

## 圧力レベルとは

〈レベル1〉 温度:約108℃

低圧力でじっくりと調理します。

圧力表示ピンの1本目の赤いラインが見えるようになると、このレベルに達していることを示しています。加圧時間中は常に1本目の赤いラインが見えていなければなりません。



〈レベル2〉 温度:約116℃

高圧力で素早く調理します。

圧力表示ピンの2本目の赤いラインが見えるようになると、このレベルに達していることを示しています。加圧時間中は常に2本目の赤いラインが見えていなければなりません。



### 圧力レベルを維持するためには

調理内容に適したレベルの赤いラインが見えるようになったら、そのレベルを維持するよう火力を弱めてください。シューシューという蒸気の音は、火力が強すぎることを示しています。レベル2を表す赤いラインがわずかに見える程度まで火を弱

めるか、あるいは圧力鍋を熱源からおろしてください。火を弱くしすぎてレベルが下がってしまったときは、所定のラインが見えるまで、やや火を強めます。

## 5 圧力の下げ方とフタの開け方

### 圧力の下げ方

#### 普通に圧力を下げる場合

加圧後、火を止めて所定の蒸らし時間をそのままの状態に放置した後、圧力表示ピンが完全に下がるまで、バルブキャップを押し蒸気を抜いてください。

※やけどをしないようにご注意ください。



#### 自然放置の場合

圧力鍋を火からおろし、自然に圧力表示ピンが下がるのを待ちます。



#### 急冷の場合

圧力鍋のフタのふちに少量のぬるま湯をかけ圧力表示ピンが完全に下がるのを待ちます。(ぬるま湯は鍋の中に入らないようセーフティカバーのある中心部を避け、フタのふちだけを濡らすようにします。)



注意

火を止めた後も鍋の中には圧力があります。決して無理にフタを開けようとししないでください。

圧力表示ピンが完全に下がったら火を入れずにフタを開けることができます。フタを開けるときの鍋の中に少しでも圧力が残っていると、フタが飛んだり、高温の内容物が噴出して、手や腕などにかかり、火傷を負う危険があります。フタは下記の手順に従って開けてください。

### フタの開け方

1 センターバルブの圧力表示ピンが完全に下がっている位置(調理開始時の位置)にあるのを確認します。



2 本体とフタの重なっている取っ手もち、フタの取っ手を反時計回りにわずかに動かして一旦止め、フタの隙間から蒸気が出ていないことを確認します。このとき、取っ手の動きが重く感じられたり、シューッと蒸気がでるようでしたら、内部に圧力が残っていて危険です。無理に開けようとせず、左の「圧力の下げ方」を再度実行し、蒸気を出しきってください。

※取っ手は熱くなっている場合があります。ご注意ください。



3 △印の位置までフタをまわして開けます。このとき、鍋の中から立ち上がる蒸気が手前こないようご注意ください。

