

T-FAL[®]

T-FAL[®]

デリシオ

Delicio

取扱説明書



MADE IN FRANCE

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、必ず落とし蓋を使用してください。
- ご使用前に蒸気口や安全弁が目詰まりしていないか、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。
- 加熱時間、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。
- 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。
- と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、跳ね上がったたり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。
- 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、及びオーブ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。

この度は、ティファール圧力なべ「デリシオ」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

コントロールパネル

2

製品の特長

3

ふたの開け方・閉め方

4

調理量について

5

セレクターの使い方

6

初めてご使用になる前に

7

調理を始める前に

8

調理中

9

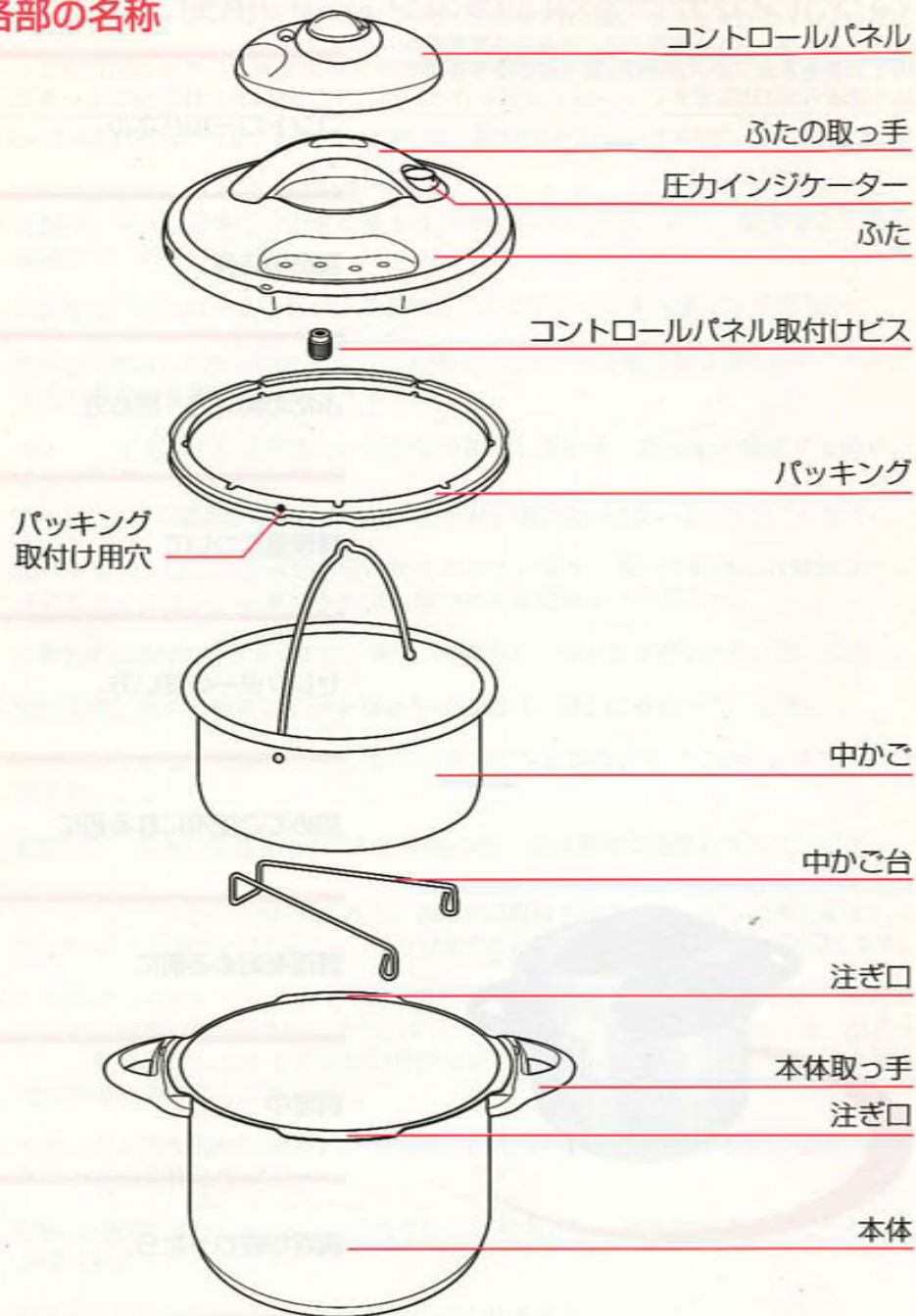
調理が終わったら

10

お手入れ方法・Q&A

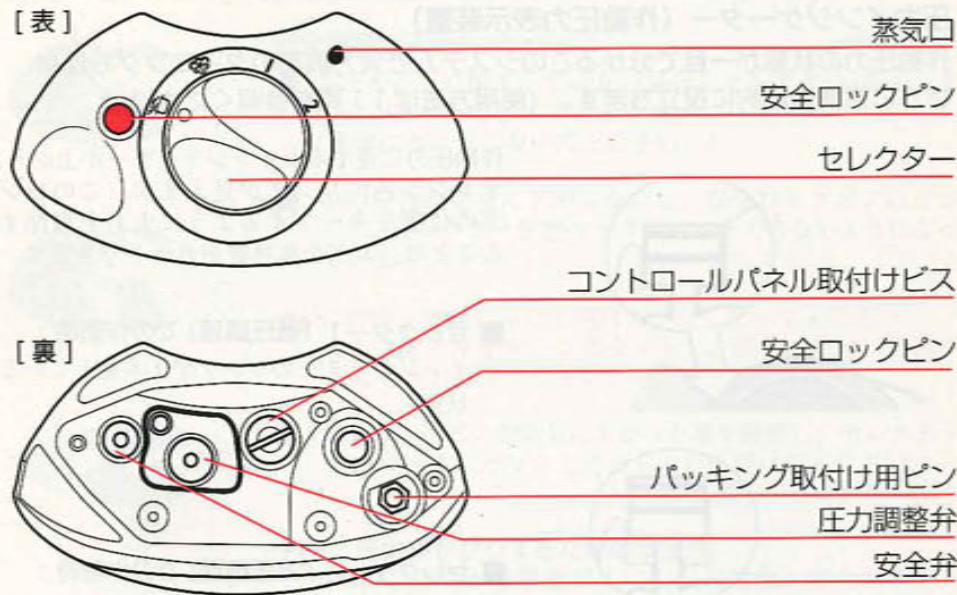
11

各部の名称



●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。

コントロールパネル

