

注意 これだけは必ず守ってください。

※左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 $\frac{2}{3}$ 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。鍋の上部に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 $\frac{2}{3}$ までを最大とし、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タイのマークが表示されています。



2 豆料理は $\frac{1}{3}$ 以下で調理します。

大豆やいんげん豆、あずきなど、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 $\frac{1}{3}$ をこえないようにしてください。(圧力鍋の内側にマノサイタ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身を裏返しにしてかぶせ、落としぶた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ふた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・多重の油・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くなるような料理は、圧力をかけないで替えふたにしてから入れるようになります。



4 空だきはしない。

圧力鍋は蒸気力を借りて調理するものですから、空だきは絶対にしていただき。空炊きをしますと、パッキンを傷め蒸気もれの原因になります。過剰加熱はしないでください。お料理には最低一カップ以上の水(または調味料を含めて)入れてください。
※調理時間中は、余り遠くに離れないでください。
※万一料理が焦げついた場合(10ページ参照)



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、ノズルから勢い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にしてください。
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。特に幼児やお年寄りの手には触らせないようにご注意ください。

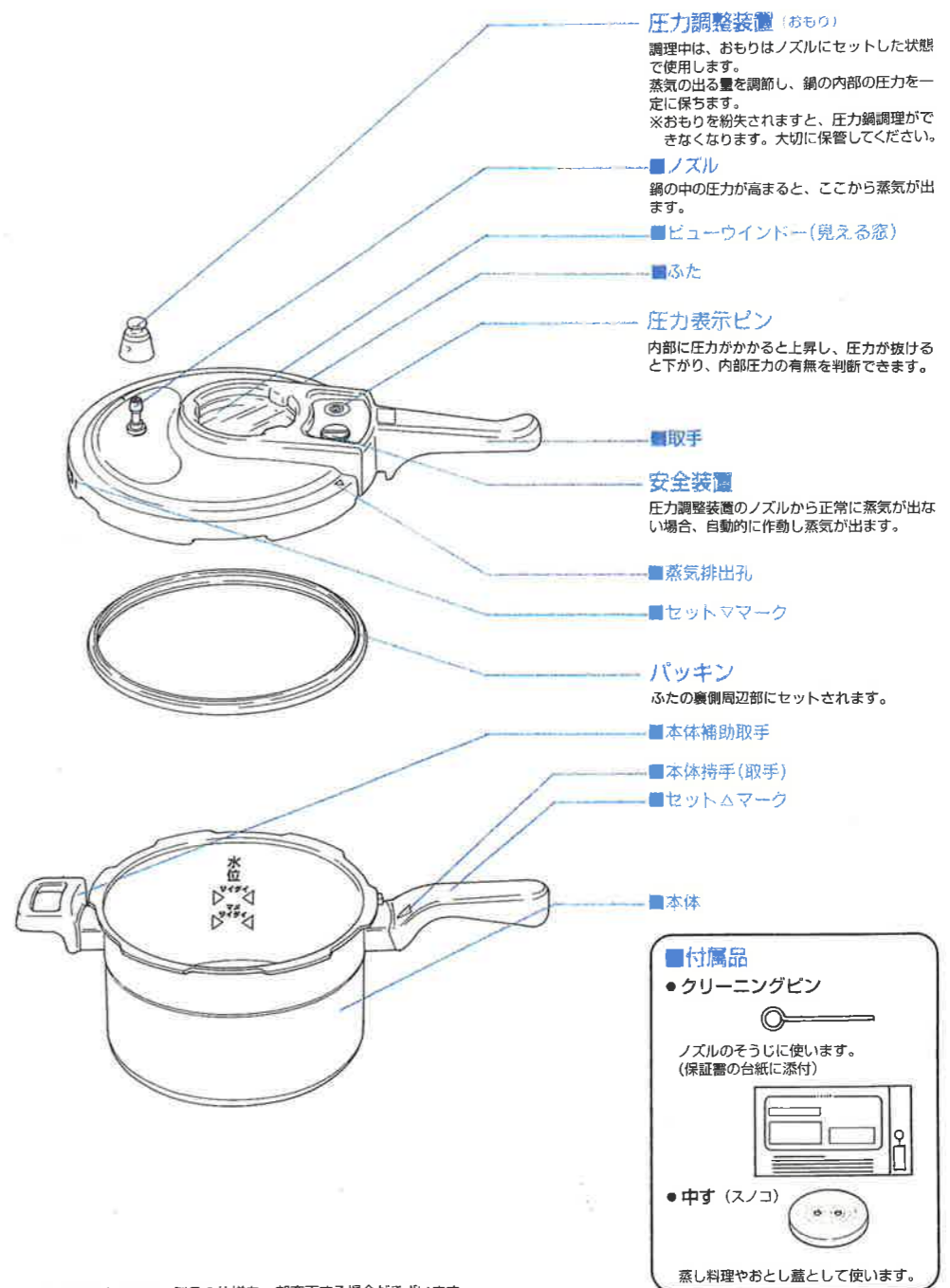


6 調理中(加熱・むらし時間中)はふたをあげない。

