保証書

製品名	ティファール ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋（圧力機能付き）

保証期間		本体: お買い上げ年月日　　年　　月　　日より1年間
お客様	お名前	様
	ご住所	〒
	お電話	

販売店	

※ 本保証書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。

※ 当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は製品の修理、交換などのアフターサービスにおいて使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することはございません。

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. 3206002209/03

SERIE EPC 057-1

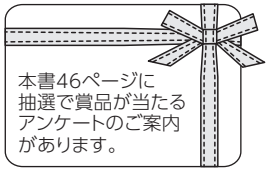
取扱説明書 / 保証書

T-fal

ティファール

ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋（圧力機能付き）

製品番号　CY381



本書46ページに抽選で賞品が当たるアンケートのご案内があります。

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
ふたの開け方／閉め方……11
初めてご使用になるときは……12
圧力調理前の点検事項……14
圧力調理の注意点……15
調理モード……16

使い方

圧力調理、蒸す、無水調理、
マッシュ (つぶす)、ごはん、
カレー、肉じゃが……17
炒め……22
煮る……24
ベイク……26
おみそ汁……28
めん類……30
煮つめ仕上げ……32
あたため……34
予約調理する……36
保温する……37
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）……38

その他

使用後のお手入れ……39
こんなときは……44
製品仕様……45
アンケートのお願い……46
製品保証……47

● 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。

⚠ 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

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する（指示）

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。

電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く（指示）

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。

電源プラグは根元までしっかりと差し込む（指示）

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。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない（禁止）

感電の原因になります。

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（禁止）

過熱や異常動作の原因になります。

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（指示）

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・電源プラグを破損するようなことはしない（禁止）

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。

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（禁止）

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

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（分解禁止）

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。

本製品で子供が遊ばないよう十分に注意する（指示）

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

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・けがをするおそれがあります。

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）

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。

圧力調理が完了し、手動で蒸気を排気します。排気後も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、注意してください。

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。

調理後にふたを開けるときは、必ずふた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（指示）

蒸気に触れるとやけどをするおそれがあります。

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。

付属品以外の部品を使用しない（禁止）

思わぬ事故の原因になります。

パッキングが損傷しているときは、本製品を使用しない（禁止）

調理中にふたが外れてやけどやけがの原因になります。

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、オーブンにいれて使用したり、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をしていないか、必ず点検する（指示）

目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調節ができなくなる可能性があり危険です。

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（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・けがをするおそれがあります。

本製品を移動するときは、ふた取っ手を持たず、本体取っ手をつかんで移動する。また本体取っ手が熱くなっている場合は、ミトンを用いて持ち、やけどに注意する（指示）

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。必ず本体取っ手をつかんで移動してください。

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。

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（禁止）

火災の原因になります。

材料がパッキングの上やみぞにのらないようにする（指示）

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

指示 **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、豆類には必ず逆さにした蒸し台を入れ、落としぶたをする**
  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危険です。
- **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、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。
- **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危険です。
- **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圧力調理しない**
  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危険です。
- **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、排気ボタンを押し、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、および直後はふた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、「スタート・ストップ」ボタンを長押しして調理を停止します。
詳しくは、38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。

指示 **調理モード（ベイク）では、付属のレシピブックに書かれた材料の分量を守って調理する**

⚠ 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
指示
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
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。

ふたを開けるときはふた取っ手を持って開ける
指示
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
禁止
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します。

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。

蒸気排出中はノズルに顔や手を近づけない
禁止
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
禁止
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
禁止

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。
- 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
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

