

ドイツ製圧力なべ

フィスラーロイヤル

・ 取り扱い説明書 ・

目次

- ・圧力なべの5つのプロフィール——— 2
- ・各部の名称と働き——— 4
- ・使い方の手順——— 6
- ・使用上のお願いと
ご注意——— 8
- ・使用後の
お手入れ——— 10



このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

ご使用前に

圧力なべは、加熱されると高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあり危険ですので、この取り扱い説明書を最後まで必ずよくお読みのうえ、安全に注意してご使用ください。また、圧力鍋のふたに貼ってあるシールははがさないでください。

お読みのあとも

ご使用のときは取り扱い説明書を携行し、取り扱い方法を習熟してご使用ください。また、お手元に必ず保管くださいますようお願いいたします。

「圧力なべの5つのプロファイル」

1 高圧、高温で調理します

圧力なべは、なべの内部に圧力をかけ、高圧、高温の状態、材料を調理します。

ふたと本体を完全に密閉して加熱すると、圧力なべの内部に圧力がかかります。圧力がかかると、内部の温度は上昇します。ふつうのなべは火を強めると100度で沸騰し、それ以上に温度は上がらないのですが、圧力なべは圧力をかけることにより100度以上の温度を得ることができます。したがって、高温で調理するので、かたい材料も短時間で柔らかく調理することができます。

ふつうのなべ
←火にかけてふつうのなべを加熱すると、100度で沸騰します。その後いくら加熱しても、なべの内部が100度以上になることはありません。



圧力なべ
▼圧力なべは、ふたを完全に密閉して加熱します。なべの内部に圧力がかかり、温度が上昇します。100度以上の温度が得られ、短時間で柔らかくなります。



2 圧力は火加減で調整します。

ガスの場合

沸騰して圧力がかかるまでは強火、目標の圧力に達したらピンが下がらない程度の弱火にします。

IH（電磁調理器）の場合

IHの機種によって火力表示が異なりますので各機種の取扱説明書をご参照の上、火加減を調整してください。

タイマーをセットして、そこから調理時間の開始です。

①ふたを密閉します
←本体にふたをセットし、ふたをかみ合わせてスライド。カチッと音がしたら密閉された状態になります。

②強火にかけます
←最初の火加減は強火です。圧力がかかるまでこの状態を保ちます。

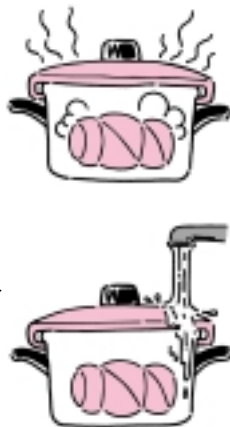
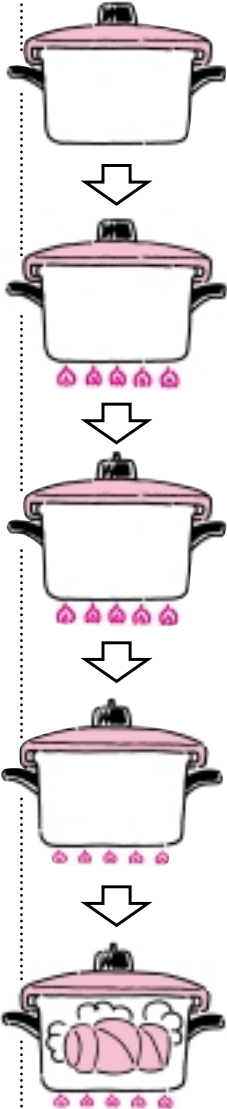
③表示ピンが上昇
←圧力調整装置の表示ピンが少しずつ上がり、圧力が上昇してきたことを示します。

④弱火にします
←ピンが上がったら弱火に。

⑤圧力調理
←弱火で、表示ピンの示す圧力を維持し、時間を計ります。

⑥自然放置 / なべを冷やします
←自然に圧力が下がるのを待ちます。

⑥急冷 / なべを急速に冷やします
←ふたに水をかけるなどしてください。



3 調理加減は時間で調節

加熱する時間が長いほど、材料は柔らかくなります。所定の時間に達したら、圧力を下げ、ふたをあけます。なべの内部の圧力を下げるときは、次の2つの方法のいずれかで、なべの温度を下げます。
 自然放置「火をとめてそのまま放置します。
 急冷「ふたに少しずつ水をかけます。

4 メリットがいっぱい

①調理時間の短縮
 ↑黒豆煮はふつうのなべの $\frac{1}{2}$ 、赤飯は $\frac{1}{3}$ に調理時間を大幅に短縮できます。ただし、料理によって短縮時間は異なります。