圧力鍋を火にかけてしまつてから、調味料の入れ忘れなどでふたをあげたい時は、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ぬいて圧力が下がったことを確認のうえふたを開けてください。
※急冷の方法は7ページを参照してください。



PRESSUR COOKER



■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。

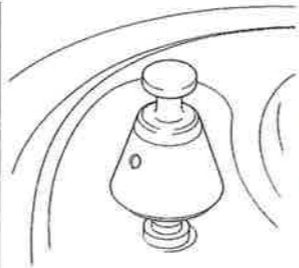
安全な使い方

- 調理中の食材の吹きこぼれによりガスの火を消してしまうことがありますから、火加減や食材の量に注意し、調理中にそばを離れないようにしてください。
- コンロにのせる時には、鍋が転倒しないように安定した状態でご使用ください。
- 鍋をご使用の際には必ずコンロの中央に置き、**炎が底面より大きくならないように火力を調節してください。**炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりヤケドの危険や取っ手の損傷によるヤケドなどの事故の危険もあります。また、2口コンロをご使用の場合には、隣のコンロの炎が本体に当たらないように注意してください。
- ストーブの上でのご使用は絶対にしないでください。**ストーブの上でのご使用は、料理の入った本体の転倒・料理の吹きこぼれ・異常加熱等でのヤケドの危険があります。

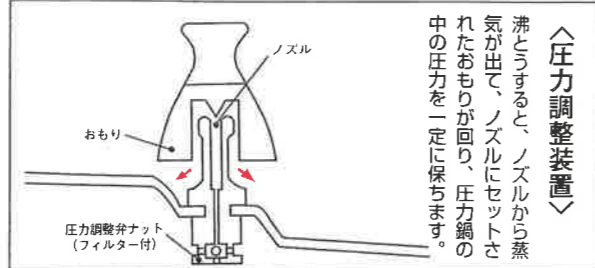
四重の安全構造

本体内部の過剰な圧力上昇は、四重の安全機構で防ぎます。

安全構造その1



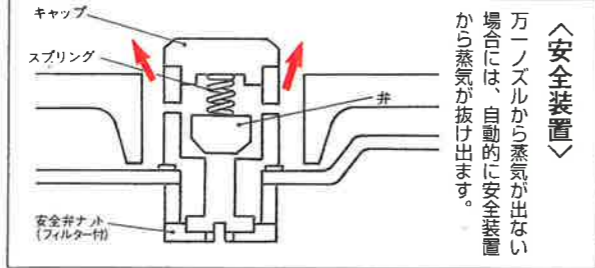
＜圧力調整装置＞
沸とうすると、ノズルから蒸気が出て、ノズルにセットされたおもりが回り、圧力鍋の中の圧力を一定に保ちます。



安全構造その2



＜安全装置＞
万一ノズルから蒸気が出ない場合には、自動的に安全装置から蒸気が抜け出します。



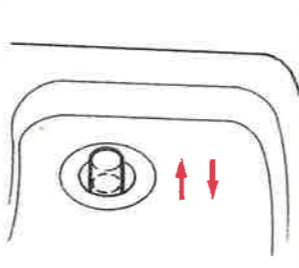
安全構造その3



安全装置から万一蒸気が抜け出ない場合には、ふたが持ち上げられ、ふたと本体とのすき間から蒸気は下向きに抜け出します。

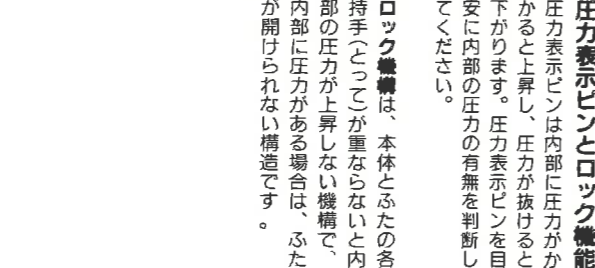


安全構造その4



圧力表示ピンとロック機能
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。圧力表示ピンを自由に内部の圧力の有無を判断してください。

