



ラゴスティーナ 圧力なべ ノビア・イージーアップ
取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、読んだ後、必ず保管してください。

美食の国イタリアの、長く豊かな歴史の中で育まれた「ラゴスティーナ」

ラゴスティーナは、1901年イタリア北部ピエモンテ州のオメーニャにて、カルロ・ラゴスティーナと息子のエミリオによって創業されました。

1933年にイタリアで初めてとなるステンレス製調理器具を発売して以来「テーブルに出せる美しい鍋」の設計開発をモットーとし、1955年にはその一つがニューヨーク近代美術館の永久収蔵品にも選ばれています。

イタリア本国では結婚祝いの品として贈られることも多く、マンマ（母）達は新婚当初から子供の独立後に至るまで、ラゴスティーナを大切に使い続け共に年を重ねるとも言われています。

特に圧力なべは、結婚祝いにももらったラゴスティーナの圧力なべとともに金婚式を祝ったというご夫婦もいるほどです。

同じようにご家庭の味を大切にされる日本のお客様のお手元でも、末永くご愛用いただける事を願っております。

安全にご使用いただくために必ずお守りください

圧力なべは、加熱すると高温・高圧になるため、取り扱いを誤るとやけどなどの傷害を負うことがあります、大変危険です。調理する際は、下記の点に十分にご注意ください。
ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、読んだ後、必ず保管してください。

- 調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにし、てください。
- 豆類やパスタ等の麺類、調理によって分量が増えるものは、食材と水分等を合わせた量をなべの深さの1/3以下にし、豆類には必ず落としふたを使用してください。これらを多量に入れて加圧調理すると、豆の皮や食材の一部等が圧力調整装置のノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があります、危険です。
- パスタ等の麺類は、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようにほぐしてからふたを閉めてください。加圧時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の1/3を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷してふたを開けてください。
- ご使用前に圧力調整装置のノズルが目詰まりしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調整ができなくなる可能性があります、危険です。
- 空だきは絶対にしないでください。なべやパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。
- ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。
- 加熱中および直後は、なべやふたが非常に熱くなっています。必要であれば、なべつかみ等を使用し、やけどにご注意ください。
- やけどをする恐れがありますので、圧力調整装置上部の蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。
- 調理中やなべ内部の圧力を抜く際は、蒸気が出ている部分に顔を近づけないでください。やけどをするおそれがあります。
- 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させるときは、静かに取り扱ってください。
- なべを移動する際は、ふたのハンドルを持たず、必ずなべ本体の取っ手を持って移動してください。
- ふたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてからおこなってください。
- ふたを開けるときは、まず火を止め、①圧力調整装置上部を  マークに合わせて蒸気を完全に排出してください。②蒸気が出なくなり圧力ピストンが完全に下がったことを確認してからふたを開けてください。ただし、重く感じたら無理に開けず、必ず自然に放置するか、蒸気を完全に排出したあと、圧力ピストンが完全に下がっていることを確認した上で、ふたを開けてください。
- 重曹等、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油・酒は危険なので調理に使用しないでください。
- 蒸し物をするときは、空だきを防止するため、レシピもしくは後述の最小水分量を必ず守ってください。

- ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁等を最低 300ml 入れてください。目安として中火 10 分間で約 200ml の水分が蒸発します。

- カレーやシチューのルー等粘性が強く糊状になるものは、具のみを加圧調理してからふたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。

ルー等を入れて加圧調理すると、ルーが圧力調整装置のノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり、危険です。また、あん、きんとん、オートミール等は、泡立ったり、跳ね上がったりにして圧力調整装置のノズル等の目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。

- おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、ふたを開ける際は十分にご注意ください。
- 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。
- 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いもの等調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸（噴き出し）を起こすことがあり、やけどや物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。

○強火での急速・急激な加熱は絶対にしないでください。

○かき混ぜながら加熱してください。

- 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、ふたをなべの上に置いた状態で使用しないでください。
- ふたを使わず、通常のなべとして天ぷら等の料理をする際は、油温を 200 度以上に上昇させないでください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」に従ってお手入れをしてください。
- 圧力調理で、油を使つての揚げ物は絶対にしないでください。
- 電子レンジ、およびオープンではお使いになれません。
- 料理を長時間なべの中に入れてそのままにしないでください。
- 製品の使用時やお手入れ時に、ふち等で手を切らないようご注意ください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- ふたについている「取扱上の注意」（銀色のシール）は、大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。
- ふた部分は食器洗い機では洗うことができません。

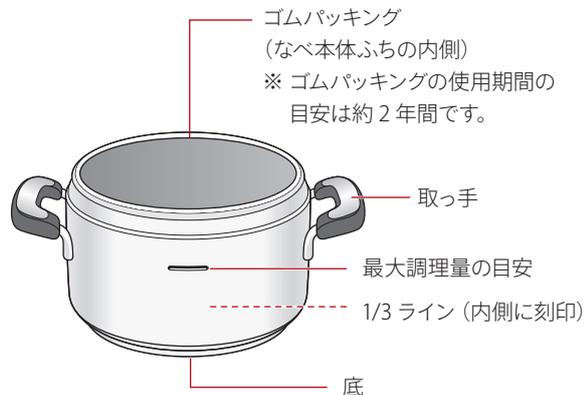
ラゴスティーナ圧力なべ ノビア・イージーアップ 取扱説明書

- 003 安全にご使用いただくために必ずお守りください
- 006 各部の名称
- 007 基本的な使い方
- 010 安全設計について
- 011 お使いいただける熱源
- 012 圧力調理を始める前の点検事項
- 013 調理量について
- 014 圧力調理の仕方
- 020 お手入れの仕方
- 022 より長くお使いいただくために
- 026 仕様
- 026 アフターサービス
- 027 保証規定
- 028 保証書

