

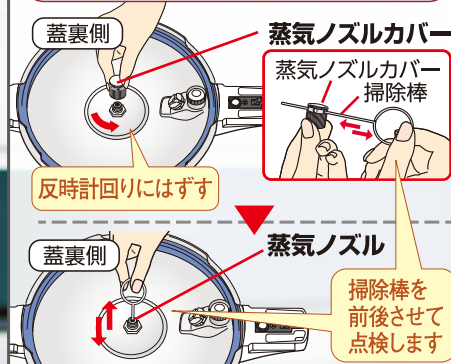
ゼロ活かなべ[®]
シリーズ

マスターレシピ 100

ゼロ活かなべ[®]シリーズ マスターレシピ 100
ゼロ活かなべシリーズ 2.5ℓ型 / 3.0ℓ型 / 4.0ℓ型 / 5.5ℓ型 取扱説明書

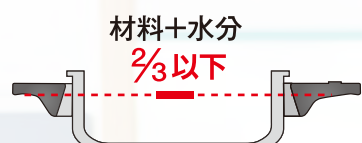
⚠ 必ずお守りください!

毎回、調理前に必ず
蒸気ノズルを点検してください。



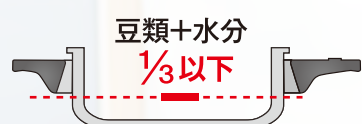
最大調理量はお守りください!

通常の場合



一回に調理される量(水を含む)は、全容量の $\frac{2}{3}$ 以下にしてください。
([2/3最大]の目盛り以下)

豆類の場合



特に豆類のように煮炊きにより分量の増えるものは、 $\frac{1}{3}$ 以下にしてください。
([1/3最大]の目盛り以下)

毎回、使用する前に圧力調整装置の蒸気ノズル(蒸気孔)及び、蒸気ノズルカバーの蒸気の通り道に異物等が詰まっていることを確認してください。この部分が目詰まりすると、圧力調整が全くできなくなるため、事故につながる可能性があります。大変危険です。

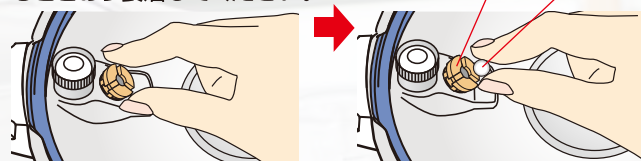
●パッキング

ぬるま湯につけ、中性洗剤できれいに洗ったあと、正しく取りつけてください。



●安全弁ゴム

安全弁ゴムを取りはずし、内部のシール玉とともによく洗ったあと、もとどおり装着してください。



まず安全弁ゴムを正しく装着し、シール玉を正しい位置に装着します。



※分かりやすいよう、シール玉を橙色にしておりますが、実際は白色です。

製造・販売

 アサヒ軽金属工業株式会社

お問い合わせ TEL.0120-63-5550 午前9:00~午後8:00 ※年末年始を除く

修理品などのご送付 [アサヒ軽金属工業株式会社 兵庫工場] 〒679-0105 兵庫県加西市朝妻町 加西工業団地内

税込価格 1,430円

23 E (N) 20



ゼロ活かなべシリーズは、加熱されると、内部が極めて高温・高圧になります。取扱いを誤ると、火傷などの障害を負う危険性がございますので、ご使用前には、必ず取扱説明書をよくお読みの上、注意事項を守ってご使用ください。読まれた後も必ず保管し、必要に応じて読み返してください。

取扱説明書
(保管用)



本体30年耐用保証書

製品名

ゼロ活力なべ／ゼロ活力なべ パスカル

お買い上げの日から保証期間中に本体の故障が発生した場合、以下の規定内容で無料修理を行うことをお約束します。

< 保証・無料(有償)修理規定 >

1. 取扱説明書、器具に添付の注意ラベル等の注意書きに従った正常なご使用で**本体**に故障が生じた場合、無料修理を行います。
2. 1の場合は、弊社にご連絡の上、現品を送料お客様ご負担にて、弊社までご送付ください。
3. 次の場合は保証期間中でも有償修理となります。また、損傷が激しい場合は修理ができないことがあります。
 - (イ) ご使用上の誤り、不適切な使用方法、改造や不適当な修理に起因する故障および損傷。
 - (ロ) 落下・衝撃・空焚きなどによる形状、材料特性レベルに達する損傷。
 - (ハ) 火災・地震・風水害・落雷その他の自然災害、公害等による故障および損傷。
 - (ニ) 一般ご家庭用以外(例えば、業務用熱源での使用、業務目的の調理、車輛・船舶等への搭載)の用途に使用された場合の故障や損傷。
 - (ホ) 交換対象部品(把手・パッキング類・安全弁類・オモリ・取扱説明書等)の経年および通常使用による損耗や、紛失による取り替え。
4. 「消費生活用製品安全法」ほかの関連法令によって製造や販売が禁止に至った場合は、保証期間内であっても、その法律の発効以降の修理は行いません。
5. 弊社にて新品をご購入、または弊社を通じて新品を贈られたお客様のみ対象といたします。弊社以外から購入された製品(ネットオークションによる転売品など)につきましては、対象外といたします。
6. 日本国内で販売され、国内のみでご使用されたものを対象といたします。

弊社にて直接お買い上げ頂いたお客様の情報は、ご購入履歴として弊社で登録させて頂いております。保証・無料(有償)修理をご希望の場合は、必ずご購入のお客様の氏名・電話番号・お客様番号(わかれば)をご用意頂き、弊社お客様係0120-63-5550(午前9時～午後8時 ※年末年始を除く)にご連絡をお願いいたします。

ASAHI LIGHT METAL INDUSTRY CO.,LTD.



アサヒ軽金属工業株式会社



ゼロ活かなべ®シリーズ

マスターレシピ 100

ゼロ活かなべ パスカル 3.0ℓ型/5.5ℓ型
 ゼロ活かなべ 2.5ℓ型/3.0ℓ型/4.0ℓ/5.5ℓ型

共通取扱説明書(保管用)

ゼロ活かなべシリーズは、加熱されると、内部が極めて高温・高圧になります。

取扱いを誤ると、火傷などの傷害を負う危険性がございますので、ご使用前には、必ず取扱説明書をよくお読みの上、注意事項を守ってご使用ください。

また、本書は読まれた後も必ず保管し、必要に応じて読み返してください。

全ての熱源で
使えます。



電磁調理器
100V-200V



ガス



電気クッキング
ヒーター



ハロゲン
ヒーター

本製品は一般ご家庭用です。業務用熱源で、強い火力でご使用になると、なべの側面にまで火がまわり込み、破損やけがの原因となり危険です。ご注意ください。



安全マーク

「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として届け出されている表示です。



SGマーク

日常的に使用する製品の安全性を確保し、安心してお使いいただける製品を市場に提供することを目的として、(一財)製品安全協会が定めた基準(SG基準)に適合していると認証された製品であることを表しています。

ゼロ活力なべシリーズ 取扱説明編

| | |
|---|----|
| 各部の名前と働き『ゼロ活力なべ パスカル』 | 6 |
| 各部の名前と働き『ゼロ活力なべ』 | 8 |
| 安全上のご注意 | 10 |
| 安全装置の点検とお手入れ ① (蒸気ノズル・安全弁ゴム) | 12 |
| 安全装置の点検とお手入れ ② (フロートユニットのゴムカバー、 ロックレバー・蓋把手) | 14 |
| 基本的な使い方 | 16 |
| ご使用後のお手入れ方法 | 22 |
| 部品について | 24 |

ゼロ活力なべシリーズ 簡単クッキング編

| | |
|----------------|----|
| 失敗なく作るコツ | 26 |
| ゼロ分料理のコツとポイント | 27 |
| ひと工夫して好みの仕上がりに | 28 |
| 火加減にご注意ください! | 30 |

お豆の料理

| | |
|-------------|----|
| 大豆と昆布のやわらか煮 | 32 |
| 野菜豆 | 33 |
| 大豆と手羽の煮込み | 34 |
| 金時豆と野菜の洋風煮 | 35 |
| 白インゲン豆の煮込み | 36 |
| ポークビーンズ | 37 |
| 黒豆 | 38 |

| | |
|------------------------|----|
| 豆の甘煮、 豆の種類別 加圧時間一覧表 | 39 |
| 小豆あん | 40 |
| ぜんざい | 41 |
| 豆の最大調理量、 「お豆の料理」のコツ | 42 |

