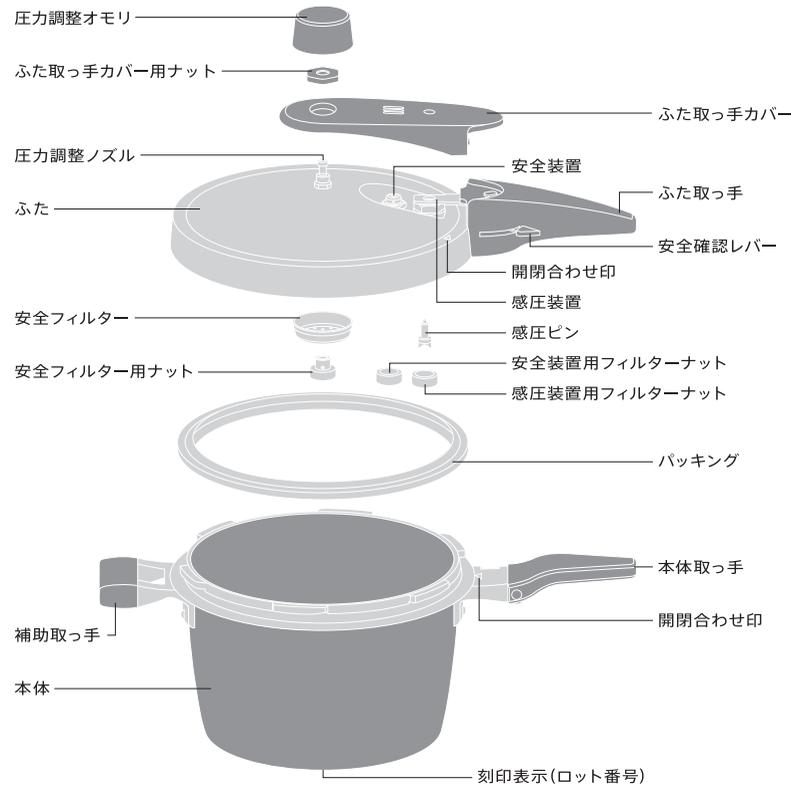


機能
と
安全性

安全にお使いいただくためにはじめにお読みください。

圧力鍋は、加熱されると内部が極めて高温・高圧になる調理器具です。使用中の内部温度は120℃（普通の鍋では98℃前後）、圧力は大気圧にプラス1気圧（絶対圧力2気圧）になりますから、下記の注意事項をお守りにならないと火傷などの傷害を負うことがあり危険です。ご使用になる際はこの取扱説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

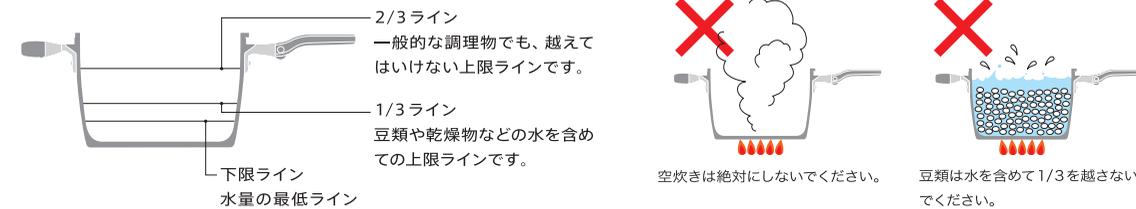


セット明細

- 圧力鍋
- 圧力調整オモリ
- 掃除棒
- 六角レンチ(取っ手締め直し用)
- 保証書
- おいしい料理の生まれ方(クッキングレシピと取扱説明書)
- ※パッキングはご使用頻度により異なりますが定期的に交換をしてください。(目安として2年くらい)