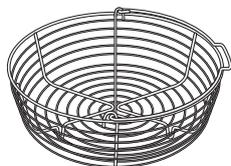
各部の名称

本体

なべ本体は、ゴムパッキングと樹脂製取っ手を
のぞいて25年間の製品保証対象になります。

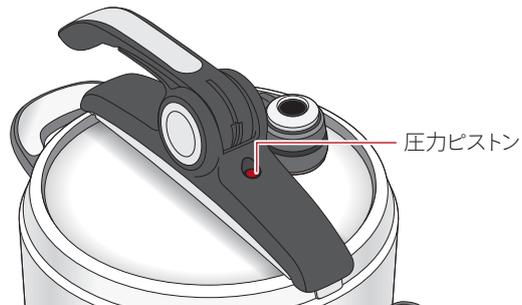
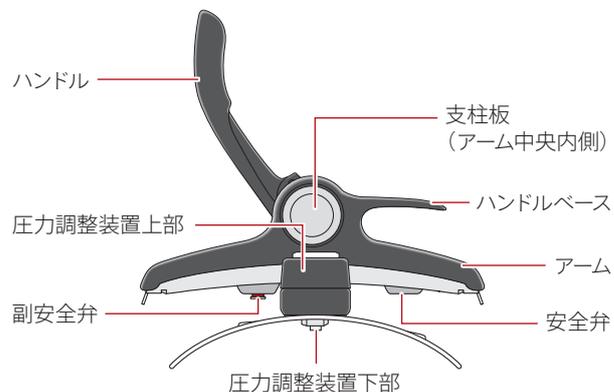


付属品 (保証対象外)



スチームバスケット

ふた (保証対象外)



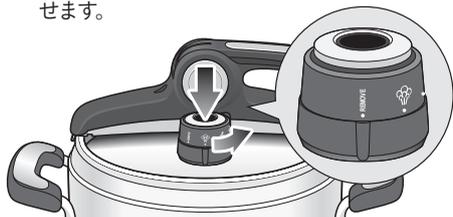
※ 品質向上のため、製品の仕様を変更する場合がございますので、ご了承ください。また、製品のサイズによって形状が異なる場合がございますので、ご了承ください。

基本的な使い方

圧力調整装置上部の使い方

■ 取りはずし方

- 1 圧力調整装置上部のつまみを持ち反時計回りに回転させ  まで動かします。次に、圧力調整装置上部の天面金属部分を押しながら、反時計回りに回転させ、ふたのしるしに「REMOVE」マークを合わせます。

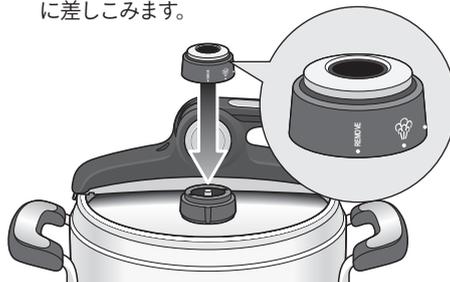


- 2 圧力調整装置上部を垂直に持ち上げて取りはずします。

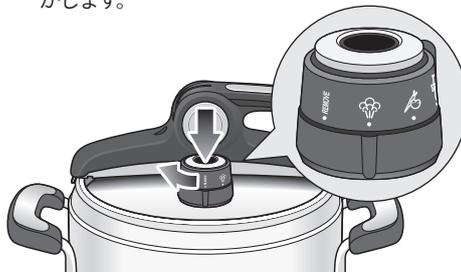


■ 取り付け方

- 1 圧力調整装置上部の「REMOVE」のマークをふたのしるしに合わせ、上から垂直に差しこみます。



- 2 圧力調整装置上部の天面金属部分を押しながら、時計回りに回転させ  まで動かします。



■ マークについて

REMOVE	圧力調整装置上部を取りはずすときに合わせます。
	蒸気を排出するときなどに合わせます。
 (低圧)	野菜などのデリケートな食材やレシピを圧力調理するときに合わせます。
 (高圧)	かたまり肉などの時間のかかる食材やレシピを圧力調理するときに合わせます。

基本的な使い方 (続き)

「イージーアップ」は、使いやすさを重視してより力をかけることなく開けることができる、独自のオープニングシステムです。

ふたの開け方 (圧力調理後のふたの開け方は、019 ページをご参照ください)

- 1** 右手でハンドルを握り、左手で手前の取っ手を固定して押さえ、ハンドルをゆっくりと持ち上げます。

ハンドルベースは握らず、
ハンドルのみを持ち上げます



左手で取っ手を持って
なべを固定する

- 2** ハンドルを 110° くらいになるまで持ち上げます。



※ ハンドルは 110° までしか
倒れません。

- 3** 倒した状態のハンドルを持ち、少し斜めに傾けて、そのままふたを持ち上げます。



! 注意

ふたを開けるまではしっかりとハンドルを握り、途中で手を離したりしないようにしてください。

基本的な使い方 (続き)

ふたの閉め方

本製品は落としふた方式を採用しています。

ふたがなべ本体に完全に密着するように設計されているため、なべが安定する平らな所に置き、正しい手順でふたを閉めてください。また、火にかけながらふたの開閉はしないでください。

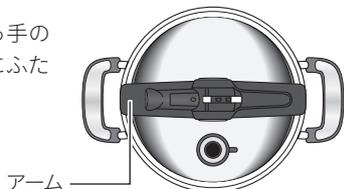
- 1 ハンドルを倒したまま、ふたを斜めにして片側を先に入れてから他方を落とし込みます。