お野菜の料理

| | |
|-------------------|----|
| 肉じゃが | 44 |
| 筑前煮 | 45 |
| 里芋の煮っころがし | 46 |
| さつまいもと昆布の煮物 | 47 |
| 新じゃがと骨付き鶏の炒め煮 | 48 |
| ふろふき大根 | 49 |
| 大根と昆布の沖縄風煮物 | 50 |
| おでん | 51 |
| たけのこと昆布の煮物・たけのこゆで | 52 |
| 野菜ポトフ | 53 |
| キャベツのスープ煮 | 54 |
| 野菜たっぷりビーフカレー | 55 |
| 昆布巻き | 56 |
| 牛肉のごぼう巻き | 57 |
| 「お野菜の料理」のコツ | 58 |

お魚の料理

| | |
|-----------|----|
| 煮魚(青魚)のコツ | 60 |
| イワシのしょうが煮 | 61 |

| | |
|----------------|----|
| 煮魚(白身魚)のコツ | 62 |
| カレイの煮付け | 63 |
| 煮魚(アラ)のコツ | 64 |
| 鯛のアラ炊き | 65 |
| イワシの梅じそドレッシング煮 | 66 |
| サンマのトマト煮 | 67 |
| サバのカレー風味煮 | 68 |
| アジのさっぱり煮 | 69 |
| タコと大豆の煮物 | 70 |
| 鮭とじゃがいものクリーム煮 | 71 |
| 「お魚の料理」のコツ | 72 |

お肉の料理

| | |
|-------------|----|
| 牛かたまり肉のゆで方 | 74 |
| ビーフシチュー | 75 |
| 豚かたまり肉のゆで方 | 76 |
| 豚の角煮 | 77 |
| 鶏肉のゆで方 | 78 |
| 鶏もも骨付き肉の煮込み | 79 |
| 「お肉の料理」のコツ | 80 |

スープの料理

| | |
|--------------|----|
| 大きめ野菜のスープ煮込み | 82 |
| クラムチャウダー | 83 |
| バター煮野菜のスープ | 84 |
| 野菜豆乳スープ | 85 |
| 農夫のスープ | 86 |

| | |
|-------------|----|
| ポタージュスープ | 87 |
| 「スープの料理」のコツ | 88 |

お米の料理

| | |
|-----------------|-----|
| 玄米 おいしい炊き方 | 90 |
| ごまと大豆入り玄米ご飯 | 91 |
| 玄米小豆ご飯 | 92 |
| 発芽玄米 おいしい炊き方 | 93 |
| 白米 加圧0分でおいしい炊き方 | 94 |
| 五目ご飯 | 95 |
| さつまいもご飯 | 96 |
| 胚芽精米のエビピラフ | 97 |
| 赤飯 | 98 |
| 鮭ぎんなんおこわ | 99 |
| 「お米の料理」のコツ | 100 |

その他の料理

| | |
|-----------|-----|
| 茶碗蒸し | 102 |
| プリン | 103 |
| いちごジャム | 104 |
| りんごのコンポート | 105 |
| 離乳食 | 106 |

| | |
|---------------------------------|-----|
| 圧力調理時間一覧表 | 108 |
| ゼロ活力なべ パスカル もっと使いこなし技 「卓上料理」 | 110 |
| 異常かな?と思ったときのQ&A | 112 |

【大切なお知らせ】 とっぷつ 「突沸」にご注意ください

独立行政法人 製品評価技術基盤機構より、「突沸」についての注意喚起がされております

「突沸」は、どんな鍋でも起こり得ます

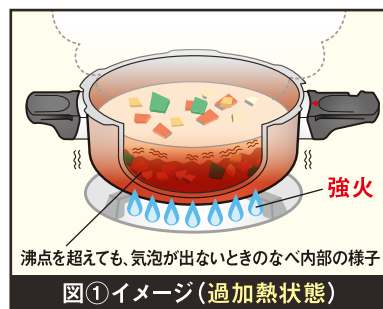
「突沸」とは？

突然、なべ内の内容物が噴き上がる現象のことです。

「突沸」はなぜ起きるの？

なべ内の液体を加熱して沸点(水ならば100℃)を超えても、蒸気の泡がでない事がごく稀にあります。これを**過加熱状態**(図①)といいます。

過加熱状態で、なべを揺らしたり、調味料を入れるなどの刺激を与えると、突然激しく沸騰する**「突沸」**(図②)という現象が発生し、蒸気の泡がなべ内の内容物を一気に押し上げ、高温の煮汁や具材が激しく噴き上がるため、**やけどの恐れ**があります。



沸点を超えても、気泡が出ないときのなべ内部の様子
図①イメージ(過加熱状態)



図②イメージ(突沸)

「突沸」は、常に発生するものではありませんが、内容物の種類、分量、火加減等いくつかの条件が重なると発生します

「突沸」を起こさないために

料理を温め直したり、煮詰めたりする場合は、よくかき混ぜながら弱～中火で加熱する事で、突沸は予防できます(図③)。

みそ汁やおでん等のだし成分や具材が沈殿したり、カレー等のとろみがある煮汁、または油分が多い料理は特に、ご注意ください。



図③イメージ(弱～中火でかき混ぜ)



注意

強火で充分沸騰するほど加熱を続けても、沸騰の目安となる蒸気の泡が出ない場合は**過加熱状態**(図①)の可能性があるので、危険ですので、火を止めて、冷めるまで触らないでください。

ゼロ活かなべ[®]
シリーズ

取扱説明編



ご使用前に

- ご使用前に本書、注意ラベル、パッケージ上の注意等をよくお読みください。
- 蓋表面のSGマーク・注意シール等は、はがさないで使用してください。SGマークの保証が得られなくなる場合があります。
- 本書をお読みにした後は、お使いになる方がいつでも見られるところに保管してください。
- 初めてご使用になる時は、蓋と本体を中性洗剤を含ませたスポンジなどでよく洗い、十分に乾かしてから調理してください。
- ご使用前に必ず、各部の亀裂、破損などの異常がない事をご確認ください。万が一、不具合があった場合はご使用を止め、弊社までお問い合わせください。
- シリーズ共通の説明部分は、ゼロ活かなべ パスカルのイラストで説明しております。

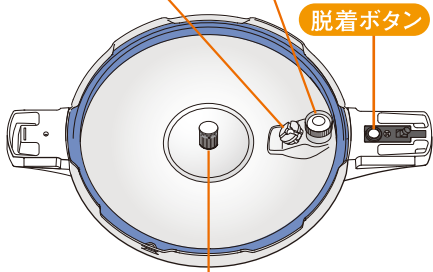
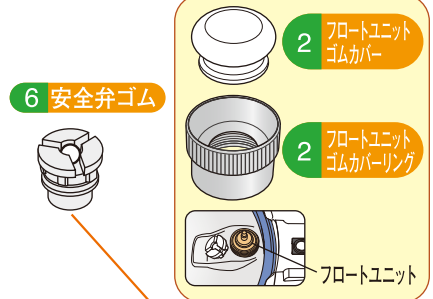
各部の名前と働き

