

# T-fal®

ティファール

## オーセンティック ステンレススチール

### 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



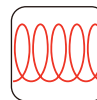
電気プレート  
コイル



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。

Made in France

## 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などの傷害を  
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。
- 豆類は、豆と水分などを合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず落としふたを使用してください。豆類を多量に入れて加圧調理すると、豆の皮などが機能弁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ます。
- パスタなどの麺類や調理によって分量が増えるものは、最大調理量をなべの深さの1/3までにしてください。これらを多量に入れて加圧調理すると、麺などが機能弁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ます。
- パスタなどの麺類は、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ふ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(P11方法2参照)してふたを開けてください。
- ご使用前に機能弁ノズル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、安全装置など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、なべつかみを使用してください。
- 火傷する恐れがありますので、機能弁おもりの蒸気口や蒸気に、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。
- 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から行ってください。
- 重曹など、急激に発泡するものや、多量の油・酒は危険なので調理に使用しないでください。
- ローソトピーフなどの一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁などを最低300cc入れてください。目安として中央10分間で約200cc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など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ふたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。ルーなどを入れて加圧調理すると、ルーが機能弁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機能弁ノズルなど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、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・竹串などで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、温めなおしなどの加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いものなど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利用いただき、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。
  - がき混ぜながら加熱してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおしなどの加熱調理の際、圧力ふたをなべの上に置いた状態で使用しないでください。
- 分解・改造など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。
- 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おかないでください。
- 取っ手のがたつきがでた場合は、取っ手に熱変形、亀裂などの損傷が無いことを確認してから、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、ふちなど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。
- ふたについている「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、はがさずにご利用ください。