調味料はよく溶かして入れる
指示
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。

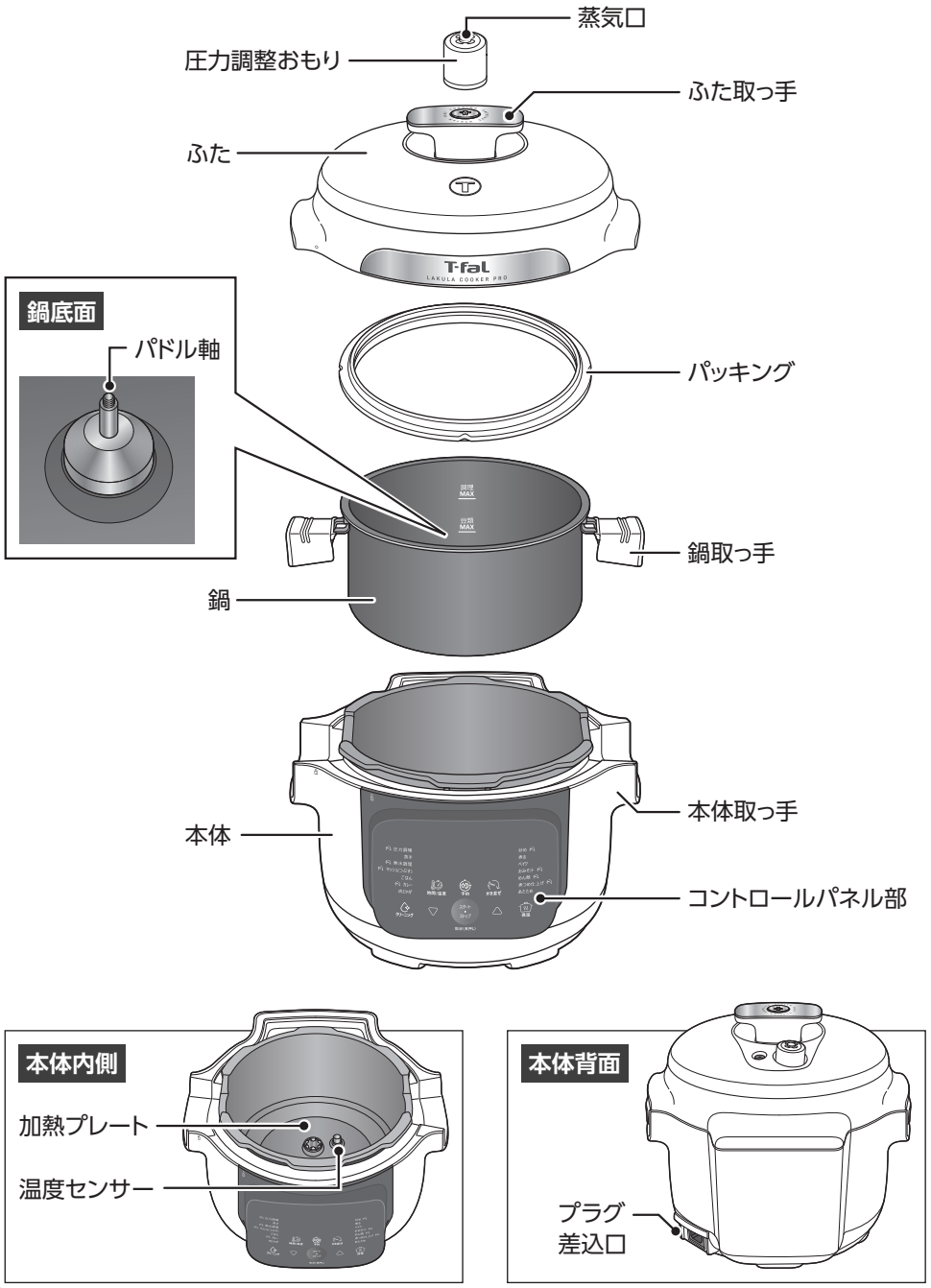
付属品以外の鍋をセットして使用しない
禁止

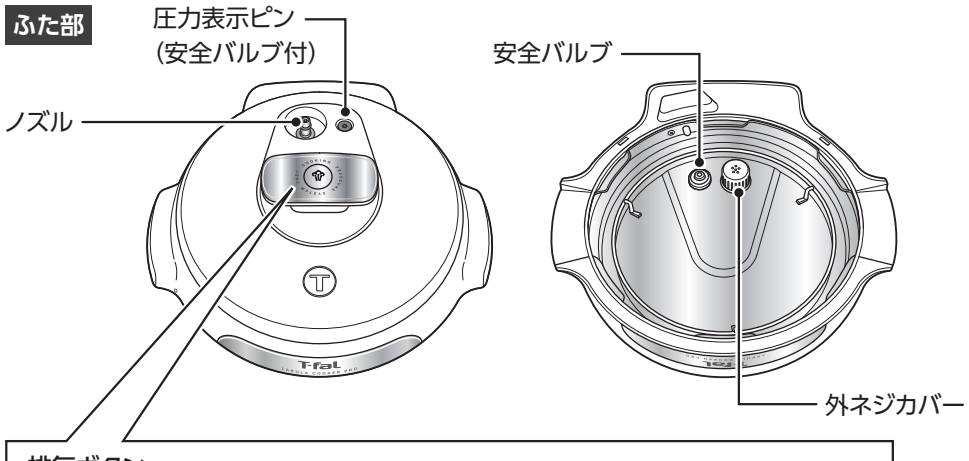
使用上のお願い

- 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、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は可動する状態を保ってください。
- 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、パッキング、炊飯用カップ、蒸し台、かき混ぜパドルは食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。
  鍋をお手入れするときは、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。
- 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



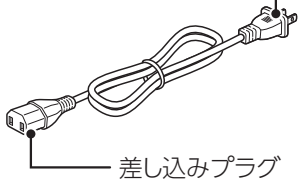


排気ボタン

ボタンが上がっている状態
排気口が閉じています。

ボタンが下がっている状態
排気口が開いています。

● 電源コード　電源プラグ



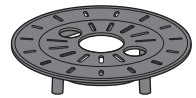
差し込みプラグ

付属品

● 炊飯用カップ（約180ml）

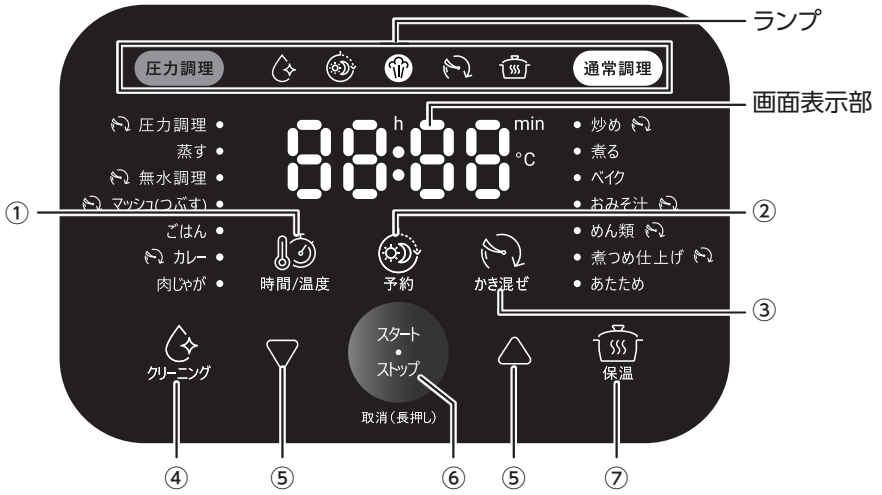
● かき混ぜパドル

● 蒸し台



各部の名称（続き）

コントロールパネル部



①	時間/温度	調理時間や調理温度を設定します。
②	予約	予約調理ができます。→36ページ参照
③	かき混ぜ	かき混ぜ機能のオン／オフを切り替えます。
④	クリーニング	クリーニングするときに押します。→42ページ参照
⑤	▽／△	調理モード・調理温度・調理時間を変更します。 押し続けるとすばやく設定・数値を変えることができます。
⑥	スタート・ストップ	モードを選択した状態で押すと、選択したモードをスタートします。 調理中に短く押すと調理を一時停止し、長押しすると調理をキャンセルできます。
⑦	保温	保温のオン／オフを切り替えます。

■ ランプ

圧力調理 圧力調理ランプ	圧力調理のモードを選択しているときに点灯します。
通常調理 通常調理ランプ	通常調理（非圧力調理）のモードを選択しているときに点灯します。

クリーニングランプ	クリーニング中に点灯します。	かき混ぜランプ	かき混ぜ機能がオンになっているときに点灯します。
予約ランプ	予約時間の設定時は点滅、予約中は点灯します。	保温ランプ	調理後に自動で保温に切り替わる調理モードの設定中、および保温中に点灯します。
圧力(残)ランプ	予熱が終了して圧力調理が開始されると点灯します。		

スタンバイモード

コントロールパネル部のボタン操作をしないまま30秒経過すると、- - - - と表示されてスタンバイモードになります。

スタンバイモードを解除したいときは、いずれかのボタンを押してください。

（スタンバイモードが解除されると、「圧力調理」モードが選択された状態になります）

ミュートモード

本体を電源に接続した直後（表示部に「Hello」と表示されているとき）、またはスタンバイモード中に▽／△ボタンを両方同時に押すと、「SoFF」と表示され、操作音が無効になります。

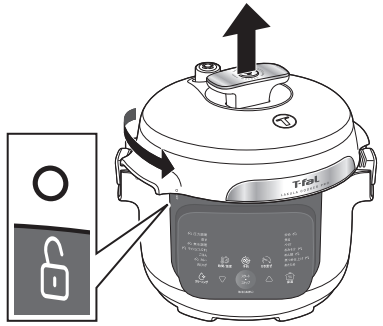
● 再度、▽／△ボタンを両方同時に押すと、「Son」と表示され、操作音が有効になります。

ふたの開け方／閉め方

ふたを開けるとき

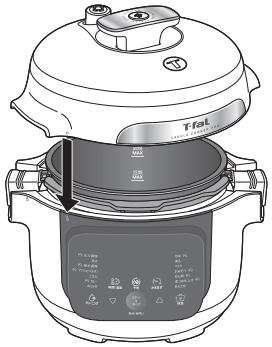
① ふた取っ手を持って反時計回りに回し、ふたの ○ マークと本体の 🔓 マークを合わせます。

