

T-fal®

ティファール

クリプソ ミニット イージー 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、
読んだあと、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



IH
(電磁調理器)



100V-200V
対応

- IH（電磁調理器）を含む上記の熱源に使えます。

この度は、ティファール圧力鍋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。ティファール圧力鍋は、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。

安全にご使用いただくために必ずお守りください	2
お使いいただける熱源	5
各部の名称	6
圧力ぶたについて	7
圧力ぶたの開け方、閉め方	7
セクター（圧力調整おもり）の取り付け、取りはずし方	9
セクター（圧力調整おもり）マークの意味	10
中かごの使い方	10
圧力鍋の安全設計	11
圧力調理（加圧調理）を始める前に	13
パッキングを点検する	13
ノズルの点検	14
安全弁の点検	14
圧力ぶたを点検する	14
初めて本製品をお使いになる場合	15
圧力鍋の調理量	16
最大調理量	16
最低調理量	17
中かごを使う場合	18
圧力調理（加圧調理）をする	19
お手入れの仕方	24
セクター（圧力調整おもり）のお手入れ	25
安全弁のお手入れ	26
より長くお使いいただくために	27
こんなときは・・・Q&A	28
アフターサービス	31
別売オプション品	32
製品仕様	32



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。圧力鍋は、加熱すると高温・高圧になるため、取り扱いを誤るとやけど等の傷害を負うことがあり大変危険です。調理される際は下記の点に十分ご注意ください。

- ご使用前に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、危険です。
- 調理量を守ってください。最大量は鍋の深さの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鍋の深さの1/3以下にし、豆類には必ず落としふたを使用してください。これらを多量に入れて圧力調理すると、豆の皮や食材の一部等がノズルや安全弁等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。
- 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。圧力調理後は必ず急冷（21ページ「すぐに圧力を下げる（急冷）」を参照）して圧力ふたを開けてください。
- 空だきは絶対にしないでください。鍋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。
- ガスの炎は鍋底からはみださないようにしてください。火が鍋側面にまわり、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。
- 加熱中および直後は、鍋や圧力ふたが非常に熱くなっています。やけどをする恐れがありますので十分にご注意ください。取っ手の部分も熱くなっている場合があるのでミトン等をお使いください。
- 鍋を移動する際は、ふたのハンドルやレバーを持たず、必ず鍋本体の取っ手を持って移動してください。
- やけどをする恐れがありますので、ノズルや蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中、蒸らし中に鍋に強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間に鍋を移動させるときは、静かに取り扱ってください。

- 圧力ぶたを開ける場合は必ず、鍋の中の圧力を完全に下げてからおこなってください。
- 重曹等、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油・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。
- 蒸し物をするときは、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、具のみを圧力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。
ルー等を入れて圧力調理すると、ルーがノズルや安全弁などに入り込み、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、オートミール等は、泡立ったり、跳ね上がったたりしてノズル等の目詰まりの原因になりますので、圧力鍋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十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。
- 圧力調理ではなく、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、やけど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。
- 圧力調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、圧力ぶたを鍋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、通常の鍋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、油を使っただけの揚げ物は絶対にしないでください。
- 電子レンジ、およびオーブンではお使いになれません。
- 料理を長時間鍋の中に入れてその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、亀裂等の損傷がないことを確認してから、トルクスドライバー（T30）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。
- 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。
- ご使用中に故障やひび割れに気づいたときは、どのような状況でもふたを開けないでください。動かす前に完全に冷まし、当社修理センターに修理をご依頼ください。

ガラスぶたの取り扱い上の注意（セット品のみ）

- 急激な衝撃や温度変化を与えないでください。
- 加熱調理中、調理直後はガラスぶたのつまみが熱くなることがあります。つまみを持つ際は、ミトン等をご使用ください。
- 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。
- ガラスぶたを圧力鍋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また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ブ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。
- 耐熱ガラスではありません。

お使いいただける熱源



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



IH
(電磁調理器)