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おります。



## 各部の名称

1

## 圧力ぶたについて

2

## 圧力なべの調理量

3

## 中かごを使うときは

4

## 圧力なべ調理の仕方

5

## 圧力なべの安全設計

6

## お手入れの仕方

7

## こんなときは…Q&A

8

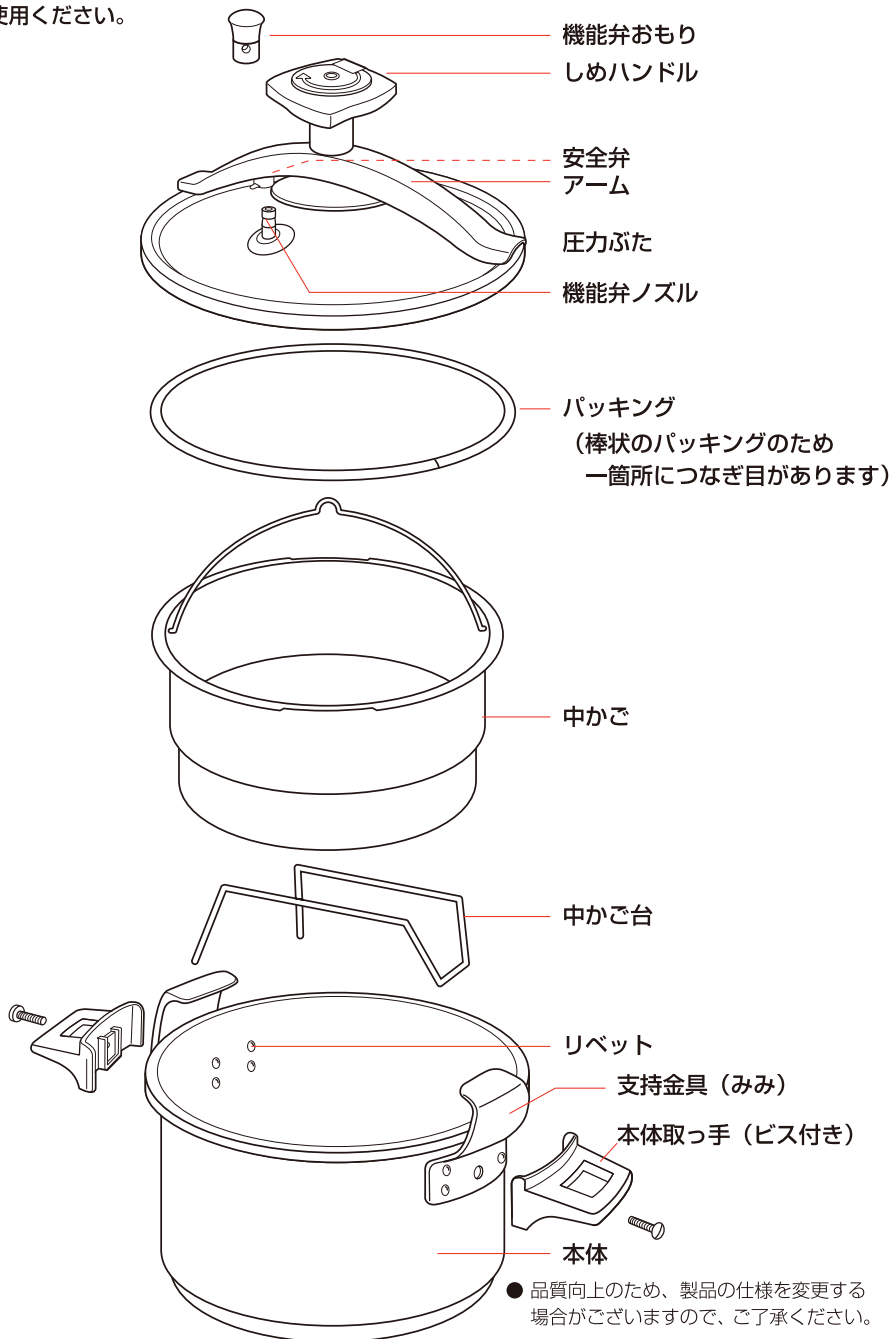
## アフターサービス

9

## 各部の名称

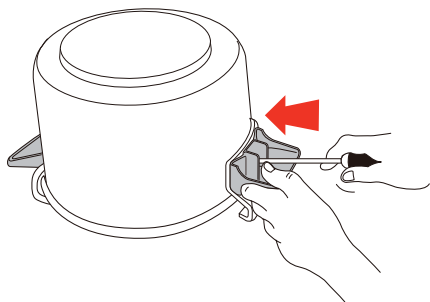
※ふたについている「取扱い上の注意」(銀色のシール)は大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

