

T-fal[®]

ティファール

アクティクック プラス

取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、
読んだ後、必ず保管してください。



ガス



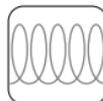
電気プレート
コイル



セラミック
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



電磁調理器
(IH)

100V-
200V

100V-200V
対応

- 電磁調理器 (IH) を含む上記の熱源に使えます。



安全にご使用いただくために必ずお守りください

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、必ず保管してください。圧力なべは、加熱すると高温・高圧になるため、取扱いを誤ると火傷等の傷害をおうことがあり大変危険です。調理される際は下記の点に充分ご注意ください。

- 調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。
- 豆類やパスタ等の麺類、調理によって分量が増えるものは、食材と水分等を合わせた量をなべの深さの1/3以下にし、豆類には必ず落としぶたを使用してください。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等が蒸気口や圧力調整弁等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。
- パスタ等の麺類は、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようにほぐしてから圧力ぶたを閉めてください。加圧時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の1/3を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷(P22の方法2参照)して圧力ぶたを開けてください。
- ご使用前に蒸気口が目詰まりをしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると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でください。なべやパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。
- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中及び直後は、なべが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、なべつかみ等を使用し、火傷にご注意ください。
- 火傷する恐れがありますので、蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させる時は、静かに取扱ってください。
- 圧力ぶたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてから行ってください。
- 重曹等、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でください。
- 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、だし汁等を最低250ml入れてください。目安として中火10分間で約200mlの水分が蒸発します。
- 蒸し物をする時は、空だきを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- カレーやシチューのルー等粘性が強く糊状になるものは、具のみを加圧調理してから圧力ぶたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。ルー等を入れて加圧調理すると、ルーが蒸気口や圧力調整弁などに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。また、あん、きんとん、オートミールなどは、泡立ったり、跳ね上がったりにして蒸気口等の目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。

- おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、圧力ぶたを開ける際は充分にご注意ください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等によく穴を開けてから調理してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いもの等の調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸(噴き出し)を起こすことがあり、火傷や物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。
 - 強火での急速・急激な加熱は絶対にしないでください。
 - かき混ぜながら加熱してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、圧力ぶたをなべの上に置いた状態で使用しないでください。
- 圧力ぶたを使わず、通常のなべとして天ぷら等の料理をする際は、油温を200度以上に上昇させないでください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」に従ってお手入れをしてください。
- **圧力調理で、油を使つての揚げ物は絶対にしないでください。**
- **電子レンジ、及びオープンではお使いになれません。**
- 料理を長時間なべの中に入れてままにしないでください。
- 取っ手のがたつきがでた場合は、取っ手に熱変形、亀裂等の損傷が無いことを確認してから、大きめのマイナスドライバーでネジをしめ直してください。
- 製品の使用時やお手入れ時に、ふち等で手を切らないようご注意ください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用頂くためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- 圧力ぶたについている「取扱い上の注意」(銀色のシール)は、大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

ガラスぶたの取扱い上の注意

- 急激な衝撃や温度変化を与えないでください。
- 洗浄の際に、研磨剤入りスポンジや金属たわし、クレンザーなどを使用すると、傷がつく場合がありますのでお止めください。
- ガラスぶたを圧力なべ本体からずらしてご使用にならないでください。ガラスぶたを部分的に加熱し破損の原因になります。
- 破損した場合、破片が鋭利なかけら又は細片となって激しく飛散する恐れがありますので、ご注意ください。また、ガラスに傷がつくようなお取扱いは避けてください。
- 電子レンジまたはオープンでは使用しないでください。
- 冷凍庫または冷凍室では使用しないでください。
- ご使用中につまみが緩くなる場合があります。そのままでご使用になりますと、脱落によるやけどなどの事故の危険があります。ネジを締め直してご使用ください。
- ガラスぶたを使用する場合、ぶたを開けて裏返すとつまみの蒸気口から湯滴が落ちることがありますのでご注意ください。

この度は、ティファール圧力なべをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められています。

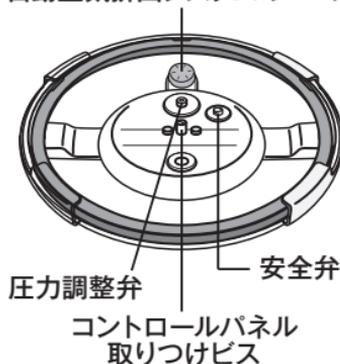
もくじ	ページ
安全にご使用いただくために必ずお守りください	1
各部の名称	4
コントロールパネルの名称	5
セレクターマークの意味	5
圧力ぶたについて	6
圧力ぶたの開閉の仕方	6
コントロールパネルのはずし方	7
コントロールパネルの取り付け方	8
タイマーの使い方	9
圧力なべの調理量(最大調理量・最低調理量)	13
バスケットを使う時は	15
エコカップについて	15
圧力なべ調理を始める前に	16
パッキングの取り付け方	16
コントロールパネル・安全弁の点検	17
圧力なべ調理の仕方	19
加圧が終わったら	21
蒸らし調理をしたい時	21
すぐに圧力ぶたを開けたい時	22
ご使用いただける熱源	24
圧力なべの安全設計	25
より永くお使いいただくために	26
お手入れの仕方	27
圧力ぶたのお手入れ時の注意	28
コントロールパネル・安全弁のお手入れ	28
タイマーの電池の交換	29
パッキングの交換	29
こんなときは・・・Q&A	30
アフターサービス	33
保証規定	34
保証書	35

各部の名称

※圧力ぶたについて「取扱い上の注意」(銀色のシール)は大切な注意書きですのではがさずにご使用ください。

〈ふた裏面〉

自動空気排出システムのベース



エコカップ*



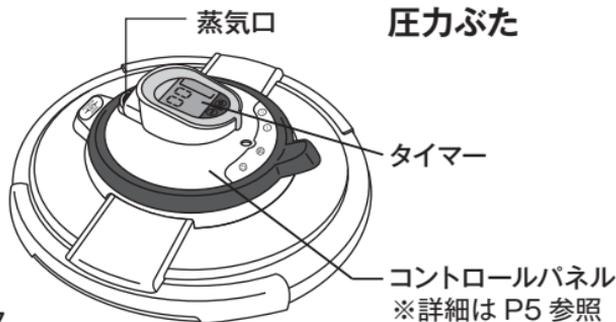
バスケット台*



*印はすべて付属品です。

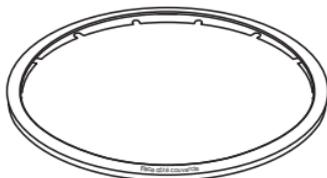
- 形状等はサイズによって異なる場合がございますので、ご了承ください。
- 品質向上のため、製品の仕様を変更する場合がございますので、ご了承ください。

