

このたびは、理研圧力鍋をお買いあげいただき  
 誠にありがとうございます。

圧力鍋は、本体とふたをパッキンにより密着させて蒸気を閉じこめ、内部の圧力を高めて調理する鍋です。内部の圧力がある程度高まると、蒸気を少しずつ逃がす装置が働き内部の圧力は一定に保たれるようになっております。

圧力鍋は加熱されると内部が高温高圧となり注意事項を守らないと事故のもととなります。

圧力鍋を使用する前に、この取扱説明書をよく読んで、

必ず説明書に従ってご使用下さい。

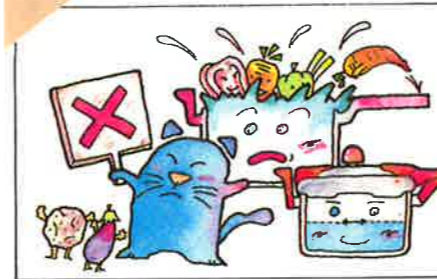
お読みになったあとは必ず保管して下さい。

また他人にお貸しになる時は、この取扱説明書、部品を忘れずに添えて下さい。

注意 ▲これだけは必ず守ってください。

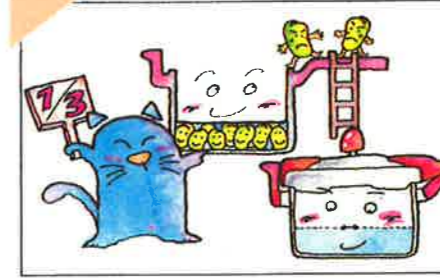
※下記の諸事項を守らないで万一、事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承ください。

1 材料を入れすぎないこと。



1回の調理量は材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの2/3までを最大量としてそれ以下で調理をしてください。(鍋の内側に水位サイダイ量のマークが表示されております。)  
 ※縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

2 マメ料理は1/3以下で調理すること。



豆類などのように煮ている間にかさの増えるものはマメと水を合わせた量が1/3以下で使用してしてください。特に大豆のように皮のはがれやすいマメは、付属品の中すを使い落としふたがわりにしますと皮がノズルに詰まることを防ぐこととなります。(鍋の内側にマメサイダイ量のマークが表示されております。)

3 重そう、多量の油・酒(アルコール)などは、使わないこと。



重そうなど急激に多くの泡の出るもの、多量の油・酒などは危険ですから調理しないこと。またシチューやポタージュなど粘性が強く糊状になるものは、別のふたを用い圧力をかけないで調理しましょう。  
 ※天ぷらや揚げ物等に使用しないでください。

4 空だきをしないこと。



空だきは絶対にしないで下さい。空だきしますと、パッキンを傷め蒸気もれの原因となります。また、加熱中に鍋内部の水分がなくなると空だき状態となります。この場合、内圧があるためパッキンを傷めるだけでなく鍋が膨らみ、底が丸くなるため使用できなくなります。次の点にご注意下さい。

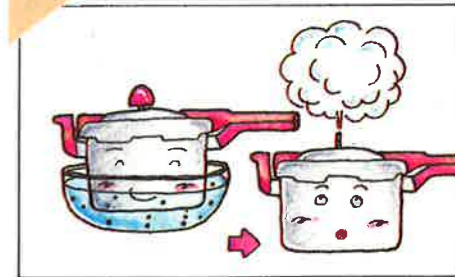
- ①加熱時間中(おもりが動いてからの時間)は、火を弱め蒸気の放出量を最小限にして下さい。特に加熱時間の長い調理はご注意ください。
- ②お料理には最低1カップ以上の水(または調味料)を入れて下さい。
- ③加熱時間中におもりが急に動かなくなったらすぐに火を止めて下さい。空だきの始まりです。
- ④加熱時間中は鍋のそばから離れないで下さい。

5 加熱中は鍋を、動かさないこと。



いったん火にかけたら、おもりをはずしたり、ふたを無理に開けようとしていたり、ぐらつかせると急に蒸気が出て大変危険です。もし動かすような場合は静かに取扱ってください。