1



2

## 本体取っ手の取り付け方

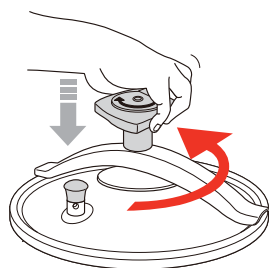


初めてお使いになる際には、図のようになべを逆さまにして、取っ手をネジで留めてください。取っ手にぐらつきがないよう、ネジはしっかりしめてください。

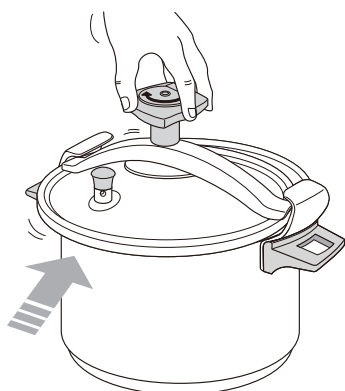
## 圧力ぶたについて

### 圧力ぶたの閉め方

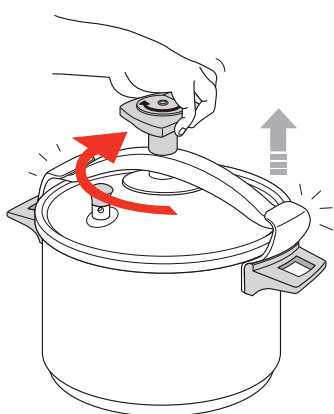
2



アームが下がっていることを確認してください。下がっていない場合は、しめハンドルを左(反時計回り)にゆっくりまわし、アームを下げます。



アームを下げたふたを本体に横すべりさせて、アームが支持金具(みみ)の真下に入るようにはめ込み、本体にぴったり重なっていることを確認します。



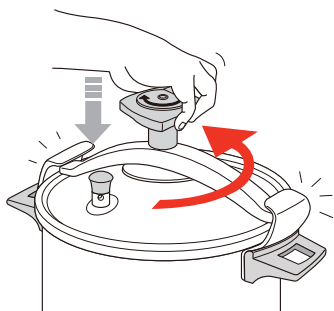
しめハンドルを右にまわし(時計回り)、アームを少しずつ上げていきます。

アームが両側の支持金具(みみ)に触れるまでまわし、しめハンドルが重くなった時点から、さらに1回転半位(1回転=360°)まわして、ふたがしっかり閉まるようにします。

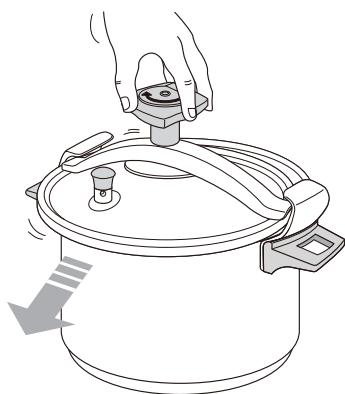
ふたと本体の間から蒸気もれる場合は、しめ方が不足していますので、もれなくなるまでしっかりしめてください。

4

## 圧力ぶたの開け方

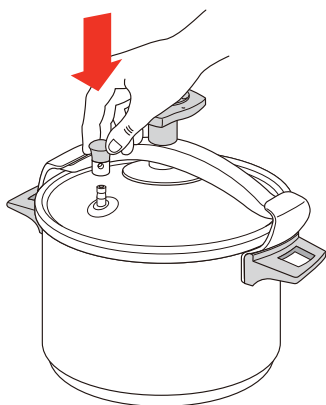


しめハンドルを左(反時計回り)にゆっくりまわし、アームが本体の支持金具(みみ)から離れたところまで下げます。



横にスライドさせ、ふたを開けます。

## おもりについて



### 取りつけ方

機能弁おもりは、機能弁ノズルに上から垂直に差し込んでセットしてください。

調理の際は、なべを火にかける前におもりをセットしてください。(作動圧力:55kPa)

### はずし方

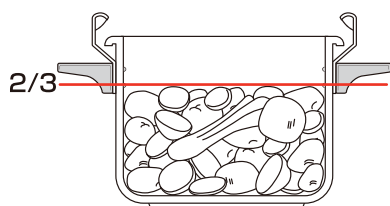
機能弁おもりを垂直に引き上げてはずしてください。

## 圧力なべの調理量

### 最大調理量

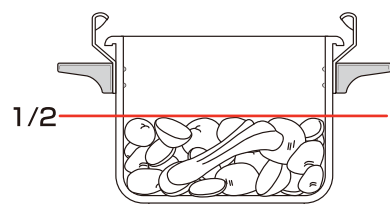
以下の最大調理量を守ってください。

3



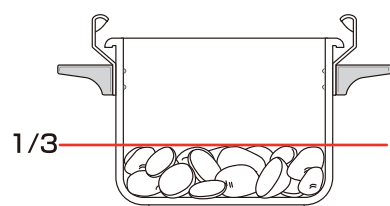
通常のお料理  
材料+水分  
なべの深さの2/3

※なべ本体に入っている線が、  
なべの深さの2/3の目安です。



カレーやシチューなど  
材料+水分  
なべの深さの1/2

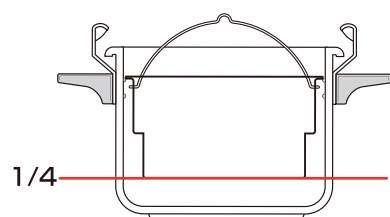
※でんぷんが多い野菜で、  
とろみがつきやすいものは  
このようにしてください。



麺類や分量が増えるもの  
(おでんなど)  
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(P11の  
方法2参照)してふたを開けて  
ください。