ゼロ活力なべ パスカル



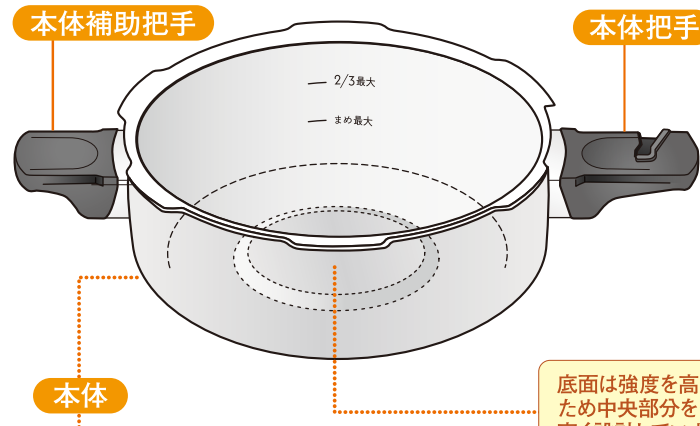
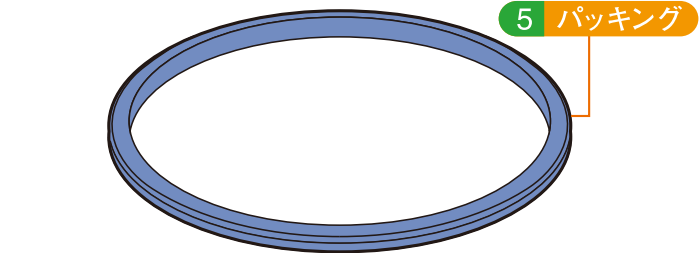
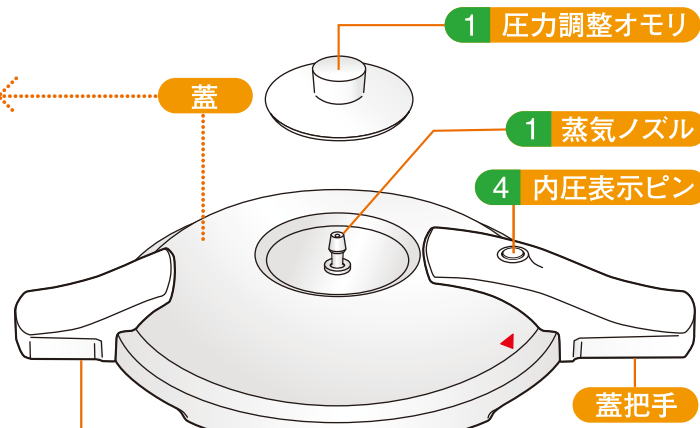
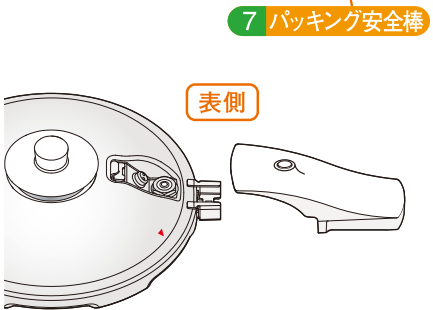
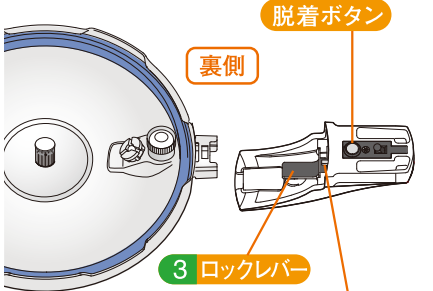
蓋と把手の構造

蓋裏側の構造

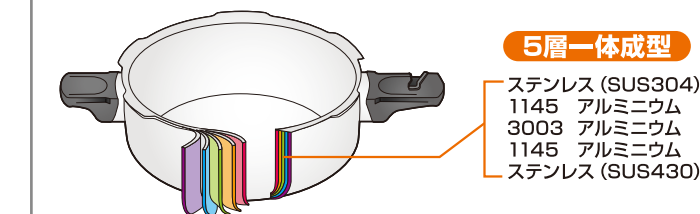


脱着ボタンを親指で強く押しながら、手前へ引っばると把手がはずれます

把手の構造

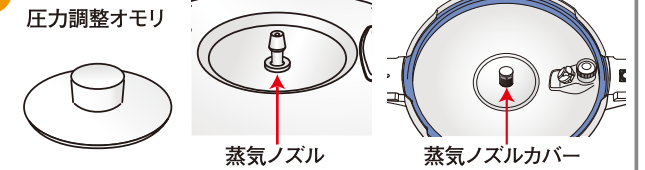


なべ本体の構造



1 圧力調整装置

圧力調整装置は、圧力を調整する働きをします。なべ内部を一定の圧力に保つために、上りすぎた圧力をオモリの根元から排出させます。蒸気ノズルは圧力調整のための蒸気の出口です。蒸気ノズルカバーは、蒸気ノズルが異物で詰まるのを防ぐ働きをします。



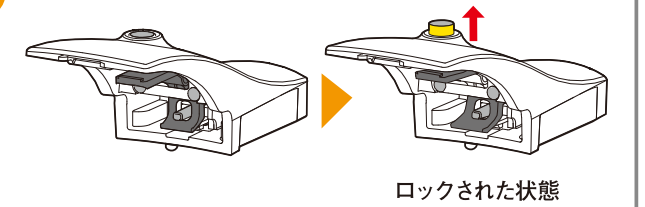
2 フロートユニット

なべ内部の圧力を感知し、内圧表示ピンを上下させます。ゴムカバーは、フロートユニットに、異物が入るのを防ぎます。



3 ロックレバー

ロックレバーは、かみ合わせの精度を維持するために、蓋の把手内部に固定されています。フロートユニットと連動し、安全ロックシステムを起動させ、内圧表示ピンを上下させます。なべ内部に圧力が残っている場合、通常の間では蓋が開けられないよう、なべ本体と蓋がロックレバーで固定されます。



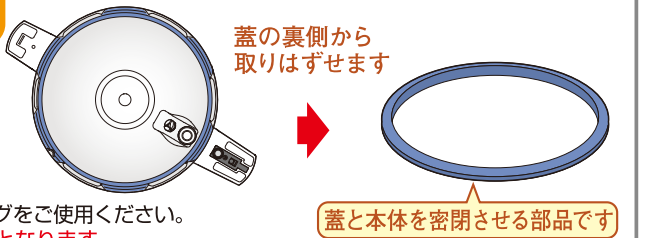
4 内圧表示ピン

なべ内部の圧力状態を表示するピンです。なべ内部に圧力が残っている場合、内圧表示ピンは上がった状態になっているので、本体と蓋がロックされ、通常の間では蓋は開けられません。



5 パッキング

なべ本体と蓋を密閉するために必要な部品です。蓋の裏側に装着します。※ゼロ活力なべZK型とは仕様異なります。ゼロ活力なべZK型のパッキングは使用しないでください。



必ず、ゼロ活力なべ パスカル専用 (青色) のパッキングをご使用ください。正しい部品以外を使用した場合、事故や故障の原因となります。

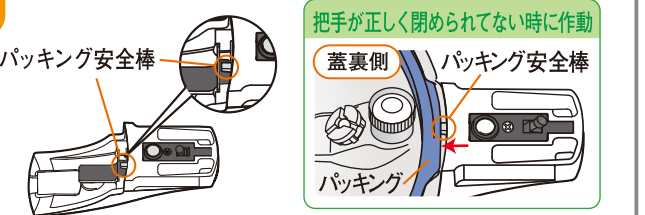
6 安全弁ゴム

なべ内部が異常圧力になった場合に、強制的に圧力を逃す装置です。なべ内部の圧力が異常に上がった場合、圧力を外へ排出し、内部の圧力を下げます。また、正しい位置にシール玉が装着されていないと、圧力がかからない仕組みになっています。



7 パッキング安全棒

パッキング安全棒は、蓋と本体の把手が正しく閉められていないときに、なべ内部の蒸気を逃がすため、蓋と本体の間で密閉したパッキングを押し出して、圧力の上昇を防ぐ働きをします。



各部の名前と働き



蓋と把手の構造

蓋裏側の構造

- 1 蒸気ノズルカバー
- 2 フロートユニット ゴムカバー
- 2 フロートユニット ゴムカバーリング
- 6 安全弁ゴム
- フロートユニット

脱着ボタンを親指で強く押しながらか、手前へ引っばると把手がはずれます

把手の構造

- 裏側
- 3 ロックレバー
- 8 パッキング安全棒
- 表側

- 1 圧力調整オモリ ※キャラクターの形をしたオモリも、機能は同じです。
- 1 蒸気ノズル
- 4 内圧表示ピン
- 7 安全スリット
- 7 側面安全スリット ※安全スリット、側面安全スリットの実際場所は、蓋把手の反対側です。
- 5 パッキング
- 蓋
- 蓋把手
- 本体把手
- 補助把手
- 本体

底面は強度を高めるため中央部分を少し高く設計しています。

なべ本体の構造

- 5層一体成型
- ステンレス(SUS304)
- 1145 アルミニウム
- 3003 アルミニウム
- 1145 アルミニウム
- ステンレス(SUS430)

1 圧力調整装置

圧力調整装置は、圧力を調整する働きをします。なべ内部を一定の圧力に保つために、上りすぎた圧力をオモリの根元から排出させます。蒸気ノズルは圧力調整のための蒸気の出口です。蒸気ノズルカバーは、蒸気ノズルが異物で詰まるのを防ぐ働きをします。

