

# 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。

PREPARE COOKER

## 1 材料を入れすぎない。

調理は鍋の深さの3/4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。鍋の上部又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3/4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タ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。

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、豆と水を含ま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ず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蓋を閉める前にその程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が粘りが強くなり状になるような料理は、圧力をかけないで替え蓋にしてから入れるようにします。

## 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、空だきは絶対にしないでください。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1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、余り速くに離れないでください。※万一料理が焦げついた場合(10頁参照)

## 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めると、圧力鍋の中の温度は何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)中は蓋をあげない。

圧力鍋を火にかけてしまつてから、調味料の人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つたことを確認のうえ蓋を開けてください。



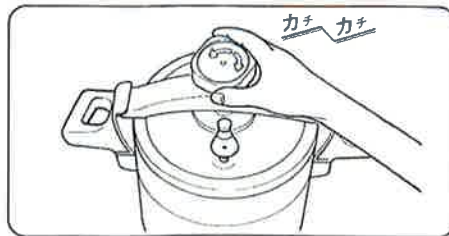
※急冷の方法は7ページを参照してください。

# 各部の名称と機構

PRESSURE COOKER



■ 扉開向上のため、製品の仕様を一部変更場合がございます。ご了承ください。



## クリック機構とは

### ■ ふたをしめる時

締めハンドルは、軽く回すだけで締まります。カチカチと言っ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。

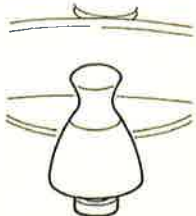
### ■ ふたをあける時

ふたをあける時に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。圧力調整装置(おもり)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をし、蓋が開かない場合はトラブルです。9ページを参照してください)

## 三重の安全構造

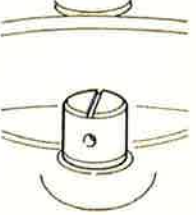
本体内部の過剰な圧力上昇は、三重の安全機構で防ぎます。

### 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

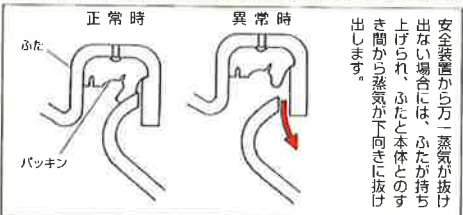
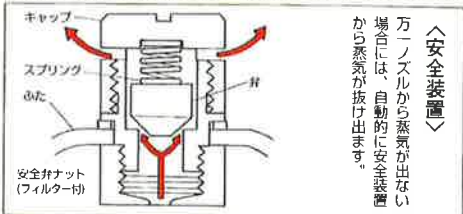
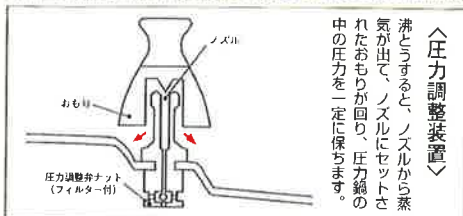


＜安全装置＞  
 万一ノズルから蒸気が出ない場合には、自動的に安全装置から蒸気が抜け出ます。

### 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。





# 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

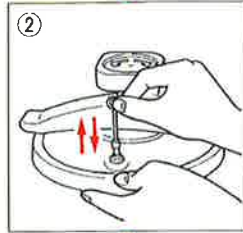
### 1 材料と水(調味料)を入れる

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約をこえないようにします。豆を煮る時は鍋の深さの1/2以下です。



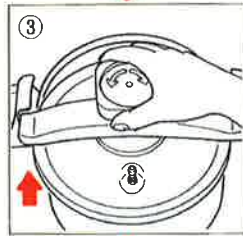
### 2 ノズルの詰まりを確認する

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



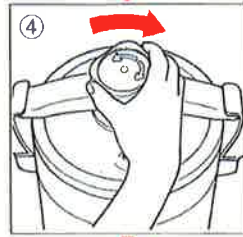
### 3 ふたを本体にはめ込む

支持具が下においていることを確認し、支持金具のあいてる方向からふたを横すべりさせて圧力鍋の本体にかぶせます。



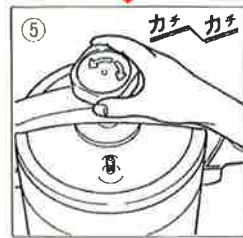
### 4 締めハンドルを方向に回す

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。支持具が徐々に上がり支持金具にあたるまで回してください。



