



圧力鍋は加熱されると高温高圧になり、注意事項を守らない場合は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ください。お読みになったあとは必ず保管してください。また他人にお貸しになるときは、この取扱説明書、部品を忘れずに添えてください。

目次

C O N T E N T S

これだけは守ってください	3
各部の名称と機構について	5
圧力鍋のご使用手順1 ～材料を入れてフタをしめる～	7
圧力鍋のご使用手順2 ～加熱時間・蒸らし時間・急冷について～	9
圧力鍋のご使用手順3 ～火を止めてからフタを開けるまで～	11
圧力鍋のおいしい豆知識	15
使用上のご注意	16
おかしいなと感じたら	17



経済産業省の「消費生活用製品安全法」に基づく安全基準に合格したことを証明する表示です。



製品安全協会が、製品の安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により人身事故が発生した場合、協会がその損害を賠償します。

これだけは守ってください

※次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 材料は鍋の深さ2/3まで。

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空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。

大豆やいんげん豆、あずきなど、煮ている間にかさの増えるものは、豆と水を合わせた量が鍋の深さの1/3を超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、皮がはがれやすい豆は付属品の中ずを裏返しにしてかぶせ、落としブタがわりにする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、繰り返し連続使用する際もフタを閉める前に、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。



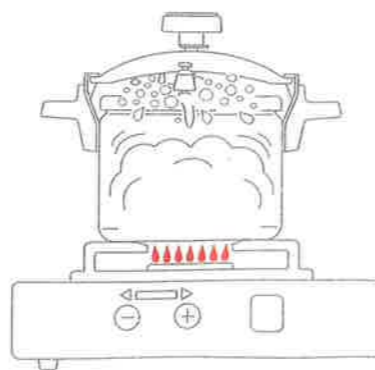
3 重そう・多量の油・酒類などは使わない。

(アルコール)

ふくらし粉や重そうなど、急に多くの泡が出るものは、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、のり状になるような料理は、圧力をかけないで替えフタにしてから入れるようにします。

※酢等の酸性のものや、アク抜き用重曹等アルカリ性のものご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。



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、空だきは絶対にしないでください。

空だきをしますと、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。

料理には最低1カップ以上の水（または調味料を含めて）を入れてください。

※加熱中は、あま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は13ページを参照してください。



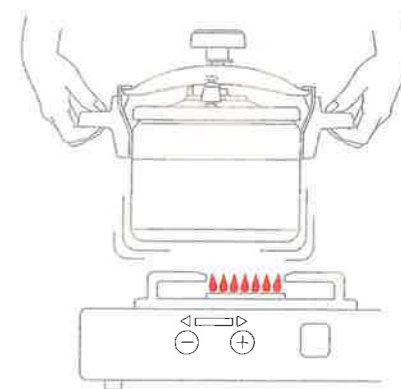
5 調理中は、圧力鍋を動かしたり、おもりを触らない。

おもりが回り加熱が始まると、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、移動させるときは、火を消してから静かに取り扱ってください。また、蒸らし時間についても同様にしてください。加熱中や蒸らし中におもりを触ると、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。

※調理中、調理後は取っ手やつまみが熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。

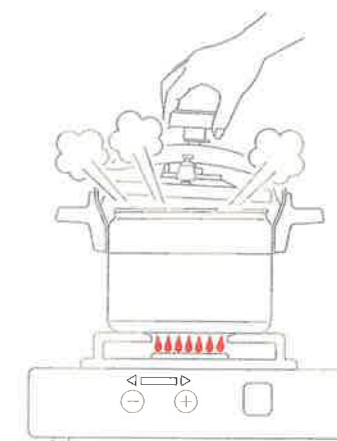


6 調理中（加熱・蒸らし中）はフタを開けない。

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フタを開けたいときは、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分以上かけてください。それからおもりを取りはずし、圧力鍋の内部の蒸気を抜いて圧力が下がったことを確認のうえフタを開けてください。