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



豆類  
豆+水分  
なべの深さの1/4

※付属の中かごを落としぶたとして  
ご使用ください。

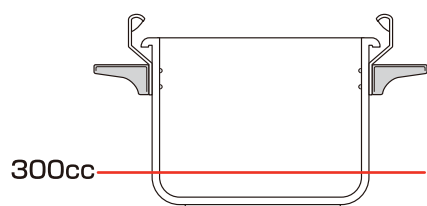
※紙や、アルミホイル等では、  
機能弁ノズルなどをふさいで  
しまう恐れがありますので、  
落としぶたとしてはご使用に  
ならないでください。

※豆類、麺類など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、麺などが機能弁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ます危険です。



## 最低調理量

以下の最低調理量を守ってください。

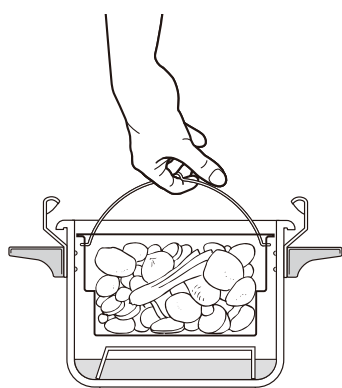


空だきは絶対にしないでください。

調理される際は、最低300cc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200cc(1カップ)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。


## 中かごを使うときは



なべに300ccの水を入れて、中かご台を置き、その上に中かごを載せます。

蒸し料理の場合は、目安として、中火10分間で約200cc(1カップ)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。

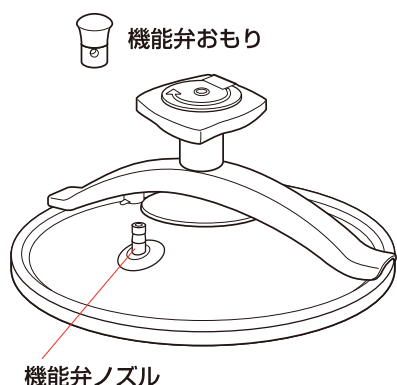
もち米や乾物等を蒸す場合は、必ず600ccの水を入れてください。水が少ないと、焦げつきの原因となります。

 中かご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。

4

## 圧力なべ調理の仕方…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。



### 機能弁おもり、機能弁ノズルの点検

穴が目詰まりしていないか確認するため、ふたからおもりをはずします。ふたを明るい方向へかざし、機能弁ノズルの穴を覗いてみて、完全な円に見えることを確認します。必要であれば、穴に金串などの細長い棒のようなものを差し込んで汚れをとりのぞいてください。

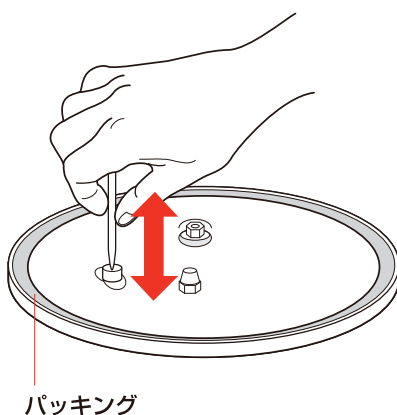
おもりは、汚れがついていないか確認し、必要であれば流水で洗ってください。

機能弁おもりはきちんとノズルについていますか？



ノズルの点検は必ず行ってください。ノズルが目詰まりし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。

5

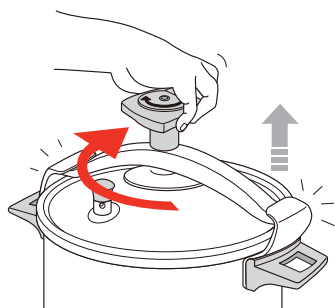


### 安全弁の点検

ふたの裏側から安全弁の中央の金属部分をはし等で押してみ、スムーズに動くかどうか、また、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。

### パッキング

パッキングがふたに完全にはまっていること、パッキングのつなぎ目に隙間が開いていないことを確認してください。パッキングのつなぎ目に隙間が開いていたら「パッキングの取り付け方」(P15)を参照の上、つけ直してください。



### 圧力ふた

ふたはしっかり閉まっていますか？(P4参照)

8

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。  
\* 「お料理ブック」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。

