

# T-fal®

ティファール

はじめて出会う、スピード調理のカタチ！  
カンタン便利な、早ワザなべ

## QUICKOOK

### クイクック

## 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  
対応

● 電磁調理器 (IH) を含む上記の熱源に使えます。



この度は、ティファールの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。

## もくじ

ページ

早ワザなべ クィックとは？	1
早ワザふたを使用して、スピード調理する場合のご注意	
安全にご使用いただくために必ずお守りください	1
なべ本体、ガラスふたを使用する場合のご注意	2
ガラスふたのご注意	2
コーティングをより長くお使いいただくためのご注意	2
各部の名称	3
ふたの閉め方、開け方	4
調理量	5
スピード調理の仕方	6
初めて使用する前に必ず行ってください	6
調理する前に	6
調理のときは	7
調理が終わったら	8
お手入れの仕方	9
なべ本体・ガラスふた	9
早ワザふた	9
パッキング	10
収納・保管	10
安全設計	10
ご使用いただける熱源	11
こんなときは・・・Q&A	12
アフターサービス	14



## 早ワザなべ クィクックとは？

クィクックは、普通のなべに比べて調理時間を短縮できる「早ワザなべ」です。その仕組みは・・・

- 早ワザふたのつまみをまわして、なべを密閉します。
- なべ内部に圧力がかかります。(気圧が上がる)
- 高い温度で調理できます。

だから、早く食材に火が通って、スピード調理できるという仕組みです。

### 早ワザふたを使用して、スピード調理する場合のご注意 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。

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。

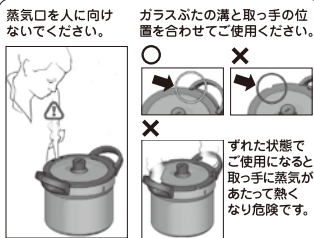
- ご使用前に蒸気口が目詰まりをしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。
- 空だきは絶対にしないでください。本体やパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。
- 調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。
- 豆類、パスタ等の種類や調理によって分量が増えるものは、食材と水分を合わせた量をなべの深さの1/3以下にしてください。多量に入れてスピード調理すると、豆の皮や麺等が蒸気口や圧力調整弁等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。
- パスタ等の種類は、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くしてからふたを開けてください。スピード調理時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の半分を目安にしてください。
- 重曹等、急激に発泡するものや、多量の油・酒は危険なので使用しないでください。
- 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、具のみを調理してからふたを開け、早ワザふたを使用しない状態に入れてください。ルー等を入れて調理すると、ルー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。また、あん、きんとん、オートミール等は、泡立ったり、跳ね上がったりで蒸気口等の目詰まりの原因になりますので、早ワザふたを使用した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、ふ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・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。
- 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250cc入れてください。
- 蒸しする時は、空だきを防止するため、レシモもしくは前述の水分量を必ず守ってください。
- 早ワザふた、ガラスふたを使用して、油を使つての揚げ物は絶対にしないでください。(ふたを使用しなければ、揚げ物にもお使いいただけます。)
- 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。
- 使用する際は、蒸気口を自分、または人に向けないようご注意ください。蒸気口から勢いよく熱い蒸気が出るため危険です。
- 無理にふたを開けないでください。ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げて、ロックピンが下がっている事を確認してから開けてください。
- ふたを開ける際、蒸気口から煮汁や内容物等が噴き出す場合は、無理にふたを開けず、蒸気等に充分気をつけながら開閉つまみを(□)まで戻して、一度ふたを開けて火を止めてください。次に、ぬれ布巾を蒸気口にかぶせてからゆっくりとふたを開けてください。その際、ふたと布巾の間から逃げた蒸気が開閉つまみにかかり熱くなる場合がありますので、ご注意ください。(とくに、米類、パスタ等は汁が噴き出しやすいため、ご注意ください。)
- 温めなおし等の加熱調理の際、早ワザふたをイラスト表示(▽)のままなべの上に置いた状態で使用しないでください。取手が熱くなり危険です。
- 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。
- ふたについている「取扱い上の注意」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。

