

業務用圧力鍋 **テコ式**

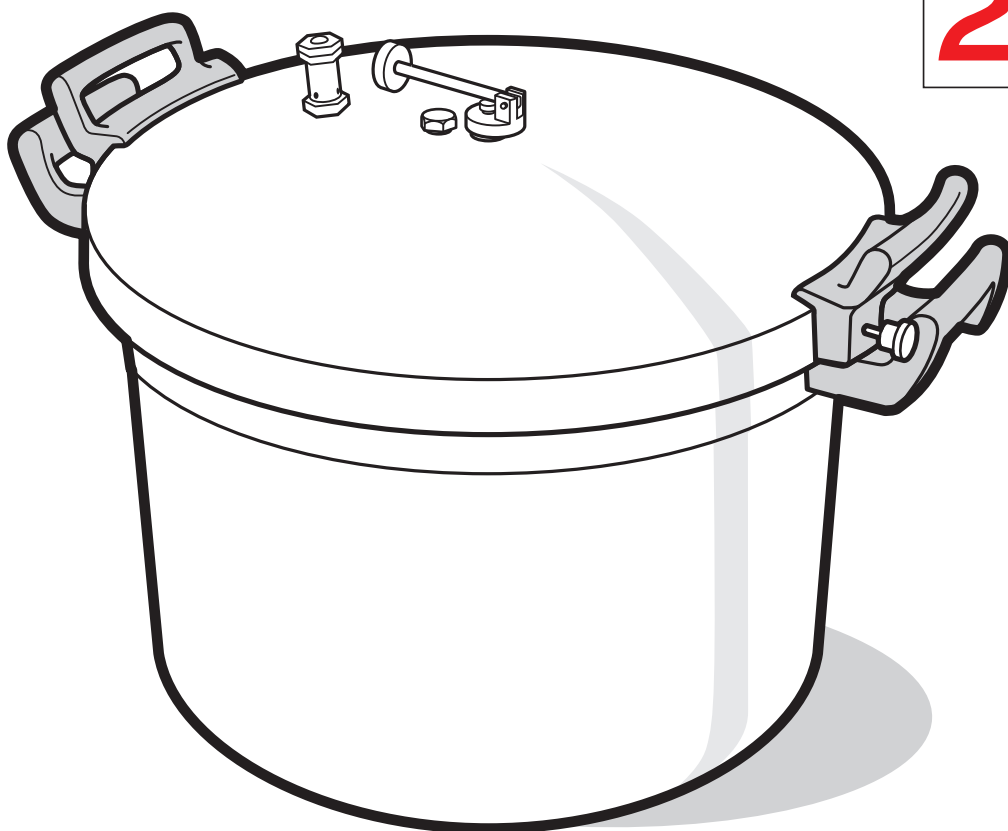
アルミキャスト《**鋳造**》製厚手調理器
アルマイト皮膜加工製品

15ℓ

18ℓ

21ℓ

24ℓ



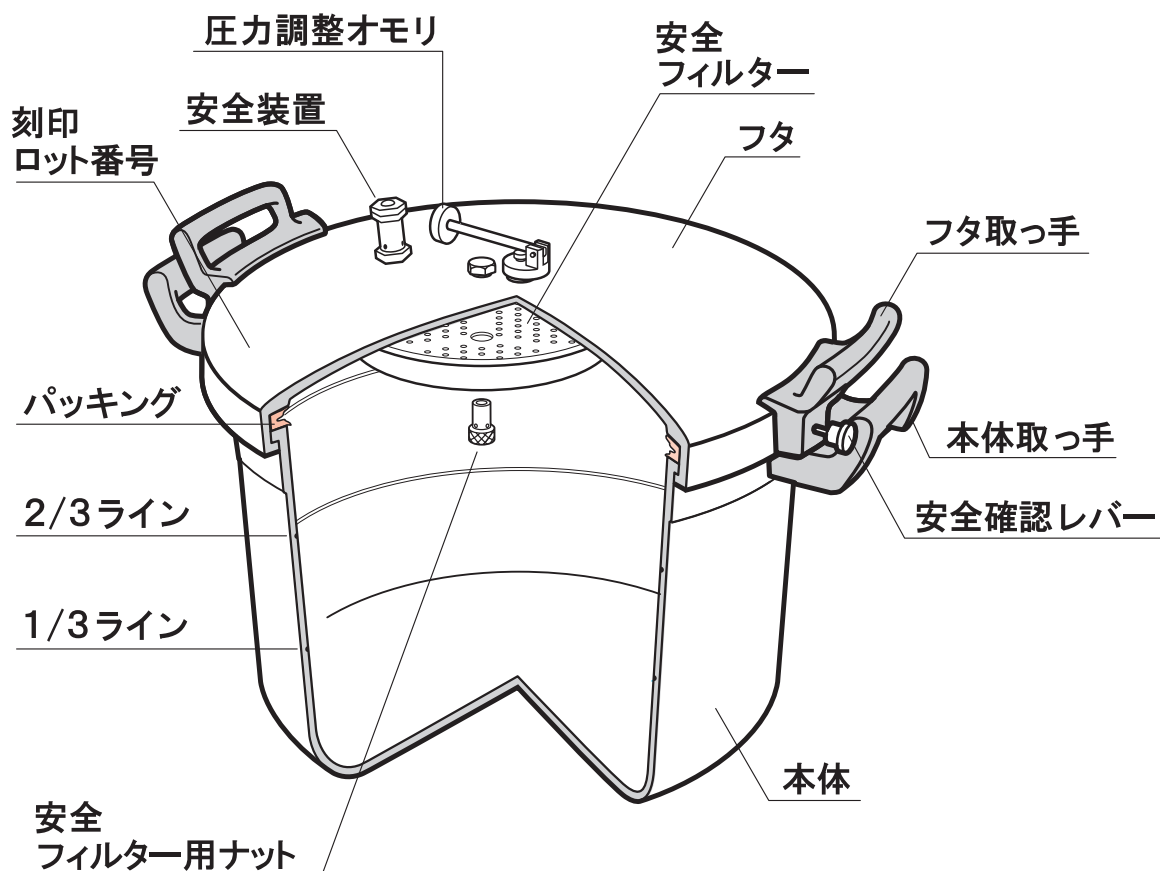
取扱説明書

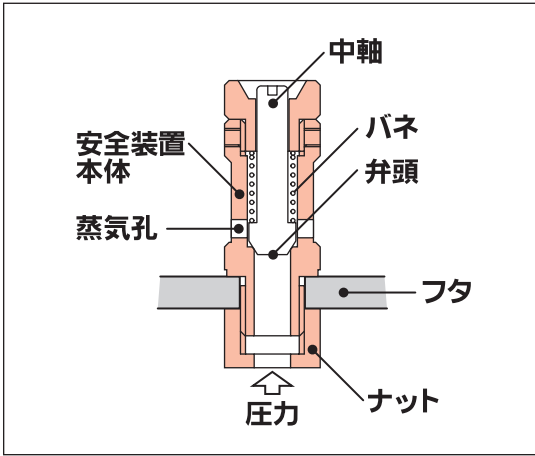
このたびは業務用圧力鍋をお求めいただきまして、まことにありがとうございます。
この製品は調理をするために使うものです。圧力鍋は加熱によってきわめて高温、
高圧になる調理器で、誤った使い方をなさいますと危険です。ご使用になる方は、
この説明書を必ずお読みいただき、必ず保管してください。

お使いいただく前に

- フタと本体は、出荷時にセットしてありますので、本体取っ手を持って箱から出してください。フタをはずすには、安全確認レバーを押してフタを反時計方向へ廻し、フタの▼印と本体の▲印の合う位置まで回転させ、ゆっくり持ち上げてください。
- 初めてご使用になる前に、取っ手、安全装置やその他の部品にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことを確認してください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤で内部をよく洗ってください。
- 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は、ご使用前にお買い求めのお店または北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。