圧力ぶた



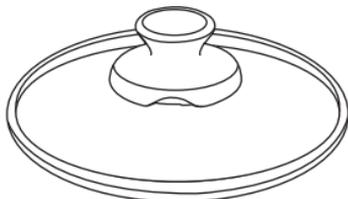
パッキング

(表裏があります)

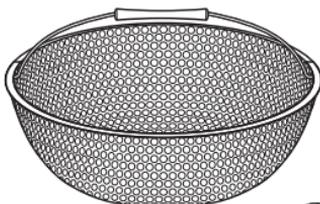


ガラスぶた*

(つまみをまわして蒸気を調整できる、スチームコントローラーつき)

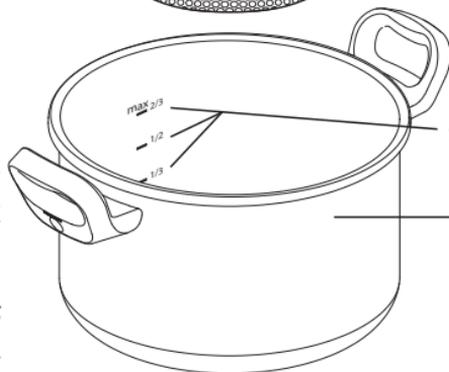


バスケット*



最大調理量の目安

なべ



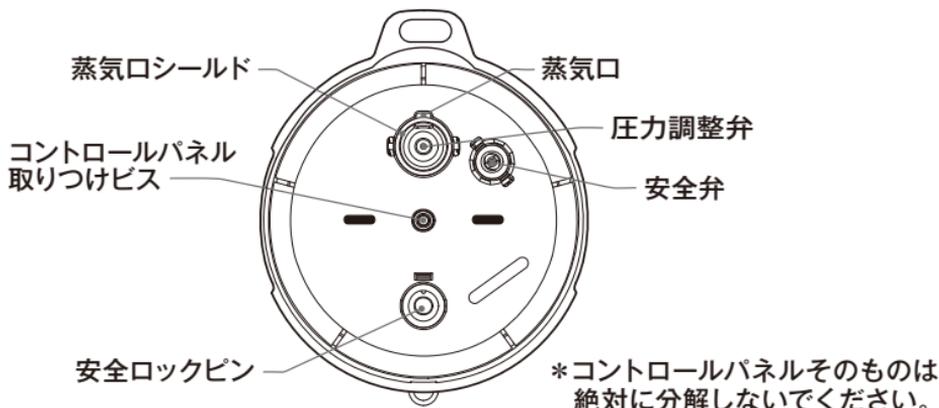
コントロールパネルの名称

[表]



[裏]

* 圧力ぶたからはずした状態です。

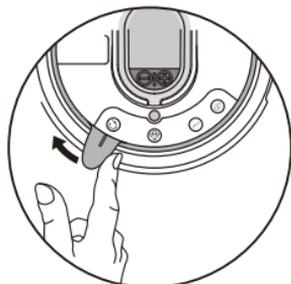


セレクトターマークの意味

-  圧力ぶたを開ける
-  蒸気を排出する
-  低圧(55kPa)野菜等デリケートな食材、レシピに
-  高圧(85kPa)かたまり肉等時間のかかる食材、レシピに

圧力ぶたについて

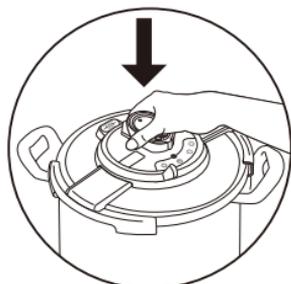
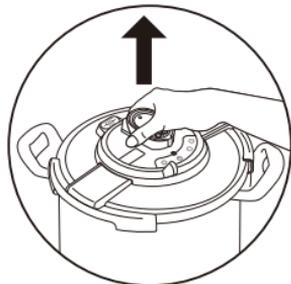
〈圧力ぶたの開閉の仕方〉



開ける時

セレクターが  マークの位置にセットされ、安全ロックピンが完全に下がっている事を確認します。

セレクターを  マークに合わせてください。圧力ぶたのサイドのロックがはずれ、圧力ぶたを開けることができます。

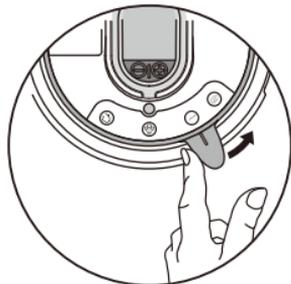


閉める時

セレクターが  マークの位置にセットされている事を確認します。

圧力ぶたをなべに水平にのせ、セレクターを  (低圧) または  (高圧) に合わせます。

(圧力ぶたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認して下さい。)



〈コントロールパネルのはずし方〉

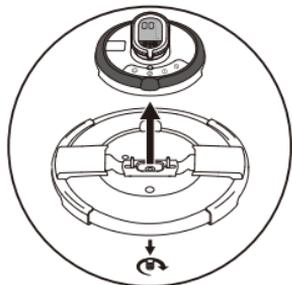


セレクターが 00 マークの位置にセットされている事を確認します。

圧力ぶたを裏返します。

コントロールパネルを持ちながら取り付けビスを反時計回りに回します。

必要であればコインやネジまわし等をご使用ください。

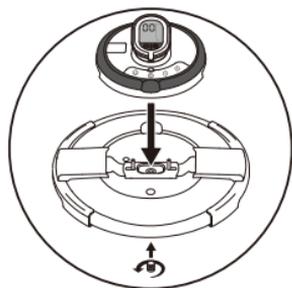


コントロールパネルがはずれます。

! コントロールパネルのお手入れについてはP28を参照してください。

*コントロールパネルは絶対に分解しないでください。

〈コントロールパネルの取り付け方〉



セレクトターが☞マークにセットされている事を確認します。

圧力ぶたの取り付け部分にコントロールパネルの形が合うようにセットします。ふたを裏返して、コントロールパネル取り付けビスを時計回りにしっかり締めてください。

締め方が弱いと蒸気もれの原因となりますので、必要があれば、ゴム手袋やぬれぶきん、コイン等を使用し固く締めてください。

! コントロールパネルは決まった向きだけでとりつけられます。フィットしないときは向きを逆にしてみましょう。

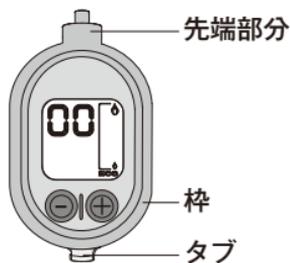
! コントロールパネルは、圧力なべを使うための機能が一体化されているものです。

圧力ぶたに正しく取り付けてください。

タイマーの使い方

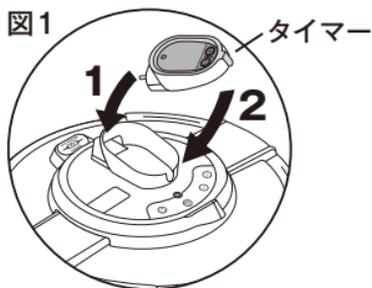
アクティクックのタイマーは、セクターでセットした  (低圧) または  (高圧) の設定圧力(温度)に達すると、自動的にカウントダウンをスタートします。

