

**T-FAL®**

**T-FAL®**

取っ手のとれるティファール  
インジニオ圧力なべ

取扱説明書

MADE IN FRANCE

Ref:4130993

ご使用になる前に  
必ずお読みください



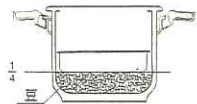
## 安全にご使用いただくために必ずお守りください

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、大切に保管してください。  
間違ったご使用は大変危険です、調理される際は下記の点に十分ご注意ください。

\*下記の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。



- なべの深さの2/3が最大調理量です。  
豆類は、豆と水分等を合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず穴のあいた落とし蓋を使用してください。



- ご使用前に蒸気口が目詰まりしたり、安全弁に汚れが付着していないか、また専用取っ手の部品にぐらつきがないかどうか、必ず点検してください。

- 空炊きは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気漏れが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。

- ガスの炎を大きくしすぎると、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。



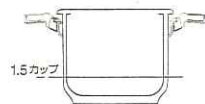
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。

- 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、鍋つかみを使用してください。



- 火傷を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。

- 加圧後はどのような場合でも、なべの中の圧力を完全に下げてから、ふたを開けてください。



- 重曹など、急激に発泡するものや、多量の油・酒は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1.5カップ入れてください。目安として10分間で約200cc(1カップ)の水分が蒸発します。

- ねろみがつくカレーやシチューなどは、ルーを入れた後は、ふたを開け、圧力をかけずに調理してください。また、アップルソース、オートミールなどは、泡立ったり、跳ね上がったって蒸気口等の目詰まりの原因になりますので、圧力をかけた調理は避けてください。

- 牛タンのような表皮に覆われたものは、圧力をかけずに調理するか、金串・竹串等でよく穴を開けてください。

- 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」にしたがってお手入れをしてください。

- 電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。

- 調理以外の目的には使用しないでください。

- 専用取っ手は他社の製品や、インジニオシリーズ以外には使用しないでください。

- 他社の着脱式取っ手をインジニオシリーズに使用しないでください。

- 加熱時間、蒸らし時間になべを移動させる時は、取っ手をしっかり握り静かに取り扱ってください。又、中身が入っている状態で取っ手はずす時は、必ず平らな場所で行ってください。



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、1953年以来、万全な品質管理のもとに製造され、その高い安全性と耐久性が広く認められ、今や世界150ヶ国、5000万台もご愛用いただき、まさにキッチンのベストセラーとして活躍しています。

### 圧力なべのしくみ

圧力なべは普通のおなべに比べて、調理時間は約1/3。その秘密は「圧力が高くなると沸騰点があがる」という原理にあります。通常、私たちが生活している大気中では、いくら熱しても水の温度は100℃以上にはなりません。ところが、圧力なべは、内部が密閉状態になるように設計されているので、加熱すると蒸気がなべの中に閉じ込められ、圧力が高くなります。それに伴って沸騰点も110℃～125℃位まで上昇、火の通りが早くなるので調理時間が短くてすみ、燃費も節約できるというわけです。

ティファール圧力なべには、安全と品質を保証するSマーク・SGマークがついています。

- S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…製品安全協会の認定基準に合格した表示で製品の欠陥により万一ケガなどの人身事故が起きた場合は、協会が損害を賠償します。



1984年7月、ティファール圧力なべのセロンジェ工場（フランス）は、通産省の厳しい審査にパス、外国製圧力なべとしては初めて消費生活用製品安全法に基づく「登録工場」に認定されました。

その後、平成8年1月に家庭用の圧力なべ及び圧力がまは、第1種特定製品から第2種特定製品へ移行されましたが、当社の圧力なべは引き続き「SG登録工場」として製造・検査設備の整ったセロンジェ工場生産されています。