100V-200V
対応

- IH（電磁調理器）を含む上記の熱源に使えます。

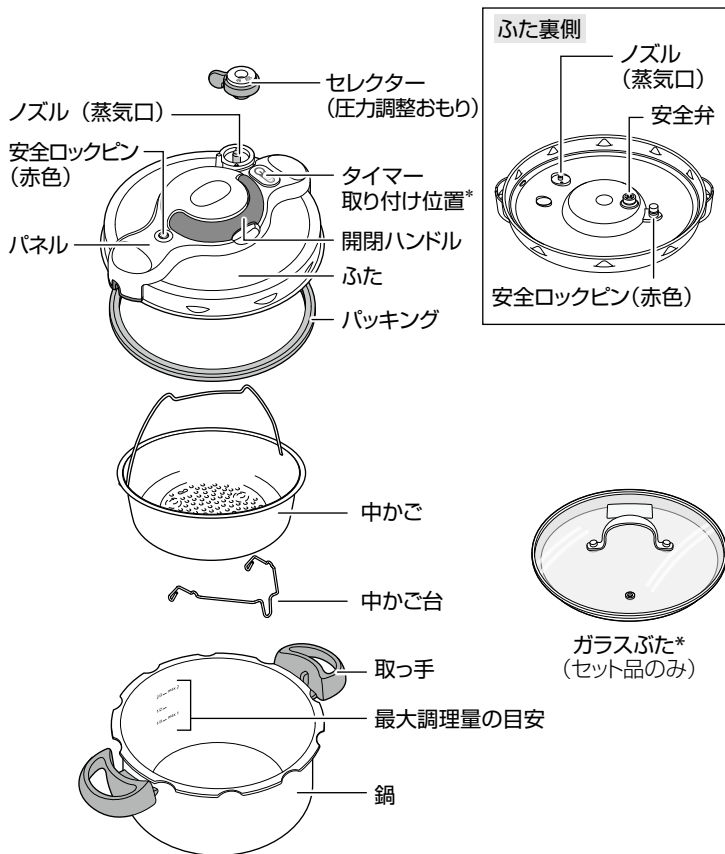


注意

- ガスの場合、炎が鍋側面までまわらないようにご注意ください。
- IH（電磁調理器）でお使いになる場合
 - ・ 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（電磁調理器）の取扱説明書をお読みのうえ、適切な出力でご使用ください。
 - ・ 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）の調整をおこない、空だきにご注意ください。
 - ・ 効率よく加熱するために、鍋の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（電磁調理器）で使えない場合があります。
 - ・ 熱源部が鍋の底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- 電気プレートでお使いになる場合は、熱源部が鍋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使用される場合、鍋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。

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。



* タイマーおよびガラスぶたは別売オプション品として取り扱いがでございます。
(詳しくは32ページ参照)

● 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。

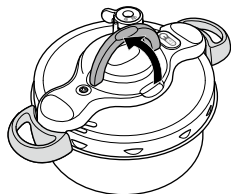
圧力ぶたについて

圧力ぶたの開け方、閉め方

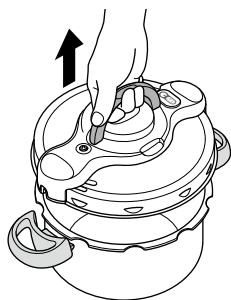
開けるとき

- 1 開閉ハンドルを圧力ぶたに対して垂直になる位置まで起こします。

圧力ぶたが回転し、圧力ぶたのロックがはずれます。



- 2 開閉ハンドルを握ったまま、圧力ぶたを持ち上げます。

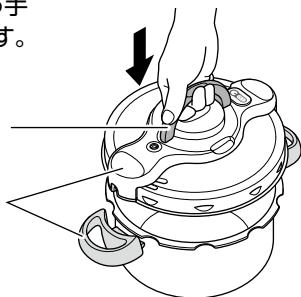


閉めるとき

- 1 圧力ぶたのパネル部分と鍋の取っ手部分を合わせて、圧力ぶたを置きます。

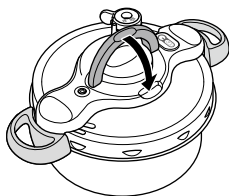
開閉ハンドルは圧力ぶたに対して垂直の状態にする

この部分を合わせて置く



- 2 開閉ハンドルを倒してロックします。

圧力ぶたが回転し、ロックがしっかり閉まっているか確認してください。



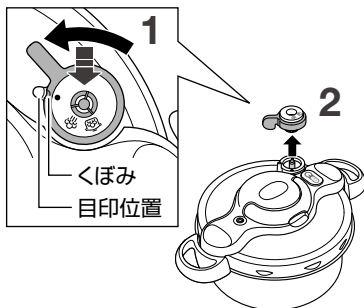
ふたが閉まらない場合

- 開閉ハンドルが圧力ぶたに対して垂直の位置にあり、ロックされていない状態で鍋に置いてください。
- パッキングが正しく装着されているか確認してください。
- パッキングを取りはずして水で濡らし、濡れたままの状態再度パッキングを取り付け位置にはめたあと（13ページ「パッキングの取り付け方」参照）、圧力ぶたを閉めてください。

