



これだけは必ず守ってください

注意事項

※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。
調理は鍋の深さの2/3以上は入れないでください。



圧力鍋は蒸気を閉じこめる構造になっています。鍋の上部1/3は蒸気のための場所をあけておいてください。
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、それ以上は入れないでください。圧力鍋の内側に**水位サイダイ**のマークが表示されています。

2 豆料理は1/3以下で調理します。



豆類など、煮ている間にかさが増えるものは、**豆と水を合わせた量が鍋の深さの1/3をこえないようにしてください。**圧力鍋の内側に**マメサイダイ**のマークが表示されています。
また、大豆のように、皮のはがれやすい豆は付属品の中すを裏返しにしてかぶせ、落とし蓋がわりにしますと豆の皮でノズルが詰まることも防げます。大豆等を使いくり返し連続使用の際も蓋を閉める前に**その都度ノズルと安全装置のクリーニングを行い確認してください。**

3 重そう・多量の油・酒(アルコール)などは使わない。



ふくらし粉や重そうなど、急に多くの泡の出るものは、ノズルから吹き出すことがありますからそのような調理はしないでください。また、**多量の油を使う天ぷらやフライ等の調理はできません。**小麦粉を多量に使い、カレーやシチューのルーなど粘りが強いり状になるような調理は、圧力をかけないで変え蓋にしてから入れるようにします。

4 空だきはしない。



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になります。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 調理中は圧力鍋を動かしたり圧力調整装置を触らない。



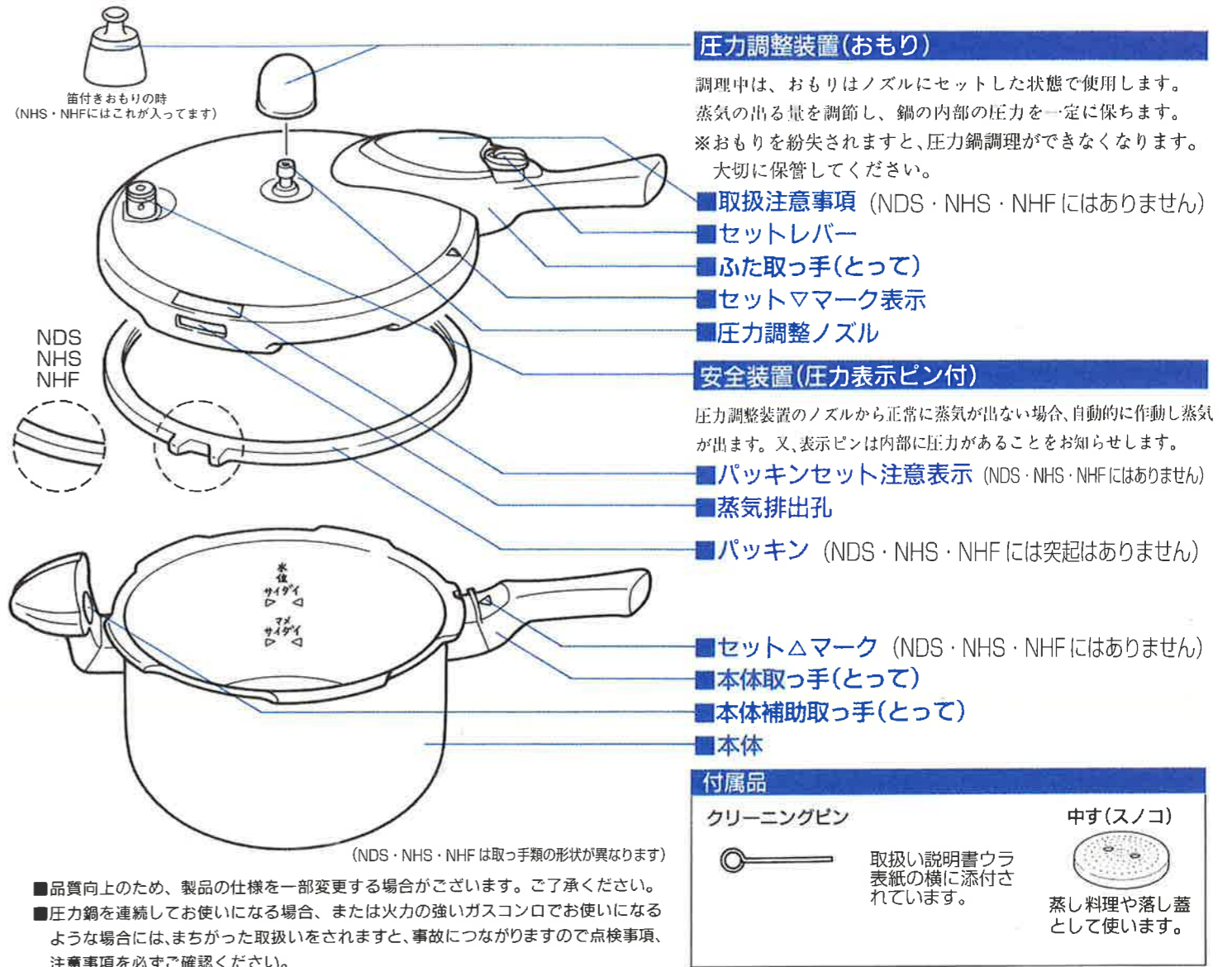
おもりが回り加熱時間が始まると、圧力鍋の中の温度は120度ぐらいの高温になります。この時に、**圧力鍋をぐらつかせたり移動させたりしますと、ノズルから勢よく蒸気が出て大変危険です。**万一、移動させる時は、火を消してから静かに取り扱ってください。また蒸らし時間でも同様です。加熱中や蒸らし中に圧力調整装置を触ると、ノズルから蒸気が出て、やけどの恐れがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。