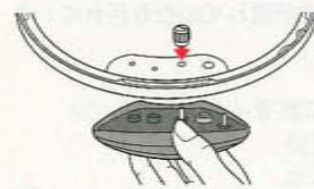


- コントロールパネルは簡単にお手入れしていただけるデザインになっています。
- コントロールパネルとパッキングはふたより取りはずすことができます。また、コントロールパネルとパッキングを取りはずしたふたと本体は食器洗い機で洗うことができます。
- コントロールパネルは圧力なべの機能を果たす重要な部分です。取りはずしてお手入れした後は、ふたに取付ければすぐに、圧力なべとして使用できます。



コントロールパネルのはずし方

- ふたを裏返します。
- パッキ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。
- パッキ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。

製品の特長

圧力インジケータ（作動圧力表示装置）

作動圧力の状態が一目で分かるこのシステムで火力調節のタイミングも簡単、さらに燃費の節約に役立ちます。（使用方法は11頁を参照ください。）



作動圧力に達するとインジケータが上がり、オレンジ色のリングが見えます。このリングの位置をキープするように火力を調節することで、ムダな高熱費がカットできます。

- セレクター1（低圧調理）での作動時：インジケータのリングが1本見えている状態。



- セレクター2（高圧調理）での作動時：インジケータのリングが2本見えている状態。

ご使用いただける熱源



ガス



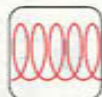
電気プレート・コイル



セラミックヒーター



ハロゲンヒーター



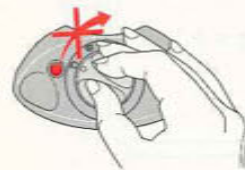
電磁調理器

- 電磁調理器を含むすべての熱源に使用できます。
- 電気プレート・コイルをご使用の場合は、その直径がなべの底の直径以内のものをご使用ください。
- セラミック、ハロゲン等をご使用の場合は、なべの底面が濡れていたり汚れていないか、お確かめの上ご使用ください。
- ガスでご使用の際は、炎がなべ側面まで回らないようご注意ください。