注意 鍋を持つ際は、必ず本体取っ手と補助取っ手を持ってください。

注意 **調理量の安全ガイドライン** 一般的な調理物は、水も含めて鍋の2/3以下。豆類、乾燥類は、1/3以下でご使用ください。

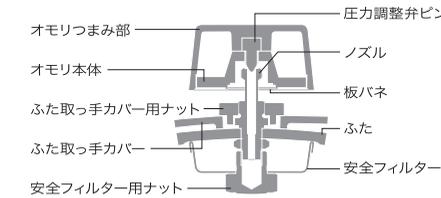


調理するものによって、最大調理量は異なります。煮物など、ごく一般的な調理については、水も含めて鍋の2/3（上部ライン）以下。粟など皮がたり、やや量の増えるものは水も含めて1/2以下。豆類や乾燥物のように著しく量の増えるものは水も含めて1/3以下とし、さらに浮いた豆の皮や浮遊物が最も危険ですので、目詰まりを防ぐため落としぶたをしてください。豆類、麺類を多量に入れて調理した場合、豆の皮や麺などがノズル穴に入り込み、圧力調整ができなくなる可能性があります。また、豆類の煮汁の再利用は避けてください。なお、極端に量の少ないときや調理中に火を消し忘れてしますと、過剰加熱となり、さらに空炊き状態になりますとパッキングや部品が損傷したり、表面加工をいためますのでご注意ください。

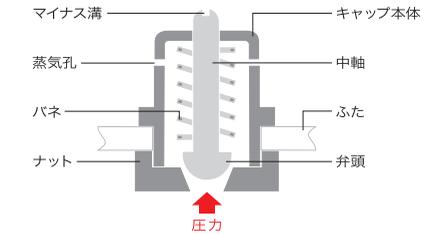
- ※ 豆類を煮る場合には一晩浸水させておきます。豆類は煮炊きすることによって2~3倍に増えます。水に漬けないで水洗いするだけでいきなり炊きますと思わぬほど膨張します。この浸水方法は大豆に限らず、黒豆、いんげん豆、小豆、えんどう豆などの豆類に行う一般的な方法です。
- ※ 落としぶたには、金属や木製のものをご使用ください。目詰まりするおそれがありますので、紙の落としぶたは使用しないでください。お手持ちの皿を裏返しにすると落としぶたの代わりになります。

シンプルな機能と安全性がここに生きています。

● 圧力調整装置の構造

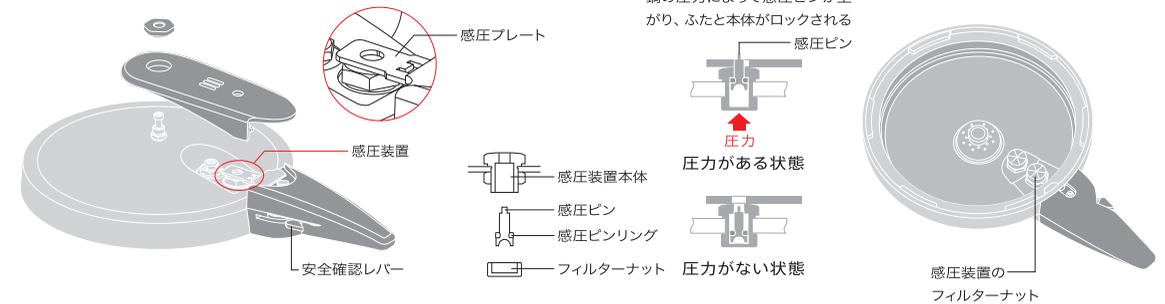


● 安全装置の構造



使用中に蒸気が漏れ続ける場合は、中軸の上部にある溝を①ドライバーで左右に数回まわしてみてください。(中軸は自由に動かしても構いません。) 内部に異物が入り、固着していることがありますので、フィルターナットを外し、時々弁頭を指で押しながら水で十分洗ってください。

● 安全確認レバー及び感圧装置の構造



安全確認レバー

安全確認レバーは、あくまで開閉時の安全性を確認する機構ですから、加圧中の操作や、取扱手順とは異なる操作を行わないでください。特にお子様の手が届く場所に加圧状態のまま置かないでください。

