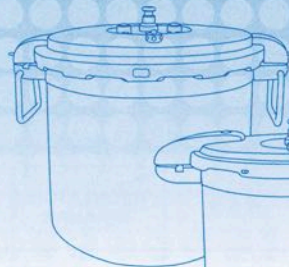
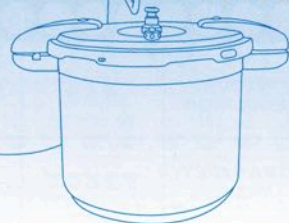


30 Litre



12, 15 & 20 Litre



電磁爐可用
電磁調理器具対応
INDUCTION COMPATIBLE
SESUAI UNTUK KEGUNAAN INDUKSI

For any inquiry, kindly contact :

Untuk sebarang pertanyaan, sila hubungi :

日本では12Lは販売致しておりません。ご不明の点は、下記までご連絡下さい。

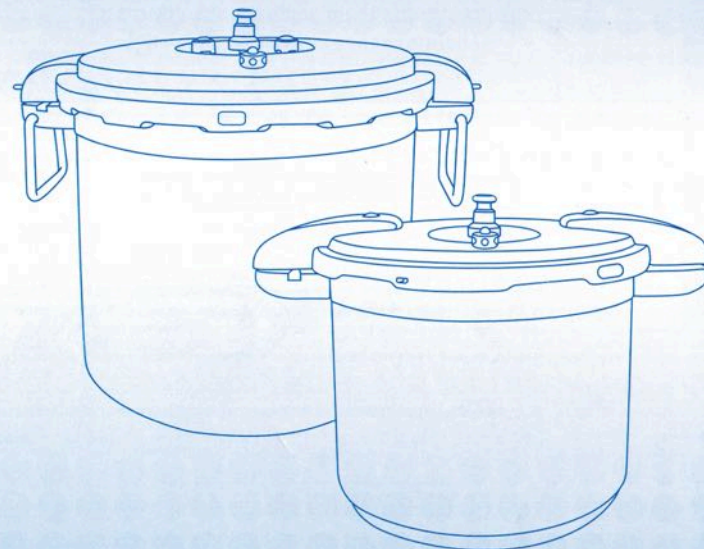
任何疑問,請詢問 :

USER GUIDE

PANDUAN PENGGUNAAN

取り扱い説明書

使用説明



Commercial
Pressure
Cooker

Periuk
Tekanan
Komersial

業務用圧力鍋

營業用壓力鍋

警告

Amaran

Read all instructions in this book before using. Be sure you understand all operating instructions before using the product.

請在使用產品前先閱讀手冊內所有的指示，您必須對所有的操作方法充分了解後才可使用此產品

Baca semua arahan dalam buku panduan sebelum penggunaan. Pastikan anda faham semua arahan operasi sebelum menggunakan produk ini.

ご使用になる前に、この取り扱い説明書を必ずお読みになつて下さい。使用方法を十分に理解した上で、商品をお使いになつて下さい。

ご使用前に毎回必ずチェックして下さい。

- ①掃除ピンでノズル、及びノズルフィルターの穴のつまりが無いことを確認して下さい。
- ②フロート安全弁(15L,20L-2ヶ所、30L-1ヶ所)のシャフトを掃除ピン等で押し、内部のパネによりもどって来るか確認して下さい。
- ③パッキンが切れたり、硬くなったり(弾力性が少なくなる)、ねじれたり(変形)、また軟らかくなりコシが無くなった場合はパッキンの交換が必要です。このまま使用しますと、フタと本体の間から、内容物が飛散する可能性がありますので必ず交換して下さい。



調理後フタを開ける時のご注意

- ①フロート(15L,20L-2ヶ所、30L-1ヶ所)が下がっているか確認して下さい。
- ②おもりを少し斜めにし、蒸気が出ないのを確認してから、おもりを真っ直ぐに引き上げ、外して下さい。
- ③フタの△印が、本体取っ手の△印に来るまでフタを回転させ、フタをまっすぐに持ち上げて下さい。この時に、蒸気が立ち上がりますのでご注意ください。
- ④いったんフロートが下りましても、鍋を揺らしたり動かした場合は再沸騰し、フロートが上がる事があります。その時はフタを開けず、①～②を行った後にフタを開けて下さい。

Do check when each time using it:

每次使用前請務必檢查:

Sila periksa untuk setiap kali penggunaan:

1. Make sure the vent tube and the vent tube filter is clear of any blockage.
確保配重柱及濾網沒有阻塞。
Pastikan omboh junaman dan penapis tidak tersumbat.
2. Do use the special cleaning needle to clear the passage way, make sure no blockage before using.
請用清除針清理濾網及配重柱，確保沒有阻塞狀況才使用。
Gunakan jarum pembersih untuk membersihkan laluan pada omboh junaman dan penapis. Pastikan laluan tidak tersumbat sebelum guna.
3. After some time, the sealing ring will wear out. Do replace with a new one if it happened, this is to prevent the pressure from leaking.
墊圈可能硬化、彎曲(變形)、變得無彈性，若此狀況發生，即表示必須立刻更換。若繼續使用，鍋內的食物可能會從墊圈泄壓口噴出，所以請務必更換。
Gasket silikon akan menjadi keras/bertukar bentuk setelah diguna dalam satu jangka masa. Sekiranya keadaan ini berlaku, sila tukarkan dengan gasket silikon baru untuk mencegah kebocoran/percikan dari dalam.



Precautions to be taken when opening the cover (after cooking):

烹煮后，在開蓋前請注意以下事項:

Langkah keselamatan semasa membuka penutup (selepas memasak):

1. Make sure both safety valve indicators show no pressure.
請確保兩邊的安全指示閘已下降。
Pastikan kedua-dua injap tekanan keselamatan berada dalam posisi tiada tekanan.
2. Tilt the pressure regulator side way to release the pressure before taking it out.
把配重頭稍微傾斜，確保已沒有蒸汽泄出后，才將配重頭往上拔出。
Condongkan regulator tekanan untuk melepaskan tekanan yang berlebihan. Pastikan tiada tekanan didalam periuk sebelum menarik keluar regulator tekanan.
3. To open, hold and twist the cover anti clockwise until the arrow aligns with the arrow on the body handle. Be caution on the hot steam.
請將蓋耳逆時轉至鍋身和鍋蓋箭頭對齊，再把蓋往上提即可。請小心蒸汽。
Untuk membukanya, pegang dan pusing penutup mengikut arah lawan jam sehingga kedua-dua anak panah selari. Berhati-hati dengan wap panas.
4. The pressure will regulate back if the cooker is shaken. Do follow above step 1 and 2 back if want to open the cover.
當安全指示閘已降下，若鍋子被搖動，會再次產生壓力。這時請不要打開。請重複步驟1及2。
Tekanan akan dijanakan kembali jika berlaku gegaran pada periuk. Ulangi langkah 1 dan 2 jika hendak membuka penutupnya.