圧力調整オモリ
高圧オモリ 白米オモリ
蒸気ノズル 蒸気ノズルカバー

2 フロートユニット

なべ内部の圧力を感知し、内圧表示ピンを上下させます。ゴムカバーは、フロートユニットに、異物が入るのを防ぎます。

ここに装着します
蓋裏側
ゴムカバーリング 蒸気ノズルから装着する
ゴムカバー ゴムカバーリングに装着されている

3 ロックレバー

ロックレバーは、かみ合わせの精度を維持するために、蓋の把手内部に固定されています。フロートユニットと連動し、安全ロックシステムを作動させ、内圧表示ピンを上下させます。なべ内部に圧力が残っている場合、通常の力では蓋が開けられないよう、なべ本体と蓋がロックレバーで固定されます。

ロックされた状態

4 内圧表示ピン

なべ内部の圧力状態を表示するピンです。なべ内部に圧力が残っている場合、内圧表示ピンは上がった状態になっているので、本体と蓋がロックされ、通常の力では蓋は開けられません。

なべ内に圧力の無いとき なべ内に圧力の有るとき

5 パッキング

なべ本体と蓋を密閉するために必要な部品です。蓋の裏側に装着します。※ゼロ活力なべ パスカルPZK型とは仕様異なります。ゼロ活力なべ パスカルPZK型のパッキングは使用しないでください。

蓋の裏側から取りはずせません

蓋と本体を密閉させる部品です

△必ず、ゼロ活力なべ専用(グレー色)のパッキングをご使用ください。正しい部品以外を使用した場合、事故や故障の原因となります。

6 安全弁ゴム

なべ内部が異常圧力になった場合に、強制的に圧力を逃す装置です。なべ内部の圧力が異常に上がった場合、圧力を外へ排出し、内部の圧力を下げます。また、正しい位置にシール玉が装着されていないと、圧力がかからない仕組みになっています。

安全弁ゴムの位置
蓋裏側

正しく働いている時
シール玉の位置

異常圧力の時
シール玉の位置

※実際のシール玉は白色です

7 安全スリット

異常な圧力がかかったとき、圧力を排出させるスリットです。万が一、安全弁ゴムが作動しない時、内部の圧力が上がりすぎるとパッキングが側面の安全スリットから押し出され、蓋面の安全スリットから余分な圧力が排出され、安全を守ります。

パッキング 安全スリット
側面安全スリット

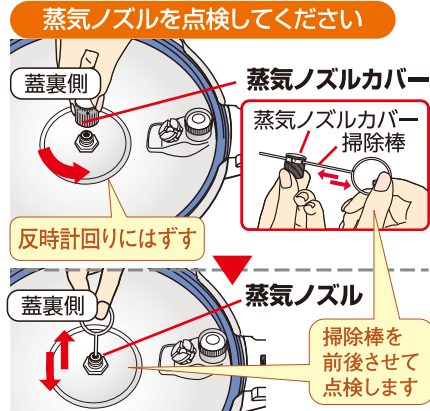
8 パッキング安全棒

パッキング安全棒は、蓋と本体の把手が正しく閉められていないときに、なべ内部の蒸気を逃がすため、蓋と本体の間で密閉したパッキングを押し出して、圧力の上昇を防ぐ働きをします。

把手が正しく閉められていない時に作動
蓋裏側
パッキング安全棒
パッキング

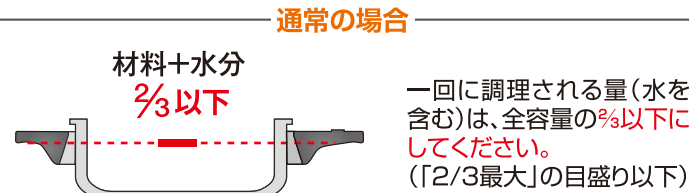
安全上のご注意

警告 必ず守る 蒸気ノズルの点検・最大調理量の確認を必ず行ってください

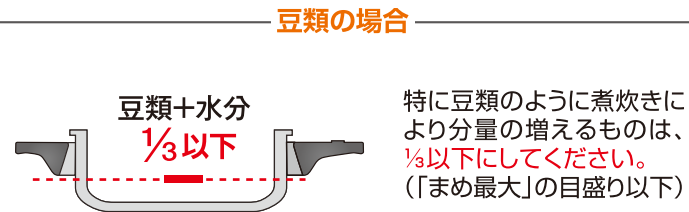


毎回、使用する前に圧力調整装置の蒸気ノズル(蒸気孔)及び、蒸気ノズルカバーの蒸気の通り道に異物等が詰まっていないことを確認してください。この部分が目詰まりすると、圧力調整が全くなくなるため、事故につながる可能性があります。

最大調理量を必ず守ってください



一回に調理される量(水を含む)は、全容量の%以下にしてください。
 (「2/3最大」の目盛り以下)



特に豆類のように煮炊きにより分量の増えるものは、1/3以下にしてください。
 (「まめ最大」の目盛り以下)

豆類の調理は特に注意!

1回に調理できる豆類の量

| | |
|------------|----------|
| 乾燥の状態 | 2カップまで |
| 5.0ℓ型 | 1.5カップまで |
| 4.0ℓ型 | 1カップまで |
| 2.5ℓ/3.0ℓ型 | 1カップまで |

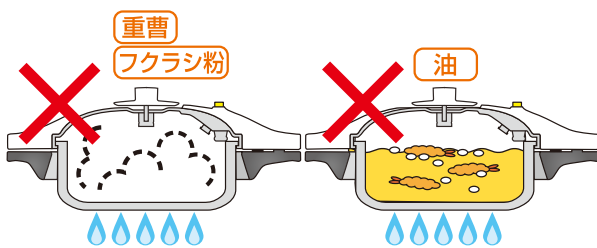
この量以上になると、蒸気ノズルが豆の皮・アクなどで目詰まりし、圧力調整ができなくなる可能性があります。左記の量以上は、絶対にゆでないでください。

連続してゆでる時は、毎回、蒸気ノズル、蒸気ノズルカバー、安全弁ゴムを必ず、掃除してください。



注意 禁止 圧力調理にあたり、使用してはいけないもの

- 重曹など急激に熱に反応して発泡するもの、多量の油などは危険ですので、調理に使用しないでください。
- カレー及びシチューのルーなど、粘性が強く糊状になるものを使用する場合には、必ず蓋を開けたまま、圧力を加えないで調理してください。これらのものを圧力調理されますと、ルーなどが蒸気ノズルなどに入り込み、目詰まりし、圧力調整ができなくなる可能性があります。大変危険です。



分量が大幅に増える煮炊きものには、使わないでください。

材料をアルミホイルで包んだり、和紙等を落とし蓋にしないでください。

油の多い食品・粘性が強い食品は調理しないでください。

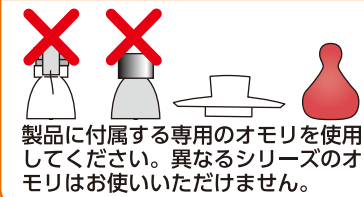
揚げ物には使用しないでください。

- ポテトフライ
- チキンナゲット
- フライ

- ミートソース
- 焼き肉のタレ
- ハンバーグ

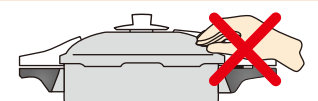
注意 禁止 危険な行為はしないでください

専用のおモリ以外は使わない



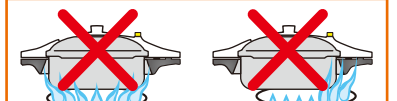
製品に付属する専用のおモリを使用してください。異なるシリーズのおモリはお使いいただけません。