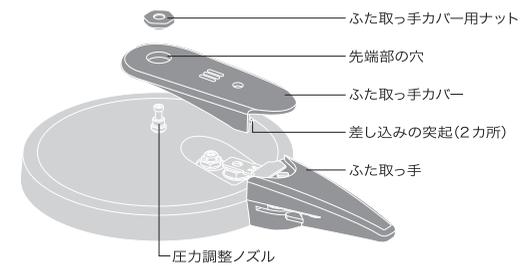
感圧装置

圧力がかかると感圧装置(感圧ピン)が作動し、鍋の中に圧力がかかっていることを知らせます。圧力がかかると感圧ピンが上がり、感圧ピン穴から感圧ピンの頭が見えます。圧力がなくなると感圧ピンが下がります。感圧ピンが上がると、ふたと本体がロックされ、圧力がかかっている間はふたを開けることができません。ふたを開ける場合は、必ず感圧ピンが下がっていることを確認してください。感圧ピンが上がっている間は圧力がかかっていますから、絶対に感圧ピンを押さえたり、無理に下げないでください。また、異物が固着しないようにきれいにしてください。

※ 沸騰点近くになると感圧装置から蒸気・水泡が出ますが、これは通常の現象ですので安心してご使用ください。

- 感圧ピンのはずし方** ふたを裏返して感圧装置のフィルターナットをはずしてください。感圧ピンが見えますので感圧装置本体に左手を添えながら右手でふたを起こし、感圧ピンを受けてください。
- 感圧ピンの取り付け方** ふたを裏返して感圧装置本体に感圧ピンを挿入してください。感圧ピンが奥まで入ったかどうか確認してからフィルターナットを取り付けてください。

● ふた取っ手カバーのはずし方、取り付け方



ふた取っ手カバーは取りはずして洗うことができます。
※ はずし方
ふた取っ手カバー用ナットを手で左方向にまわしてはずします。ふた取っ手カバーを10mm程度ふたの中心に向けてずらし、はずします。
※ 取り付け方
ふた取っ手カバーの先端部にある穴を圧力調整ノズルに通し、カバーの差し込みの突起(2カ所)をふた取っ手の角穴(2カ所)に差し込みます。圧力調整ノズルのネジ部にふた取っ手カバー用ナットをあわせ、ゆっくりと手で右方向にまわして締め付けます。

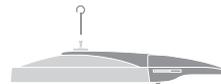
圧力鍋 の 使い方

使い方-step1 「火にかけるまで」

まず 点検

- 1 圧力調整装置・
感圧装置の点検

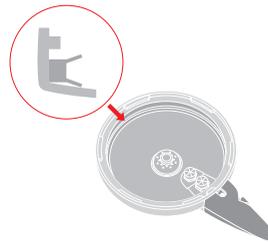
圧力調整ノズルの穴に、目詰まりがないか確かめましょう。目で見えるか息を通すかします。もし目詰まりがありましたら、掃除棒でノズル穴を掃除してください。また感圧ピンが汚れていないか、スムーズに上下するか(ふたを裏返した時にスムーズに動くかどうか)を確認してください。(P36参照)



水で ぬらす

- 3 パッキングを
水でぬらします

安全フィルターをもと通りに装着したら、次はパッキングに亀裂や欠けがないことを確認し、正常に取付け溝に入れてください。パッキングは装着の際にはさんだり、ねじったりしますと亀裂を生じる場合がありますので、ご注意ください。



パッキングと本体の接触面を水でぬらしておきますと、ふたの操作がなめらかになり、気密性もよくなります。



材料を いれる

- 4 材料を入れて水加減

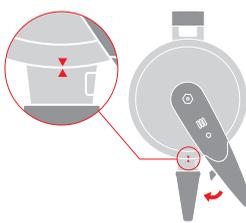
点検は終わりました。さあ材料を入れて水加減をしてください。



ふたを しめる

- 5 ふたを閉めます

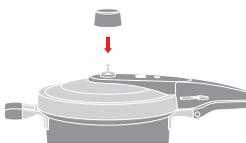
まず本体とふたのX印を合わせます。次に取っ手が正しく重なるまで、時計まわりにまわしてください。ふた取っ手が動きにくい時は、安全確認レバーを指で押しながら動かしてください。