セクター（圧力調整おもり）の取り付け、取りはずし方

取りはずし方

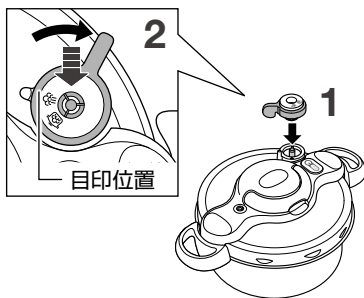
- 1 セクターの中央部分を押しなが
ら、反時計回りに回し、
セクターのくぼみを圧力ぶ
たの目印位置に合わせます。



- 2 セクターを垂直に持ち上げ
て取りはずします。

取り付け方

- 1 セクターのくぼみを圧力ぶ
たの目印位置に合わせて取り
付けます。



- 2 セクターの中央部分を押し
ながら、時計回りに回し、
☪マークを圧力ぶたの目印位
置に合わせます。

セクター (圧力調整おもり) マークの意味

くぼみ (●印)

セクターを取り付けるときや取りはずすときに合わせます。

くぼみに合わせるときは、セクター中央部を押しながら回します。

目印位置

この位置にセクターのマークを合わせます。



蒸気の排出

蒸気を排出するときに使用します。

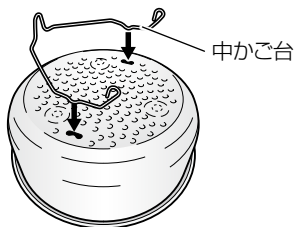


加圧 (65kPa)

圧力調理をするときに使用します。

中かごの使い方

中かご台を中かごの底面にある穴 (2か所) にセットします。



圧力鍋の安全設計

ティファール圧力鍋には安全のためのシステムがあります。

安全に圧力をかけるためのシステム

- 圧力調理中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。
もし圧力がかかっているときに無理に開閉ハンドルを垂直に起こしてしまっても、圧力ぶたのロックがかかっているため、圧力ぶたは開きません。再度開閉ハンドルを倒して、安全ロックピンが下がるまでお待ちください。
- 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ます。



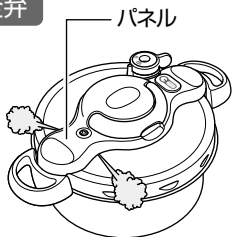
注意

圧力調理中は、無理に圧力ぶたを開けようとしたり、安全ロックピンを押し下げようとしないでください。

万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム

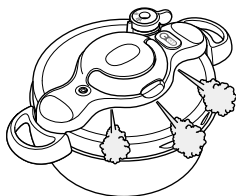
ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっています。

安全弁



蒸気は安全弁を通り、圧力ぶたの白いパネル下から外に排出されます。

特別設計のパッキング



万一安全弁が作動しなかった場合は、パッキングの働きによって蒸気がふたの白いパネル下から排出されます。



安全システムが作動した場合は

- まず火を止めて、圧力鍋が自然に冷めるのを待ってください。
- 圧力ぶたを開け、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。(13～14ページ参照)
- 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、当社修理センターへお問い合わせください。
- 何度も安全システムが作動する場合は、当社修理センターへお問い合わせください。

圧力調理（加圧調理）を始める前に

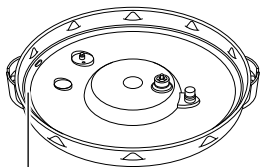
圧力調理を始める前に以下のポイントを必ず毎回チェックしましょう。



注意

点検は必ずおこなってください。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、安全弁が作動してノズル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。

パッキングを点検する



パッキング

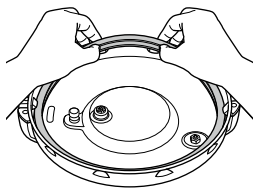
亀裂等の傷みや縮みがないか確認します。

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。

＜パッキングの交換について＞

- 専用のパッキングをご購入ください。(31ページ参照)
- 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。