各部の名称

製品の特長

ふたの開け方・閉め方

セレクターの使い方

調理量について

初めてご使用になる前に

調理を始める前に

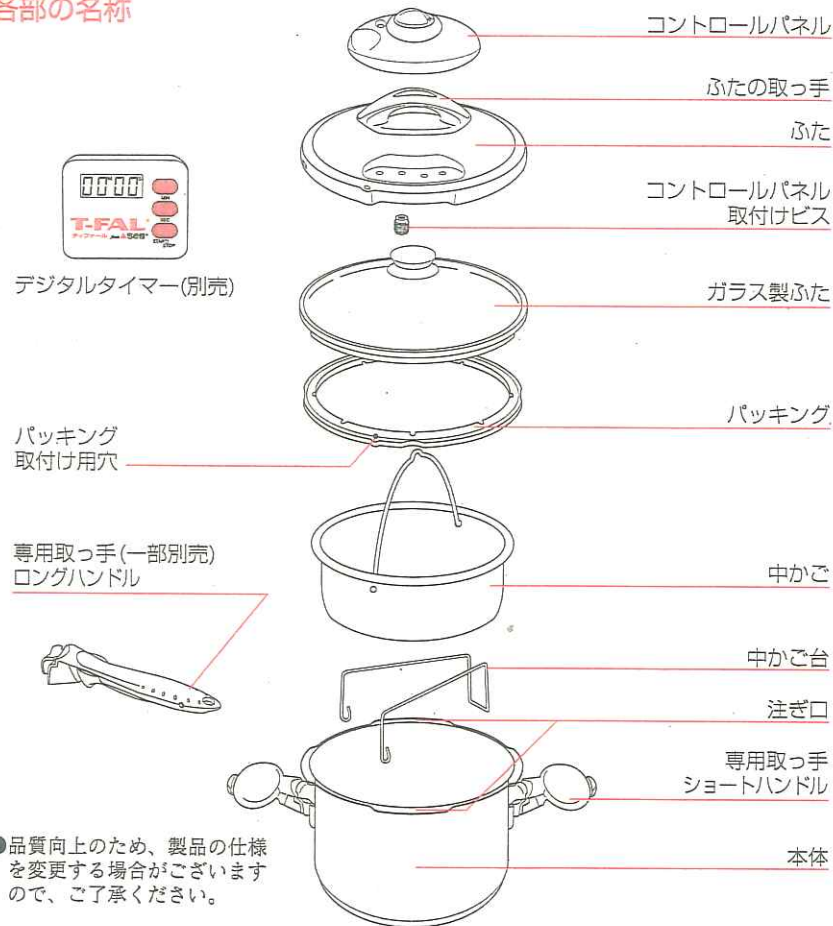
調理中

調理が終わったら

お手入れ・メンテナンス

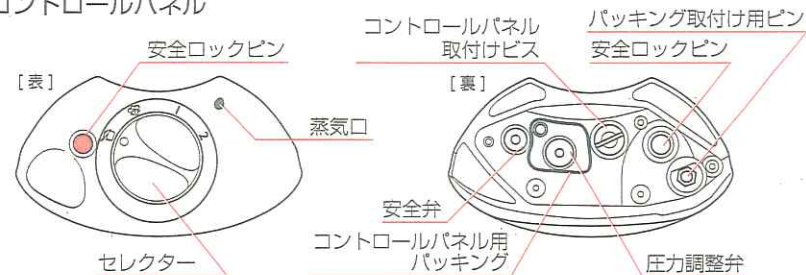
アフターサービス・Q&A

## 各部の名称



## 製品の特長

## コントロールパネル



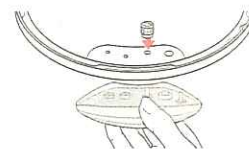
- コントロールパネルは簡単にお手入れしていただけるデザインになっています。
- コントロールパネルとバックリングは、ふたより取りはずす事ができます。また、コントロールパネルとバックリングを取りはずしたふたは食器洗い機で洗う事ができます。
- コントロールパネルは、圧力なべの機能を果たす重要な部分です。取りはずしてお手入れした後は、ふたに取付ければすぐに、圧力なべとして使用できます。

## コントロールパネルのはずし方



- ふたを裏返します。
- バックリングを取りはずします。
- 取付けビスを回します。
- 必要であればコイン等をご使用ください。

## コントロールパネルの取付け方



- コントロールパネルを裏返し、安全弁のバネが傾いた状態でひっかかったりしていないかを確認しふたに合わせ、取付けビスでしっかりと締めてください。
- バックリングの穴をピンにあわせ、正しい位置にセットしてください。