※急冷の方法は10ページを参照してください。

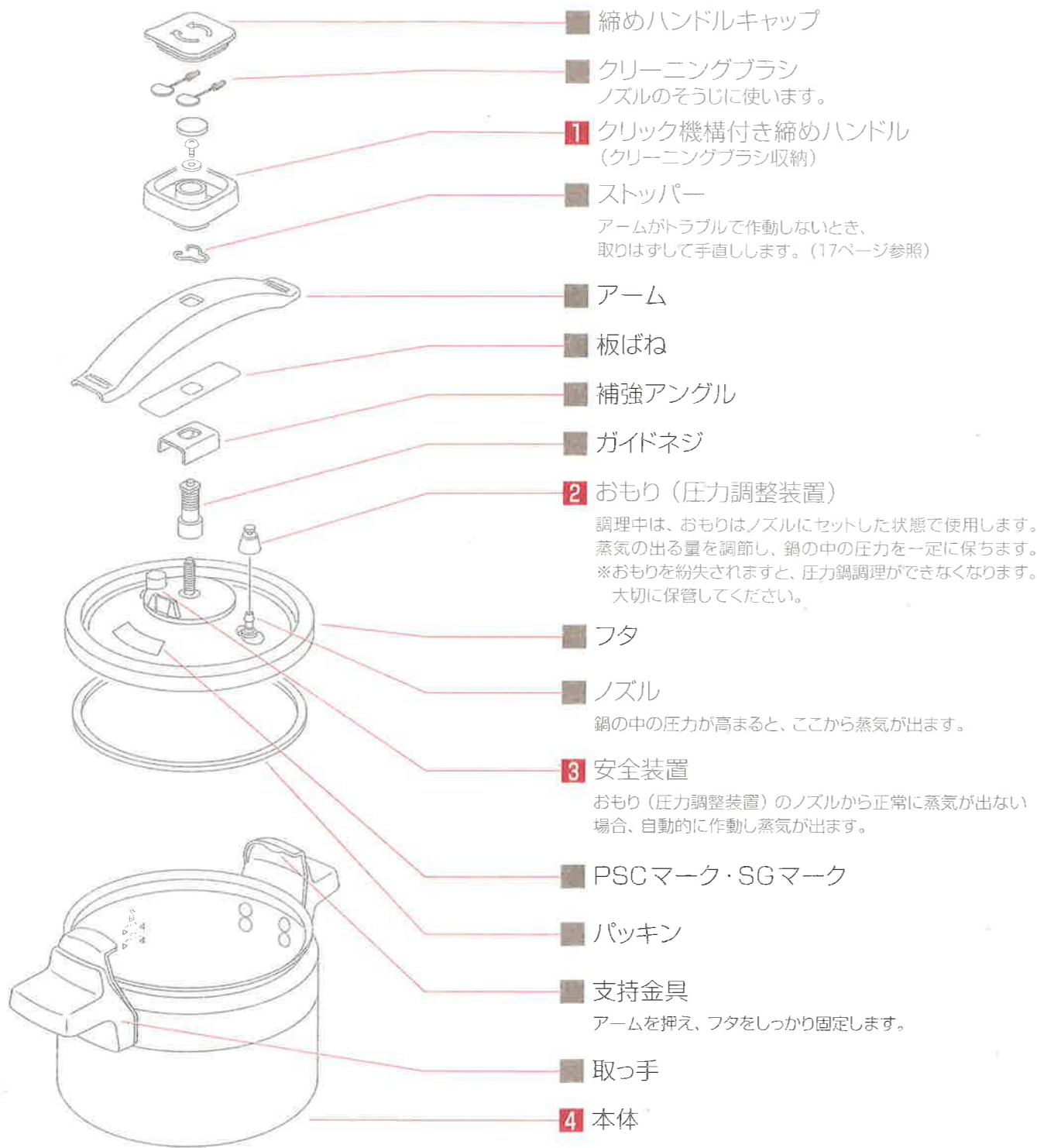
※加熱状態では衝撃を与えないでください。



お使い
いただく前に

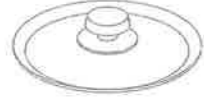
- 初めてご使用になる前に、取っ手やつまみにぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、台所用中性洗剤をつけたスポンジでいいねいに内側を二度洗いしてください。

各部の名称と機構について



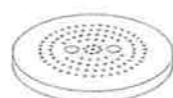
付属品

● 替えフタ



圧力鍋として使用しないときにご利用ください。

● 中ず (スノコ)

