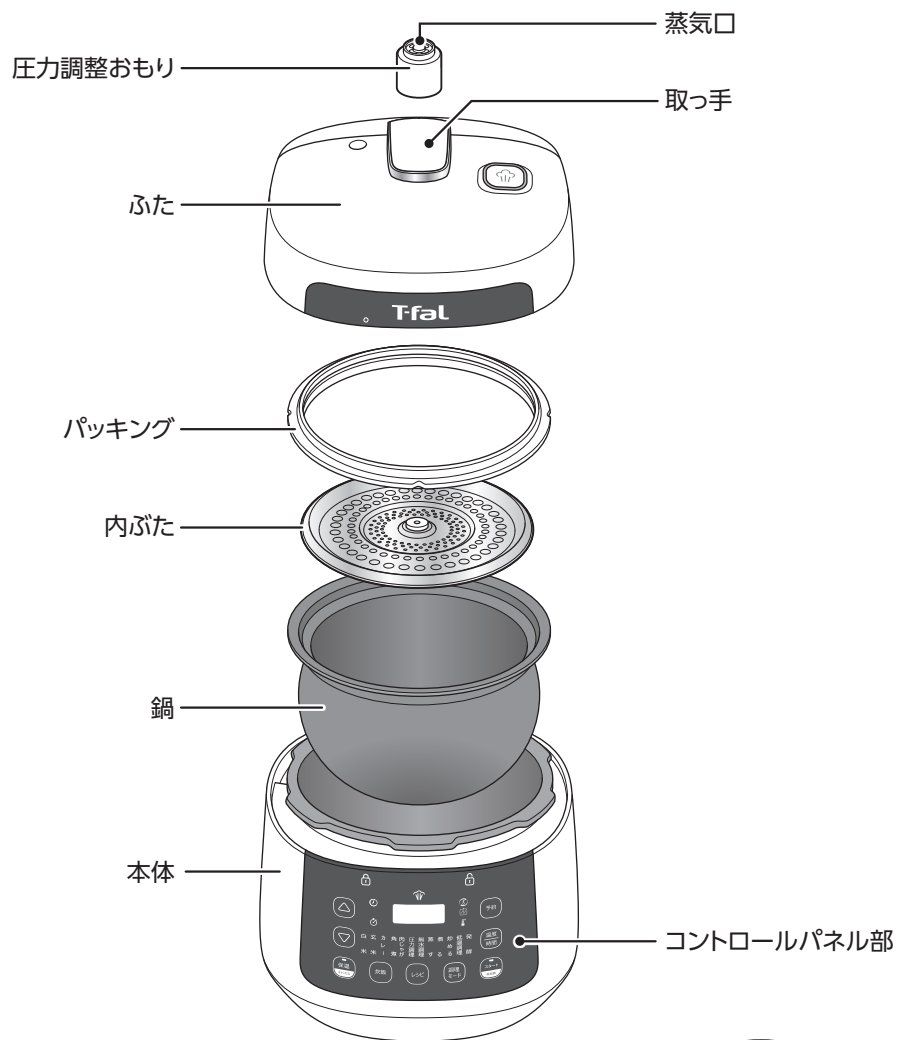
 **付属品以外の鍋をセットして使用しない**

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、または最大調理量・最低調理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。
- 空炊きをしないでください。
- 鍋を他の熱源にかけないでください。
- 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。
- 食材は鍋の中で切らないでください。
- かたくとがった食品（骨付き肉など）を調理するときは、食品を鍋内面に押し付けたり、強くかき混ぜたりしないでください。
- 付属の蒸し台をお使いください。
- 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。
- 鍋を使用せず本体に直接具材を入れないでください。
- 鍋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。
- 使用後は、すぐに鍋を洗ってください。
- 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。鍋は、やわらかいスポンジで洗い、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしないでください。パッキング、炊飯用カップ、蒸し台は食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。
- 調理後のお手入れの際に本体を水につけないでください。故障の原因となります。
- 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。
- 製品を廃棄するときは、電源コードをコンセントから抜いた後、電源コードを切断するなどして動作不能な状態にしてください。

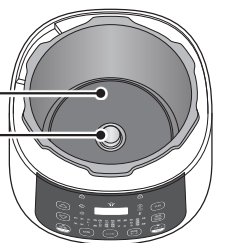
- ・ 調理をする際の熱源はすべて製品に含まれています。
- ・ 本製品は低電圧指令、電磁環境適合性、消費者庁等の基準や規定に準じています。
- ・ 異常な使用感のある、または破損している鍋は保証適用外です。

各部の名称



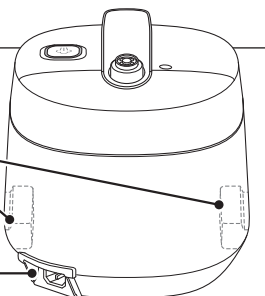
本体内側

加熱プレート
温度センサー

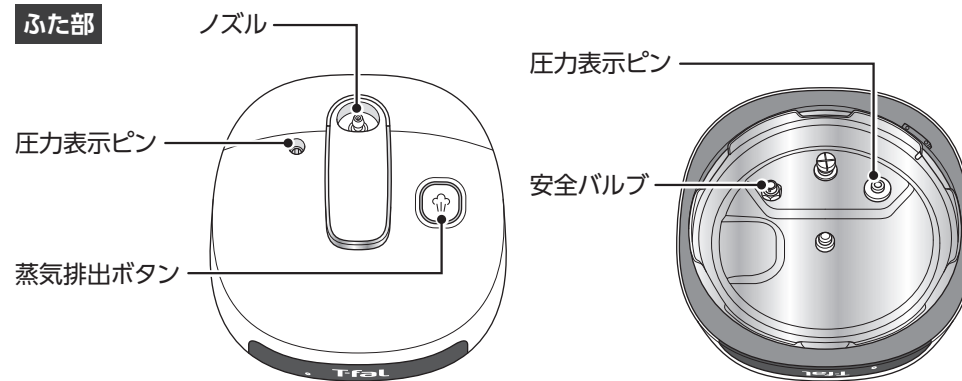


本体背面

持ち手
プラグ差込口



ふた部

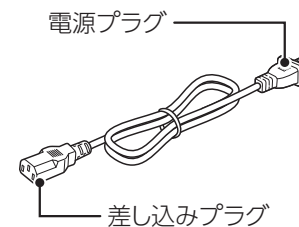
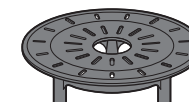