ロック機構は、本体とふたの各持手(とっこ)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。



必ず圧力鍋に『息抜き』をさせてください。

- 1 正しく使っている場合、余分な蒸気は「圧力調整装置」ノズル (おもり)から逃げるようになっています。
- 2 もし「圧力調整装置」(おもり) が何らかの原因で詰まると「安全装置」が開いて蒸気が出ます。
- 3 「圧力調整装置」と「安全装置」の両方もが詰まった場合は、蒸気は逃げ場を失って、事故につながる恐れのある大変危険な状態になってしまいます。

圧力鍋はこの手順でお使いください

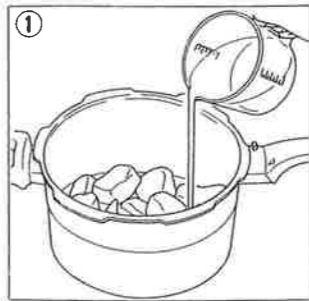
PRESSURE COOKER

ふたのしめ方

材料を入れてから加熱・蒸らしまで

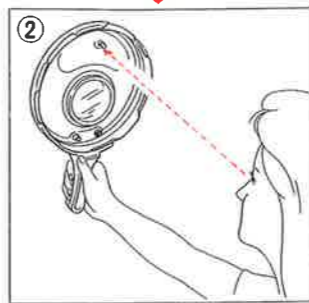
1 材料と水(調味料)を入れる

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 $\frac{2}{3}$ をこえないようにします。豆を煮る時は鍋の深さの $\frac{1}{2}$ 以下で。



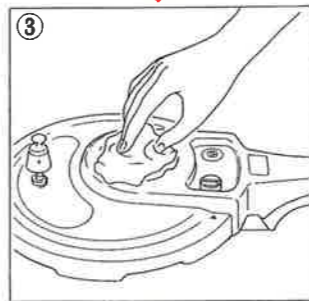
2 ノズルの詰まりを確認する

ノズルに豆の皮などの調理かすが詰まっていないことを確かめます。ふたの裏側からノズルをすかしてみて何か詰まっていたらクリーニングピンで除きます。



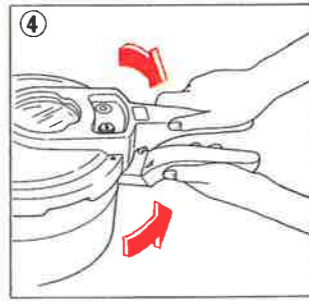
3 ビューウィンドーをきれいにする

ガラスの内側、外側とも表面をきれいにします。(油脂分があると良く見えないので、台所用洗剤等でよく洗います。)



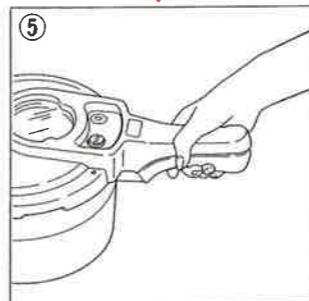
4 ふたをセットします

次に、材料及び調味料の入った本体と点検確認をしてふたをセットする。この際材料の入れすぎに注意(ふたを閉める時は本体の持手(とっこ)付け根にある△マークとふた持手(とっこ)の左横のマークを合わせふたをかぶせます。)



5 セット完了

次にふた持手(とっこ)を本体持手(とっこ)の方に重なるまでスライドさせセットします。



10 火を消す

蒸らし時間のスタート

加熱が終わったら火を止めてそのまま蒸らします。

▼蒸らし時間

火を止めても10〜15分は100度以上の高温が続き、調理がそのまま進行します。

※急冷の場合は蒸らし時間はありません。(7ページ参照)