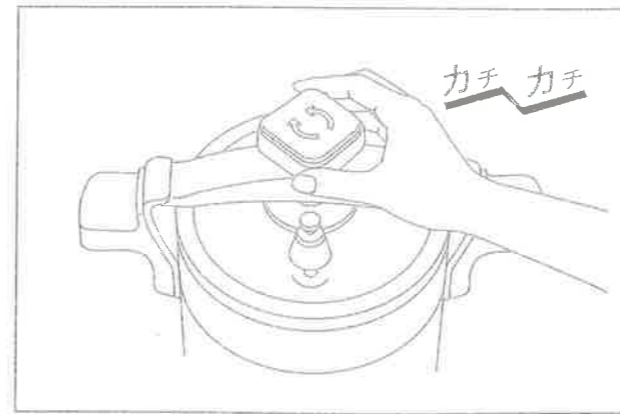


蒸し料理を作る際や、おとしフタとして使います。

● クッキングブック



1 鍋のハンドル クリック機構



■ フタをしめるとき

締めハンドルは、軽く回すだけで締まります。カチカチと音がしたら締め終りのサインですから、それ以上の締めつけは必要ありません。

※加熱中は、あまり遠くに離れないでください。

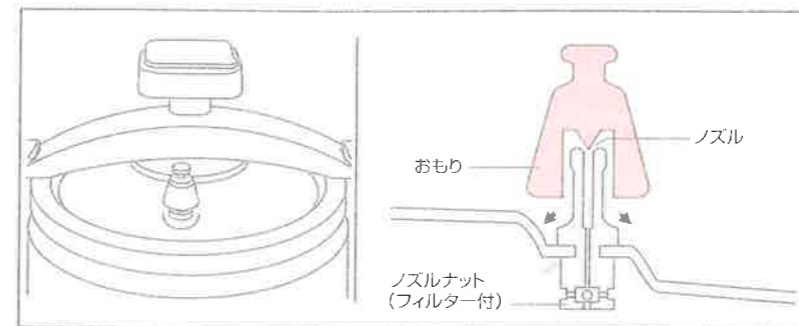
※万一、料理が焦げついた場合は13ページを参照してください。

■ フタを開けるときの

フタを開けるときのカチカチと音がしたら、まだ鍋の中に蒸気が残っているサインです。おもり (圧力調整装置) を取りはずして蒸気を抜くとハンドルはスムーズに回ります。

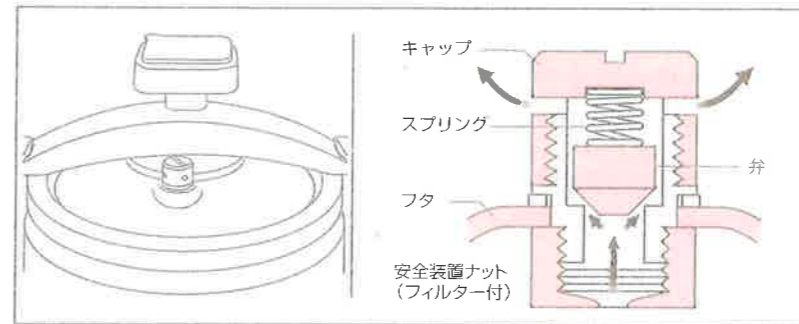
※万一、締めハンドルを回転しても空回りし、フタが開かない場合はトラブルです。17ページを参照してください。

2 おもり (圧力調整装置) 安全構造 1



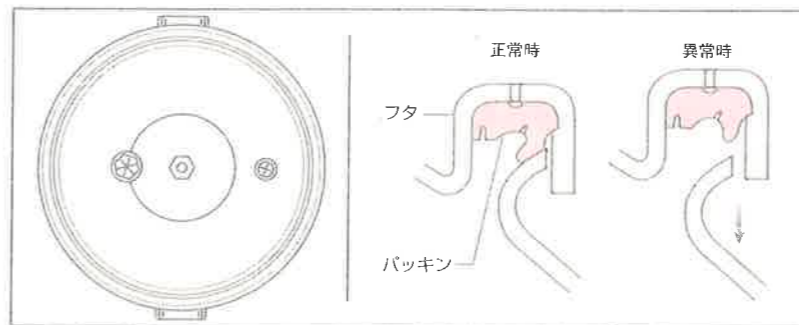
沸とうすると、ノズルから蒸気が出て、ノズルにセットされたおもりが回り、圧力鍋の中の圧力を一定に保ちます。

3 安全装置 安全構造 2



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は抜け出ます。

4 本体 安全構造 3



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

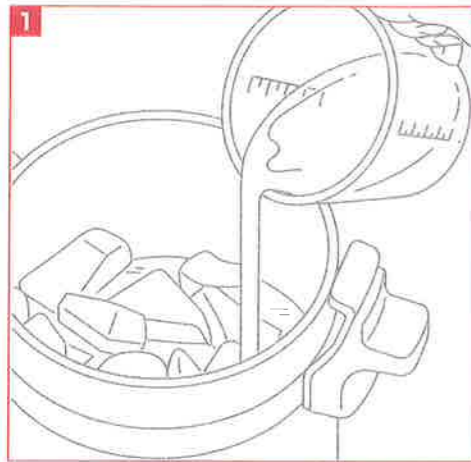
正しく使って 安全に

圧力鍋は、鍋本体とフタを密着させ、鍋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、鍋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……これが圧力鍋の最大目的、最大利点ですが、圧力をかけることは鍋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です) をしなければなりません。

圧力鍋のご使用手順 1

～材料を入れてフタをしめる～

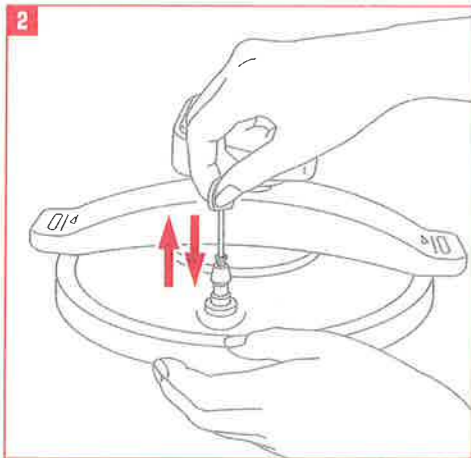
フタのしめ方



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2/3を超えないようにします。豆を煮るときは鍋の深さの1/3以下で。