付属品

● 炊飯用カップ (約180ml)

● 蒸し台

● 電源コード



ラクラ・クッカー コンパクト 使い方動画

下記のURLにアクセスすると、使い方の動画をご覧いただけます。

● 調理前の確認 編

<https://youtu.be/4k2OCCHSqs>



● 圧力調理の注意点 編

https://youtu.be/DO6WgN2j_U



● 基本的な調理の仕方 編

<https://youtu.be/PKT8ZLYJSe8>

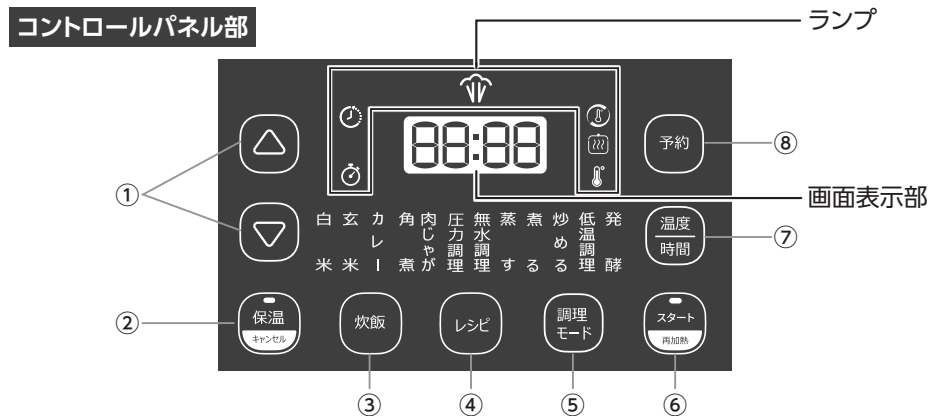


● 使用後のお手入れ 編

<https://youtu.be/xehil-p3be4>



各部の名称 (続き)



① ▲/▼	調理温度や調理時間を変更します。押し続けるとすばやく数値を変えることができます。										
② 保温/キャンセル	保温のオン/オフを切り替えます。調理中に長押しすると調理をキャンセルできます。										
③ 炊飯	炊飯 (白米/玄米) を選択します。→16ページ参照										
④ レシピ	レシピ (カレー/角煮/肉じゃが) を選択します。→16ページ参照										
⑤ 調理モード	調理モードを選択します。 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;">圧力調理/蒸す/無水調理</td> <td>密閉して 100℃以上の高温調理、または蒸し台を使った蒸し調理。→ 16 ページ参照</td> </tr> <tr> <td>煮る</td> <td>圧力をかけずに仕上げとして煮込む。→ 20 ページ参照</td> </tr> <tr> <td>炒める</td> <td>ふたを開けたまま、食材を炒める。→ 22 ページ参照</td> </tr> <tr> <td>低温調理</td> <td>低温で長時間調理。→ 24 ページ参照</td> </tr> <tr> <td>発酵調理</td> <td>長時間低温で発酵させる。→ 26 ページ</td> </tr> </table>	圧力調理/蒸す/無水調理	密閉して 100℃以上の高温調理、または蒸し台を使った蒸し調理。→ 16 ページ参照	煮る	圧力をかけずに仕上げとして煮込む。→ 20 ページ参照	炒める	ふたを開けたまま、食材を炒める。→ 22 ページ参照	低温調理	低温で長時間調理。→ 24 ページ参照	発酵調理	長時間低温で発酵させる。→ 26 ページ
圧力調理/蒸す/無水調理	密閉して 100℃以上の高温調理、または蒸し台を使った蒸し調理。→ 16 ページ参照										
煮る	圧力をかけずに仕上げとして煮込む。→ 20 ページ参照										
炒める	ふたを開けたまま、食材を炒める。→ 22 ページ参照										
低温調理	低温で長時間調理。→ 24 ページ参照										
発酵調理	長時間低温で発酵させる。→ 26 ページ										
⑥ スタート/再加熱	モードを選択した状態で押し、選択したモードの調理をスタートします。モードを選択しない状態で押し、再加熱モード (29ページ参照) を開始します。										
⑦ 温度/時間	調理温度や調理時間を設定します。										
⑧ 予約	予約調理ができます。→28ページ参照										

■ ランプ

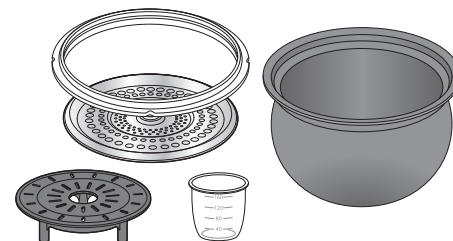
	圧力(残)ランプ	調理後、圧力がまだ鍋の中に残っているときに点灯します。		再加熱ランプ	再加熱中に点灯します。
	予約ランプ	予約時間の設定時に点灯します。		保温ランプ	保温中に点灯します。
	時間設定ランプ	調理時間の設定時に点滅します。		温度設定ランプ	調理温度の設定時に点滅します。