8 おもりが回って蒸気が出始める

圧力鍋の内部の圧力が上昇すると、おもりが回転し蒸気が出始めます。これは蒸気を逃がして圧力鍋の中の圧力を一定に保つための働きです。

9 火を弱める

おもりが回り始めたら火を中火以下に弱めます。おもりがゆっくり回る程度に火を弱めてください。ここから表示の加熱時間の始まりです。

10 火を消す

蒸らし時間のスタート

加熱が終わったら火を止めてそのまま蒸らします。

▼蒸らし時間

火を止めても10〜15分は100度以上の高温が続き、調理がそのまま進行します。

※急冷の場合は蒸らし時間はありません。(7ページ参照)

6 おもりをノズルにのせる

ふたをセットし終わったらおもりをノズルにのせ、カチッと音がするまで下におし込む。(おもりをしない状態で加熱しますと、ノズルから蒸気が出て、圧力鍋として機能しません)



7 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、沸とうさせるために強火(炎が鍋底より外にでない範囲)にします。火が弱いと沸とうするまで時間がかかり、おもりが回り始める時間がおそくなります。数分(約3〜5分)して圧力表示ピンが上がります。



8 おもりが回って蒸気が出始める

圧力鍋の内部の圧力が上昇すると、おもりが回転し蒸気が出始めます。これは蒸気を逃がして圧力鍋の中の圧力を一定に保つための働きです。

9 火を弱める

おもりが回り始めたら火を中火以下に弱めます。おもりがゆっくり回る程度に火を弱めてください。ここから表示の加熱時間の始まりです。

10 火を消す

蒸らし時間のスタート

加熱が終わったら火を止めてそのまま蒸らします。

▼蒸らし時間

火を止めても10〜15分は100度以上の高温が続き、調理がそのまま進行します。

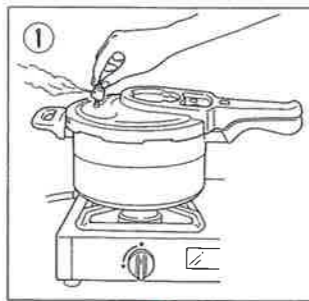
※急冷の場合は蒸らし時間はありません。(7ページ参照)

ふたのあけ方

火を止めてからふたをあけるまで

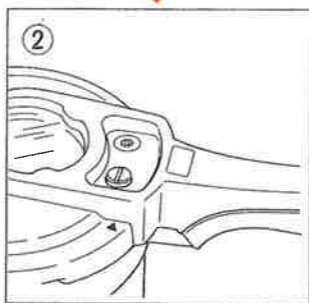
1 おもりを傾けて蒸気を抜く

調理(加熱時間及びむらし時間)が終了後、おもりのつまみを手前に傾けて鍋の内部の蒸気を完全にぬいてください。



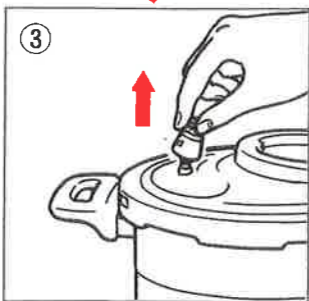
2 圧力表示ピンが下がったことを確認

内部の圧力がなくなると圧力表示ピンが下がります。



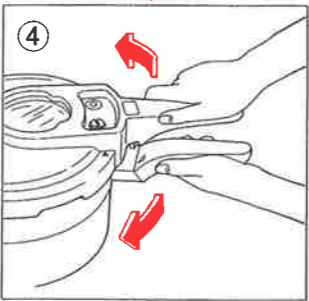
3 おもりをノズルからとりはずす

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。おもりを抜いても圧力表示ピンが上がったままです。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。



4 ふたをあける

ふたとつと本体持手を左右に広げてふたをはずしてください。



5 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が、気をつけて取り出してください。(くずれやすい野菜や魚はターナーなどを使って取り出してください)



PRESSUR COOKER



加熱時間はおもりが回り始めてからの時間——沸とうしたら弱火にします。

- 1 材料を入れ、沸とうするまで強火にかけます。沸とうが始まるとノズルから蒸気が出て、おもりが回り始めます。
 - 2 2口以上のコンロを使用するときは、取手(持手)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。
- ※表示の加熱時間のスタートです。おもりがゆっくり回る程度に火を弱めます。このまま加熱時間終了まで続けます。



蒸らし時間は火を消してから余熱を利用しての調理時間

「蒸らし時間」は「加熱時間」が終ったら、火を止めてそのままコンロの上のせておく時間です。
蒸らし時間も大事な調理時間のうち。火を消しても、10〜15分は圧力鍋の中の温度は100度以上で調理が進行します。「急冷」の必要な料理以外は、すべて「蒸らし」を行います。



