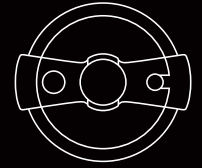
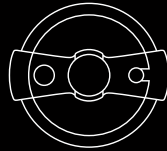


MEYER QUICKER COOKING



取扱説明書

MEYER QUICKER COOKING



MEYER
www.meyer.co.jp

株式会社 マイヤー・ジャパン
お客さま相談窓口 ☎ 0120-23-8360
受付時間: 10:00~17:00(土・日曜・祝日は除く)

MEYER

はじめに

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。

この製品は、ご家庭で調理するためにお使いいただくものです。正しく安全にご使用いただくために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

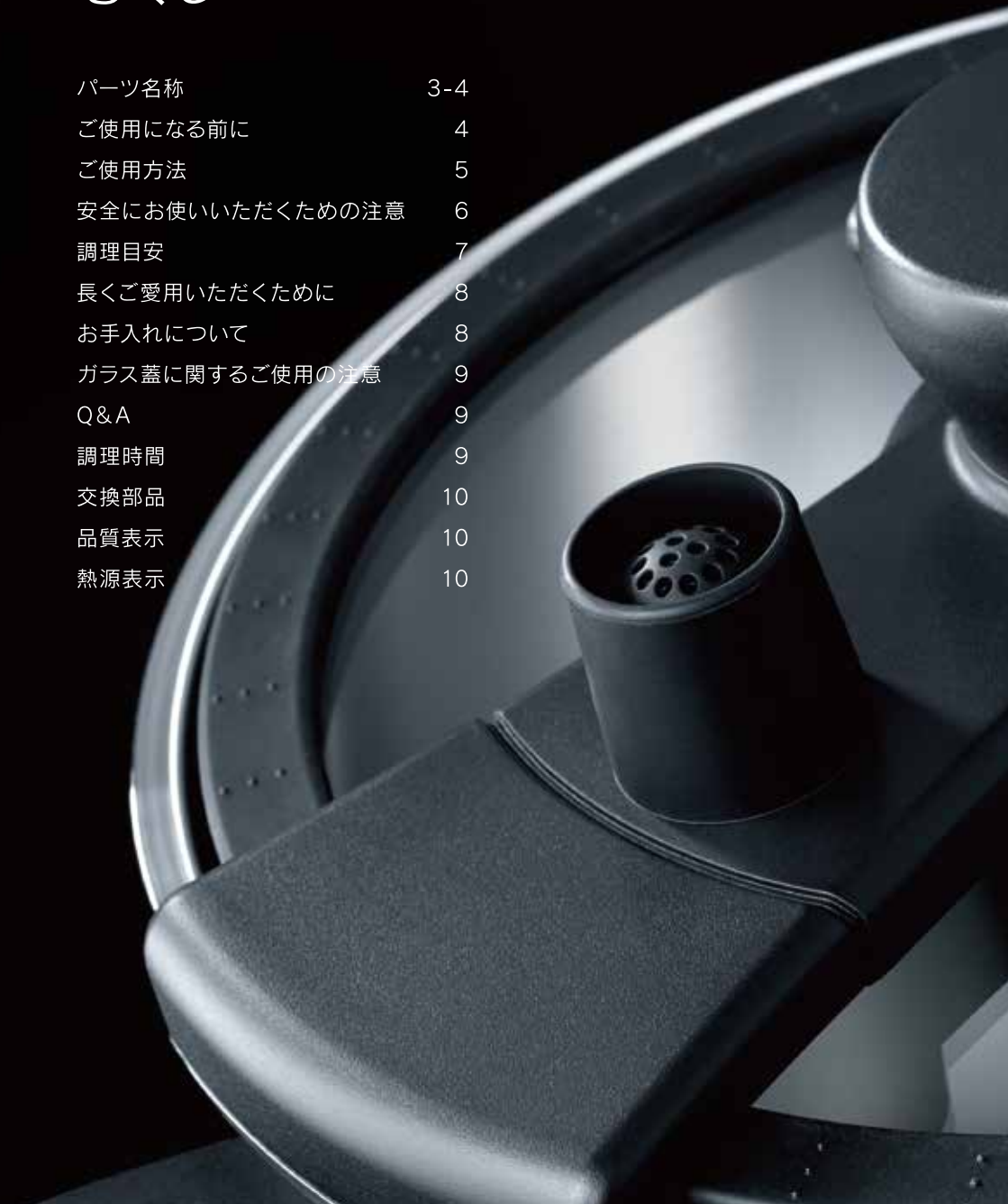
低圧で蒸気や熱を鍋内部に残しながら、高温での調理が可能となり短時間で料理を仕上げることが出来ます。