各部の名前とはたらき



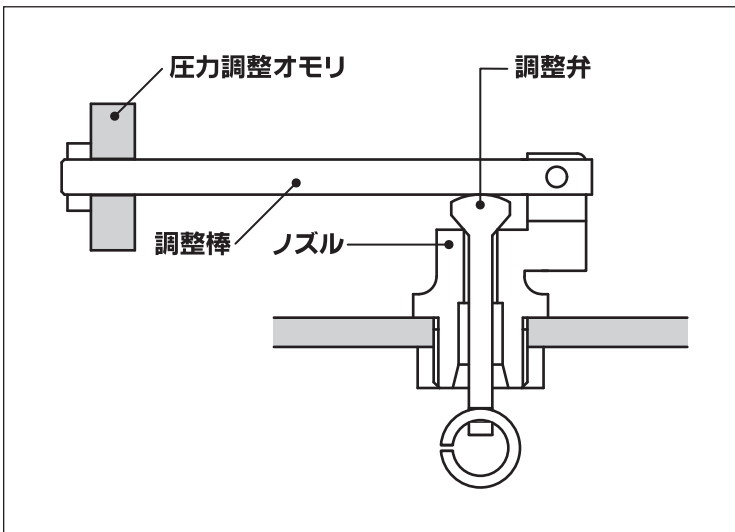
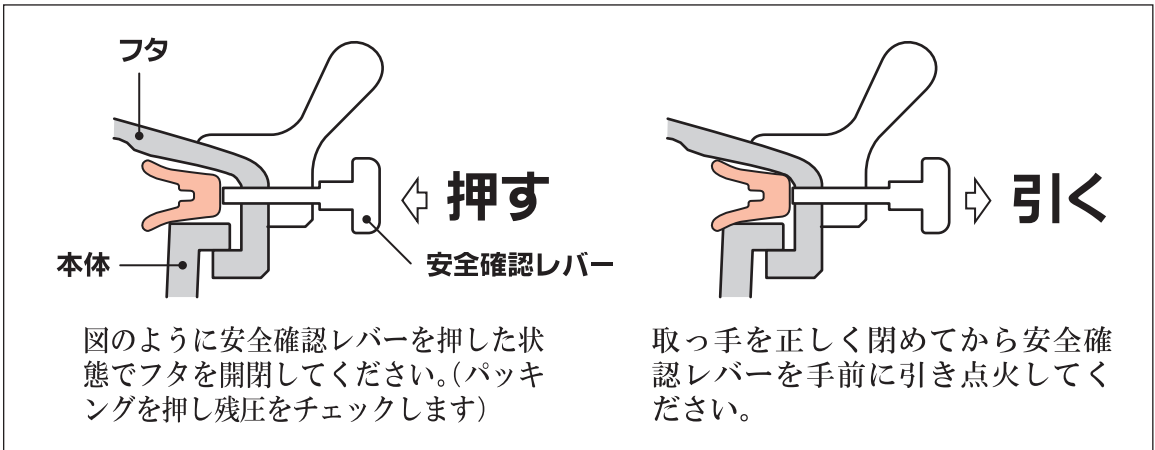


安全装置

安全装置は過圧状態を回避するための装置です。使用中に蒸気がもれる場合には、中軸の上部にある溝をマイナスドライバーで左右に数回まわしてください。内部に異物が入り固着していることがありますので、時々中軸の弁頭を掃除棒で押しながら水で十分洗浄してください。安全装置の設定値が変化しますので、分解なさらないでください。

安全確認レバー

安全確認レバーはフタの開閉時の安全を確認をする機構です。開閉時以外、**加圧中に操作しますと蒸気もれたり、内容物が吹き出し危険です**ので、**操作しないでください**。また、異物や汚れがつかないように常にきれいにしてください。



圧力調整装置

圧力調整装置は圧力鍋の内部圧力を一定にする装置です。ご使用時には圧力調整オモリを安全装置側に倒し調整弁を押さえるようにしてください。オモリの位置は調整棒の最先端にあわせてください。蒸気はノズルの穴より排出され圧力を一定に保ちます。蒸気を抜く際はオモリを反対側に倒してください。

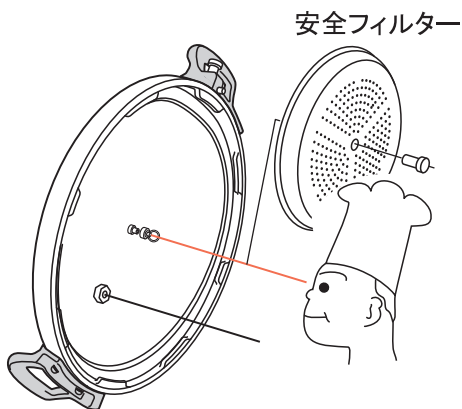
安全にお使いいただくために 次のことをお守りください



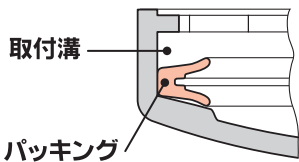
警告

死亡や重傷を負うことが想定される危険事項です

使用前に、ノズルと安全装置の点検をしてください。繰り返しご使用の際も、その都度お確かめを。



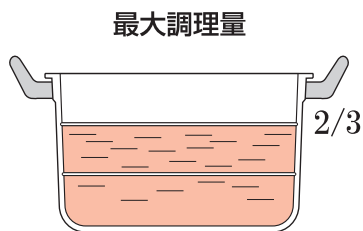
圧力調整用ノズル穴や安全装置の点検は最も大切です。ご使用前に、安全フィルターを止めているナットをゆるめ、フィルターを取りはずしてください。ノズルや安全装置が出てきます。ノズルの穴が目詰まりしていないか確かめてください。目詰まりしていたら、調整弁を上下に動かし取り除いてください。また、安全装置の穴の中に中軸が入っていますので、中軸を押して、動くかどうか確認してください。**連続してご使用のときも一回毎に点検してください。**また、パッキングも毎回はずして清潔にしましょう。