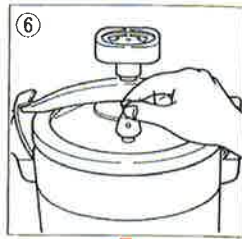
### 5 カチカチと音がしたら締め終り

締め終り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

ふたをし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

圧力鍋を火にかけてから、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動きです。



### 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度以上の高温が続く、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。(参照7ページ)



## 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。



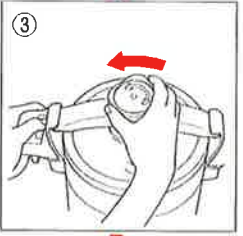
### 2 おもりをノズルから取りはずす

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。(おもりを傾げるだけでは、圧力が残っていて中の材料が吹き出すことがあります)



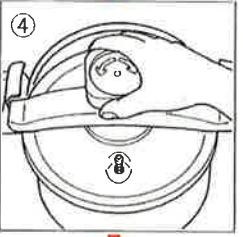
### 3 締めハンドルを方向に回す

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。※万一、支持具が下がらない場合は、クリック機構の故障です。8ページを参照してください。



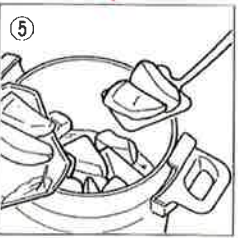
### 4 ふたをあける

締めハンドルを少し持ち上げぎみにし、支持金具のあいてる方向にずらしてふたをあけます。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してください)



# 加熱時間、蒸らし時間・急冷について

PRESSURE 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 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た調理時間

「蒸らし時間」は「加熱時間」が終わったら、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。



※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。炎が底面より出たまままで使用になりません。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ください。

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)

料理	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
こ 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

## 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。



品番RST-45をお求めの方で電磁調理器をお使いになる場合は……  
ガスと同じ感覚でお使いいただけます。

最強火力で沸とうさせる

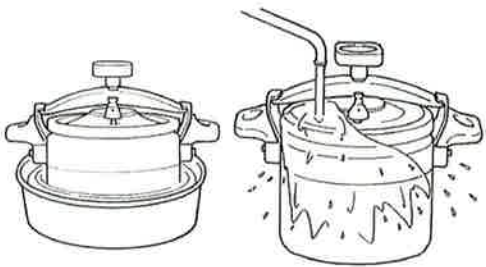
おもりが回り、蒸気が出はじめたら

おもりがゆっくり回る程度に火力を弱めて加熱時間スタート



急冷は加熱時間終了後すぐに水をかけて冷やします

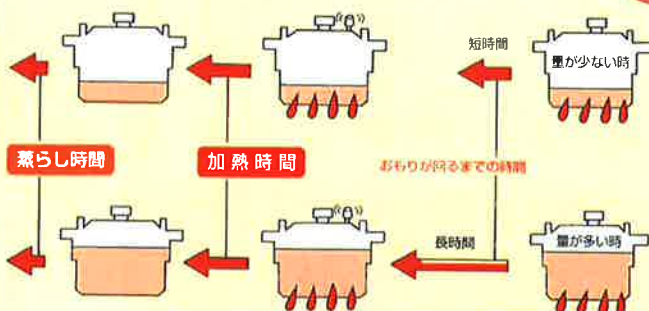
急冷は、めん類(そうめん)、青くゆでるものなど煮すぎやゆですぎを防ぐために急速に温度を下げる方法です。内部の圧力を下げるため、圧力鍋に流水を約一分間かけます。または、あらかじめ洗い桶やボール等に水を入れておき、本体を水につけます。  
④(急冷及び蒸らし時に内部の圧力が下がる)と表示がゆるみます。次におもりをはずし、ハンドルをあげるの方向に回します。しめるの方向には回さないで下さい。支持具が完全に下におりたらふたをあけて下さい。



## 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 心配ありません。

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、水滴になったからです。この場合加熱を続けています。これは蒸気お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てきました。どうしてですか。  
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。材料はなべの縁以上は入れないように注意します。また、おかゆのように注意は煮すぎる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、煮すぎないように注意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・蒸らし時間は多少違います