※「予約ランプ」、「時間設定ランプ」、「温度設定ランプ」が点灯または点滅しているときは、時間・温度の設定が可能です。

初めてご使用になるときは

初めて使用するとき、使用前に鍋、内ぶた、パッキング、炊飯用カップ、蒸し台を中性洗剤で洗ってよく乾かしてください。

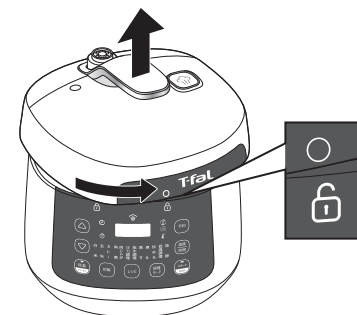
→内ぶた・パッキングの取り外し方法は32ページを参照



ふたの開け方/閉め方

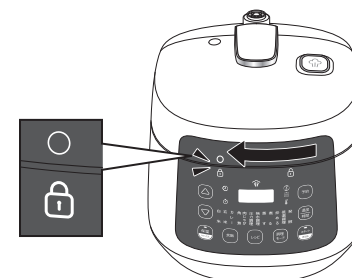
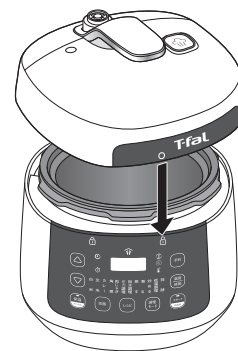
■ ふたを開けるとき

- ① ふたの取っ手を持って反時計回りに回し、ふたの○マークと本体の🔒マークを合わせます。
- ② そのままふたを持ち上げて開けます。



■ ふたを閉めるとき

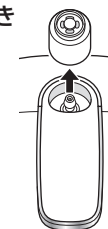
- ① ふたの○マークと本体の🔒マークを合わせてふたを置きます。
- ② ふたを時計回りに回し、ふたの○マークと本体側面の🔒マークを合わせます。



圧力調整おもりの取り付け/取り外し方

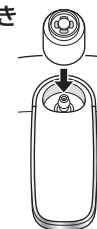
■ 圧力調整おもりを取り外すとき

上に引っばって取り外します。



■ 圧力調整おもりを取り付けるとき

上から垂直にノズルに差し込みます。



圧力調理前の点検事項

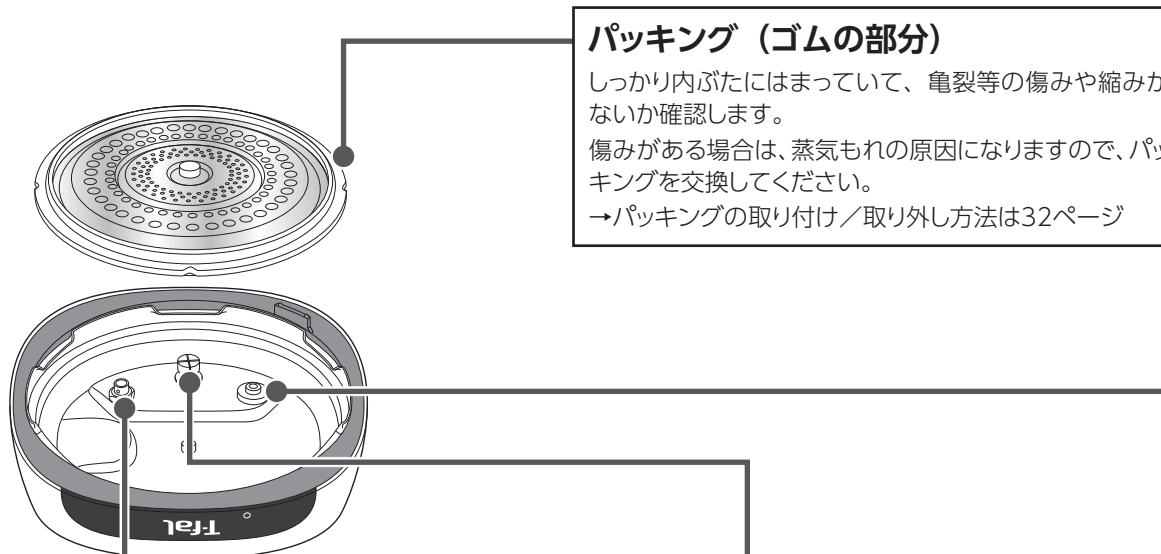
圧力調理前は毎回各箇所を点検してください。

1 ふたから内ぶたと圧力調整おもりを取り外します。

→内ぶたの取り外し方は32ページ参照

2 各場所を点検します。

3 点検が終わったら、ふたに内ぶたと圧力調整おもりを取り付けます。



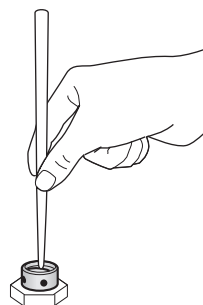
パッキング (ゴムの部分)

しっかり内ぶたにはまっています、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、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。