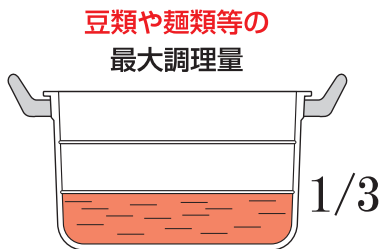
パッキングの点検

パッキングに亀裂がないことを確認したうえで、パッキングを水でぬらし安全確認レバーを引いた状態で取付溝に入れてください。(フタの操作と気密性がよくなります)

調理する量にご注意ください。空炊きにもご注意を。



水も含め鍋の**2/3以下**



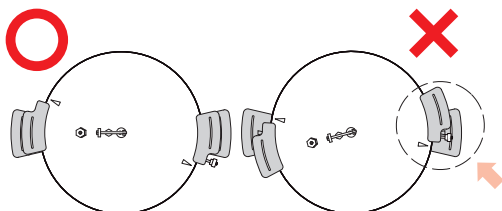
水も含めて**1/3以下**

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、ごく一般的な料理については、水も含めて鍋の**2/3以下**。白米やくりなど皮がでたり、やや量の増えるものは水も含めて1/2以下。**特に豆類や麺類等のようにいちじるしく量の増えるものは水も含めて1/3以下にし、さらに目詰まりを防止するため、落としフタをしてください。**なお、極端に量の少ないときは、空炊き状態になりますからご注意ください。

⚠ 注意

傷害や物的損害を発生するおそれがある事項です

取っ手が正しく重なっていることを確かめてから点火



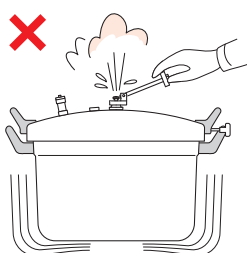
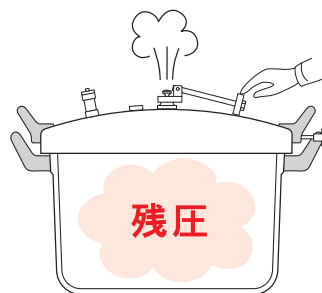
不完全な状態で加熱しても圧力がかからない構造になっていますが、万一何らかの原因で加圧されると危険です。取っ手が正しく重なったことを確かめてから、点火してください。

フタを開けるときは蒸気を完全に抜いてから

蒸らしを終えてから、オモリを反対側へ倒し蒸気を安全に抜いてください。安全確認レバーを押し、圧力が残っていないことを確かめてから、静かにフタを開けてください。

- ・開ける時、取っ手を少し動かし、フタの隙間から蒸気が出てこないことを確認してから開けてください。
- ・圧力が残っていると、フタが飛んだり、内容物の噴き出しがあります。

取っ手が熱くなっていますので、乾いたふきんなどをご使用ください。



加熱中に衝撃を加えたり、急にオモリをとったりしないでください。

圧力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、急にオモリをはずしたり、無理にフタを開けようとししないでください。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。

多量の油や重曹などは危険です。⊘ 禁止

天ぷらや揚げ物料理には使用しないでください。また、重曹・化学薬品・多量(調理物の表面をおおうような量)の油・酒などは鍋に入れないでください。重曹など、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油は危険です。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、圧力鍋のフタを使用しないでください。