6 ふたを開ける時は、蒸気を抜いてから。

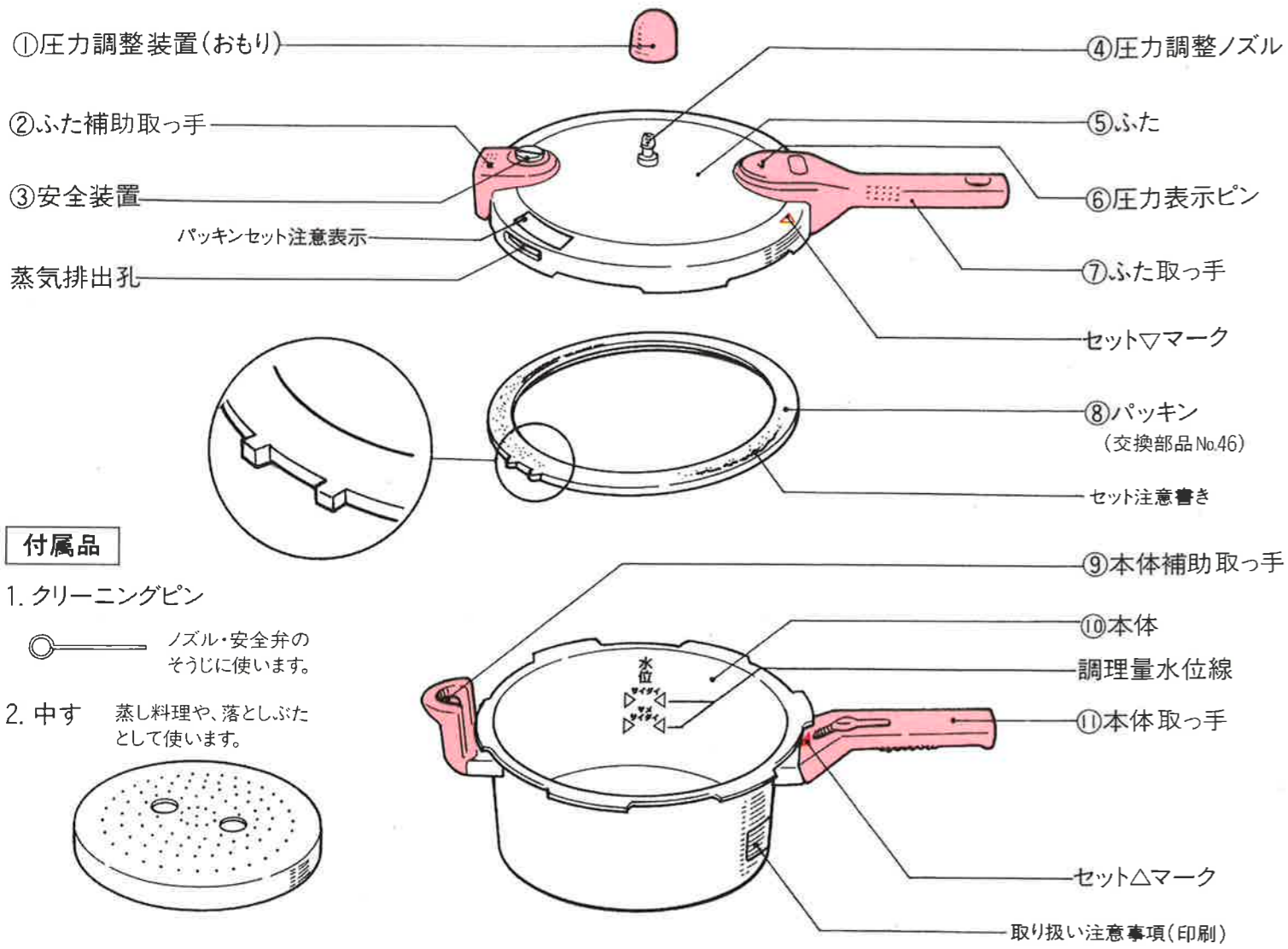


調理後、火を止めても圧力鍋の内部には、まだ圧力が残っております。外気と同じ圧力になるまでは、ふたは開かない構造になっております。必ず圧力が下がったことを確認のうえふたを開けましょう。  
 ※急冷の方法は6ページを参照してください。

- 7 用途にあった調理器具を使用してください。
- 8 取っ手の部分が熱くなる場合があります。
- 9 調理器具の中に長時間料理を保存しないでください。
- 10 クッキングヒーターをご使用の際、加熱後すぐにはヒーター自体が熱くなっていますので空の調理器具を乗せないでください。