## なべ本体、ガラスふたを使用する場合のご注意

- 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、取っ手を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、なべつかみを使用してください。
- 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。火加減は中央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・急激な加熱は絶対しないでください。○かき混ぜながら加熱してください。
- なべのふちまで水等を満たした状態で使用しないでください。とくに取っ手の取り付け部から内容物が出ないよう、内容量には充分注意してください。
- 揚げ物にお使いになるときは、火災ややけどの危険がありますので、下記の点にご注意ください。  
(1) 早ワザふた、ガラスふた、いずれのふたも使用しないでください。油の温度が異常に高くなり危険です。(揚げ物以外の調理であれば、ふたはご使用いただけます。)  
(2) 油量は本体の深さの半分以下にしてください。  
(3) 短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがありますので、調理中は絶対にそばを離れないでください。  
(4) 水や水気の多い材料は出来るだけ入れないでください。油がはねてやけど等の恐れがあります。
- 電子レンジ、及びオープンではお使いになれません。
- 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いただくためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- 取っ手ががたつきがでた場合は、ご使用を中止し、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。
- 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。

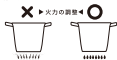
## ガラスふたのご注意

- 急激な衝撃を与えないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- 破損の恐れがありますので急激な温度変化をさせないでください。
- 熱くなったなべに冷たい状態のふたを使用したり、熱くなったふたを急に水に浸したりしないでください。
- 破損した場合、破片が激しく飛散することがあり危険ですので、ご注意ください。
- 洗浄の際に、金属タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等を使用するとキズがつくことがありますので、避けてください。
- 冷凍庫、及び冷凍室ではご使用にならないでください。



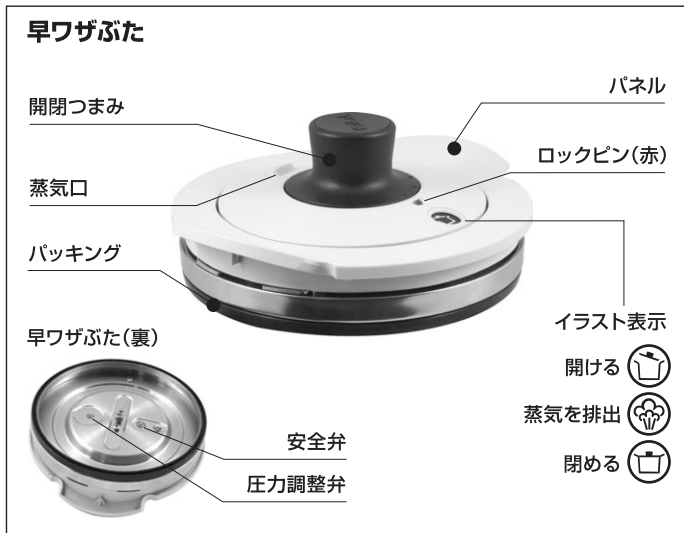
## コーティングをより長くお使いいただくためのご注意

- 空だきは絶対におやめください。内側のコーティングを傷めてごびりつきやすくなったり、本体変形、取っ手破損の原因になります。
- 炒め調理する際は、必ず油をひいてご使用ください。コーティングは消耗品です。過度の強火は避けてください。
- 本製品は熱伝導に優れたアルミニウムできています。中央または弱火で充分です。本体の側面まで火がまわるような強火は本製品のコーティングを劣化させるばかりではなく、取っ手が焦げたりゆるんでくる原因ともなります。
- 金属製のフライ返しやおたま等の調理器具は、コーティング面にキズをつけないよう、角の丸い物をご使用ください。より長くお使いいただくためには、ナイロン樹脂製が木製のものを使用されることをおすすめします。
- 内側のコーティングや取っ手の損傷を防ぐためにも、熱源の中央になべ本体が位置するように加熱してください。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。腐食を避けるために、調理後は早めに洗ってください。(早ワザふたを使用する場合は、重曹を使用しないでください。)
- 調理後は、腐食防止のため料理を長時間(目安として一昼夜以上)本製品に入れたままにしないでください。
- コーティングは食品衛生法の規格に適合しており、長期間の使用において、万一キズついてはがれ体内にも自然に排出されるのでご安心ください。
- 連続して調理される場合は、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理の度に中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。