❗ 空炊きは絶対にしないでください。

デリシオの安全設計

圧力なべ「デリシオ」には安全を保証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性

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：セレクター部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ふたの間から出るようになっています。

- 特別設計のバックリング：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。

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。
- 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確認してください。
- 安全弁や蒸気口、バックリングに汚れがあれば除去し、14頁を参照の上、確認してください。

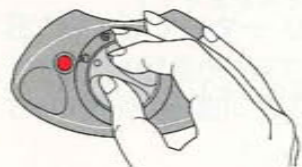
安全と品質を保証する Sマーク・SGマークがついています。

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。

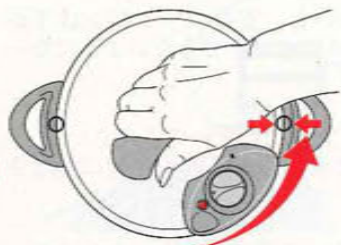
SGマークとは… 製品安全協会の認定基準に合格した表示で製品の欠陥により万一ケガなどの人身事故が起きた場合は、協会が損害を賠償します。



ふたの開け方



- セレクターを \cup マークにセットしてください。



- ふたを左回り（逆時計回り）に回し、ふたと本体にある半円が円になるように（左図参照）合わせます。

新しいパッキングはふたの開閉を硬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



- セレクターを \cup マークにセットしてください。

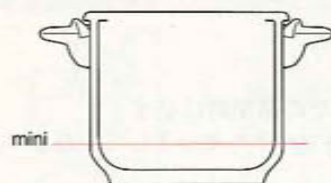
- ふたと本体の円マークが合う位置（左図参照）にふたを置きます。

- 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 \cup 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？

最低調理量

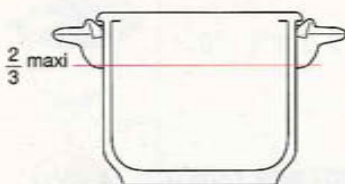


- 調理される際は、最低1.5カップ以上の水やスープ・だし汁等を入れてください。



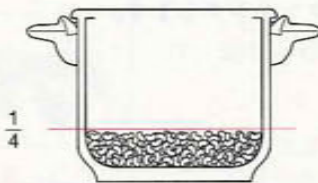
- 蒸し料理の場合は、中かご台の上に中かごを置き、1.5カップ以上の水を入れてご使用ください。目安として、10分間で約200ccの水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水をお入れください。

最大調理量



- なべの深さの2/3が最大調理量です。材料と煮汁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。



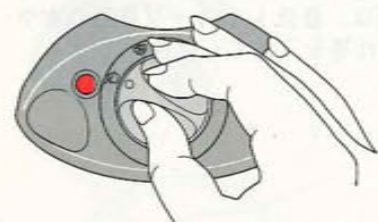
- 特に豆類に関しては、豆と水分等を合わせた量をなべの深さの1/4以下にし、必ず落とし蓋をしてください。（落とし蓋として中かごをご利用いただけます）

—白米の最大調理量—

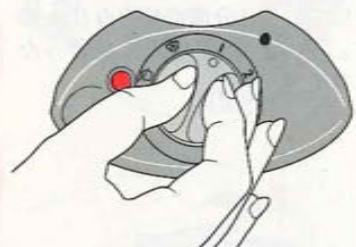
2.5 L	2.5 カップ	約 2.5 合
4 L	4 カップ	約 4 合
6 L	7 カップ	約 8 合
8 L	9 カップ	約 1 升

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しください。

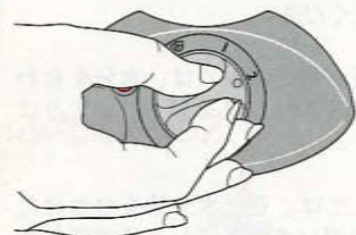
セレクターの使い方



- 閉マーク ふたの開閉時は必ず、閉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 KPa）
野菜などのビタミン、ミネラルの損失を防ぎます。



