注意 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くの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下さい。
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。

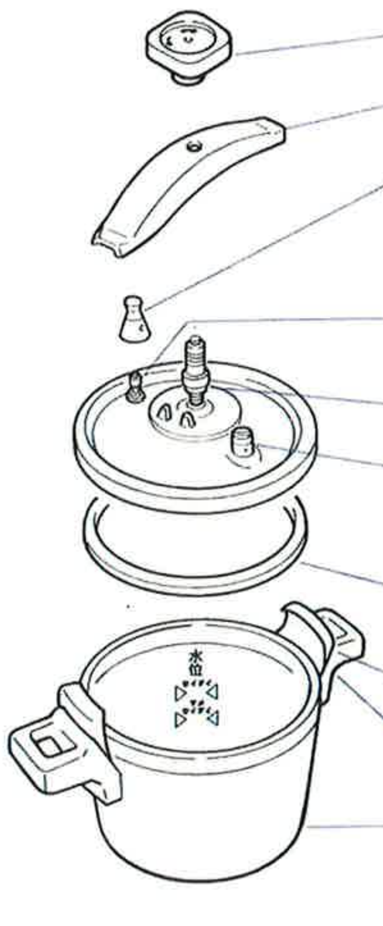
5 調理中は圧力鍋を動かしたり圧力調整装置を触らない。

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です。加熱中や蒸らし中に圧力調整装置を触わると、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·むらし時間中)は蓋をあけない。

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蓋をあけたい時は、まず火を止め、圧力鍋を静かに水道の下へ持っていって流水を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3ページを参照してください。

各部の名称と機構



■締ハンドル

■支持具

圧力調整装置(おもり)

調理中は、おもりはノズルにセットした状態で使用します。
蒸気の出る量を調節し、鍋の内部の圧力を一定に保ちます。
※おもりを紛失されますと、圧力鍋調理ができなくなります。
大切に保管してください。

■ノズル

■ガイドネジセット

安全装置

圧力調整装置のノズルから正常に蒸気が出ない場合、自動的に作動し蒸気が出ます。

■パッキン
ふたの裏側周辺部にセットされ、交換時に取りはずします。(お料理の都度取りはずす必要はありません)

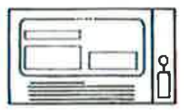
■支持金具
支持具を押え、ふたをしっかり固定します。

■取っ手

■本体

付属品

クリーニングピン
ノズルのそうじに使います。(保証書の台紙に貼付)



中す(スノコ)
蒸し料理や落し蓋として使います。

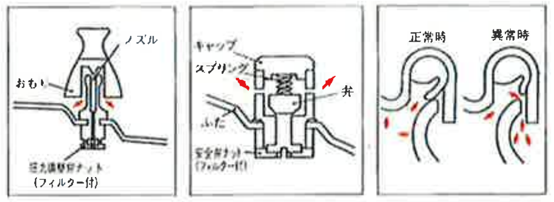
■品質向上のため、製品の仕様を一部変更する場合がございます。ご了承ください。
■圧力鍋を連続してお使いになる場合、または火力の強いガスコンロでお使いになるような場合には、まちがった取扱いをされますと、事故につながりますので点検事項、注意事項を必ずご確認ください。

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です)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·押え金具の装置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設計してあります。



