

MINICOMPACT DIGITAL

ミニコンパクト デジタル

はじめに

| | |
|-------------------|---|
| 安全上のご注意 | 2 |
| 使用上のご注意 | 4 |
| 各部の名称 | 5 |
| ご使用の前に | 6 |
| はじめてお使いになるときは | 6 |
| プレートの取り付け方、取りはずし方 | 6 |

調理する

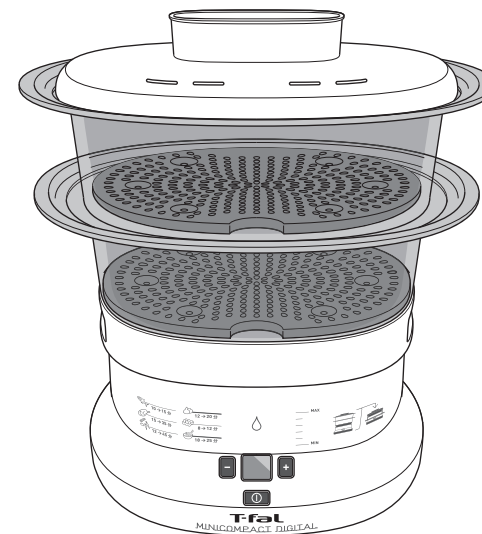
| | |
|--------------------|----|
| 調理の準備をする | 7 |
| 素材をスチームバスケットに入れる | 7 |
| 水タンクに水を入れる | 7 |
| スチームバスケットをセットする | 8 |
| 付属容器を使う場合 | 8 |
| 調理する | 9 |
| タイマーを設定して、調理を開始する | 9 |
| 調理中は | 10 |
| 調理を終了する | 11 |
| スチームバスケットから素材を取り出す | 11 |
| 調理時間表 | 12 |

使い終わったら

| | |
|----------|----|
| 後かたづけをする | 14 |
| お手入れをする | 15 |
| 使用後のお手入れ | 15 |
| 水あかを落とす | 15 |
| 収納する | 16 |

その他

| | |
|-------|----|
| 製品仕様 | 16 |
| Q & A | 17 |



- お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
- 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。

株式会社 グループセブ ジャパン

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

お客様
相談センター



0570-077772

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

部品注
文センター



0570-086072

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

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

安全上のご注意

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

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

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

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

絵表示の例

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

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

電源・コード

指示 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する

他の機器と併用すると、発熱による火災や故障の原因になります。

- 延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。

指示 電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

- 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。

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

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

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。

禁止 めれた手で、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 電源プラグや電源コードを破損するようなことはしない

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

お取り扱い

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

禁止 直火（ガス台など）や電気ヒーター、電磁調理プレートなどの上に載せない
火災の原因になります。

禁止 水タンクを水に浸さない
ショート・感電のおそれがあります。

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・けがをすることがあります。

禁止 水タンクに満水ライン以上の水を入れない
やけど・感電・けがをすることがあります。

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

電源・コード

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

指示 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電したりショートしたりして、発火するおそれがあります。

お取り扱い

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

禁止 ストーブやガスコンロなど熱源のそばや直射日光が当たる場所では使わない
本体のプラスチック部分が熱で損傷するおそれがあります。

禁止 壁や家具の近くで使わない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。壁や家具から30cm以上離してご使用ください。

指示 コンセントに電源プラグを差し込んでいるときは、コードをひっかかないよう気をつける
本体が落下し、やけどやけがをすることがあります。

安全上のご注意 (続き)