6 調理中(加熱・むらし時間)は蓋をあげない。



圧力鍋を火にかけてしまってから、調味料の入れ忘れなどで蓋をあげたい時は、**まず火を止め、圧力鍋を静かに水道の下へ持って行って流水を1分間かけてください。**それからおもりを取りはずし、**圧力鍋の内部の蒸気を完全にぬいて圧力が下がったことを確認のうえ蓋を開けてください。**
※急冷の方法は4ページを参照してください。

各部の名称と機構

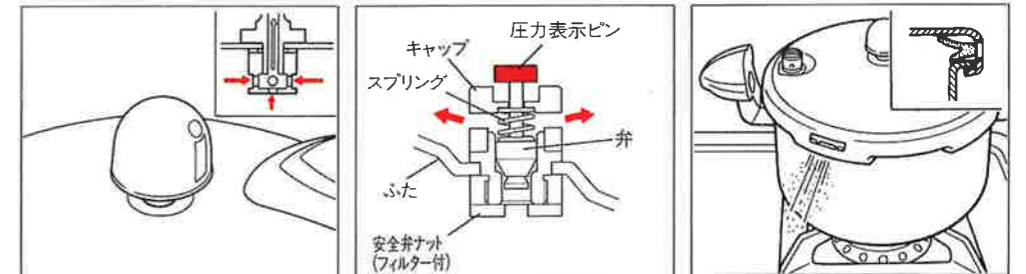


正しく使って安全に

圧力なべは、なべ本体とふたを密着させ、なべの中の圧力を上昇させて沸点を上げるものです。沸点が上がれば、なべの中が高温になって、調理されるものに短時間で熱が通る……これが圧力なべの最大目的、最大利点ですが、圧力をかけることはなべ自体にも大きなプレッシャーがかかるわけですから、安全に使うためにはそれなりに正しい使い方(とても簡単な約束事)をしなければなりません。

三重の安全設計

圧力調整弁・安全弁・パッキンから蒸気が放出され、異常な圧力上昇を防ぎ、安心してご利用いただけるように設計してあります。



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ます。わずかにゆれる程度で十分です。

安全装置 (NHS・NHFには圧力表示ピンがありません)