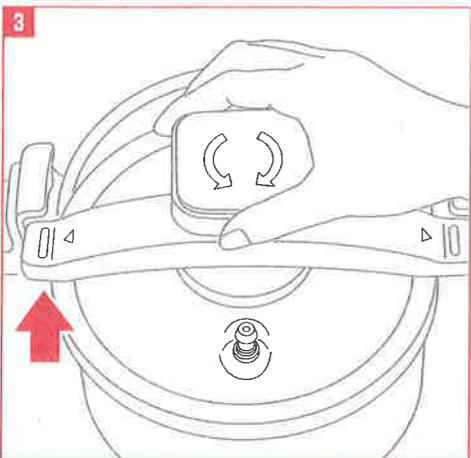
※量を守らない場合は、調理物のカス等がノズルや安全装置をふさぎ、爆発等重大な事故になる恐れがあります。



2 ノズルの詰まりを確認する

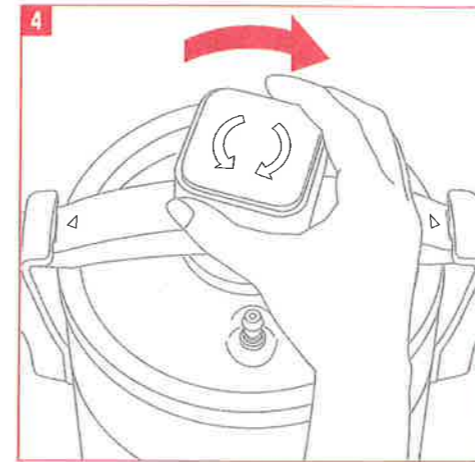
ノズルに豆の皮などの調理カスが詰まっていないことを確かめます。フタの裏側からノズルをすかしてみても何か詰まっていたらクリーニングブラシで除きます。

※ノズルが詰まったまま使用されますと、爆発等重大な事故になる恐れがあります。



3 フタを本体にはめ込む

アームが下におりていることを確認し、支持金具の開いている方向からフタを横すべりさせて圧力鍋の本体にかぶせます。

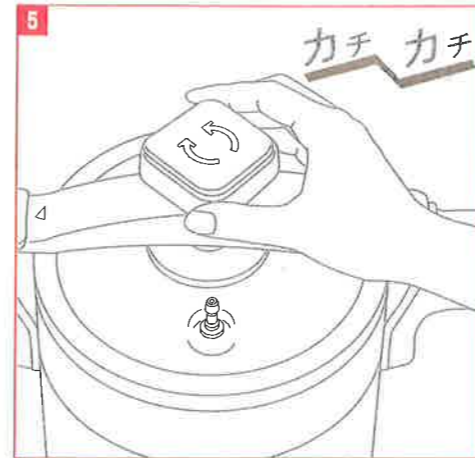


4 締めハンドルを《しめる》方向に回す

アームを支持金具にはめ、締めハンドルを「しめる」の方向に回します。

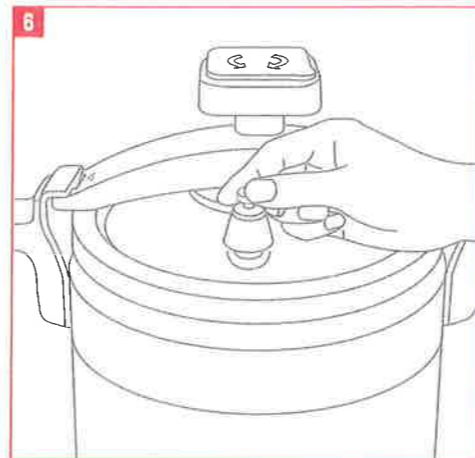
▲マークの先の穴にツメがきちんと入るようアームの位置を合わせてください。アームが徐々に上がり支持金具にあたるまで回してください。

※両端の穴にツメがきちんと入らない場合は異常です。使用しないでください。



5 カチカチと音がしたら締め終了

締め終了はカチカチと音が知らせてくれます。それ以上「しめる」の方向に回しても空回りするだけです。音がしたら終了です。



6 おもりをノズルにのせる

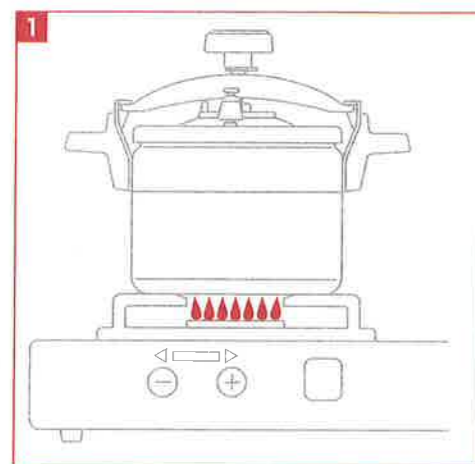
フタを締め終わったらおもりをノズルにのせ、カチッと音がするまで下に押し込みます(おもりをしない状態で加熱しますと、ノズルから蒸気が出て、圧力鍋として機能しません)。