加熱中はなべに触らない



加熱中はさわらないこと。なべを火にかけている時は、水をかけたり衝撃を与えたりしないでください。

炎を底面からはみださせない



炎が大きすぎる コロロの中心に置いていない
 上記の行為は、やけどや把手の脱落など、事故の原因となります。

過剰加熱や空だきをしない



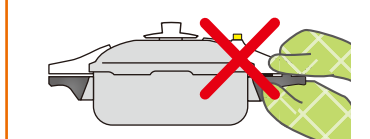
過剰加熱及び空だきはなべを傷めますので絶対にしないでください。

圧力のある間はオモリを抜かない



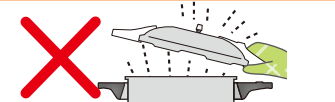
調理中、内圧表示ピンが上がっている時は、オモリを抜かないでください。

蓋を無理にこじあけない



蓋は無理にこじ開けないでください。

蓋を乱雑に開けない



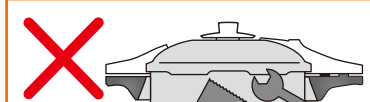
加熱後は大変高温になります。また、蓋をとる際の水蒸気に気をつけてください。カウンターやテーブル等に直接置くと、鍋敷などをご使用ください。

落としたり衝撃を与えない



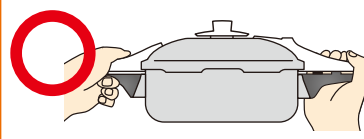
落としたり、衝撃を与えたりして変形させると、安全に使用できなくなることがあります。絶対にさけてください。

改造しない



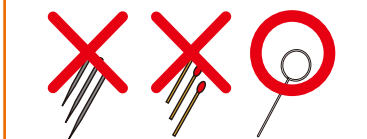
なべが正常に動作しなくなるので、改造しないでください。

蓋把手を持って移動させない



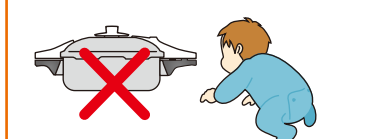
移動させる時は、本体把手を両手でしっかりとってください。

添付の掃除棒以外は使わない



蒸気ノズル、蒸気ノズルカバーを掃除する時は専用の掃除棒を使用してください。

乳幼児にはふれさせない



使用中や使用後は、乳幼児の手に触れることの無いよう注意してください。

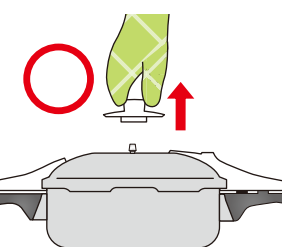
「突沸」にご注意ください

なべ内の液体を加熱して沸点(水ならば100℃)を超えても沸騰しない(過加熱)状態が希にあります。この時になべを揺らす等の刺激を与えると、突然激しく沸騰する「突沸」という現象が発生し、噴き上がった煮汁でやけどの恐れがあります。突沸は常に発生するものではありませんが、だし成分や具材が沈殿したり、とろみがある煮汁または油が多い料理を温め直したり、煮詰めたりする際に発生しやすいことから、よくかき混ぜながら弱～中火で加熱する事で突沸を予防できます。



警告 必ず守る 蓋は正しく開けてください

通常の蓋の開け方



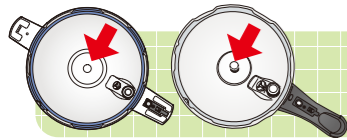
余熱調理が終わってもなべ内部にはまだ圧力が残っています。蓋を開ける時少しでも圧力が残っていると蓋が飛んだり、内容物が噴き出して、高温の内容物が手や腕にかかり火傷を負うことが非常に危険です。必ず内圧表示ピンが下がっているのを確認した後、オモリを傾け、蒸気を逃がし、オモリを抜きとって蒸気を完全に排出した上で、把手を回して蓋を開けてください。蓋の開け方は20・21頁の「加熱後」を参照し、順序を必ず守ってください。

異常が起こった場合の蓋の開け方

すぐに火を止めて、手で触れられない温度になるまでそのまま冷ます。蓋の上に流水を約1分間かけた後、左の通常の方法で蓋を開ける。



安全装置の点検とお手入れ 1

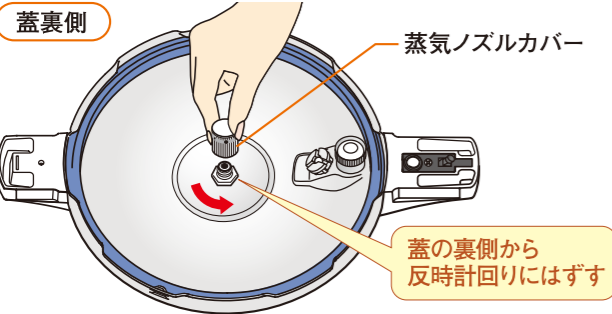


蒸気ノズルの点検・お手入れ

点検の必要頻度

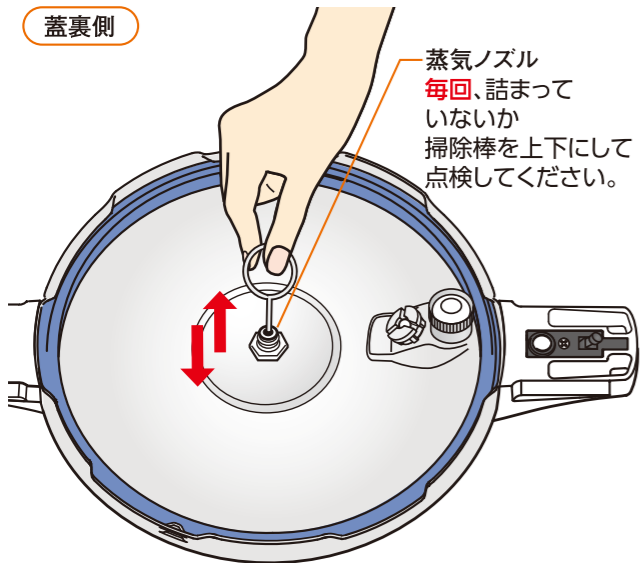
毎回

1 蒸気ノズルカバーを取りはずす



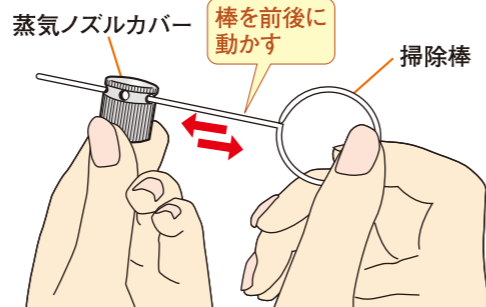
蒸気ノズルカバー
蓋の裏側から蒸気ノズルカバーを反時計回りに取りはずします。

2 掃除棒でお手入れ

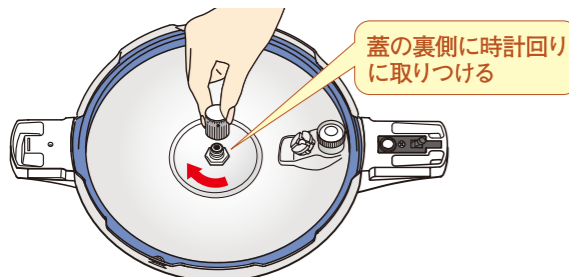


蒸気ノズルと蒸気ノズルカバーに掃除棒を通してお手入れします。

専用の掃除棒が添付されています。掃除棒を蒸気ノズルと蒸気ノズルカバーの穴に差し込んで、蒸気ノズルとカバーの穴の蒸気の通り道に異物が詰まっていないことを確認します。



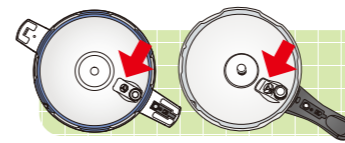
3 もとどおり装着



蒸気ノズルカバーを蓋の裏側に時計回りに取りつけます。

掃除の後は、蒸気ノズルカバーをもとのように取りつけてください。

※蒸気ノズルカバーを取りつける際、きつくしめつけると次回のお手入れの際、はずれにくくなりますので、気をつけてください。



安全弁ゴムの点検・お手入れ

点検の必要頻度

煮炊き2~3回に1回

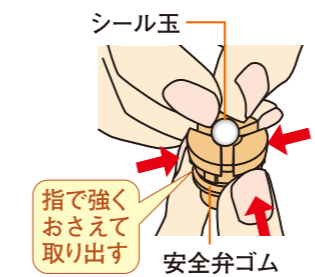
※以下の説明では、分かりやすいようゴム部を橙色にしてありますが、実際は半透明の白色です。