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

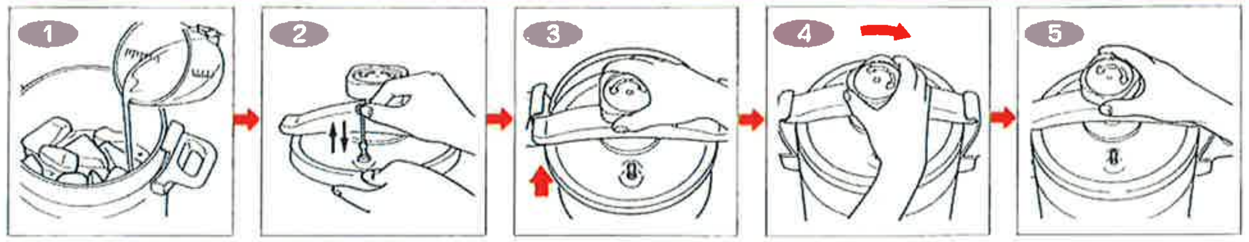
万一ノズルから蒸気が出ない場合には、自動的に安全装置から蒸気が抜け出ます。

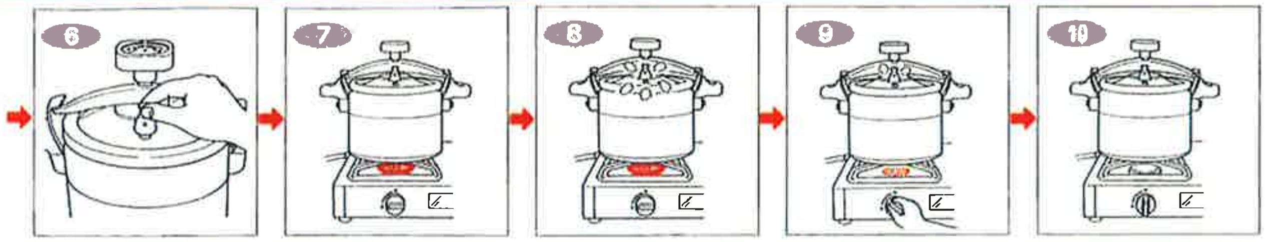
安全装置から万一蒸気が抜け出ない場合には、蓋が持ち上げられ、蓋と本体とのすき間から蒸気が下向きに抜け出します。

必ずお読みください

圧力鍋の取扱い手順

蓋のしめ方





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⅔をこえないようにします。豆を煮る時は鍋の深さの⅓以下にして下さい。

2 ノズルの詰まりを確認する
ノズルの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。蓋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 ふたを本体にはめ込む
支持具が下におりていることを確認し、支持金具のあいている方向から蓋を横すべりさせて圧力鍋の本体にかぶせます。

4 締めハンドルを回す
支持具を支持金具にはめ、締めハンドルを しめる の方向に回します。
支持具が除々に上がり支持金具にあたるまで回してください。

5 締め終り
さらに締めハンドルを約半回転させ軽く締めつける。(強く締めつける必要はありません。

6 おもりをノズルにのせる
蓋を締め終ったらおもりをノズルに乗せ、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。

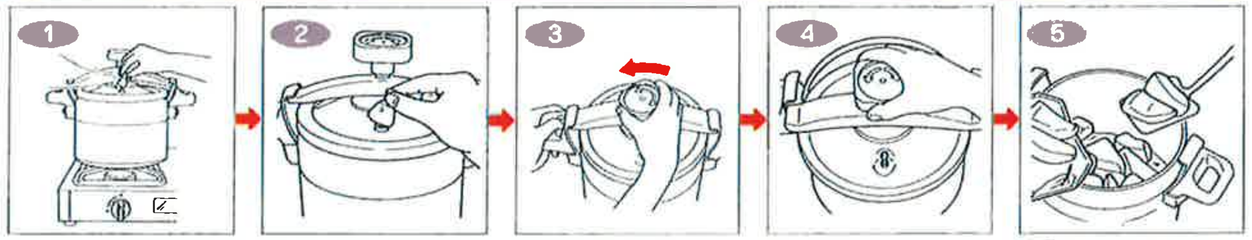
7 圧力鍋をコンロに水平にのせ強火にかける
圧力鍋を火にかけたら、早く沸とうさせるために強火(炎が鍋底より出ない範囲)にします。火が弱いと沸とうするまで時間がかかり、おもりが回り始める時間がおそくなります。

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 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。

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。

蓋の開け方



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 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)

3 締めハンドルを回す
締めハンドルを あける の方向に回し、支持具を下まで下げます。

4 蓋をあける
締めハンドルを少し持ち上げぎみにし、支持金具のあいている方向にずらして蓋をあけます。
この時本体をぐらつかせないように片手でしっかりと取手を押えながらあけてください。