〈取りつけ方〉

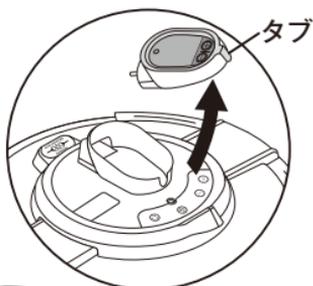


タイマーの先端部分を図1のようにコントロールパネルに差し込みます。
枠のタブに近い部分をカチッというまで上から押して取りつけます。

*タイマーは手動でスタートさせる事はできません。
必ず、圧力ぶたにセットして使用してください。

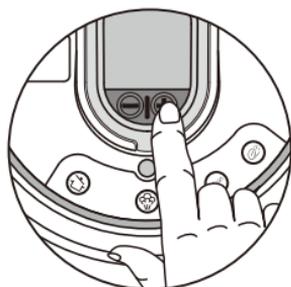


〈はずし方〉



タイマーのタブをひき上げて、タイマーをはずします。

〈時間のセットの仕方〉



タイマーセットボタンの \oplus \ominus を押して時間をセットします。

タイマーは分単位でしかセットできません。

(最小1分～最大59分まで)

カウントを始めると、残りの調理時間は秒単位で表示されます。

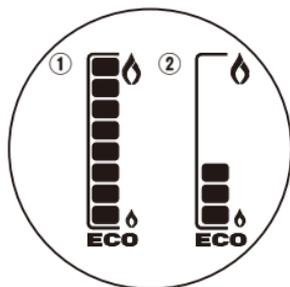
\oplus を押すと設定時間が長くなります。

\ominus を押すと設定時間が短くなります。

\oplus \ominus を同時に押すと調理時間がリセットされ、0分になります。

カウントを始めた後でも、ボタンを押して時間をセットし直すことができます。

〈火加減の表示〉



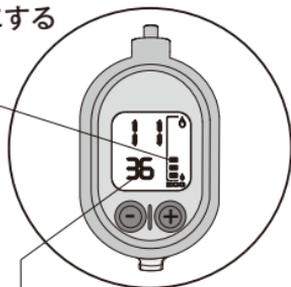
タイマー表示の右側に、適した火加減が表示されます。

①調理を始める時に表示されます。
強めの中火で加熱してください。

②加圧調理が始まり、タイマーがカウントダウンをスタートさせるとメロディ音とともに表示されます。この表示に変わったら、弱火にしてください。

〈カウントダウンがスタートしたら〉

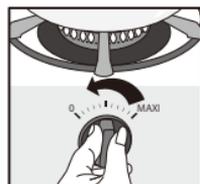
弱火にする



カウントダウンが
スタート

加圧調理が始まると、タイマーが自動的にカウントダウンをスタートします。スタートするときは、メロディ音が数回鳴ります。

弱火にしましょう！



! タイマーは、蒸気が出てくると同時にカウントをスタートするわけではありません。調理する食材によっては、カウントが始まってから蒸気が出ることや蒸気が出てしばらくたってからカウントを始めることもあります。

表示が点滅



火を止める

加圧時間が終了すると、メロディ音が鳴ります。

⊕または⊖を押して音を止め、なべの火をすぐに止めてください。タイマーは自動的にオフになります。

〈再加圧する場合〉

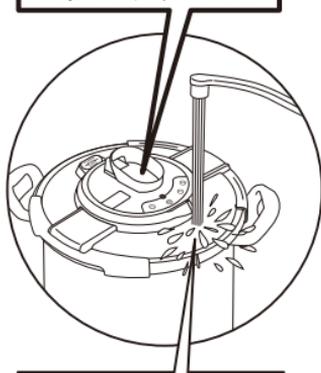
ビーフシチューなどで連続して加圧する場合は、1回目の加圧が終わったら、次の方法で圧力ぶたを冷ましてください。

最初の加圧時間が済んだら、**まずタイマーをコントロールパネルからはずします。**次に圧力ぶたの金属の部分に、中くらいの水量で流水を1分以上かけてください。

このとき蒸気口や安全ロックピンに水がはいらないようにご注意ください。

圧力ぶたが十分に冷めたら、よく水を切り、拭いてから、2回目の加圧をしてください。蒸気口に水が残っていると、再加圧した時に残った水が勢い良く飛び出ることがありますので、ご注意ください。

必ずタイマーをはずしてください。



この部分に流水を1分以上かけてください。

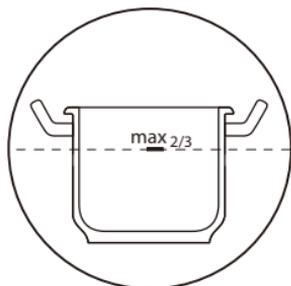
! タイマーは温度変化を感知して、カウントをスタートします。そのため繰り返し使用する際には、ふたを十分に冷まさないと、余熱や調理中の熱に反応したり、調理内容や熱源に影響を受けて、圧力がかかるタイミングとずれてスタートすることがあります。

! **タイマーは防水加工されていません**ので、水をかけたり、水に浸したりしないようにしてください。

圧力なべの調理量

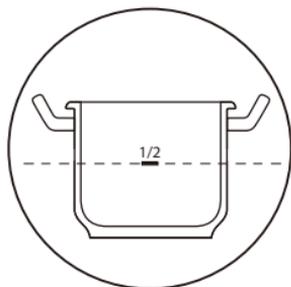
〈最大調理量〉

以下の最大調理量を守ってください。



通常のお料理

材料＋水分
なべの深さの2/3

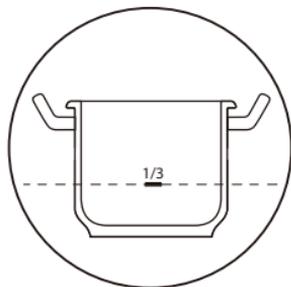


カレーやシチュー等

材料＋水分
なべの深さの1/2

※でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすいものはこのようにしてください。

※カレーやシチュー等のルーは、加圧調理後に入れてください。

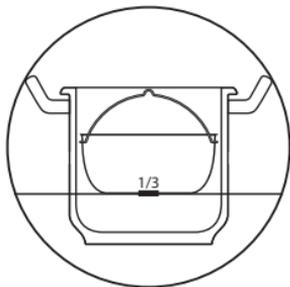


麺類や分量が増えるもの (おでん等)