1 安全弁ゴムを取りはずす



① 蓋の裏側の安全弁ゴムを蓋から取りはずします。

指でつまんで少し力を入れて引っばるように取りはずします。



② 安全弁ゴムの中のシール玉を取り出します。

安全弁ゴムの内側をのぞくと白い玉(シール玉)が見えます。安全弁ゴムを指で強く押さえるとシール玉が出てくるので、つまんで取り出します。

※落とさないよう、注意してください。

2 安全弁ゴムを洗う



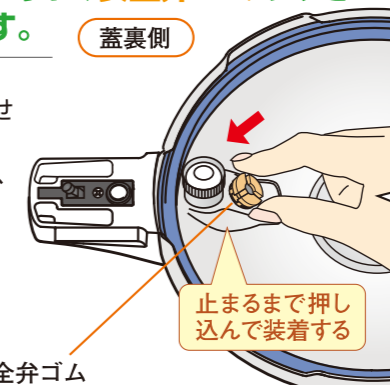
安全弁ゴムとシール玉をやさしく水洗いします。

取りはずした後、失くさないよう、ボウルなどにためた水の中で各部をキレイに洗います。

3 もとどおり装着

① シール玉は入れずに、安全弁ゴムのみを蓋に装着します。

安全弁ゴムの向きを右図に合わせて、きちんと止まるまで押し込みます。正しく装着されていないと、蒸気もれの原因となります。



安全弁ゴムの向きを確かめてから、蓋の奥へ押し込むように入れます。

安全弁ゴムの装着位置

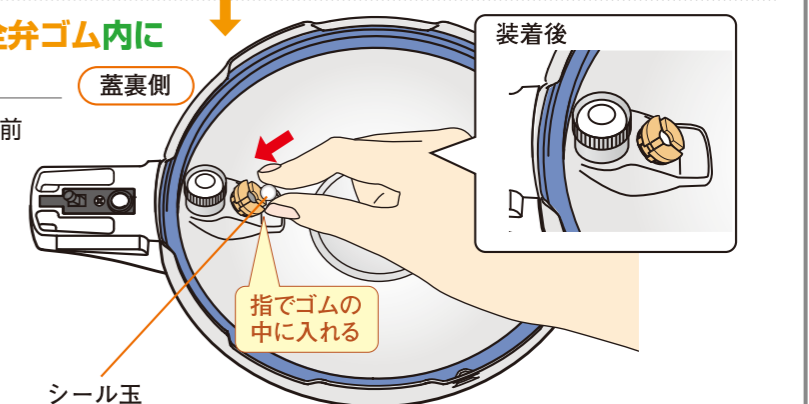


この位置では蒸気もれます

② シール玉を安全弁ゴム内に装着します。

奥まで押し込まないで手前で止めてください。

※無理に押し込みすぎないようにご注意ください。



安全装置の点検とお手入れ②

フロートユニットのゴムカバーのお手入れ

点検の必要頻度
煮炊き2~3回に1回

1 ゴムカバーを取りはずす

蓋の裏側からゴムカバーリングを取りはずします。
ゴムカバーリングを反時計回りに取りはずします。

2 やさしく水洗いする

きれいに洗います

取りはずした後、失くさないよう、ボウルなどにためた水の中で各部をキレイに洗い、蓋本体も洗ってもとどおり装着します。

フロートユニットの作動点検

点検の必要頻度
時々

1 ゴムカバーリングを取りはずす

上記「フロートユニットのゴムカバーのお手入れ」①を参照。

2 蓋の把手を取りはずす

蓋把手裏面の銀色のボタンを親指で強く押しながら、手前へ引っぱって把手ははずす

ねじは、はずさないでください

※分かりやすいよう、ボタン部を橙色にしておりますが、実際は銀色です。

3 フロートユニットは時々次の要領で掃除する

- 蓋ごとめるま湯に10分位浸す。
- 水中でAのピンを上下に動かして、ユニット内の異物等を除去する。

Aのピンが上下に動かない場合は、ユニット内に異物が詰まり、正常に作動しなくなっております。フロートユニットを交換してください。

※フロートユニットの交換・取りはずしについては、弊社へお問い合わせください。

※分かりやすいよう、ピン部を赤色にしておりますが、実際は銀色です。

フロートユニットのゴムカバーの交換方法

※万が一、ゴムカバーに破れ・ひび割れ等があったときは、新しいゴムカバーをご購入いただき、以下の手順で、交換してください

1 ゴムカバーリング・ゴムカバーをはずす

反時計回りにはずす

2 ゴムカバーを新しい物と交換する

ゴムカバーの取付け方

内側にネジの溝がある方からゴムカバーを押し込む。

ゴムカバーの肩口で止まるまで押し込む。

3 蓋の裏側からもとどおり装着

時計回りに取りつける

※ゴムカバーリングが外れない場合は、弊社までお問い合わせください。

奥まで押し込めない場合は、ゴムカバーの膨らんでいる部分をつまんで軽く引っ張りあげてください。

× ゴムカバーに歪みや変形がないようご注意ください。

ロックレバー・蓋把手のお手入れ方法

点検の必要頻度
時々

1 蓋把手を取りはずし、洗う

蓋把手裏面の銀色のボタンを親指で強く押しながら、手前へ引っぱって把手ははずす

ねじははずさないでください

蓋把手をぬるま湯につけやさしく水洗いする

※分かりやすいように、ボタン部を橙色にしておりますが、実際は銀色です。

2 水気を拭き取り、ロックレバーを点検する

下図のように内圧表示ピンを上、蓋把手を水平に持って点検してください

ロックレバーの先端B部を指で上下に軽く動かし、それに合わせて内圧表示ピンがスムーズに上下することを確認してください。

3 蓋と把手を水平に保ち、もとどおり装着

両把手は、ともに「カチッ」と音が出るまで、しっかりと装着してください。音がならない場合は一旦はずし、再度取付金具にまっすぐに装着し直してください。各把手は、持ったときぐらぐらしたり、はずれてしまう場合は、新しいものに交換してください。

基本的な使い方 ①

蓋の開け閉め

ゼロ活力なべ パスカルの場合



蓋の開け方

1 把手を持つ



内圧表示ピンが下がっていることを確認してから、上下左右の把手を、上の写真のように持ちます。(蓋把手の凹みに指を合わせるように持つと開けやすくなります。)

2 蓋をまわす



蓋把手を反時計まわりに、止まるまでまわすと、蓋の▼印と本体把手の▲印が合います。



3 蓋を持ち上げる



そのまま蓋を水平に持ち上げます。これで蓋が開きました。

※開け閉めの際、最初はかたく感じられるかもしれませんが、使い続けるうちにだんだんとパッキングが馴染みスムーズになります。

蓋の閉め方

1 蓋をかぶせる



蓋の▼印と本体把手の▲印が合うように蓋をかぶせます。



2 蓋を水平にする



蓋を上から軽くおさえ、蓋が水平になるようにします。

3 蓋をまわす



上の把手を時計回りに、止まるまでまわすと、蓋把手と本体把手が重なります。これで蓋が閉まりました。

※開け閉めの際、蓋と本体把手の▲印をまず確認しましょう。蓋と本体が合う位置になります。



片側の把手(蓋把手、本体把手側のみ)だけでも開閉可能
内圧表示ピンが下がっていることを確認してから、蓋把手を反時計回りに、止まるまでまわすと、蓋の▼印と本体把手の▲印が合います。そのまま蓋を水平に持ち上げ、蓋を開きます。閉める場合は逆の手順で行います。

▲印を合わせないで蓋を閉めると本体と蓋の凹凸がかみ合い、開かなくなる場合がありますのでご注意ください。



加熱調理後に蓋を開ける際は、以下の点に注意ください。

- 把手が熱くなっている場合がありますので、ミトンなどを使ってやけどをしないよう注意してください。
- 蓋把手をわずかに反時計回りへ動かし、一旦とめた時に、蓋のすき間から蒸気が出ないことを確認してから開けてください。
- 蓋把手の動きが重く感じられる場合は、なべ内部に圧力が残っています。無理に開けると危険ですので、もう一度オモリを取り付けて、水をかけて冷やし(11頁参照)、なべ内部の圧力を下げてから蓋を開けてください。

※ゼロ活力なべシリーズは、1台1台それぞれ「圧力蓋と本体(ダブルは圧力蓋1枚と本体2台)セットで1つ」として製品安全管理をしておりますので、圧力蓋のみ、本体のみの単品販売はいたしておりません。