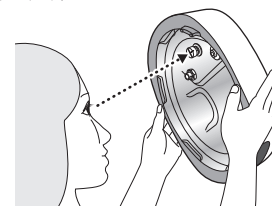
→パッキングの取り付け/取り外し方法は32ページ

安全バルブ

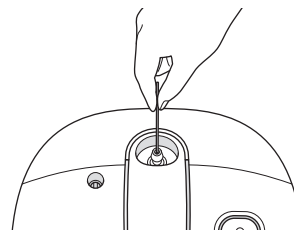


先の丸いはしなどで強めに押し、バネが押し戻すような感触があるか確認します。

ノズル

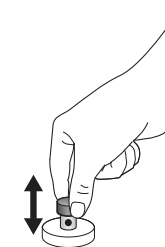


圧力調整おもりを外した後、明るい場所にかざし、ノズルに目詰まりがないか点検します。



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。

圧力表示ピン



手で持ち、スムーズに動くか確認します。

圧力調理の注意点

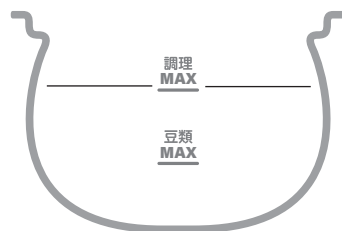
最大調理量

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。

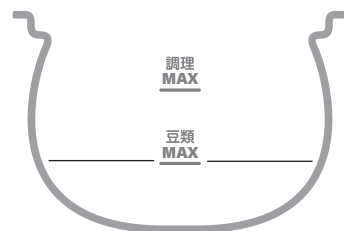
通常のお料理

材料 + 水分が「調理MAX」の線以下



豆類

豆 + 水分が「豆類MAX」の線以下

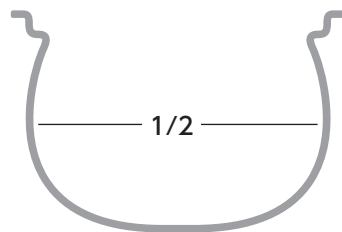


※ ノズルなどをふさいでしまうおそれがありますので、紙やアルミホイルなどを落としふたとして使用しないでください。

豆類には必ず蒸し台で落としふたをしてください。

カレーやシチューなど

材料 + 水分が鍋の深さの1/2まで



※ カレーやシチューのルーは圧力調理した後で入れる。

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。

目安として10分の圧力調理で約100mlの水分が蒸発します。

※ 水分を吸収しやすい米や豆などの食材は、調理やレシピにあわせて、より水分を追加するなどしてください。

注意

麺類などの分量の増えるものは圧力調理しないでください。

調理モード

機能	初期設定の調理時間 ^{※1}	設定可能な調理時間	予約可能時間	保温時間	圧力 ^{※2}	ふた	
炊飯	白米	8分	5～15分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
	玄米	20分	20～50分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
ビシレ	カレー	10分	8～15分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
	角煮	20分	10～50分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
	肉じゃが	7分	5～60分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
調理モード	圧力調理	10分	1～30分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
	無水調理	10分	1～30分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
	蒸す	8分	1～30分 (1分間隔)	1～12時間	24時間	あり	しめる
	煮る	30分	3分～3時間 (1分間隔)	不可	不可	なし	あける/ しめる
	炒める	5分	1～59分 (1分間隔)	不可	不可	なし	あける
	低温調理	3時間	10分～22時間 (10分間隔)	不可	不可	なし	あける/ しめる
	発酵	8時間	10分～22時間 (10分間隔)	不可	不可	なし	あける/ しめる

機能	初期設定の調理時間 ^{※1}	設定可能な調理時間	予約可能時間	保温時間	圧力 ^{※2}	ふた
保温	24時間	—	—	—	なし	しめる
再加熱	3分	3分～3時間 (1分間隔)	—	24時間	なし	あける/ しめる
予約	2時間	1～12時間 (10分間隔)	—	—	—	しめる

- 上記の「初期設定の調理時間」や「設定可能な調理時間」には予熱時間は含んでいません。
- 「保温時間」に記載があるものは、設定した調理時間が経過すると自動的に保温が開始されます。

※1：あらかじめ設定されている時間

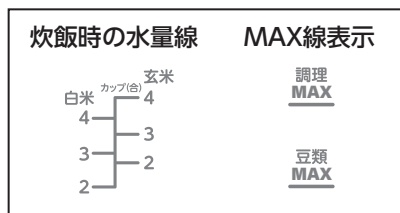
※2：圧力：70kPaゲージ圧

圧力調理／蒸し調理／無水調理をする

密閉した鍋の中で高温で調理するので、食材を早くやわらかく調理します。「炊飯」、「レシピ」、調理モードの「圧力調理」「蒸す」「無水調理」は以下の手順で調理してください。

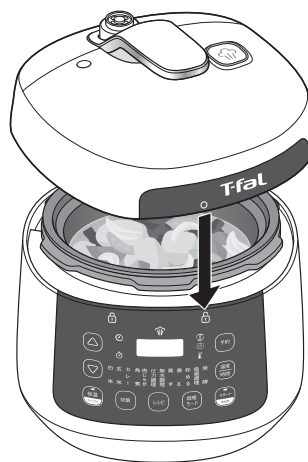
1 材料を鍋に入れます。

- 必ず水分を入れ、最大調理量、最低調理量を守ってください。
- カレーのルーなど粘性が強いものは圧力調理後に入れてください。
- お米を炊くときは、先に鍋にお米を入れた後に、お米の合数に合わせて線の位置まで水を入れます。
- 詳細は付属のレシピブックをご確認ください。
- 蒸し調理には蒸し台をお使いください。



2 鍋を本体にセットします。

- 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、水滴等の水分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。
- ふたは閉める前に必ず乾いていることを確認してから閉めてください。




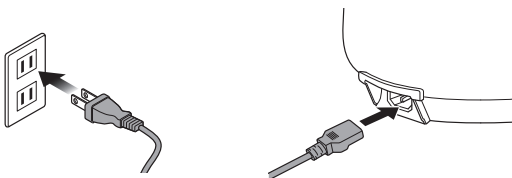
3 ふたを閉めてロックします。

お願い

- ふたを閉める前に点検をしてください。(12ページ)
- ふたに圧力調整おもり、パッキング、内ぶたが正しく取り付けられていることを確認してください。

4 電源コードを本体とコンセントに接続します。

ブザー音が鳴り、 と表示されます。



5 のいずれかを押し、調理モードを選択します。

調理モードを選択すると、初期設定の調理時間が表示されます。



「白米」、「玄米」モードを選択する場合

「カレー」、「角煮」、「肉じゃが」モードを選択する場合

「圧力調理」、「蒸す」、「煮る」、「炒める」、「低温調理」、「無水調理」、「発酵」モードを選択する場合

6 必要に応じて、調理時間を設定します。

①  を押します。

 ランプが点滅します。

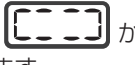
②   を押し、調理時間を設定します。



- 各モードの設定可能時間は15ページを参照してください。
- 時間は「時:分」で設定します。(例「00:10」の場合は、10分間圧力調理します)
- 設定した時間は予熱時間を含みません。

圧力調理／蒸し調理／無水調理をする（続き）

7 を押して、調理を開始します。

- 「スタート／再加熱」 ボタンのランプが点灯し、加熱が始まります。
- 予熱中は表示部に  が表示され、回転します。
- 圧力調理が始まるまでの時間は食材の種類や量によって異なります。
- 調理を途中で中止する場合は、「キャンセル」 ボタンを長押ししてください。