- 2マーク 高圧調理（作動圧力 90 KPa）
肉料理などをスピーディーにクッキングします。



- 命マーク 調理後、圧力を下げる時にセットします。
圧力をかけずに調理する時は、この位置にセットすることで、ふつうの鍋としてご使用いただけます。

⚠ 圧力を下げる際、非常に高温の蒸気が、勢いよく排出されるので、充分にご注意ください。

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られた後、以下の順序で加圧してください。



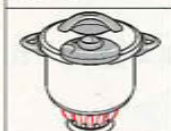
1. 鍋の深さの2/3まで水を入れます。



2. 圧力なべのふたをしてください。



3. セレクターを2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。



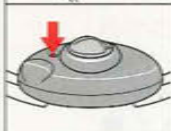
5. まもなく安全ロックピンが上がり、圧力がかかり始めます。



6. インジケーターのリングが2本上がったら、火を弱めて15分ほど加圧してください。



7. 火を止め、セレクターを徐々に命マークへ回します。



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、セレクターを閉マークにセットし、ふたを開けます。

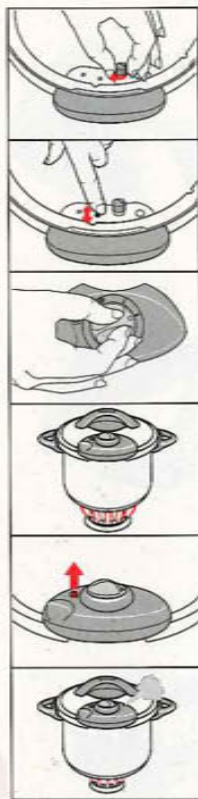


9. 中性洗剤を使いスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かしてください。



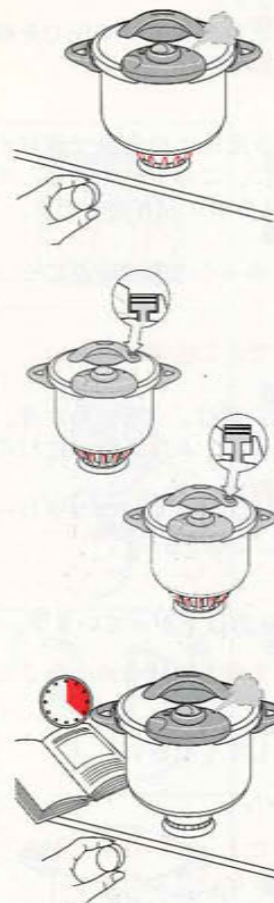
メモ： 鍋の内側にしみが出る場合がありますが、ステンレスの品質は変わりません。これは硬質の水によるものであり、取り除く場合は、ステンレス専用洗剤で洗うか、磨き粉で磨いてください。

調理を始める前に



- コントロールパネルは、ご使用前に毎回必ず、14頁を参照の上、蒸気口がきれいに通っているか確認してから、ふたに正しくセットしてください。(取付けビスがしっかりと締まっていますか?)
- ご使用前に、ふた裏側の安全弁等のバネがスムーズに動くかどうか確認してください。
- 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?
- ふたを閉めます。
- セレクターを1, 2のいずれかお好みの位置にセットします。(レシピよりお選びください。)
- 早く沸騰させるために圧力なべを**強火**(炎が底面より出ない程度)にかけます。
- まもなく、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。)
- 安全ロックピンが上がったら、圧力調理の始まりです。次頁の圧力インジケーターの使い方を参照の上、弱火に火力調節してください。

調理中



- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様が近くに居る時は、特にご注意ください。

圧力インジケーター (圧力表示装置) について

作動圧力に達した時にインジケーターは上がってきます。この合図の確認と共に、インジケーターの位置をキープさせながら、蒸気口より余分な蒸気ができない位の弱火にしてください。(ここからが加圧時間です)

- インジケーターのリングが1本上がった時が、セレクター1(低圧調理)の作動圧力に達した合図です。
- インジケーターのリングが2本上がった時が、セレクター2(高圧調理)の作動圧力に達した合図です。

蒸気口からたくさんの蒸気が出ている時は、もう少し火を弱めてください。(なべ中の圧力を一定に保つ為、余分な蒸気が排出されています)

- レシピブックにしたがって調理してください。

8 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来ない場合は…

- 圧力がかかるまでには数分かかります。
- 水分は十分に入っていましたか? 7頁を参照してください。
- セレクターを1または2にセットしていますか?
- ふたは正しく締まっていますか?
- 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?