TABLE OF CONTENTS < 目錄 >

PAGE 頁數 Muka surat 頁碼

1) - Table of Contents	1
- 目錄	
- Isi Kandungan	
- 目次	
2) - Important Safeguards	2 - 3
- 安全注意事項	
- Langkah-langkah Keselamatan	
- 安全に使用する為の遵守事項	
3) - Components for Commercial Pressure Cooker	4 - 5
- 營業用壓力鍋各零件名稱	
- Komponen-komponen Periuik Tekanan Komersial	
- 業務用壓力鍋各部的名稱	
4) - Independent Operating Safety Design	6 - 10
- 安全設計	
- Ciri-ciri Keselamatan berasingan	
- 安全構造	
5) - Care and Cleaning	11 - 12
- 清洗方法	
- Cara Pencucian dan Penjagaan	
- お手入れのしかた	
6) - Operating Instruction	13- 15
- 操作說明	
- Arahan Operasi	
- 操作手順(取り扱い説明)	
7) - Troubleshooting	16 - 19
- 故障分析	
- Masalah dan Cara Mengatasi	
- こんな時どうすれば	
8) - Cooking Timetables	20 - 23
- 烹飪時間表	
- Jadual memasak	
- 參考 調理時間	
9) - Name of Spare Parts	24
- 備件名稱	
- Nama Alat Pengganti	
- 交換 部品	

ISI KANDUNGAN

< 目次 >



IMPORTANT SAFEGUARDS

安全注意事項

For safe and peace cooking time, kindly follow the basic safety precautions when using the appliance, including the below:-

為確保您煮得安心，請務必遵守以下事項:-

Read all instructions before use.

使用前，請詳閱此說明書。

Do not touch hot surface. Use gloves.

請用隔熱手套以避免燙傷。

Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.

烹飪後的鍋身溫度較高，請注意放置；勿放在小孩觸摸到的地方，以免燙傷。

Do not place the pressure cooker in a heated oven.

此產品不適用於微波爐。

Caution when moving a pressure cooker containing hot liquid

提熱湯物時，請格外小心。

Do not use the pressure cooker for other than intended use.

勿使用此產品于煮食以外之用途。

This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. See "Operating Instructions".

此炊具在“壓力”下煮食，不正確使用會發生燙傷。請確保了解“操作說明”再使用。



Baca semua arahan dengan teliti sebelum guna..

全ての注意事項をよくお読みください。

Pakai sarung tangan semasa memegang permukaan yang panas.

取っ手や、おもりが、熱くなります。ミトンや鍋つかみをご使用ください。

Penjagaan rapi diamalkan. Jauhi perkakas masakan yang panas dari kanak-kanak.

調理中は、鍋に子供を近づけないで下さい。

Product ini tidak sesuai untuk digunakan dalam Ketuhar Gelombang Mikro.

オーブンレンジに入れて使用しないで下さい。

Berhati-hati apabila mengangkat periuik yang diisi dengan cecair panas.

熱い内容物が入った状態で、鍋を揺らさないで下さい。

Jangan gunakan produk ini untuk tujuan lain selain memasak.

圧力調理以外の目的に、使用しないで下さい。

Tekanan akan dijanakan semasa memasak. Penggunaan yang tidak betul boleh menyebabkan kecederaan. Pastikan anda memahami "Arahan Operasi" sepenuhnya sebelum mengguna.

間違った操作をすると、けがや火傷をする恐れがあります。説明書通りに操作して下さい。

LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN 安全注意事項

Untuk keselamatan dan keselesaan memasak, sila mematuhi tindakan asas keselamatan seperti yang berikut:-

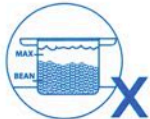
圧力鍋は使用中、極めて高温、高圧になる調理器具です。

取り扱いを誤ると、お使いになる人や他人への危害、財産への損害が生じる危険があります。それらを未然に防止するために、取り扱い説明書を必ずよく読み下さい。

Always check the pressure release devices for clogging before each use.
每次使用前,請確保濾網及配重柱通暢無阻。



Do not fill the unit over "MAX" level. When cooking food that expand during cooking such as rice, bean and dried vegetables, do not fill the unit over "BEAN" level. Cooker is marked with "BEAN" and "MAX" fill lines.



最高水位不可超過 "MAX" 刻痕, 煮易膨脹之食物如米類, 豆類及脫水蔬菜類, 食材不可超過 "BEAN" 刻痕。"MAX" 及 "BEAN" 可視于鍋身內側。



Do not attempt to open lid until pressure has been reduced. See "Operating Instructions".

鍋子未完全泄壓前,切勿嘗試開蓋,請閱"操作說明"。



Be sure the product is fastened properly.
請確保身蓋關好。



Never operate the cooker under pressure without any liquid inside. Do not allow the cooker to boil dry. This will damage the cooker.

嚴禁"空燒", 這將嚴重損壞鍋子。



Save these instructions.
閱讀後,請收載此說明書。

Sebelum guna, pastikan penapis dan omboh junaman tidak tersumbat.

毎回ご使用前には、必ずノズルの目詰まりをチェックして下さい。

Jangan melebihi paras "MAX" semasa memasak. Sekiranya memasak jenis makanan yang mudah mengembang seperti beras, kacang dan sayuran kering. Paras makanan patut dibawah paras "BEAN". Tanda "MAX" dan "BEAN" boleh dilihat dibahagian dinding dalam periuk.

内容は、必ず「最高水位」(MAXで本体内部に表示)特に、豆類、麵類の場合は、Beanで表示された高さ以下でご使用下さい。

Jangan cuba membuka penutup periuk sebelum tekanan dikeluarkan sepenuhnya. Sila rujuk "Arahan Operasi".

フタは、中の圧力が完全に無くなるまで、開けないでください。

Pastikan penutup produk ditutup dengan sempurna.

フタが完全に本体に装着された状態(フタと本体の取っ手が、直線になった状態)以外の状態では、使用しないで下さい。

Jangan memasak tanpa sebarang makanan atau air di dalam produk. Ini akan merosakkan produk.
空焼きは絶対にしないで下さい。

Setelah membaca, simpan buku panduan penggunaan ini dengan baik untuk rujukan.

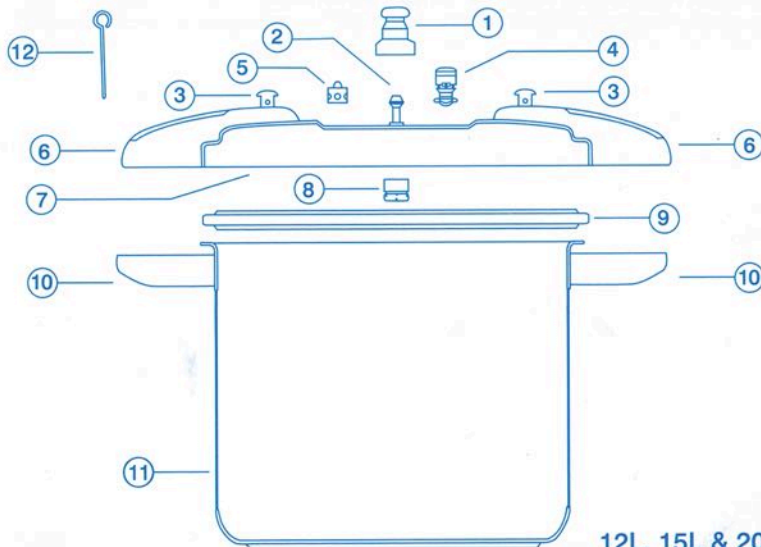
この説明書は、読まれた後も捨てずに、大事に保管してください。

Components for Commercial Pressure Cooker

營業用壓力鍋各部件名稱

Komponen-komponen Periuk Tekanan Komersial

業務用壓力鍋各部的名稱



12L, 15L & 20L

1	PRESSURE REGULATOR	配重頭	REGULATOR TEKANAN	調節弁おもり (第一安全装置)
2	RELIEF PLUNGER	配重柱	OMBOH JUNAMAN	ノズル (第一安全装置)
3	PRESSURE INDICATING/ SAFETY VALVE	安全指示閥兼安全泄氣閥	INJAP KESELAMATAN KESELAMATAN	フロート式安全装置 (第二安全装置)
4	EXTRA SAFETY VALVE 1	緊急泄氣閥1	INJAP KESELAMATAN TAMBAHAN 1	大口徑安全装置 (第四安全措施)
5	EXTRA SAFETY VALVE 2	緊急泄氣閥2	INJAP KESELAMATAN TAMBAHAN 2	大口徑安全装置 (第五安全裝置)
6	UPPER SHORT CASTING HANDLE	上把手	PEMEMANG PENUTUP	フタ取っ手
7	LID	鍋蓋	PENUTUP	フタ
8	FILTER SCREEN	濾網	PENAPIS	ノズルフィルター
9	SEALING RING	墊圈	GASKET SILIKON	パッキン
10	LOWER SHORT HANDLE	下把手	PEMEMANG PERIUK	本体取っ手
11	BODY	鍋身	PERIUK	本体
12	CLEANING NEEDLE	清除針	JARUM PEMBERSIH	掃除ピン