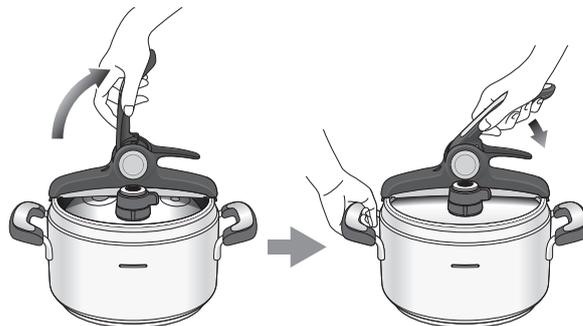
このときハンドルがロック解除の方向に倒れていることを確認してください。



アームの両端が左右の取っ手の中央に橋渡しになるようにふたの位置を修正してください。



- 2 片手でハンドルが垂直になるように持ち上げ、そのままロック解除と反対の方向にハンドルを完全に押し倒して閉めます。



本製品はハンドルが完全に押し倒されたときにのみ、ふたとなべ本体が完全に密着し、加圧調理が可能になるように設計されています。

ハンドルが完全に押し倒され、動かない状態になっていることを確認してください。

注意

ふたを閉めるとき、ハンドルとハンドルベースとの間に指を挟まないようにご注意ください。

安全設計について

圧力ピストンによるハンドルロック装置

圧力なべ内部の蒸気が完全に抜け切らないうちに、ふたを開けることは大変危険です。そのようなミスを未然に防ぐための安全システムがハンドルロック装置です。

なべ内部に圧力が残っている場合、圧力ピストンが上がり、ハンドルがロックして動かない仕組みになっています。

調理が終わって、なべ内部の蒸気が完全に抜けると、圧力ピストンが下がり、ふたを開けられるようになります。



圧力調整装置

なべ内部が一定の圧力に達すると、圧力調整装置が働き、内部の蒸気（圧力）の一部を外に排出して、それ以上圧力が高くないようにします。そのため、なべ内部は常に一定の圧力に保たれています。

圧力調整装置



安全弁

安全弁は、通常の状態だと若干ゆるめで完全密着していません。内部に圧力が生じると、安全弁全体が内側から持ち上げられ密着します。

安全弁は「圧力調整装置が目詰りしたとき」「粘性の強いものを煮たとき」「沸騰してから火を弱めるのを忘れたとき」「火を消すのを忘れたとき」などの原因で、なべ内部の圧力が異常に高まり、基準値を超えたときに作動します。

安全弁が作動すると、蒸気を一気に噴出し、圧力を外に逃します。



お使いいただける熱源

電磁調理器 (IH) を含む以下の熱源にお使いいただけます。



ガス



ラジエント/
電気プレート
コイル



セラミック/
ハロゲン



電磁調理器
(IH)



100V - 200V
対応

- ガスの場合、炎がなべ側面までまわらないようにご注意ください。
- 電磁調理器 (IH) でお使いになる場合
 - ・ メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器 (IH) の取扱説明書をお読みのうえ、適切な出力でご使用ください。
 - ・ ガスに比べ熱量出力が非常に高く、急激に底面が加熱されます。出力 (火力) の調整をおこない、空だきにご注意ください。
 - ・ 効率よく加熱するために、なべの底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。
 - ・ まれに一部の電磁調理器 (IH) で使えない場合があります。
 - ・ 熱源部がなべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- 電気プレートでお使いになる場合は、熱源部がなべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。
- 表面がセラミックプレートの調理器を使用される場合、なべの底面が濡れていたり、汚れていたりしないよう、きれいに拭きとってからご使用ください。



注意

火加減について

別紙の調理レシピ集は以下の火加減が基準となっています。



炎が消えずに燃えている最小の状態



炎の先端がコンロとなべ底の距離の1/4の高さまでである状態



炎の先端がなべ底につくつかないかくらいの状態



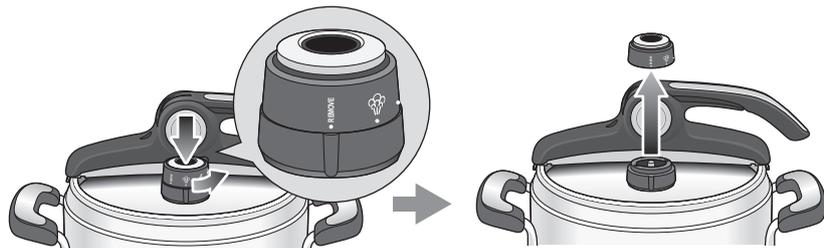
炎がなべ底に完全についている状態
(本製品では使用しません)

圧力調理を始める前の点検事項

圧力調整装置の点検

圧力調整装置は本製品のもっとも重要な部分です。穴が詰まっていると、発生した蒸気が抜けず大変危険です。調理前の点検と調理後のお手入れは、必ずおこなってください。

- 1 圧力調整装置上部のつまみを持ち反時計回りに回転させ  まで動かします。次に、圧力調整装置上部の天面金属部分を押しながら、反時計回りに回転させ、「REMOVE」マークに合わせて取り外します。



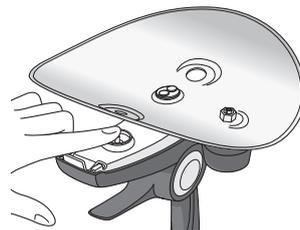
- 2 圧力調整装置の上部・下部・内部の穴がふさがっていないことを確認してください。