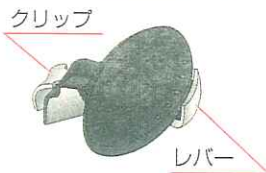
## 取りはずし可能な取っ手

2

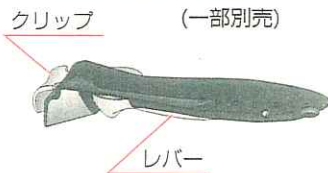
インジニオ(取っ手のとれるティファール)シリーズの取っ手はワンタッチで取付け、取り外しが可能なので本体のお手入れもラクラク、収納もコンパクトに。

取っ手の各部の名称

### ショートハンドル



### ロングハンドル



(図1) ショートハンドルとロングハンドルを取付ければ、おなべの中で炒めてから煮込む時にも便利です。

(図2) 6ℓステンレスなべの中に調理物を深さの1/2以上入れる際は必ずショートハンドルを両側へ取付けて使用してください。

重要

6ℓのみ



- ❗ 専用取っ手を必ずなべの両側に取り付けてご使用ください。
- ❗ 専用取っ手は他社の製品やインジニオ シリーズ以外に使用しないでください。
- ❗ 正しく取り付けられない、ガタ付く際は使用を中止してください。 ボタン
- ❗ 旧タイプのロングハンドル(右図参照)は、インジニオ圧力なべに使用できません。



4

## 取っ手の使い方

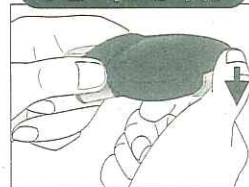
インジニオ(取っ手のとれるティファール)シリーズの取っ手の使い方は共通ですが、本体への取付け位置は次のようになりますので、ご注意ください。

インジニオ圧力なべ	→	本体取付部分
ふっ素樹脂加工ソースパン・フライパン	→	本体の縁

下記イラストでは取っ手を圧力なべに取付けています。

(一部別売)

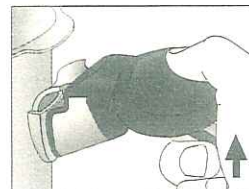
### ショートハンドル



- ① 取っ手の銀色のレバーを下へ押し、クリップを外してください。(取っ手の下側を握らないでください。)

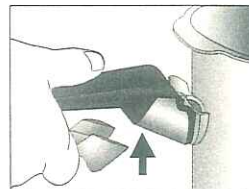
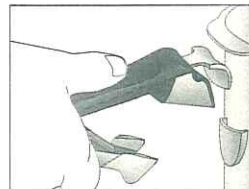
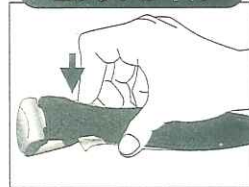


- ② 取っ手先端のクリップで取付部分を挟むようにセットします。(クリップの奥までしっかり挟んでください。)



- ③ 銀色のレバーを取っ手の中に押し込みます。レバーが取っ手に押し込まれたら取っ手は本体に完全に固定されます。

### ロングハンドル



- ❗ 絶対に圧力なべの縁に取っ手を取付けしないでください。

5

## 「インジニア圧力なべ」の安全設計

2

インジニア圧力なべには安全を保障するいくつかのシステムがあります。

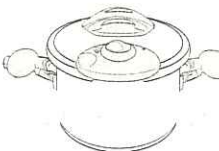
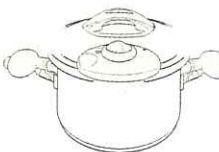
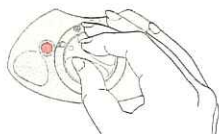
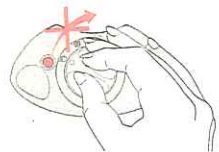
### 安全開閉システム

■ ふたが正しく閉まっていない場合、セレクターを1, 2にセットすることはできません。(無理にセットしないでください。)

