

品質表示

品質表示: 圧力鍋

製品		マイヤー 超高压力鍋 5.5L
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4.6mm はり底
	取っ手	フェノール樹脂
表面加工	内面	ヘアライン加工
	外面	ミラー加工
寸法		20cm
満水容量		5.7L

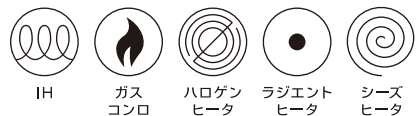
*鍋底面刻印の容量と取扱説明書などにおける容量に相違がある場合がございます。鍋底面刻印はアメリカの表示法に基づいた容量表記ですが、取扱説明書に記載されている容量は日本の家庭用品品質表示法に基づいた容量で表示してあります。

Made in China

取扱い上の注意

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。

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。

HIGH PRESSURE COOKER 5.5L

取扱説明書



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

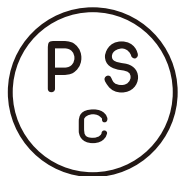
このたびは弊社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。

この製品は、ご家庭で加圧調理を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。

圧力鍋は、加熱されると極めて高温・高圧になる器具ですので取り扱いを誤りますとやけどなどの障害を負うなどの危険を伴います。

PSCマークは「消費生活用製品安全法」に基づき、経済産業省が指定した製品の安全基準に合格したことを証明し、安全な機構と品質であることを保証するマークです。

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
蓋開閉の注意	5
加圧のサイン	6
圧力鍋の安全性	6
調理容量の説明	6
ご使用上の注意	7
長くお使いいただくために	8
お手入れについて	9
Q & A	10
交換部品	10



パーツ名称

圧力調整バルブ **(A)**

加圧調理中に鍋の内圧の調整を行います。熱い蒸気が吹き出しますのでやけどなどに十分注意してください。

オープncローズボタン **(B)**

☐ オープンボタンを押すとクランプが広がり蓋を開けることができます。☑ クローズボタンを押すとクランプが閉じて蓋を開めることができます。

レッドセーフティバルブ **(C)**

鍋の内圧が上昇するに従いノズルが上昇し蓋がロックされます。食材が圧力調整バルブに詰まるなどして鍋の内圧が異常に上昇した時には安全に鍋の内圧を下げます。

圧力調整ノズル **(F)**

圧力調整バルブをはめるノズルです。

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

1.0L、2.0L、3.0L、4.0L、5.0L

蓋持ち手 **(D)**

加圧マーク **(I)**

加圧する時に合わせるマークです。



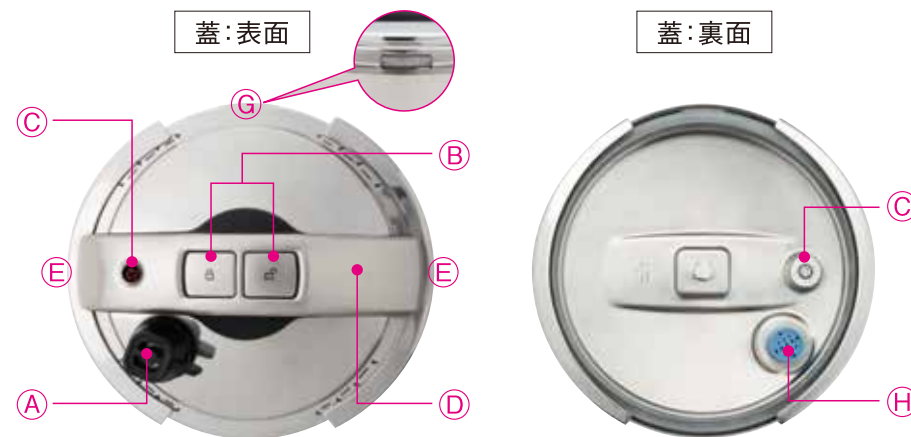
減圧マーク **(J)**

減圧する時に合わせるマークです。

クランプ **(E)**

蓋を閉めたときに本体と蓋をしっかりと固定します。クランプの下に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。