- 3 穴がふさがっていたり、汚れている場合は、金串などの細長い棒のようなものを差し込んで、汚れを取り除きます。



安全弁の点検

安全弁の中央にある突起が動くかどうか、指で押して確認してください。



圧力ピストンの点検

- 1 圧力ぶたをなべからはずした状態でハンドルロックをします。



- 2 圧力ぶたの裏側から圧力ピストンを軽く押して、抵抗なく圧力ピストンが動くか確認します。

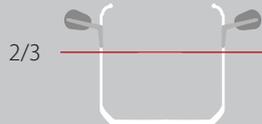


調理量について

最大調理量

通常料理

材料 + 水分 = なべの深さの 2/3 まで



最大調理量ラインまで

カレーやシチューなど

(でんぷんが多い野菜でとろみがつきやすいもの)

材料 + 水分 = なべの深さの 1/2 まで



※ カレーやシチュー等のルーは、加圧調理後に入れてください。

麺類や分量の増えるもの

(おでんなど)

材料 + 水分 = なべの深さの 1/3 まで



なべ内部の 1/3 のラインまで

- ※ パスタ等の麺類をゆでる場合は、加圧料理後に必ず急冷してふたを開けてください。
- ※ 調理によって量が増える練り物(はんぺん・ちくわ等)を使用したおでんには、絶対に落としぶたをのせないでください。

豆類

豆 + 水分 = なべの深さの 1/3 まで
3.5 リットルなべの場合 大豆 1.4 カップまで
5.0 リットルなべの場合 大豆 2 カップまで

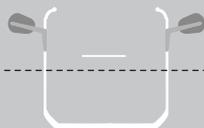


なべ内部の 1/3 のラインまで

- ※ 蒸し板やスチームデッキなどを落としぶたとして使用し、豆皮がふたの裏に付着したり、泡が噴き出さないようにしてください。
- ※ 紙製やアルミホイル製などの落としぶたは、ふたの裏に付着する可能性があるため、使用しないでください。

白米

3.5 リットルなべの場合 3 合まで
5.0 リットルなべの場合 6 合まで



最小調理量



調理するときは、最低 300ml 以上の水やスープ、だし汁を入れてください。

圧力調理の仕方

初めて本製品をお使いになるときは

! 初めてご使用の際は、必ずおこなってください。

お買い上げいただいた圧力なべを最初に使うときは、きちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いに慣れるためにも、下記の手順に従って、まず水を使って圧力をかけてください。

- 1 食器用中性洗剤を使って圧力なべをよく洗い、乾燥させます。
 - ふたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。
 - この取扱説明書をすべてお読みいただきしてから、調理を始めてください。
- 2 圧力調整装置の上部・下部・内部のすべての穴が詰まっていないか、そして圧力ピストンが円滑に動くか点検をします。
- 3 なべの内側についている最大調理量の目安のラインまで水を入れます。
- 4 ふたを閉め、圧力調整装置上部を時計回りに回してマークに合わせます。

5 中火で加熱し、圧力ピストンが上がり、「シュー」という音とともに、圧力調整装置上部から勢いよく蒸気がでたら、火を止めます。

6 圧力調整装置上部を反時計回りに回してマークに合わせます。

7 蒸気が完全に抜けて、圧力ピストンが下がり、ハンドルロックが解除されていることを確認してからふたを開けます。

以上の作業で問題が起こらなければ、圧力なべを使って調理を開始することができます。

調理上の注意点

■ 加圧調理をしてはいけないもの

- 重曹や化学薬品など急激に熱に反応して発泡するもの
- 粘り気が強く糊状になるもの
- ガスを発生するもの
- 多量の油
- 多量の酒

以上のものは、危険なので絶対に加圧調理には使用しないでください。

■ 注意する料理

● カレーやシチューをつくる場合

カレーやシチューのルーなど粘性が強く、糊状になるものは、具のみを加圧調理してからふたを開け、圧力をかけない状態でルーを入れてください。ルーなどを入れて加圧調理すると、ルーが圧力調整装置のノズルなどに入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり、危険です。

● パスタなどの麺類をゆでる場合

お湯が沸いてから麺を入れ、麺どうしがくっつかないようにほぐしてから、ふたを閉めてください。

加圧時間は麺の種類によって異なりますが、表示時間の1/3を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷（018 ページ参照）してふたを開けてください。

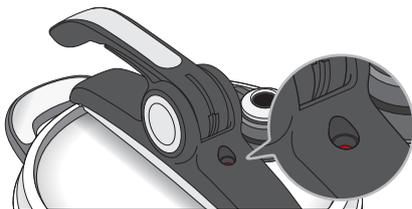
■ 材料を包まない

調理物をラップやアルミ箔で包むと、加圧調理中に、これらのものが圧力調整装置や安全装置に貼りついて、蒸気の抜ける穴をふさいでしまいます。事故の原因になりますので、絶対に包まないでください。

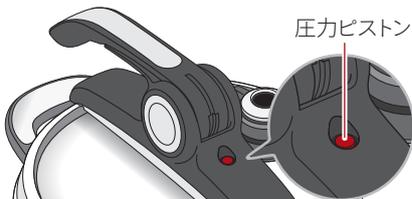
■ 圧力ピストンについて

圧力ピストンは、内部が加圧されているかどうかを知る大切なものです。ふたを閉めて加熱し、内部が沸騰すると圧力ピストンが上昇し、赤い部分がハンドルの穴にはまります。この状態が、正常に圧力なべが加圧されているサインです。この動きを必ず確認してください。

圧力が完全に抜けて、
圧力ピストンが下がっている状態



内部に圧力がかかっていて、圧力ピストンが上がっている状態。ハンドルがロックされ、ふたは開きません。



万一、圧力ピストンが上昇しない場合には、圧力調整装置上部を☞マークに合わせて蒸気を完全に抜いてから、ふたを開け、圧力ピストンがスムーズに動くか確認してください。圧力ピストンの動きに問題なければ、再度ふたを閉めてください。