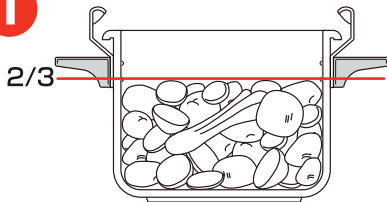
### ⚠ 初めてご使用の際、必ず行ってください

- ・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。ふたを洗う際、アームは下までおろし、芯棒のグリスを洗い落とさないようにご注意ください。
  - ・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。
  - ・この取扱説明書をすべてお読みいただいてから、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、なべが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まで水を入れた後以下の②から⑥の手順に従い15分ほど加圧してください。火をとめて、機能弁ノズルより全く蒸気が出なくなったことを確認してからふたを開けます。

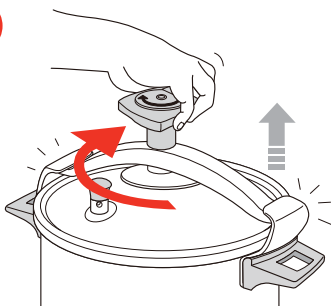
## 圧力なべ調理の仕方

①



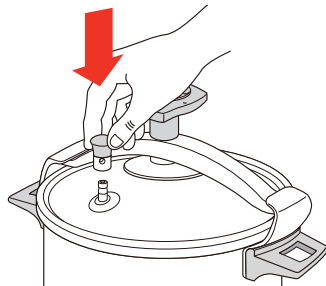
なべに材料を入れます。  
P6の最大調理量を必ず守ってください。

②



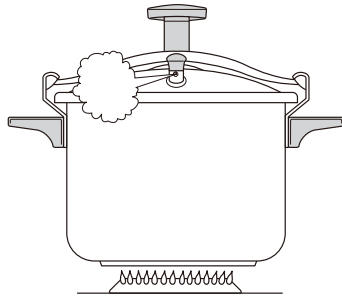
ふたを閉めます。(P4参照)

③



機能弁おもりをセットします。

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。機能弁おもりから蒸気が出て、定期的に回り、シューシューと音がしたら弱火にして加圧します。

一度圧力がかかれば弱火でも十分に調理できます。(レシピに従って、タイマーで加圧時間をはかってください。)



加熱する際は、本体側面および取っ手に火がまわらないようご注意ください。



加圧時間の始まりは機能弁おもりから蒸気が出始め回り出した時からです。

## 5 加圧が終わったら

時間がきたら火を止めます。調理方法により、そのまま蒸らし調理(自然放置)するか、内部の圧力を下げてふたを開けてください。

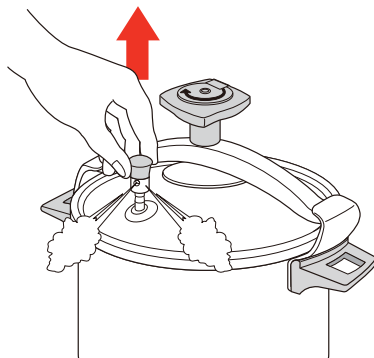
### 蒸らし調理をしたい時(自然放置)

火を止め、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、味をしみこませることも有効です。

蒸らし時間の指定があるレシピでは、蒸らし時間が終了したら、おもりを動かさずかふたに水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

すぐにふたを開けたい時：次の2つの方法があります



#### <方法1>

機能弁おもりのつまみ(上部の部分)を、軽く引き上げた状態で止め、機能弁おもりの横2ヶ所の穴から蒸気を排出させ、中の圧力を下げます。

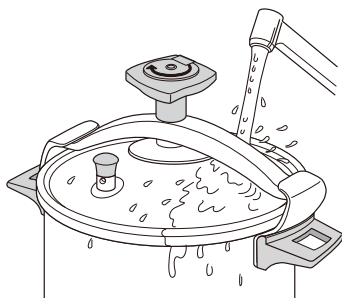
蒸気を完全に排出させたらおもりを引き抜いて、そのまま完全に蒸気を排出させます。



火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、機能弁おもり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。