② そのままふたを持ち上げて開けます。



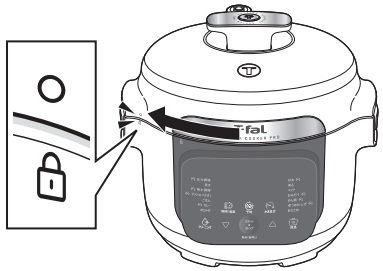
ふたを閉めるとき

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 🔓 マークを確実に合わせます。

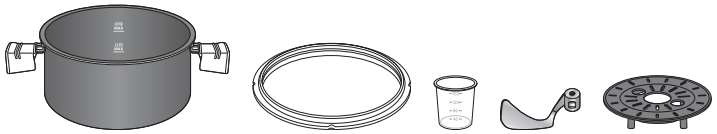
マークがずれていると圧力が上がりません。



初めてご使用になるときは

初めて使用するときは、使用前に鍋、パッキング、炊飯用カップ、蒸し台、かき混ぜパドルを中性洗剤で洗ってよく乾かしてください。

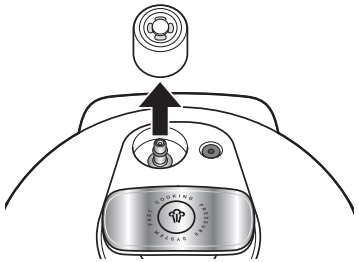
→パッキングの取り外し方法は40ページを参照



圧力調整おもりの取り付け／取り外し方

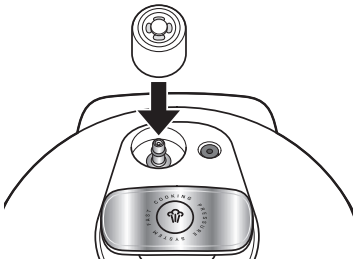
■ 圧力調整おもりを取り外すとき

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。

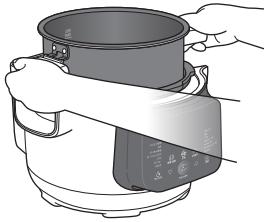


鍋の出し入れ

■ 鍋を本体から出す

鍋取っ手を持って持ち上げます。

鍋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。



■ 鍋を本体にセットする

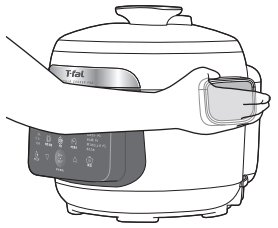
温度センサーや加熱プレートにご飯つぶなどの異物や汚れがないか確認してから本体にセットします。

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。

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、本体取っ手を持って持ち上げます。

● 鍋取っ手の部分（本体取っ手の内側）のみを持たず、必ず本体取っ手を持って支えてください。



⚠ 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。

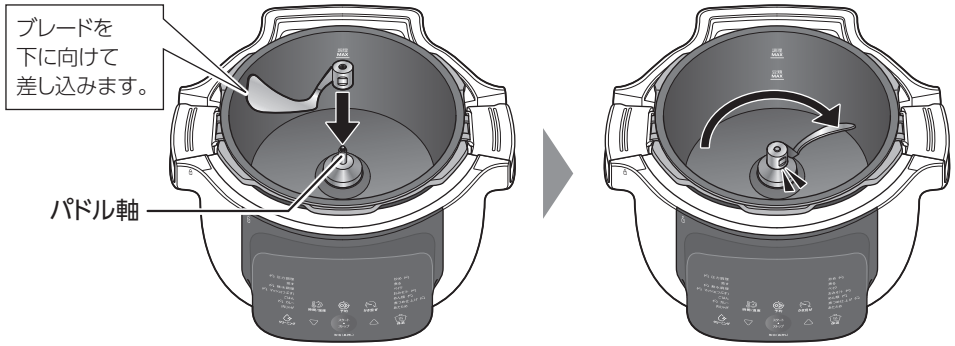
ふたにロックがかかっていないと、本体が落下して、けがや故障の原因になります。

かき混ぜパドルの取り付け方／取り外し方

■ かき混ぜパドルを取り付けるとき

① 鍋を本体にセットします。

② かき混ぜパドルをパドル軸に差し込み、時計回りに回して固定します。
かき混ぜパドルを軽く引っぱり、固定されていることを確認してから使用してください。



■ かき混ぜパドルを取り外すとき

鍋を本体にセットしたまま、かき混ぜパドルを反時計回りに回してから引き抜きます。

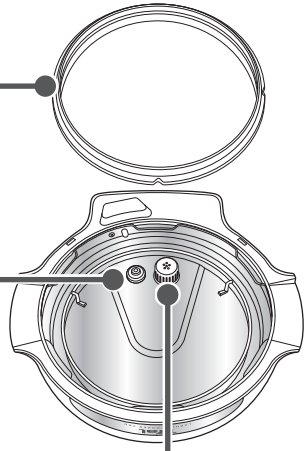
お知らせ
- かき混ぜパドルは、鍋を本体にセットした状態でなければ取り付け／取り外しできません。
- 調理後はかき混ぜパドルが熱くなっているため、取り外しの際はやけどなどにご注意ください。

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 ふたから圧力調整おもりを取り外し、各場所を点検します。

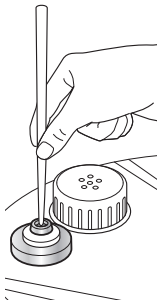
2 点検が終わったら、ふたに圧力調整おもりを取り付けます。



パッキング（ゴムの部分）

しっかりふたにはまっていて、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40ページ

安全バルブ

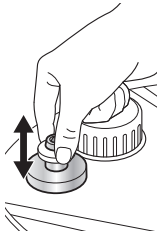


先の丸いはしなどで強めに押し、バネが押し戻すような感触があるか確認します。

安全バルブに食材などが付着して汚れていないかを確認し、汚れている場合は清掃してください。

→ 圧力表示ピンの取り外し方は41ページ

圧力表示ピン

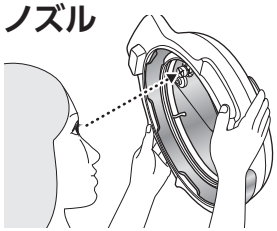


手で持ち、スムーズに動くか確認します。

圧力表示ピンに食材などが付着して汚れていないかを確認し、汚れている場合は清掃してください。

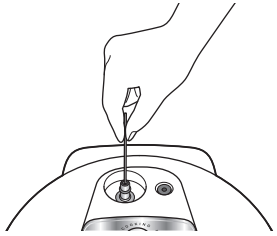
→ 圧力表示ピンの取り外し方は41ページ

ノズル



外ネジカバーと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。

→ 外ネジカバーの取り外し方は41ページ



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。

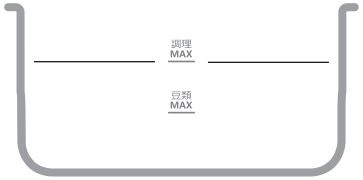
圧力調理の注意点

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、危険です。

通常のお料理

材料 + 水分が「調理MAX」の線以下



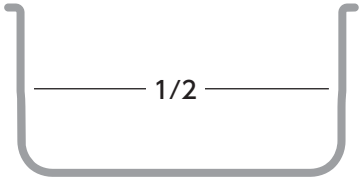
豆類

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ぶ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ぶたをしてください。