## ■各部の名称と機構



### 付属品

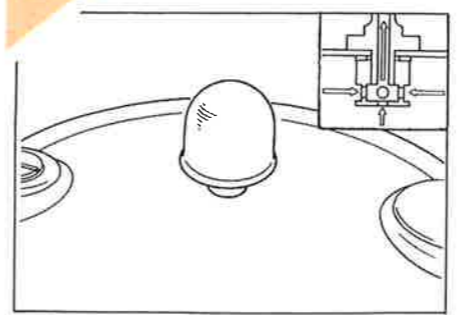
1. クリーニングピン  
 ノズル・安全弁の  
 そうじに使用します。
2. 中す  
 蒸し料理や、落としふた  
 として使います。

■品質向上のため、製品の仕様を一部変更する場合がございます。ご了承ください。

■交換部品は当社指定品以外は絶対に使用しないでください。

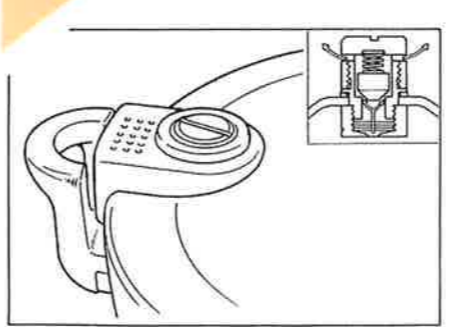
## ■圧力鍋の安全構造

### 1 圧力調整装置(おもり)



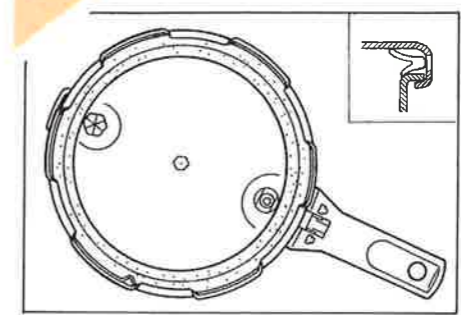
沸とうするとゆれ始め、ノズルから余分な蒸気を逃がし、圧力鍋の中の圧力を一定に保ちます。ゆれ始めたら火を弱め、わずかにゆれる程度で十分です。(火を弱めた際、一時的におもりが静止しても、内部の圧力が高まれば再び動き出します。)

### 2 安全装置

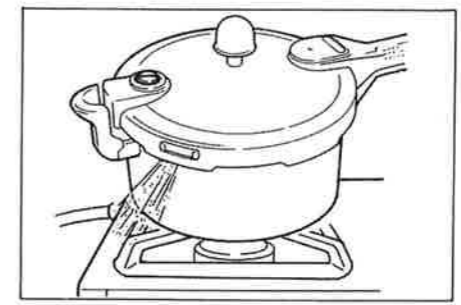


万一、ノズルから蒸気が出ない場合には、安全装置が作動し、蒸気を逃がします。  
 (裏面の取り付けナットは、特殊形状の袋ナットを使用し、異物が詰りにくい構造です。)