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。



<方法2(急冷)>

ふた部分に蛇口からの流水を1分程度かけて内部の圧力を下げます。機能弁おもりをゆっくりと引き上げて、完全に蒸気が出なくなったことを確認して、おもりを取りはずします。

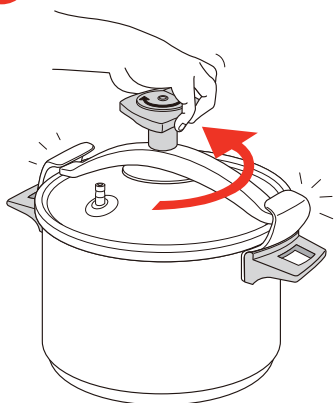
(なべの中に水が入る場合がありますので、機能弁おもりに水がかからないようにしてください。)

❗ なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。しめハンドル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移動してください。

❗ 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。

6



機能弁ノズルから蒸気が出なくなったことを確認し、しめハンドルを左(反時計回り)にゆっくりまわし、一旦とめたときに、ふたの隙間から蒸気が出ないことを確認してから、ふたを開けます。

❗ しめハンドルを左(反時計回り)にまわすとき、重く感じられる場合には、内部に圧力が残っているため危険です。無理にふたを開けず、しばらく放置した後⑤の手順に従い、内部の圧力を下げた後、ふたを開けてください。

❗ ふたを開ける際、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き出し火傷をする場合があります、大変危険です。

❗ 機能弁ノズル周辺は熱くなっていることがありますので、ふたを開ける際はご注意ください。

❗ ふたを開けた後、ふたを裏返すと、湯滴が垂れて火傷する危険がありますので、ご注意ください。ふたを水平に置くことをおすすめします。

## 圧力なべの安全設計

ティファールの圧力なべには安全のためのシステムがあります。

### 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

機能弁おもり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。

#### アーム

万一、機能弁おもり、安全弁共に作動しなかった場合、特別設計のアームが押し上げられ本体とふたの間から蒸気を下向きに逃がします。

---

### 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。
- ・ふたを開け、P15を参照の上、機能弁おもり、機能弁ノズル、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。
- ・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。

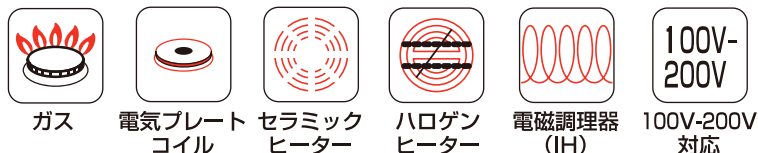
---

6

### セキュリティビス

ティファール独自のシステムで、しめハンドルのしめすぎによるふたの破損や故障を防止します。

## ご使用いただける熱源



●電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

## ⚠️ 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クッキングヒーターは、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クッキングヒーター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クッキングヒーターは、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。
  - まれに一部の電磁調理器で使えない場合があります。
  - IHクッキングヒーターは、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、シーズヒーターでご使用の場合は、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。

## 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。

- ・ 長くご使用いただくと本体の内側が黒くなってきたり、線が出てくる場合がありますが、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。
- ・ 漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。

⚠️ 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。

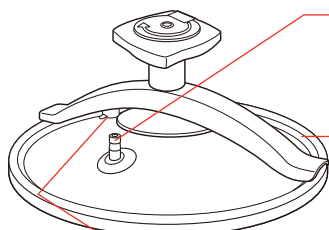
⚠️ 万一、空だきをした場合はQ&A(P16)を参照の上、当社お客様相談センターまでお問い合わせください。

## お手入れの仕方



### 機能弁おもり(右ページ参照)

- ・食器洗い機では洗えません。



### 機能弁ノズル(右ページ参照)

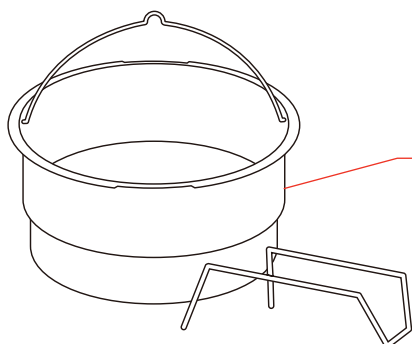
- ・右ページのようなお手入れをしてください。
- ・食器洗い機では洗えません。