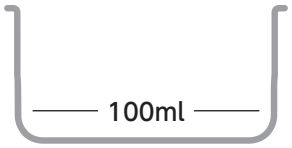
カレーやシチューなど

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※	設定可能な調理時間	予約可能時間	保温時間	かき混ぜ機能	ふた	参考ページ
圧力調理	圧力調理	10分	1～30分（1分間隔）	1～12時間	12時間	可	しめる	17ページ
	蒸す	3分	1～30分（1分間隔）	不可	12時間	不可	しめる	
	無水調理	5分	1～30分（1分間隔）	1～12時間	12時間	可	しめる	
	マッシュ（つぶす）	3分	1～20分（1分間隔）	1～12時間	12時間	可	しめる	
	ごはん	8分	5～20分（1分間隔）	1～12時間	12時間	不可	しめる	
	カレー	7分	1～30分（1分間隔）	1～12時間	12時間	可	しめる	
	肉じゃが	6分	1～1時間（1分間隔）	1～12時間	12時間	不可	しめる	
通常調理	炒め	10分	1～59分（1分間隔）	不可	不可	可	あける	22ページ
	煮る	45分	1分～1時間（1分間隔）	不可	12時間	不可	あける	24ページ
	ベイク	30分	1分～2時間（1分間隔）	不可	不可	不可	しめる	26ページ
	おみそ汁	15分	10分～1時間（1分間隔）	不可	12時間	可	あける	28ページ
	めん類	18分	10分～1時間（1分間隔）	不可	12時間	可	あける	30ページ
	煮つめ仕上げ	3分	1～20分（1分間隔）	不可	不可	可	あける	32ページ
	あたため	3分	3分～3時間（1分間隔）	不可	12時間	不可	あける/しめる	34ページ

保温	12時間	—	—	—	—	あける/しめる	37ページ
予約	2時間	1～12時間（10分間隔）	—	—	—	—	36ページ

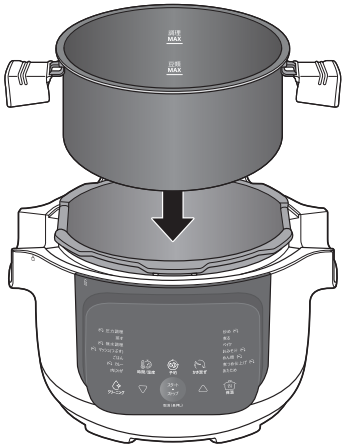
- 上記の「初期設定の調理時間」や「設定可能な調理時間」には予熱時間は含まれていません。
- 「保温時間」に記載があるものは、設定した調理時間が経過すると自動的に保温が開始されます。

※ あらかじめ設定されている時間

お知らせ レシピによっては、別売のふたを鍋にのせて調理する場合があります。ご家庭にある鍋用ふた（直径20cmで通気孔のあるもの）をお使いいただけます。ぐらつかず、しっかり合うふたをご使用ください。

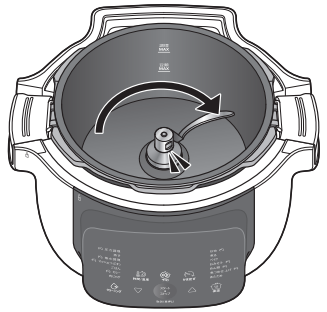
圧力調理、蒸す、無水調理、マッシュ(つぶす)、ごはん、カレー、肉じゃが

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。
「圧力調理」のモードは以下の手順で調理してください。



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。
- 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。

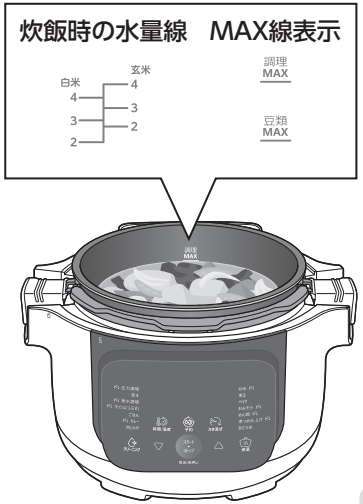


2 必要に応じて、鍋にかき混ぜパドルを取り付けます。（13ページ）

「蒸す」、「ごはん」、「肉じゃが」モードでは、かき混ぜ機能は使用できません。

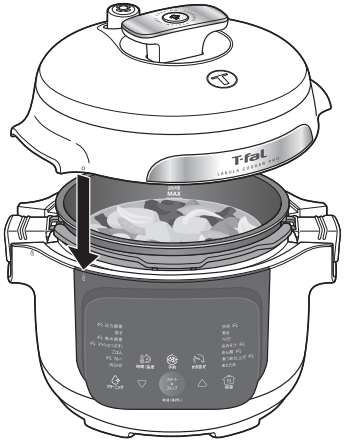
3 材料を鍋に入れます。

- 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。



4 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。（14ページ）
- ふたに圧力調整おもり、パッキングが正しく取り付けられていることを確認してください。

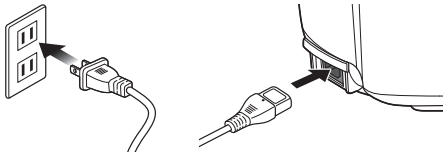


5 排気ボタンが上がっている（排気口が閉じている）ことを確認します。

排気ボタンが下がっている（排気口が開いている）場合は、ボタンを押して、上がっている状態（排気口が閉じている状態）にしてください。

6 電源コードを本体とコンセントに接続します。

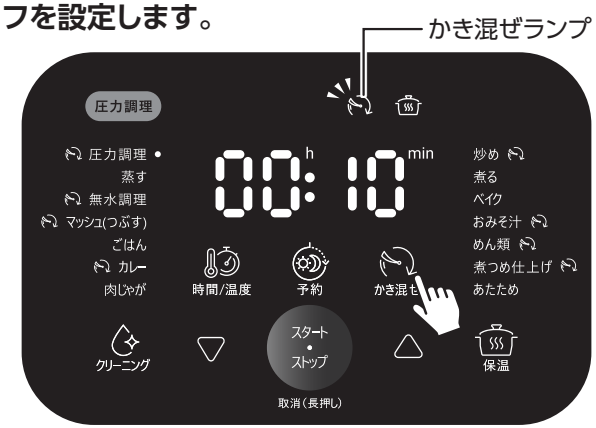
「ピー」と音が鳴り、HE 110 と表示されます。



7 ▽ △ を押して、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。

8 かき混ぜ機能のオン／オフを設定します。



を押すたびに、かき混ぜ機能のオン／オフが切り替わります。

かき混ぜ機能をオンにすると、かき混ぜランプが点灯します。

- 「圧力調理」、「無水調理」、「マッシュ(つぶす)」、「カレー」モードの場合、選択直後はかき混ぜ機能がオンになっています。（調理モードに適した動きでかき混ぜます。）