オモリ 設置

- 6 オモリをつけます

ノズルの先端に、オモリの中心部を合わせカチッと音がするまで押し込んでください。軽くまわしてノズルの穴にはまっていることを確認してください。



これで火にかける準備ができました

使い方-step2 「火にかけてから」

点火

- 7 準備時間は
オモリが動くまで

鍋をガスコンロやヒータの中央に置いて、強火で点火し圧力を上げます。オモリの動き始める時間は調理量によって違います。沸騰点近くになると、感圧装置、オモリ、安全装置、ふたの合わせ目から蒸気や水泡がでますが、これはごく普通の現象ですから問題ありません。また、沸騰点以上になると圧力が上がり始め感圧ピンが上がります。



加熱

- 8 加熱時間はオモリが
ゆれている間

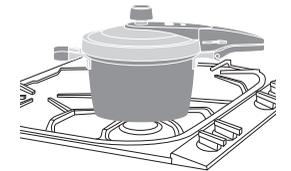
オモリが動き始めたら、火を消す(通電を切る)か、ユラユラ動く程度に火力を弱めてください。ここからが調理する加圧時間です。なお、調理中にノズル穴から多量に吹きこぼれるようでしたら調理物の量が多すぎます。直ちに火を消し(通電を切り)、充分冷やした上で調理物の量を減らしてください。



蒸らし

- 9 蒸らし時間は
火を消してから

加圧時間が終わりましたら火を消して(通電を切って)、そのまましておきます。100℃以上の高温で引きつつ調理します。これが蒸らし時間です。この時間をマスターすることが圧力鍋を上手に使うコツです。



調理が終わっても、鍋の内部は高圧になっています。ふたを開くとき、少しでも重く感じられた場合は、内部に圧力が残っていますので無理に開けるとふたが飛んだり、内容物が吹き出たりして非常に危険です。下記のような手順で圧力を完全に除去してください。

減圧

- 10 すぐふたを開ける
場合は1分間水で
冷やしてください

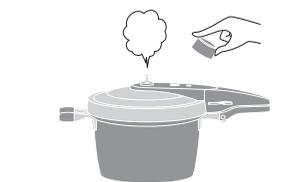
火を消して(通電を切って)すぐふたを開けようとするときは、オモリをつけたまま、1分間水で冷やしてください。なお、蒸らし時間を10分以上おいたときは、必ずしも水で冷やす必要はありません。急冷の際は、ふたの上から水をかけず、図のように水につけて冷やしてください。



オモリ を取る

- 11 蒸気を抜いて
オモリを取ります

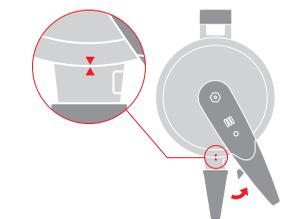
水で冷やすなどした後、オモリを傾けて残った蒸気を抜き、オモリを取ります。オモリはふたを逆さにしても落ちないよう設計されていますので、やや力を入れて持ち上げてください。



ふたを あける

- 12 ふたを開けます

感圧ピンが下がっていることを確かめて、安全確認レバーを指で押しながら、静かにふた取っ手を右方向へ少しまわし、一旦止めてふたの隙間から蒸気が出ないことを確認してからX印の合ったところでふたを開けます。

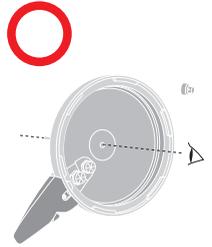




これらの事に注意してお使いください。

注意

ご使用前に必ずノズルと安全装置の点検をしてください。繰り返してご使用の際もその都度点検してください。



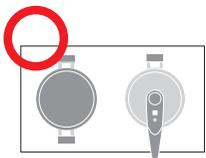
ふたの裏側にあるフィルターナットと安全フィルターをはずします。ノズル穴は、すかしてみても貫通していればOKです。ノズルに目詰まりを生じていますと正常に作動しなかったり、さらに異常過圧となり内容物が吹き出したりして危険です。万一、目詰まりがありましたら、備え付けの掃除棒で取り除いてください。安全装置はフィルターナットをはずして中軸の弁頭を指で押し、中へ動けばOKです。動きが悪い場合は、弁頭を指で押しながら水で洗ってください。パッキングもご使用ごとにはずして洗ってください。