圧力鍋のご使用手順2

～加熱時間・蒸らし時間・急冷について～

加熱時間

加熱時間はおもりが回り始めてからの時間

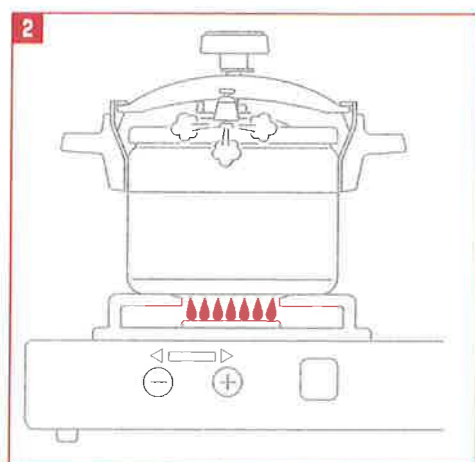


圧力鍋をコンロに水平にのせ強火にかける

圧力鍋を火にかけたら、沸とうさせるために強火*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。

※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ください。炎が底面よりはみ出したままで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、脱落によるやけどや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ください。

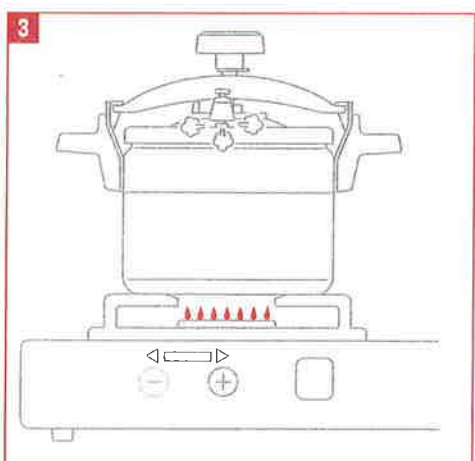
※調理物の吹きこぼれによりガスの火を消す場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。



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動きです。

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



火を弱める《加熱時間》のスタート

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。

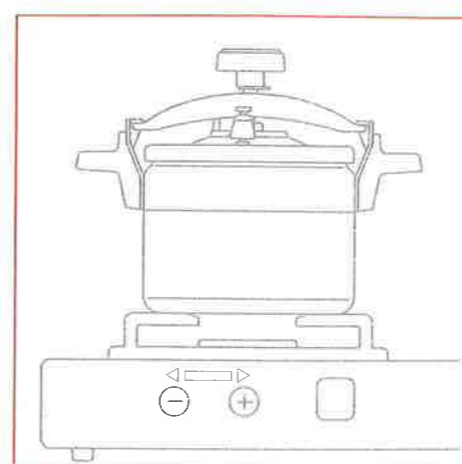
ここからが表示の「加熱時間」の始まりです。

※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。トロ火のときは、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。



蒸らし時間

蒸らし時間は火を消してから余熱を利用した調理時間



火を消す《蒸らし時間》のスタート

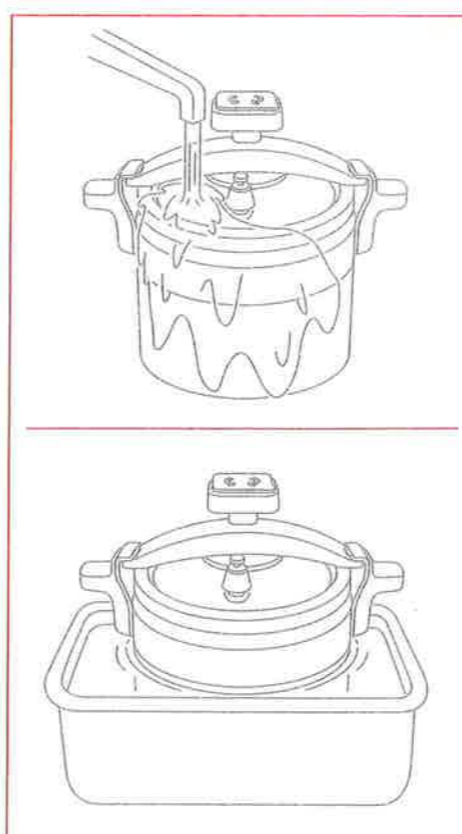
加熱が終わったら火を止めてそのまま蒸らします。

▼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」が必要な料理以外は、すべて「蒸らし」を行います。

急 冷



急冷は加熱時間終了後すぐに水をかけて冷やします

急冷は、めん類(そうめん)、青くゆでるものなど、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、圧力鍋に流水を1分以上かけます。または、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。急冷時間に内部の圧力が下がるとアームがゆるみます。次におもりをはずし、ハンドルを「あける」の方向に回します(「しめる」の方向には回さないでください)。アームが完全に下におりたらフタを開けてください。