9 必要に応じて、圧力調理時間を設定します。

① を押します。

調理時間表示が点滅します。

② ▽ △ を押して、圧力調理時間を設定します。

- 各モードの設定可能時間は16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」の調理モードでは温度の変更はできません。
  設定しようとすると、調理温度と「AUtO」が交互に表示されます。

10 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

- 「ピッ」と音が鳴り、加熱が始まります。
- 予熱中は回転する と HEAT (HEAT) が交互に表示されます。
- 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。

調理を一時停止／キャンセルするときは

- 「スタート・ストップ」ボタンを短く押すと、調理を一時停止します。
- 「スタート・ストップ」ボタンを長押しすると、調理をキャンセルします。

予熱が完了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴って、圧力調理が始まり、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が、これは正常です。
- 圧力がかかると圧力（残）ランプが点灯します。
- 圧力調理中は、蒸気口から蒸気が出ます。

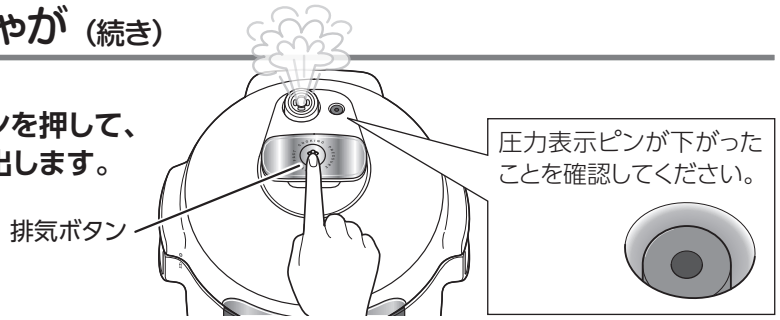
カウントダウンが終了すると、「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、圧力調理が終了します。

- 表示部に「End」と表示され、自動的に保温に切り替わって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)ランプが点滅します。

⚠ 警告

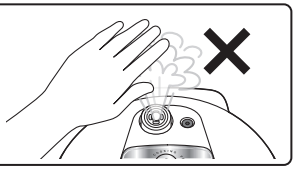
カウントが終了してブザー音が鳴った時点では、まだ鍋の中に圧力が残っています。

11 排気ボタンを押して、蒸気を排出します。



⚠ 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。

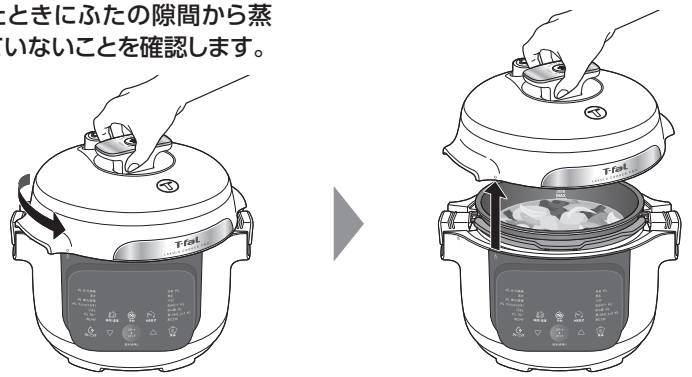


12 圧力調整おもりから蒸気が出なくなったらふたを開けます。

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11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。

13 調理内容によって保温が不要であれば、スタート・ストップ を長押しして、保温を終了します。

炒め （非圧力調理）

ふたをあけたまま高温で調理します。

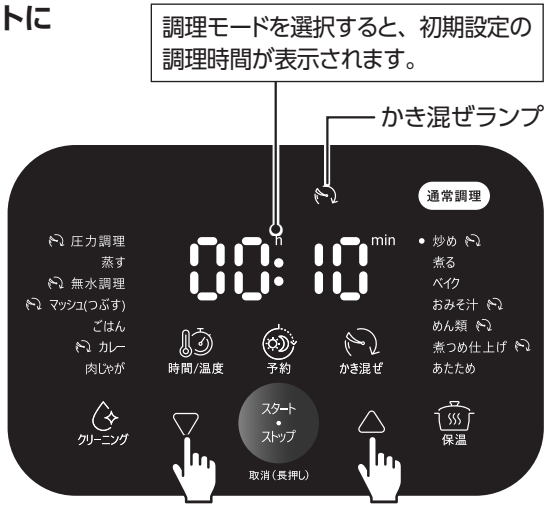
1 鍋を本体にセットします。

- 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 必要に応じて、鍋にかき混ぜパドルを取り付けます。（13ページ）

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、「炒め」を選択します。



5 かき混ぜ機能のオン／オフを設定します。

を押すたびに、かき混ぜ機能のオン／オフが切り替わります。

かき混ぜ機能をオンにすると、かき混ぜランプが点灯します。

- 調理モードの選択直後はかき混ぜ機能がオンになっています。
- かき混ぜ機能のオン／オフは、調理開始後でも切り替えられます。
- かき混ぜ機能をオンに設定すると、調理開始と同時にパドルが回転します（予熱中は回転が止まります）。

6 必要に応じて、調理時間を設定します。

① を押します。

調理時間表示が点滅します。

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1 ～ 59分です（1分単位）。

7 必要に応じて、調理温度を設定します。

① 調理時間設定中に、再度 を押します。

調理温度表示が点滅します。

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120 ～ 150℃（10℃単位）です。

8 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

予熱中は回転する と HEAt（HEAT）が交互に表示されます。

9 調理温度に達すると、「ピーピーピー」と3回音が鳴って、タイマーのカウントダウンが始まりますので、具材を入れて炒めます。

10 調理が終了すると「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、加熱が終了します。

「炒め」モードでは、調理完了後は、自動的に保温に切り替わりません。

煮る （非圧力調理）

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。
- 詳細は付属のレシピブックをご確認ください。

2 電源コードを本体とコンセントに接続します。

3 ▽ △ を押して、「煮る」を選択します。

4 必要に応じて、調理時間を設定します。

① 時間/温度 を押します。
調理時間表示が点滅します。

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1分～1時間です（1分単位・ボタンを長押しすると10分単位）。

5 必要に応じて、調理温度を設定します。

① 調理時間設定中に、再度
時間/温度 を押します。
調理温度表示が点滅します。

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90 ～ 100℃（5℃単位）です。

6 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

タイマーのカウントダウンが始まります。

7 調理が終了すると「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、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、12時間が経過すると、自動的に保温が終了します。