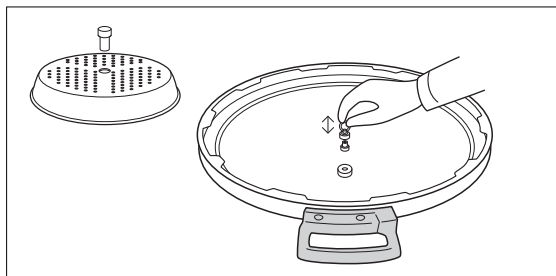


- オモリにふきんをのせたり、押さえつけたりしないでください。
- フタを開いたあと、再びフタを閉めオモリをセットしますと、圧力がかかることがありますからご注意ください。
- 加熱調理中・直後は本体が熱く、やけどの危険がありますので、十分ご注意ください。特に、**幼児の手に触れることのないようご注意ください。**
- 取っ手は金属製なので熱くなります。乾いたふきんなどでお持ちください。
- 調理物の吹きこぼれによりガスの火が消える場合がありますので、火加減や調理物の量にご注意ください。また、調理中はそばを離れないようにしてください。
- コンロにのせるとき、のせ方によっては転倒する場合がありますので、安定した状態でご使用ください。
- **絶対に、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。**
- 下ごしらえ等で油(少量)を使用される場合には、200℃以上に油温を上げないでください。

使用手順

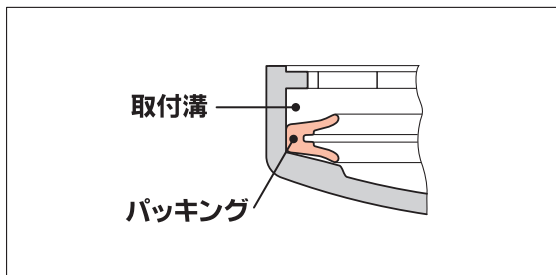
使い方の基本をマスターしましょう

火にかけるまで



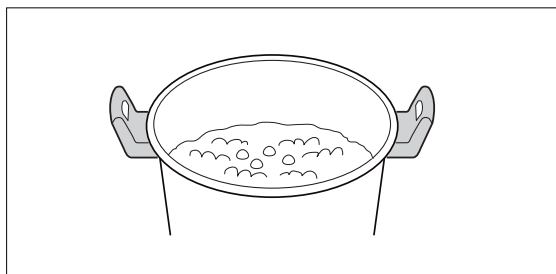
ノズル穴および安全装置の点検

安全フィルターを外し、ノズル穴と安全装置の点検を行ってください。圧力調整用ノズルの穴に、目詰まりがないか確かめてください。もし目詰まりがありましたら、調整弁を上下に動かし取り除いてください。安全装置の中に異物が固着していないか確かめてください。また、定期的に安全装置の中軸が動くかどうか弁頭を押して確認してください。安全フィルターを忘れずに取り付けてください。



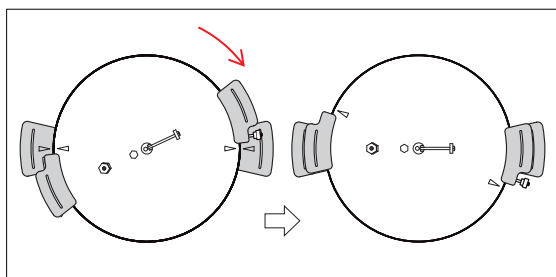
パッキングの点検

パッキングにキズや亀裂がないことを確認したうえで、パッキングを水でぬらし安全確認レバーを引いた状態で取付溝に入れてください。(フタの操作と気密性がよくなります)



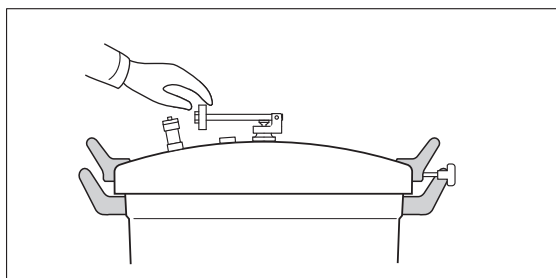
材料を入れて水加減

圧力鍋をコンロにのせ、材料を入れて水加減をします。調理量が**2/3以下**になっているか確認してください。豆類や麺類等の場合は**1/3以下**になっているか確認してください。



フタを閉めます

安全確認レバーを押して本体とフタの▲印を合わせ、フタを本体の上ののせます。次にフタを時計廻りにまわします。止まったら取っ手が重なっていることを確かめて安全確認レバーを引きます。この操作を忘れずと圧力が掛かりません。