! 指示
スチームクッカーを移動するときは、受け皿にたまった蒸し汁をこぼさないように気をつける

やけどの原因になります。長時間使用すると、受け皿が蒸し汁でいっぱいになることがありますので、ご注意ください。

⊘ 禁止
調理中はスチームクッカーのそばを離れない

⊘ 禁止
調理中は、ふたの蒸気口に手などを近づけない

⊘ 禁止
調理中は、スチームクッカーを移動したり、持ち運ばない

! 指示
調理後は、本体が熱くなっているので、十分に冷めるのを待ってから移動する

やけどの原因になります。

! 指示
お手入れは各部分が十分に冷えてからおこなう

熱いうちに高温部に触れると、やけどの原因になります。

●特に水タンク中央の加熱器は、非常に高温になりますので、十分に冷えるのを待ってからお手入れをしてください。

⊘ 禁止
調理中や調理後しばらくは直接スチームバスケットに触れない

やけどの原因になります。触れるときは、鍋つかみを使用してください。

⊘ 禁止
水タンクに水が入っていないときは、タイマーをセットしない

故障ややけどの原因になります。

●水タンクに水が入っていることを確認してから、タイマーを起動させてください。

⊘ 禁止
水タンクには、液体調味料など、水以外のものは入れない

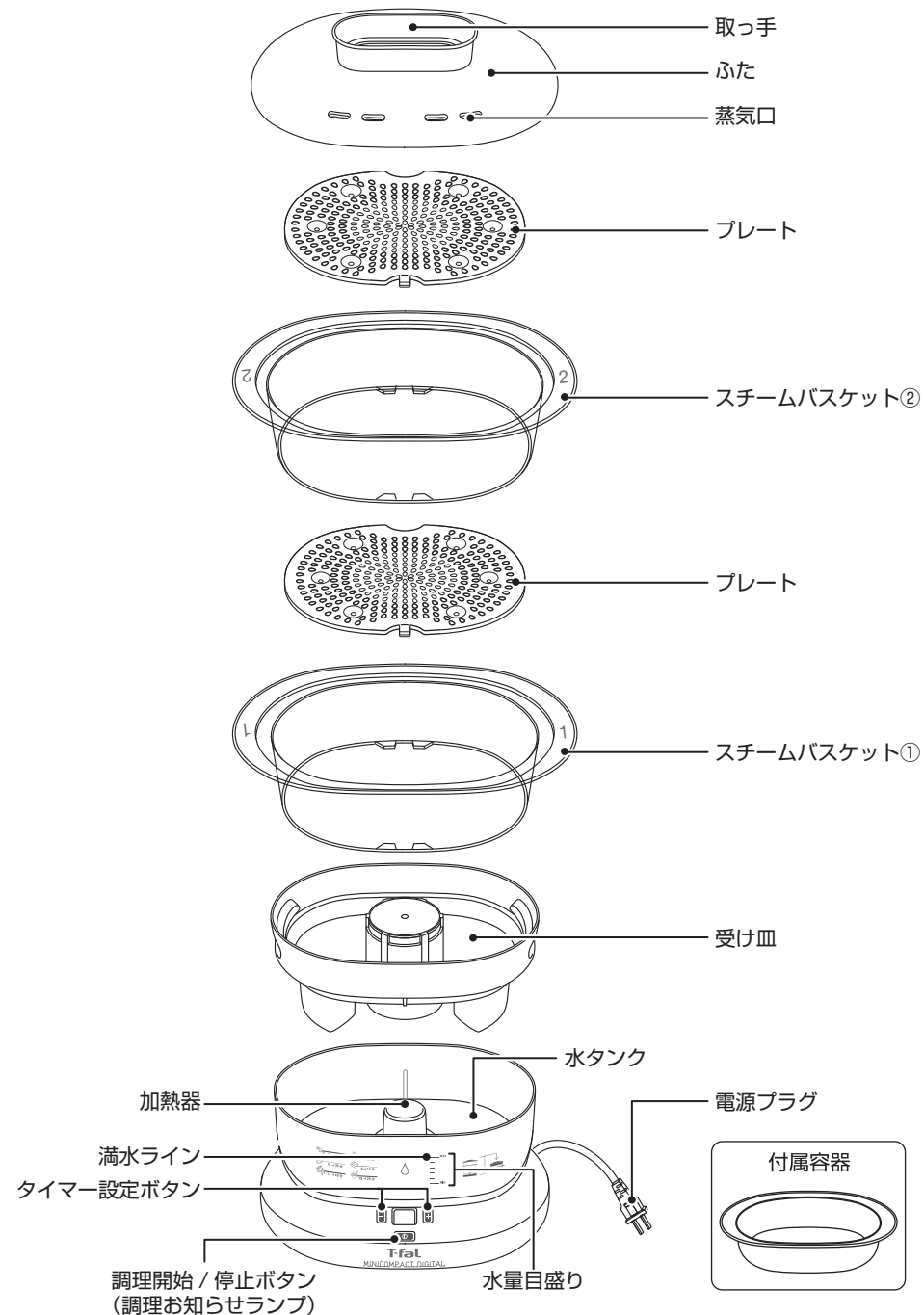
故障や汚れの原因になります。

使用上のご注意

● 本製品は一般家庭用です

通常のご使用以外の目的に使われたり、業務用としてお使いになるのはおやめください。

各部の名称



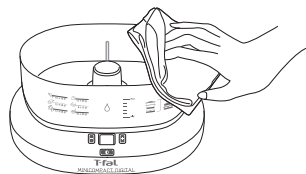
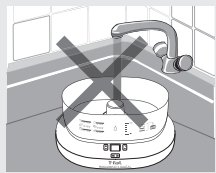
ご使用の前に

はじめてお使いになるときは

- 1 取りはずしができるすべての部品を温水と洗剤で洗淨します。
水タンク内は湿らせた布で拭きます。

水タンクを水に浸して洗淨しないでください。

! 注意



- 2 よくすすいで乾燥させます。

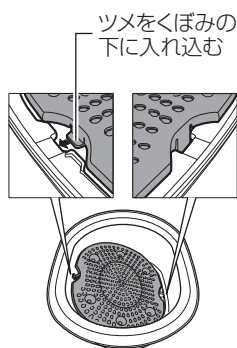
プレートの取り付け方、取りはずし方

プレートの取り付け方

- 1 スチームバスケットの内側両脇にあるくぼみ部分と、プレートのツメを合わせます。

プレートはバスケット①、②共通ですので、どちらにもお使いいただけます。