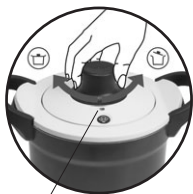


## ■ 各部の名称



※早ワザぶたについている「取扱い上の注意」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。




## ■ ふたの閉め方



ロックピン(赤)


- ふたのイラスト表示が(  )になっていることを確認します。
- ふたをなべ本体に載せて、ふたの開閉つまみを時計回りに回して、イラスト表示を(  )に合わせます。

※開閉つまみが回しにくい場合は、ふたを上から軽く押してから回してください。

※(  )に合わせると、自動的にロックピン(赤)が上がります。ロックピンは、ふたより上にはとび出しません。

## ■ ふたの開け方




- ふたの開閉つまみをゆっくりと反時計回りに回して、イラスト表示を(  )のところまで止めます。



—それ以上、無理に開閉つまみを回さないでください。

—蒸気口から勢いよく蒸気が出るので、必ずゆっくりと開閉つまみを回し、火傷等をしないよう、充分に注意してください。



- ロックピン(赤)が下がっていることを確認してから、開閉つまみをさらに反時計回りに回します。
- イラスト表示が(  )になっていることを確認して、ふたを開けます。

## 調理量



<図・1>

食材を入れる際は、なべの中央に入れて、食材が取っ手にかからないようにしてください。(図・1)

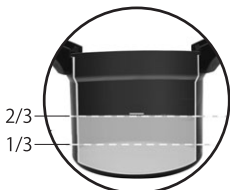


調理の際は、なべの中に金属製の落としぶたなどを入れないでください。内側のふっ素樹脂コーティングを傷める可能性があります。

### <最大調理量>

必ず、以下の最大調理量を守ってください。

- 食材と水分を合わせて、2/3以上は入れないでください。なべの内側にある上の線が2/3の目安です。(図・2)
- 豆、麺、ご飯等、分量が増えるものは、1/3以上は入れないでください。なべの内側にある下の線が1/3の目安です。(図・2) (白米がおいしく炊ける最大調理量の目安は3合です。)



<図・2>



豆の調理には、必ず落としぶた(市販のもの等)をご使用ください。ただし、紙やアルミホイル等は、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。



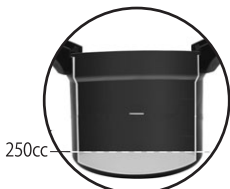
豆類、麺類等調理によって分量が増えるものは、最大調理量(1/3)を超えると、豆の皮、麺等が蒸気口等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります危険です。



調理によって分量が増える練り物(はんぺん、竹輪等)を使用するおでんでは、絶対に落としぶたを載せないでください。

### <最低調理量>

- 空だきは、絶対にしないでください。
- 必ず250ccの水分を入れてください。(付属のレシピブックにある料理を作る場合は、レシピブックの分量にしたがってください。)(図・3)



<図・3>

## ■ スピード調理の仕方

### <初めて使用する前に必ず行ってください>

- 初めて使う場合は、洗って水気をよくふき取ってください。
- 2/3(なべ内側の上の線)まで水を入れます。(P5の「最大調理量」参照)
- ふたを閉めます。(P4の「ふたの閉め方」参照)
- なべをイラスト表示(☞)が手前にくるように置き、**強めの中火**にかけます。
- 蒸気口から蒸気が出始めたら、火を弱めます。
- 火を弱めてから20分加熱したら、火を止めます。(タイマーで20分計る)
- 開閉つまみを**ゆっくり**と反時計回りに回して、(☞)のところで止めます。
- ふたを開けます。(P4の「ふたの開け方」参照)



<図・4>

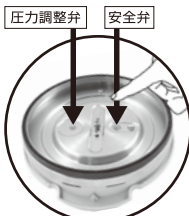
**!** 蒸気口から熱い蒸気が出るので、火傷等に充分ご注意ください。(図・4)