パッキングの取り付け方



1 圧力ぶたをはずし、開閉ハンドルを垂直に起こした状態で、左図のように圧力ぶたを裏返します。

2 圧力ぶた側面の穴の下にパッキングをはめ込みます。

パッキングには表裏はありません。

パッキングの取り付け例



良い例



悪い例

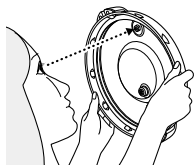


3 圧力ぶたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させます。

● 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。

良い例 (○) のように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。

ノズルの点検

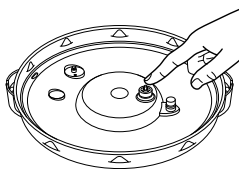


セレクターを取りはずし、ノズルを明るい方向へかざして目詰りしていないか確認します。

汚れている場合は、綿棒などで掃除してください。

（セレクターの取りはずし方法は25ページを参照してください）

安全弁の点検



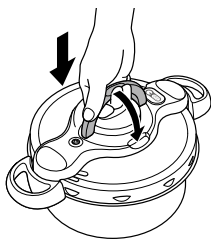
安全弁の中央部を強めに押してみ、バネが押し戻すような動き（感触）があるか確認してください。



注意

先のとがったものは使用しないでください。

圧力ぶたを点検する



1 圧力ぶたのパネル部分と鍋の取っ手部分を合わせて、圧力ぶたを置きます。

2 開閉ハンドルを倒します。圧力ぶたが回転してしっかりとロックされていることを確認してください。

圧力調理する際は、取扱説明書をすべてお読みになってから調理してください。

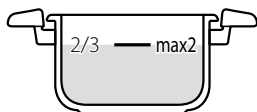
初めて本製品をお使いになる場合



初めてご使用の際は、必ずおこなってください。

お買い上げいただいた圧力鍋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、そして圧力鍋の扱いに慣れるためにも、下記の手順に従って、まず水を使って圧力をかけてください。

- 1 中性洗剤を使ってスポンジで圧力鍋をよく洗い、乾かします。



加圧時間：10分

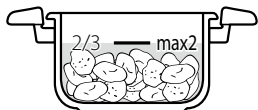
- 2 鍋の深さの2/3まで水を入れ、19ページ「圧力調理（加圧調理）をする」の2から7の手順に従い加圧してください。（加圧時間：10分）

- 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いたから、調理を始めてください。

圧力鍋の調理量

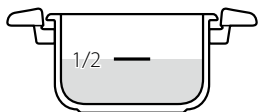
最大調理量

圧力調理するときには以下の最大調理量を守ってください。



通常のお料理

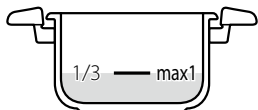
材料+水分が **鍋の深さの2/3**



カレーやシチュー等

材料+水分が **鍋の深さの1/2**

- ※ でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすいものも鍋の深さの1/2までとしてください。
- ※ カレーやシチュー等のルーは、圧力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+水分が **鍋の深さの1/3**

- ※ パスタ等の麺類をゆでる場合は、圧力調理後に、必ず急冷（21ページ「すぐに圧力を下げる（急冷）」を参照）してから圧力ぶたを開けてください。



豆類

豆+水分が **鍋の深さの1/3**

- ※ 付属の中かごを落としぶたとしてご使用ください。（中かご台はつけない）

圧力鍋の調理量 (続き)



白米／玄米

4.5リットル鍋の場合： 4.5合（約4カップ）
6リットル鍋の場合： 6合（約5.4カップ）

落としづたの使用について

- 調理によって量が増える練り物（はんぺん、ちくわ等）を使用したおでん等を調理するときは、絶対に落としづたを使用しないでください。
- 紙や、アルミホイル等は、落としづたとしてはご使用にならないでください。ノズルや安全弁等をふさいでしまう恐れがあります。



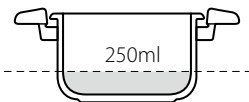
注意

豆類や麺類を調理するときは

- 豆類や麺類等は調理によって分量が増えます。最大調理量を超えた量を調理すると、豆の皮や麺等がノズルや安全弁等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります。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。

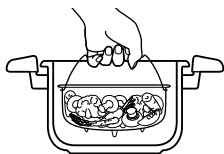


調理する際は、最低250ml以上の水やスープ・だし汁等の水分を入れてください。
(詳しくはレシピをご参照ください)

目安として中火10分間で約200ml（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分を入れてください。

空だきは絶対にしないでください。

中かごを使う場合



中かごに材料を入れ、水を250ml以上入れた鍋に入れます。

- 蒸し料理の場合は、目安として中火10分間で約200ml（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、必ず最低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。