安全ロックピンが上がったにもかかわらず、いつまでも蒸気口より蒸気が出ない場合は…

- まず火を止め、セレクターを命マークへゆっくりと合わせ、蒸気が出るか確認してください。
- 14頁を参照の上、安全弁や蒸気口、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。

ふたの縁より蒸気が漏れていたら、以下の点を確認してください。

- まず火を止め、セレクターを命マークへゆっくりと合わせ、蒸気が出るか確認してください。
- 14頁を参照の上、安全弁や蒸気口、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。

もし、安全システムが一つでも作動したら…

- まず、火を止めて圧力なべを冷ましてください。
- 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。
- 安全弁や蒸気口、パッキングに汚れがあれば除去し、14頁を参照の上、確認してください。

調理が終わったら



- 所定の時間が来たら、火を止めます。
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。

メモ：蒸らし時間を有効的に…
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。中の圧力を抜かずに、この余熱を利用して蒸らす料理も多くあり、味を含ませる事にも有効的です。

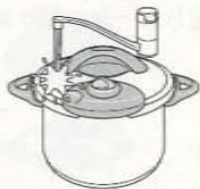


- 圧力を下げます。セレクターをゆっくり☉マークにセットしてください。

⚠ 蒸気が勢いよく排出されますので、ご注意ください。



急冷する方法：すぐに圧力を下げたい時は、火を止めた後、なべを水を張ったボール等につけるか、ふた部分へ蛇口の流水を約1分程度かけてください。
その際、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。



- 安全ロックピンが下がったら、圧力は下がっています。
- ⚠ 箸などで無理に安全ロックピンを押し下げるようなことは絶対にしないでください。

■ セレクターを☉マークにセットしてください。

■ 圧力なべのふたを開けてください。



⚠ パッキングのミゾに熱い煮汁がたまっていることがありますので、ふたをた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、本体取っ手のみ握ってください。

圧力なべのふたを開ける事ができなかった場合は…
以下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？
- 安全ロックピンは完全に下がっていますか？
もし、そうでなければ水を張ったボール等に圧力なべをつけて、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、焦げた場合は…
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の選び方
- 火力調節
- 水分の量

お手入れ方法

- ⚠ 調理物をなべの中に残さないでください。
- ⚠ 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。



食器洗い機

■ 本体は食器洗い機で洗えます。



■ 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しないでください。

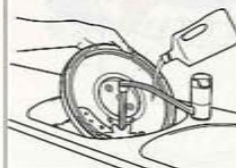


手洗い方法

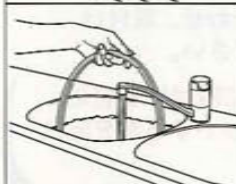
■ 本体内側は、ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。



■ 本体外側はスポンジで洗ってください。



■ 圧力なべを数回使用された後は、ふたからコントロールパネルをはずし、ふた部分を中性洗剤を使いスポンジで洗ってください。



■ パッキングは毎回使用後に、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。

コントロールパネルのお手入れ方法

❶ コントロールパネルは、食器洗い機に入れしないでください。

❷ 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。必要であれば竹串などを挿し込んで掃除してください。

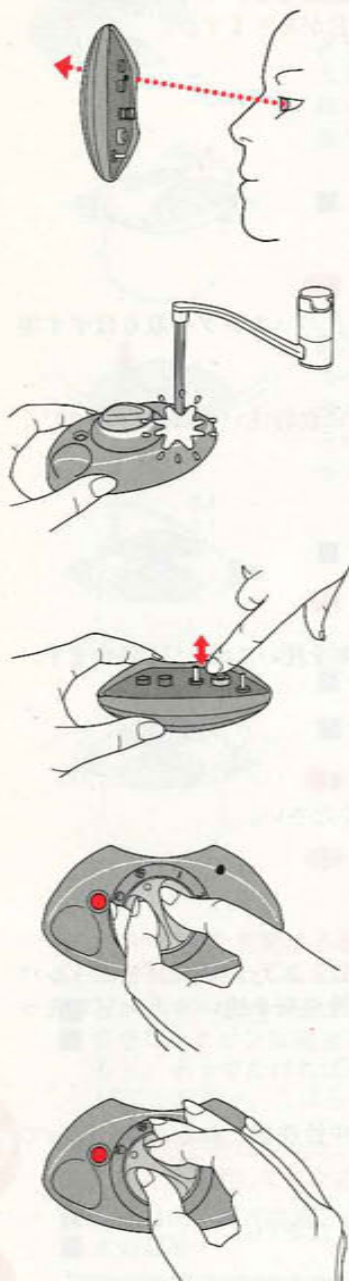
■ 流水でコントロールパネルをすすいでください。

■ 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。

❸ 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。



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。

■ 長くご使用いただくと本体の内側が黒くなってきたり、線が出てくる事がありますが、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。