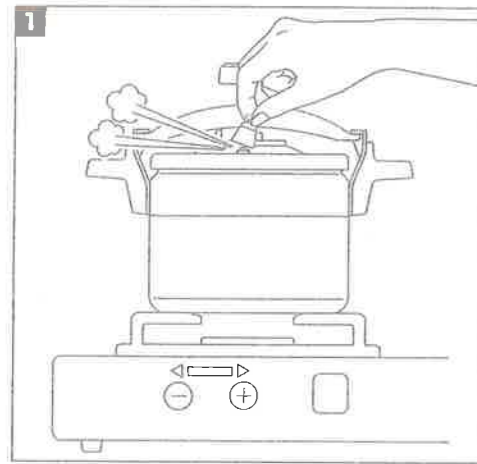
※急冷の場合は蒸らし時間は必要ありません。

圧力鍋のご使用手順 3

～火を止めてからフタを開けるまで～

フタの開け方

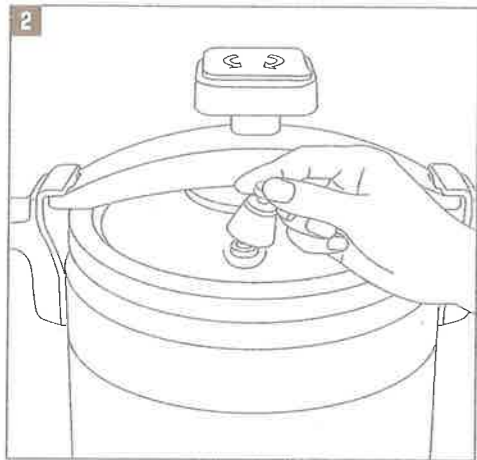
※使用中、又は使用後は無理にフタを開けないでください。



おもりを傾けて蒸気を抜く

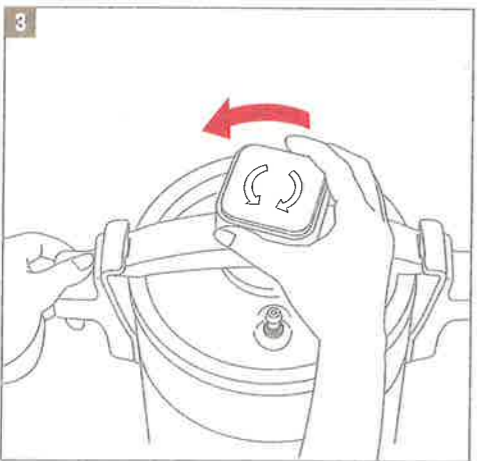
調理（加熱時間及び蒸らし時間）が終了後、おもりのつまみを手前に傾けて鍋の内部の蒸気を完全に抜いてください。この蒸気は高温ですので、火傷をしないようご注意ください。

※おもりのつまみも熱くなっている場合がございますので、ご注意ください。



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）。

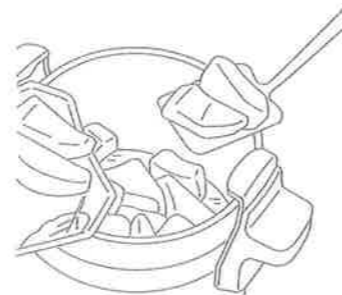


締めハンドルを《あける》方向に回す

締めハンドルを「あける」の方向に回し、アームを下までさげ、締めハンドルを少し持ち上げぎみに支持金具の開いている方向にずらしてフタを開けます。

※万一、アームが下がらない場合はクリック機構の故障です。17ページを参照してください。

調理が終了しました。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（くずやすい野菜や魚はフライ返しなどを使って取り出してください）。



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。

料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）が異なるだけです。

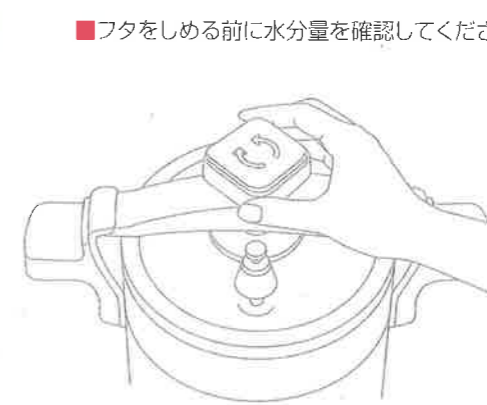


Q圧力鍋を火にかけるとおもりの周囲に水滴がつくのですが心配ないでしょうか。

A心配いりません。

少量の水滴がつくのは、鍋の中の蒸気が外部の冷たい空気に触れて、水滴になっただけです。この場合加熱を続けていると、自然に蒸発してなくなってしまいます。これは蒸気もれのトラブルではありません。

■フタをしめる前に水分量を確認してください。



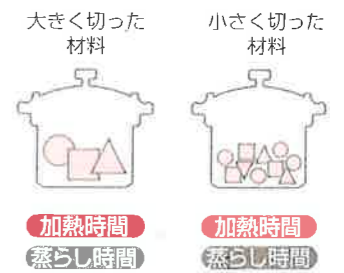
10分間の加熱で約1カップ（200cc）の水が蒸発します。水分が少ないとこげつきの原因になりますからもう一度確認をしてください。