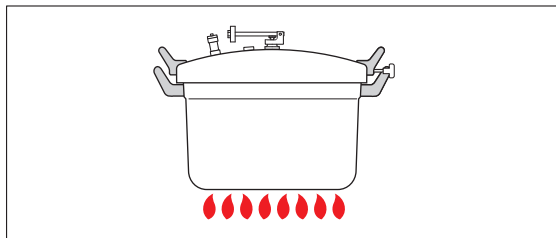


オモリをセットします。

圧力調整用オモリを安全装置側に倒し調整弁を押さえるようにしてください。オモリの位置は調整棒の先端にあわせてください。

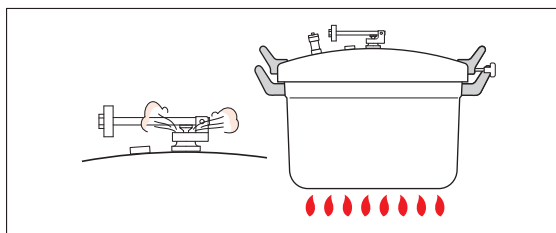
これで火にかける準備ができました

火にかけてから



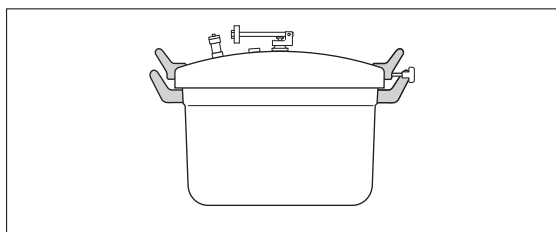
準備時間はオモリが動くまで

コンロを点火してください。オモリが動きはじめる時間（調整弁が蒸気で押し上げられる時間）は調理量によって違います。



加熱時間は調整弁が動いている間

調整弁が蒸気で押し上げられ、ノズル穴から蒸気が出はじめたら、火を消すか、ノズル穴から少し蒸気が出る程度に火力を弱めてください。このときの圧力はおよそ0.1MPa (1.0kg/cm²G)です。

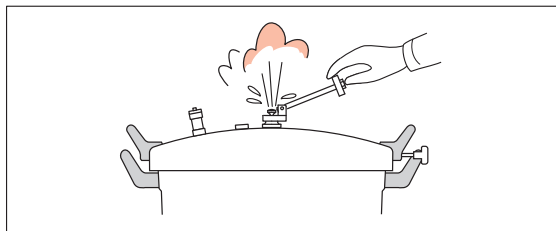


蒸らし時間は火を消してから

加熱時間が終わりましたら火を消して、そのままにしておきます。100℃以上の高温でひきつづき調理をつづけます。これが蒸らし時間です。

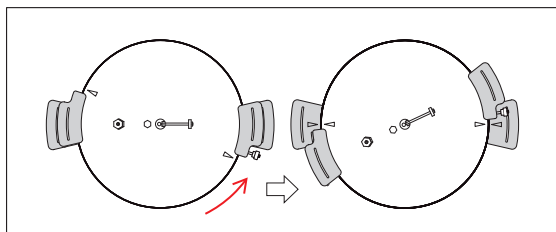
調理が終わっても、鍋の内部は高圧になっています。フタを開くとき、少しでも重く感じられた場合は、内部に圧力が残っていますので、無理に開けるとフタが飛んだり、内容物が噴き出したりして非常に危険です。

フタを開けるとき



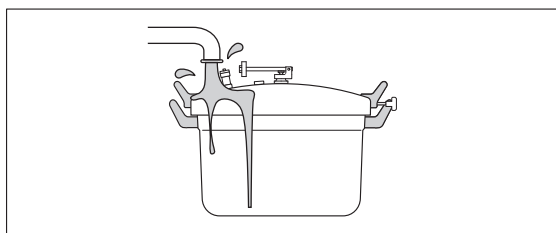
オモリを動かし蒸気を抜きます

オモリを反対側へ倒し、蒸気をすべて抜いてください。



安全確認レバーを押し、フタを開けます

安全確認レバーを押し、圧力が残っていないことを確かめたら、フタを反時計方向へまわし、▲印の合ったところでフタを開けます。フタを開ける前にオモリが安全装置の反対側に倒してあることを、もう一度確かめてください。



火を消した直後にフタを開けるとき

火を消した直後にフタを開けるときは、オモリを安全装置側に倒したまま水で冷やした後、オモリを反対側へ倒し、蒸気をすべて抜いてください。安全確認レバーを押し、圧力が残っていないことを確かめて、フタを反時計方向へまわし、▲印の合ったところでフタを開けます。