■ 中の圧力が完全に下がらないと、安全ロックピンは下がらず、セレクターを☑マークにセットできないようになっています。

⚠この時、無理にふたを開けようとししないでください。セレクターを☑マークにセットし、蒸気が完全に排出されるのを待ちください。

■ 安全ロックピンが完全に下がった事を確認し、セレクターを☑マークにセットしてからふたを開けてください。



### 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ます。

■ 安全弁：セレクター一部が正常に作動しない場合、安全弁より蒸気が排出され、蒸気はコントロールパネルとふ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、セレクター部、安全弁共に作動しなかった場合、蒸気はふたと本体の間から出るようになっています。

6

### 安全システムが1つでも作動した場合は…

- まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。
- 安全ロックピンが下がった事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付いているか確認してください。
- 蒸気口、安全弁やパッキングに異状が無いか確認し、汚れがあれば除去してください。

### 便利なアクセサリー



- ガラス製ふた  
普通のおなべとして使用する時に。  
ガラス製なので、お料理の状態を一目でチェックできます。

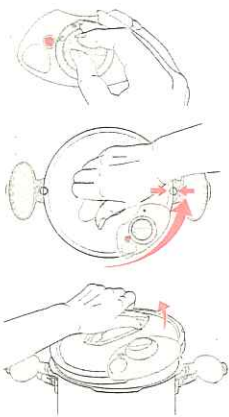


- 中かご・中かご台  
中かごの上で蒸し調理、その下でスープやリゾットを作るといった二段調理もできる便利さです。  
さらに、中かごは豆類を調理する際に、落としぶたとしてもご使用頂けます。

7

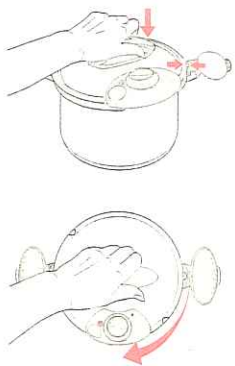
## ふたの開け方

3



- セレクターを☞マークにセットしてください。
- ふたを左回り(逆時計回り)に1/4回転ほど回し、ふたと専用取っ手の⓪マークを(左図参照)合わせます。
- ④ 新しいパッキングは、ふたの開閉を堅くする場合がありますが、パッキングの表面に薄くサラダ油を塗っていただくことで、スムーズに開閉できます。
- ふたを持ち上げてください。

## ふたの閉め方



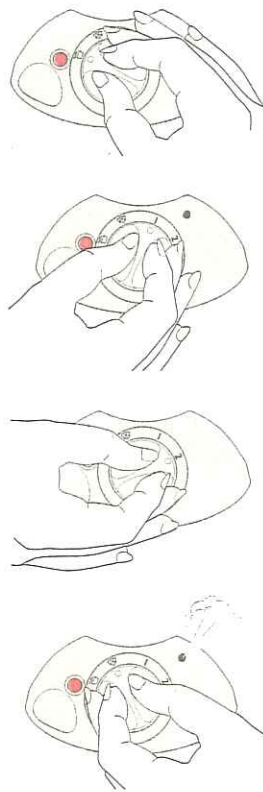
- まず、専用取っ手を本体取付部分に取付けてください。
- セレクターを☞マークにセットしてください。
- ふたと専用取っ手の⓪マークが合う位置(左図参照)にふたを置きます。
- ふたを右回り(時計回り)に止まる位置まで1/4回転ほど回してください。

もし、ふたが締まらなかったら、次の点を確認してください。

- セレクターを☞マークにセットしていますか？
- パッキングは正しくセットしていますか？

8

## セレクターの使い方

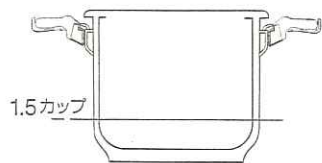


- ☞マーク…ふたの開閉時は必ず、☞マークへセットしてください。
- 1マーク…低圧調理 (作動圧力 60 気圧) 野菜などのビタミン、ミネラルの損失を防ぎます。また、煮くずれしやすいものの調理に。
- 2マーク…高圧調理 (作動圧力 90 気圧) 肉料理などをスピーディにクッキングします。
- ☞マーク…調理後、圧力を下げる時にセットします。