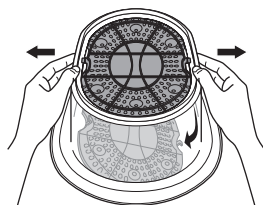
- 2 ツメを片方ずつ順にくぼみの下に入れ込むようにしてプレートを取り付けます。



プレートの取りはずし方

- 1 スチームバスケットを裏返して、プレートのツメが左右にくるように持ちかえます。

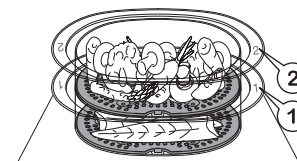
- 2 スチームバスケットの両脇（プレートのツメの辺り）を少し広げると、プレートがはずれます。
このとき、プレートが下に落ちますので、下にあるものを傷つけないよう気をつけてください。



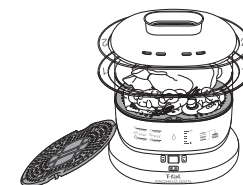
調理の準備をする

素材をスチームバスケットに入れる

- 1 スチームバスケットの中に素材を入れます。
- 2 スチームバスケットを2段で使用する場合は、スチームバスケット①の上に②を載せます。
スチームバスケットの両脇に、それぞれ番号が刻印されています。

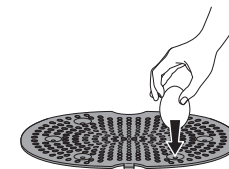


- 大きな素材を調理する場合は、スチームバスケット②のプレートははずして使用します。
- 素材はプレートの上に直接載せてお使いいただけます。
- お手持ちの耐熱器をバスケットに入れて調理することもできます。ただし、バスケットに載せる重さは、素材と耐熱器合計で最大1kgまでにしてください。



卵を調理するときは

プレートのくぼみに卵を置いて調理することができます。調理時間は12ページの「調理時間表」を参照してください。



水タンクに水を入れる

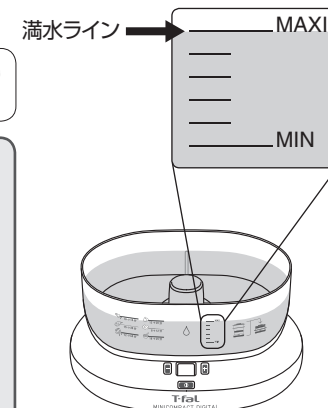
- 1 水タンクを安定した平らなところに置きます。

! 注意 蒸気で損傷を受けるおそれのあるものから離れた場所に設置してください。

- 2 水タンクに満水ラインまで水を入れます。

お知らせ 入れる水の量によって立ち上がりの早さに違いはありませんので、水は十分に入れてください。

- !** 注意
- 水は受け皿ではなく、水タンクに入れてください。
 - 水タンクに水を入れずに通電しないでください。故障の原因になります。
 - 水は毎回新しい水を入れてください。
 - 水タンクには、液体調味料等、水以外のものを入れないでください。
 - 水タンクには、満水ライン以上の水を入れないでください。