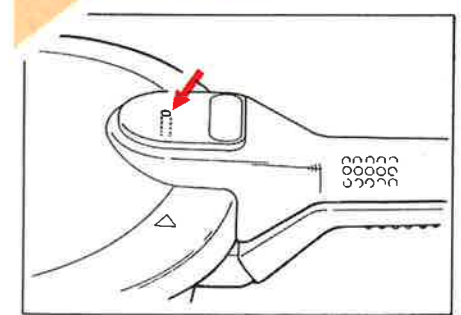
### 3 パッキン



ノズル、安全装置から万一蒸気が抜けない場合には、ふたの横の蒸気排出孔から、下図のように蒸気が下向きに抜ける構造です。



### 4 圧力表示ピンとロック機構



圧力表示ピンは内部に圧力がかかると上昇し、圧力が抜けると下がります。圧力表示ピンを目安に内部の圧力の有無を判断してください。

**ロック機構**は、本体とふたの各取っ手が重ならないと内部の圧力が上昇しない機構で、内部に圧力がある場合は、ふたが開けられない構造です。

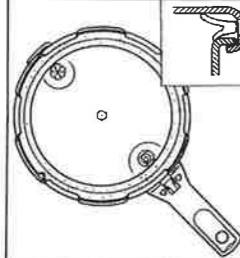


## ■圧力鍋はこの手順でお使いください。



**注意** 使用する前に必ず各部に異常がない事を確認してください。また、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常を生じた場合は使用しないでください。

### ●ふたのしめ方

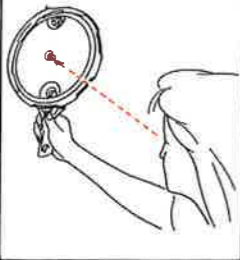
**1** ふた部分のパッキンが所定の位置に正しくセットされているか確認してください。(パッキンは表裏がありペロの長い方がふたの内側に接するように合せます。)



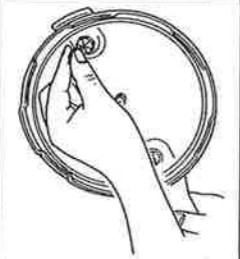
パッキンの外周の突起2ヶ所を指でふたの横の蒸気排出孔に内側から強く差しこみます。(イ図)  
次に外側からも見て(ロ図)のようにセットされているか確認してください。

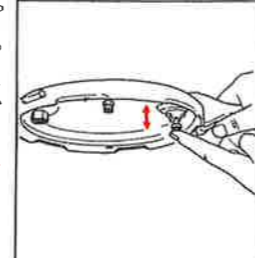
**2** ノズルに豆の皮などの調理カスが詰まっていないか確認します。ふたの裏側からノズルをすかしてみても何か異物が詰まっていたらクリーニングピンで取り除きます。



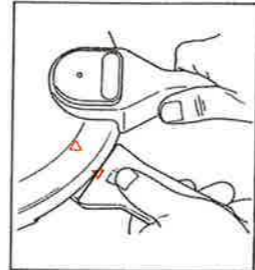
**3** 安全装置に異物が詰っていないか確認します。時々クリーニングピンを使い軽く外に押してください。



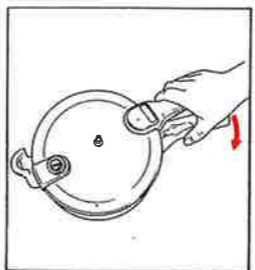
**4** ふたの内側の圧力表示ピンの突起物を指で押しピンの自重で動くことを確認してください。  
※異物の付着に注意してください。




**5** 次に、材料及び調味料の入った本体と点検確認をしたふたをセットする。(この際材料の入れすぎに注意) ふたを閉める時は本体の取っ手付け根にある△マークとふた取っ手の左横の▽マークを合わせ、ふたをかぶせます。



**6** 次にふた取っ手を本体取っ手の方に重なるまで左にスライドさせ締めます。


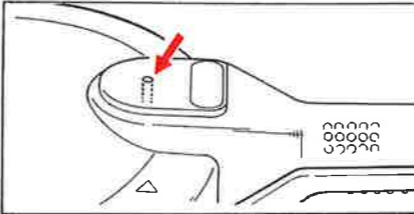


**7** ふたを締め終わったらおもりをノズルにのせ真すぐにノズルに入れてください。(傾けてセットしますと蒸気もれの原因となります。)



### ●火にかけてから(加熱時間・蒸らし時間)

**1**

火にかけたら、早く沸とうさせるために強火(炎が鍋底より外に出ない範囲)にします。数分(約5~10分)して、圧力表示ピン部より蒸気(水滴)が出始め、次に圧力表示ピンが上がり、蒸気が止まります。

※圧力表示ピンが上がる前にパッキンの蒸気排出口から水滴が放出する事がありますが、これは鍋が冷えているので、温まり、圧力がかかると止まります。

**2**

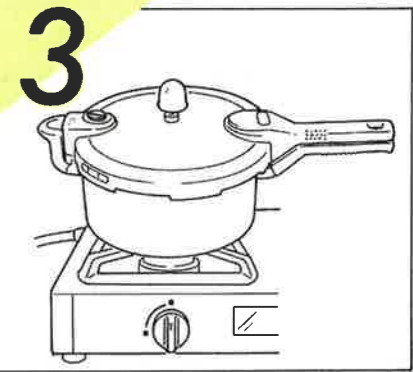


圧力表示ピンが上がり、しばらくしてジュッシュと音をたておもりがゆれ始めます。これが**加熱時間**開始の合図です。次に火を弱めます。火加減は、ゆっくり左右にゆれる程度に調整します。このまま加熱時間終了まで続けます。