調理時間のめやす

加熱時間や蒸らし時間、そして水加減など一応の目安を知っておくと、とても便利です。調理の途中でフタを開いて、煮え具合や、水があるかどうか心配することはありません。

■準備時間

圧力鍋での調理は、はじめ強火で加熱して圧力を上げます。圧力調整用ノズルから蒸気が出て、オモリ(調整弁)が動き出すまでの時間です。

■蒸らし時間

火を消してからフタを開くまでの、蒸しあげる時間です。

■加熱時間

調整弁が少し上がりノズル穴から蒸気が少し出る程度に火力を弱め、調理する時間です。

■蒸気抜き・減圧

オモリを反対側に倒し、蒸気圧をなくしてしまうことです。蒸気を完全に抜いてからフタを開けます。

	材 料	水の分量	加熱時間	蒸らし時間	備 考
米類	玄米 白米	米の1.3倍 同量	15~20分 0~3分	35~40分 25~30分	3時間以上水に浸すこと
野菜類	ごぼう 人参・里芋 れんこん かぼちや じゃがいも 大根 さつまいも とうもろこし	ひたひた	0分	7分 3~5分 2分 7分 10分 10分 10分 7分	
肉類	かたまり肉 鶏もも肉 筋肉・もつ 鯖・いわし・あじ かれい・鯛・鱈 あじ・いわし	ひたひた	20分 10分 10分 0分 7~10分	20分 10分 10分 3~5分 10~15分	骨までやわらかくしたいとき
豆類	大豆 黒豆 うずら豆・金時豆 小豆	豆と同量 豆と同量 豆の2倍 豆の2倍	0~3分 5分 3~5分 5~10分	10分 15分 5分 10分	一晩水につけます 一晩水につけます 一晩水につけます 洗ってすぐ煮ます。最初フタをしなくて茹でこぼし、あくをぬくと良い

※水の分量、加熱時間、蒸らし時間、味つけ等は目安です。調理の回数を重ねながら、調理方法を工夫されるようお願いいたします。

異常の見分け方と処置方法

異常だと感じた場合は、ただちに火を消して、蒸気を排出し、次の処理をしてください。

現象	原因	処置方法
圧力調整オモリ（調整弁）が適正時間を過ぎても一向に動く気配がないとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■コンロの火が消えている。 ■水がない。 ■熱カロリー不足。（例えば中火使用） ■ノズルの穴が、何等かの原因で詰まっている。 <p>(1)内容物がノズル穴をふさいでいる。 (2)圧力調整オモリにふきんなどがのせてある。</p>	<ul style="list-style-type: none"> △まず見てみましょう。 △火力を強めるか、もう少し待ちましょう。 ▲危険です。直ちに火を消し、手を触れずにそのまま放置して下さい。15分以上過ぎてから、念のため2分間水で冷やしたあと圧力調整オモリを反対側に倒し、左のどの事項か確認します。もし、(1)の状態であればきれいに掃除して下さい。
フタを開けようとしたが、開かないとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■まだ、鍋内部に圧力が残っている。 ■本体・フタの落下などによる変形。 	<ul style="list-style-type: none"> △圧力調整オモリは安全装置の反対側に倒してありますね。だとすればもう暫くお待ち下さい。 △蒸気がまったく出なくなったのに、手の力で開かないようでしたら念のため購入先まで、ご連絡下さい。力まかせに開けようとすることは危険です。
圧力調整用ノズル穴から内容物が吹き出るとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■調理量が多すぎる。 ■圧力がかかっているのに、急に圧力調整オモリを動かした。 	<ul style="list-style-type: none"> △直ちに火を消し、水で冷やすか十分放置したあと、適量に減らして下さい。 △内圧と外圧が急激に変化することにより起こるわけですから、再び圧力調整オモリを元にもどすか、そのまま放置して下さい。内圧がまだ残っているのに、急に圧力調整オモリを動かしてはいけません。
本体とフタの合わせ目から、蒸気もれるとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■フタの閉め方が適正ではない。 ■パッキングが正しくはめ込んでいない。 ■パッキングの損傷が激しい。 ■本体・フタの落下などによる変形。 ■安全確認レバーが損傷している。 	<ul style="list-style-type: none"> △確実にセットし直して下さい。 △パッキングを正常にはめ込んで下さい。 △新しいパッキングとお取り替え下さい。 △購入先まで詳細をご連絡下さい。 △直接購入先にご連絡下さい。 <p>[注]パッキングに料理カスが付着していることもあります。</p>
安全装置が作動したとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■圧力調整ノズル穴が詰まった。 ■調理量が多すぎる。 ■調理してはいけないものを調理した。 	<ul style="list-style-type: none"> △上記▲印の通り処置して下さい。 △上記△印の通り処置して下さい。 △上記▲印の通り処置して下さい。
安全装置蒸気穴から水滴が出て止まらないとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■安全装置の弁頭にごみが付着している。 	<ul style="list-style-type: none"> △安全装置中軸のマイナス溝にドライバを入れて、数回廻して下さい。
ピーという高い音が鳴り響くとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■本体のパッキングがあたる面にキズがついている。 	<ul style="list-style-type: none"> △本体を直す必要があります。購入先にご連絡下さい。
安全確認レバーが動かないとき。	<ul style="list-style-type: none"> ■フタの閉め方が適正ではない。 ■異物が入っている。 ■部品が損傷している。 	<ul style="list-style-type: none"> △確実にセットして下さい。 △取り除いて下さい。 △購入先にご連絡下さい。