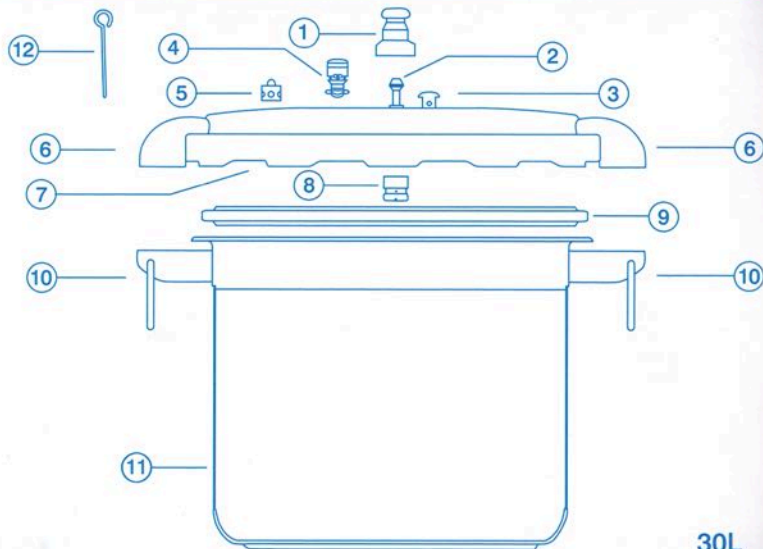
INDEPENDENT OPERATING SAFETY DESIGN

Components for Commercial Pressure Cooker

營業用壓力鍋各部件名稱

Komponen-komponen Periuik Tekanan Komerisial

業務用壓力鍋各部的名稱



30L

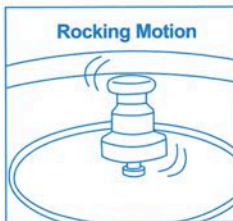
1	PRESSURE REGULATOR	配重頭	REGULATOR TEKANAN	調圧弁おもり (第一安全装置)
2	RELIEF PLUNGER	配重柱	OMBOH JUNAMAN	ノズル (第一安全装置)
3	PRESSURE INDICATING/ SAFETY VALVE	安全指示閥兼安全泄氣閥	INJAP TEKANAN KESELAMATAN	フロート式安全装置 (第二安全装置)
4	EXTRA SAFETY VALVE 1	緊急泄氣閥1	INJAP KESELAMATAN TAMBAHAN 1	大口徑安全装置 (第四安全装置)
5	EXTRA SAFETY VALVE 2	緊急泄氣閥2	INJAP KESELAMATAN TAMBAHAN 2	大口徑安全装置 (第五安全装置)
6	UPPER SHORT CASTING HANDLE	上把手	PEMEGANG PENUTUP	フタ取っ手
7	LID	鍋蓋	PENUTUP	フタ
8	FILTER SCREEN	濾網	PENAPIS	ノズルフィルター
9	SEALING RING	墊圈	GASKET SILIKON	パッキン
10	LOWER SHORT HANDLE	下把手	PEMEGANG PERIUK	本体取っ手
11	BODY	鍋身	PERIUK	本体
12	CLEANING NEEDLE	清除針	JARUM PEMBERSIH	掃除ピン

1. Pressure Regulator

配重頭

Regulator Tekanan

第一安全装置(おもり)



The pressure regulator snaps down over the vent tube, which automatically controls and maintains the proper cooking pressure. When pressure rises, the regulator will begin a rocking motion, allowing steam to escape, and to maintain a constant pressure inside the cooker. Always remove cooker from heat and reduce pressure before removing pressure regulator.

把配重頭按下,并固定地卡在配重柱上。配重頭之功能為控制鍋內之作動壓力,當鍋內壓力達到設計作動壓力時,配重頭將微微搖晃,并發出“吱吱”聲,如欲取下配重頭,請先將火源關掉并讓鍋子自然降壓。

Pasang dengan menekankan regulator tekanan ke atas omboh junaman, spring didalamnya akan mengukuhkan posisinya. Fungsi regulator tekanan adalah untuk mengawal tekanan memasak. Regulator tekanan akan bergoyang dan mengeluarkan bunyi stim apabila mencapai tekanan operasi. Tutupkan api dan biar tekanan dalam periuk dilepaskan sebelum tanggalkan regulator tekanan.

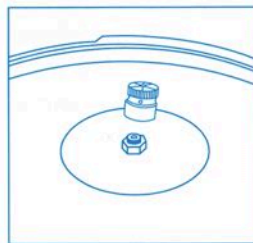
壓力鍋的内部壓力在一定に保つ装置です。加熱後、内部の圧力が上昇し、所定の圧力になると、おもりが揺れ動き、内部の蒸気をノズルから排出し、内部の圧力を常に所定の圧力に保ちます。

2. Vent Tube and Vent Filter

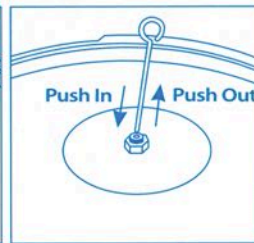
配重柱及濾網

Omboh Junaman dan Penapis

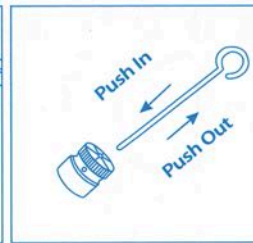
ノズルノズルフィルター



Vent Tube Filter



Check if Vent Tube is clear



Check if Filter is clear

The vent tube filter is attached to the vent tube inside of the lid. ALWAYS look through the vent tube and check each of the openings in the filter to ensure they are clear. A cleaning needle is included with your cooker as an aid for clearing the vent tube and the vent tube filter.

CIRI-CIRI KESELAMATAN BERASINGAN

濾網裝置在配重柱下端(蓋內)。每次使用前,請用清潔針將阻塞物體清除,以確保濾網及配重柱沒有阻塞狀況才使用。

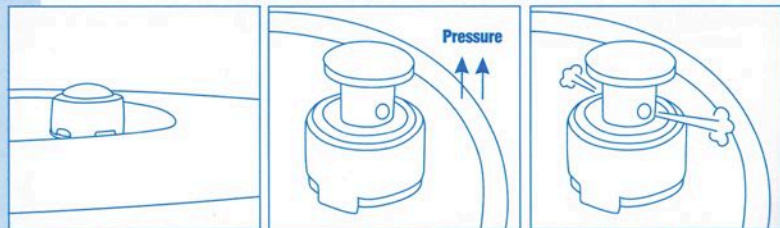
Penapis dipasang pada ombok junaman disebelah dalam penutup. Sebelum guna, tanggalkan penapis dan pastikan laluan penapis dan ombok junaman tidak tersumbat dengan menggunakan jarum pembersih yang disediakan.