④ 圧力を下げる際は、蒸気口より高温の蒸気が勢いよく排出されるので、充分にご注意ください。

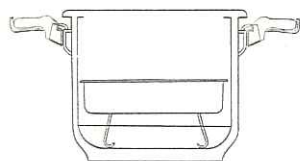
9

## 最低調理量



- 調理される際は、最低1.5カップ以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。  
(ローストビーフ等の一部料理は除く)

5



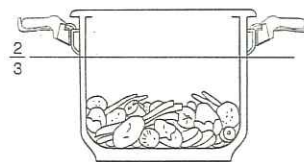
- 蒸し料理の場合は、1.5カップ以上の水を入れてご使用ください。

- 目安として、10分間で約200cc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。

- 蒸しおこわ等の場合は必ず3カップの水を入れてください。水が少ないとこげつきの原因となります。

- ❗ 中かご・中かご台を使用して調理する際は、調理物が中かごの高さを越えないよう、ご注意ください。

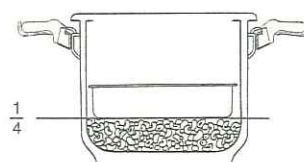
## 最大調理量



- なべの深さの2/3が最大調理量です。

材料と水分等を合わせた量がそれ以上にならないよう、ご注意ください。

- 調理によって量が増えるものは、水分を合わせた量がなべの深さの1/2を超えないようにしてください。



- 特に豆類に関しては、豆と水分等を合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず穴のあいた落とし蓋をしてください。  
(落とし蓋として付属の中かごをご利用いただけます)

### —白米の最大調理量—

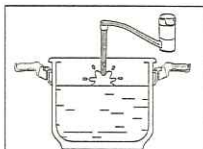
4 L	4 カップ	約 4 合
4.5 L	4 1/2 カップ	約 5 合
6 L	7 カップ	約 8 合

万一、空炊きをした場合は当社アフターサービスへ点検にお出ください。



## 初めてご使用になる前に

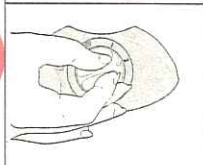
取扱説明書をすべてお読みになされた後、以下の順序で加圧してください。



1. 専用取っ手を本体に取付けます。
2. 鍋の深さの2/3まで水を入れます。



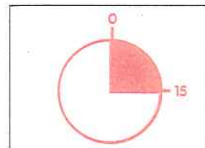
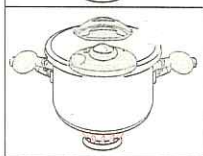
3. 圧力なべのふたを閉め、セクターを2(高圧調理用)の位置にセットします。



4. 強火(炎がなべの底面より出ない程度)で加熱します。



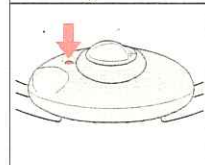
5. はじめに安全ロックピンの穴から蒸気が出て、安全ロックピンが上がり蒸気が止まります。まもなく蒸気口から蒸気が出始めます。



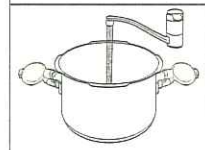
6. シューという音と共に、蒸気口より蒸気が絶えず出始めたら弱火にして15分ほど加圧してください。



7. 火を止め、セクターを徐々に傘マークへ回し蒸気を排出します。もしくは、ふた部分へ蛇口の流水を約1分程度かけてください。



8. 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てから、ふたを開けます。



9. 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。  
ふ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。



- メモ：鍋の内側にしみが出る場合がありますが、ステンレスの品質は変わりません。これは硬質の水によるものであり、取り除く場合は、ステンレス専用洗剤で洗うか、磨き粉で磨いてください。

調理を始める前に (ご使用前には毎回必ず下記事項を確認しましょう。)