この製品には、家庭用品品質表示法に基づいた材質・容量などの表示がありますので、合わせてお読みください。



もくじ

パーツ名称	3-4
ご使用になる前に	4
ご使用方法	5
安全にお使いいただくための注意	6
調理目安	7
長くご愛用いただくために	8
お手入れについて	8
ガラス蓋に関するご使用の注意	9
Q&A	9
調理時間	9
交換部品	10
品質表示	10
熱源表示	10



パーツ名称

クランプ **A**

蓋を閉めたときに鍋と蓋をしっかりと固定します。クランプの矢印が隠れて見えないことを確認してください。矢印が見える場合はクランプの閉まり方が不十分です。



加圧調整バルブカバー

加圧調整バルブのカバーです。調理中は装着してご使用ください。

加圧調整バルブ **C**

加圧調理中に内圧の調整を行います。

オープンクローズボタン **B**

蓋を開ける時は側面の2か所のオープンクローズボタンを同時に握りますとクランプが広がり蓋を開けることが出来ます。

セーフティバルブ **D**

万一圧力調整弁が食材などで詰まって異常に内圧が上昇した時に働いて内圧を下げます。内部に金属製ボールが入っていますので紛失しないようご注意ください。

金属製ボール

パッキン

鍋の内圧が上がるように蓋と本体の間を密閉するものです。

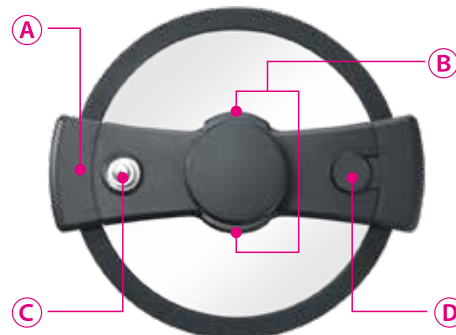
取っ手

水位線

20cm 3.0L鍋・・・1.0L、2.0L、3.0L
24cm 4.0L鍋・・・1.0L、2.0L、3.0L

本体

蓋：表面



蓋：裏面



バルブナット

加圧調整バルブとセーフティバルブの部品を固定するものです。緩んできた場合は、締め付けて下さい。

スチーマー

蒸し料理にお使いください。

ご使用になる前に

- この製品を始めて使用する前に、すべての部品が同梱されていることを確認し、中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジなどで良く洗ってください。
- ステンレスの表面を傷つけますのでスチールたわしやクレンザーは使用しないでください。
- ガラス蓋の洗浄には食器洗浄機を使用しないでください。
- ご使用前には、必ず蓋を上下に動かして、加圧調整バルブ内のプレッシャーバルブ(1)が動くことを確認し、オープンクローズボタンを押してセーフティバルブ内の金属製ボールが動くことを目視で確認してください。
- クランプをチェック：オープンクローズボタンを握りクランプが広がることを確認し、クランプの矢印が見えることを確認してください。(2)
- パッキンが所定の位置に取り付けられていることを確認してください。(3)(4)



ご使用方法

蓋の開け方

オープンクローズボタンを握りクランプを広げて(①)蓋を持ち上げてください(②)。



必ず取っ手を押さえながら蓋を開けてください。

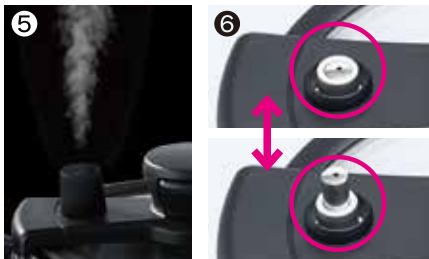
蓋の閉め方

オープンクローズボタンを握りクランプを広げます(③)。パッキンを本体の縁に合わせて蓋を載せて押し下げてください(④)。蓋を押し下げますと内部の空気が押されて音がしますが異常ではありません。



