

圧力鍋のご使用にあたって

調理以外にはご使用にならないでください。

各部に亀裂・破損・へこみ・曲がり・ゆるみ等の異常がないか確認してください。

ご使用前のご注意

- 1 使用する前には必ず各部品に異常が無いことを確認してください。また、各部に亀裂・破損・へこみ・曲がり・ゆるみ等の異常を生じた場合には使用しないでください。
- 2 空焚きはしないでください。
- 3 **調理量を守ってください**
 - ・重曹等急激に熱反応して発泡するもの、多量の油・多量の酒等は危険であるため調理に使用しないでください。なお、カレー及びシチューのルー等粘性が強く糊状になるものをやむを得ず使用する場合には、ふたをはずして調理を行なってください。
 - ・圧力鍋で調理する場合、材料と水の「最大調理量」にご注意ください。
3分2以上の内容物を入れて使用しないで下さい。特に豆類等のように煮炊きによって分量が増えるものは、3分の1以上の内容物を入れて使用しないで下さい。(豆の皮が蒸気穴をふさぐことがありますので、できるだけ手持ちの落しふた等を使用して下さい。)
紙やアルミホイル等で、蒸気穴をふさいでしまう恐れがありますので、落しふたとして使用しないで下さい。

4 蓋の閉め方



蓋の閉め方

- ・ふたの 印と本体の 印を向い合わせにして、本体に水平に蓋をかぶせます。 印と本体の 印が合わない所で合わせるとふたが外れなくなることがありますので、必ず印を合わせてください。
- ・本体を押しながら、蓋取っ手を時計回りにスライドさせ、本体の取っ手と蓋の取っ手を合わせます。
- ・ **蓋を裏側にして蓋ロックピンの作動レバーを動かすとロックピンが上がった状態になりますのでご注意ください。この状態の時は蓋を閉めないでください。(下記の写真参照)**



使用方法

1 蓋のノズルの中を確認します。

ノズルカバーを外し、蓋の内側からノズルの穴が詰まっているかを確認します。詰まっている場合は、付属のクリーニングピンで取り除いてください。

2 ノズルカバー・パッキンを取り付けます。

蓋の内側にノズルカバー・パッキンをしっかり取り付けます。

3 材料を入れます。

最大調理量を超えないように材料と水、調味料をいれます。

4 蓋を閉じます。

・ふたの 印と本体の 印を向い合わせにして、本体に水平に蓋をかぶせて本体を押しながら、蓋取っ手を時計回りにスライドさせ、本体の取っ手と蓋の取っ手が確実に合わさっているか確認してください。

5 おもりをセットします。

・ノズルにおもりを垂直に差し込んでセットします。(斜めに差し込むとノズルを傷つける恐れがあります。)

6 火にかけます

- ・火にかけて加熱沸騰し、おもりから蒸気が出始めるまで強火にします。
- ・ロックピン、安全バルブAの順に上がり、その後おもりが動きはじめたら火力を弱くします。(圧力がかかれば、おもりが回らなくとも弱火で十分調理できます。)
- ・ガス火が鍋の底面からはみ出さないように使用して下さい。炎により取っ手が焦げて危険です。

7 火を止めます

・加熱を終了したら火を止め、調理によっては自然冷却(蒸らし時間)又は急冷してください。自然冷却は火をつけていた時間と同じく、大切な調理時間です。

8 蓋をあけます。

- ・必ずおもりの上部を持ち上げ軽く傾け(蒸気の火傷に注意してください。)しばらく保持し、蒸気を完全に排出し、おもりを取り外してふたを開けてください。
- ・蓋ロックピンの下がったことを確認してから、取っ手をわずかに動かし、いったん止め、ふたの透き間から蒸気を完全に排出し、蒸気がなくなったことを確認してからふたを開けてください。

9 料理を取り出します。

・料理が出来たら、他の容器に移します。

使用の際は、取扱説明書をよく読んでからご使用いただきますようお願いいたします。