ゼロ活力なべの場合



蓋の開け方

1 把手を持つ



内圧表示ピンが下がっていることを確認してから、蓋把手と本体把手を持ちます。

2 蓋をまわす



蓋把手を反時計まわりに、止まるまでまわすと、蓋の▼印と本体把手の▲印が合います。

3 蓋を持ち上げる



そのまま蓋を水平に持ち上げます。これで蓋が開きました。

※開け閉めの際、最初はかたく感じられるかもしれませんが、使い続けるうちにだんだんとパッキングが馴染みスムーズになります。

蓋の閉め方

1 蓋をかぶせる



蓋の▼印と本体把手の▲印が合うように蓋をかぶせます。



2 蓋を水平にする



蓋を上から軽くおさえ、蓋が水平になるようにします。

3 蓋をまわす



蓋把手を時計回りに、止まるまでまわすと、蓋把手と本体把手が重なります。これで蓋が閉まりました。

※開け閉めの際、蓋と本体把手の▲印をまず確認しましょう。蓋と本体が合う位置になります。

▲印を合わせないで蓋を閉めると本体と蓋の凹凸がかみ合い、開かなくなる場合がありますのでご注意ください。

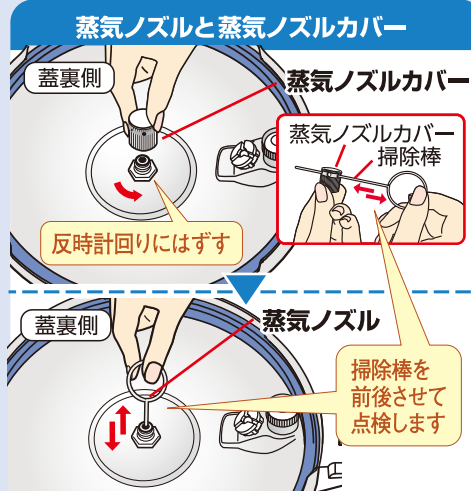
基本的な使い方②

ゼロ活力なベシリーズに、水1カップを入れて、この手順でテストしてください。
使い続けるうちに「あれ?いつもと違う」と思った時も、このテストをしてみましょう。
うまく圧力がかからなければ、112頁からのQ&Aをご参照ください。

加熱してみましょう

加熱前

1 各部の点検を行う。



蓋の裏側から蒸気ノズルカバーをはずし、**蒸気ノズル**と**蒸気ノズルカバー**の穴に、食品の残りなどが詰まっていないか、**毎回**、専用の**掃除棒**を差し込み、前後に動かして確認します。



パッキングがういていないと蓋が閉まらない場合があります。

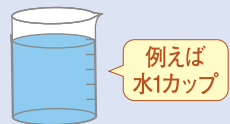


白いシール玉が上の図の正しい位置にあるか、確認してください。蒸気もれする位置にある時は、13頁③を参照し、取りはずし洗い取りつけなどお手入れしてください。

2 食材を入れて蓋をセットする。



▼と▲が合うところで蓋を水平にし、反時計回りにまわします

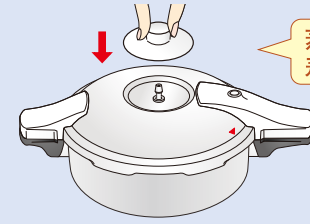


ここでは1カップの水を入れてテストしてみましょう。蓋の▼印と本体把手の▲印を合わせて、蓋をスライドさせながら閉めます。(16・17頁蓋の閉め方参照)

加熱前

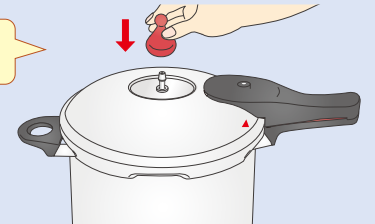
3 オモリを差し込む。

[ゼロ活力なベ パスカル]



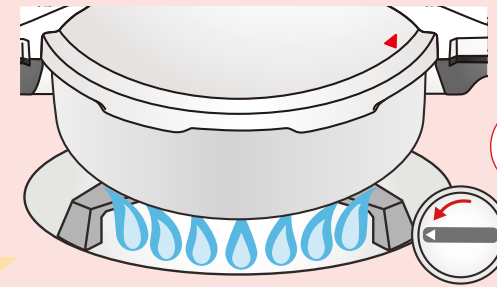
蒸気ノズルに差し込みます

[ゼロ活力なベ]



加熱中

4 強火で加熱する。

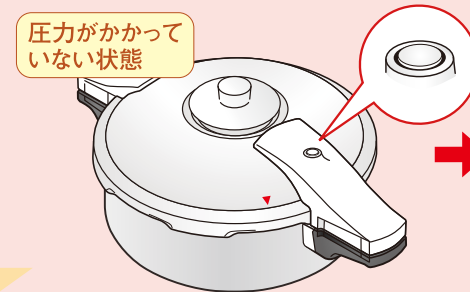


はじめは、なべ底からはみ出さない程度の強火にします。

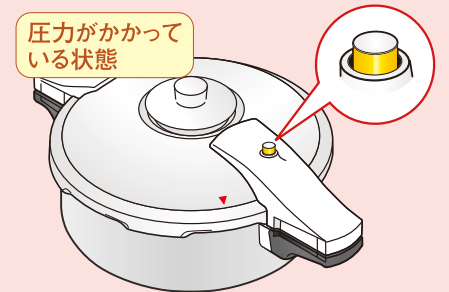
※火が強いと把手が損傷し、折れる原因になることがあります。

※IHクッキングヒーター(電磁調理器)をご使用の場合は、30頁を参照してください。

5 内圧表示ピンが上がる。

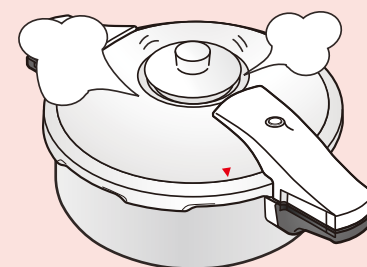


強火にかけ、しばらくすると内圧表示ピンが上がりはじめます。

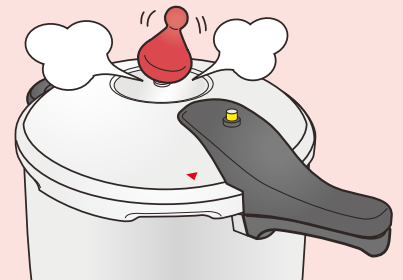


6 オモリが振れはじめる。

[ゼロ活力なベ パスカル]



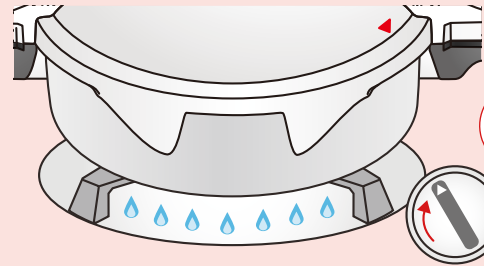
[ゼロ活力なベ]



「シュルシュル」とオモリがゆるやかに動き始めます。そのまま加熱を続けます。

加熱中

7 弱火にする(または火を止める。)



弱火

オモリが大きく振れたら弱火にします。
6～7間は約30秒です。
(食材や使用環境により多少時間が異なる場合があります。)

※ゼロ分料理は、ここで火を止めます。

「オモリが大きく振れたら」の目安を動画で確認できます。 ※スマートフォンのみ対応



ゼロ活かなべ パスカル



ゼロ活かなべ



8 指定の調理時間分、弱火で加熱する。

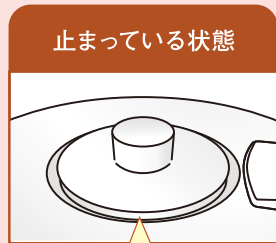
火を弱めた時点から、料理の頁に記載されている指定の時間オモリが止まらない程度の弱火にします。