加圧のサイン

加熱を開始して暫くしますと加圧調整バルブによって余分な蒸気がシュツシュツと出始め(⑤)、加圧調整バルブが上下に動き始めます(⑥)。



必ず加圧調整カバーを装着してご使用ください。

加圧調整バルブが上がりっぱなしの場合(⑦)や蒸気が勢いよく出ている場合は火力が強いので調整してください。



必ず加圧調整カバーを装着してご使用ください。

安全にお使いいただくための注意 ⚠

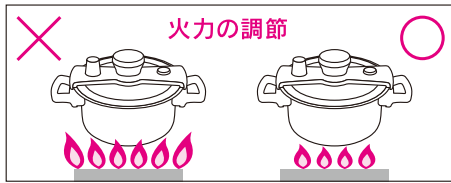
- 調理中に加圧調整バルブから蒸気が出ることがあります。絶対に上からのぞきこんだり、手をかざしたりしないで下さい。やけどをする恐れがあります。必ず加圧調整カバーを装着してご使用ください。
 - 調理中や直後は本体や取っ手、蓋、オープンクローズボタンが熱くなり、やけどをする危険性がありますので十分ご注意ください。特に幼児の手などに触れることがないようにご注意ください。取っ手やオープンクローズボタンを持つ時は鍋つかみやミトンをご使用ください。
- 
- 調理中、蓋を開ける際は温度変化、空気の膨張によりパッキンがくっつき開けにくくなる場合がありますので必ず取っ手を押さえながら蓋を開けてください。
 - 鍋を持ち上げる際は必ず取っ手を持ってください。オープンクローズボタンは持たないで下さい。
 - 調理中は十分に室内の換気を行ってください。
 - 調理中は調理器具のそばを離れないでください。火災の原因になります。
 - 加圧調整バルブやセーフティバルブは、汚れやつまりがないことを確認してください。
 - 取っ手や取っ手取付部、蓋、オープンクローズボタンがひび割れ、変形などした状態のままご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造をしないでください。取っ手などの脱落による事故・やけどなどの恐れがあります。
 - 高温になっている本体に水気の多いものを入れるときは、油や水がはねる恐れがありますのでご注意ください。
 - この製品は電磁調理器(IH)、ガス火、電気ヒーターなどでご使用いただくものです。電子レンジ、オープンではご使用になれません。
 - ストーブの上では使用しないでください。本体の転倒や異常過熱による事故につながります。
 - 取っ手のネジ留めされているネジがゆるみ、取っ手がぐらつく場合があります。そのままご使用になりますと取っ手が外れて、やけどや破損などの事故につながる恐れがあります。ネジが緩んだら締めなおしてご使用ください。
 - 調理器具の縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
 - この製品はステンレス製のため外面の磨きに注意して製造しておりますがまれに研磨剤が縁の部分に残っている場合がございます。ご使用前に中性洗剤とお湯で縁の部分をよく洗ってからご使用ください。なお、この研磨剤は人体に影響はありません。

電磁調理器 (IH) でご使用の場合

- 電磁調理器 (IH) は熱出力が非常に高いため、必ず中出力以下でご使用ください。
- 電磁調理器 (IH) でご使用の際、「ブーン」や「ジーン」などの共振音が生じることがあります。その際は製品の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
- ご使用により電磁調理器 (IH) のトッププレートが汚れる場合がありますが、その際は電磁調理器 (IH) の取扱説明書に従ったお手入れ方法をご参照ください。
- 電磁調理器 (IH) などのトッププレートの上で滑らさないでください。トッププレートにすり傷やひっかき傷が付くことがあります。

ガスでご使用の場合

- 本体のサイズに合ったコンロで使用してください。コンロにのせる時、のせ方によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- 調理器具はコンロの中央に置き、炎が底面より大きくなるように火力を調節してご使用ください。炎が底面よりはみ出したままですと取っ手が熱くなり、やけどや取っ手の損傷、脱落による事故の原因になります。
- 2口以上のコンロをお使いの場合には、隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないようにご注意ください。



※揚げ物調理の場合の注意

- 調理中は絶対に調理器具のそばを離れないでください。短時間に油の温度が上昇し、発火する恐れがあります。
- 油の量は目安として、調理器具の深さの半分程度にしてください。油量が多いと引火する恐れがあります。
- 蓋をしないでください。油の温度が異常に高くなり発火する恐れがあります。