②燃料費の節約
 →黒豆煮の場合でふつうのなべの $\frac{1}{2}$ 、赤飯は $\frac{1}{3}$ に燃料費が大幅に節約できます。

③栄養の
 高い保存率
 ↑密閉調理なので、素材の持つ風味や栄養分が損なわれません。酸化による損失率も低く、材料の栄養を十分に生かします。

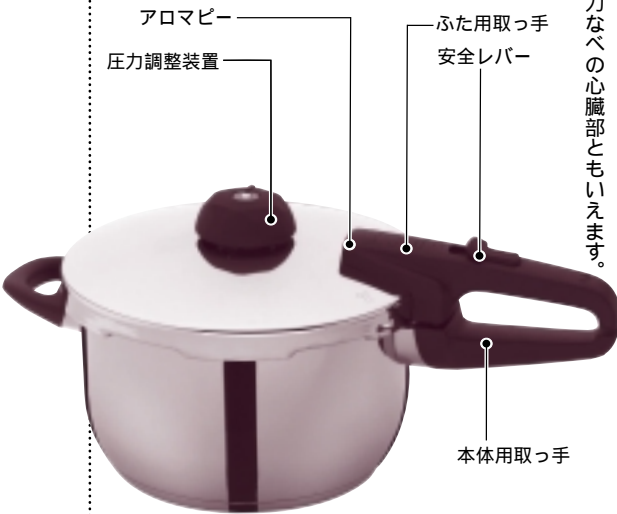
④かたい材料を柔らかく調理
 ←スジ肉、スネ肉、魚の骨など、調理しにくい材料を短時間で柔らかくします。

5 しくみは単純です

圧力なべの構造は単純です。ふつうのなべと違うのは、ふたに設けられた次の3つの特殊な装置だけです。ふたのあけ方としめ方は下の写真を参考にしてください。
 完全に密閉するためのゴムパッキン
 ふたとなべ本体を密着し、なべの中を密閉します。
 安全装置を兼ねるアロマビー

アロマビーは、なべ内が沸騰すると自動的に弁を閉じ、なべ内を密閉状態にして圧力がかかるようになります。圧力がかかり過ぎた場合の安全弁の役目も果たします。
 調理中に一定の圧力を保つための圧力調整装置

密閉したまま加熱し続けると、なべの中の圧力は無限に上昇します。一定の圧力に達したときに圧力調整装置が作動して、圧力を一定に保ちます。圧力調整装置は圧力なべの心臓部ともいえます。



ふたのあけ方

①ふた用取っ手を右手に持ち、安全レバーを親指で押します。



②そのまま、ふた用取っ手を右へスライドします。



③ふたの印と本体用取っ手の印を目安に合わせてふたをあけます。



ふたと本体には多少のあそびが設けてあります。

ふたのしめ方

①ふたの印と本体用取っ手の印を目安にふたと本体を合わせます。



②ふたを押しつけ、本体と水平にかみ合っているか確認します。



③ふたがかみ合ったら、両手で取っ手をスライドさせます。



④ふた用取っ手と本体用取っ手を完全に一致させます。



「各部の名称と働き」

5つの安全設計

圧力調整装置

余分な圧力を自動的に放出し、圧力を常に一定に保ちます。

圧力調整装置の構造

圧力調整装置(メインバルブ)は外からとりはずしできません。

い構造になっており、調理中にはずれることはありません。

アロマビー

アロマビーは、なべ内が沸騰すると自動的に弁を閉じ、

なべ内を密閉状態にして圧力がかかるようにします。アロ

マビーは、圧力がかかり過ぎた場合の安全弁の役目も果

します。

安全レバー・1

正しくロックされないと圧力がかからないしくみになっています。

安全レバー・2

残圧があっても、安全レバーを押すことによって、蒸気の排出が確認でき、残圧を抜くことができます。



▶表示ピン

なべの中の圧力状態を表示するピンです。1目盛(細かい線)、2目盛(太い線)の目印があり、圧力なべのクッキングブックでは1目盛の位置を⊖、2目盛の位置を⊕で表しています。

高圧調理 バルブカバーが高圧⊕で表示ピンは2目盛

低圧調理 バルブカバーが低圧⊖で表示ピンは1目盛



▶安全レバー

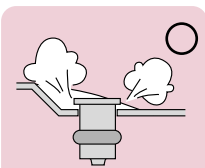
安全レバーを押さないとふたがあかない構造になっています。残圧がある場合は、レバーを押すと蒸気が抜けるしくみになっており、レバーを押し続け、蒸気を完全に抜いてからふたをあけてください。蒸気は前方に抜けますが、やけどにご注意ください。



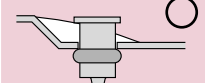
▶アロマビー(味、香り、色素の保存装置)