材料＋水分
なべの深さの1/3

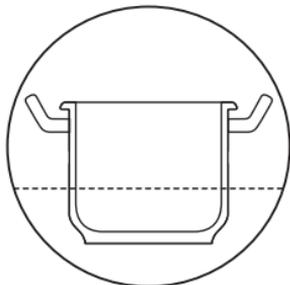
※パスタ等の麺類を茹でる場合は、加圧調理後に、必ず急冷(P22の方法2参照)して圧力ぶたを開けてください。

※調理によって量が増える練り物(はんぺん、竹輪等)を使用したおでんでは、絶対に落としぶたをのせないでください。



**豆類
豆+水分
なべの深さの1/3**

- ※付属のバスケットをバスケット台につけない状態で、落としぶたとしてご使用ください。
- ※紙や、アルミホイル等では、蒸気口等をふさいでしまう恐れがありますので、落としぶたとしてはご使用にならないでください。



穀類

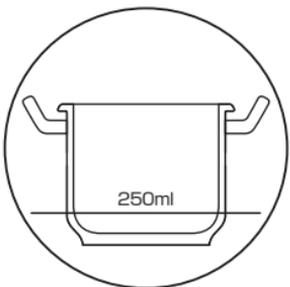
	白米 / 玄米	おかゆ
3リットル なべ	3合	0.5合 /水500ml
4リットル なべ	4合	1合 /水1000ml
6リットル なべ	6合	

※1合は約180mlです

※豆類、麺類等調理によって分量が増えるものは、上記調理量を超えると、豆の皮、麺等が蒸気口等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。あり危険です。

〈最低調理量〉

以下の最低調理量を守ってください。

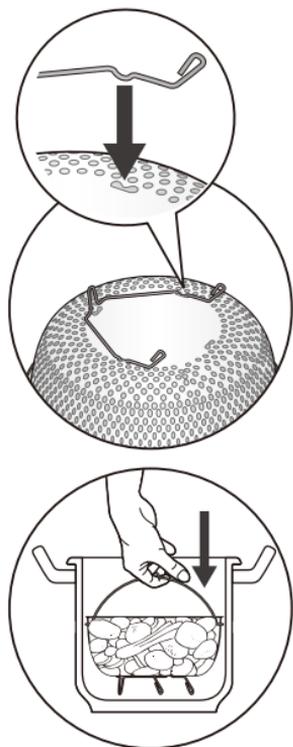


空だきは絶対にしないでください。

調理される際は、最低250ml(=1エコカップ)以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。(詳しくはレシピをご参照ください)

目安として中火10分間で約200mlの水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

バスケットを使う時は



なべに水(250ml以上=1エコカップ以上)を入れます。バスケットの底面にある穴(2カ所)に、バスケット台をセットしてからなべに入れます。

蒸し料理の場合は、目安として中火10分間で約200mlの水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。

もち米や乾物等を蒸す場合は、必ず600mlの水を入れてください。水が少ないと、焦げつきの原因となります。

! バスケットを使用して調理する際は、調理物が圧力ぶたの内側に触れないよう、ご注意ください。

〈エコカップについて〉

エコカップは、主に蒸し料理や蒸し煮の調理に適した水分量をはかるのに役立ちます。

エコカップの見方、使い方



= 1 エコカップ = 

1つのマークに対して、1エコカップの水分を使用してください。

蒸し料理の水分量(目安)

蒸し料理は、加圧時間に応じて水分量を調整すると効率的に調理できます。

加圧1~9分 = 

加圧10~15分 = 

最低水分量

最低でも水を1エコカップ以上入れてください。

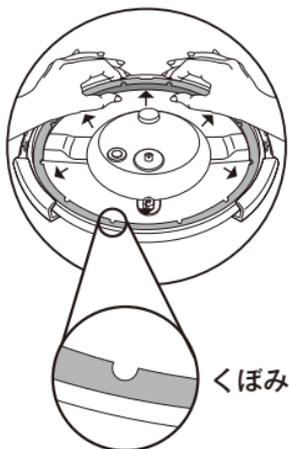
最低水分量 = 

※1エコカップは、約250mlです。

圧力なべ調理を始める前に

始める前に以下のポイントを、毎回チェックしましょう。

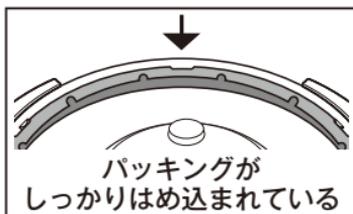
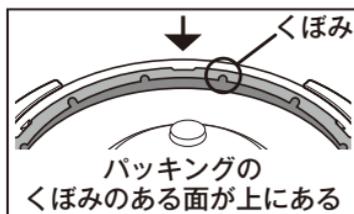
- 〈パッキングの取りつけ方〉
- パッキングに亀裂等の傷みや縮みがないか確認します。傷みがある場合は、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。
 - 圧力ぶたをはずし、セレクターが凸マークにセットされた状態にして、左図のように圧力ぶたを裏返します。
 - パッキングのくぼみのある面を上にして、「SEB」刻印がある面を圧力ぶたにつけて、はめます。
 - 圧力ぶたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させてください。
 - パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。



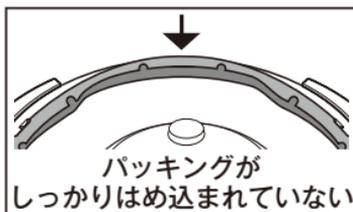
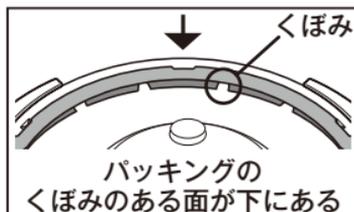
※パッキングには表裏があります。表裏を逆にセットするとふたがしっかり閉められなかったり、蒸気もれて正しく使用することができません。その際は、パッキングを裏返して再度セットし直してください。