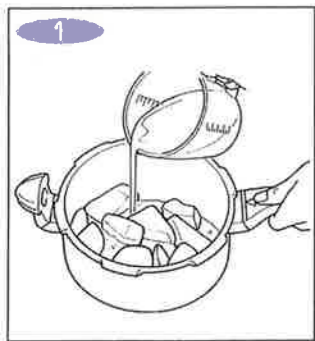
万一、ノズルから蒸気が出ない場合には、作動し、蒸気を逃がします。(裏面の取り付けナットは、特殊形状の袋ナットを使用し、異物が詰りにくい構造です。)

パッキン

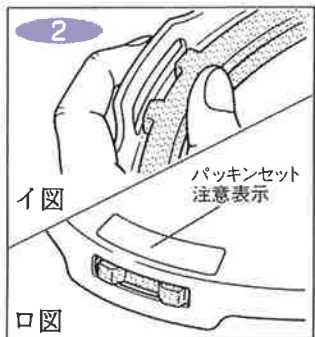
ノズル、安全装置から万一蒸気が抜けなければ、ふたの横の蒸気排出孔から、下図のように蒸気が下向きに抜ける構造です。

圧力鍋の取扱い手順

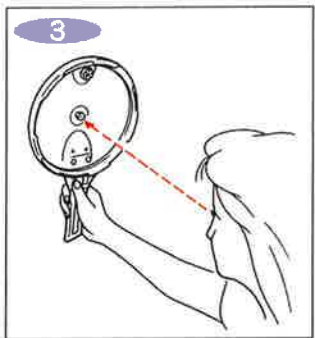
ふたのしめ方



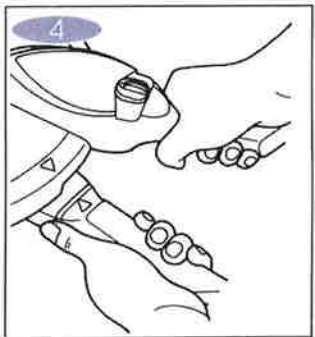
材料と水(調味料)を入れる
圧力鍋に材料を入れます。材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの3/5をこえないようにします。豆を煮る時は鍋の深さの1/3以下にしてください。



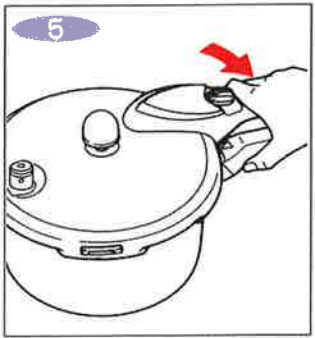
パッキンを確認する
パッキンの外周の突起2ヶ所を指でふたの横の蒸気排出孔に内側から強く差し込みます。(イ図)次に外側からも見て(ロ図)のようにセットされているか確認してください。NDS・NHS・NHFにはこの操作はありません。



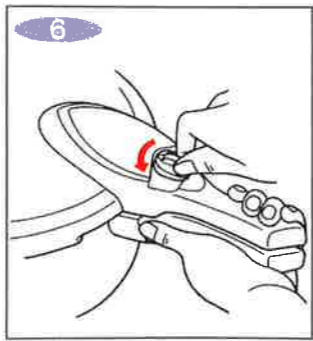
ノズルの詰まりを確認する
ノズルに豆の皮などの調理カスが詰まっていないか確認します。ふたの裏側からノズルをすかしてみて何か異物が詰まっていたらクリーニングピンで取り除きます。安全装置の点検も忘れずに行ってください。(6ページ参照)



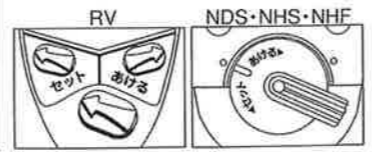
ふたを本体にはめ込む
次に、本体と点検確認をしたふたをセットする。(この際材料の入れすぎに注意)ふたを閉める時は本体の取っ手(とって)の中心にふた取っ手(とって)左横の▽マークを合わせ、ふたをかぶせます。



ふたをスライドさせる
次にふた取っ手(とって)を本体取っ手(とって)の方に重なるまで左にスライドさせ締めます。この時、セットレバーはあけるの方向に向けておいてください。