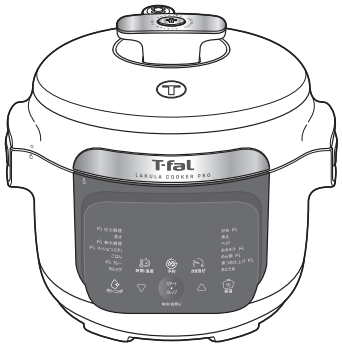
8 調理内容によって保温が不要であれば、スタート・ストップ を長押しして、保温を終了します。

ベイク （非圧力調理）

ケーキやパンを焼くことができます。

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。
- 詳細は付属のレシピブックをご確認ください。



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、「ベイク」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。

5 必要に応じて、調理時間を設定します。

① 時間/温度 を押します。
調理時間表示が点滅します。

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「00:30」の場合は、30分加熱します）
- 設定可能な調理時間は1分～2時間です（1分単位・ボタンを長押しすると10分単位）。

6 必要に応じて、調理温度を設定します。

① **調理時間設定中に、再度**
時間/温度 **を押します。**
調理温度表示が点滅します。

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120 ～ 150℃（10℃単位）です。

7 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

- 予熱中は回転する と （HEAT）が交互に表示されます。
- 予熱が完了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴って調理が始まり、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「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、加熱が終了します。

「ベイク」モードでは、調理完了後は、自動的に保温に切り替わりません。

おみそ汁 （非圧力調理）

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。

2 必要に応じて、鍋にかき混ぜパドルを取り付けます。（13ページ）

3 材料を鍋に入れます。

詳細は付属のレシピブックをご確認ください。

4 電源コードを本体とコンセントに接続します。

5 ▽ △ を押して、「おみそ汁」を選択します。

6 かき混ぜ機能のオン／オフを設定します。

かき混ぜ を押すたびに、かき混ぜ機能のオン／オフが切り替わります。

かき混ぜ機能をオンにすると、かき混ぜランプが点灯します。

- 調理モードの選択直後はかき混ぜ機能がオンになっています。
- かき混ぜ機能のオン／オフは、調理開始後でも切り替えられます。

7 必要に応じて、調理時間を設定します。

① 時間/温度 を押します。

調理時間表示が点滅します。

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～ 1時間です（1分単位）。

8 必要に応じて、調理温度を設定します。

① 調理時間設定中に、再度 時間/温度 を押します。

調理温度表示が点滅します。

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90 ～ 100℃（5℃単位）です。

9 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

タイマーのカウントダウンが始まります。

10 調理が終了すると「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、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、12時間が経過すると、自動的に保温が終了します。

11 調理内容によって保温が不要であれば、スタート・ストップ を長押しして、保温を終了します。

めん類 （非圧力調理）

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。
- 詳細は付属のレシピブックをご確認ください。

2 必要に応じて、鍋にかき混ぜパドルを取り付けます。（13ページ）

3 水と麺を鍋に入れます。

4 電源コードを本体とコンセントに接続します。

5 ▽ △ を押して、「めん類」を選択します。

6 かき混ぜ機能のオン／オフを設定します。

を押すたびに、かき混ぜ機能のオン／オフが切り替わります。

かき混ぜ機能をオンにすると、かき混ぜランプが点灯します。

- 調理モードの選択直後はかき混ぜ機能がオンになっています。
- かき混ぜ機能のオン／オフは、調理開始後でも切り替えられます。

7 必要に応じて、調理時間を設定します。

① 時間/温度 を押します。

調理時間表示が点滅します。

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～ 1時間です（1分単位）。
- 「めん類」モードでは温度の変更はできません。
  設定しようとすると、調理温度と「AUtO」が交互に表示されます。

8 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

タイマーのカウントダウンが始まります。

9 調理が終了すると「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、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、12時間が経過すると、自動的に保温が終了します。

10 調理内容によって保温が不要であれば、スタート・ストップ を長押しして、保温を終了します。

煮つめ仕上げ （非圧力調理）

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。

2 必要に応じて、鍋にかき混ぜパドルを取り付けます。（13ページ）

3 材料を鍋に入れます。

詳細は付属のレシピブックをご確認ください。

4 電源コードを本体とコンセントに接続します。

5 ▽ △ を押して、「煮つめ仕上げ」を選択します。

6 かき混ぜ機能のオン／オフを設定します。

を押すたびに、かき混ぜ機能のオン／オフが切り替わります。

かき混ぜ機能をオンにすると、かき混ぜランプが点灯します。
● 調理モードの選択直後はかき混ぜ機能がオンになっています。
● かき混ぜ機能のオン／オフは、調理開始後でも切り替えられます。

7 必要に応じて、調理時間を設定します。

① を押します。
調理時間表示が点滅します。

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1 ～ 20分です（1分単位）。

8 必要に応じて、調理温度を設定します。

① 調理時間設定中に、再度 を押します。
調理温度表示が点滅します。

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100 ～ 120℃（10℃単位）です。

9 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

タイマーのカウントダウンが始まります。

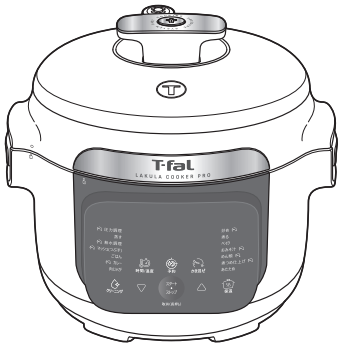
10 調理が終了すると「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、加熱が終了します。

「煮つめ仕上げ」モードでは、調理完了後は、自動的に保温に切り替わりません。

あたため （非圧力調理　再加熱）

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 必要に応じて、ふたを閉めてロックします。

ふたを開けたままの調理も可能です。

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、「あたため」を選択します。

5 必要に応じて、調理時間を設定します。

① ⏲ を押します。

調理時間表示が点滅します。

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3分～3時間です（1分単位・ボタンを長押しすると10分単位）。

6 必要に応じて、調理温度を設定します。

① **調理時間設定中に、再度**

⏲ **を押します。**

調理温度表示が点滅します。

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90 ～ 95℃（1℃単位）です。

7 スタート・ストップ を押して、調理を開始します。

予熱中は回転する と （HEAT）が交互に表示されます。

8 調理が終了すると「ピーピーピーピーピー」と5回音が鳴り、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、12時間が経過すると、自動的に保温が終了します。

9 調理内容によって保温が不要であれば、スタート・ストップ を長押しして、保温を終了します。

予約調理する

調理完了までの時間を設定できます。
「蒸す」モードと「通常調理」（非圧力調理）の調理モードで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　材料を入れた鍋を本体にセットします。