調理の準備をする (続き)

スチームバスケットをセットする

- 1 受け皿を水タンクの上に乗せて固定します。
- 2 素材を入れたスチームバスケットを、受け皿の上に乗せて固定し、ふたをします。
ふたは、バスケット①、②のどちらにも使用できます。

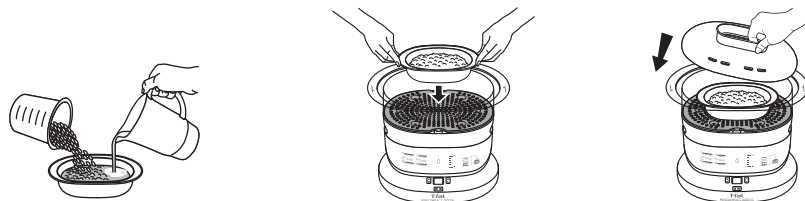


付属容器を使う場合

付属容器は、ご飯を炊いたり、温め直しをするときに使用します。

ご飯を炊くときは

- 1 米と水を付属容器に入れます。
- 2 付属容器をスチームバスケットに置きます。
- 3 ふたをします。



- 付属容器で炊けるご飯の量は、最大1合です。
- 付属容器以外の容器でご飯を炊く場合は、1バスケットあたりに2合までとしてください。また、スチームが均一にかかるように調理途中でかき混ぜてください。

温め直しをするときは

- 1 素材を付属容器に入れます。
- 2 付属容器にラップをかけ、スチームバスケットに置きます。
- 3 ふたをします。

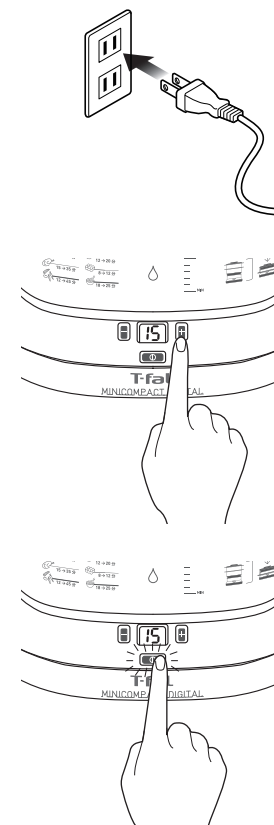
調理する

タイマーを設定して、調理を開始する

- 1 電源プラグをコンセントに接続します。
- 2 タイマー設定ボタン (+) を押して調理時間を設定します。
調理時間は最大60分まで設定できます。
- 3 調理開始/停止ボタンを押して、調理を開始します。

加熱中は、調理お知らせランプが点灯します。

お知らせ スチームクッカーは中の温度を一定に保つため、加熱をしたり、止めたりします。加熱が止まるときは、調理お知らせランプが消えますが、これは故障ではありません。



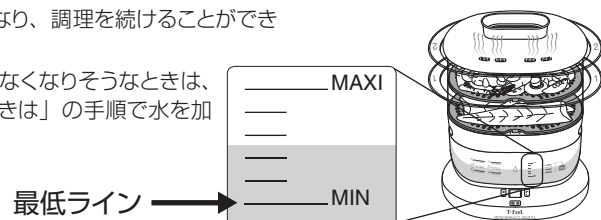
調理する (続き)

調理中は

調理中は、水量目盛りの最低ラインより水量が少なくならないように注意してください。

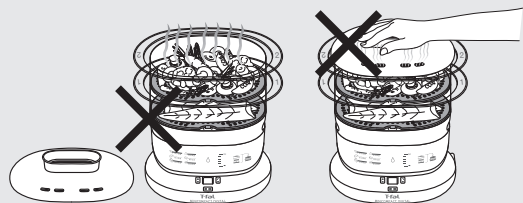
水が少なくなると、蒸気が出なくなり、調理を続けることができなくなります。

調理中に、水が最低ラインより少なくなりそうなときは、次ページ「調理中に水を加えるときは」の手順で水を加えてください。



- 調理中は、スチームクッカーのそばを離れないでください。
- 調理途中で素材を取り出したり、追加する際に、ふたやバスケット、プレートから熱い湯滴が落ちることがあります。熱に弱い素材のテーブル等の変色や、やけどにご注意ください。
- 長時間使用すると、受け皿が蒸し汁でいっぱいになることがありますので、調理中は、ときどき受け皿の状態を確認してください。
- 調理中は、必ずふたをしてください。また、ふたの蒸気口から熱い蒸気が出ますので、手などを近づけないでください。やけどをするおそれがあります。