〈パッキングの取りつけ例〉

良い例



悪い例



パッキングが良い例(○)のように、正しくセットされているか確認してください。

〈コントロールパネル・安全弁の点検〉

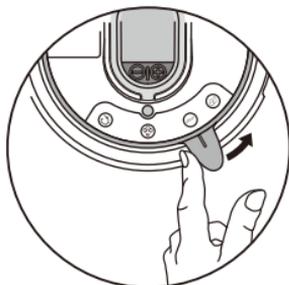
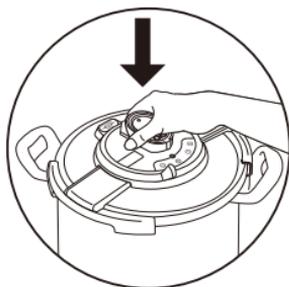
コントロールパネルをはずして、P28～29の「コントロールパネル・安全弁のお手入れ」を参照して蒸気口と圧力調整弁、安全弁の点検を必ず行ってください。(コントロールパネルのはずし方、取り付け方はP7、8を参照してください。)

! 蒸気口が目詰まりしていたり圧力調整弁が汚れていると適切な圧力調整ができず、突然、内容物が噴出したり、安全弁が作動して蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出し、火傷をする可能性があります。危険です。

コントロールパネルをふたに正しくセットしてください。
取り付けビスがしっかり締まっているか確認してください。

〈圧力ふたの確認〉

圧力ふたをなべに水平にのせてください。



セレクターを  (低圧) または  (高圧) に合わせてください。
(ふたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。)

取扱説明書をすべてお読みになられたあと、以下の順序で加圧してください。

* 「レシピブック」のレシピを参考においしい圧力なべクッキングをお楽しみください。

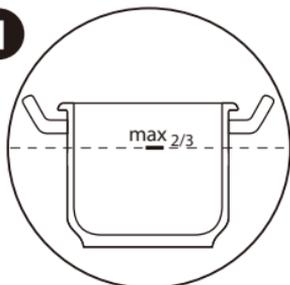
初めてご使用の際、必ず行ってください

- ・ 中性洗剤を使いスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かしてください。
- ・ 必ずタイマーをはずしてから洗ってください。
- ・ 圧力ぶたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。
- ・ この取扱説明書をすべてお読みいただきから、調理を始めてください。
お買い上げいただいたなべを最初に使うときは、きちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いになれるためにも、まず水を使って圧力をかけてください。

方法：なべの深さの2/3まで水を入れた後、次頁以降の **②** から **⑧** の手順に従い加圧してください。(加圧時間：10分)

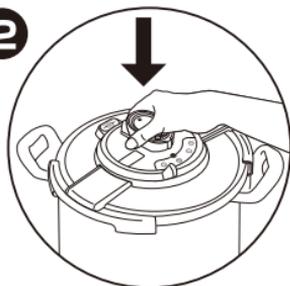
圧力なべ調理の仕方

1

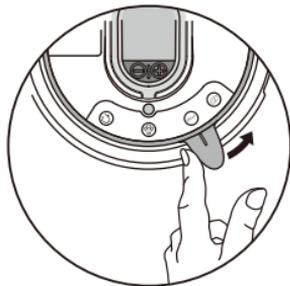


なべに材料を入れます。
P13~14の最大調理量、最低調理量を必ず守ってください。

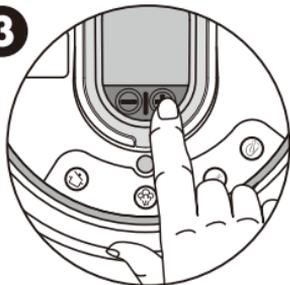
2



セレクターが  マークの位置にセットされている事を確認します。
圧力ぶたをなべに水平にのせ、セレクターをレシピに合わせて  (低圧) または  (高圧) に合わせます。
(圧力ぶたのサイドのロックがしっかりと閉まっているか、確認してください。)

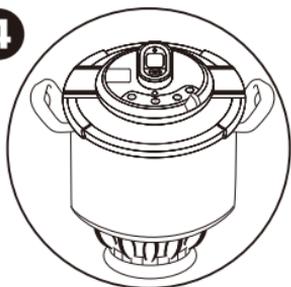


3



タイマーをセットします。

4



圧力なべを強めの中火(炎がなべの底面より出ない程度)で加熱します。セレクトマークが手前にくるように圧力なべを置いて調理してください。

5

蒸気口から
蒸気が出ます。



まず自動空気排出システムから蒸気が出始め、しばらくすると止まります。

(中の空気を強制的に排出することで、熱の伝わりを良くします。)

その後まもなく、蒸気口から蒸気が出始めます。シューという音と共に、蒸気口より蒸気が絶えず出始め、しばらくするとタイマーのメロディが数回鳴り、カウントダウンをスタートします。(P11参照)

弱火にしましょう!



加圧中は蒸気口から蒸気が程よく出ている状態を保ってください。

もし蒸気が全く出なくなったら、火を少し強くしてください。

ここから加圧時間が始まります。

弱火にしてください。一度圧力がかかれば弱火でも十分に調理できます。

(蒸気が見えにくい場合があります。火傷などしないようご注意ください。)

⑥ 加圧が終わったら

加圧時間が終了するとタイマーが鳴りますので、火を止めます。調理方法により、そのまま蒸らし調理するか、内部の圧力を下げてふたを開けてください。

▲ 火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、蒸気口より高温の蒸気が勢いよく排出されますので、充分にご注意ください。

〈蒸らし調理をしたい時〉

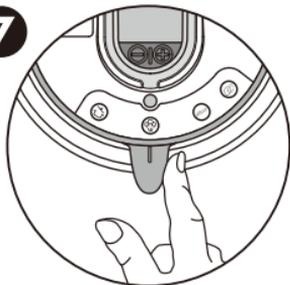
火を止め、圧力を下げずそのままにしておきます。

火を止めた後も、なべの中は100度以上の高温で調理が続いています。この余熱を利用する料理も多くあり、味を含ませることにも有効です。

レシピで指定された蒸らし時間が終了したら、セレクターを回して☼マークに合わせるか、圧力ふたに水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