おもりが回り始めるまでの時間の目安 (室温20℃、水温13℃の場合)		
	材 料	時 間
ポトフ	牛すね肉600g(かたまり) 水6カップ	約15分
煮 魚	いわし4尾(ぶつ切り) 水2カップ	約5分
ご 飯	お米・水(各3カップ) お米・水(各5カップ)	約5分 約7分
蒸しじゃがいも	じゃがいも4個(丸ごと) 水2カップ	約5分

※ご使用時にはコンロの中央に置いて、炎が底面より大きくならないように火力を調整して下さい。炎が底面よりはみ出したままご使用になりますと、取っ手が熱くなりやけどの恐れや、取っ手が損傷し、脱着によるやけどの事故の原因にもなります。また、2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きにご注意下さい。

POINT

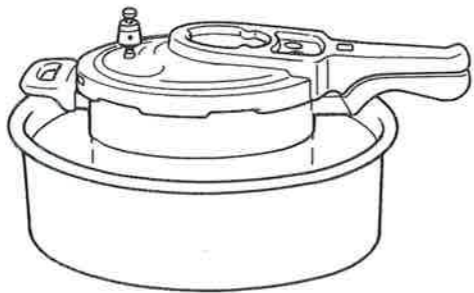
おもりは勢いよく回っている必要はありません

加熱時間中は、おもりが勢いよく回っている必要はありません。おもりがゆっくり回るよう火を弱めます。トロ火の時は一時的におもりの回転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。

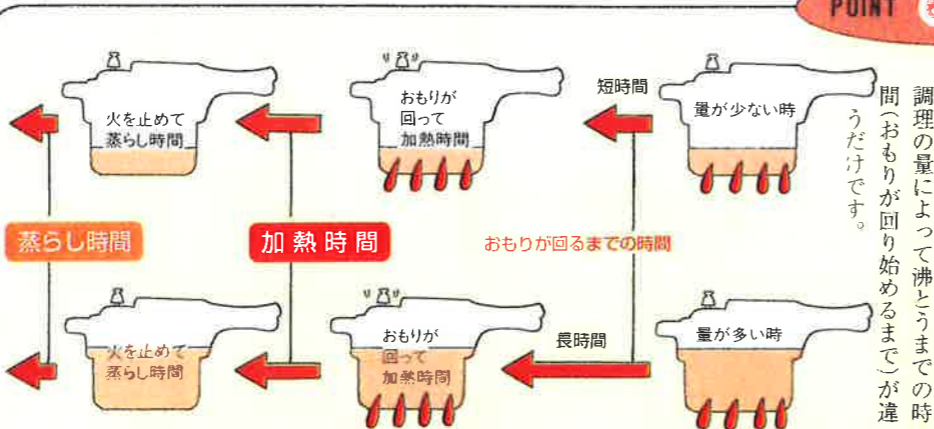


急冷は加熱時間終了後すぐに水につけて冷やします。

急冷は、めん類(そう麺)、青くゆでものなど煮すぎやゆですぎを防ぐために急速に温度を下げる方法です。内部の圧力を下げるため、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。ふたの上から水をかけると圧力表示ピンが下がってから鍋内部に水が入ってしまいますので注意しましょう。



POINT Q & A



Q 料理の量によって加熱時間は変わりますか。
A 量が増えても加熱時間は一定です。

調理の量によって沸とうまでの時間(おもりが回り始めるまで)が違います。

Q 圧力鍋を火にかけるとおもりの周囲に水滴がつくのですが心配ないでしょうか。
A 心配いりません。

少量の水滴がつくのは、なべの中の蒸気が外部の冷たい空気にふれて、水滴になっただけだからです。この場合加熱を続けていると、蒸発してなくなってしまうので、蒸気は蒸気もれのトラブルではありません。

ふたをしめる前に水分を確認してください。
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。



Q 圧力鍋に材料を入れて火にかけていたらおもりの所から中の煮汁がじゅくじゅくとふき出していますか。
A おもりの所から煮汁がふき出すのは――

①材料の入れすぎ ②煮汁にとろみがついたときの二つが考えられます。材料を多く入れると、どうしてもおもりの所から煮汁が出てきますから、材料はなべの2/3以上は入れないように注意します。また、おかゆのようなものは煮すぎるととろみがついてきて、ノズルからふき出てきます。おかゆを作る場合には、煮すぎないように時間を必ず守って下さい。もし、おもりの所から煮汁が出てきたら、なべを水につけて圧力を下げてからふたをあけ、材料を減らすなどして下さい。そのまま調理を続けると危険です。