食品の味、香り、色を保存する独特の装置です。このアロマビーの装置は、なべの内部に圧力がかかる直前になべの中の空気を逃がし、蒸気力で押し上げられて自動的に空気孔を閉じます。つまり、ビタミンや香りをこわす空気を逃がして密閉状態で調理するため、材料の味、香り、色、栄養が生かされます。

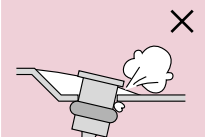
アロマビーに付着物があると、め詰まりの原因になり、圧力がかかりません。こすらずにきれいに取り除いてください。



なべの中の空気をアロマビーが逃がしている状態。



アロマビーが正常に働いている状態。



アロマビーに付着物があると、圧力がかかりません。きれいに取り除いてください。

▶安全装置

- 圧力調整装置が先ず余分な圧力を逃します。
- 万一、圧力調整装置が作動しなかった場合にはアロマビーが安全装置の役割をします。
- 更にa) b)の安全装置が作動しなかった場合、ゴムパッキンが安全装置の役割をします。

▶ふた

なべのふたは18/10ステンレス製で、鏡のようなミラー仕上げになっています。

▶ゴムパッキン

密着性のあるゴムパッキンで完全密閉します。取り付けが簡単で密閉性は抜群です。異物がかないように、よくふいてからセットします。使いはじめにすべりが悪い場合は、サラダ油を塗るとスムーズになります。ご使用頻度にもよりますが、ゴムパッキンは劣化しますので、定期的に新しいものと交換を。

▶蒸し器・三脚

蒸し料理・二段調理に使用します。下の段でスープや煮物など、上の段で蒸し物などの料理のときに使います。ステンレス製です。

▶なべ本体

酸・アルカリ性に強く丈夫な18/10ステンレス製でさびにくく、いつまでも美しい光沢と高級感を保ちます。

白い斑点や虹の模様について

はじめてご使用になった後に鍋の底に白い斑点や、虹の模様状の状態が発生することがあります。白い斑点は水道水中に含まれるカルシウム(カルシウム、マグネシウム等)が、白く変化したものです。また、虹の模様はステンレス表面の酸化被膜が変色したものです。これらの状態はフィスラー専用ステンレスクリーナー等金属磨き剤を使用して拭き取ることで完全に除去することができます。

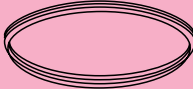
▶なべの底部(クックスター・サーミックベース)

底の厚さは7mmあります。アルミニウムをステンレスとステンレスクロームでサンドイッチした構造になっており、熱を均一に伝え、焦げつきにくく、保温性に優れています。

また、クックスター・サーミックベースの圧力なべは、ガス、電気はもちろん、電磁調理器にも使えます。



部品表 **部品名・部品番号**

	ふた用取っ手 11-631-690
	本体用取っ手 11-601-630(2.5ℓ) 11-631-630(3.5ℓ、4.5ℓ、6ℓ) 11-691-630(8ℓ、10ℓ)
	本体用補助取っ手 11-101-18-640(2.5ℓ) 11-631-640(3.5ℓ、4.5ℓ、6ℓ) 11-691-640(8ℓ、10ℓ)
	圧力調整装置 (メインバルブ) 11-631-01-700
	メインバルブ用Oリング 18-632-740
	バルブカバー 11-631-730
	アロマビー(Oリング付) 11-631-750
	アロマビー用Oリング 11-631-760
	ゴムパッキン (ステンレス用) 32-601-206(2.5ℓ) 32-631-206(2.5ℓ 浅型、スクレットタイプ) (3.5ℓ、4.5ℓ、6ℓ) 32-691-206(8ℓ、10ℓ)