⚠ 注意

圧力ピストンがハンドルの穴にはまる高さまで上がっているときに無理にハンドルを起してふたを開けようとししないでください。

蒸気が完全に抜けた状態でないと、圧力ピストンは下がりません。圧力ピストンがハンドルの穴にはまる高さまで上がっている場合は、まだ内部に圧力が残っていることを表しています。この状態で、無理にハンドルを起こしてふたを開けようとししないでください。圧力ピストンを破損するだけでなく、蒸気が噴出することもあり、大変危険です。

赤い部分を指先などで押さないでください。

圧力ピストンは、内部の圧力が完全に抜けると自然に下がります。圧力ピストンが上がっている状態で、圧力ピストンの赤い部分を指先などで無理に押し下げないでください。

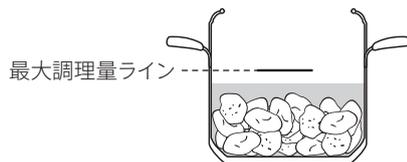


圧力調理の仕方（続き）

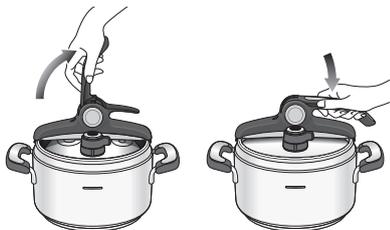
調理方法

1 材料を入れます。

013 ページの「調理量について」の分量を必ず守ってください。



2 ふたを閉め、ハンドルを反対側に倒し、ふたをロックします。



3 圧力調整装置上部のマークを低圧あるいは高圧に合わせてください。



低圧

野菜などのデリケートな食材やレシピのときに使用します。



高圧

かたまり肉などの時間のかかる食材やレシピのときに使用します。

4 圧力調整装置を手前にして圧力なべを置きます。



蒸気抜きの操作をしやすくするために、加熱するときは圧力調整装置のついている側を手前にしてコンロに載せてください。

5 沸騰するまでは中火（炎の先端がなべ底につくかつかないくらいの状態）で加熱します。



なべ底の周囲から炎がはみ出さないように注意してください。

製品の設計上、圧力が十分に上がる前に、10～30秒程度の間、安全弁から少量の蒸気が排出されることがあります。

調理時間は正確に

調理時間を正確に守るため、加圧調理中はキッチンを離れないようにするか、離れる場合はタイマーをセットして、所定の調理時間を守りましょう。

- 6 圧力ピストンが上がり (015 ページ参照)、「シュー」という音とともに、蒸気が絶えず出始めたら、弱火にします。



調理中は圧力ピストンに触らない

圧力ピストンは、圧力によってハンドルをロックしています。調理中は決して手を触れないでください。

この弱火にした時点が加圧時間の始まりです。

一度弱火にしたあとは、加圧終了まで弱火のままにします。火加減は、さまざまな条件で異なりますが、圧力調整装置上部から軽い音を立てて、蒸気が連続的に噴出する程度が目安です。

- レシピに従って、タイマーで加圧時間をはかって調理してください。
- 蒸気が見えにくい場合があります。やけど等しないようご注意ください。

- 7 加圧時間が終わったら、火を止め、次ページの方法で圧力を下げます。

⚠ 注意

- 火を止めたあともなべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、圧力調整装置上部から高温の蒸気が勢よく排出されますので、十分ご注意ください。

蒸気を抜くときは火を止めてから

蒸気を抜くときには必ず火を止め、圧力調整装置上部を ☞ マークに合わせてください。火にかけたままの状態では圧力調整装置上部を回さないでください。

圧力調理の仕方（続き）

圧力の下げ方

急冷 A <水冷+蒸気抜き>



水を張った容器につけて、圧力調整装置上部を ☞ に合わせます。(007 ページ参照)

水冷を併用することでもっとも早く圧力を下げる方法です。特に汁気やとろみの多い料理の場合、圧力調整装置上部からの内容物の噴射を防ぐ最良の方法でもあります。また、煮くずれを防ぐのにも適しています。圧力ピストンが下がり蒸気が完全に抜けたことを確認してください。

蒸気が完全に抜けるまでの目安：約1～2分

適した料理

- ・ゆでもの一般
- ・シチュー、カレー
- ・スープ
- ・汁気の多い料理
- ・豆類の煮物
- ・とろみの多い料理など

※ いも類など、でんぷん質が含まれるとろみの多い料理を急冷した場合、圧力調整装置上部の穴から内容物が噴出するおそれがありますので、ご注意ください。

急冷 B <蒸気抜き>



火を止めて、圧力調整装置上部を ☞ に合わせます。(007 ページ参照)

手で蒸気を抜くことで圧力を早く下げます。内容物の量により、蒸気が完全に抜けるまでの時間が異なります。圧力ピストンが下がり蒸気が完全に抜けたことを確認してください。

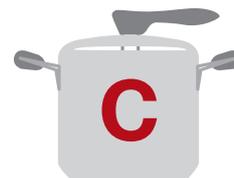
蒸気が完全に抜けるまでの目安：

約2～3分

適した料理

- ・煮物一般
- ・汁気の少ない料理

自然放置



コンロからはずして、圧力調整装置上部には触れず、そのまま自然放置します。

圧力ピストンが自然に下がるまで待ちます。多少時間がかかりますが、材料に味がしみこんで風味が出ます。

材料により蒸気が完全に抜ける時間が異なります。

適した料理

- ・煮物一般
- ・汁気の少ない料理

蒸らす



火を止めて、決められた時間自然放置したあと、圧力調整装置上部を  に合わせます。(007 ページ参照)