圧力調理が始まると、お知らせ音が生じて、タイマーのカウントダウンが始まります。

- 使いはじめの数回は、圧力が高くなったときにふたからわずかな蒸気が漏れることがあります。これは正常です。
- 圧力調理中は、蒸気口から蒸気が出ます。

カウントダウンが終了すると、ブザーが鳴ります。

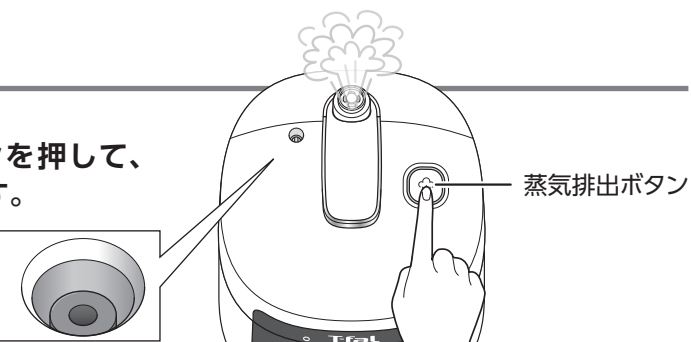
- 圧力調理が終了すると、自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯します。
- 鍋の中に圧力が残っているときは、圧力(残)ランプが点灯します。



警告 カウントが終了しブザーが鳴った時点では、まだ鍋の中に圧力が残っています。

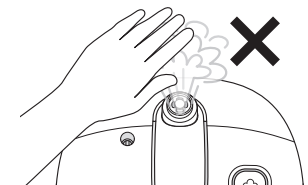
8 蒸気排出ボタンを押して、蒸気を排出します。

圧力表示ピンが下がったことを確認してください。



注意

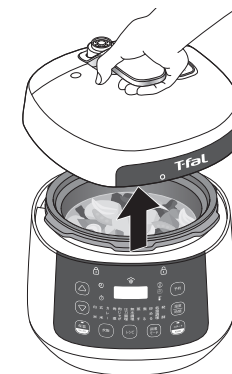
蒸気排出中は圧力調整おもりから熱い蒸気が出ます。圧力調整おもりの上に手や顔などを近づけないでください。



9 圧力調整おもりから蒸気が出なくなったらふたを開けます。

鍋の中の圧力がなくなると圧力調整おもりから蒸気が出なくなります。この時点で注意しながらふたを開けます。

- ① 取っ手をわずかに動かし、いったん止めたときにふたの隙間から蒸気が出ていないことを確認します。
- ② ふたをスライドしてふたを持ち上げます。



- ふたをスライドするとき、ふたが重たい場合は、内部に圧力が残っている場合があるため、無理に開けず、手順8の方法で蒸気を排出してください。

注意

- ふたを開けるときは熱い蒸気が出ますので、注意してください。必要に応じてミトンを着用してください。
- ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れてやけどする危険がありますので、ご注意ください。ふたは裏返さないで水平に置くことをおすすめします。

10 を押して、保温を終了します。

煮る (非圧力調理)

最大3時間まで調理できるので、仕上げ調理として使えます。

1 鍋に材料を入れ、本体にセットします。

- 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、水滴等の水分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。
- ふたは閉める前に必ず乾いていることを確認してから閉めてください。



2 ふたを閉めてロックします。

3 電源コードを本体とコンセントに接続します。

4 調理モードを押して、「煮る」を選択します。

5 必要に応じて、調理温度を設定します。

- ① 温度時間を押します。
ランプが点滅します。

- ② 上下矢印を押して、調理温度を設定します。
● 設定可能な調理温度は90～95℃ (1℃単位) です。

調理モードを選択すると、初期設定の調理温度が表示されます。



6 必要に応じて、調理時間を設定します。

- ① 温度時間を押します。ランプが点滅します。

- ② 上下矢印を押して調理時間を設定します。

- 時間は「時:分」で設定します。(例「00:10」の場合は、10分間調理します)
- 設定可能な調理時間は3分～3時間です (1分単位)。

7 スタートを押して、調理を開始します。

- 予熱中は表示部に [] が表示され、回転します。
- 調理が終了すると、ブザーが鳴り、調理が完了します。

炒める (非圧力調理)

ふたをあけたまま高温で調理します。

1 鍋を本体にセットします。

- 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、水滴等の水分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。
- 具材は予熱が終わった段階で入れます。



2 電源コードを本体とコンセントに接続します。

3 調理モードを押して、「炒める」を選択します。

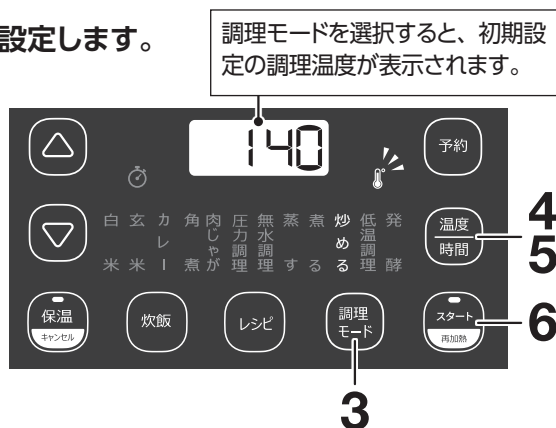
4 必要に応じて、調理温度を設定します。

- ① 温度時間を押します。

ランプが点滅します。

- ② 上下の矢印を押して、調理温度を設定します。

- 設定可能な調理温度は120～150℃(10℃単位)です。



5 必要に応じて、調理時間を設定します。

- ① 再度、温度時間を押します。ランプが点滅します。

- ② 上下の矢印を押して、調理時間を設定します。

- 時間は「時:分」で設定します。(例「00:10」の場合は、10分間調理します)
- 設定可能な調理時間は1～59分です(1分単位)。

6 スタート/再加熱を押して、調理を開始します。

- 予熱中は表示部に [] が表示され、回転します。

7 調理温度に達すると、ブザーが鳴りますので、具材を入れて炒めます。

- カウントダウンが終了すると、再度ブザーが鳴ります。

低温調理をする (非圧力調理)