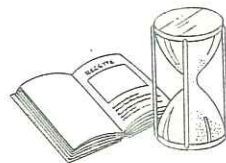
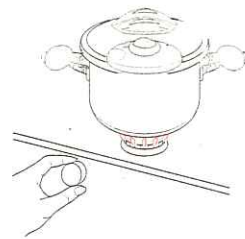
- コントロールパネルは、蒸気口の穴が目詰まりしていないか確認してからふたに正しくセットし、ふた裏側の安全弁等のパネがスムーズに動くかどうか点検してください。(取付けビスがしっかりと締まっていますか?)
- パッキングは取付けピンの正しい位置にセットされていますか?
- 専用取っ手は正しく開閉するか、部品にガタツキ等ないか確認し、ふたを閉める前に本体の取付部分へ取付けてください。
- ふたを閉め、セレクターをレシピにより、1もしくは2の位置にセットしてください。
- 圧力なべを強火(炎が底よりでない程度)にかけます。

⚠ まもなく、安全ロックピンの穴から蒸気が出て、安全ロックピンが上がります。この時点よりふたを開ける事はできません。(無理にふたを開けようとししないでください)

しばらく火にかけても、安全ロックピンが上がらない、蒸気口より蒸気が出てこない時は以下の点を確認し、最初からやり直して下さい。

- 圧力がかかるまでには数分かかります。
- 水分は充分に入っていますか?
- セレクターを1または2にセットしていますか?
- ふたは正しく閉まっていますか?
- パッキングに亀裂やふたの縁に歪み等の損傷はありませんか?

調理中



■ 蒸気口よりシューッとという蒸気音が絶え間なく出始めたら、加圧時間の始まりです。弱火に調節し、レシピにしたがいタイマーをセットしてください。一度圧力がかかれば、弱火で十分に調理できます。

⚠ 加圧時間の始まりは蒸気口から蒸気が出てからです。安全ロックピンからの蒸気と間違いのないように、ご注意ください。

■ 所定の時間が来たら、火を止めます。

火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。必ず次頁の方法で圧力を下げてからふたを開けてください。  
蒸らす必要のある料理は、火を止めた後も中の圧力を抜かず、料理の説明にしたがってください。

ふたの縁より蒸気が出ていたら火を止め、以下の点を確認してください。

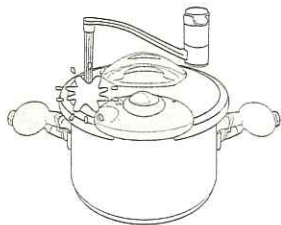
- ふたは、正しく閉まっていますか?
- パッキングは正しい位置にセットしていますか?
- ふた、安全弁、蒸気口やパッキングに汚れがあれば除去し、最初からやり直してください。

安全ロックピンが上がったにもかかわらず、いつまでも蒸気が出てこない時は…

- まず火を止め、圧力なべを急冷して、圧力を下げてください。
- 安全弁や蒸気口、パッキングに汚れがあれば、除去してください。

## 調理が終わったら

所定の時間になり火を止めた後は、以下の3つの方法より目的に合わせて、必ず圧力を下げてください。



### 圧力の下げ方

■ **蒸気排出**：セレクターを徐々にマークにセットしてください。

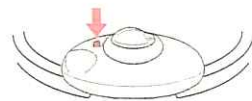
一番簡単に圧力をさげる方法です。

⚠ 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。

⚠ 万一、蒸気排出の際に蒸気口より煮汁が吹出したらセレクターを元の位置へ戻し、急冷の方法で圧力を下げてください。

■ **急冷**(すぐにふたを開けたい時)：ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけてください。(なべの中に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。)

■ **自然放置** 蒸らし調理：安全ロックピンが下がるまで、圧力を下げずに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、味を含ませる事にも有効的です。



■ 安全ロックピンが下がったら、圧力が下がっています。ふたを開けてください。



⚠ 箸などで無理に安全ロックピンを押し下げようとする事は、絶対にしないでください。

⚠ パッキングのミゾに熱い煮汁がたまっている事がありますので、ふたを立てて持ち上げないでください。



⚠ 圧力なべを移動される際は、専用取っ手のみをしっかり握って静かに運んでください。

### 圧力なべのふたを開ける事ができなかった時は…

■ 安全ロックピンが下がっていますか？

もし、そうでなければ、急冷して圧力を下げてください。しばらくすると、安全ロックピンは下がります。

うまく調理できなかった、焦げた時は、以下の点を確認してください。

■ 加圧時間(調理時間)