「蒸らしも炊くうち」というように、炊飯向きの蒸気抜きの方法です。とくに急がない料理の場合は、所定の時間より早めに火を止めて放置することで、余熱で調理でき、光熱費の節約にもなります。

自然放置する時間により蒸気が完全に抜ける時間が異なります。

適した
料理

- ・ おもに炊飯(胚芽米、精白米、玄米、赤飯など)
- ・ 余熱調理にふさわしい料理

- 8 圧力調整装置上部から蒸気が出る音がしないこと、圧力ピストンが下まで落ちて、ハンドルロックが解除されていることを確認します。



- 9 右手でハンドルを握り、左手で手前の取っ手を固定して押さえ、右手のハンドルをゆっくりと少し持ち上げ、ふたのすきまから蒸気が出ないことを確認します。

ふたは無理に
手で押さない



※ このとき、ハンドルベースを持たないようにしてください。

- 10 ハンドルを持ち上げて反対側に倒します。(ハンドルを 110° 程度傾けた状態でふたを開けることができます)

- 11 倒した状態のハンドルを持ち、少し斜めに傾けて、そのままふたを持ち上げます。

このとき、ハンドルを倒してもふたがなべ内部に落ちた状態にならない場合は、内部に圧力が残っており、大変危険ですので、無理に開けず、水で本体を冷やし、内部の圧力を下げたあと、ふたを開けてください。



注意

- ふたを開ける際、なべの中に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり内容物が噴出しやけどする場合があります、大変危険です。

お手入れの仕方

日頃のお手入れ

■ 本体、スチームバスケットのお手入れ

食器用中性洗剤を使用して洗浄し、その後よく水洗いしてください。

頑固な汚れは、ステンレス専用洗剤またはクレンザーで洗浄してください。ステンレスの品質を損なう場合がありますので、漂白剤および塩素系洗剤などは使用しないでください。洗い終わったらよく乾かします。



■ 圧力調整装置のお手入れ

圧力調整装置上部を取りはずした後、水道の水で勢よく水洗いして、圧力調整装置のノズルと圧力調整装置上部の穴が常に目詰まりしないように注意してください。

圧力調整装置内部のノズルが汚れている場合は、金串等の細長い棒のようなものを差し込んで、汚れを取り除きます。



■ ふたのお手入れ

食器用中性洗剤を使用して洗浄し、その後よく水洗いしてください。

頑固な汚れは、ステンレス専用洗剤またはクレンザーで洗浄してください。ステンレスの品質を損なう場合がありますので、漂白剤および塩素系洗剤などは使用しないでください。洗い終わったらよく乾かします。

ふたは食器洗い機では洗わないでください。経年劣化などにより、ハンドルがぐらつく場合は、修理を依頼してください。

■ 圧力ピストンのお手入れ

圧力ピストンを確実に作動させるために、使用後は必ず洗浄してください。ふたごと水につけ、圧力ピストンを上下させて水洗いします。粘性の強いものを煮たあとは、圧力ピストン下部のまわりもきれいに洗いましょう。

■ 安全弁のお手入れ

安全弁は、一度作動しても繰り返し使用できますが、作動した後は、原因を確かめて完全に汚れや目詰まりなどを取り除いたあと、改めて元のように正しくセットしてください。

万一、圧力ピストン下の副安全弁が作動した場合には、当社お客様相談センターへ点検に出されることをおすすめします。

なお、安全弁のゴム盤は2年を目安に交換してください。消耗が進むと誤作動につながることもあります。

安全弁が作動した場合は

万一ご使用中に圧力が基準値以上になった場合、安全弁から一気に蒸気が排出され、なべ内部の圧力が正常値まで下がります。

安全弁から蒸気が排出された場合は、以下の手順をおこなってください。

- 1 火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ちます。
- 2 圧力ピストンが下がり、ハンドルロックが解除されていることを確認します。圧力ピストンが下がった時点で、なべ内部の圧力が完全に抜けます。
- 3 ふたを開け、圧力調整装置の上部、下部、内部のノズルが目詰まりしていないかを確認してください。目詰まりしている場合は、きれいに洗浄して汚れを完全に除去してください。
- 4 安全弁を洗浄し、ふたに正しくセットします。

安全弁の作動時には、蒸気が一気に噴出したり内容物が噴き出てやけどをする危険がありますので、十分にご注意ください。調理する際は、圧力調整装置を手前側に、安全弁を向こう側に置いてください。

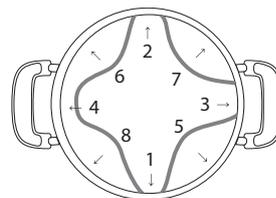
ゴムパッキングの交換時期

ご使用頻度によって異なりますが、最長で2年です。2年以内でも、パッキングにべとつきが生じ、手に汚れがつくようになったら、新しいものと交換してください。

■ 取りはずしと交換の仕方

古いパッキングは、先の尖ったもので突き刺して引っ張り出します。はずしたあとは、パッキングが入っていたみぞをきれいに洗浄してください。

新しいパッキングを伸ばさないように注意しながら、サラダ油などのおいおいの上質の食用油を塗り、イラストのように対称の位置から順番にみぞにはめていきます。

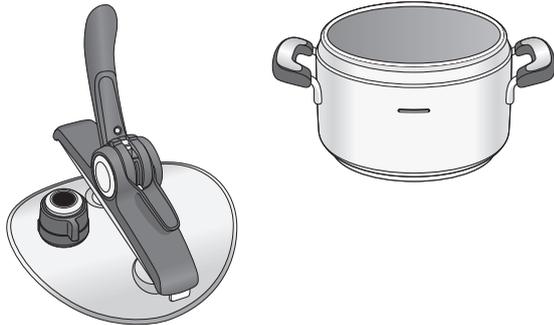


パッキングをセットしたら、なべに1カップ程度の水を入れて、ふたを完全に閉めて火にかけます。しばらく圧力をかけると、確実にパッキングがセットされます。

より長くお使いいただくために

保管方法

作った料理をなべの中に長時間保存しないでください。また、ふたと本体を密封したまま保管すると、ふたが貼りついて取れなくなることがありますので、ふたと本体は別々に保管してください。