注意

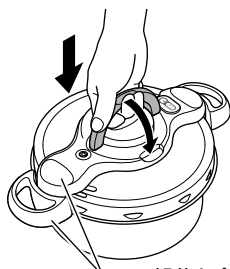
中かごを使用して調理する際は、調理物が圧力ぶたの内側に触れないよう、ご注意ください。

圧力調理（加圧調理）をする

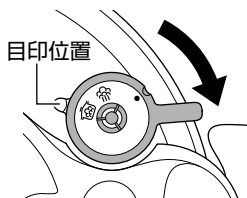
「レシピブック」のレシピを参考においしい圧力鍋クッキングをお楽しみください。




- 1** 鍋に材料を入れます。
16・17ページ「圧力鍋の調理量」を必ず守ってください。



- 2** 圧力ぶたを閉めます。
圧力ぶたのパネル部分を鍋の取っ手部分に合わせて置き、開閉ハンドルを倒します。
圧力ぶたが回転し、しっかりとロックされていることを確認してください。



- 3** セレクターを回し、 マークを圧力ぶたの目印位置に合わせます。



- 4** 鍋を強めの中火で加熱します。
炎は鍋の底面から出ないようにしてください。

はじめに安全ロックピン（赤色）が上がり

ます。
この時点から圧力ぶたを開けることはできません。無理に開けようとしないでください。

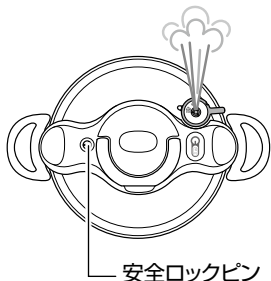
しばらくするとセレクト中央のノズルから蒸気が出始めます。

「シュー」という音とともに、蒸気が絶えず出始めたら、火を弱火にします。

ここから加圧時間が始まります。

一度圧力がかけ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調理してください。
- セレクト中央のノズルから蒸気が出始めるまでは、パネルと圧力ぶたの間から多少蒸気が出ることがありますが、異常ではありません。



蒸気が見えにくい場合があります。やけど等しないようご注意ください。



注意

加圧中は、ノズルから蒸気がほど良く出ている状態を保ってください。蒸気がまったく出なくなったら、火を少し強くしてください。

5 加圧時間が終わったら 火を止めます。



注意

火を止めた後も、鍋の中にはまだ圧力が残っています。そのため、ノズルから高温の蒸気が勢いよく排出されますので、十分にご注意ください。

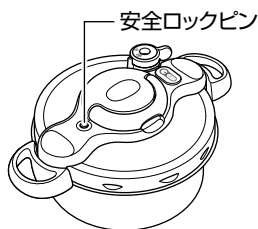
圧力調理（加圧調理）をする（続き）

6 鍋の圧力を下げます。

仕上がりや調理方法により、圧力の下げ方が異なります。

自然に圧力が下がるのを待つ（自然放置）

こんなときに：余熱を利用して味をふくませたいとき

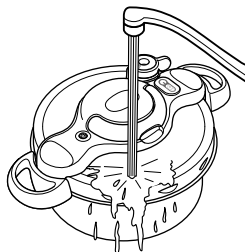


火を止めたあと、そのままにしておきます。安全ロックピンが完全に下がったら、セクターを回し、☸マークを圧力ぶたの目印位置にゆっくり合わせ、圧力ぶたを開けます。蒸らし時間の指定がある場合は、蒸らし時間が終了したら、セクターを回し、☸マークを圧力ぶたの目印位置に合わせるか、圧力ぶたに水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてから、圧力ぶたを開けてください。

すぐに圧力を下げる（急冷）

こんなときに：パスタ等の麺類をゆでるとき、再加圧をするときなど

次のいずれかの方法で圧力を下げます。



方法1 圧力ぶたに流水をかけて圧力を下げる。（麺類の場合は必ずこの方法で圧力を下げてください）

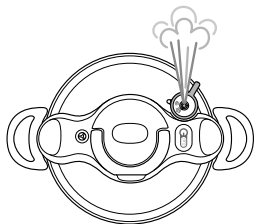
圧力ぶたの金属部に流水を1分程度かけて、圧力を下げます。

ノズルや安全ロックピンに水が入らないようにご注意ください。

安全ロックピンが完全に下がったら、セクターを回し、☸マークを圧力ぶたの目印位置にゆっくり合わせます。

！ 注意

- 取っ手が熱くなっている場合があるので、ミトン等をお使いください。
- 鍋を移動する際は、両方の取っ手を持ってください。圧力ぶたの開閉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。
- 移動中に鍋を傾けると、蒸気とともに調理物が噴き出す恐れがあります。移動する際は、鍋を傾けないよう水平に持って移動してください。