〈すぐに圧力ぶたを開きたい時: 次の2つの方法があります〉

7



〈方法 1〉
セレクターを回して蒸気を
排出し圧力を下げる方法

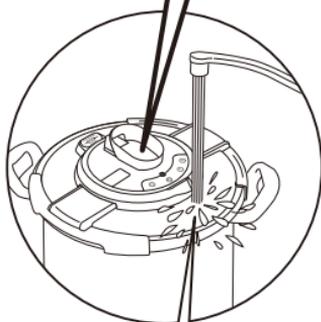
〈方法1〉

セレクターをゆっくりマークへ回して
中の蒸気を排出して圧力を下げます。

⚠ 調理内容等、場合によっては内容物が蒸気口から排出される場合があります。その際は〈方法2(急冷)〉で圧力を下げてください。

ヒント 蒸気排出の際、蒸気口にかたく絞ったぬれぶきんを軽くかぶせておくと、万一煮汁が吹出した場合にも安心です。

必ずタイマーを
はずしてください。

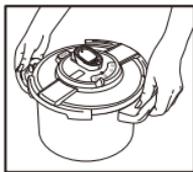


この部分に流水を
1分以上かけて
ください。

〈方法2(急冷)〉

タイマーを本体からはずします。圧力ぶた部分に蛇口から流水を1分程度かけて内部の圧力を下げます。(なべの中に入水が入る場合がありますので、コントロールパネルに水がかからないようにしてください。)

⚠ なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。圧力ぶたのノブを持って移動することは、危険ですので、絶対にしないでください。



⚠ 移動中になべを傾けると、蒸気とともに内容物が噴き出す恐れがあります。移動する際は、なべを傾けないよう水平に持って静かに移動してください。

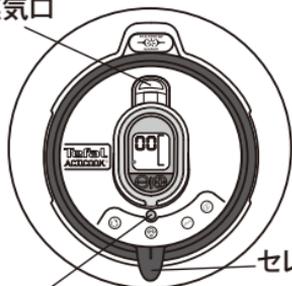
流水をかけるときはタイマーを
はずしてください。

〈方法 2〉
ふたに流水をかけて中の
圧力を下げる方法 (急冷)

⚠ 取っ手が熱くなっていることがありますのでご注意ください。

8

蒸気口



セレクター

安全ロックピン

セレクターを☁マークへ回して中の蒸気を排出し、蒸気口より全く蒸気が出なくなり、安全ロックピンが完全に下がった事を確認したら、セレクターを☒マークに合わせて圧力ぶたを開けてください。

- ⚠ 圧力ぶたを開ける際、なべの中に少しでも圧力が残っていると、圧力ぶたが飛んだり内容物が噴き出し火傷をする場合があります、大変危険です。
- ⚠ はしなどで無理に安全ロックピンを押し下げないでください。
- ⚠ 安全ロックピン、蒸気口周辺は熱くなっていることがありますので、圧力ぶたを開ける際にはご注意ください。
- ⚠ 圧力ぶたを開けた後、圧力ぶたを裏返すと、湯滴が垂れて火傷をする危険がありますので、ご注意ください。圧力ぶたを水平に置くことをおすすめします。

〈ご使用いただける熱源〉



ガス



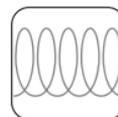
電気プレート
コイル



セラミック
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



電磁調理器
(IH)



100V-200V
対応

- 電磁調理器(IH)を含む上記の熱源に使用できます。



ご注意

- ◆ ガスの場合、炎はなべ側面までまわらないようにご注意ください。
- ◆ 電磁調理器(IH)でお使いの場合
 - ・ 電磁調理器(IH)は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器(IH)の取扱説明書をお読みの上、適切な出力でご使用ください。
 - ・ 電磁調理器(IH)は、ガスに比べ熱量出力が非常に高く急激に底面が加熱されます。出力(火力)の調整を行い、空だきにご注意ください。
 - ・ 効率よく加熱するために、底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。
 - ・ まれに一部の電磁調理器(IH)で使えない場合があります。
 - ・ 電磁調理器(IH)は、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- ◆ 電気プレートでご使用の場合は、圧力なべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- ◆ 表面がセラミックプレートの調理器をご使用される場合、なべの底面が濡れていたり、汚れていたりしないよう、きれいに拭きとってからご使用ください。

圧力なべの安全設計

ティファール圧力なべには安全のためのシステムがあります。

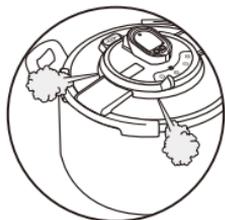
- ・ 圧力ぶたが正しく閉まっていないと、安全ロックピン部分等から蒸気が逃げ、圧力がかからないようになっていきます。
- ・ 内部に少しでも圧力が残っている場合は、安全ロックピンの働きで圧力ぶたが開かない仕組みになっています。

▲ 無理に圧力ぶたを開けないでください。

▲ 無理に安全ロックピンを押し下げないでください。

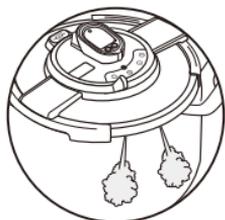
〈万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム〉

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっていきます。



〈安全弁〉

圧力調整弁が正常に作動しない場合、安全弁より蒸気が排出されます。蒸気はコントロールパネルと圧力ぶたの間から出るようになっています。



〈特別設計のパッキング〉

万一、圧力調整弁、安全弁共に作動しなかった場合、蒸気は圧力ぶたとなべの間から出るようになっています。

▲安全システムが作動した場合は

- ・ まず火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ってください。
- ・ 圧力ぶたを開け、P16とP28を参照の上、蒸気口、圧力調整弁、安全弁、パッキングを点検し、汚れがあればとりのぞいてください。
- ・ 点検、汚れをとりのぞいた後、製品が正しく作動しない場合は、当社お客様相談センターへお問合せください。
- ・ 何度も安全システムが作動する場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

〈より長くお使いいただくために〉

▲ 空だきは絶対にしないでください。

- ・永くご使用いただくとなべの内側が黒くなってきたり、線が出てくることありますが、品質には問題ございません。
- ・圧力なべが黒くなってきた場合は、ステンレス専用洗剤または磨き粉で洗浄してください。

〈圧力なべで焦がしてしまったら〉

- ・すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。
- ・ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。
- ・漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。
- ・こびりつきがひどい時は金属たわしをお使いください。
(強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください)

▲ 10年くらいご使用になられた圧力なべは、当社「お客様相談センター」へ点検に出されることをおすすめします。

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マークとは
「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事を証明する表示です。