低温で、長時間 (最大22時間) 調理します。

低温調理の注意点

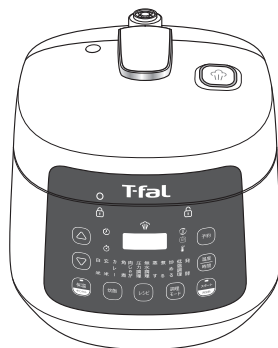
- 生の食品や完全に低温殺菌されていない食品は、健康上のリスクをもたらす可能性がありますのでご注意ください。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べないでください。
- 食材を購入後は速やかに冷蔵庫にて保存し、常温に放置しないでください。
- 食材は新鮮なものを使用し、使用するジッパー付きのプラスチックバッグは、毎回新しいものを使用してください。
- 食品を触る前は手指の洗浄をしっかりとってください。
- 手指にけが、傷がある場合は、直接触らずに使い捨ての手袋などを着用してください。

低温調理のポイント

- 下味などつけた食材をジッパー付きのプラスチックバッグに入れ、すべての空気を絞り出してから袋を密封します。
 - 鍋に水を加えて、ジッパー付きのプラスチックバッグに入れた食材を水に浸します。
- ※ 材料や下ごしらえなどについては、付属のレシピブックを参考にしてください。

1 鍋に材料を入れ、本体にセットします。

- 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、水滴等の水分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。
- ふたは閉める前に必ず乾いていることを確認してから閉めてください。




2 ふたを閉めてロックします。

3 電源コードを本体とコンセントに接続します。

4 を押して、「低温調理」を選択します。

5 必要に応じて、調理温度を設定します。

① を押します。

-  ランプが点滅します。

② を押して

調理温度を設定します。

- 設定可能な調理温度は60～90℃ (1℃単位) です。

調理モードを選択すると、初期設定の調理温度が表示されます。



6 必要に応じて、調理時間を設定します。


① 再度、 を押します。

-  ランプが点滅します。

② を押して、調理時間を設定します。

- 時間は「時:分」で設定します。(例「00:10」の場合は、10分間調理します)
- 設定可能な調理時間は10分～22時間です (10分単位)。

7 を押して、調理を開始します。

- 予熱中は表示部に  が表示され、回転します。
- 予熱が完了すると、ピピッと音がして低温調理が始まり、タイマーのカウントダウンが始まります。

8 調理が終了すると、ブザーが鳴り加熱が終了します。

- 低温調理モードでは保温は行われません。

発酵調理をする (非圧力調理)

長時間低温で温めることで、麴やヨーグルトなど発酵食品を作ることができます。

1 鍋に材料を入れ、本体にセットします。

- 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、水滴等の水分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。
- ふたは閉める前に必ず乾いていることを確認してから閉めてください。



2 ふたを閉めてロックします。

3 電源コードを本体とコンセントに接続します。

4 調理モードを押して、「発酵」を選択します。

5 必要に応じて、調理温度を設定します。

- ① 温度時間を押します。

ランプが点滅します。

調理モードを選択すると、初期設定の調理温度が表示されます。



- ② 上下の矢印を押して

調理温度を設定します。

- 設定可能な調理温度は22～59℃ (1℃単位) です。

6 必要に応じて、調理時間を設定します。

- ① 再度、温度時間を押します。

ランプが点滅します。

- ② 上下の矢印を押して、調理時間を設定します。

- 時間は「時：分」で設定します。(例「08:00」の場合は、8時間加熱します)
- 設定可能な調理時間は10分～22時間です (10分単位)。

7 スタートを押して、調理を開始します。

- 予熱中は表示部に「---」が表示され、回転します。
- 予熱が完了すると、ピピッと音がして発酵調理が始まり、タイマーのカウントダウンが始まります。

8 調理が終了すると、ブザーが鳴り加熱が終了します。

- 発酵モードでは保温は行われません。

予約調理する

調理を開始するまでの時間を設定することができます。

「煮る」「炒める」「低温調理」「発酵調理」モードは予約調理ができません。

注意 生肉・生魚・生卵・生魚介類などの調理には使用しないでください。
腐敗やにおいの原因となります。

1 具材を入れた鍋を本体にセットします。

調理モードに応じてふたをセットします。

2 電源コードを本体とコンセントに接続します。

3 各モードを選択し、調理温度と調理時間を選択します。

4 を押します。

 ランプが点灯します。



5 を押して、予約時間を設定します。

設定した時間後に調理が開始されます。

- 時間は「時:分」で設定します。(例「02:00」の場合は、2時間後に調理を開始します)
- 設定可能な予約時間は1～12時間です(10分単位)。

6 を押します。

カウントダウンが始まり、「0」になると調理を開始します。

再加熱する

1 16ページ「圧力調理をする」の手順1～4を行います。

2 調理モードを選択していない

状態で、 を押します。

3 を押して、調理時間を変更します。

4 を押して調理スタートします。

- 調理時間変更後、5秒間何もボタンを押さなかった場合も、自動的に調理がスタートします。

調理完了後、自動的に保温が始まって保温ランプが点灯します。

- 保温開始後、24時間が経過すると、自動的に保温が終了します。



保温する

調理モードを選択していない状態で、 を押します。

「保温/キャンセル」ボタンのランプと保温ランプが点灯し、保温が開始されます。

- 途中で終了したいときは、再度「保温/キャンセル」ボタンを押します。
- 保温開始後、24時間が経過すると、自動的に保温が終了します。
- 保温時間は設定できません。



やむを得ず、急いでふたを開けるとき (調理をキャンセルするとき)

1  を長押しして、調理を終了します。

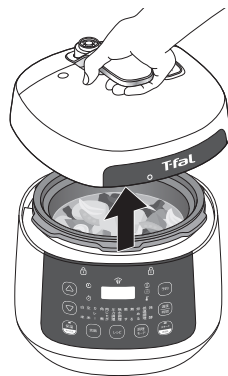
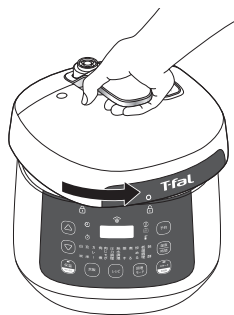
2 蒸気排出ボタンを押して、蒸気を排出します。