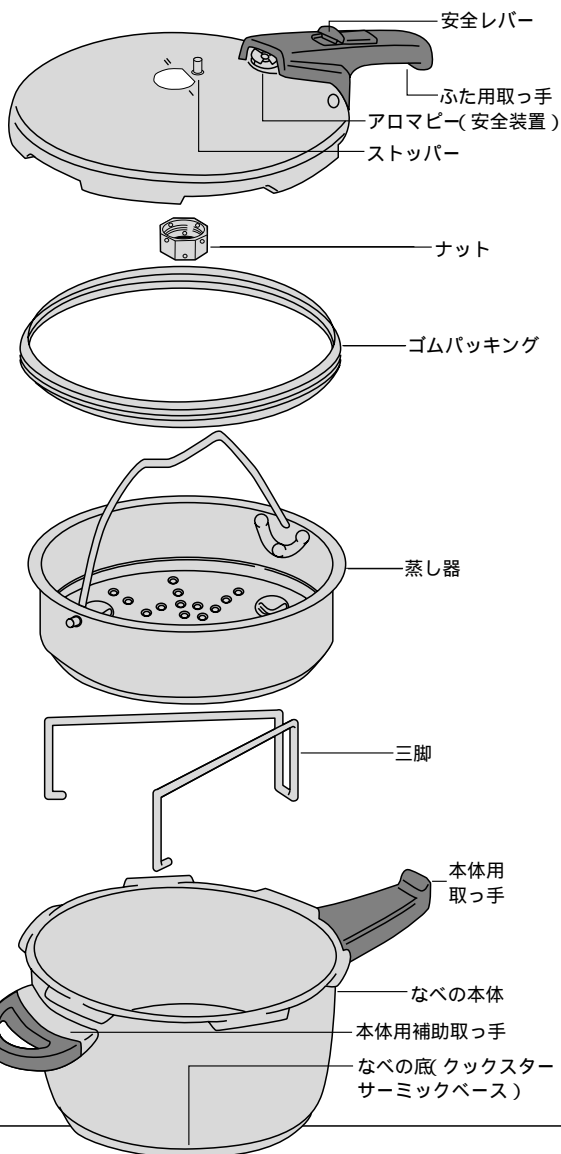
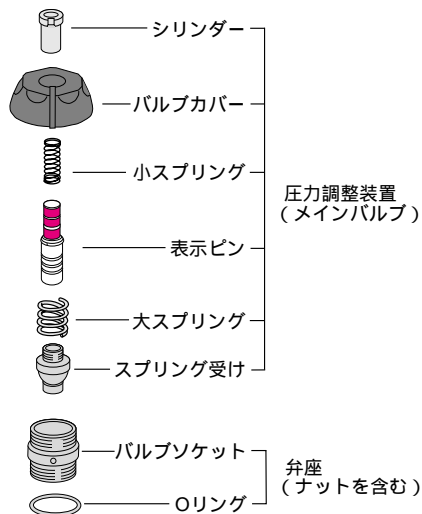
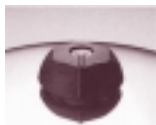
ゴムパッキンとアロマビー、Oリングは消耗品です。適宜お取り替えください。
部品交換はお買い求めの販売店かフィスラー・ジャパン(株)へどうぞ。
部品は予告なく、番号、仕様が変更する事があります。ご了承下さい。

型式番号、容量(ℓ)は、ふたのうえのシールをご覧ください。



▶ **スプリング式
圧力調整装置**

スプリング式を採用しているため、内圧が目盛表示でわかりやすく正確です。また調理中は蒸気を逃がさない構造ですから音が静かでキッチンを清潔に保ちます。栄養分も逃がしません。



「使い方の手順」

まずカップ1の水だけで手順を確認してみることをおすすめします

火にかけるまで

1 洗います

新しい圧力なべは製造上の磨き油などが付着していますので、まず、必ず台所用中性洗剤でよく洗います。ミラー仕上げのステンレスの光沢をいつまでもきれいに保つため、柔らかいスポンジで洗ってください。なべのふたについているシールはがさないで下さい。

2 各部を点検します

ふたをする前に圧力調整装置とアロマバーを点検します。圧力調整装置は表示ピンを指で押し上げてひっかかりがなく、スムーズに動くかどうかを確かめ、ナットのゆるみも点検し、しっかりとします。アロマバーは目詰まりや付着物の有無を確認してください。

3 圧力をセツトします

料理の種類に応じて圧力調整装置の高圧、低圧の切り替えをします。①に合わせると低圧、②に合わせると高圧です。

切り替えの印は目安なので、ぴったり合わなくても圧のかかり具合には問題ありません。

4 ふたをセツトします

ふたのふちの印となべ本体の取っ手の印が合うように水平にふたをかぶせ、ふたと本体を合わせます。

印はあくまでも目安ですので多少位置がズれる場合があります。

5 ふたをしめます

ふたの上を左手で平均にしっかりと押さえつけながら、ふた用取っ手と本体用取っ手を右手でスライドさせます。いったんふたがかみ合ったら、レバーを押しながら両手でスライドさせることもできます。カチッと音がしたら密閉された状態です。

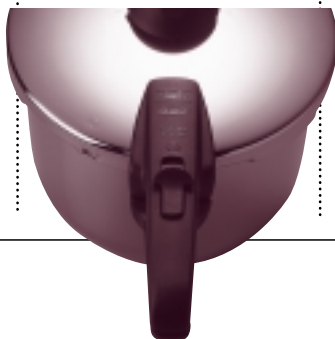
新しいゴムパッキンは摩擦抵抗が大きく、ふたの動きがかたい場合があります。そのようなときにはゴムパッキンを水でぬらすと、スムーズになります。