ノズルは、フタの裏側でナットで固定され、ノズルフィルターが取り付けられています。毎回ご使用前に必ず、図のように掃除ピンで、目詰まりを掃除して下さい。(注)ナットやノズルフィルターが緩んでいないか、指で確認して下さい。ナットが緩んでいる場合、ペンチなどでしっかり締めて下さい。ノズルフィルターは手で締めて下さい。

3. Pressure Indicating / Safety Valve

安全指示閥
兼安全泄氣閥

Injap Tekanan Keselamatan 第二安全裝置



No Pressure

Pressure

Steam Release

When pressure begins to build in the cooker (with the lid at closed position and with the pressure regulator in place) the red pressure indicating / safety valves will lift. If the vent tubes becomes clogged while cooking, the valve would operate to allow steam to escape and release pressure. Always attempt to open the lid only when this valve indicates no pressure.

當鍋內開始有壓力時, (鍋蓋關好及配重頭正確套上), 紅色安全指示閥將升起。假設配重柱又被阻塞, 此時安全泄氣閥將啟動; 把鍋內多余之壓力泄出以策安全。開蓋時, 請確保火源已關和安全指示閥已降下。

Semasa tekanan dijana di dalam periuk, injap tekanan keselamatan akan naik. (Penutup ditutup dengan betul dan regulator tekanan di posisi yang betul).

Dalam keadaan ombok junaman tersumbat, injap tekanan keselamatan akan berfungsi untuk melepaskan tekanan lebihan dalam periuk. Sebelum membuka penutup, selalu memastikan tiada tekanan di dalam periuk.

15Lおよび20Lは、フタの取っ手の中に2ヶ所、30Lは、フタの上に1ヶ所のフロート式安全装置(赤色)があります。調理を始めて内部に少し圧力が発生すると、このフロート弁が浮き上がります。もし中央のノズルが詰まった時、この安全装置が作動して、内部の圧力が異常に高くなるのを防止します。

INDEPENDENT OPERATING SAFETY DESIGN

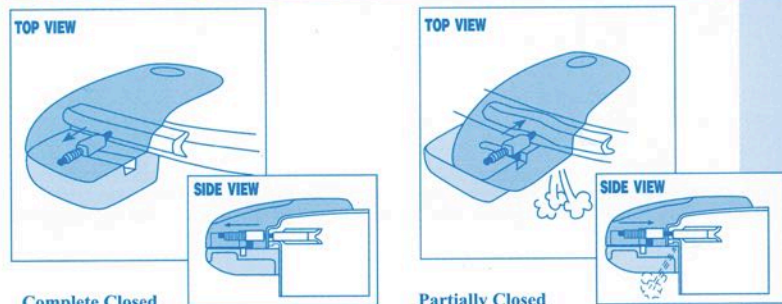
このフロート弁が浮き上がっている間は、フタを開ける操作をしてはいけません。
注)フロート弁から激しく蒸気が噴出したら、安全装置が働いています。すぐに火を止め、鍋を自然に冷やし、フロートが下がった後、ノズルを掃除してください。

4. Safety Lock Release

安全鎖

"Interlock" Keselamatan

第三安全裝置



Complete Closed
(Cooker operates normal)

Partially Closed
(Cooker would not pressurized)

The handles of the cooker are designed with safety interlock. The safety interlock would prevent the cooker to be pressureized if the lid is not properly closed. It also prevents the operating of the lid until pressure has subsided.

本產品之把手有安全鎖之設計。如果鍋蓋沒蓋好, 鍋子將無法產生壓力而只能如一般普通炊具使用而非壓力鍋。

Pemegang produk ini direka dengan "Interlock" keselamatan, jika penutup tidak ditutup dengan betul, tekanan tidak akan dihasilkan, periuk hanya berfungsi seperti periuk biasa dan bukan periuk tekanan.

フタ取っ手の中には、図のように、安全装置のスライド機構が組み込まれています。フタと本体が正常な位置にセットされないと、圧力が上がらないように設計されています。

安全設計

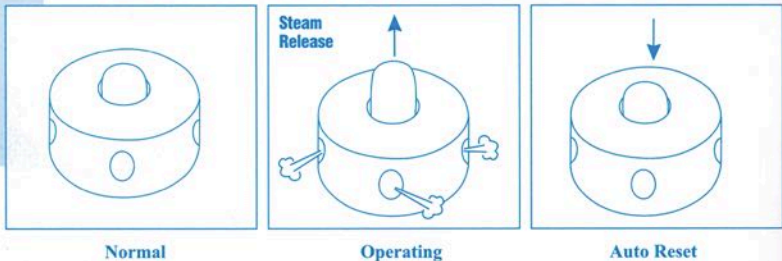
INDEPENDENT OPERATING SAFETY DESIGN

5. Extra Safety Valves

Extra Safety Valve 1 緊急泄氣閥 1 Injap Keselamatan Tambahan 1 第四安全裝置



Extra Safety Valve 2 緊急泄氣閥 2 Injap Keselamatan Tambahan 2 第五安全裝置



In the case when both the vent tube and the pressure Indicating / safety valves are clogged (this is possible when cooking food that tends to form, froth and sputter like pearl barley, oatmeal or other cereals and beans) the extra safety valve would operate to release the pressure in the cooker.

When this occurs, always stop cooking, remove the clogged particles and reset the extra safety valve before start cooking again.

The extra safety valve 1 can be reset by simply pushing it down until red ring is not seen.

The extra safety valve 2 will auto reset after operation.

假設配重柱及安全指示閥都被阻塞時(如烹煮有薄殼及易膨脹之豆類食物時), 緊急泄氣閥將啟動及排掉鍋內壓力。

若有此狀況發生, 應停止烹煮; 清除阻塞物後, 將緊急泄氣閥歸位後才可以繼續使用。歸位做法, 緊急泄氣閥2: 泄氣後將自動歸位。只須用力將緊急泄氣閥按下至沒看到紅環即可。

安全構造

CIRI-CIRI KESELAMATAN BERASINGAN

Jika berlaku keadaan kedua-dua ombong junaman dan injap tekanan keselamatan tersumbat, (kemungkinan ini boleh berlaku apabila memasak makanan yang mudah berkembang dan dengan kulit-kulit nipis seperti kacang). Injap keselamatan tambahan ini akan berfungsi dan melepaskan tekanan dalam periuk. Apabila ini berlaku, haruslah berhenti memasak. Pastikan semua sisa-sisa dibersihkan sebelum memasak semula. Untuk membetulkan posisi injap keselamatan tambahan 1, tekan kearah bawah sehingga garisan merah tidak kelihatan. Untuk injap keselamatan tambahan 2, possinya akan diperbetulkan dengan secara automatik.