3 圧力表示ピンが下がったことを確認します。

4 圧力調整おもりから蒸気が出なくなったらふたを開けます。

① 取っ手をわずかに動かし、いったん止めたときにふたの隙間から蒸気が出ていないことを確認します。

② ふたをスライドしてふたを持ち上げます。

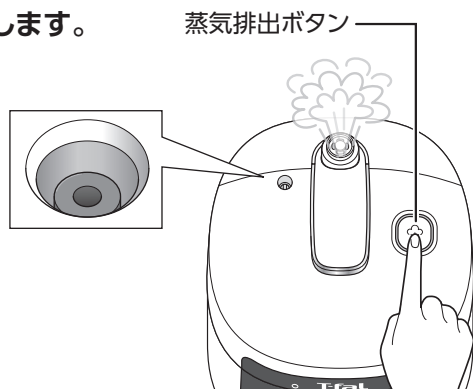


● ふたをスライドするとき、ふたが重たい場合は、内部に圧力が残っている場合があるため、無理に開けず、手順2の方法で蒸気を排出してください。



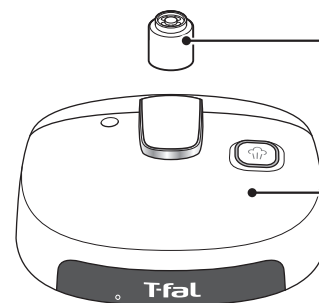
注意

- ふたを開けるときは熱い蒸気が出ますので、注意してください。必要に応じてミトンを着用してください。
- ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れてやけどする危険がありますので、ご注意ください。ふたは裏返さないで水平に置くことをおすすめします。



使用後のお手入れ (使うたびに)

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。



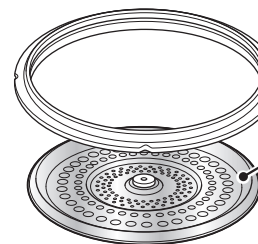
圧力調整おもり

圧力ぶたからはずして流水ですすいでよく乾かしてください。穴が詰まっているときは、ようじなどで取り除いてください。

ふた

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。

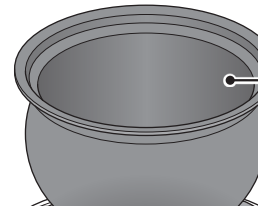
- ノズルのネジカバーを取り外してお手入れしてください。→33ページ
- 圧力表示ピンが汚れているとふたが開かなくなるなど、危険ですので、使用後は毎回取り外してお手入れしてください。→33ページ
- 安全バルブを点検してください。→12ページ



内ぶた・パッキング

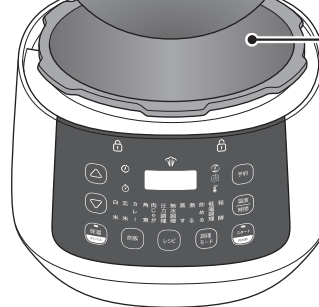
ふたから取り外し、ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。

- 内ぶた、パッキングの取り外し・取り付け方は32ページを参照してください。
- パッキングは食器洗浄乾燥機で洗浄できます。



鍋

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。鍋は洗いおけ代わりに使わないでください。



本体外側・内側

柔らかく湿った布で拭きます。



蒸し台・炊飯用カップ

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。食器洗浄乾燥機で洗浄できます。



電源コード (電源プラグ)

固くしぼったふきんで拭きます。

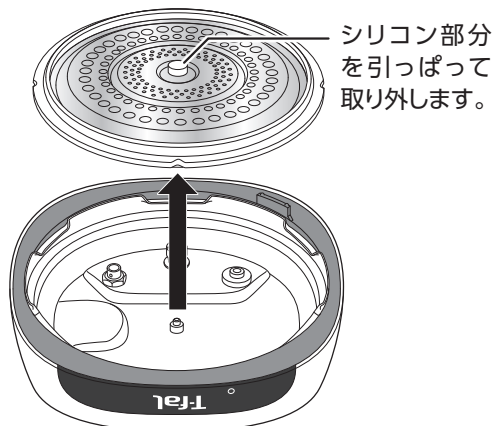
使用後のお手入れ (続き)

- お願い**
- 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、鍋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。
 - ベンジン、シンナー、漂白剤、除菌アルコールなどは使用しないでください。