SGマークとは
SGマーク制度は、家庭用の圧力なべ又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。

▲ 万一、空だきをした場合はQ&A(P31)を参照の上、当社お客様相談センターまでお問い合わせください。

お手入れの仕方

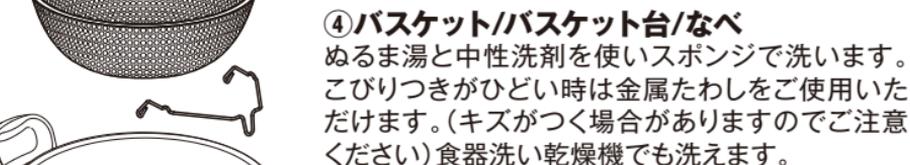
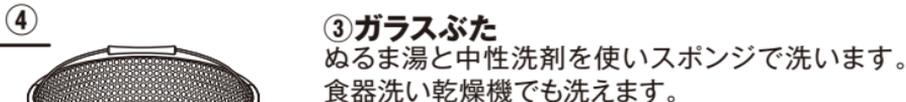
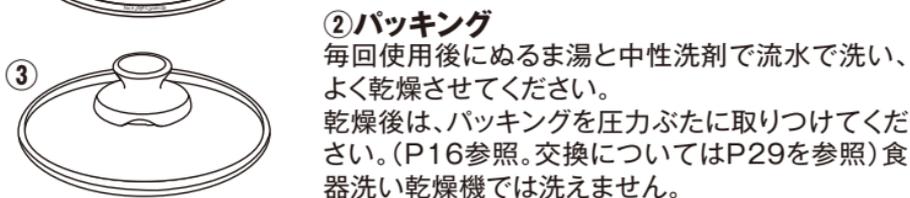
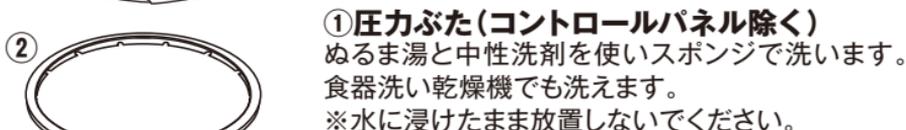
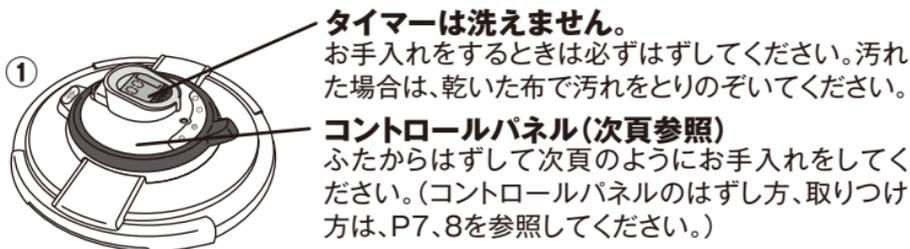
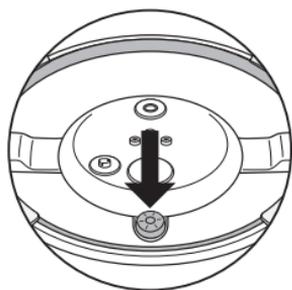


図2



*漂白剤や塩素系洗剤を絶対に使用しないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。
*お手入れが終わったらよく乾燥させて、圧力ぶたを裏返した状態にして、なべにのせて収納します。(図2参照)
*使用後、底面が虹色に変色または白い固着物が発生する場合がありますが、水に含まれるミネラルとステンレスの表面との反応によるものですので、安心してご使用ください。
*食器洗い乾燥機をご利用される場合は、食器洗い乾燥機、及びご使用される洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認の上、従ってください。

〈圧力ぶたのお手入れ時の注意〉



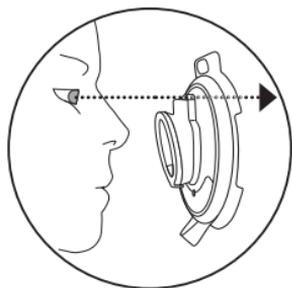
ふた裏面

誤って圧力ぶたの裏についている「自動空気排出システムのベース」がはずれてしまった場合は、しっかり押し込んでセットしなおしてください。

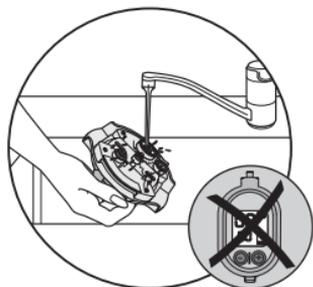
〈コントロールパネル・安全弁のお手入れ〉

(コントロールパネルのはずし方はP7を参照してください)

! 蒸気口と圧力調整弁の点検は必ず行ってください。蒸気口が目詰まりしていたり圧力調整弁が汚れていると適切な圧力調整ができず、突然、内容物が噴出したり、安全弁が作動して蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出する可能性があります危険です。

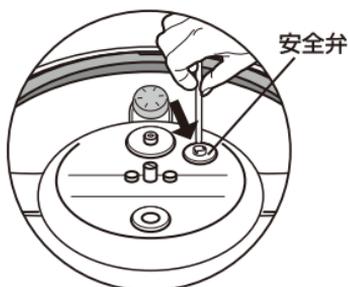


明るい方向へかざして蒸気口が目詰まりしていないか確認します。必要であれば綿棒で掃除してください。



流水ですすいでよく乾かしてください。汚れが気になる時は中性洗剤を使いスポンジで洗い、水でよくすすいでください。金属たわしはご使用にならないでください。コントロールパネルは食器洗い機では洗えません。

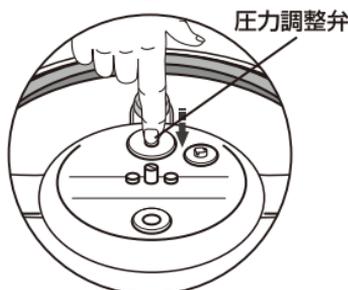
※コントロールパネルは絶対に分解しないでください。



コントロールパネルを取りつけると、ふたの内側の矢印の部分に、安全弁の先端が出てきます。

安全弁の中央の奥まった部分を、先の丸いはし等で強めに押し試みて、バネが押し戻すような動き(感触)があるか確認してください。

! 先の尖ったものは使用しないでください。

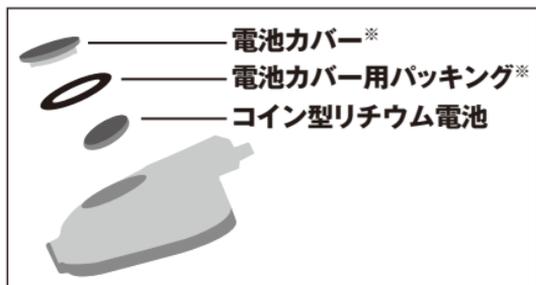


ふたを裏返した状態でセレクトターを☞マークの位置に合わせると圧力調整弁がふたに接していること、またセレクトターを☞の位置に合わせるとふたから少し離れることを確認してください。