重そう、化学薬品、多量の油、酒などは、鍋に入れないでください。

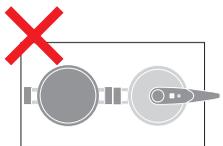


重そうなど、急激に熱反応して発泡するものや、天ぷらや揚げ物など多量の油を使う料理は危険です。調理には使用しないでください。ただし、味付けに使われる程度の油や酒は差し支えありません。なお、うどん、カレー、シチューのルーなど粘性が強く糊状になるものを調理しますと圧力調整装置のノズル穴に入り込み、圧力調整ができなくなる可能性がありますので、調理する場合には、圧力鍋のふたを使用せずにサイズに合う普通のお鍋のふたをご利用ください。

ガスコンロやクッキングヒーターをお使いの場合は…



ご使用時には鍋をガスコンロの中央に置いて、炎が鍋の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。また、2口以上のガスコンロをお使いの場合は、隣接するガス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。電磁調理器などのクッキングヒーターをお使いの場合は、鍋をヒーターの中央(目印が付いています)に置いてください。



加圧状態では、大きなショックを加えたり、急にオモリを取らないでください。



鍋が加圧された状態にあるときは、大きなショックを加えたり、急にオモリを取ったり、無理にふたを開けようとしてください。蒸気が吹き出たり、内容物が吹きこぼれたりして非常に危険です。くれぐれもご注意ください。

オモリは大切に…



オモリは厳密な実験に基づいて設計されています。オモリにふきんをのせたり、押さえたりしてはいけません。また、一度蒸気を抜きふたを開けた後、再びふたを閉めオモリをのせないでください。残っている熱で再び圧力がかかることがあります。オモリは圧力を決める重要な部品ですから、傷などつけないよう大切に取り扱いください。オモリつまみ部がゆるんでいたら締め直してお使いください。

火を消した直後にふたを開けるときは、オモリをつけたまま、1分間水で冷やしてから。



蒸らし時間を10分以上おいてふたを開けるときは、オモリを傾け、蒸気を完全に抜いてからオモリを取ります。また、火を消した直後(通電を切った直後)にふたを開けるときは、オモリをつけたまま1分間冷やした後、オモリを取ります。感圧ピンが下がったら、安全確認レバーを押しながら、静かにふたを取っ手を右方向へ少しまわし、一旦止めてふたの隙間から蒸気が出ないことを確認してからふたを開けてください。

上手にお使いいただくために。

● お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、本体や部品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ときは、内部をよく洗ってください。
- ふたの内側にはキャスト(鑄造)製法上、独特の模様が見られますが、品質には問題ございません。そのままご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めの販売店または北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。

● 安全にお使いいただくために

- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- コンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- ストープの上では絶対に使用しないでください。ストープの上でご使用になりますと、熱湯の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどの危険があります。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- ご使用中にネジ止めされた取っ手が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、やけどなどの事故の危険があります。取っ手がゆるんだら付属の六角レンチで締め直してご使用ください。
- 取っ手や取っ手取り付け部がひび割れ、変形など損傷したままご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。脱落によるやけどなどの事故の危険があります。

● 長くお使いいただくために

- 絶対に空炊きをしないでください。空炊きをしますと、表面加工が損傷したり、取っ手などの部品の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 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。酸味や塩分の多い料理の場合は、早めに洗うようにしてください。
- 酸性またはアルカリ性のもの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。
- 金属製のへら等の調理用具は使用しないでください。表面をキズつけます。木や竹、プラスチック製などのものをご使用ください。

● ご使用後のお手入れについて

- パッキングは取りはずしや取り付けが簡単にできます。ご使用ごとに取りはずして中性洗剤できれいに洗ってください。
- 汚れは鍋が熱いうちに水を加えスポンジ等でお洗いください。ナイフ等の鋭利な器具や、クレンザーを使用しないでください。表面を傷つけ、腐食の原因となります。よく乾燥させてから収納してください。
- 食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。