セットレバーをセットに回す
セットレバーを▼セットの方向に止まるまで回します。あける側にあると蒸気もれを起し、圧力は上がりません。



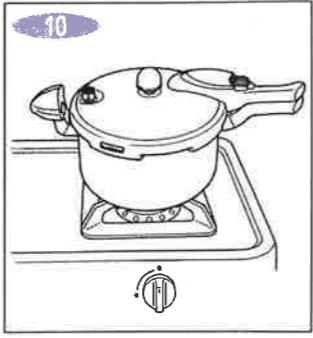
おもりをノズルにのせる
ふたを締め終わったらおもりをノズルにのせ真すぐにノズルに入れてください。(傾けてセットしますと蒸気もれの原因となります。)



圧力鍋をコンロに水平にのせ強火にかける
圧力鍋を火にかけたら、早く沸とうさせるために強火(炎が鍋底より出ない範囲)にします。火が弱いと沸とうするまで時間がかかります。おもりがゆれ始める時間がおそくなります。



火を弱める **加熱時間** のスタート
シュッシュッ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。
※笛吹きおもりは、次項右下を参照

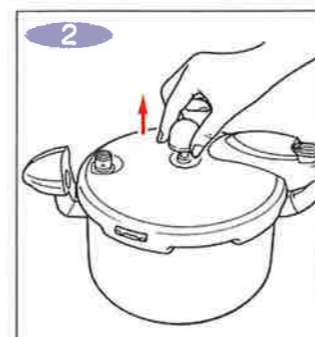


火を消す **蒸らし時間** のスタート
所定の加熱時間が終わったら火を消してください。蒸らし時間のあるものは所定の時間そのまま放置いたします。火を消してもしばらくは100度以上を保ちます。(急冷の場合は蒸らし時間はありません。4ページ参照)

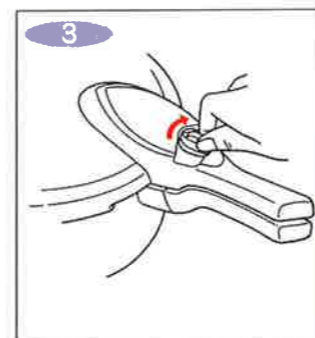
ふたのあけ方



おもりを傾けて蒸気を抜く
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行います。)笛付きおもりの時は必ずつまみ上部で傾けて下さい。



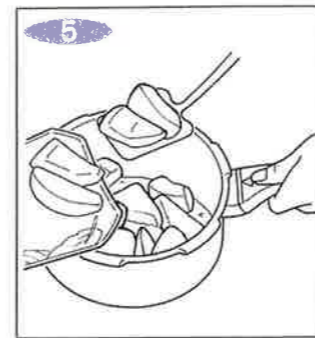
おもりをノズルから取りはずす
ノズルから蒸気の出る音がしなくなったら、おもりを取りはずしてください。(おもりを傾けるだけでは、圧力が残っていて中の材料が吹き出すことがあります。)笛付きおもりの時は必ずつまみ上部を持ち上げて下さい。



セットレバーをあけるに回す
セットレバーを▲あけるの方向に止まるまで回します。
警告 (RV・NDS・NHS・NHF)
ふたを開けるときの、セットレバーの操作は圧力表示ピン(安全装置上部)が下がってから行って下さい。鍋の内部に圧力が残っていると内容物(煮汁等)が吹き出てやけどする恐れがあります。



ふたをあける
次にふた取っ手(とって)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。



料理を取り出し器に盛る
調理ができました。圧力鍋はまだ熱いですから、気をつけて取り出してください。(ぐずれやすい野菜や魚はターナーなどを使って取り出す。)

急冷

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鍋内部に水が入ってしまいますので必ず下図の方法で行ってください。



加熱時間・蒸らし時間についてのポイント

料理の量が増えても加熱時間は一定です
料理の量によって沸とうまでの時間(おもりがゆれ始めるまで)が違うだけです。

最低1カップ(200cc)の水分をふたをしめる前に確認してください

10分間の加熱で約1カップ(200cc)くらいの水が蒸発します。水分が少ないとこげつきの原因になりますからもう一度確認をしてください。






おもりは勢いよくゆれている必要はありません

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。ゆっくりゆれる程度に火を弱めます。トロ火の時は一時的におもりのゆれが止まっても内部の圧力が高くなれば再び動き出します。