また、その状態で、圧力調整弁を押すと動いてふたに触れることを確認してください。

食べ物のカスなどで汚れていないかどうか、確認してください。

〈タイマーの電池の交換〉



タイマーの表示が暗くなったら、電池を交換してください。

コイン型リチウム電池を使用します。

●CR2032型

タイマーを裏返して、電池カバーをコインなどを使ってはずし、中の電池を交換します。電池カバーをする時は、カバーの▲マークをタイマーの▲マークに合わせてセットし、コイン等を使って、押しながらタイマーの●マークまでまわします。

※電池カバー、電池カバー用パッキングはなくさないよう、ご注意ください。

〈パッキングの交換〉

*専用のパッキングをご購入ください。(P33参照)

*ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは**1年に1度を目安に交換**してください。

こんなときは…Q&A

(調理中、おかしいなと感じたらまず火を消してください。)

材料の量によって加圧時間は変わるの？	<input type="checkbox"/> 最大調理量を守ったうえで、材料の大きさをそろえれば、量が増えても減っても、加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。
圧力ふたが閉まらない	<input type="checkbox"/> パッキングは正しくセットしていますか？(P16参照) <input type="checkbox"/> 圧力ふたのサイドのロックははずれていますか？
圧力ふたの周りより蒸気もれる (*1)	<input type="checkbox"/> 圧力ふたは正しく閉まっていますか？(P6参照) <input type="checkbox"/> コントロールパネルは正しく取りつけていますか？(P8参照) <input type="checkbox"/> パッキングは正しくセットしていますか？(P16参照) <input type="checkbox"/> パッキングに亀裂や縮み、圧力ふたのフチ部分に歪み等の損傷はありませんか？ <input type="checkbox"/> パッキングが古くなっている場合は交換してください。 <input type="checkbox"/> 調理内容量が最大調理量を超えていませんか？(P13参照)
コントロールパネルの周りから蒸気もれる	<input type="checkbox"/> コントロールパネルは正しく取りつけていますか？(P8参照) <input type="checkbox"/> コントロールパネルの取り付けビスはしっかりと締まっていますか？(P8参照) <input type="checkbox"/> 蒸気口シールドや圧力調整弁はついていませんか？(P5参照)またはキズついていませんか？ <input type="checkbox"/> 一度圧力がかかった後は、弱火にしていますか？(P20参照)
自動空気排出システムの周りから蒸気もれる	<input type="checkbox"/> ふた裏面にある「自動空気排出システムのベース」はしっかり押しこんでセットされていますか？ コントロールパネルを取りはずして、ヨレなくしっかりとまっていることをふた表面から確認してください。
調理中、蒸気口より蒸気が出てこない	<input type="checkbox"/> 蒸気が出てくるまでしばらく時間がかかります。 <input type="checkbox"/> 圧力ふたの周りから蒸気もれていませんか？(*1へ) <input type="checkbox"/> 蒸気口や圧力調整弁、安全弁が汚れていませんか？ 火を止め、水道水をかけて急冷し圧力を下げてください。(P22参照)圧力が下がったら、ふたを開けて汚れを除去してください。

安全ロックピンが上がらない	<input type="checkbox"/> セレクターは  または  にセットされていますか？ <input type="checkbox"/>  または  にセットしても安全ロックピンが上がらない場合は、当社お客様相談センターへお問合せください。
タイマーの  や  ボタンを押しても、表示が部分的に、または全て消えている	<input type="checkbox"/> タイマーがきちんとセットされているかどうか、確認してください。(P9参照) <input type="checkbox"/> 電池を交換してください。(P29参照)
タイマーに  と表示されている	<input type="checkbox"/> タイマーの故障です。タイマーを交換してください。(P33参照)
いつから加圧時間なの？	<input type="checkbox"/> 蒸気口から絶え間なく蒸気が出始めた時からです。そうになったら火を弱めてください。(P20参照)
圧力ぶたが開かない	<input type="checkbox"/> セレクターは  マークにセットされていますか？ <input type="checkbox"/> 安全ロックピンは完全に下がっていますか？ そうでなければ、タイマーをはずして急冷して圧力を下げてください。(P22参照) ※絶対に、安全ロックピンを無理に押し下げないでください。
うまく調理できなかった 焦げついた	<input type="checkbox"/> 圧力ぶたの周りから蒸気もれていませんか？(*1へ) <input type="checkbox"/> 加圧時間(調理時間)はあっていますか？ <input type="checkbox"/> セレクターのセット位置( 低圧/  高圧)はあっていますか？(P5参照) <input type="checkbox"/> 加圧時の火加減は強すぎませんか？ <input type="checkbox"/> 水分の量は足りていますか？
焦げついてしまった	<input type="checkbox"/> すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。 <input type="checkbox"/> ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。 <input type="checkbox"/> 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。 <input type="checkbox"/> こびりつきがひどい時は金属たわしをお使いください。(強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください)

<p>空だきをしてしまった</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 絶対に急冷はしないでください。火を止めて自然に冷ましてください。 <input type="checkbox"/> 冷めた後、P18「初めてご使用の際、必ず行ってください」を行ってみて、問題がないか確認してください。 <input type="checkbox"/> 問題がある場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。
<p>ごはんを炊いたら灰色がかった</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 米のように、タンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見えることがあります。これは、無害で、味にも影響はありません。
<p>安全システムが1つでも作動した</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 火を止めて、圧力なべが自然に冷えるまで待ってください。 <input type="checkbox"/> セレクターをマークに合わせて、安全ロックピンが下がったことを確認してからふたを開け、コントロールパネルが正しく取り付けられているかを確認してください。 <input type="checkbox"/> 蒸気口や圧力調整弁、安全弁、パッキングに汚れがあれば除去してください。
<p>取っ手ががたつく</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 取っ手に熱変形、亀裂等の損傷が無いことを確認してから、大きめのマイナスドライバーでネジをしめ直してください。 うまくしまらない場合は、トルクスドライバー(T20)をご使用ください。それでもがたつきがなおらない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。
<p>購入時にパッキングに白い粉が付着している</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 白い粉は、輸送時にパッキングと圧力ふたの固着を防ぐためについているものです。食用に適したものですが、洗い流してご使用ください。

その他、分からない点は、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。

アフターサービス

修理

- 故障のときは保証書・保証規定の記載に従い修理致します。
 - 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。
- *ご家庭での修理・改造等は大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター(ナビダイヤルサービス)」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。
- *交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター(ナビダイヤルサービス)」をご利用ください。

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

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

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。

おいしいレシピをご紹介します! ティファールのホームページ

www.f-fal.co.jp

Ref.4137387