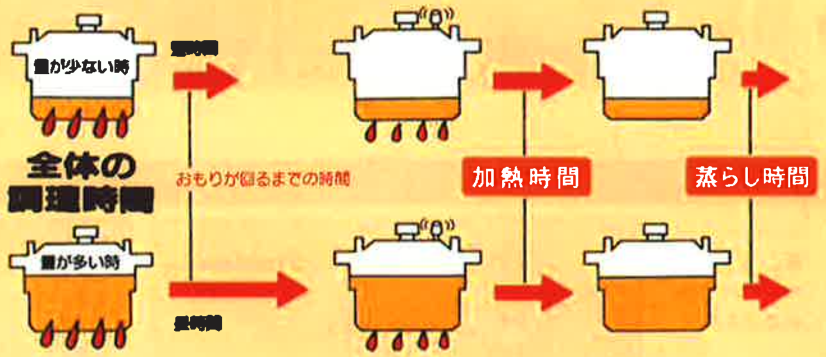
5 料理を取り出し器に盛る
調理ができました。
圧力鍋はまだ熱いですから、気をつけて取り出してください。(くずれやすい野菜や魚はターナーなどを使って取り出す。)

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(そう麺)、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、圧力鍋に流水を約1分間かけます。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。
注(急冷及び蒸らし時に内部の圧力が下がると支持具がゆるみます。)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。支持具が完全に下におりたら蓋をあけて下さい。

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。
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)が違うだけです。



最低1カップ(200c.c.)の水分を蓋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(200c.c.)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。

こんな時、どうしたらよいか？

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おもりの取りつけ方が悪い	→しっかりとノズルにのせる
	②ノズルに調理カスがつまっている	→クリーニングピンを入れて調理カスを取り除く
	③空炊き状態になっている	→直ちに火を止め、コンロからおろし、おもりを傾けて圧力をぬき蓋を開け中を確認する
	④コンロが傾いている	→コンロを水平に直す
安全装置から蒸気が出る	①安全装置に異物(調理カス等)がつまり、すき間ができている	→調理カスを取り除く
	②ノズルに調理カスがつまっている	→調理カスを取り除く
	③キャップがゆるんでいる	→キャップを締めてスキ間をなくす
	④スプリング、弁がない。又は、逆さにセットされている	→2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。紛失の場合は、アフターサービス係までご注文下さい
蓋のまわりから蒸気が出る	①蓋の締め方が不完全	→蓋を正しくセットする
	②パッキンの入れ方が悪い	→正しい位置にセットする
	③パッキンが傷んでいる	→パッキンを交換する
	④ノズルと安全装置に調理カスがつまっている	→ノズルと安全装置の調理カスを取り除く
	⑤締めハンドルのゆるみ(ガイドネジ)	→ガイドネジを交換する
蓋が開かなくなった	①圧力鍋の中に蒸気が残っている	→おもりをはずし、完全に蒸気をぬく
	②蓋のパッキンをかんでしまった	→支持具を一番下まで下げ、その状態のまま上に強く引き上げる
	③蓋が変形したまま本体にセットしてしまった（蓋に強い衝撃を与えた場合、蓋が変形する）	→蓋の変形を修正し、再度セットしなおす

アフターサービス

●パッキンのお手入れ

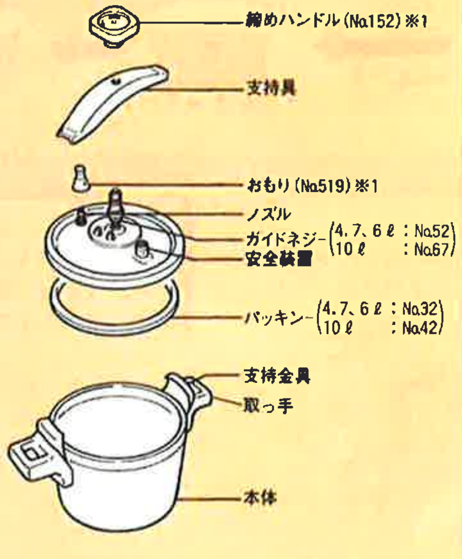
調理終了後、その都度、蓋と一緒に水洗いをすれば良く、パッキンだけを取り出しお料理の都度洗う必要はありません。