笛付きおもりの時は、音が鳴り始めたら加熱時間開始です。速やかに、音が消えるまで火を弱めてください。

- ①音が鳴り始めたら加熱時間開始の合図です。
- ②次に音が消えるまで火を弱めます。
- ③このまま加熱時間終了まで続けます。

こんな時、どうしたらよいか？

現象	原因	処置
圧力表示ピンが 上がらない。 	①おもりの取付けが悪い。 ②取っ手(とって)のところから蒸気がもれる。 (セットレバーがあげる側になっている) ③水や調理物が入っていない。(空炊き) ④安全装置に異物(調理カス等)が詰まっている。	しっかりとノズルにセットする。 レバーをセット側に回す。 おもりを取りはずし、減圧する。鍋内部を確認する。 安全装置を分解し、掃除する。 (6ページ参照)
しばらくたっても、おもりが動かない。 	①ノズルに調理カス等がついている。	急冷 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。
安全装置から、蒸気が出る。 	①安全装置に異物(調理カス等)が詰まっている。 ②ノズルが詰っておもりが作動しない。	安全装置を分解し、掃除する。 (6ページ参照) 急冷 ノズルの調理カス等を取り除き、安全装置を掃除する。
ふたの周辺から蒸気が出る。 	①パッキンの入れ方が誤っている。 ②パッキンが傷んでいる。 ③ノズルと安全装置に異物が詰まっているため、作動しない。 ④油脂分がパッキン・本体・ふたに付着している。	おもりを取りはずし減圧。ふたを開け、パッキンが正しい位置に納まっているかを確認する。 パッキンを交換する。(当社指定品を使用) 急冷 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。 中性洗剤等で洗い流す。
セットレバーを回すとおもりを感じる。 	①内部にまだ圧力が残っている。	急冷 か、おもりを傾け、蒸気をぬく。 その後、再び操作する。

アフターサービス

●パッキンのお手入れ

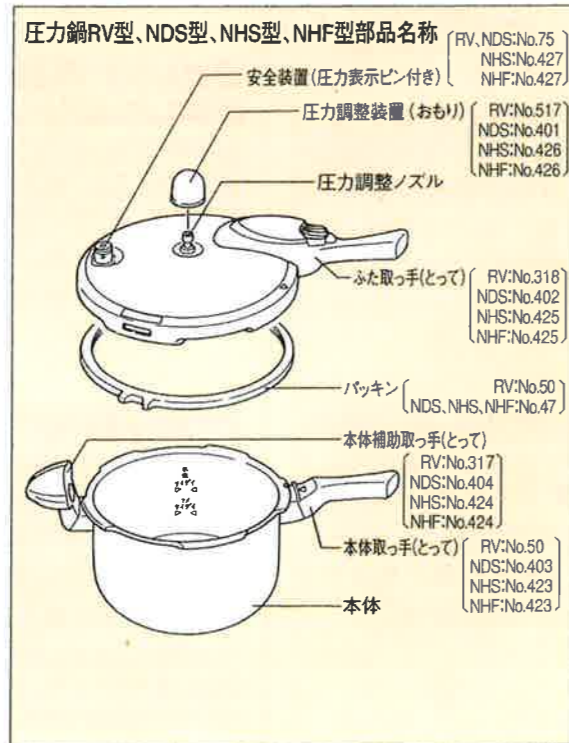
調理終了後、その都度、取りはずし洗ってください。油が付いたままですと蒸気もれを起こすことがあります。

●パッキンの寿命

パッキンの素材はシリコン製で通常使用の状態でも相当長期間使用できます。例えば一日二回使用した場合で約五年位の耐久性があります。パッキンの表面を手でこするとボロボロくずれるようになったら交換時期です。傷や亀裂が生じた場合も蒸気もれの原因となりますからご注意ください。