6 安全レバーを確かめます

ふた用取っ手の安全レバーがきちんと手前にきているか確認して下さい。

7 強火にかけます

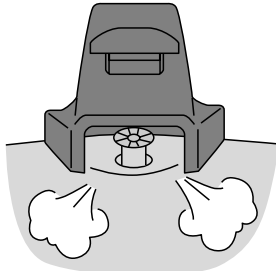
火にかけます。圧力がかかるまでは強火を保ちます。本体用取っ手や補助取っ手に直接火が当たると、変形、ひび割れのもとになりますから、ご注意ください。



火にかけてから

1 アロマピーから空気が出て圧力がかかります

しばらく加熱すると、アロマピーから蒸気が勢いよく出始め、やがて自動的にアロマピーが上がり、蒸気の放出がストップします。このときが圧力のかかり始めた状態です。



2 表示ピンが上がり始めます

圧力調整装置の表示ピンが少しずつ上がり、まず表示ピンには目盛が刻まれています。料理の種類により1目盛、2目盛とピンが見えてくるのを待ちます。



3 圧力がかかったら火を弱めます

表示ピンの目盛が見えたら、火を弱火（IHの場合、「弱」にして目盛が見えたままの状態を保ちます。火力調節をしない場合、表示ピンが必要以上に上り、安全装置が働くことがあります。

4 加熱時間を計ります

加熱時間は、表示ピンの1目盛、または2目盛が見えたときから計ります（圧力なべのクッキングブックの加熱時間は、すべてこの計り方によります）。調理中は常に表示ピンの目盛が見える状態にします。圧力調整装置のまわりから蒸気が連続してもれるときには火が強すぎるので、火を弱めて蒸気がもれないようにします。



5 火をとめて蒸らします

所定の調理時間が完了したら火をとめます。火をとめたあと、しばらくはなべの中の温度は下がりません。火をつけていたときと同様、大切な調理時間です。これを蒸らし時間といいます。

ふたのあけ方

蒸らし時間が過ぎてから
ふたをあげる場合 自然放置

1 表示ピンを確かめます

圧力調整装置の表示ピンがもとの位置にもどったことを確かめます。

2 ふたをスライドしてあけます

安全レバーを前方へ押したまま、ふたの印と本体用取っ

手の印が合つとるまで、ふた用取っ手を右にスライドするとふたがあきます。**【注意】**安全レバーを前に押したとき、ふた用取っ手の前からシューッと蒸気が出るようでしたら、内圧が残っている証拠です。蒸気を出しきってからふたをスライドしてください。

また、ふたをスライドする際は、ふた取っ手をわずかに動かして、いったん停めて、ふたの隙間から蒸気が出てこないことを確認してからふたを開けてください。このとき、取っ手の動きが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っている可能性がありますので、無理にふたを開けず、もう一度手順に従い、内部の圧力を下げた後、ふたを開けて下さい。

調理中または調理直後に
急いでふたをあげる場合 急冷

1 ふたにゆっくり水をかけます

圧力なべをシンクの中に水平に置き、圧力調整装置の表示ピンがもとの位置に下がりきるまで、ふたに少量ずつ水をかけます。シンクに圧力なべ本体を移動するとき、ゆさぶったり傾けたりしないでください。**【注意】**このとき圧力調整装置とふた用取っ手の中のアロマピーに直接水がかかると、なべの中に水が入ったり、バルブカバーや取っ手のひび割れの原因になりますのでご注意ください。



2 ふたをあけます

そのあとは、蒸らし時間が過ぎた場合と同じように、取っ手をスライドしてふたをあけます。



「使用上のお願いとご注意」

11ページの「異常の見分け方と処理方法」を合わせてご参照ください。

基本の五つのお願

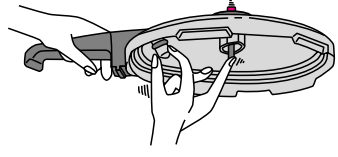
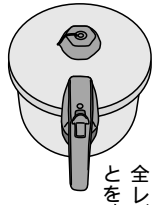
1 この商品は、調理以外にはご使用にならないでください。

2 取っ手がゆるんでいませんか？ゆるんでいると、脱落してやけどの危険があります。ねじを締めなおしてください。メインバルブのゆるみもチェックしてください。

3 表示ピンやアロマビー、ゴムパッキンなどを点検（作動、付着物の有無劣化）してください。
ご使用の前に、圧力調整装置の表示ピンとアロマビーを下から指で押し上げて、目詰まりしていたり、ひっかかりたりしていないか確かめてください。

4 目詰まりを起している
と圧力調整装置が正常に作動せず事故につながる危険性があります。
目詰まりを起している場合は、分解清掃（P10）をご参照下さい。

5 電子レンジでは使用しないでください。
ふたが完全に閉まり、安全レバーが引かれていることを確認してください。



ご使用前のご注意

1 空炊きはしないでください
空炊きをする、火災や本体の変形、取っ手やパーツの破損の原因になります。必ずスター卜前に確認を。（万、空炊きした場合、水などで急冷せず、自然冷却してください。）