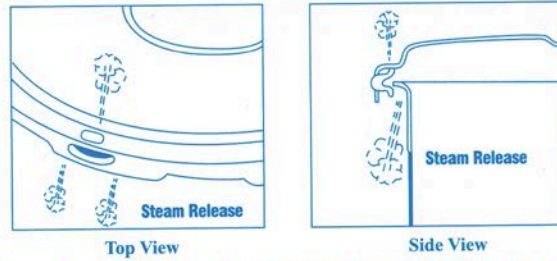
この圧力鍋には、いくつもの安全装置がありますが、図のような特別な安全弁があります。何らかのトラブルで、第一から第三の安全装置が故障した場合でも、全く違った機構のこの安全弁が作動して、安全を確保します。注)この安全弁が作動したら、すぐに火を止め、鍋を自然に冷やし、フロートが下がった後、フタを開け、各安全装置の確認をして下さい。再び鍋を使用する際は、第四安全装置を上から押し下げ、上記の図'Normal'状態に戻してください。何らかのトラブルで第一から第四までの安全装置が故障し、万一蒸気が抜けない場合に、この安全装置が作動します。注)この安全弁が作動したらすぐに火を止め、鍋を自然に冷やし、フロートが下がった後、フタを開け、各安全装置を確認してください。

6. Sealing Ring Pressure Release Opening

墊圈泄壓口

Lubang Gasket Silikon

ウインドー



The lid of the cooker is designed with a pressure release opening. Under extreme abnormal situation where all the above safety devices fail to operate, this opening allow the sealing ring to be pushed out from its sealing position, thus release pressure in the cooker.

鍋蓋另有安全墊圈泄壓口。在極異常之情況下, 以上所有安全裝置都無法有效操作時, 國內壓力將火把墊圈從此泄壓口推出以達泄壓目的。

Penutup periuk direka dengan satu lubang gasket silikon. Dalam keadaan yang amat luar biasa di mana kesemua fungsi-fungsi keselamatan tersebut di atas gagal berfungsi, tekanan di dalam periuk akan menolak gasket silikon ke arah luar pada lubang ini untuk melepaskan tekanan.

何らかのトラブルで第一から第五までの安全装置が故障し、万一蒸気が抜けない場合でも、蓋の外周部に設けられたウインドーの穴から蒸気が抜ける構造です。蒸気はウインドウ上面の丸い穴から抜けます。

注)この安全弁が作動したらすぐに火を止め、鍋を自然に冷やし、フロートが下がった後、フタを開け、各安全装置及びパッキンの傷み、劣化を確認してください。

パッキンが傷んでいたり、劣化が見られる場合はパッキンを交換してください。

パッキンをご購入から1年程度での交換をお勧めいたします。

CARE & CLEANING

方法

Before using for the first time, wash thoroughly in hot, soapy water. Rinse and dry.
 首次使用前,請用洗潔劑加熱水清洗一遍。
 Semasa kali pertama guna, cuci periuk dengan pencuci dan air panas. Bilas dan keringkan.
 最初にご使用になる前に、洗剤+お湯できれいに洗って乾燥させて下さい。

Wash all parts thoroughly after each use. Do not use harsh scouring pads or abrasive cleaners, as they will make fine scratches in the surface.
 每次使用后,確保產品各部位清洗完整,抹干后再收藏,避免使用鋼絲刷,這將刮傷產品。
 Selepas setiap penggunaan, cucikan setiap bahagian periuk dengan bersih, keringkan sebelum menyimpan. Elakkan pgunaan span keluli supaya tidak mencalarakan produk. 毎使用後は、全ての部品周りをきれいに洗って下さい。金属タワシ等を使用しなくても、洗剤入りのお湯に10分-15分浸しておけば、簡単にきれいになります。その方が、いつまでもきれいな表面を保つことが出来ます。

Stubborn stains or burnt food can be removed by commercial stainless steel cleaner, adding about 1 inch of water and boil it for a few minutes to loosen the burnt food. Remove from heat and clean with a soft scrub sponge or brush.
 欲清洗燒焦食物時,請用不銹鋼專用洗潔劑加約一寸水,加熱數分鐘再用海綿刷輕擦即可。
 Untuk menanggalkan sisa makanan yang degil, sila gunakan serbuk pencuci keluli khas, isikan air lebih kurang seinci, panaskan beberapa minit dan beruskan dengan span. 頑固な汚れや、焦げ付いた場合は、スチールタワシで洗って頂いても結構ですが、水を少し入れて、数分間沸騰させると、焦げを簡単に取る事が出来ます。

High heat may cause a mottled, rainbow-like discoloration in stainless steel, commonly called "heat tint". "Heat tint" can be removed with a commercial stainless steel cleaner, however care should be taken to avoid over heating. "Heat Tint" is not harmful to the foods.
 過度加熱可能造成鍋身變色及有“彩虹”狀,此屬物理性反應,對人體及食物無害,可用不銹鋼專用洗潔劑清洗消除,欲避免此狀,應注意加熱程度,避免過度加熱。
 Permukaan periuk akan ada warna "Pelangi" apabila berlaku pemanasan melampau. Keadaan ini tidak akan mengancam kesihatan. Gunakan serbuk pencuci keluli khas untuk menecuni dan menanggalkannya.
 本体の表面に、虹のように赤みの色が付く事がありますが、これはステンレスが高温に熱せられて起こる高熱変化で、害は有りません。

Do not allow acidic or salty foods to remain in the cooker for long periods of time, as this could cause pitting or white spots on the stainless steel.
 避免長時間存放酸性食物于鍋內,這可能造成鍋內產生白斑,若有此狀,應即用不銹鋼專用洗潔劑給予消除,否則將可能造成小洞。
 Elakkan menyimpan makanan yang masam dan masin dengan lama. Ini boleh menghasilkan titik-bintik putih. Apabila ini berlaku bersihkan dengan serbuk pencuci keluli khas. Jika tidak lubang-lubang kecil mungkin akan terhasil.



CARE & CLEANING

方法

食物を鍋の中に入れてそのまま、長時間放置しないで下さい。酸や塩分で、内面に白い斑点やサビが出る場合があります。

SEALING RING 墊圈 GASKET SILIKON パッキン

In each cleaning, remove the sealing ring from the lid and wash in hot, soapy water and rinse. Dry thoroughly and replace in cover.
 In time, the sealing ring may shrink, harden, or otherwise become distorted with use. When this happens, the sealing ring should be replaced.
 每次使用后將墊圈取出,以溫水加洗潔劑清洗,抹干后,再置入鍋蓋,長期使用下,此墊圈可能會變形或硬化,若此狀發生,即需更換。
 Selepas setiap penggunaan, cucikan gasket silikon dengan air suam dan pencuci. Keringkan sepenuhnya sebelum letak balik dalam penutup. Penggunaan jangka panjang akan menyebabkan gasket ini menjadi semakin keras atau mengubah bentuk. Apabila ini berlaku, gasket silikon ini patut ditukar.
 毎使用後は、きれいに洗って、乾燥後、再びフタを装着して下さい。又長時間使用している間に、切れたり、縮んだり、硬くなったり、ねじれたり、また、柔らかくなりコシが無くなった場合は新品と交換してください。

VENT TUBE AND TUBE FILTER 配重柱及配重柱及濾網 OMBOH JUNAMAN DAN PENAPIS ノズルとノズルフィルター

Be sure the vent tube and vent tube filter are clear before and after each use, and prior to storage. A special cleaning needle is included with your pressure cooker to help remove obstructions. If the vent tube cannot be cleared with the cleaning needle, use a pipe cleaner or small brush.
 每次使用前及使用后,請使用清除針確保配重柱及濾網無阻塞狀況。
 Sebelum dan selepas setiap penggunaan, sila pastikan omboh junaman dan penapis tidak tersumbat. Jarum pembersih disediakan untuk tujuan pembersihan ini.
 毎使用前に必ず、ノズルの詰まりが無いか確認して下さい。ご使用後も、ノズル、ノズルフィルターの穴の掃除を、備え付けの掃除ピンで行って下さい。