■ セレクターのセット位置

■ 加圧時の火加減

■ 水分の量

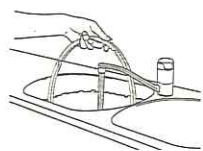
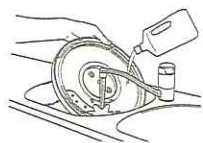
## お手入れ・メンテナンス



- 調理物を長時間なべの中に残さないでください。塩分や酸味でシミの原因になる場合もあります。

### 食器洗い機でのお手入れ

- ふたは、コントロールパネルとパッキングを取りはずす事で、食器洗い機で洗えます。
- コントロールパネルは絶対に食器洗い機に入れないでください。
- 本体は専用取っ手を取りはずした状態で食器洗い機に入れてください。
- 専用取っ手は、食器洗い機で洗えます。

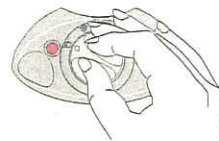
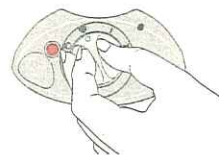
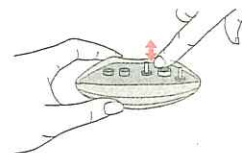
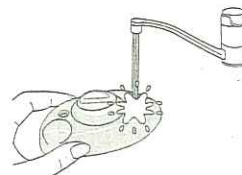
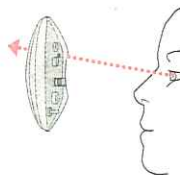


### 手洗いでのお手入れ

- 本体は、ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
- 数回使用した後のふたは、コントロールパネルをはずし中性洗剤を使いスポンジで洗ってください。専用取っ手も同様に、本体からはずし洗ってください。
- パッキングは毎回ご使用後に、中性洗剤とぬるま湯で洗ってください。
- 洗った後は、よく乾燥させてください。

10

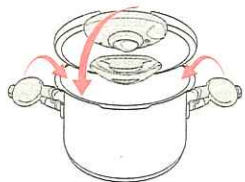
18



## コントロールパネルのお手入れ方法

- コントロールパネルは、食器洗い機に入れないでください。
- コントロールパネルを、絶対に分解しないでください。
- 蒸気口の穴がきれいに通っているか、明るい方向へかざして確認してください。必要であれば金串等を挿し込んで掃除してください。
- 流水でコントロールパネルをすすいでください。
- 圧力調整弁及び安全弁のパネがスムーズに動くかどうか確認してください。
- セレクターを1, 2とマークにそれぞれセットし安全ロックピンを流水ですすいでください。
- よく乾燥させた後、ふたに合わせ、取付けビスでしっかりと締めてください。
- コントロールパネルをふたに取付ける前に、セレクターをマークにセットする事を忘れないでください。

19



## 収納方法

■ よく乾燥させた後、ふたは裏返した状態にして、本体にのせて収納してください。

■ 取っ手を取りはずして、なべ本体の中に入れる事で、コンパクトに収納いただけます。

より長くお使いいただくために

■ 空炊きは絶対にしないでください。

圧力なべが黒ずんできたり、白い斑点が出た場合には…

(永くご使用いただくと本体内側が黒ずんできたり、白い斑点が出た場合がありますが、品質には問題ございません。)