こんな時どうしたらよいか

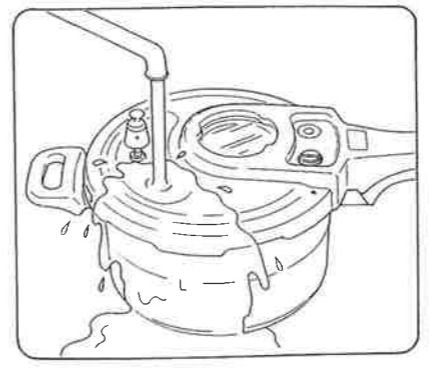
PRESSURE COOKER

「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左の項目をチェックしましょう。

おかしいと感じたら!

火を消し、水かける

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まわりから蒸気もれがあったら、あわてず、まず火を止め、おもりをつけたまま静かに水道の下へ持って行って水をかけます。そのあとで下記の現象に合わせて対処してください。



現象	原因	処置
火にかけてしばらくたってもおもりが動かない	1 おもりの取り付け方が悪い 2 ノズルに調理ガスがたまっている 3 完炊き状態になっていない 4 圧力鍋が傾いている	再度ノズルに入れる クリーニングピンを入れて調理ガスを取り除く 直ちにおもりを傾けて圧力をぬきふたを開け中を確認する 圧力鍋を水平に直す
安全装置から蒸気が出る	1 安全装置に異物(調理ガス等)がつまり、すき間ができていない 2 ノズルに調理ガスがたまっている 3 キャップがゆるんでいる 4 安全弁スプリングが正しくセットされていない	調理ガスを取り除く(9ページ参照) クリーニングピンを使い、調理ガスを取り除く キャップを締めてスキ間をなくす 正しくセットしなおす(9ページ参照)
ふたのまわりから蒸気が出る	1 ふたの締め方が不完全 2 パッキンの入れ方が悪い 3 パッキンが傷んでいる 4 ノズルと安全装置に調理ガスが詰まっている 5 油脂分がパッキン・本体・ふたに付着している	ふたを正しくセットし、カチカチと音がするまで締める 正しい位置にセットする パッキンを交換する(9ページ参照) ノズルと安全装置の調理ガスを取り除く 中性洗剤で洗い落とす
ふたが開かない	1 圧力鍋の中に蒸気が残っている 2 ロック機能が正常に作動しない この表示ピンが上がった状態ではふたを閉められません。	おもりをはずし、完全に蒸気をぬく ふたの開け方の順序にしたがってふたを開ける 圧力表示ピンが下がっているのにふたが開けられない時には鍋を横から見、ふたと本体の持手をすらした状態にし、ふたのドライバー等で鍋側に移動させる
ふたがセットされない	この表示ピンが上がった状態ではふたを閉められません。	上図の状態では、矢印の方向に移動し表示ピンを下げて下さい。

圧力鍋の点検とそうじのしかた

PRESSURE COOKER

部品交換は該当の専用部品を指定してください。代替品を絶対に使用しないでください。

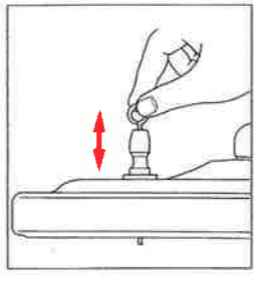
1 ノズルの点検とそうじ

ふたをしめる前にノズルに調理ガスなどが詰まっていたら付属品のクリーニングピン(保証書に添付)で取り除きよく洗う。

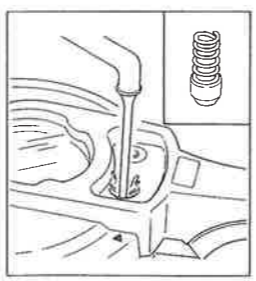
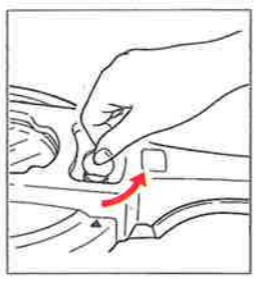
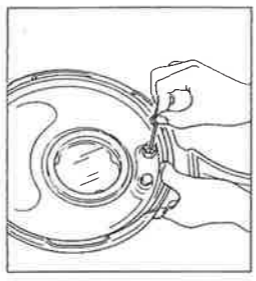