# こんな時どうしたらよいか

PRESSUR  
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、水をかける



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、あわてずにはまず火を止め、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
<p>火にかけてはしばらくたってもおもりが動かない</p>	<p>① おもりの取り付けが悪い</p> <p>② ノズルに調理ガスがつまっている</p> <p>③ 発火状態になっている</p> <p>④ 圧力鍋が傾いている</p>	<p>再度ノズルに入れる</p> <p>クリーニングピンを入れて調理カスを取り除く</p> <p>直ちにおもりを傾けて圧力をぬき蓋を開け中を確認する</p> <p>圧力鍋を水平に直す</p>
<p>安全装置から蒸気が出る</p>	<p>① 安全装置に異物調理ガス等がつまり、すき間ができています</p> <p>② ノズルに調理ガスがつまっている</p> <p>③ キヤップがゆるんでいる</p> <p>④ 安全弁スプリングが正しくセットされていない</p>	<p>調理カスを取り除く(9ページ参照)</p> <p>クリーニングピンを使い、調理カスを取り除く</p> <p>キヤップを締めてスキ間をなくす</p> <p>正しくセットしなおす(3ページ参照)</p>
<p>蓋のまわりから蒸気が出る</p>	<p>① 蓋の締め方が不完全</p> <p>② パッキンの入れ方が悪い</p> <p>③ パッキンが傷んでいた</p> <p>④ ノズルと安全装置に調理ガスが詰まっている</p> <p>⑤ 締めハンドルのゆるみ(ガイドネジ)</p>	<p>蓋を正しくセットし、カチカチと音がするまで締める</p> <p>正しい位置にセットする</p> <p>パッキンを交換する(9ページ参照)</p> <p>ノズルと安全装置の調理カスを取り除く</p> <p>ガイドネジを交換する</p>
<p>締めハンドルがカチカチと音が出て蓋が開かない</p>	<p>① 圧力鍋の中に蒸気が残っている</p> <p>② 蓋のバッキンをかんでしまった</p> <p>③ 支持具を支えるガイドネジ(クリック機構)に支障がある</p>	<p>おもりをはずし、完全に蒸気をぬく</p> <p>① ベンチ等を使い、締めハンドルの下のストッパーを事前に引き出し取りはずす</p> <p>② 締めハンドルを上から強く押し下したまま、あける方向にゆっくり回り、支持具をゆるめる</p> <p>③ 蓋があいたらストッパーを元の状態にもとめておく</p>

■上記の現象以外のトラブルはお買い求めの販売店または、当社の支店・営業所又は本社サービス係にご連絡ください。

## 圧力鍋の点検とそうじのしかた

PRESSUR  
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。

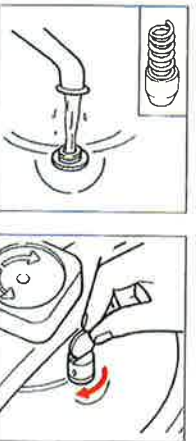
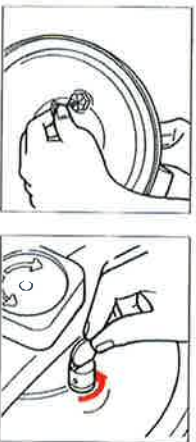
### 1 ノズルの点検とそうじ

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のクリーニングピン(保証書に添付)で取り除きよく洗ってください。



### 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出してください。



### 3 パッキンの取り替え交換

パッキンは、正しく使用すれば相当長期間(10ページ参照)使用できますが、パッキンが傷み、取り替えが必要な時は別売の交換部品(有償)をご利用ください。(パッキン取り出しピンは、交換用パッキンのビニール袋の中に入っています)

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



#### パッキンの取り替え

① ふた全体を水でぬらし、パッキン取出しピンをふたの空気孔に差し込み、少しずつ力を加えてパッキンを押し出してください。

② 押し出されたパッキンを指でつまみ、引っ張って出してください。

③ ふたの溝とパッキンをきれいに洗ってください。(中性洗剤を使用すれば更に良い)

※はたは部分的クリーニングは使用しないでください。



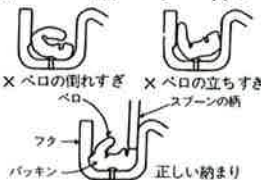
#### パッキンの取り付け

① パッキンを水でよくぬらし、パッキンの外側から先にふたの溝に入れてください。

② パッキンにたるみや、ベロに引っかかっているか確認してください。

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、まんべんなく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。



# 圧力鍋のお手入れ

PRESSUR  
COOKER

## 使いはじめに――

はじめに使うときには、お台所用中性洗剤をつけたスポンジで、内側に2度洗いしてください。

## 普通の上ごけには――

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  
入れっぱなしにしないように。



## 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う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。



蓋を逆さにして本体の上にする。

## 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、パッキンだけ取り出し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は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同じ続けると締めハンドル・支持具、ガイドネジはフタから分離します。もとの位置に戻す場合には、受けネジの上のせてから、**あける**の方向に回すと下に下がりフタと接続します。



## 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を使い強く締めてください。