Q圧力鍋に材料を入れて火にかけていたらおもりの部分から、中の煮汁がじゅくじゅくとふき出てきました。どうしてですか。

Aおもりの部分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部分から煮汁が出てきますから、材料は鍋の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ください。もし、おもりの部分から煮汁が出てきたら、鍋を水につけて圧力を下げてからフタを開け、材料を減らすなどしてください。そのまま調理を続けると危険です。

■材料の切り方で加熱・蒸らし時間は多少異なります。



短めに

長めに

お手入れ ～長くお使いいただくために～

1 普通のお手入れには

よく水洗いします。特に酸味や塩気の強い料理や、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、よく水気をふき取ります。洗う際は柔らかいスポンジで（スチールたわし、みがき粉等を使用しないでください）。

2 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とうさせ、熱いうちに木べらでこすって表面のこげつきを取り、固くしぼった布かスポンジたわしでこすると落ちます。

※鋭利な刃物等は使用しないでください。鍋の表面を傷つけることとなります。

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、日光にあてて乾燥させるとこげつきがはがれやすくなります。

3 使用後はよく洗って乾燥させたあと、保管してください

汚れたまま長時間放っておくと傷みが早く起きます。洗ったあとは水気をふき取り、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かず、パッキンの保護にもつながります。また、調理後料理は早めに別の容器に移すよう心がけてください。ちょっとした心くばりがあなたの圧力鍋を長持ちさせます。

※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。



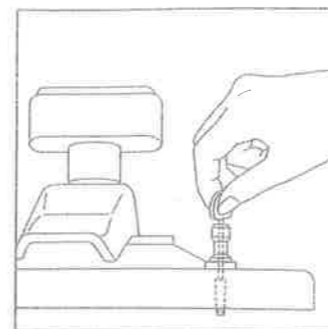
● 締めハンドル・アームがフタ本体から取れてしまった場合は・・・

締めハンドルを「しめる」の方向に回し続けると締めハンドル・アーム・ガイドネジはフタから分離します。もとの位置にもどす場合には、受けネジの上のせてから、「あける」の方向に回すと下にさがり、フタと接続します。

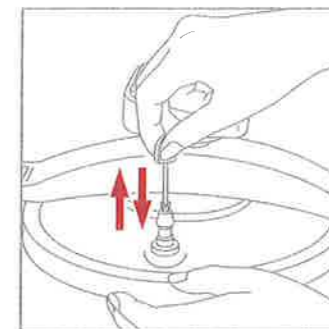
● 取っ手（持手）部分がゆるむ場合には・・・

取っ手部分のように力が加わるところは、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、お手持ちのドライバーを使い強く締めてください。

4 ノズルの点検とそうじ

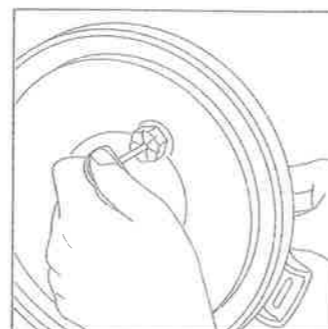


フタをしめる前にノズルに調理カスなどが詰まっていないかクリーニングブラシ（ハンドルに収納）で確認します。

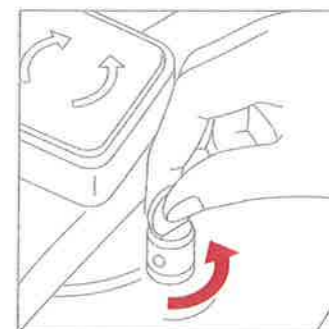


調理カスが詰まっていたらクリーニングブラシで取り除きよく洗います。

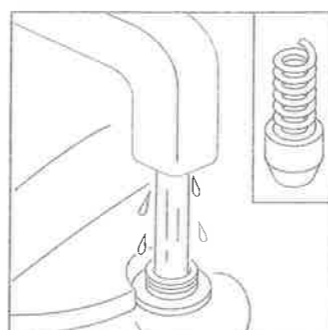
5 安全装置の点検とそうじ



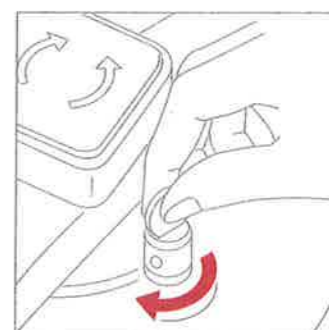
◀点検
フタをしめる前にクリーニングブラシを使い、内側から軽く外に押ししてください。