※加熱時間中はおもりが勢いよくゆれている必要はありません。火を弱め一時的におもりが止っても内部の圧力が高くなれば再びゆれ始めます。

※2口以上のコンロを使用するときは、取っ手が過熱することがあるので他方のコンロの影響のない方向に向けてください。

**3**



所定の加熱時間が終わったら火を消してください。**蒸らし時間**のあるものは所定の時間そのまま放置いたします。火を消してもしばらくは100度以上を保ちます。この間表示ピンが下っても高温を保ちます。(急冷の場合は蒸らし時間はありません。(7ページ参照))

### ポイント

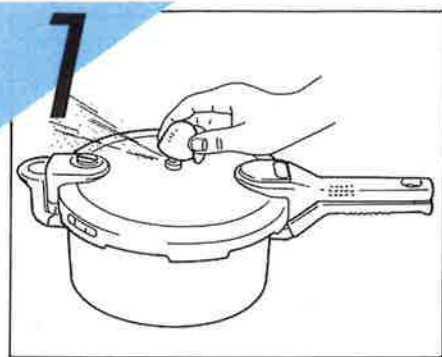
#### ①圧力鍋クッキングの慣用語

**加熱時間**とは、ふたをセットし火にかけた後、おもりがゆれ始めてからの調理時間のこと。**蒸らし時間**とは、所定の加熱時間終了後、火を消しふたを開けず、そのまま余熱を利用した調理時間のことです。煮すぎやゆですぎをしない為にはタイマーを使い適切な時間をとることです。

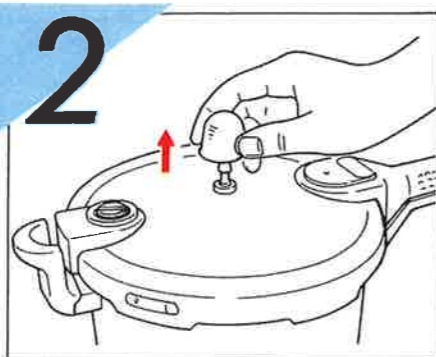


## ■圧力鍋はこの手順でお使いください。

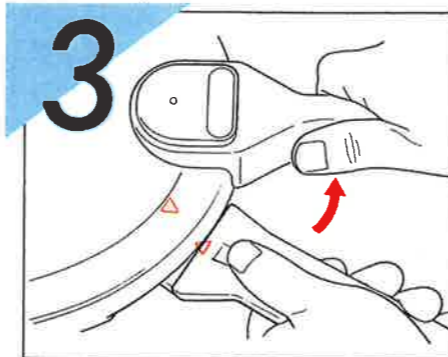
### ●ふたのあけ方 火を止めてからふたをあけるまで



所定の蒸らし時間が過ぎたらおもりを手前に傾けてください。おもりの下から蒸気がシュッと出て内部の圧力を下げます。(蒸らし時間のないものも同様にいきます。)



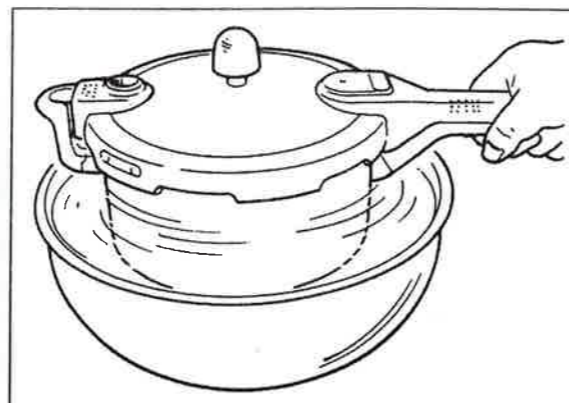
内部の圧力がなくなると圧力表示ピンが下がります。圧力表示ピンが下がったことを確認の上、おもりをノズルから取りはずします。おもりは真上に引き抜いてください。おもりをぬいても圧力表示ピンが上がったままですとふたは開きません。無理に開けようとしますと部品を破損することがあります。