パッキングの交換

■ 「デリシオ」専用のパッキングをご購入ください。

■ パッキング取付け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、ふたにピッタリと付いた状態か確認してください。

❹ 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。

収納される前に

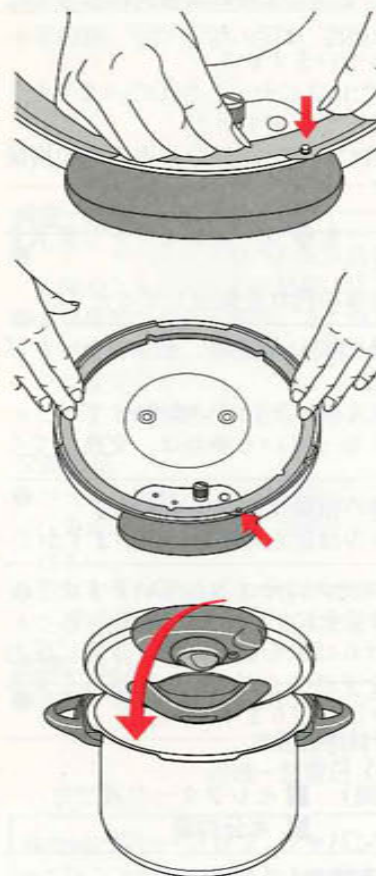
■ ふたは裏返して本体にのせてください。

❺ 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。

圧力なべで焦がしてしまったら…

■ すぐに洗わずに、本体をぬるま湯につけてください。

■ 漂白剤や塩素系の洗剤を使用しないでください。



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。)

ふたが閉まらない	■ セレクターは☺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?
空炊きをしてしまった	■ 当社アフターサービスへ点検にお出してください
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	■ 蒸気が出てくるまでは数分かかります
…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	■ 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 ■ 十分な水分は入っていますか? ■ セレクターは1または2にセットされていますか? ■ 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部分に歪み等の損傷 はありませんか?
調理中、安全ロックピンが上が たにもかかわらず、蒸気口よ り蒸気が出てこない	■ 火を止めセレクターを☹マークにセットし蒸気を 排出させてください ■ 蒸気口及び安全弁等の汚れを除去してください
ふたの回りより蒸気が漏れる	■ 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 ■ パッキングは正しくセットしていますか? ■ パッキングが古くなっている場合は、交換してく ださい ■ 本体の縁に歪み等の損傷はありませんか? ■ コントロールパネルは正しく取付いていますか?
ふたが開かない	■ セレクターは☺マークにセットしていますか? ■ 安全ロックピンは完全に下がっていますか? ■ もし、そうでなければ水を張ったボール等に圧力 なべをつけ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つた、 焦げ付いた	以下の点を確認してください。 ■ 加圧時間(調理時間) ■ セレクターの選び方 ■ 加圧時の火加減 ■ 水分の量
焦げ付いてしまった	■ すぐに洗わずに、本体をぬるま湯につけてください ■ 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください
安全システムが1つでも作動 した	■ まず火を止めて圧力なべを冷ましてください ■ 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 ■ 14頁を参照の上、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

いつから加圧時間なの?	■ インジケーターのリングが上り、火を弱めた時か らです。 セレクター1で調理の時は1本 セレクター2で調理の時は2本
材料の量によって、加圧時間 はかわるの?	■ 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。
ごはんを炊いたら、ネズミ色 になった	■ 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。

*その他、分からない点は、当社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。
- 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
(株)グループセブジャパン 総務センター
〒242-0001 神奈川県大和市下鶴岡2500

お客様
相談センター

0570-077772
ナビダイヤル 受付時間：月～金 10:00～17:00 (土・日・祭日休)

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・祭日休)

*全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。