空だきしてしまった場合は

より長くお使いいただくために、空だきは絶対にしないでください。万一、空だきしてしまった場合や調理中に焦がしてしまった場合は、すぐに火を止め、そのまま置いて自然に冷ましてください。水は絶対にかけないでください。

10年程度ご使用になられた圧力なべは、当社修理センターへ点検に出されることをおすすめします。お客様相談センターにご連絡ください。

こんなときは、、、

Q&A

Q 加圧時間を計るときは、いつから加圧開始になるのですか？

A 点火してしばらくすると圧力ピストンが上がり、そのあとに圧力調整装置上部から蒸気が出始めます。この時点で火加減を弱火にします。この「弱火にしたとき」が加圧時間を測り始めるタイミングです。

弱火にしてからも、圧力調整装置上部から蒸気が出続け、その蒸気の声が消えない状態を保持して加熱します。

Q ふたがなべ内側に落ちた場合は、どうしたらいいのですか？

A まず、ハンドルを寝かしたままで中に落ちたふたのアーム部分片側の先端を持ち上げ、圧力なべ本体のふちにかけます。反対側のアームの先端もなべのふちにかければ、通常のふたの開け方で、外に取り出すことができます。



Q 焦げつきや生煮えなど、うまく調理できない場合はどうしたらいいのですか？

A 焦げ付いた場合は、「加熱中の火加減が強すぎる」「材料の水分が少ない」「加圧時間が正しくない」などが原因であると考えられます。加圧中の火加減は弱火にして、レシピの分量を守って調理してください。生煮えの場合は、蒸気漏れで圧力が正しくかかっていないことが考えられますので、025 ページの「ふたの周囲から蒸気が漏れるのですが…？」を参照してください。

Q 調理する材料の量によって加圧時間が変わるのですか？

A 電子レンジが全体の量(重量)で変わるのに対し、圧力なべの場合は材料の量ではなく、材料一つ一つの大きさ(体積)で加圧時間が変わってきます。ですから、材料はなるべく同じ大きさに切るようにしてください。

Q ハンドルがスムーズに動かなくなったのですが…？

A ハンドルとアームの接点やアームと支柱板の接点は汚れていませんか？洗いかすやアクが付着していると、ハンドルが動きにくくなりますので、食器用中性洗剤でよく洗浄してください。また、ハンドルのゆりみがないかチェックしてください。

ハンドルのゆりみはありませんか？

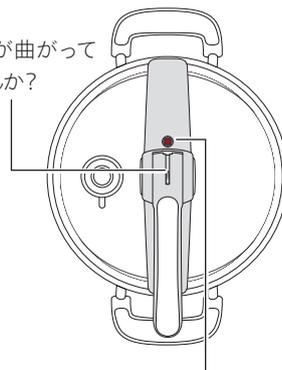
ハンドルとアームの接点は汚れていませんか？



Q なべの中の蒸気を抜いたのに、圧力ピストンがハンドルロックの穴に触れて下がらないのですが…？

A 圧力ピストンが完全に下がりきらないうちに、無理にふたを開けたため、支柱板が曲がっている可能性があります。このままだとハンドルロックが効かず、蒸気漏れを起こしますので、お客様相談センターまでお問い合わせください。

支柱板が曲がっていませんか？



ハンドルロックの穴と圧力ピストンがずれていませんか？

調理後、圧力調整装置上部を  マークに合わせて蒸気を完全に抜きましたが、圧力ピストンが下がらないのですが…？

A そのままの状態、圧力ピストンの赤い頭の部分を軽く押すと下がるようなら、圧力ピストンの下部が汚れて、貼りついた状態になっています。圧力ピストンの下部の周りを食器用中性洗剤で洗い、ぬめりを取ってください。

圧力なべで炊いたご飯は、灰色がかかるようではなぜですか？

A 圧力なべの特徴のひとつで、米のようにタンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は、高温高压で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し、灰色っぽく見えることがあります。これは無害で味にも影響はありません。

なべと接する部分の米が灰色っぽくなる場合は、使い始める前に食器用中性洗剤でなべをよく洗い、そのあとふたをしてお湯を沸かす操作を2～3度繰り返してください。使用後は、ふたを完全に閉めないで、通気を良くして保管してください。

ふたの周囲から蒸気が漏れるのですが…？

A 2つの原因が考えられます。
まず、使い始めの頃にふたとパッキングがなじんでいないので、わずかに蒸気が漏れるためです。再度ふたを閉めなおしてください。蒸気が漏れていても圧力調整装置上部から蒸気の出る音がする場合は、使用しているうちにパッキングがなじみ、自然に直ります。
もし、ふたを閉めた状態で、ふたの周囲を軽く押すとふたがへこみ、加熱したときに圧力調整装置上部から蒸気の出る音がしない場合は、アームの不良が考えられますので、お客様相談センターまでご連絡ください。