必要に応じてかき混ぜパドルを取り付けてください。（13ページ）

2　ふたを閉めてロックします。

3　排気ボタンが上がっている（排気口が閉じている）ことを確認します。

排気ボタンが下がっている（排気口が開いている）場合は、ボタンを押して、上がっている状態（排気口が閉じている状態）にしてください。

4　電源コードを本体とコンセントに接続します。

5　調理モードを選択し、調理時間・かき混ぜ機能のオン／オフを設定します。

6　を押します。

予約ランプと、予約時間の表示が点滅します。

7　を押して、予約時間を設定します。

調理が完了するまでの時間を設定します。

- 時間は「時:分」で設定します。（例「02:00」の場合は、2時間後に調理が完了します）
- 設定可能な予約時間は1～12時間です（10分単位・ボタンを長押しすると30分単位）。
  （調理時間が長い調理プログラムは、最短の予約可能時間が1時間以上になる場合もあります）
- 「ごはん」モード以外の調理モードの場合は、材料の腐敗を防ぐため、予約設定完了直後から調理を開始します。調理完了後は自動的に保温され、設定時間に合わせて再度加熱されます。
  「ごはん」モードの場合は、設定時間に合わせて調理を開始します。

8　スタート・ストップ　を押します。

ブザー音が鳴り、カウントダウンが開始されます。「0」になると予約ランプが消灯し、調理が完了します。

保温する

保温　を押します。

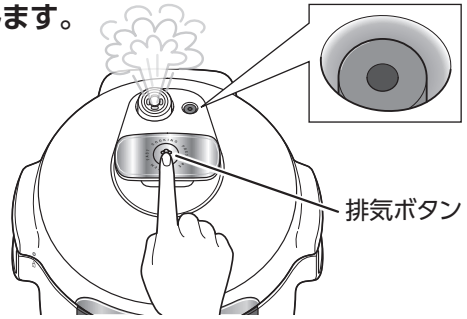
保温ランプが点灯し、保温が開始されます。

- 途中で終了したいときは、再度「保温」ボタンを押します。
- 保温開始後、12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 スタート・ストップ **を長押しして、調理を終了します。**

2 **排気ボタンを押して、蒸気を排出します。**

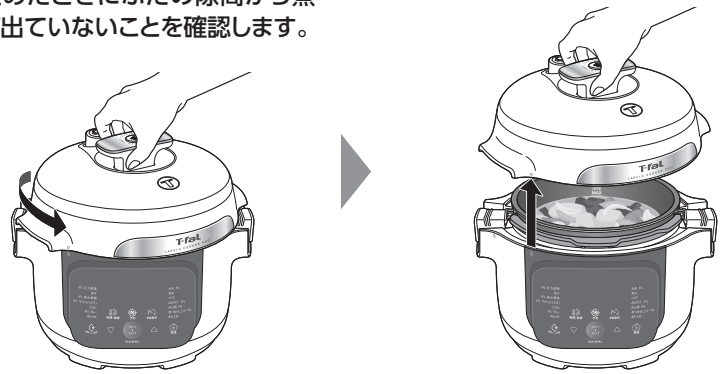


3 **圧力表示ピンが下がったことを確認します。**

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

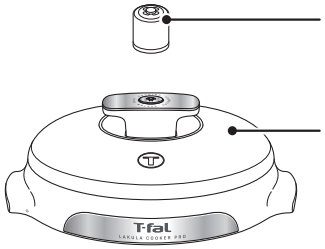
● **ふたを開けるときは熱い蒸気が出ますので、注意してください。**
必要に応じてミトンを着用してください。

● **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

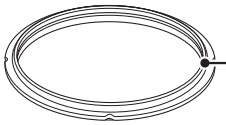
使用後は電源プラグをコンセントから抜き、ふたを開けて冷ましてください。
冷ましたあと、以下のお手入れをしてください。



圧力調整おもり
ふ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。

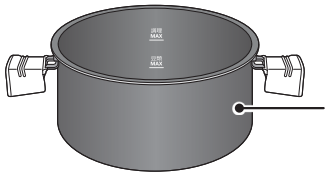
ふた
ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗えます。

● ノズルの外側のネジカバーを取り外してお手入れしてください。→41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。→41ページ
● 安全バルブを点検してください。→14ページ



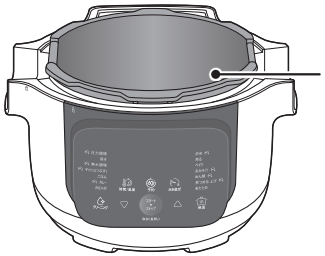
パッキング
ふたから取り外し、ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。

● パッキングの取り外し・取り付け方は40ページを参照してください。
● 食器洗浄乾燥機で洗浄できます。



鍋
かき混ぜパドルを取り外し、ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。

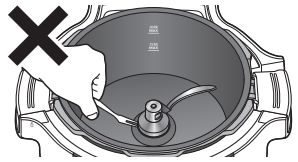
● 食器洗浄乾燥機で洗浄できます。
● 鍋は洗いおけ代わりに使わないでください。