**!** 蒸気口を自分、または人に向けて調理しないでください。蒸気口から勢いよく熱い蒸気が出るため危険です。(図・4)

**!** ふたを開ける際、内容物が噴き出す場合は、無理にふたを開けず、開閉つまみを時計回りに回して一度ふたを閉め(☞)、火を止めてから数分おいてください。内容物が噴き出ないことを確認しながら、もう一度**ゆっくり**とふたを開けてください。



**!** なべを冷やすために、ふたに流水をかけないでください。なべの中に水が入ってしまいます。



<図・5>

### <調理する前に>


圧力調整弁、安全弁が作動するか確認してください。

- ふたの裏側にある圧力調整弁、安全弁を指で押して上下に動かして確認してください。(図・5)

※ パッキングが正しくセットされているか確認してください。(P10参照)





## <調理のときは>



- 食材や水分を入れて、ふたを閉めてください。(調理量はP5を、ふたの閉め方はP4を参照)
- なべをイラスト表示(  )が手前になるように置き、強めの中火にかけます。
- 蒸気口から蒸気が出始めたら、火を弱めます。(蒸気が出るまで数分かかります)
- 火を弱めてからレシピにしたがって加熱し、時間がきたら火を止めます。
- 調理中にふたを開けたいときは、P4の「ふたの開け方」を参照して開けてください。




<図・6>


 調理の際は、蒸気口が自分、または人に向いていないことを確認してから開けてください。蒸気口から勢いよく熱い蒸気が出るため危険です。(図・6)


 調理の際は、なべの中に金属製の落としぶたなどを入れないでください。内側のふっ素樹脂コーティングを傷める可能性があります。

 調理中にふたを開けるときの、蒸気口から煮汁や内容物が出る場合は、火傷しないよう注意しながら、一度ふたを閉めて(  )火を止めてから数分おいてください。内容物等が噴き出てこないことを確認しながら、ゆっくりとふたを開けてください。



 このとき、ぬれ布巾等を蒸気口にかぶせると、内容物等が噴き出るのをおさえることができます。ぬれ布巾をかぶせると、ふたと布巾の間から逃げた蒸気が開閉つまみにかかり、開閉つまみが熱くなる場合がありますので、充分ご注意ください。

 なべを冷やすために、ふたに流水をかけないでください。なべの中に水が入ってしまいます。

※ 料理によって、蒸らし時間をとる場合は、火を止めた後、そのまま蒸らしして(  )、時間がきたら、ふたを開けてください。

## <調理が終わったら>

- 調理時間が終わったら、火を止めてください。



<図・7>

### ふたの開け方-1

- 開閉つまみを反時計回りにゆっくり回してふたを開けてください。(P4の「ふたの開け方」参照)

### ふたの開け方-2

- 水をためた洗い桶等に、なべごと浸けて冷やします。(図・7) 開閉つまみを反時計回りにゆっくり回してふたを開けてください。
- なべから直接お皿等に盛りつける場合は、食材が取っ手付近にかからないように注意しながら、盛りつけてください。(図・8)



<図・8>

- ⚠ 取っ手の取り付け部のすきまから、内容物がこぼれて火傷等をしないよう、充分注意してください。



<図・9>

- ⚠ 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、蒸気口から勢いよく熱い蒸気が出るため危険です。(図・9)ふたを開ける際は、蒸気口が自分、または人に向いていないことを確認してから開けてください。

- ⚠ ロックピンからも蒸気が出ますので、火傷等をしないよう注意してください。

- ⚠ 蒸気口から煮汁や内容物が出る場合は、火傷しないよう注意しながら、一度ふたを閉めて(☑)、火を止めてから数分おいてください。内容物等が噴き出さないことを確認しながら、ゆっくりとふたを開けてください。