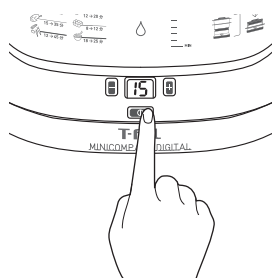
！ 注意



調理を中断したいとき

タイマーが切れる前に調理を止めたいときは、調理中に調理開始/停止ボタンを押します。

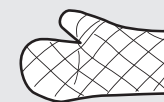
調理お知らせランプが消灯し、調理を中断します。



調理中に水を加えるときは

！ 注意

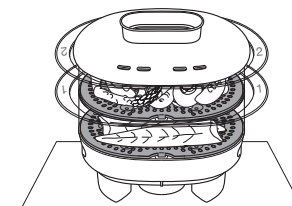
バスケットやふたに触れるときは、鍋つかみを使用してください。とくにふたを開ける際は大量の蒸気が出るので、やけどにご注意ください。



- 1 スチームバスケットと受け皿を水タンクからはずします。

！ 注意

バスケットや受け皿をはずす際は、熱い湯滴が落ちることがありますので、やけどにご注意ください。



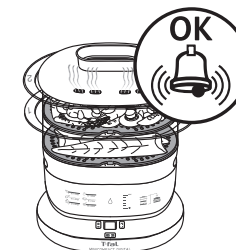
- 2 適量の水を加えます。



- 3 水を加えたら、スチームバスケットと受け皿を戻し、調理を再開します。

調理を終了する

調理が終了すると、アラームが鳴り、調理お知らせランプが消えますので、電源プラグをコンセントから抜いてください。



スチームバスケットから素材を取り出す

ふたを取り、スチームバスケットから調理した素材を取り出します。

！ 注意

バスケットやふたに触れるときは、鍋つかみを使用してください。とくにふたを開ける際は大量の蒸気が出るので、やけどにご注意ください。



調理時間表

蒸しあがりに近づいたら、素材の状態を確認してください。

※ 下の表で「調理のコツ」にコメントのないものは、丸のままの蒸し時間です。

野菜

| 素材 | 分量 | 蒸し時間 (分) | 調理のコツ |
|--|----------------|----------|-----------|
|  アスパラガス | 7本 (180g) | 7 ~ 10 | 根本を切り落とす |
|  いんげん | 200g | 8 ~ 10 | |
|  枝豆 | 1袋 (250g) | 7 ~ 10 | |
|  かぼちゃ | 1/4個 (400g) | 20 ~ 25 | ひと口大に切る |
|  カリフラワー | 1個 (360g) | 13 ~ 15 | 小房に分ける |
|  キャベツ | 1/3個 (400g) | 7 ~ 8 | ひと口大に切る |
|  さつまいも | 2本 (500g) | 40 ~ 50 | |
|  ジャがいも | 4個 (600g) | 40 ~ 50 | |
|  大根 | 1/3本 (400g) | 20 ~ 25 | 乱切り |
|  玉ねぎ | 小1個 (150g) | 20 ~ 25 | |
|  とうもろこし | 2本 (540g) | 20 ~ 25 | |
|  長ねぎ | 1本 (120g) | 8 ~ 10 | 斜め切り |
|  なす | 3本 (250g) | 15 ~ 18 | |
|  にんじん | 2本 (300g) | 10 ~ 15 | 厚さ3mmの輪切り |
|  白菜 | 1/4個 (400g) | 18 ~ 22 | |