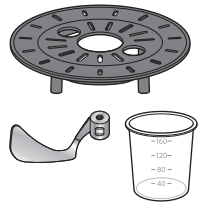


本体外側・内側
柔らかく湿った布で拭きます。

電源コード（電源プラグ）
固くしぼったふきんで拭きます。

パドル軸と鍋のすき間の汚れが気になる場合は、お湯に5分程つけてからスポンジで洗ってください。





蒸し台・炊飯用カップ・かき混ぜパドル
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。

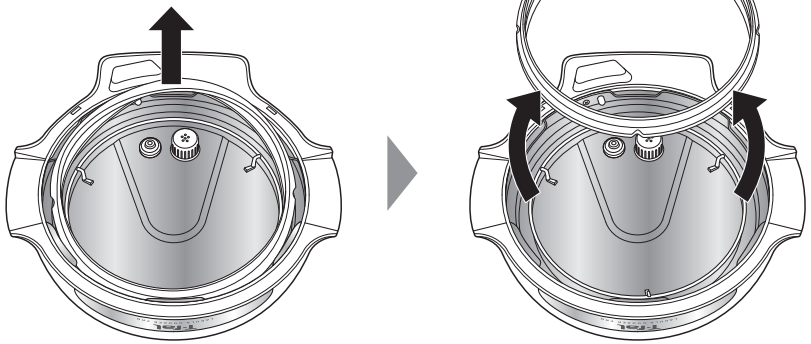
使用後のお手入れ（続き）

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。

パッキングの取り付け／取り外し方

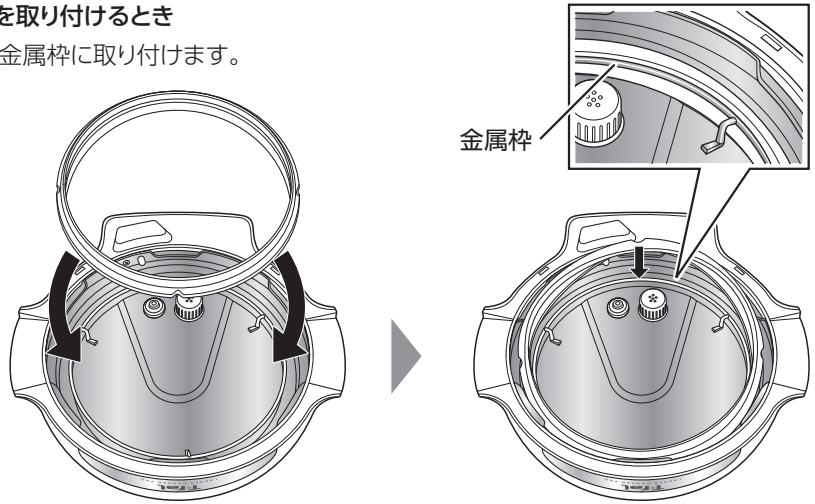
■ パッキングを取り外すとき

上に引っぱって取り外します。



■ パッキングを取り付けるとき

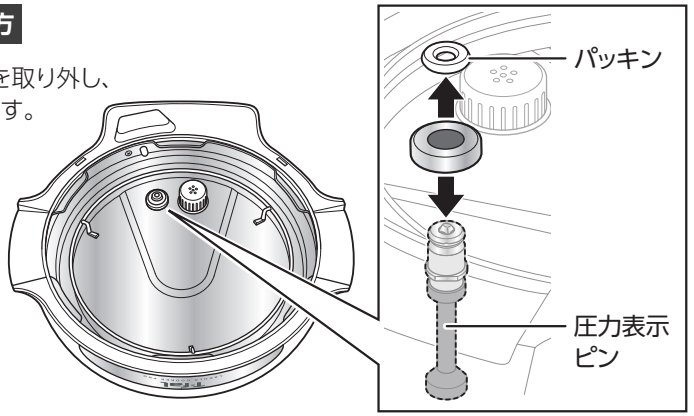
ふた内側の金属枠に取り付けます。



圧力表示ピンの取り外し方

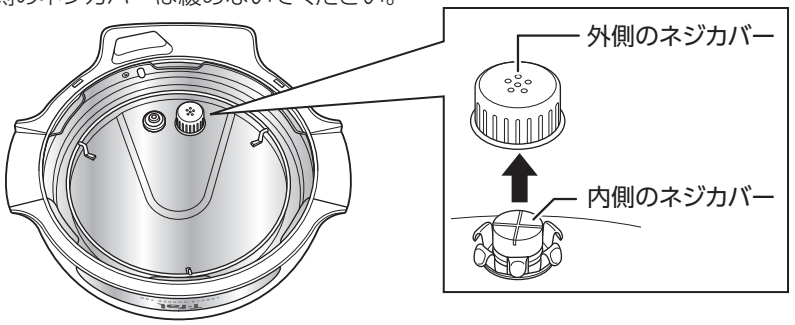
圧力表示ピンのパッキンを取り外し、
圧力表示ピンを取り外します。

※ 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。



ノズルのネジカバーの取り外し方

外側のネジカバーを引いて取り外します。
内側のネジカバーは緩めないでください。



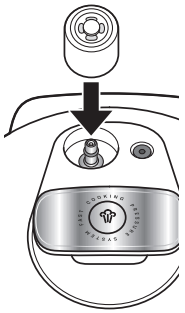
圧力調整おもりの取り付け／取り外し方

■ 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。



クリーニング機能

圧力・蒸気を用いたクリーニングで、鍋のにおいを簡単に除去できます。
クリーニング方法には「スチーム洗浄」と「におい除去洗浄」の2種類があります。

1 鍋に水、または水とレモンを入れます。

■「スチーム洗浄」を行う場合
水1カップ（付属の炊飯用カップを使用）を、鍋に入れます。

■「におい除去洗浄」を行う場合
水2カップ（付属の炊飯用カップを使用）、レモン1個（8等分のくし切り）を、鍋に入れます。

2 鍋を本体にセットして、ふたを閉めてロックします。

- 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。

お願い
- ふたを閉める前に点検をしてください。（14ページ）
- ふたに圧力調整おもり、パッキングが正しく取り付けられていることを確認してください。

3 排気ボタンが上がっている（排気口が閉じている）ことを確認します。

排気ボタンが下がっている（排気口が開いている）場合は、ボタンを押して、上がっている状態（排気口が閉じている状態）にしてください。

4 電源コードを本体とコンセントに接続します。

5 クリーニング を押して、クリーニングを開始します。

ランプが点灯します。

- 予熱中は回転する と HEAT（HEAT）が交互に表示されます。

- 予熱が完了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴って自動でクリーニングが始まり、10分間のタイマーのカウントダウンが始まります。
- 時間は設定できません。
- 途中で終了したいときは、再度「クリーニング」ボタンを押してください。

クリーニングが終了すると、ブザー音が鳴ります。

鍋の中に圧力が残っているときは、圧力（残）ランプが点滅します。

> ⚠ **警告** **カウントが終了してブザー音が鳴った時点では、まだ鍋の中に圧力が残っています。**

6 排気ボタンを押して、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。

7 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6の方法で蒸気を排出してください。

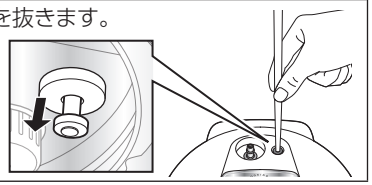
> ⚠ **注意**
> - **ふたを開けるときは熱い蒸気が出ますので、注意してください。**
> 必要に応じてミトンを着用してください。
> - **ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れてやけどする危険がありますので、ご注意ください。**
> ふたは裏返さないで水平に置くことをおすすめします。

8 電源プラグをコンセントから抜き、本体を冷ました後、鍋を水で十分にすすぎます。

お知らせとお願い
- においによっては、完全に落ちないものもあります。
- 空だきはしないでください。
- 水、レモン以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。

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。	排気ボタンを押して、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りていない。	排気ボタンを押して、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。	食材を少し冷まし、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。→40ページ
圧力表示ピンが汚れている／詰まっている。	ふたが冷めてから、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ついている。	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。→39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。→40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、はしなどで押して直してください。
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。
排気口が開いている。	排気ボタンを押して、ボタンが上がっている状態（排気口が閉じている状態）にしてください。

■ 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。
排気口が開いている。	排気ボタンを押して、ボタンが上がっている状態（排気口が閉じている状態）にしてください。

■ 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。	調理モードに応じてふたをあける、またはしめてください。→16ページ 正しい位置にふたがセットされると調理は再開されます。また、スタート・ストップボタンを長押しするとエラーは解除されます。
	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。

※ エラーが検出されると、表示部にエラーコードが表示され、「ピッ」と短いブザー音が繰り返し鳴ります。

製品仕様

ティファール ラクラ・クッカー プロ 自動調理鍋（圧力機能付き）			
定格電圧／周波数	100V ～ 50/60Hz	使用最大圧力	70kPa
定格消費電力	800W	呼び容量／調理容量	3L ／ 2L
本体重量	約5.3kg	ヒューズ温度	216℃
電源コードの長さ	約1.5m	付属品	蒸し台、炊飯用カップ、かき混ぜパドル
サイズ（本体のみ）	約310×326×274mm		

※ 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
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。

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
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。