※原因がわからない場合は、危険ですので使用せずに購入先にご連絡ください。

取っ手について

- 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、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で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、アルマイトが損傷（色落ち、穴アキ、腐食）したり、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。
- 金属製の鋭利な調理用具をお使いの際は、内面をキズつけないようご注意ください。キズつけますと腐食の原因になります。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はしないでください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。

通常のお手入れについて

- お手入れには金属たわし、アルカリ性洗剤（漂白剤など）、クレンザーを使用しないでください。表面をキズつけ、腐食の原因になります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
- 腐食防止のために、ご使用後はよく乾燥させてください。
- こげついた場合、金属製の固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食を発生させる原因になります。水やお湯に充分浸してやわらかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取りください。

その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に内面が黒くなるがありますが、水質によるもので、人体には無害です。そのままご使用になってもさしつかえありません。どうしても落としたいときは、クレンザーや金属たわしできれいに除けます。ただそのままにしておきますと、すぐに黒変化しますので、一回目の米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると黒変化がおこりにくくなります。
- ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になってもさしつかえありませんが、無理して取るようなことをしないで、一回目の米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食の進行が防げます。

業務用圧力鍋の仕様

共通仕様

材 質	フタ・本体・取っ手：アルミニウム合金
	オモリ・調整棒・安全装置・安全確認レバー・調整弁：ステンレス鋼
	安全装置用中軸：樹脂製
	安全フィルター：アルミニウム合金
	圧力調整装置本体：真鍮（クロムメッキ）
圧力調整装置（設計圧力）	0.1MPa(1.0kg/cm ² G)
安全装置（設計圧力）	0.15MPa(1.5kg/cm ² G)

MPa: メガパスカル(国際単位)

		15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
寸 法	内口径	36.0cm			
	外径	41.3cm			
	取っ手幅	56.0cm			
	総高さ	25.5cm	28.7cm	32.1cm	35.6cm
	底の径	25.7cm	25.7cm	25.7cm	25.6cm
重 量	フタ	4.1kg	4.1kg	4.1kg	4.1kg
	本体	4.7kg	5.3kg	5.5kg	5.9kg
	総重量	8.8kg	9.4kg	9.6kg	10.0kg
容 量	満水容量	15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
	2/3ライン	9.3ℓ	11.8ℓ	13.0ℓ	15.8ℓ
	1/3ライン	5.0ℓ	6.0ℓ	7.0ℓ	8.0ℓ
最大炊量	米	2升	2升4合	2升7合	3升
	大豆	1升1合(1.49kg)	1升3合(1.76kg)	1升5合(2.03kg)	1升7合(2.30kg)

●米の標準重量 1升=1.5kg 1合=150g

●大豆の標準重量 1升=1.35kg 1合=135g

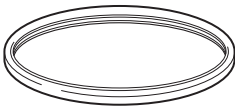
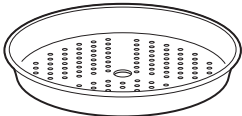

アフターサービス

「異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。それでも不具合な場合、あるいは不明な場合は、ご自分で修理なされないで、お買い求めのお店または当社にご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。

- ロット番号 (フタ上面に表示)
- 故障または異常の内容
- お名前、ご住所、電話番号

交換部品

下記の部品に変形等の不具合が生じたり、紛失したりした場合は以下の名称でお申しつけください。

パッキング	安全フィルター	安全フィルター用ナット
		

部品をご注文いただくときは、フタ上面に刻印されているロット番号をご記入の上お申し込みください。部品等は、指定のものをご使用ください。指定外の部品は絶対に使用しないでください。上記掲載以外の部品に不具合が生じた場合には修理が必要となります。また、当社はこの業務用圧力鍋のその他の補修用部品を製造打ちきり後、最低5年保有しています。

<お問い合わせ先>

販売元

製造者

北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川12265
お客様相談室 TEL 0766-31-3501
[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。)