野菜

| 素材 | 分量 | 蒸し時間 (分) | 調理のコツ |
|---|------------------|----------|---------|
|  ブロccoliリー | 5 ~ 6房 (350g) | 8 ~ 10 | 小房に分ける |
|  ほうれん草 | 1束 (250g) | 7 ~ 8 | 途中で混ぜる |
|  れんこん | 中1個 (150g) | 13 ~ 15 | 1cmスライス |
|  もやし | 1袋 (250g) | 7 ~ 10 | |

米

| 素材 | 分量 | 蒸し時間 (分) | 調理のコツ |
|--|------------------|---------------------|--------------------------------|
|  精米 | 0.5合 1合 2合 | 25 30 35 ~ 40 | 付属容器に同量の水を入れて調理 (付属容器では最大1合まで) |

卵

| 素材 | 分量 | 蒸し時間 (分) | 調理のコツ |
|---|----|--------------------|--------------------------|
|  卵 | 2個 | 10 (半熟) 15 (固め) | 冷蔵庫から出したばかりの卵は2 ~ 3分長く調理 |

肉・魚・海老

| 素材 | 分量 | 蒸し時間 (分) | 調理のコツ |
|---------|--------------|----------|-------|
| 鶏 胸肉 | 1枚 (310g) | 20 ~ 22 | |
| 鶏 もも肉 | 1枚 (310g) | 20 ~ 22 | |
| 鶏 ささみ | 4本 (240g) | 10 ~ 13 | |
| 豚肉 ブロック | 300g | 25 ~ 30 | |

調理時間表 (続き)

肉・魚・海老

| 素材 | 分量 | 蒸し時間 (分) | 調理のコツ |
|------------|-----------------|----------|--------|
| 豚肉 スライス | 200g | 8～10 | 均等に並べる |
| 豚肉 しゃぶしゃぶ用 | 200g | 6～8 | 均等に並べる |
| 牛肉 ブロック | 300g | 22～25 | |
| 牛肉 スライス | 200g | 7～9 | 均等に並べる |
| 牛肉 しゃぶしゃぶ用 | 200g | 5～6 | 均等に並べる |
| 白身魚 (切り身) | 1切 (80～90g) | 12～15 | |
| 海老 | 中8尾程度 (200g) | 10～12 | 均等に並べる |

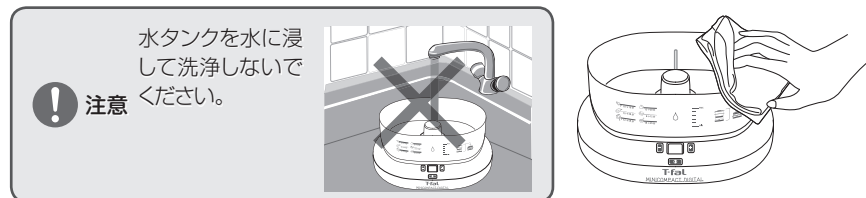
後かたづけをする

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

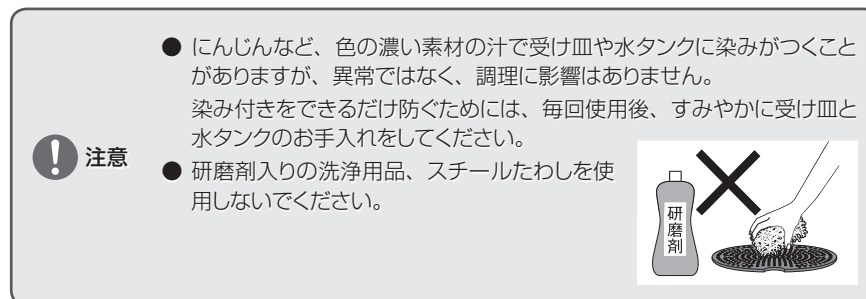
お手入れをする

使用後のお手入れ

- 1 水タンクは空にしてから、湿らせた布で拭きます。



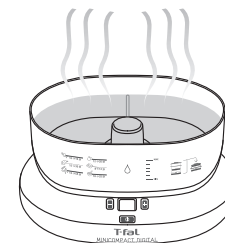
- 2 その他の取りはずしできる部品は、すべて洗えます。また、水タンク以外の部品は、食器洗浄機もご使用いただけます。