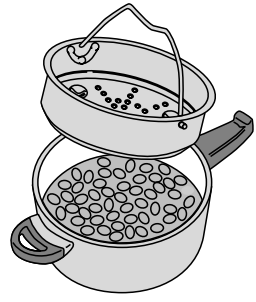
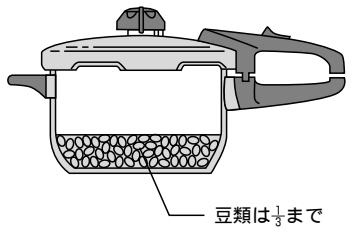
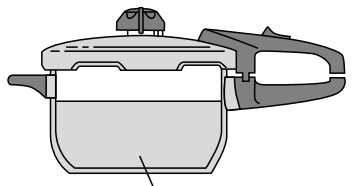


2 重曹や多量の油、カレーやシチューのルーなどは使わないでください
重曹など急激に発泡するものや、多量の油は調理に使用しないでください。また、粘性が強く糊状になるもの（カレーやシチューのルーなど）は、圧力を加えることでルーが、圧力調整装置に入り込み圧力調整装置が正常に作動できなくなります。お使いになる場合は、圧力鍋のふたをはずし、普通フタをのせて圧力を加えないで



調理量を守ってください

3 調理量は、なべの容量の2/3以下にしてください。
1回の調理量は、なべの容量の2/3以下にしてください。なお、豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3以下で使用してください。限度量を超すと圧力がかからなくなったり、中身が吹き出す原因になります。また、豆類・麺類などの場合、豆の皮や麺などが圧力調整装置に入り込み圧力調整装置が正常に作動できなくなります。調理量は材料、調味料水分のすべてを含みます。



豆類では、豆と水を入れた上に蒸し器あるいは落としフタを置いて下さい。

1 ご使用中のご注意

1 炎はなべ底からはみ出さないようにしてください

ガスの場合

炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。



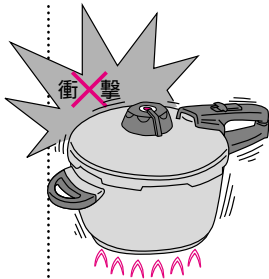
I-Hの場合

最大の火力から1段階下げた火力で使用下さい。
I-Hは火力が強く、高温になりすぎて底面の変形の原因になります。

2 水は最低カップ1を入れてください

蒸し器 三脚を使用するときは、中間の水を忘れずに注ぎ入れてください。

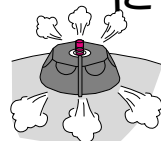
3 なべに衝撃を与えないでください



調理中に、なべをゆさぶったり、ぶつけたりしないでください。

4 調理中は蒸気をもらさないようにしてください

圧力調整装置から蒸気が絶えずもれる状態で使用しないでください。焦げつきの原因になります。



蒸気もれは火力が強すぎて安全装置が働いているためです。火力を下げて下さい。

5 蒸気排気口からの蒸気に気をつけてください

蒸気排気口（アロマビーズのあるところ）を人に向けないでください。やけどの危険があります。



6 熱いなべを幼児に触れさせないでください

調理中や調理の直後は、なべが熱くなっています。幼児の手に触れないようにしてください。

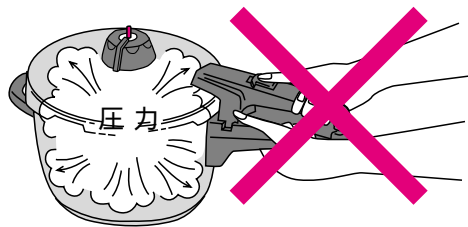


7 ふたは圧力を抜いてからあげてください

ふたをあげるときは、なべの中の圧力が完全に抜けているのを確認してからあげてください（p7のふたのあげ方の項をよくお読みください）。

調理が終わっても、なべの中には未だ圧力があります。蒸気が完全に抜けきらないうち、無理にふたをあげようとするとうたが飛んだり、内容物が噴出したりして危険です。絶対にしないでください。

ふたは圧力をかける以外の目的では使用しないで下さい。ふつうの鍋としてご使用の際は専用無水フタまたはガラスフタをご使用下さい。



安全な製品の表示ラベルが、ついています



PSCマーク



対人賠償責任保険付
製品安全協会

SGラベル

SGマーク制度は、家庭用圧力なべ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。

経済産業省関係特定製品の安全基準等に基づく形式承認を受けたことを表示するマークです。

「使用後のお手入れ」

圧力調整装置のお取り付け・お取り外しに関するご注意
 バルブソケットをお取り付けいただきます際には、ネジ山部分が鋭い場合がごいますので、ネジ山部分の上部矢印部分または黒いリング部分をもっていたくかタオルのような柔らかい布を巻いて取り外し、または締めていただきますようお願い致します。