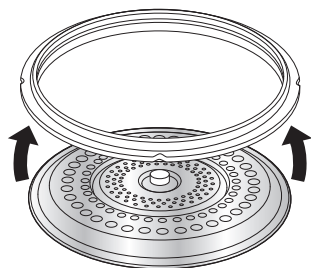
内ぶた・パッキンの取り付け/取り外し方

■ 内ぶた・パッキンを取り外すとき

① 内ぶたを取り外します。

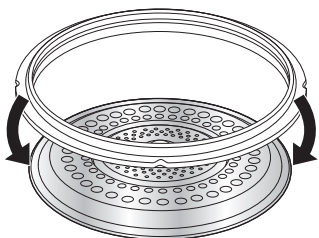


② パッキンを内ぶたから取り外します。

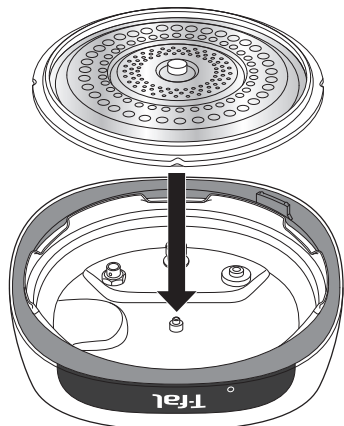


■ 内ぶた・パッキンを取り付けるとき

① パッキンを内ぶたに取り付けます。

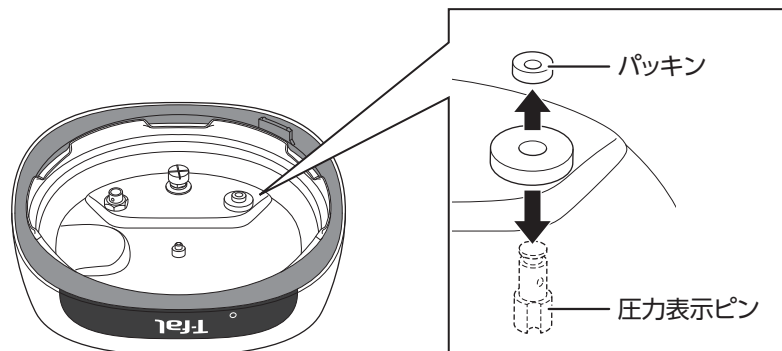


② 内ぶたを取り付けます。



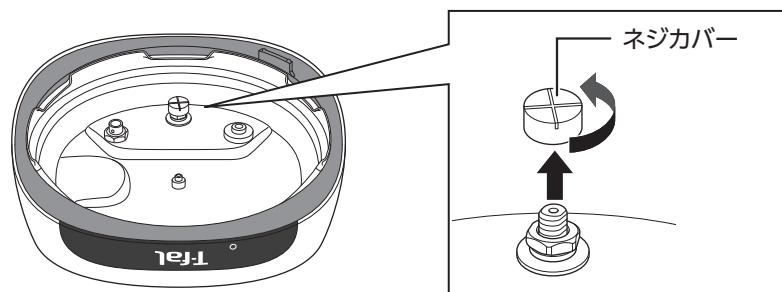
圧力表示ピンの取り外し方

- ① 内ぶたを取り外します。
- ② 圧力表示ピンのパッキンを取り外し、圧力表示ピンを取り外します。



ノズルのネジカバーの取り外し方

- ① 内ぶたを取り外します。
- ② ノズルのネジカバーを反時計回りに回して取り外します。

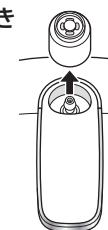


※ パッキン、圧力表示ピンは紛失しないようご注意ください。

圧力調整おもりの取り付け/取り外し方

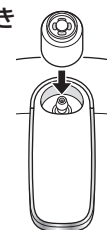
■ 圧力調整おもりを取り外すとき

上に引っぱって取り外します。



■ 圧力調整おもりを取り付けるとき

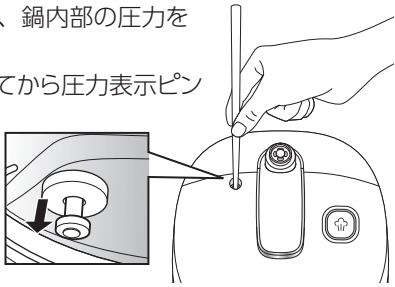
上から垂直にノズルに差し込みます。



こんなときは

■ ふたを開けられない

考えられる原因	対処方法
圧力が残っている。	蒸気排出ボタンを押し続け、鍋内部の圧力を抜いてからふたを開けてください。
圧力表示ピンが汚れていて降っていない。	蒸気排出ボタンを押し続け、鍋内部の圧力を抜きます。 その後、2時間以上冷ましてから圧力表示ピンをはしなどで押します。 使用後は圧力表示ピンを清掃してください。



■ ふたを閉められない

考えられる原因	対処方法
鍋の中の食材から蒸気が出ている。	食材が少し冷まし、蒸気がおさまってからふたをしてください。
パッキングが正しく取り付けられていない。	パッキングを正しく取り付けてください。 →32ページ
圧力表示ピンが汚れている／詰まっている。	ふたが冷めている場合は、圧力表示ピンをはしなどで押します。その後、圧力表示ピンを清掃してください。
ふたを間違った方向に閉めている。	正しい方向に閉めてください。 →11ページ

■ うまく調理されない

考えられる原因	対処方法
お米と水の比率が間違っている。	鍋に炊飯用カップを使ってお米を入れた後、内側の線にしたがって水を入れてください。
設定時間や水の量が間違っている。	正しい設定時間、水の量で調理してください。
加熱プレートやセンサーに異物が付いている。	柔らかく湿ったふきんで拭いてください。

■ ふたから蒸気が漏れる

考えられる原因	対処方法
パッキングが汚れている。	パッキングを取り外して清掃してください。→31ページ
パッキングが正しく取り付けられていない。	パッキングを正しく取り付けてください。 →32ページ
パッキングが破損している。	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。

■ 調理中に蒸気口から過剰に煮汁や蒸気が出る

考えられる原因	対処方法
圧力調整おもりが正しく取り付けられていない。	圧力調整おもりが傾いていたり、浮いている場合は、はしなどで押し直してください。
材料や水の量が多すぎる。	MAX線以上に材料や水分を入れしないでください。
ふたが確実に閉まっていない。	ふたは完全に閉めてください。
故障している。	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。

■ 蒸気口・圧力表示ピンから常に蒸気が出る

考えられる原因	対処方法
圧力表示ピンが汚れている／詰まっている。	製品が冷めてから圧力表示ピンを清掃し、再度調理を開始してください。

■ 表示部にエラーコードが表示される

画面表示	考えられる原因	対処方法
E0	圧力スイッチに異常がある。	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。
E1	下部温度センサーに異常がある。	
E2	ふたが間違った位置にある。	ふたを正しい位置に置いてください。
	ふたスイッチセンサーに異常がある。	使用を中止し、お客様相談センターへご連絡ください。

製品仕様

ティファール ラクラ・クッカー コンパクト電気圧力鍋*	
定格電圧／周波数	100V ～ 50-60Hz
定格消費電力	700W
本体重量	約4.2kg
電源コードの長さ	約1.5m
サイズ (本体のみ)	約260×285×283mm
圧力調整装置作動圧力	70kPa
呼び容量／調理容量	3.0L / 2.0L
付属品	蒸し台、炊飯用カップ

※ 仕様、デザイン、価格等に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

MEMO

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、家庭用の圧力鍋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。