- ヒント このとき、ぬれ布巾等を蒸気口にかぶせると、内容物等が噴き出るのをおさえることができます。ぬれ布巾をかぶせると、ふたと布巾の間から逃げた蒸気が開閉つまみにかかり、開閉つまみが熱くなる場合がありますので、充分ご注意ください。

- ⚠ なべを冷やすために、ふたに流水をかけないでください。中に水が入ってしまいます。

- ⚠ ふたを開けるとき、なべの中に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり、内容物が噴出するため、非常に危険です。無理にふたを開けないよう、ご注意ください。

## ■ お手入れの仕方

長くお使いいただくために、下記のお手入れを行ってください。



<図・10>

- なべがある程度冷めたら、スポンジに中性洗剤をつけてぬるま湯でよく洗ってください。(食器洗い機は使えません)
- 汚れがこびりついた場合は、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
- 食器洗い機を使用しないでください。
- 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。
- 金属タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ等はコーティングを傷めるので使用しないでください。
- 焦げつき等を落とす際、ナイフ等を使用しないでください。
- 洗った後は、水分を十分にふき取ってください。火にかけて乾かさなでください。
- 湿気の多いところで保管したり、塩分や酸等を含んだ汚れが付着したまま放置すると、腐食する場合がありますのでご注意ください。




<図・11>

### <なべ本体・ガラスぶた>

スポンジで洗ってください。

### <早ワザぶた>

早ワザぶたは、パネル部分を取りはずしてお手入れします。まず、イラスト表示が(  )であることを確認してください。




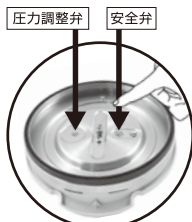
<図・12>

### ふたからパネルを取りはずす

- コイン等を使って、ふた裏側の中央にあるねじを回します。(図・10)
- パネルを取りはずしたら、スポンジを使ってぬるま湯で洗い、水気をよくふき取ってください。
- 蒸気口に食材等が詰まっていないか確認して、詰まっていたら爪楊枝等で汚れを取り除いてください。(図・11)

### ふたにパネルを取りつける

- ふたにあるイラストと、パネルのイラスト表示(  )の位置を合わせ、ふたの裏側から見て、ふたの穴とパネルの凹凸の位置が合っていることを確認してください。(図・12)
- ふた裏側の中央にあるねじを回し、コイン等を使って締めてください。(図・10)
- ふたの裏側にある圧力調整弁、安全弁の2箇所を指で押して上下に動かか確認してください。(図・13)



<図・13>

パッキングの溝



<図・14>

## <パッキング>

- パッキングをふたから取りはずし、スポンジを使ってぬるま湯で洗い、水気をよくふき取ってください。
- ふたを裏返して、パッキングを元に戻してください。(図・14)
- パッキングに亀裂などの傷みがあったり、調理中に蒸気もれる場合は、パッキングを交換してください。

※ 専用のパッキングをご購入ください。

※ ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは2年に1度を目安に交換してください。

## <収納・保管>

左図のように、ふたの位置をずらして収納、保管してください。(図・15)



<図・15>

## ■ 安全設計

内部に圧力がかかりすぎた場合、下記の安全装置が作動します。



<図・16>

### 安全弁

- 安全弁が作動して、ふたのパネルのすきまから蒸気を逃がします。(図・16)

### パッキング

- パッキングが作動して、ふたと本体の間から蒸気を逃がします。(図・17)

※ 蒸気が勢いよく出るのでご注意ください。



<図・17>

上記の安全装置が一つでも作動した場合は、

- まず、火を止めてください。
- そのまま自然に冷えるまで待ってください。(このとき、急にふたを開けたり、水をかけて冷やしたりしないでください)
- 冷めたら、ふたを開けてください。
- P9の「ふたのお手入れ」を行ってください。

※ 何度も安全装置が作動する場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

## ■ 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えます。

### ! ご使用いただける熱源についてのご注意

- ◆ ガスの場合、炎は本体側面までまわらないようご注意ください。
- ◆ 電磁調理器 (IH) でお使いの場合
  - 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。
  - 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)の調節を行い、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IHで使えない場合があります。
  - IHは、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、シーズヒーターでご使用の場合は、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。