PRESSURE REGULATOR 配重頭 REGULATOR TEKANAN 調圧弁おもり

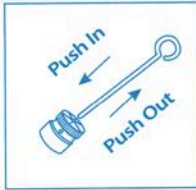
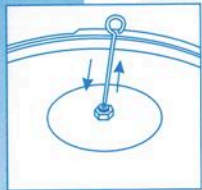
The pressure regulator should be washed in hot, soapy water, rinsed, and dried after each use to ensure it is free of obstructions.
 每次使用后,配重頭應清洗干淨,抹干再收藏。
 Selepas setiap penggunaan, pastikan regulator tekanan dibersihkan dan dikeringkan dengan sempurna sebelum menyimpan.
 毎使用後、きれいに洗って乾燥させて下さい。

STORAGE 儲藏 PENYIMPANAN 保管

Do not store the pressure cooker with the lid assembled on the cooker. Invert the cover and body and store in a dry place.
 儲藏時,請將產品抹干,身蓋分開倒放于干燥處。
 Apabila menyimpan, pastikan produk dikeringkan. Asing dan terlungkupan penutup dan periuk. Simpan di tempat yang kering.
 保管する場合は、フタと本体をセットせず、別々にして置いて下さい。



OPERATING INSTRUCTIONS

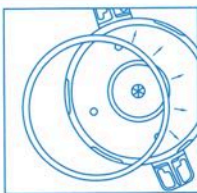


1. Inspect lid to be sure vent tube and the vent tube filter are clear of obstruction.
 確保配重頭及其濾網無阻礙狀況。
 Pastikan omboh junaman dan penapis tidak tersumbat.
 フタのノズル、ノズルフィルターは必ずご使用前に掃除ピンで掃除して下さい。

2. Check and ensure the sealing ring is properly fitted. If cracks or holes are found on the sealing ring, please replace a new sealing ring immediately.

確保墊圈正確置放于蓋內，如有缺口及破裂，必須更換。
 Pastikan gasket silikon diletak dengan betul di dalam penutup. Jika terdapat sebarang rekahan atau lubang pada gasket silikon, sila gantikan yang baru dengan serta-merta.

パッキンはフタに正常にセットして下さい。もし、パッキンにP.12の様不具合が見られる場合、裏表紙に記載したお客様相談室までご連絡ください。



3. Place food in cooker. Add liquid as specified by the recipe.

Note : Never fill cooker over 2/3 full (Marked "MAX"). For bean type of foods that expand during cooking, do not fill over 1/3 full (Marked "BEAN").

置入食物，加入適量水(參考食譜)。

注意：食物加水不可超過「MAX」刻痕(鍋子總容量的2/3)，烹調易膨脹之豆類時，食物量不可超過「BEAN」刻痕(鍋子總容量的1/3)。

Memasak masakan dengan menambahkan air seperti di dalam resepi.

Perhatian: Paras air tidak boleh melebihi 2/3 isipadu periuk (Paras "MAX").

Apabila memasak jenis masakan yang mudah mengembang seperti kacang, paras airnya tidak boleh melebihi 1/3 isipadu periuk (Paras "BEAN")

調理を行う際は、材料+汁又は水の総量が、「MAX線」以下になるようにして使用してください。

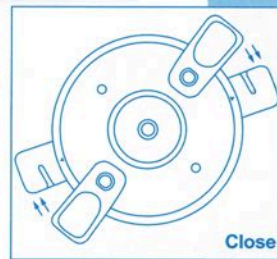
また、豆類、麺類に関しては、材料+汁又は水の総量が、「BEAN線」以下になるようにして使用してください。いずれの場合も、これ以上の量で調理すると危険です。

OPERATING INSTRUCTIONS

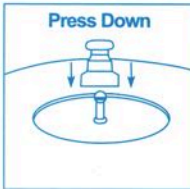
4. Assemble lid to cooker. Line up the arrow mark on the lid and the cooker handle. Rotate the lid handle clockwise to complete closed position directly over the body handle. Do not attempt to cook unless the lid is fully closed with the handle in this position.

開蓋時，將鍋身和鍋蓋之箭頭對準按下；順時鐘將鍋蓋轉至完全止動為止，蓋子若未關好，請勿烹煮。
 Semasa menutup, pastikan anak panah pada penutup dan pemegang periuk selari. Pusing ikut arah jam sehingga kedua-dua pemegang bertemu. Jangan memasak sebelum ia ditutup dengan betul.

調理される時は、フタと本体を正しくセットして下さい(本体取っ手と、フタ取っ手が一直線上に重なる状態)。決してフタをずらした状態で、加熱しないで下さい。



Close



Press Down

5. Place the pressure regulator on the vent tube and press down firmly to snap into place.

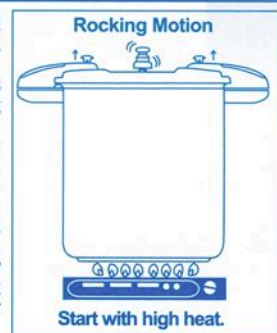
把配重頭套在配重柱上並按下以定位。
 Letakkan regulator tekanan diatas omboh junaman dan menekannya sehingga berada di kedudukan yang betul.
 調圧弁おもりはノズルに正しくセットして下さい。(おもりの中のスナッピングが、ノズルの頭を通り抜ける所まで押しこんで下さい。)

6. Turn on heat source. Start with high heat. After several minutes, the red indicating / safety valves would lift, thereafter the pressure cooker will begin rocking gently. Cooking time begin when the pressure regulator begins rocking. Reduce heat to maintain a steady gentle rocking of the pressure regulator.

加熱時可用大火。當鍋內開始有壓力時，紅色的安全指示閥將上升，接着數分鐘後，配重頭將開始搖晃。這時應開始計算烹煮時間，並將火源調至中或小火以確保配重頭有持續地輕輕搖晃。

Mulakan memasak dengan api yang besar. Injap keselamatan yang berwarna merah akan naik apabila tekanan bertambah. Masa memasak akan bermula apabila dapati regulator tekanan mula bergoyang dan berbunyi. Tukar ke api yang sederhana atau kecil untuk mengawal kestabilan regulator tekanan.

上図のように、本体とフタが正しくセットされた後に、強火で加熱し(IHの場合はまず中火で2分間加熱後、強火にしてください)。蒸気が発生すると、フロート式安全装置(赤色)が浮き上がり、圧力が上昇します。所定の圧力になると調圧弁おもりが揺れ動き(この時点で、おもりが少しゆれる程度まで弱火又は中火にする)内部の圧力を一定に保ちます。このおもりが動き始めた時が調理時間の始まりです。



Rocking Motion

Start with high heat.

ARAHAN OPERASI 操作手冊(取り扱い説明)

OPERATING INSTRUCTIONS



Completion of cooking time

7. After cooking is completed, turn off the heat source; the pressure cooker will automatically release pressure at room temperature until the pressure indicator is completely down.

Quick pressure release procedure; If the food has been overcook or have started burning, tilt the pressure regulator to releases pressure so that the pressure regulator releases pressure until the red pressure indicator has fully depressed. The cookware can then be safely opened.

Caution: Do not direct remove the pressure regulator to release pressure as it can cause injuries.

當烹煮時間完成, 把火源關掉, 鍋子在室溫下會慢慢地自動泄壓, 直至安全指示閥完全降下為止。

快速泄壓法: 如果食物過熱或開始燒焦時, 可把配重頭稍微傾斜, 氣壓會從配重頭底部大量排出。當紅色安全指示閥完全降下時, 即可安全開蓋。注意: 切勿將配重頭提起, 以避免造成受傷或意外。

Sila padamkan api selepas memasak. Tekanan di dalam periuk akan menurun secara perlahan-lahan dalam suhu bilik. Tanggalkan regulator tekanan selepas memastikan tiada tekanan di dalam periuk.