バルブソケット

全体のお手入れ

使用後は湯、台所用中性洗剤を使って洗い、汚れを落としてから完全に乾かしてください。洗浄用具はスポンジまたはナイロン製ブラシなど、柔らかいものをご使用ください。



圧力調整装置のお手入れ・分解掃除

圧力調整装置は、ナットをはずして取り出し、バルブソケットもはずして、ぬるま湯の中でよくすすぎます。

なお、ご飯や豆類のように煮汁が噴き上がり、豚バラ、鶏の丸ゆでなど脂の多く出る調理の後など汚れのひどいときはそのつど、圧力調整装置を完全に分解して掃除してください。分解図、組み立て方はP11をごらんください。



圧力調整装置の取り付け

取り付けるときは、圧力調整装置（メインバルブ）にバルブソケットをねじ込みます。ふたの外側から円周の直線部分を両方合わせて差し込みます。ナットを内側から手でねじ回し、きつくしめて完了します。



ゴムパッキンのお手入れと交換

ゴムパッキンはふたからはずして洗います。傷ついたり、火で焦がしたりしないようにしてください。

ゴムパッキンは加熱調理を繰り返すと、劣化するため、ご使用頻度にもよりますが、定期的に新しいものと交換します。



アロマピーのお手入れ

ふた用取っ手の内側に内蔵されているアロマピーがひどく汚れた場合には、こすらずに流水をかけて汚れを取ります。



アロマピーの交換

プラスチックで取っ手をとめているビスをはずします。

アロマピーのゴムリングをはずし、アロマピーを抜きます。



新しいアロマピーを差し込み、ゴムリングを装着します。

取っ手とゴムパッキンを取り付けアロマピーを点検します。

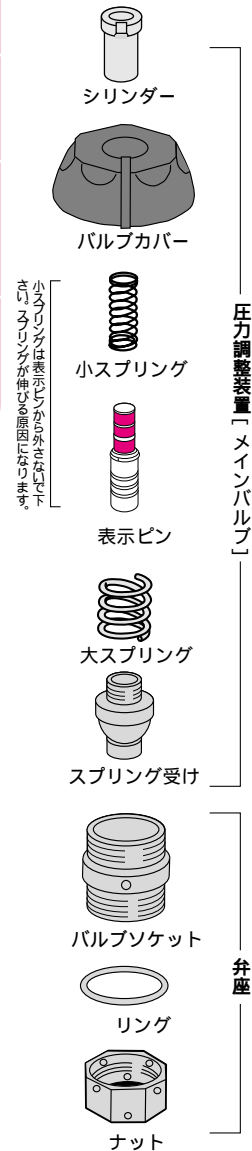


異常の見分け方と処理方法

	現象	原因	処置
圧力調整装置「メインバルブ」	表示ピンがいつになっても上がらない	アロマビーに付着物がある 表示ピンのまわりに煮汁が つまっている なべに水を入れ忘れてる	付着物を取り除いてください 圧力調整装置の分解掃除 (P10参照) 火をとめてなべを点検
	分解してから表示ピンが上がらなくなった	組み立て方法が間違っている	右の分解図参照
	周囲から蒸気もれる	火が強すぎるため安全弁として作動している	弱火にしてください
	弱火にしても蒸気もれる	取り付け部(弁座)のゆるみ バルブソケットのOリングの 損傷	弁座をしめなおしてください Oリングを交換してください
アロマビー	ふた用取手の前方の開口部から蒸気が出続け、圧力がかからない	火力が弱い アロマビーのゴム質が劣化している アロマビーに付着物がある	火を強めます(P6の を参照) 交換してください 付着物を取り除いてください
ふた	ふたの開閉がかたい	ふた用取手の取り付けねじがゆるんでいる ゴムパッキンがかたい	ねじをドライバーでしめなおしてください サラダ油を塗ってみます 水でぬらす
	ふたのまわりから蒸気もれる(取手の下から水滴がたれる)	ゴムパッキンに異物が付着している ゴムパッキンの劣化 ゴムパッキンがきちんとはまっていない	点検して掃除します ゴムパッキンを交換 ゴムパッキンをはめなおして下さい
本体	空炊きをした	水分がなくなった	ゴムパッキン、アロマビー、安全装置、圧力調整装置、安全レバーなどを点検し、損傷したものを交換します 自然冷却してください (水などで急冷しないで下さい)