次にふた取っ手をしめた方向とは反対の矢印の方向に静かに移動します。止まったら、ふたを持ち上げて開けます。

### ■急冷の場合

この方法は煮すぎや、ゆですぎを防止したり、めん類などあぶくの出やすいものを調理した後など異常の時行うものです。内部の圧力を早く下げるため本体を水で冷やします。あらかじめ洗い桶やボール等に水を入れておき、本体を水につけます。内部の圧力が下がると圧力表示ピンが下ります。圧力表示ピンが下がったことを確認の上おもりを取りはずし、ふたを開けてください。ふたの上から水をかけると圧力表示ピンが下ってから鍋内部に水が入ってしまいますので必ず右図の方法で行ってください。



## ■こんな時どうしたらよいか。

### ■異常の見分け方と処理方法

圧力鍋で調理中、またはふたの開閉時に安全装置、及びふたの周辺から、蒸気もれ等があったらすぐ火を消し、下記の現象に合わせて対処してください。(急冷は6ページ図を参照)

「様子がおかしい」「おや故障かな」と思ったら、まずお問い合わせの前に下記の項目をチェックしましょう。

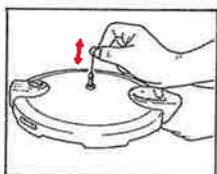
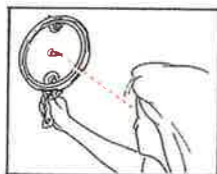
現 象	原 因	処 置
圧力表示ピン部より、蒸気が出て、ピンが上がらない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 本体とふたのセットが不完全である。→</li> <li>② ロック弁に調理カス等が詰っている。→</li> <li>③ 表示ピンが上がるまでの火力が弱い。→</li> </ul>	<p>ふたを開け、再びセットする。(ふた、本体の取っ手を確実に合わせる。)</p> <p><b>急冷</b> ふたを開け、ふたを水で冷やす。ロック弁本体をふたから取り除き、流水で掃除する。</p> <p>強火にし、オモリが動いたら火を弱める。</p>
圧力表示ピンが上がり、しばらくたっても、おもりが動かない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① おもりの取付けが悪い。→</li> <li>② ノズルに調理カス等がついている。→</li> <li>③ 水や調理物が入っていない。(空炊き) →</li> </ul>	<p>しっかりとノズルにセットする。</p> <p><b>急冷</b> ふたを開け、クリーニングピンでノズルの調理カス等を取り除く。</p> <p>おもりを取りはずし、減圧する。鍋内部を確認する。</p>
安全装置から、蒸気が出る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 安全装置に異物(調理カス等)が詰っている。→</li> <li>② ノズルが詰っておもりが作動しない。→</li> <li>③ 安全装置のキャップがゆるんでいる。→</li> </ul>	<p>安全装置を分解し、掃除する。(8ページ参照)</p> <p><b>急冷</b> ノズルの調理カス等を取り除き、安全装置を掃除する。</p> <p>キャップをしっかりと締める。</p>
ふたの周辺から蒸気が出る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① バックキンの入れ方が誤っている。→</li> <li>② バックキンが傷んでいる。→</li> <li>③ ノズルと安全装置に異物が詰っているため、作動しない。→</li> <li>④ 油脂分がバックキン・本体・ふたに付着している。→</li> </ul>	<p>おもりを取りはずし減圧。ふたを開け、バックキンが正しい位置に納まっているかを確認する。</p> <p>バックキンを交換する。</p> <p><b>急冷</b> ふたを開けた後、冷やしてからノズルと安全装置を掃除する。</p> <p>中性洗剤等で洗い落す。</p>
減圧しても圧力表示ピンが下がらない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 内部にまだ圧力が残っている。→</li> <li>② ロック弁に異物(調理カス等)が詰った。→</li> </ul>	<p><b>急冷</b> か、おもりを傾け、蒸気をぬく。(箸の先等で表示ピンを押さえる。圧力があれば蒸気が出る)</p> <p>箸の先等で表示ピンを押さえる。圧力がなければそのまま落下する。ロック弁を取りはずし、掃除する。</p>