本体



セーフティウインドウ **(G)**

圧力調整バルブやレッドセーフティバルブが食材のつまりなどによって鍋の内圧が異常に上昇した時には、鍋の内圧によってパッキンが押し出されて安全に鍋の内圧を下げます。

圧力調整バルブカバー **(H)**

圧力調整バルブのカバーです。食材がつまらないよう調理中は圧力調整バルブに装着してご使用ください。

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。
- ご使用前には、必ず圧力調整バルブカバーが食材などでふさがれていないことと、レッドセーフティバルブを蓋の下から指で上下に動かしてカタカタと軽く動くことを確認してください。
- 圧力調整バルブが左右に動くことを確認してください。
- ☐ オープンボタンと☑ クローズボタンを交互に押し、クランプが開閉することを確認してください。開いた時にはクランプ内のマークが見えます。閉じた時にはクランプ内のマークが見えないことを確認してください。
- 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。

ご使用方法

蓋の開け方

□ ボタンを押してクランプを広げて蓋持ち手を持ち上げてください。



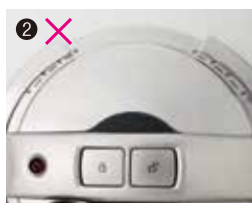
蓋の閉め方

□ ボタンを押してクランプを閉じてください。クランプ内のマークが見えなくなったことを確認してください。



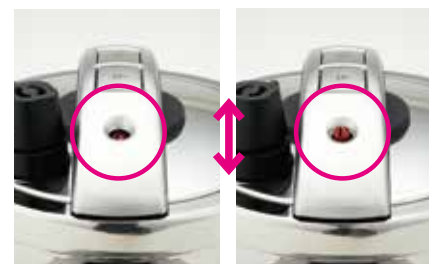
蓋開閉の注意 ⚠

- レッドセーフティバルブが上昇しているときは、鍋の内圧が高いので絶対蓋を開けないでください。突然熱い蒸気が噴き出してやけどや破損の原因になります。(①)
- 蓋を閉めた時にクランプの下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。(②)
- 調理中や直後は本体や取っ手、蓋、オープnc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。取っ手や蓋持ち手を持つ時は鍋つかみやミトンをご使用ください。(③)
- 加熱直後に蓋を開けなければならない場合は、蓋の上から徐々に水を掛けて圧力鍋を冷やしてから、圧力調整バルブを減圧マークに合わせてください。鍋の内圧が高くなっていますので熱い蒸気や熱せられた水滴が勢いよく噴き出しますので、絶対に顔や手の甲を近づけたりしないでください。やけどをする恐れがあります。ミトンなどを使用し、絶対に素手では扱わないでください。



加圧のサイン

圧力調整バルブの○マークを□加圧マークに合わせて。加熱を開始して暫くするとレッドセーフティバルブが上昇し、圧力調整バルブから蒸気が出始めると、加圧調理が始まりますので火力を弱めてください。加圧調理が終了しましたら加熱を止めてください。



レッドセーフティバルブが完全に下がりましたら圧力調整バルブを▽減圧マークに合わせて鍋の内圧がかかっていないことを確認してください。□ ボタンを押して蓋を開けてください。



圧力鍋の安全性

- レッドセーフティバルブは、鍋の内圧が上昇しているときには、オープncローズボタンを押してもクランプは開かないよう安全装置が働きます。レッドセーフティバルブが下がりますと安全装置が解除されてクランプを開くことができます。また、圧力調整バルブに食材などがつまるとして鍋の内圧が異常に上昇した時には鍋の内圧を安全に下げます。
- 圧力調整バルブは、加熱調理中には鍋の内圧を一定に保持します。そのために圧力調整バルブの先端より蒸気が出ていますので、絶対に上からのぞいたり手をかざしたりしないでください。やけどの恐れがあります。
- セーフティウインドウは、レッドセーフティバルブや圧力調整バルブに食材などが詰まるなどして働かなかった場合には、内圧によってパッキンの一部が蓋のフランジ部分より押し出され蒸気を逃がして鍋の内圧を安全に下げます。