### 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。

- ・ 内側のコーティングをいためてこびりつきやすくなったり、本体変形、取っ手破損の原因になります。
- なべを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。
  - ・ 漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。
  - ・ 焦げつきを落とすのに、金属タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ、ナイフ等を使用しないでください。

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(P12)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。

## ■ 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。)


ふたが閉まらない

- ふたをなべに載せるとき、イラスト表示は(  )になっていませんか？
- 開閉つまみが回しにくい場合は、ふたを上から軽く押してから回してください。


空だきをしてしまった

- 絶対に、なべを急に冷やさないでください。火を止めて自然に冷ましてください。
- 当社お客様相談センターへお問い合わせください。

火にかけているのに  
蒸気口から蒸気が  
出てこない

- 蒸気が出るまで、数分かかります。
- ふたのまわり(※1)、またはふたのパネルの間から(※2)蒸気もれていませんか？
- 上記以外で、蒸気が出ない状態が続く場合、
  - ・火加減は、強めの中火になっていますか？
  - ・十分な水分が入っていますか？
  - ・イラスト表示は(  )に合っていますか？
  - ・パッキングは正しくセットされていますか？また汚れていませんか？(P10参照)
  - ・ふたのパネルはしっかりとねじが締まっていますか？(P9参照)
- 上記を確認しても、まだ蒸気が出ない状態が続く場合、
  - ・ふたを開けて(P4「ふたの開け方」参照)、P9の「お手入れの仕方」にしたがって、お手入れしてください。


ふたのまわりから蒸気が  
もれる(※1)

- ふたは正しく閉まっていますか？(P4参照)
- イラスト表示は(  )に合っていますか？
- パッキングは正しくセットされていますか？また汚れていませんか？(P10参照)
- パッキングに傷み(縮み、亀裂)がある場合は、パッキングを交換してください。
- ふた、なべ本体等に汚れはありませんか？
- なべやふたのふち等に歪み等はありませんか？


ふたのパネルの間から  
蒸気もれる(※2)

- ふたのパネルはしっかりとねじが締まっていますか？(P9参照)
- 上記を確認しても、まだ蒸気もれる場合、
  - ・ふたを開けて(P4「ふたの開け方」参照)、P9の「お手入れの仕方」にしたがって、お手入れしてください。

ふたが開かない

- まず、火を止めてください。
- 開閉つまみをゆっくりと反時計回りに回し、(  )に合わせます。
- それでも蒸気が排出されず、ふたが開けられない場合は、なべが自然に冷めるまで待つてから、ふたを開けてください。  
(P4の「ふたの開け方」参照)ふたを開けたあと「お手入れの仕方」にしたがって、お手入れしてください。

うまく調理できなかった、または焦げた

- ふたのまわり(※1)、またはふたのパネルの間から(※2)蒸気ももれていませんか？
- 調理時間は合っていますか？
- 火加減は合っていますか？  
(最初は強めの中火で、蒸気口から蒸気が出たら弱火にします。)
- 調理中、イラスト表示は(  )にセットされていますか？
- 水分量は適切ですか？

焦げついた

- 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。
- 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。
- 焦げつきを落とすのに、金属タワシ、研磨剤の入った洗剤・スポンジ、ナイフ等を使用しないでください。

安全装置が作動した

- P9にしたがって、お手入れしてください。
- 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。

材料の量によってスピード調理の時間は変わるの？

- 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、スピード調理の時間は変わりません。

ごはんを炊いたら灰色がかった

- 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。

購入時にパッキングに白い粉が付着している

- 白い粉は、輸送時にパッキングとふたの固着を防ぐためについているものです。食用に適したのですが、洗い流してご使用ください。

取っ手ががたつく

- ご使用を中止し、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

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

### 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。

### 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。

### 修理

- 修理やお問い合わせの際は、製品名を必ずお申し出ください。
- ※ 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。

#### 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 10:00～16:00(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。

※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.t-fal.co.jp](http://www.t-fal.co.jp)