Sekiranya tekanan di dalam periuk perlu dilepaskan dengan segera, condongkan regulator tekanan supaya tekanan yang berlebihan dikeluarkan dari bahagian bawah regulator tekanan sehingga injap keselamatan turun. Berhati-hati semasa mencondongkan regulator tekanan kerana wap yang dikeluarkan dari periuk bersuhu tinggi. Pelepasan tekanan secara langsung hanya dicadangkan semasa menyediakan sayur-sayuran atau makanan laut. Apabila butang keselamatan yang berwarna merah turun sepenuhnya, barulah penutup boleh dibuka. Pastikan tiada tekanan dalam periuk baru buka penutupnya.

Perhatian: Jangan menanggalkan Regulator tekanan dengan serta-merta untuk elakkan berlaku kekejuran. 調理時間が終われば、火を止め、蒸らし時間に入ります。急いでフタを開けたい場合は、おもりを傾けて、強制的に蒸気を抜きます。フロート式安全装置(赤色)が沈めば、内部にほとんど圧力が無い事を意味しますので、8のステップに進んで下さい。

8. Remove the pressure regulator from the vent tube. Push the lid handle anti-clockwise until the arrows on the lid align at the center of body handle. Lift up carefully, beware of hot steam.

Note: Never attempts to open cooker until the pressure regulator is removed and the red indicating / safety valve descend completely. Never attempt to force or pry the cover open.

開蓋前, 請先取下配重頭, 將蓋耳逆時轉至身蓋箭頭對齊鍋耳箭頭, 再把蓋往上提即可。請小心蒸氣。

注意: 若紅色安全指示閥沒完全降下, 請勿嘗試開蓋。

Tanggalkan regulator tekanan sebelum membuka penutup.

Tolak pemegang penutup dengan arah lawan jam sehingga anak panah pemegang penutup dan periuk selari. Angkat penutup dan berhati-hati untuk mengelakkan wap air yang panas.

Perhatian: Jangan cuba membuka penutup sekiranya injap tekanan keselamatan masih berada dalam posisi menunjukkan ada tekanan dalam periuk.

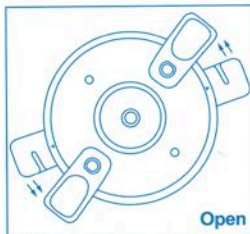
おもりをまっすぐに引き上げてノズルから外します。フタの三角印が、本体取っ手の三角印に来るまでフタを回転させ、フタをまっすぐ持ち上げて下さい。この時、蒸気が立ち上がるので、注意して下さい。

9. Remove food from the cooker. Clean the cooker according to directions.

取出食物, 按清洗方法將產品清洗乾淨。

Keluarkan makanan, bersihkan produk seperti yang ditunjukkan dalam "cara pencucian dan penjagaan".

使用後は食物を鍋の中に残さないで、きれいに洗って下さい。



Open

Troubleshooting

こんな時どうすれば

故障分析

Masalah & Cara Mengatasi



Problem こんなときは Masalah	When it Happens 發生時期 Bila Terjadi	What Happens 狀態 Apa Yang Terjadi	Reasons 原因 Faktor Penyebab	Solution 對策 Penyelesaian
1. Cannot pressurized (pressure indicator valve cannot rise).	About 10 minutes after cooking began.	a. Water vapor ejecting from under lid. b. Steam leaking at pressure indicator valve or central plunger.	1. Sealing ring not properly placed. 2. Lid not close to correct position. 3. Sealing ring damaged. 1. Low heating level. 2. Loose part.	1. Open lid and place sealing ring properly. 2. Close lid to correct position. 3. Change the sealing ring. 1. Use correct heating level. 2. Examine parts and tighten.
1. 不能升壓 (指示閥不能上升)	開爐火10分鐘后。	a. 蓋下側有水氣噴出。 b. 安全閥或配重柱有氣體泄出。	1. 整圈未置放正確。 2. 開蓋未正確關緊。 3. 整圈破損。 1. 爐火太小。 2. 零件鬆脫。	1. 開蓋把整圈重新改正。 2. 把鍋蓋關緊。 3. 更換整圈。 1. 使用適當爐火。 2. 檢查所有鬆脫的零件并鎖緊。
1. Tekanan tidak dapat dihasilkan (injap tekanan keselamatan tidak timbul)	Lebih kurang 10 minit selepas pemanasan.	a) Kesan wap air pancut di sebelah bawah penutup. b) Kesan wap air keluar berdekatan injap tekanan keselamatan atau ombok junaman.	1. Gasket silikon tidak diletak dengan betul. 2. Penutup tidak tutup dengan betul. 3. Gasket silikon telah rosak. 1. Api terlalu kecil. 2. Komponen longgar.	1. Bukak penutup dan letak gasket silikon dengan betul. 2. Pusing penutup sehingga berada dalam kedudukan yang betul. 3. Tukarkan dengan gasket silikon yang baru. 1. Gunakan api yang betul. 2. Memeriksa semua komponen dan pastikan ianya diketatkan.
1. 圧力が上がらない。	加熱後10分程	a. 水蒸気がフタの下から漏れている。	1. パッキンが正しく入っていない。 2. 蓋が正常にセットされていない。 3. パッキン不良。	1. フタを開け、パッキンを正しく入れ直す。 2. フタを正常にセットする。 3. パッキンを交換する。

Troubleshooting

こんな時どうすれば

故障分析

Masalah & Cara Mengatasi



故障項目



發生時期



發生現象



原因



対策

Problem こんなときは Masalah	When it Happens 發生時期 Bila Terjadi	What Happens 状態 Apa Yang Terjadi	Reasons 原因 Faktor Penyebab	Solution 対策 Penyelesaian
2. Unable to open	After cooking.	Unable to open lid immediately after cooking.	Cooker still under pressure. (A safety designed feature.)	Follow pressure releasing procedures as in the manual before attempt to open lid.
2. 不能開蓋.	烹煮後.	烹煮後無法立即開蓋.	鍋內尚有壓力。(屬於快鍋本身安全功能設計)	按說明書方式泄去壓力即可開蓋.
2. Penutup tidak dapat dibuka.	Selepas memasak.	Penutup tidak dapat dibuka selepas memasak.	Tekanan masih ada di dalam periuk. (Ini adalah ciri rekaan keselamatan)	Melepaskan tekanan dahulu seperti dalam arahan operasi sebelum membukanya.
2. フタが開かない。	調理後。	調理後すぐにフタが開かない。	鍋の中に圧力が残っている。	取り扱い説明書にそって、圧力を下げてから開けて下さい。
3. Pressure regulator not functioning.	While cooking	Pressure release from pressure indicator valve or the extra safety valve but not from the air vent tube.	a. Food stain stuck up the vent tube hole & filter and/or also the safety valve. b. Too much volume being cooked	a. Stop cooking, release pressure to open lid and clean vent tube hole & filter and/or safety valve. b. Reduce cooking volume.
3. 配重頭不會搖晃。	烹煮中。	氣體不從配重柱排出，而從安全指示閥或緊急泄氣閥泄出。	a. 食物殘渣阻塞濾網及配重柱及/或安全指示閥。 b. 食物烹煮過量。	a. 停止烹煮，泄壓後開蓋清除阻塞。 b. 除去過量食物。
3. "Regulator Tekanan" tidak berfungsi.	Semasa memasak.	Wap air keluar dari injap keselamatan atau injap keselamatan tambahan, tetapi bukan dari omboh junaman.	a. Omboh junaman dan penapis dan / atau injap keselamatan tersumbat. b. Kuantiti makanan yang terlalu banyak.	a. Berhenti memasak dan lepaskan tekanan. Buka penutup dan pastikan omboh junaman penapis dan / atau injap keselamatan tidak tersumbat. b. Kurangkan kuantiti makanan yang dimasak.