## ■点検とそうじ

### 1 ノズル(圧力調整装置)

**点検** ふたを締める前にノズルをすかして調理カス等が詰まっていないか確認をしてください。

**そうじ** もし調理カス等が詰まっていたら付属のクリーニングピンで異物を取り除き水で流してください。



※ノズルから煮汁などが出た時は分量オーバーか又は火力が強すぎでありトラブル発生の合図です。

※豆類、麺類、おかゆ類は調理中、多少煮汁が出る場合があります。

### 2 パッキン

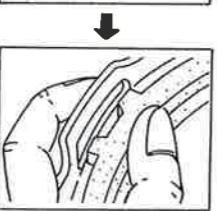
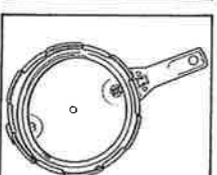
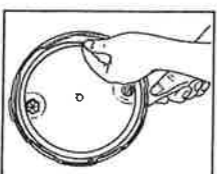
**取りはずし方** パッキンのベロ部分を指でつかみ取り出してください。

**そうじ** パッキンとふたの内側を中性洗剤等で洗い、その後布でふいて下さい。(火であぶったり、日光に当てて干したりしないで下さい。)

**セットの仕方** ①パッキンは表・裏があり、ベロの長い方がふたの内側になります。(文字で表示)ふたを逆にし、パッキンはベロの長い方を下(ふたに向ける)にします。

②パッキンの外周の2ヶ所の突起をふたの横の蒸気排出孔に入れます。

③パッキンをふたの中に徐々に入れます。

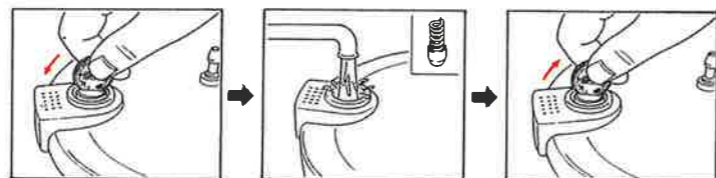
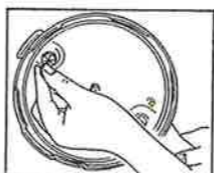


<注> 上記を正しくセットしない場合は蒸気もれを起しますので、セットした後は必ずカップ1杯の水を入れ、圧力調整装置が正常に作動することを確認してください。

### 3 安全装置

**点検** ふたを締める前にクリーニングピンを使い、ふたの内側から軽く外に押し、スプリングの作動を確認する。

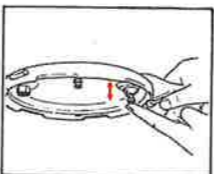
**そうじ** ①安全装置のキャップをコイン等を使いゆるめて取りはずします。  
②中のスプリング・弁をはずし流水で調理カス等を取り除きます。  
③3ページ安全装置の図を参照し、もとの位置に正しくセットする。



### 4 圧力表示ピンとロック機構

**点検** 圧力表示ピンはふた下側より指で軽く押し動くことを確認してください。

**そうじ** 圧力表示ピンは、ふた内側より取りはずします。(14mmのスプナ等でロック弁本体をつかみ左に回わしはらず)次に流水でピンを動かしながら、調理カス等を取り除きます。ロック機構はロック弁本体をはずした後、その孔に流水をかけながら黒いツメを前後させ調理カスを取り除きます。



<注> 取りはずしや取りつけの際、アルミに傷をつけないようご注意ください。

## ■圧力鍋のお手入れ

### ■こげついた時は……。

中に入れる水分が少なく、もしこげついた場合は、刃物など鋭利なものを利用しないでください。もしこげつきがひどい場合は、こげつきにサラダ油を浸みこませ、熱湯を入れて1~2日おいた後、日光にあて乾燥させるとこげつきがはがれやすくなります。



<注> 圧力鍋を落下させると変形や破損をまねき、蒸気もれやふたの嵌合不良等の原因となりますので注意してください。

### ■使い終わったあとは……。

- ① 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- ② アルミ製はスチールたわし、みがき粉等を使用して強く洗わないでください。(表面のアルマイト皮膜を傷つけることになります。)
- ③ 鍋の中に長時間料理を保存しないでください。
- ④ 次の調理のため、点検事項を参考に各部品をチェックしておくことをおすすめします。
- ⑤ 特に持手(とつて)部分のように力が加わる場所は、ガタつかないように調べてください。もしゆるんだ場合は、ドライバーを使い強く締めてください。