方法2 セレクターを回し、☼マークを圧力ぶたの目印位置にゆっくり合わせて蒸気を排出し、圧力を下げる。

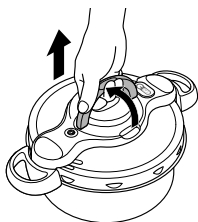
ノズルから高温の蒸気が勢いよく排出されますので十分にご注意ください。

蒸気排出の際、ノズルに固くしぼったぬれぶきを軽くかぶせると、万一、煮汁が吹きだ出した場合にも安心です。

！ 注意

調理内容や場合によっては、調理物がノズルから排出されることがあります。そのときは、「すぐに圧力を下げる」の方法1で圧力を下げてください。

圧力調理（加圧調理）をする（続き）



- 7** 開閉ハンドルを垂直に起こしてロックをはずし、圧力ぶたを持ち上げて開けます。

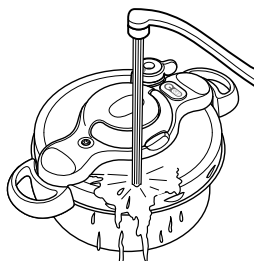
圧力ぶたを開けるときは、ノズルからまったく蒸気が出ていないこと、安全ロックピンが完全に下がっていることを確認してください。



注意

- 圧力ぶたを開ける際、鍋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、調理物が噴き出しやけどをする場合があります。大変危険です。
- はし等で無理に安全ロックピン（赤色）を押し下げないでください。
- 安全ロックピン（赤色）、セクター（圧力調整おもり）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、湯滴が垂れてやけどする危険がありますので、ご注意ください。圧力ぶたは裏返さないで水平に置くことをおすすめします。

再加圧する場合



もう一度加圧する場合、1回目の圧力調理終了後、次の方法で再加圧することができます。

- 1** ふたの金属部分に、中くらいの水量で流水を1分以上かけます。

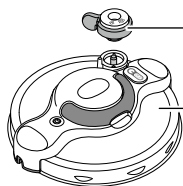
このとき、ノズルや安全ロックピンに水が入らないようにご注意ください。

- 2** ふたが十分に冷めたら、よく水気を拭き取り、19ページ「圧力調理（加圧調理）をする」の手順3から再度調理します。

ノズルに水が残っていると、再加圧したときに残った水が噴き出すことがありますので、ご注意ください。

お手入れの仕方

ご使用後は毎回下記のお手入れをしてください



セレクター（圧力調整おもり）
食器洗い乾燥機は使えません。

圧力ぶた

ぬるま湯で中性洗剤をつけたスポンジで洗います。
食器洗い乾燥機も使えます（セレクター、パッキングははずしてください）。
※水につけたまま放置しないでください。



パッキング

毎回使用後にぬるま湯で中性洗剤を使い溝まで洗い、よく乾燥させてください。



乾燥後は、パッキングを圧力ぶたに取り付けてください。（取り付け方は13ページ参照）
食器洗い乾燥機は使えません。

ガラスぶた（セット品のみ）

ぬるま湯で中性洗剤をつけたスポンジで洗います。
食器洗い乾燥機も使えます。



中かご、中かご台、鍋

ぬるま湯で中性洗剤をつけたスポンジで洗います。
こびりつきがひどいときは金属たわしをご使用いただけます。（キズがつく場合がありますのでご注意ください）

食器洗い乾燥機も使えます。

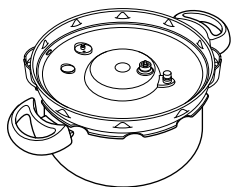
● 食器洗い乾燥機を使用する場合は、食器洗い乾燥機、および使用する洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認の上、従ってください。



注意

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。

お手入れの仕方 (続き)