2 安全装置の点検とそうじ

ふたをしめる前にクリーニングピンを使い、内側から軽く外に押ししてください。

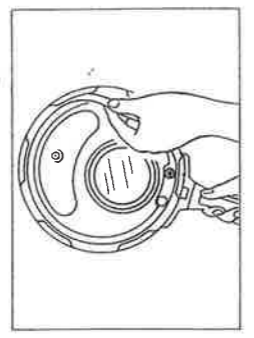


②中のスプリング・安全弁をはずし流水を使い、調理ガスを取り除く。(飛ばさないように注意せよ)
③3ページ安全装置の図を参照し、もとの位置に正しくセットします。

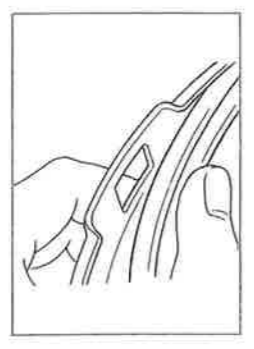


3 パッキンの取り替え交換

パッキンの取りはずし方
①パッキンのベロ部分を指でつかみ取り出して下さい。
②ふたの溝とパッキンをきれいに中性洗剤等で洗った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。

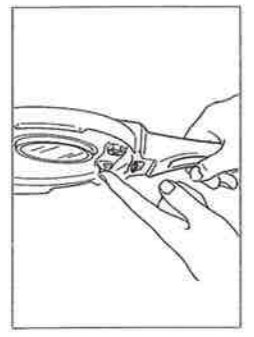


パッキンのセット方法
①パッキンをふたの溝に徐々に入れまします。
②お湯を入れ、火にかけて加熱し、パッキン周辺から蒸気もれがないことを確認してください。

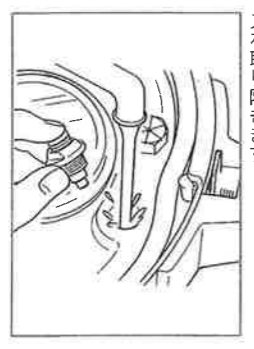


4 圧力表示ピンとロック機構

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のスパンナ等でロック弁本体をつかみ左に回わしはずす) 次に流水でピンを動かしながら、調理ガスを取り除きます。
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調理力スを取り除きます。



パッキンの取りはずし方・入れ方の手順は交換用品の説明書に従ってお取り替えください。

圧力鍋のお手入れ

PRESSUR
COOKER

使いはじめに――

はじめて使うときには、お台所用中性洗剤をつけたスポンジでいいねいに内側を2度洗いしてください。

普通のごこれには――

よく水洗いします。特に酸味や塩けの強い料理や、油っぽい料理を作ったあとは洗剤で十分に洗ってから水洗いし、よく水けをふき取ります。洗う際は柔らかいスポンジで。また、長い間料理を入れたままにしないように。



頑固なこげつきの場合には――

熱湯を入れてしばらく放置するか、半分程度の水を入れて沸騰させ、熱いうちに木ベラでこすって表面

の焦げを取り、硬くしぼった布かスポンジたわしでこすると落ちます。

※鋭利な刃物を使うと鍋の表面を傷つけることになりません。

◎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。



使用後はよく洗って乾燥させた後、保管してください。

汚れたまま長時間放っておくといたみが早くなります。洗ったあとは水気を拭きとり、よく乾燥させます。図のようにして風通しのよい場所に保管していただきますと、パッキンや鍋に臭いがつかず、パッキンの保護にもつながります。

また、調理後お料理は早めに別の容器に移すよう心がけてください。ちよつとした心くばりがあなたの圧力鍋をぐんぐんと長持ちさせます。

※おもりはノズルから取りはずして別に保管してください。

パッキンのお手入れ

調理終了後、その都度、蓋と一緒に水洗いをして下さい。油脂分が多い料理の場合、中性洗剤を使って油脂分をよく洗い落として下さい。

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。

取手(持手)部分がゆるむ場合には……

取手部分のように力が加わるところは、ガタつかないよう調べてください。もしゆるんだ場合は、お手持ちのドライバースを使い強く締めてください。