●ふっ素樹脂取り扱い上の注意(NHF)

金属製のヘラや角の鋭利なものは使わないでください。金属製のキッチン器具は内面のふっ素樹脂加工を傷つけ、その特性を損うものとなります。ヘラ・しゃくし・はしなどは木や竹、プラスチック製のものをお使いください。

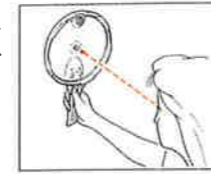


点検とそうじ

ノズル(圧力調整装置)

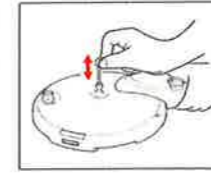
点検

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。

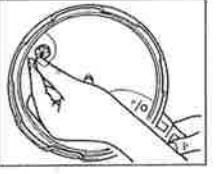


※ノズルから煮汁などが出た時は分量オーバーか又は火力が強すぎであり、トラブル発生の合図です。

安全装置

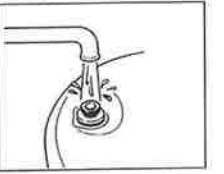
点検

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してください。キャップがゆるんでいたら締め付けてください。



そうじ

- ①安全装置のキャップをゆるめて取りはずします。
- ②流水で調理カス等を取り除きます。又、キャップ内側の部品も水で洗ってください。
- ③もとの位置に正しくセットします。



※NHSは、キャップ下の溝にドライバーを差し込んで取り外して下さい。その時、キャップが飛び出さない様、手をかばして下さい。

笛のそうじ(笛付きおもりの場合)

点検

使用前に、口で笛を軽く吹いて音が鳴ることを確認してください。

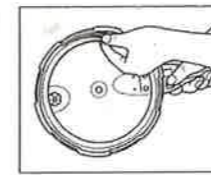
そうじ

- ①使用後は、きれいな水に数分つけこんで下さい。
- ②その後、軽く振って中の水を取り除いて下さい。
- ③油分の調理をしたときは、中性洗剤につけこんでから水洗いして水を取り除いて下さい。

パッキン

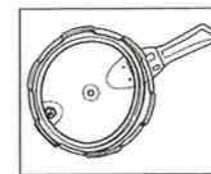
取りはずし

パッキンのベロ部分を指でつかみ取り出してください。



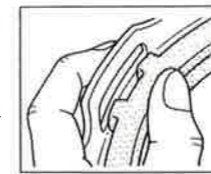
そうじ

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



【セットの仕方】(NDS・NHS・NHFは①のセットはありません)

- ①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。
- ②パッキンをふたの中に徐々に入れます。

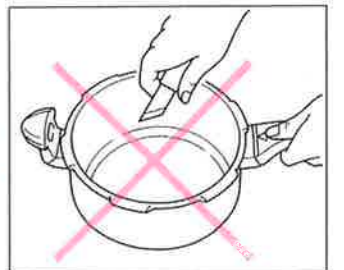


〈注〉上記を正しくセットしない場合は蒸気もれを起しますので、セットした後は必ず確認してください。

お手入れのポイント

こげついてしまったら

こげつきは、わりばし・しゃもじなどやわらかい材質のものを使い、こすりおとします。こげつきがひどい場合はこげつきの部分に油をしみ込ませ、そこに熱湯を注ぎ半日～1日位おいてからこげついた部分を日光に当て、よく乾燥させるとこげつきがはがれやすくなります。ナイフなどの鋭利な金属類でこすりまですと、お鍋をいためます。ご注意ください。



フッキングブックの使用法

1. 材料を増減したら、同じ割合で水量も増減してください。加熱、蒸らし時間は表示の時間とし、増減しません。
2. 大きじは15cc、小さじは5cc、カップは200ccを使用しています。
3. 調理時間はタイマーを使って正確に。
4. 材料の大きさや含水量により、表示の時間が多少異なることがあります。
5. 豆類を調理する時は、中ずを裏返して落としふたとして使用してください。
6. 10分加熱するのに最低1カップの水が必要です。