### ふた

- ・アームを下までおろした状態で洗い、芯棒のグリスを洗い落とさないようにしてください。また水の中に浸したりせず、できるだけ手早く洗うようにしてください。
- ・食器洗い機では洗えません。

※芯棒のグリスが落ちると、しめハンドルが固くなり、動かなくなりますので、洗い流さないようご注意ください。

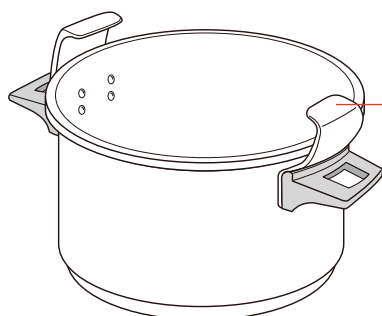
### 安全弁(右ページ参照)



### 中かご/中かご台

- ・ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。
- ・食器洗い機でも洗えます。

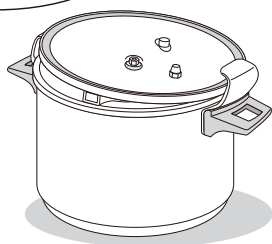
7



### 本体

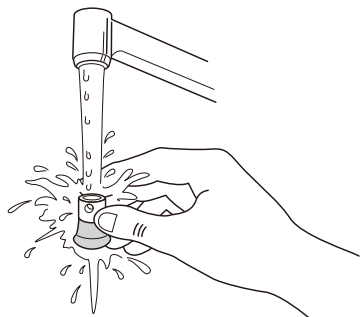
- ・ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。こびりつきがひどい時は金属たわしをご使用いただけます。(キズが付く場合がありますのでご注意ください)
- ・食器洗い機でも洗えます。

\*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、ふたを裏返した状態にして、本体にのせて収納します。  
\*使用后、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。



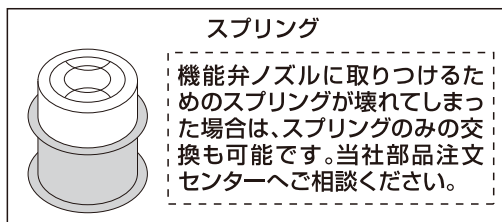


### 機能弁おもり

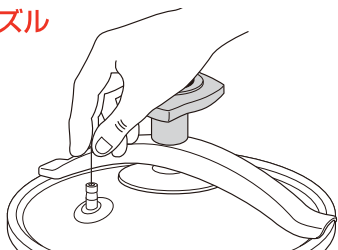


- ・調理した後は目詰まりしないよう、流水にさらして洗ってください。
- ・機能弁おもりのスプリングをはずしたり、折ったりしないようご注意ください。
- ・食器洗い機では洗わないでください。

機能弁おもりを逆から見たところ

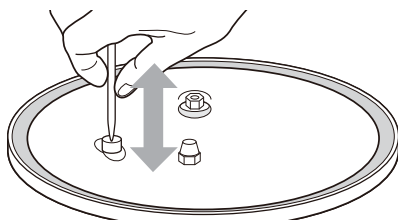


### 機能弁ノズル



- ・穴が目詰まりしていないか確認するため、ふたからおもりをはずします。ふたを明るい方向へかざし、機能弁ノズルの穴を覗いてみて、完全な円に見えることを確認します。必要であれば、穴に金串などの細長い棒のようなものを差し込んで汚れをとりぬいでください。

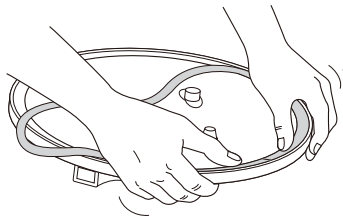
### 安全弁



- ・流水ですすいでよく乾かしてください。安全弁は、中央の金属部分をはし等で押してみ、スムーズに動くか確認してください。また、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。