●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。

●締めハンドル・支持具が蓋体から取れてしまった場合は…

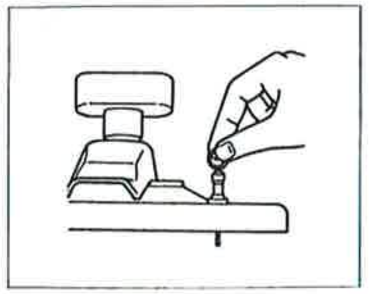
締めハンドルを しめる 方向に回し続けると締めハンドル・支持具・ガイドネジは蓋から分離します。もとの位置に戻す場合には、受けネジの上にのせてから、あける 方向に回すと下に下がり蓋と接続します。



※1：共通部品No.（色：黒）のため、お手持ちの商品と色、形状が異なる場合があります。

点検とそうじ

ノズルの点検とそうじ



蓋をしめる前にノズルをすかして調理カスなどが詰まっていないか確認。調理カスが詰まっていたら付属品のクリーニングピンで取り除き、よく洗う。

お手入れのポイント

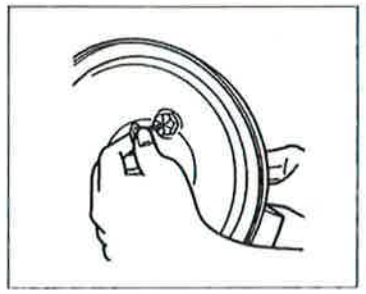
●使用後のお手入れは…

クレンザーや金属タワシはアルマイト皮膜を傷つけますので、スポンジ・液体洗剤を使用して下さい。洗ったあとは水気を拭きとり、蓋を本体にセットしないで、蓋の内側を上向きにしておきますと、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下さい。ちょっとした心くばりがあなたの圧力鍋をぐ〜んと長持ちさせます。

●こげついてしまったら

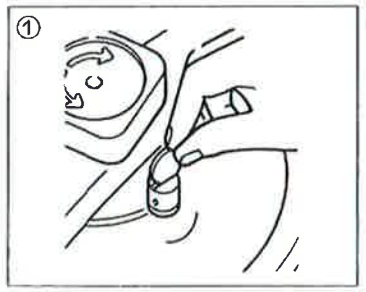
こげつきは、わりばし・しゃもじなどやわらかい材質のものを使い、こすりおとします。こげつきがひどい場合はこげつきの部分に油をしみ込ませ、そこに熱湯を注ぎ半日～1日位おいてからこげついた部分を日光に当て、よく乾燥させるとこげつきがはがれやすくなります。ナイフなどの鋭利な金属類でこすりますと、お鍋をいためます。ご注意下さい。

安全装置の点検とそうじ



点検

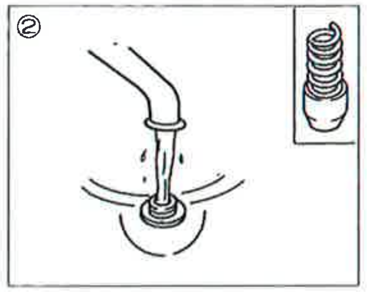
蓋をしめる前にクリーニングピンを使い、内側から軽く外に押してください。



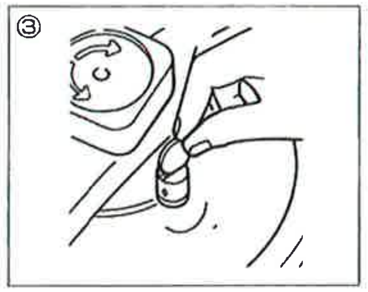
そうじ

安全装置のキャップをコイン等を使いゆるめます。

※内部のスプリングや、安全弁がとび出し紛失の恐れがありますのでご注意下さい。



中のスプリング・弁をはずし流水を使い、調理カスを取り除く。



2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。

クッキングブックの使用方法

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. 大さじは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、中すを裏返して落としぶ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。