汚れを落とすには、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。ノズルの穴は目詰まりしないよう、常に掃除しておいてください。



洗った後は、充分に乾燥させてください。ぬれたままにしておきますと、水酸化アルミの白い粉(人体には無害です)を生じることがあります。

※しばらくお使いにならないときは、湿気の少ない場所に保管してください。圧力調整オモリは紛失しないよう、また、お子様の手の届かない場所に保管しましょう。

● 電磁調理器(IHクッキングヒーター)でご使用になる際は

- 電磁調理器の取扱説明書もあわせてお読みください。
- 電磁調理器の機種によっては、正しく作動しなかったり、圧力がかかるまで時間がかかる場合があります。
- 落下などによって底面の溶射部が剥離した場合は、トッププレート(天板)をキズつけ、破損させるおそれがありますので、絶対に使用しないでください。
- トッププレートにのせたまま、鍋を引きずらないでください。トッププレートがキズついたり破損するおそれがあります。また、鍋の底面との摩擦により金属の粉が生じ、汚れる場合があります。
- 調理中に振動音(ジー、ブーン)が聞こえる場合がありますが、故障ではありません。鍋の位置を置きかえたり火力を調節してください。

異常の見分け方と処理方法

異常だと感じた場合は、直ちに火を止めて必ず水で1分間冷やした後、次の処理を行ってください。

現象	原因	処理方法
■ 感圧ピンが上がり、適正時間を過ぎてもオモリが一向に動かない。	<ul style="list-style-type: none"> ■ コンロの火が消えている。 ■ 水がない。 ■ 熱カロリ不足(弱火使用など) ■ ノズルの穴が詰まっている。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 内容物が穴をふさいでいる。 2. オモリのつまみ部がゆるんでいる。 3. オモリにふきんなどがのせてある。 	<ul style="list-style-type: none"> ● コンロに火をつける。水を入れる。 ● 火力を強め(強火)、しばらく待つ。 ● 危険なので、すぐに火を止めて、そのまま15分以上放置し、念のため1分間水で冷やした後、静かにオモリを取って、左記のどの項目かを確認する。 <ol style="list-style-type: none"> 1.の場合 安全フィルターを取りはずし、きれいに掃除する。 2.の場合 オモリつまみ部を手でしっかり締める。 3.の場合 ふきんなどを取り除く。
■ 感圧ピンが、適正時間を過ぎても一向に上がらない。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 感圧ピンの装着が不十分である。 ■ 感圧ピンに異物が固着している。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 感圧ピンを正しく装着する。 ● 感圧ピンのまわりを水でよく洗う。
■ ふたを開けようとしたが開けられない。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鍋の内部に圧力が残っている。 ■ 鍋の内部に圧力が残っていないのに感圧ピンが下がらない。 ■ 鍋本体、ふたの落下などによる変形。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 感圧ピンが下がっているか確認する。まだ上がってれば、もう少し待つか水で冷やす。 ● 調理物のカスか異物が、感圧ピンにからんだものと考えられる。感圧ピンを指で押し下げる。そのあとの水洗いもお忘れなく。 ● 当社までお問い合わせください。
■ ノズルから内容物が吹き出る。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理量が多すぎる。 ■ まだ圧力がかかっているのに、急にオモリをはずした。 	<ul style="list-style-type: none"> ● すぐに火を止めて、水で冷やすか十分に放置した後、内容物を適量に減らす。 ● 再びオモリをのせるか、そのまましばらく待つ。 ※ 鍋に圧力が残っているときにオモリを取ると、内圧と外圧が急激に変化し、内容物が吹き出るおそれがあるので避けてください。
■ 鍋本体とふたの合わせ目から蒸気もれる。	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたの閉め方が適正ではない。 ■ パッキングを正しくはめ込んでない。 ■ パッキングの損傷が激しい。 ■ パッキングに料理カスなどが付いている。 ■ 鍋本体、ふたの落下などによる変形。 ■ 安全確認レバーが破損している。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたを確実にセットする。 ● パッキングを正常にはめ込む。 ● 新しいパッキングと取り替える。 ● パッキングの汚れを洗い流す。 ● 当社までお問い合わせください。
■ 安全装置から蒸気が吹き出した。	<ul style="list-style-type: none"> ■ ノズルの穴が詰まっている。 ■ 調理量が多すぎる。 ■ 調理してはいけないものを調理した。 ■ 安全装置の弁頭にゴミが附着している。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 上記●印の処置を行う。 ● 上記●印の処置を行う。 ● 上記●印の処置を行う。 ● 安全装置中軸のマイナス溝に、ドライバーなどを入れて数回まわし、ゴミを取り除く。
■ 安全確認レバーが作動しない。	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたの閉め方が適正ではない。 ■ 鍋に異物が入っている。 ■ 安全確認レバーの部品が損傷している。 	<ul style="list-style-type: none"> ● ふたを確実にセットする。 ● 鍋の異物を取り除く。 ● 当社までお問い合わせください。