### パッキンの取り付け方

- ①古いパッキングはキリ等を使ってふたからはずし、ふたの溝はきれいに洗っておきます。
- ②パッキングで輪をつくり、ピッタリ合わせたつなぎ目を溝の一箇所に両方の親指でしっかり押し込みます。(右図)
- ③反対側も同じ要領で押しこみます。
- ④次に右側を押しこみ、さらに左側を押しこみます。最後に約1cmおきごとに、全体を押しこみます。この際、パッキングを切らないようご注意ください。



### パッキンの交換

- \*パッキングに亀裂など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。
- \*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**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。)

ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> パッキングは正しくセットされていますか？(P15参照)</li><li><input type="checkbox"/> パッキングにキズがついてませんか？</li><li><input type="checkbox"/> ふたが歪んでいませんか？</li><li><input type="checkbox"/> しめハンドルを逆にまわしてませんか？(P4参照)</li></ul>
空だきをしてしまった	<ul style="list-style-type: none"><li><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。</li><li><input type="checkbox"/> 当社お客様相談センターへお問い合わせください。</li></ul>
圧力がかからない 機能弁おもりから蒸気が 出てこない	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> ふたと本体の間から蒸気もれていませんか？(*1へ)</li><li><input type="checkbox"/> 強めの中火(炎がなべの底面より出ない程度)で立ち上げていますか？そうでない場合は強めの中火にしてください。</li><li><input type="checkbox"/> 十分な水分は入っていますか？</li><li><input type="checkbox"/> 機能弁おもりはセットされていますか？(P5参照)</li><li><input type="checkbox"/> 機能弁おもりや機能弁ノズル、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。(P11方法2参照)圧力が下がったら、ふたを開けて機能弁おもりやノズル、及び安全弁等の汚れを除去してください。</li></ul>
ふたと本体の間から 蒸気もれる(*1)	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> ふたは正しく閉まっていますか？しめハンドルはきちんとまわして、しまっていますか？(P4参照)</li><li><input type="checkbox"/> パッキングは正しくセットされていますか？(P15参照)</li><li><input type="checkbox"/> パッキングに亀裂や縮み、ふたのフチ部分に歪み等の損傷はありませんか？</li><li><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。</li><li><input type="checkbox"/> 調理内容量が最大調理量を超えていませんか？</li></ul>
ふたが開かない	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> なべの中に圧力が残っていませんか？機能弁おもりを動かしてみても蒸気もれ出てくるようであれば、機能弁おもりをはずし、蒸気を完全に抜いてください。(P10参照)</li></ul>
8 しめハンドルが回らない	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> しめハンドルを逆にまわしていませんか？(P4・5参照)</li><li><input type="checkbox"/> しめハンドルの芯棒のグリスが切れていませんか？グリスがない場合は、市販のグリスをご購入の上、塗布してください。</li><li><input type="checkbox"/> しめハンドルの芯棒が磨耗していませんか？磨耗しているようでしたら、当社お客様相談センターへご相談ください。</li></ul>

うまく調理できなかった 焦げついた	<input type="checkbox"/> ふたと本体の間から蒸気がもれていませんか？（*1へ） <input type="checkbox"/> 加圧時間（調理時間）はありますか？ <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）
安全システムが1つでも 作動した	<input type="checkbox"/> まず火を止めて、圧力なべを冷ましてください。 <input type="checkbox"/> 圧力が下がったことを確認してからふたを開け、機能弁おもり、ノズル、安全弁やパッキングに汚れがあれば除去してください。
いつから加圧時間なの？	<input type="checkbox"/> 機能弁おもりから蒸気が出て、定期的なまわり、シューシューと音がした時からです。火を弱めてください。（P10参照）
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。
ごはんを炊いたら 灰色がかったしまった	<input type="checkbox"/> お米のように、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。
取っ手ががたつく	<input type="checkbox"/> マイナスドライバーでネジをしめ直してください。 がたつきが直らない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

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

### 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。
  - 一般家庭用以外に使用された場合の故障・損傷は保証対象外となります。
  - 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	 <b>0570-077772</b> 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> 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。