■ ステンレス専用洗剤または、クレンザーで洗浄してください。

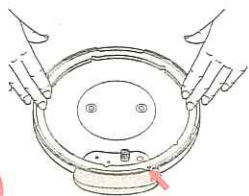


## パッキンの交換

■ 「インジニオ圧力なべ」専用のパッキングをご購入ください。

■ パッキング取付用のピンにパッキングの穴をセットしてください。

■ ふたの縁にパッキングをセットしたら、ふたにピッタリと密着させてください。



⚠️ ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは一年に一度位を目安に交換してください。

⚠️ 10年くらいご使用になられた圧力なべは当社アフターサービスへ点検に出される事をお勧めします。

## アフターサービス

### 保証・修理

- ティファール圧力なべの保証期間は保証書をご確認ください。故障のときは保証書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・改造などは大変危険です。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  
(株)グループセブ ジャパン 修理センター：  
〒242-0001 神奈川県大和市下鶴岡2500

お客様 相談センター	 <b>0570-077772</b> 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	 <b>0570-086072</b> ナビダイヤル 受付時間：月～金10:00～16:00(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。

**Q & A** (調理中おかしいなと感じたら、まず火を止めてください。)

ふたが開まらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ セレクターは☒マークにセットしていますか?</li> <li>■ パッキングは正しくセットしていますか?</li> </ul>
空炊きをしてしまった	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 当社アフターサービスへ点検にお出してください</li> </ul>
調理中、安全ロックピンが 上がらない、蒸気口より蒸 気が出てこない	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 蒸気が出てくるまでは数分かかります</li> </ul>
…上記の状態が続くよう であれば次の点を確認して ください	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 強火(炎がなべの底面より出ない程度)で立ちあげて いますか、もしそうでなければ強火にしてください</li> <li>■ 十分な水分は入っていますか?</li> <li>■ セレクターは1または2にセットされていますか?</li> <li>■ ふたは正しく閉まっていますか?</li> <li>■ パッキングに亀裂やふたの縁部分に歪み等の損傷は ありませんか?</li> </ul>
調理中、安全ロックピンが 上がったにもかかわらず、 蒸気口より蒸気が出てこない	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 火を止め急冷し圧力を下げてください</li> <li>■ 蒸気口及び安全弁等の汚れを除去してください</li> </ul>
ふたの縁より蒸気が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ふたは正しく閉まっていますか、そうでなければ閉め 直してください</li> <li>■ パッキングは正しくセットしていますか?</li> <li>■ パッキングが古くなっている場合は、交換してください</li> <li>■ 本体の縁に歪み等の損傷はありませんか?</li> <li>■ コントロールパネルは正しく取付けていますか?</li> </ul>
ふたが開かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 安全ロックピンは完全に下がっていますか?</li> <li>■ もし、そうでなければ急冷して圧力を下げてください、 しばらくすると安全ロックピンは下がります</li> <li>■ セレクターは☒マークにセットしていますか?</li> </ul>

うまく調理できなかった、 焦げ付いた	<p>以下の点を確認してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 加圧時間(調理時間) ■ セレクターのセット位置</li> <li>■ 加圧時の火加減 ■ 水分の量</li> </ul>
焦げ付いてしまった	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ すぐに洗わずに、本体をぬるま湯につけてください</li> <li>■ ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください</li> <li>■ 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください</li> </ul>
安全システムが1つでも 作動した	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ まず火を止めて圧力なべを冷ましてください</li> <li>■ 安全ロックピンが下がってからふたを開け、コント ロールパネルが正しく取付いているか確認してくだ さい</li> <li>■ 安全弁や蒸気口、パッキングに異状がないか確認し、 汚れがあれば除去してください。</li> </ul>
いつから加圧時間なの?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 蒸気口から絶え間なく蒸気が出始め、火を弱めた時 からです。</li> </ul>
材料の量によって、加圧 時間はかわるの?	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 最大調理量を守った上で、材料の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。</li> </ul>
ごはんを炊いたら、ネズミ 色になった	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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、高温高压で調理すると、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。</li> </ul>
下ゆでした豆に砂糖を加 えてまた加圧したら、煮汁 が蒸気口から吹き出した	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 砂糖を加えた濃度の高い煮汁を加圧すると、中の蒸 気圧の関係で煮汁が蒸気口から吹き出すことがあり ます。まず豆を柔らかくしてから砂糖を加え、あと は圧力をかけずに仕上げてください。</li> </ul>

\*その他、分からない点は、当社までお問い合わせください。