調理容量の説明

最大調理量3.6ℓ (食材、煮汁を含む)

豆類は1.6ℓ (食材、煮汁を含む)

- 食材と水(煮汁)を含めて、満水の2/3 (豆類、穀物、パスタなどは満水の1/3)以上入れないでください。

ご使用上の注意

- 重曹や多量の油を使用する料理には使用しないでください。調理物が膨張したり、油が異常に高温になり事故や火災になる恐れがあります。
- 圧力調整バルブから勢いよく蒸気が出ている場合は火力が強いですので火力を調整してください。
- 加圧調理中や直後は、お子様が操作したりそばに近づけたりしないよう注意してください。やけどや事故などの恐れがあります。
- セーフティウィンドウを手前側に置かないでください。安全装置が働き、突然蒸気が噴き出てやけどなどの恐れがあります。(4)
- 空焚きはしないでください。過熱により鍋の変形や火災などの危険があります。
- 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。
- 圧力調整バルブやレッド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。
- 取っ手や圧力調整バルブ、蓋持ち手、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使用しないでください。また、ご自分で修理・改造をしないでください。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、オーブ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。
- 取っ手の留めネジがゆるみ、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。ネジがゆる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。
- カレー、シチューなどの料理では、具が煮えてからルーなどの調味料で味付けをし、圧力鍋の蓋を外したまま煮込んでください。



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らない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。



※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。

長くお使いいただくために

- 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。
- 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、プラスチック製など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。

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」などの共振音がすることがあります。その際は製品の位置をずらすか、置き直すと止まる場合があります。
- 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。

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。
- 圧力調整バルブが汚れた場合は、圧力調整バルブを上側に引き上げて外し、ノズルの中を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。**同様に外した圧力調整バルブ内もきれいに洗ってください。洗い終わりましたら、バルブの○マークを加圧マークに合わせて上から押し込んでください。
- 蓋裏側の圧力調整バルブカバーはご使用ごとに取り外して食材のカスなどが残らないようきれいに洗ってください。**乾燥させて元の位置に取り付けて保管してください。
- パッキンは汚れましたら蓋から外して洗ってください。取り付ける際は、所定の位置からはみ出さないように注意してください。
- 食器洗浄機は使用しないでください。
- 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。
- 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。

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
	蓋が本体の正しい位置に載っていない	蓋を本体の正しい位置に載せる
	クランプ下の矢印が見えている	蓋を本体の正しい位置に載せる
パッキンから蒸気もれる	パッキンが正しく装着されていない	パッキンを正しい位置に装着する
	パッキンに汚れや本体の縁に調理かすが付着している	パッキンや本体の縁をきれいに洗浄する
	パッキンの摩耗	新しいパッキンに交換する
圧加調整バルブが動かない	圧力調整バルブカバーやノズルの穴に食材が詰まっている	ようじやブラシを使用してきれいに洗浄する
蓋が開かない	レッドセーフティバルブが上昇している	鍋の内圧が高いので、内圧が下がるまで待つ
	圧力調整バルブから蒸気が抜けない	蓋の上から徐々に水を掛けて圧力鍋を冷やしてから、圧力調整バルブを減圧マークに合わせて鍋の内圧を抜く。 蒸気の噴き出しによるやけどの注意(蓋開閉の注意参照ください) 圧力調整バルブとノズルをきれいに洗浄してください

交換部品

パーツ名	品番	価格(税込)
パッキン	SC7-PCK	2,750円
圧力調整バルブ	SC7-OM	2,750円
圧力調整バルブカバー	SC7-BC	550円

圧力調整バルブ



圧力調整バルブカバー



パッキン

