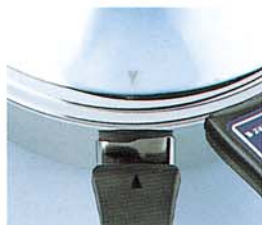


3 フタをセットします

片手タイプ



1 フタを本体の真上に水平にして持ちます。



2 フタのマ印を本体取っ手の△印に合わせて水平におろします。



3 フタの取っ手が本体取っ手の上にくるまで、フタを時計まわりに回します。



4 ガチッと音がしたらフタは適切に閉められています。

両手タイプ



1 フタを本体の真上に水平にして持ちます。



2 フタのマ印を本体取っ手中央の○印(シール)に合わせて水平におろします。



3 フタの取っ手が本体取っ手の上にくるまで、フタを時計まわりに回します。



4 ガチッと音がしたらフタは適切に閉められています。

※両手タイプの取っ手にある○印はシールのため、はがすことができます。セッティング位置を確認した後は、はがしてご使用いただけます。

※閉めにくい場合や、閉めた感じがいつもと違う場合は、ゴムパッキングに適量のサラダ油をまんべんなく塗ってください。



安全のためのお約束

正しく安全に使うためには使用前にも禁止事項が何点があります。圧力鍋を正しく使って美味しい料理を作りましょう。

調理分量を守ってください。

材料は、煮汁や水を含めて鍋の深さの2/3までとなります。豆類、ごはん、麺類など煮炊きによって量が増えたり泡立つものは、煮汁や水を含めて1/3までにしてください。それ以上入ると、吹きこぼれの原因になるだけでなく、センターバルブや安全弁などが目詰まりをおこして動作を狂わせ、内部の圧力を異常に高めてしまう危険性があります。



通常の材料の場合は2/3以下



豆類・泡立つもの・量が増えるものは煮汁や水を含めて1/3以下

豆類には落とし蓋が便利です。

豆類は、はがれた皮や泡がセンターバルブや安全弁に付着して穴を塞ぐことがあります。蒸し板(別売のスティームスタンドなど)を逆さにして、落とし蓋として使用することで、美しく仕上がるだけでなく、付着を防ぐために効果的です。

とろみが出る料理はフタを取ります。

カレーやシチューのルーなどとろみの強くできるものを加えるときはフタを取って圧力をかけずに使います。粘性が強く糊状になる食材は、蒸気の通り道を塞いだり、流れを妨げて、センターバルブや安全弁の動作を狂わせ、内部の圧力を異常に高めてしまう危険性があります。

重曹や牛乳、多量の油は使わないでください。

重曹など加熱すると急激に発泡するものや、牛乳のように加熱すると泡立って膜を形成するもの、多量の油は絶対に調理に使用しないでください。