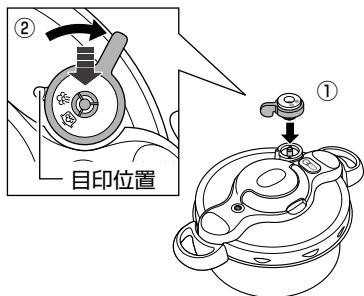
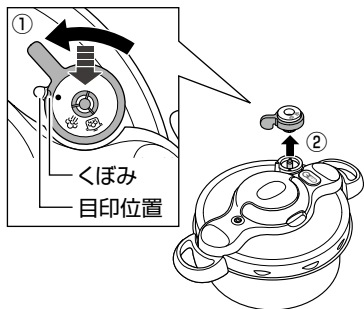
- お手入れが終わったらよく乾燥させて、圧力ぶたを裏返した状態にして、鍋にのせて収納します。
- 使用后、底面が虹色に変色または白い固着物が発生する場合もありますが、水に含まれるミネラルとステンレスの表面との反応によるものですので、安心してご使用ください。気になる場合は、少量のお酢を含ませた布で拭いた後、よくすすいで乾かしてください。

セクター (圧力調整おもり) のお手入れ

セクターは流水で汚れを洗い流します。

取りはずし方

- ① セクターの中央部分を押しながら、反時計回りに回し、セクターのくぼみを圧力ぶたの目印位置に合わせます。
- ② セクターを取りはずします。

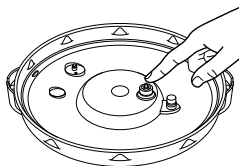


取り付け方

- ① セクターのくぼみを圧力ぶたの目印位置に合わせて取り付けます。
- ② セクターの中央部分を押しながら、時計回りに回し、☼マークを圧力ぶたの目印位置に合わせます。

安全弁のお手入れ

食べ物のカス等で汚れている場合は、汚れを取りのぞいてください。



より長くお使いいただくために

- 永くご使用いただくと鍋の内側が黒くなってきたり、線が出てくることがありますが、品質には問題ございません。
- 圧力鍋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。
- パッキングは1年に1度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鍋は、販売店または当社「修理センター」へ点検に出されることをおすすめします。

空だきは絶対にしないでください。



注意 万一、空だきをした場合はQ&A「空だきをしてしまった」(28ページ)を参照の上、当社修理センターまでお問い合わせください。

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

「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ことを証明する表示です。



SGマーク

SGマーク制度は、家庭用の圧力鍋また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。



こんなときは・・・Q&A

調理中おかしい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？	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。鍋の容量が変わっても同じです。
圧力ぶたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none">● パッキングは正しくセットしていますか？（13ページ参照）● 圧力ぶたは正しい位置に置いていますか？（8ページ参照）● パッキングと鍋が密着しすぎていると閉めにくいことがあります。いったんパッキングを取りはずして水で濡らし、濡れたままの状態再度パッキングを取り付け位置にはめたあと（13ページ「パッキングの取り付け方」参照）、ふたを閉めてください。また、鍋本体の縁に薄くサラダオイルを塗っていただくのもおすすめです。● 加熱して鍋が温まっているときは、開閉ハンドルがふたに対して垂直に起きた状態でふたを鍋の上に水平に置き、パッキングを押しつぶすようにハンドルを上から押しながらか倒してください。
空だきをしてしまった	<ul style="list-style-type: none">● 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。● 冷めた後、15ページ「初めて本製品をお使いになる場合」の項目をおこなってみて、問題がないか確認してください。● 問題がある場合は、当社修理センターへお問い合わせください。
圧力ぶたの周りから蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none">● 圧力ぶたは正しく閉まっていますか？（8ページ参照）● パッキングは正しくセットされていますか？（13ページ参照）● パッキングに亀裂や縮み、圧力ぶたのふち部分にゆがみ等の損傷はありませんか？● パッキングが古くなっている場合は交換してください。（目安として1年に1回程度）● 調理内容量が最大調理量を超えていませんか？（16-17ページ参照）

こんなときは・・・Q&A (続き)