※ 当社へのお問い合わせは、P41(保証とアフターサービス)を参照してください。

保証とアフターサービス

EGG FORM圧力鍋は、ひとつひとつが厳しい検査と品質管理のもとにつくられています。アフターサービスにも万全を期していますが、保証期間中の修理などご不明の場合は、お買い求めの販売店もしくは北陸アルミニウム株式会社へお問い合わせください。

アフターサービスについて

1. この商品には保証書を別途添付しております。保証書は販売店でお渡しいたしますので、所定事項の記入及び記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。
2. 保証書の記載内容により、北陸アルミニウム株式会社が修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
3. 保証期間経過後の修理については、お買い求めの販売店もしくは北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。
4. 当社は、この「圧力鍋」の補修用交換部品を製造打ち切り後、最低10年間保有しています。
5. なお保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、お買い求めの販売店か、北陸アルミニウム株式会社までお問い合わせください。

サービスを依頼されるときは

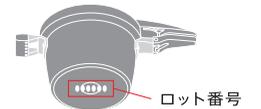
アフターサービスのご連絡は、製品の品名・型式および故障の状態を、お買い求めの販売店もしくは北陸アルミニウム株式会社までお申し出ください。

北陸アルミニウム株式会社

お客様相談室 TEL0766-31-3501 〒933-0393 富山県高岡市笹川2265
[受付時間] 午前9:00～午後5:00 月曜～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

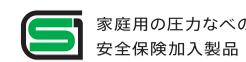
部品の発注には必ずロット番号を

ご希望の部品を正確にお届けするために、部品を発注される場合は、必ずロット番号をお知らせください。



ロット番号

SGマーク、PSC(特定製品)マーク適合製品です



家庭用の圧力なべの安全保険加入製品



国の検査基準に適合し安全性を認められたしるしです。Product Safety——製品安全 Consumer——消費者、消費生活

クッキングヒータ用調理器具の安全保険加入製品

- 対応するクッキングヒータ及びコンロの種類
- 家庭用ガスコンロ
- シーズヒータ
- ラジエントヒータ
- 家庭用電磁調理器
- ハロゲンヒータ (IHクッキングヒータ)
- インクローヒータ

SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。保険について詳しくお知りになりたい方は、右記までお問い合わせください。

(財)製品安全協会
〒110-0012
東京都台東区竜泉
2-20-2 ミサワホームズ
三ノ輪2階
TEL:03-5808-3300

圧力鍋の部品一覧

● 部品

部品を発注していただく場合は、本体底面に刻印されているロット番号をご確認の上お申し込みください。(有償) 部品は必ず指定のものをご使用ください。事故の原因になりますので他社部品等は絶対に使用しないでください。

ふた取っ手カバー用ナット	圧力調整オモリ	安全装置・感圧装置用フィルターナット
安全フィルター	安全フィルター用ナット	パッキング
ふた取っ手カバー	おいしい料理の生まれ方 (クッキングレシビと取扱説明書)	

● 修理

以下の部品に不具合が生じた場合は、部品の他に修理が必要になります。(有料修理) その際はお買い求めの販売店または北陸アルミニウム株式会社までご連絡ください。

本体取っ手	ふた取っ手
補助取っ手	感圧ピン