水あかを落とす

水あかがたまってきたら、下記の手順で水あかを落としてください。

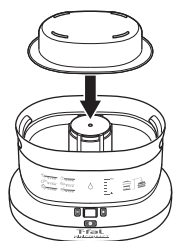
- 1 水タンクに水950ml (満水ラインまで) の水を入れ、クエン酸 (15g程度) を入れて、かき混ぜます。
- 2 (受け皿を置かずに) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- 3 タイマーを5分にセットして、調理開始/停止ボタンを押します。
- 4 5分後にアラームが鳴ったら、コンセントから電源プラグを抜き、その後、約1時間放置します。
- 5 お湯を捨て、汚れが残っている場合は拭き取って、水で十分にすすぎます。



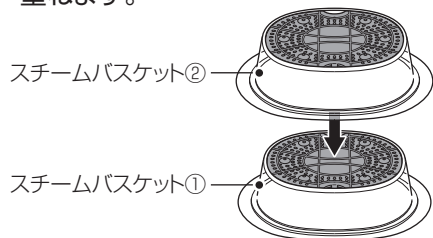
注意 加熱器が熱い場合がありますので、やけどにご注意ください。

収納する

- ① 付属容器を逆さにして受け皿にかぶせます。

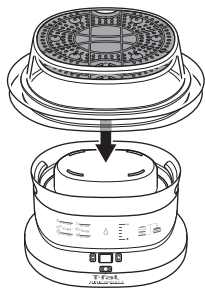


- ② 図のように、スチームバスケット①を逆さにし、その上にスチームバスケット②を重ねます。

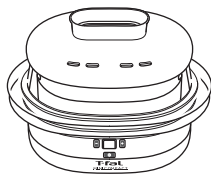


スチームバスケットを重ねる前にプレートをスチームバスケットにセットしてください。

- ③ 重ねたスチームバスケットを上にかぶせます。



- ④ 一番上にふたを載せます。



製品仕様

| ティファール ミニコンパクト デジタル | | |
|---------------------|---------|---------|
| 定格電圧 | 100V | |
| 周波数 | 50/60Hz | |
| 定格消費電力 | 650W | |
| タンク容量 | 950ml | |
| 質量 (全体) | 約1.3kg | |
| サイズ (全体) | 幅 | 約29cm |
| | 奥行 | 約20.5cm |
| | 高さ | 約32cm |

※ 仕様・デザイン・価格等は変更になることがあります。ご了承ください。


※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

※ 本製品は中国製です。

Q & A

| Q (質問・疑問) | A (答え) |
|----------------------------|---|
| 蒸気が出てこないのですが…? | <ul style="list-style-type: none"> 電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認してください。 水タンクに水が十分に入っているか確認してください。受け皿のほうには水を入れないでください。 加熱器に水あかがたまっていないか確認してください。水あかがたまっている場合は、15ページの「水あかを落とす」を参考にしてお手入れをしてください。 |
| 素材の中まで熱が通らないのですが…? | <ul style="list-style-type: none"> バスケットに素材を入れすぎているか確認してください。 バスケット内の素材が重なりあっていないか確認してください。 |
| バスケットがきちんと固定されないのですが…? | <ul style="list-style-type: none"> バスケット①と②を重ねる順序が逆になっていないか確認してください。バスケット①の上にバスケット②を重ねます。 |
| 加熱器が变色し、表面がペラペラとはがれるのですが…? | <ul style="list-style-type: none"> 水あかが付着したことによるものです。15ページの「水あかを落とす」を参考にしてお手入れをしてください。 |
| バスケットに直接素材を載せられますか? | <ul style="list-style-type: none"> はい、載せられます。 |
| 付属容器以外の器をバスケットに入れて大丈夫ですか? | <ul style="list-style-type: none"> 耐熱性のある器であれば、バスケットに入れてご使用いただけます。ただし、バスケットに載せる重さは、素材と耐熱器合計で最大1kgまでにしてください。 |

●長年ご使用のスチームクッカーの点検を!


愛情点検

| こんな症状はありませんか? | ご使用中止 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ● 本体から水が漏れる。 ● 容器にひび割れなどができた。 ● その他の異常・故障がある。 | <p>このような症状が見られるときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずグループセブジャパンお客様相談センターに点検・修理をご相談ください。</p> |

株式会社 グループセブ ジャパン

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

お客様相談センター  **0570-077772**
ナビダイヤル 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文センター  **0570-086072**
ナビダイヤル 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

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