◀そうじ
①安全装置のキャップをコイン等を使い、ゆっくりゆめてはずします。



②中のスプリング・安全弁をはずし、流水を使い調理カスを取り除きます（飛ばさないように注意する）。



③6ページ 3 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。

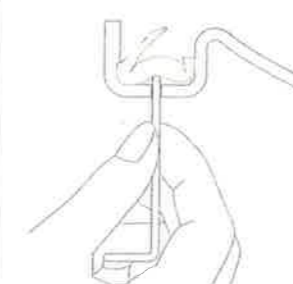
6 パッキンのお手入れと取り替え方法

パッキンは調理終了後、その都度フタと一緒に洗剤で洗ってください。パッキンの表面を手でこすってポロポロくずれるようになったら交換時機です。取り替えが必要になった時は別売りの交換部品（有償）をご使用ください。

※傷や亀裂が生じた場合、蒸気もれの原因となりますからご注意ください。
※交換部品は、当社指定品をご使用願います。

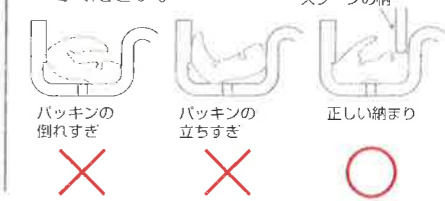
<パッキンの取りはずし方>

- ①フタ全体を水でぬらし、パッキン取り出しピンをフタの空気孔にさし込んでください。
- ②少しずつ力を加えてパッキンを押し出し、指でつまみ、ひっぱり出してください。



<パッキンのセット方法>

- ①パッキンを水でよくぬらし、パッキンの外側から先にフタの溝に入れてください。
- ②パッキンにたるみや、波うちがないか確かめてください。
- ③パッキンの内側をスプーン等の柄で少しずつ全体にわたって押し込んでください。
- ④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。




おかしいなと感じたら



圧力鍋で調理中、またはフタの開閉時に安全装置及びフタのまわりから蒸気もれがあったら、あわてずにもまず火を止め、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。

「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
火にかけてしばらくたってもおもりが動かない 	①おもりの取り付けが悪い ②ノズルに調理カスが詰まっている ③空炊き状態になっている ④圧力鍋が傾いている	再度ノズルに入れる クリーニングブラシを入れて調理カスを取り除く ただちにおもりを傾けて圧力を抜き、フタを開けて中を確認する 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(調理カス等)が詰まり、すき間ができています ②ノズルに調理カスが詰まっている 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	調理カスを取り除く(14ページ参照) クリーニングブラシを使い調理カスを取り除く キャップを締めてすき間をなくす 正しくセットし直す(6ページ参照)
フタのまわりから蒸気が出る 	①フタのしめ方が不完全 ②パッキンの入れ方が悪い ③パッキンが傷んでいた ④ノズルと安全装置に調理カスが詰まっている ⑤締めハンドルのゆるみ(ガイドネジ)	フタを正しくセットし、カチカチと音がるまでしめる 正しい位置にセットする パッキンを交換する(14ページ参照) ノズルと安全装置の調理カスを取り除く ガイドネジを交換する
締めハンドルがカチカチと音が出てフタが開かない 	①圧力鍋の中に蒸気が残っている ②フタのパッキンをかんでしまった ③アームを支えるガイドネジ(クリック機構)に支障がある	おもりをはずし、完全に蒸気を抜く ①ペンチ等を使い、締めハンドルの下のストッパーを手前に引き出し取りはずす ②締めハンドルを上から強く押したまま「あける」の方向にゆっくり回し、アームをゆるめる ③フタが開いたらストッパーをもとの状態にもどしておく

上記の現象以外のトラブルはお買い上げの販売店もしくは、株式会社日軽プロダクツまでご連絡ください。

使用上のご注意

- 取っ手のネジ止め部分は、加熱・冷却の繰り返しにより、ゆるむことがあります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらついて脱落し、やけど等の事故のおそれがあります。取っ手にゆるみが生じた場合は、締め直してご使用ください。
- 取っ手が損傷する原因になりますので、オープンで使用しないでください。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジで使用しないでください。
- 樹脂製の取っ手やつまみは使用により劣化して変色やふくれ、ひび割れが生じることがあり、やけど等の事故のおそれがあります。ふくれ、ひび割れが生じた場合はご使用にならないでください。
- 腐食防止のため、長時間(めやすとしては一昼夜以上)にわたり、調理物を入れたままにしないでください。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。ストーブの上で使用されますと、調理物の入った本体の転倒、異常加熱などによるやけどのおそれがあります。また、長時間の連続使用により、空焚きになりやすく、本体や樹脂部品の損傷の原因や、腐食や黒変化など製品の品質低下の原因になります。
- ご使用中に内面が黒くなる場合がありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものに、ミネラル分等が付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用になられても健康上さしつかえはありません。気になる場合は、水の中に紅しょうがの汁や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。ただしこれらの方法では完全に取れない場合もあります。
- ご使用中に内面に白いブツブツができる場合があります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン製水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食の始まりですが、水質によるものですから人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえはありませんが、腐食が進行し、穴アキ、水漏れの原因になります。無理をして取るようなことをしないで、米のとき汁を入れて10~15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。