※みそ汁などを調理する場合の注意

- みそ汁など調理物によっては調理中・再加熱の際、突沸現象により内容物が噴きだしたり、場合によっては鍋が転倒して、やけどや物品の破損の危険があります。
- みそ汁などの調理物を再加熱する場合は、必ず以下の事項を厳守してください。
 1. 一気に強火で加熱しないこと。
 2. 内容物をよくかき混ぜてから温めること。

調理目安

調理容量の説明

- ★最低調理量 20cm 3.0L鍋・・・0.2L
24cm 4.0L鍋・・・0.3L
- スチーマーを使って蒸し料理をする場合、最低調理量の水を入れてください。
- ★最大調理容量 米や豆など膨らむ料理: 1/3(1.0L)まで
それ以外の料理: MAX表示まで
- 約10分ごとに水分があることを確認してください。水分がなくなったら水分を加えてください。
- 空焚きはしないでください。

長くご愛用いただくために

- 絶対に空焚きをしないでください。空焚きをしますと取っ手やつまみの損傷、本体の変形や破損などによるやけどや火災の原因になります。
- 調理器具の表面で材料を刻んだりしないでください。ステンレスの表面を傷つけます。
- 調理器具の中に長時間(目安として一昼夜を超える)調理物を保存したり、水の中に浸け置くことはしないでください。食品に含まれる塩分、調味料、酸などにより調理器具の表面が腐食したり汚れがこびりつく原因になりますのでご注意ください。
- 塩分を加える際は調理物が沸騰してから入れ、よく溶かしてください。塩が沈没したままですとステンレスの表面にしみが付いたりへこみが生じることがあります。
- ステンレスの表面を傷つけますので金属製の調理器具をお使いの際は、角の丸いなめらかなものをお使いください。なお、木や竹、プラスチック製のものをご使用になりますと、よりいっそう長くお使いいただけます。
- 熱した本体に冷水をかけるなど急激な温度変化を与えないでください。変形の原因になります。

お手入れについて

- 調理後、やけどをしない程度に調理器具の温度が下がったら中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジなどで洗ってください。冷めきってから洗うよりも効果的です。塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置されますと腐食したり汚れがこびりつく原因となりますのでご注意ください。
- 本体の中の食材がこびりついた場合は、しばらく水に浸けて柔らかくしてから洗ってください。
- ステンレスの表面を傷つけますのでスチールたわしやクレンザーは使用しないでください。
- 蓋裏面のバルブナットが汚れた場合は、ようじやブラシなどを使用して詰まりがないようにきれいに洗ってください。
- パッキンは汚れて来たらオープンクローズボタンを押しながらガラス蓋から外して洗ってください。(1)(2)
- パッキンの洗浄には食洗機は使用しないでください。
- パッキンはガラス蓋にセットして保管してください。
- ガラス蓋を閉めた状態で保管しないでください。パッキンが変形する原因になります。
- ステンレス表面が油やけ・黄ばみにより変色してきましたら、ステンレス専用のクリーナーをご使用ください。
- ご使用後は十分に水気をふき取ってください。洗い終わってから電磁調理器 (IH) やガス器具などで本体の水分を取り除くことは避けてください。過熱の原因となります。
- 鍋の内面に白い物質が付着することがあります。これは水道水に含まれるカルシウム・ケイ素・マグネシウム・鉄などの成分が沈殿、付着したものです。そのままにされますと錆の原因となりますのでご使用後は内面を良く洗い乾燥させてください。
- ステンレスの表面が虹色に変色することがあります。これは、ステンレスの表面を覆っています酸化被膜に水が含まれる微量のカルシウムやケイ素などが付着して虹色に見える現象であり、製品が変質したものではありませんのでご安心ください。
- 鉄などの異種金属製品に重ねると錆が発生する原因となりますのでご注意ください。



ガラス蓋に関するご使用の注意

ひび割れや欠けた状態のまま使用しないでください。ガラスが突然割れて破片が飛散することがあります。

- クイッカークッキング専用のガラス蓋です。他の鍋などには使用しないでください。
- 傷を付けたり、かたいものにぶついたり、高い所から落とすなど急激な衝撃は絶対に与えないでください。
- 傷が付きますので、スチールたわし、クレンザーなどで洗わないでください。
- 直接炎を当てたり、蓋を本体からずらして加熱調理することを絶対にしないでください。部分的な加熱によりガラス蓋が突然割れて破片が飛散することがあります。
- ガラス蓋が熱くなっているときは、濡れたふきんで拭いたり、濡れた所に置いたり、急激な温度変化を与えないでください。
- 電子レンジ、オープンではご使用にならないでください。
- パッキンの取り外し、取り付けの際はガラス蓋の縁に十分ご注意ください。