圧力調整装置が作動しないのですが…？

A 空だきの可能性がありますので、圧力を完全に抜いてからふたを開け、水分の有無を確認してください。水分があるのに作動しない場合は、目詰まりが考えられますので、012 ページの「圧力調理を始める前の点検事項」を参照して、圧力調整装置上部をふたから取りはずし、ノズルの穴と、圧力調整装置上部を水洗いしてください。

使用中に安全弁が作動しましたが、大丈夫ですか？

A 安全弁はなべの内部圧力が、基準値より高くなった場合に作動します。原因は「粘性の強いものを強火で煮た」「沸騰してから弱火にするのを忘れた」「火の消し忘れ」「圧力調整装置の目詰まり」などが考えられます。原因を確かめ完全に除去してください。

安全弁に汚れがあれば除去して、安全弁をふたに元通りにはめてから再び使用してください。

仕様

材料の種類と底の厚さ	本体： ステンレス鋼 (クロム 18%・ニッケル 8%) はり底： ステンレス鋼 (クロム 16%) 底の厚さ： 5.5mm
寸法 (内径)	22cm
満水容量	5.1リットル

※ 個装箱のラベルと製品底面に記してあるステンレス名は、国際規格に基づいています。製品仕様欄の記載は、日本におけるステンレス成分配合率の表記慣習に則っております。

安全と品質を保証する PSC マーク・SG マークがついています。



PSC マークとは

「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合していることを証明する表示です。



SG マークとは

SG マーク制度は、家庭用の圧力なべまたは圧力がま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。

アフターサービス

保証・修理

- 故障のときは保証規定・保証書の記載に従い修理いたします。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量はなべの刻印等をご覧ください。
- * ご家庭での修理・改造等は大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接お客様相談センターへお問い合わせください。
- * 交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理に関するお問い合わせは、当社「修理センター」、その他商品に関するお問い合わせは、販売店または当社「お客様相談センター（使い方など）」をご利用ください。

家庭用品品質表示法に基づく取扱上の注意（圧力なべ）

1. 空だきはしないでください。本体が変形する原因になります。
2. 使用後は、スポンジに中性洗剤をつけてよく洗い、完全に汚れを落として乾燥させてください。
3. ハンドル及びびつまみの部分が熱くなる場合がありますのでご注意ください。
4. ふちまで水等を満たした状態で使用しないでください。
5. なべの中に、長時間（目安として一昼夜以上）料理を保存しないでください。
6. 金属たわし、粒子の粗いクレンザー等は使用しないでください。
7. こげつき等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないでください。本体にぬるま湯と中性洗剤を入れ、1時間程度そのままにした後、中性洗剤とスポンジで洗い流してください。それでも落ちない汚れは、非金属製のたわし等でこすり落としてください。
8. 天ぷら等の料理に際しては、油の温度を200度以上に上昇させないでください。
9. 急激な衝撃を与えたり、空だきをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
10. ストープの上で使用しないでください。
11. 電子レンジにはご使用になれません。
12. 漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。
13. 食器洗い機をご利用される場合は、食器洗い機、及びご使用される洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認の上、従ってください。

保証規定

正常な使用状態において、万一製品に支障をきたした場合は、下記の保証規定に基づいて製品保証をいたします。なお、この保証規定は、お客様の法律上の権利をなんら制限するものではありません。

【保証期間】

なべ本体：25年間 シリコン、木製の部品：1年間

【保証の対象】

本取扱説明書の「各部の名称」に記載しています。

消耗品、付属品等は保証の対象外となります。

消耗品には次のようなものが含まれます。

プラスチック製の部品、パッキング、圧力ピストンとそれに関わる部品、可動式の部品、圧力調整装置、取っ手、安全弁、ガラス製ふた、圧力なべのハンドル・アーム部分など

【保証の対応】

お買い求めの販売店または株式会社グループセブ ジャパン「お客様相談センター」にご連絡ください。

【保証の条件】

- 正常な使用状態において保証期間内に、万一故障した場合は無償で補修もしくは同等の製品と交換いたします。
- 溶接溶着部分の脱落、変形など構造上あるいは材質上の欠陥により支障をきたした場合は、無償で同製品もしくは同等の製品と交換いたします。
- お買い上げ後、ご自身での輸送・移動・落下・空だき等による故障および損傷は、有料の補修になります。
- 消耗部品の交換は有料になります。
- 本保証書の提示。

【適用の除外】

以下の項目に該当する件については、有料による補修になります。

- (イ) 使用上の誤り、またはご自身での改造や修理による故障および損傷。
- (ロ) 家庭用調理以外の用途（営業用、実験用等）による故障および損傷。
- (ハ) 地震、水害、火災、公害、その他の災害による故障および損傷。

- (ニ) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
- (ホ) 本書のご提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。

保証書

お買い上げ年月日	年	月	日
ご購入店名			
お客様	お名前	フリガナ	様
	ご住所	〒	
	お電話		

※ 本書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保存してください。

※ 保証内容については、裏面の「保証規定」をご参照ください。

<個人情報について>

お預かりした個人情報につきましては、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動をおこなう目的にのみ使用いたします。お客様の同意なしに業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません。（法令により開示を求められた場合を除く）

■ 保証期間中は・・・

修理依頼の際は、破損内容、使用状況をできるだけ詳しく、お名前・ご住所・連絡先・品名等とともにご連絡ください。

※ ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、当社お客様相談センターへご相談ください。

■ 保証期間が過ぎている場合は・・・

・修理可能な場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

・修理の内容により料金が異なります。詳しくはご依頼の際にご相談ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様
相談センター



0570-077701

受付時間：9:00～18:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

部品注文
センター



0570-086072

受付時間：9:00～18:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

修理センター

※ 全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

※ 商品により部品としての取り扱いのないものがございます。