Troubleshooting

こんな時どうすれば

故障分析

Masalah & Cara Mengatasi



故障項目



發生時期



發生現象



原因



対策

Problem こんなときは Masalah	When it Happens 發生時期 Bila Terjadi	What Happens 状態 Apa Yang Terjadi	Reasons 原因 Faktor Penyebab	Solution 対策 Penyelesaian
3. おもりの動きが悪い。	調理中。	ノズル以外のフロート式安全装置か、ノズル締め付け部から蒸気が漏れている。	a. ノズルに調理物が入っているか、フィルターやその他、安全装置に付着している。 b. 調理量が多すぎる。	a. 調理を中止して、付着物を取り除く。 b. 調理量を適量に減らす。
4. Sealing ring come out from cooker side.	While cooking.	While cooking, sealing ring come out at the lid opening and produce large volume of ejecting air.	Improper using that has caused vent tube hole and safety valve lost function. A safety designed feature force to release pressure.	Once happened, the cooker must be sent back to dealer for examination as it was already overused. Do not use again before examination.
4. 墊圈從鍋側擠出。	烹煮中。	烹煮時墊圈從鍋蓋口擠出並有大量噴出氣體。	異常使用導致配重柱及安全閥阻塞。(屬於安全設計并自動啟動強過泄壓)	可能已超過正常操作，送銷售商鑒定可否繼續使用。
4. Gasket silikon keluar dari lubang tepi penutup.	Semasa memasak.	Semasa memasak, gasket silikon terkeluar dari tepi penutup dan terdapat wap air yang banyak.	Penggunaan yang luar biasa di mana penapis, omboh junaman, injap tekanan keselamatan dan injap keselamatan tambahan telah tersumbat. (Ini adalah ciri rekaan keselamatan)	Apabila ini berlaku, produk ini tidak boleh digunakan lagi sebelum dikenal pasti masalahnya. Hantarkannya untuk pemeriksaan.
4. バックインがフタから飛び出した。	調理中。	調理中、フタが開くと同時にバックインが飛び出し、大量の蒸気が噴出した。	調理弁ノズル、安全装置等が詰まって故障した状態が考えられます。	お客様相談室までご連絡下さい。

Troubleshooting こんな時どうすれば

故障分析 Masalah & Cara Mengatasi



Problem こんなときは Masalah	When it Happens 発生時期 Bila Terjadi	What Happens 状態 Apa Yang Terjadi	Reasons 原因 Faktor Penyebab	Solution 対策 Penyelesaian
5. Cooking liquid spurts out of the vent tube.	While cooking.	While cooking, liquid spurts out of the vent tube.	1. Food fill more than "MAX" level of the cooker. 2. Improper heating level.	1. Do not fill your cooker more than "MAX" level. If liquids continue to bubble up, decrease the cooker volume to "bean" 2. Release the heating level.
5. 湯汁從配重柱噴/流出.	烹煮時.	烹煮時, 湯汁從配重柱流出.	1. 食物過量. 2. 火量過大.	1. 減少食物量. 2. 調小火量.
5. Terdapat sup pancut keluar berdekatan ombok junaman.	Semasa memasak.	Semasa memasak, sup pancut keluar berdekatan ombok junaman.	1. Kuantiti masakan yang terlalu banyak. 2. Api terlalu besar.	1. Kurangkan kuantiti makanan. 2. Kurangkan kekuatan api
5. 調圧弁ノズルから汁が吹き出る.	調理中.	調理中にノズルから煮汁が出る.	1. 調理量が多い. 2. 火力が過大.	1. Max線(Bean線)以下の調理量で使用して下さい。もし、ぶくぶく泡状の汁が出る時は、調理量を減らすか、火加減を小さくして下さい。 2. 火力を弱くする。



COOKING TIMETABLES

Cooking times in the following table is approximate, due to variations in tenderness of meats and vegetables. adjust time to suit your own taste.

FOODS (FOR REFERENCE ONLY)	MINUTES TO COOK
White Cabbage	4
Brussels Sprouts	4
Cauliflower	4
Bamboo Shoots	6
Potatoes, Whole	6
Red Beans	20
Lentils	20
Whole Fish	4
Fish Fillet	3
Fish Roll	3
Veal (stewed in pieces)	15
Beef (stewed in pieces)	20
Pork (whole chop, fried)	20
Lamb Leg (in pieces, fried)	15
Rabbit (in pieces)	15
Chicken (in pieces)	18
Bean Soup	10 - 20
Meat Soup	20
Onion Soup	3 - 4
Chicken Soup	25
Pea Soup	15
Broth	15 - 20
Tomato Soup	3
Fish Soup	6 - 8
Oxtail Soup	10 - 30
Potato Soup	6 - 8
Vegetable and Meat Soup	10
Ham Soup	3 - 5
Macaroni	5
Spaghetti	6



参考 調理時間

調理時間は、材料、季節、分量、お好みによって異なるので、あくまでも参考としてお使い下さい。

食物 分

人参	5
粟	10
白菜	5
アスパラ	6
じゃがいも	5
魚	4
小魚(あじ、いわし)	5
さつまいも	5
豚ばら肉	5
とりもも肉	5
牛すね肉	10
焼き豚	6
豚骨	10
とりスープ	10
肉野菜スープ	10
中華スープ	10
豆類	20
ラーメンスープ	25









備件名稱 NAME OF SPARE PARTS 交換部品 NAMA ALAT PENGANTI

訂購備件時,請注明其編號:

When ordering your spare parts, please specify the code number:

ご注文は、下記の名称でお願いします:

Sila catatkan nombor kod alat ganti semasa membuat tempahan:

備件編號 CODE NUMBER 部品番号 NOMBOR KOD	NAME OF SPARE PARTS	備件名稱	NAME ALAT-ALAT GANTI	交換部品
 CAKQC000	PRESSURE REGULATOR	配重頭	REGULATOR TEKANAN	調圧弁おもり (第一安全装置)
 CAPQC1U	EXTRA SAFETY VALVE	緊急泄氣閥	INJAP KESELAMATAN TAMBAHAN	特別安全装置 (第四安全装置)
 RSRT308	SEALING RING (Use for 12L, 15L and 20L)	墊圈 (供12L, 15L和20L 使用)	GASKET SILIKON (Untuk kegunaan 12L, 15L dan 20L)	12L、15L、20L 用パッキン
 RSRT377	SEALING RING (Use for 30L)	墊圈 (供30L使用)	GASKET SILIKON (Untuk kegunaan 30L)	30L用パッキン
 PAPOAFILT	FILTER SCREEN	濾網	PENAPIS	ノズルフィルター
 PAPOACPIN	CLEANING NEEDLE	清除針	JARUM PEMBERSIH	掃除ピン
 CPQCSV00	PRESSURE INDICATING/ SAFETY VALVE (Use for 12L, 15L and 20L)	安全指示閥 (供12L, 15L和20L 使用)	INJAP TEKANAN KESELAMATAN (Untuk kegunaan 12L, 15L dan 20L)	12L、15L、20L用フ ロート式安全装置 (第二安全装置)
 CPQCSV03	PRESSURE INDICATING/ SAFETY VALVE (Use for 30L)	安全指示閥 (供30L使用)	INJAP TEKANAN KESELAMATAN (Untuk kegunaan 30L)	30L用フロート式 安全装置 (第二安全装置)