圧力調整装置の組み立て方

- 1、シリンダー をバルブカバー の上部から落とし込み、小スプリングつき表示ピン()を差し込みます。
- 2、大スプリング をシリンダー にかぶせ、続いてスプリング受け をシリンダー に時計方向にまわしてねじ込み、固定します。
- 3、バルブソケット をバルブカバー の中に時計方向にねじ込みます。そのときバルブソケット の下の部



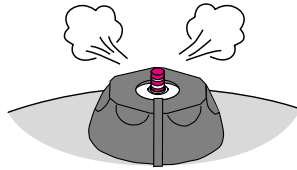
- 4、圧力調整装置を分解したときは、表示ピンとスプリングは、リング が必ずはまっていなければなりません。

リング受けのスライド面の汚れを落とし、表示ピンがスムーズに上下するよう点検してください。

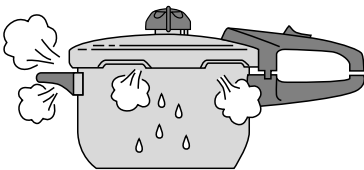
蒸気の出方でトラブルをチェックできます



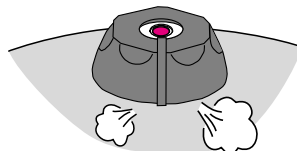
↑アロマビーから蒸気が出続けていつまでもとまらないときは、火をとめ、アロマビーに付着物がないか、圧力調整装置がきちんと装着されているか、ゴムパッキンから蒸気もれがおきていないかを点検します。



↑圧力調整装置の表示ピンが上がっていて、圧力調整装置から蒸気が出るときは、圧力がかかりすぎです。火を弱めるか、とめるかしてください。



↑ふたのまわりから蒸気や水滴が出ているときは、ゴムパッキンが劣化している証拠です。新しいゴムパッキンと交換を。



↑表示ピンが上がっていない状態で、圧力調整装置から蒸気が出るときは、圧力調整装置がゆるんでいるか、組み立てに異常があります。火をとめて点検を。

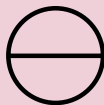
圧力なべの クッキングブックの見方



高圧調理

約1.8気圧
(116)

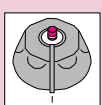
圧力調整装置のバルブカバーをしつかりとした状態。バルブカバーの矢印がふたのHマークをさし、表示ビンが2目盛り太い白線^①をさします。ほとんどの料理が高圧調理です。



低圧調理

約1.4気圧
(109)

バルブカバーを半回転ゆるめ、矢印がふたのIマークをさす状態で、表示ビンが1目盛り太い白線^②をさします。
卵料理、野菜スープなどデリケートな料理は低圧調理です。



加熱時間

圧力なべは、最初は強火にかけますが、圧力がかかって指定の表示ビンの目盛が見えて弱火にしたところから、時間を計り始めてください。これを加熱時間といいます。クッキングブックの料理の作り方の加熱時間は、すべてこの方法で計ります。

蒸らし時間

火をとめてからふたをあけるまでの時間のことです。

急冷

フベージをこらしてください。

自然放置

表示ビンがおりて、圧力が完全に下がりがきるまで放置しておくことです。

例ノ高圧①で10分、急冷 「圧力調整装置を高圧にセットし、表示ビンの2目盛が見えたら火を弱火に調節し、目盛を維持して10分加熱。ふたに水をかけて目盛をもとに戻し、ふたをあける」という手順のことです。

圧力鍋 分量 早見表

圧力鍋サイズ別・最大分量早見表

調理方法は「フィスラーで作る私のレシピ 圧力鍋編」を参照

サイズ	2.5L	3.5L	4.5L	6L	8L	10L	備考
白米	3合	5合	7合	1升	一般家庭の火力では調整が難しい		炊きこみご飯の場合 具材を含めて、最大分量をお守りください。
もち米	白米と同じ	白米と同じ	白米と同じ	白米と同じ	一般家庭の火力では調整が難しい		炊きこみご飯の場合 具材を含めて、最大分量をお守りください。
玄米	2合	3合	5合	8合	一般家庭の火力では調整が難しい		炊きこみご飯の場合 具材を含めて、最大分量をお守りください。
大豆 (乾燥)	1.5カップ 230g	1.8カップ 270g	3カップ 450g	5カップ 750g	6カップ 900g	7カップ 1,050g	豆類は鍋の深さの 1/3以内で調理
黒豆 (乾燥)	1合	2合	3合	4合	—	—	豆類は鍋の深さの 1/3以内で調理

お米は美味しく炊きあがる分量は2合からです。



フィスラー・ジャパン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-2-12 金山ビル8階

TEL.03-3523-6171 FAX.03-3523-6172

平日9:00~12:00 13:00~17:00 土・日祭日休