Q & A

お困りの内容	原因	対応・アドバイス
蓋が閉まらない	パッキンが正しく装着されていない	パッキンを正しく装着する
	蓋が正しく閉められていない。クランプの矢印が見えている。	オープンクローズボタンを押してクランプが鍋本体の縁とかみ合うように閉める。
パッキンの外側から蒸気がもれる	パッキンが正しく装着されていない	パッキンを正しく装着する
	パッキンの汚れまたは鍋の縁に調理カスが付着している	パッキンをきれいに洗浄し、鍋の縁をふく
	パッキンの摩耗	新しいパッキンに交換する
加圧調整バルブが動かない	バルブナットの穴に食材が詰まっている	ようじやブラシを使ってきれいに洗浄する

調理時間

食材	分量	調理	加圧調理		
			加熱時間*	20cm 3.0L鍋 水分	24cm 4.0L鍋 水分
かぼちゃ	300g	蒸し	7分	200ml	300ml
さつまいも	1本(5等分)	蒸し	20分	200ml	300ml
じゃがいも	2個(半分)	蒸し	20分	200ml	300ml
とうもろこし	270g(芯付き・半分長さ)	蒸し	3分	200ml	300ml
にんじん	1本(縦2等分、横2等分)	蒸し	5分	200ml	300ml
ブロッコリー	1株	蒸し	3分	200ml	300ml
大豆	300g	蒸し	10分	200ml	300ml
小豆	300g	茹で	3分煮立てる+20分	400ml+400ml	400ml+400ml
米	2合	炊く	8分+10分蒸らす	360ml	360ml
玄米	2合	炊く	20分+20分蒸らす	450ml	450ml

*加熱時間とは鍋が加圧状態となり、加圧調整バルブから蒸気が出てからの目安の時間となります。食材の分量、水分、火力により異なりますので、お好みの加圧調理にご調整ください。

交換部品

ご購入の際は色をご指定ください。

パーツ名	品番	価格(税込)
パッキン 20cm 3.0L	KAT3-PCK	1,980円
パッキン 24cm 4.0L	KAT4-PCK	2,200円
加圧調整バルブカバー 3.0L	KAT3-TB	550円
加圧調整バルブカバー 4.0L	KAT4-TB	550円



品質表示

品質表示: 鍋

製品		3.0L	4.0L
材料の種類	本体	ステンレス鋼(クロム18%, ニッケル8%) アルミニウム ステンレス鋼(クロム18%) 底の厚さ4.5mm はり底	
	取っ手	フェノール樹脂	
	蓋	強化ガラス+ナイロン(PA66 30%GF)+シリコンゴム	
表面加工	内面	ヘアライン加工	
	外面	ミラー加工	
寸法	20cm	24cm	
満水容量	3.5L	4.6L	

*鍋底面刻印の容量と取扱説明書などにおける容量に相違がある場合がございます。鍋底面刻印はアメリカの表示法に基づいた容量表記ですが、取扱説明書に表記されている容量は日本の家庭用品品質表示法に基づいた容量で表示してあります。

取扱上の注意

1. 空だきをしないでください。
2. 使用後はよく洗って乾燥させてください。
3. 取っ手部分が熱くなる場合があります。
4. 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
5. なべの中に料理を保存しないでください。
6. スチールたわし、磨き粉等を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かたいものを使用しないでください。
8. 天ぷら等の料理に際しては、油温を200℃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. なべに3分の2(ただし豆類にあっては3分の1)以上の内容物を入れて使用しないでください。
12. 重曹を直接入れる料理はしないでください。
13. 多量の油を入れて使用しないでください。
14. 加熱状態では衝撃を与えないでください。
15. 使用中又は使用後に無理にふたを開けないでください。

Made in China

熱源表示



*電子レンジではご使用になれません。
*電磁調理器(IH)でご使用いただけます。
弊社製品は品質改良のため予告なく仕様を変更することがございます。

5-8-PU3460C