調理中おかしいと感じたらまず火を消してください。

調理中、安全ロックピンが上らない	<ul style="list-style-type: none">● 圧力ぶたの周りから蒸気がもれていませんか？ →本ページ「圧力ぶたの周りから蒸気がもれる」参照● 圧力ぶたは正しく閉まっていますか？(8ページ参照)● セレクターの  マークが圧力ぶたの目印位置にセットされていますか？● 強めの中火(炎が鍋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。● 十分な水分量は入っていますか？
調理中、ノズルから蒸気が出てこない	<ul style="list-style-type: none">● 蒸気が出てくるまで数分かかります。● 圧力ぶたの周りから蒸気がもれていませんか？ →28ページ「圧力ぶたの周りから蒸気がもれる」参照● ノズルや圧力調整弁、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(21ページ「すぐに圧力を下げる」参照)。安全ロックピンが下がったら、圧力ぶたを開けて汚れを除去してください。
いつから加圧時間なの？	<ul style="list-style-type: none">● ノズルから絶え間なく蒸気が出始めたときからです。 火を弱めてください。(20ページ参照)
圧力ぶたが開かない	<ul style="list-style-type: none">● 安全のため、開閉ハンドルを「閉める」の位置(倒した状態)に戻してください。(7ページ参照)● 安全ロックピンは完全に下がっていますか？ セレクターの  マークを圧力ぶたの目印位置に合わせてください。
うまく調理できなかった 焦げついた	<ul style="list-style-type: none">● 圧力ぶたの周りから蒸気がもれていませんか？ (28ページ「圧力ぶたの周りから蒸気がもれる」参照)● セレクターのセット位置は合っていますか？ (10ページ「セレクター(圧力調整おもり)マークの意味」参照)● 加圧時間(調理時間)は合っていますか？● 加圧時の火加減は強すぎませんか？● 水分の量は足りていますか？

<p>焦げついてしまった</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● すぐに洗わずに、鍋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。 ● 漂白剤およ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とき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>ごはんを炊いたら灰色がかった</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
<p>安全システムが1つでも作動した</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 火を止めて、圧力鍋が自然に冷えるまで待ってください。 ● 安全ロックピンが下がったことを確認してから圧力ぶたを開け、安全弁やノズル、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"> ● 取っ手に熱変形、亀裂等の損傷がないことを確認してから、トルクドライバー（T30）でネジをしめ直してください。 それでもがたつきが直らない場合は、当社修理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"> ● 白い粉は、輸送時にパッキングと圧力ぶたの固着を防ぐためについているものです。食用に適したものが、洗い流してからご使用ください。

その他、ご不明な点は、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

- 故障のときは保証規定・保証書の記載に従い修理いたします。
- 保証期間を過ぎた場合、または保証期間中でも、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。
- 保証期間を過ぎた場合、修理できない場合がございます。
- * 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

- 商品に関するお問い合わせは、当社「お客様相談センター」、修理に関するお問い合わせは、販売店または「修理センター」へご連絡ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様
相談センター



0570-077772

受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文
センター



0570-086072

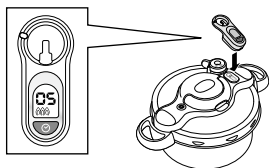
受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

※ 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。

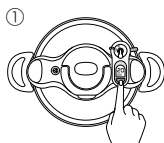
別売オプション品

クリブミニットシリーズ専用タイマー
加圧状況をモニターし、火加減のタイミング
をお知らせ。圧力調理がさらにカンタンに。

※ 本製品は防水仕様ではありません。



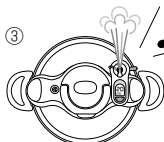
【使い方】



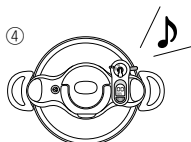
タイマーを圧力ぶた
に取り付け、ボタン
を押して圧力調理時
間をセットします。



鍋を強めの中火で
加熱します。



タイマーのアラームが鳴ったら、弱火にします。



2回目のアラームが鳴ったら、火を止めます。

【別売オプション品のご購入について】

当社部品注文センターまたは販売店でお買い求めいただけます。

製品仕様

材料の種類	ふ た：ステンレス鋼（クロム18%、ニッケル8%） 本 体：ステンレス鋼（クロム18%、ニッケル8%） －（底の厚さ0.9mm） はり底：アルミニウム－（厚さ3.4mm） ステンレス鋼（クロム16%）－（厚さ0.6mm） 底の厚さ（合計）：4.9mm
満水容量	4.5L/6L
寸法	22cm（内径）
付属品	中かご、ガラスぶた（セット品のみ）

おいしいレシピをご紹介します！

ティファール公式サイトでは本製品向けオリジナルレシピのほか、
200以上の圧力鍋レシピを公開しています。

<https://www.t-fal.co.jp/recipe/pressurecookers/pressurecookers/>



株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様
相談センター**0570-077772**

ナニバダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文
センター**0570-086072**

ナニバダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

修理センター

※ 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。