※キッチンタイマーがあると便利です。

オモリの動きをよく見て、火力を調節してください。



→そのまま調理



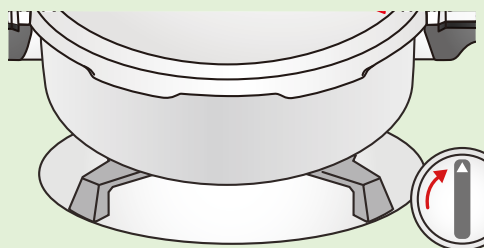
→火を強めてください



→火を弱めてください

加熱後

9 時間になったら火を止める。



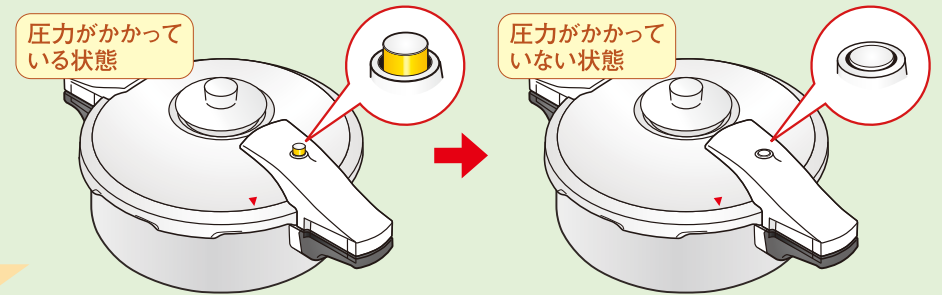
消火

指定の時間がきたら火を止め、料理の頁の「作り方」に従い、そのまま置きます。

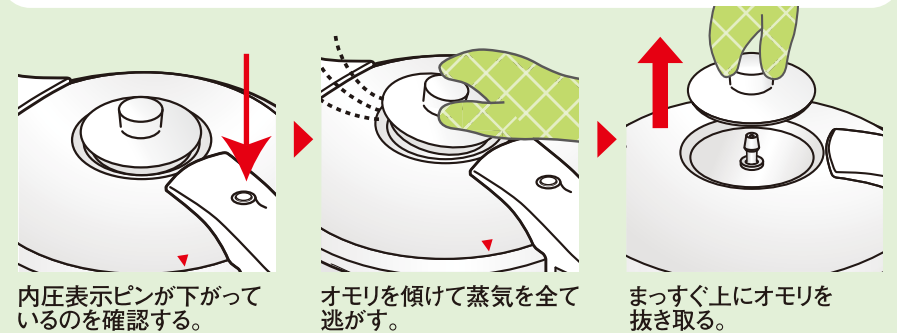
加熱後

10 内圧表示ピンが下がるまで、そのまま置いておく。

火を止めた後もしばらくは温度が下がらず、なべの内部の圧力を保っています。



11 内圧表示ピンが下がったら、オモリを傾け、蒸気を完全に逃がした後、オモリを抜き取ってから蓋を開ける。



内圧表示ピンが下がっているのを確認する。

オモリを傾けて蒸気を全て逃がす。

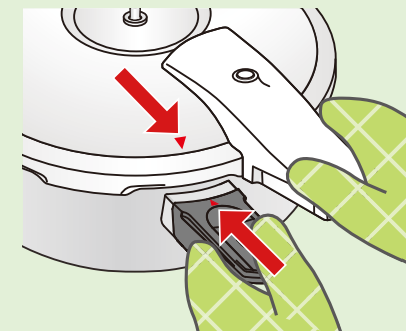
まっすぐ上にオモリを抜き取る。



注意

加熱調理後に蓋を開ける際は、以下の点にご注意ください。

- 把手が熱くなっている場合がありますので、ミトンなどを使ってやけどをしないよう注意してください。
- 蓋把手をわずかに反時計回りに動かし、一旦とめた時に、蓋のすき間から蒸気が出ないことを確認してから開けてください。
- 蓋把手の動きが重く感じられる場合は、なべ内部に圧力が残っています。無理に開けると危険ですので、もう一度オモリを取り付けて、水をかけて冷やし(11頁参照)、なべ内部の圧力を下げてから蓋を開けてください。



圧力が下がると内圧表示ピンが下がるので、下がったことを確認してから、オモリを手前に傾けて蒸気が全て抜けたことを確認します。オモリが熱くなっている場合、布きんなどを使って拭き取ってください。オモリを抜き取った後、把手をまわして蓋を開けます。(16・17頁蓋の開け方参照)

ご使用後のお手入れ方法

本体のお手入れ

普段のお手入れ



ご使用後は、**中性洗剤**やステンレス専用洗剤をよく泡立てた**柔らかいスポンジ**で汚れを落としてください。
金属製のタワシ類、**食器洗い機**での洗淨は傷や故障の原因となりますので、使用しないでください。

こびりつきを落とす

本体に料理がこびりついているようなら、あらかじめ**ぬるま湯**につけておくと、ゆるんで洗いやすくなります。また、**重曹**や**お酢**を使う方法もあります。

| | | | |
|-----------|------------------------------|----------------------------------|------------------|
| ぬるま湯で洗う方法 | ① ぬるま湯につけておく | ② ぬるま湯をすてクリームクレンザーに酢を少量混ぜて汚れにつける | ③ 柔らかいスポンジで丁寧に洗う |
| | ① 水に重曹をとかす 水1ℓに対し重曹大さじ3~4 | ② 火にかけて沸とうさせ、しばらく煮て火を止め冷ます | ③ 浮いてきた汚れを洗い流す |

※圧力蓋は使用しないでください。

上記の手順で落ちなかった場合



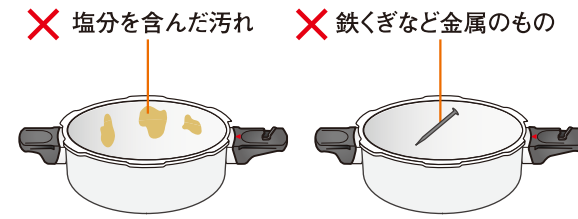
内側の汚れ・焦げつきがしつこくて落ちない場合は、**金属製のタワシ**に**クリームクレンザー**をつけて汚れを落としてください。
※光沢を保つために、**外側のステンレス**には、**金属製のタワシ**をご使用にならないでください。
(細かい傷が入り、光沢が失われます。)

変色が気になる時は



ステンレスはその性質上、直火で熱を加え続けると光沢がなくなり、あめ色やにじ色に変色することがあります。食品衛生上及び使用上の問題はありますが、色ムラが気になるようでしたら、市販の**熱焼け専用洗剤**をお使いください。

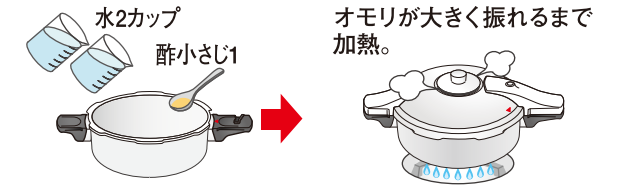
サビの原因にご注意を



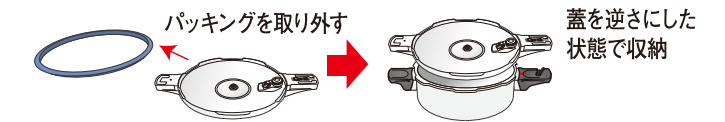
塩分等を含む**汚れ**が付着したまま放置したり、**鉄**などの**金属**と接触させたまま放置すると、サビの原因となります。

なべに付いた“食品のニオイ”が気になる場合は...

なべを開けたとき、前回作った料理のニオイが残っていても、また次に高温高压で調理するため、ニオイ移りの心配はほとんどありません。どうしても気になる場合は、調理前に水2カップと酢小さじ1を入れて蓋をし、オモリをつけて大きく振れるまで加熱して火を止めてください。

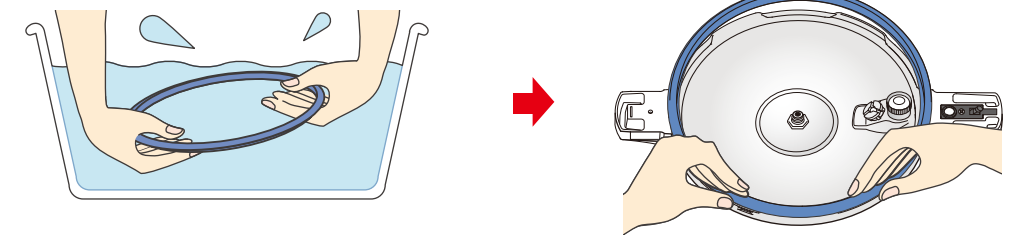


※また、なべを収納する際、蓋にパッキングをつけたまま密閉しておかれますと内部にニオイがこもりやすくなります。収納時はパッキングを外して、蓋を逆にした状態でなべ本体に重ねていただくと、ニオイがこもりにくくなります。



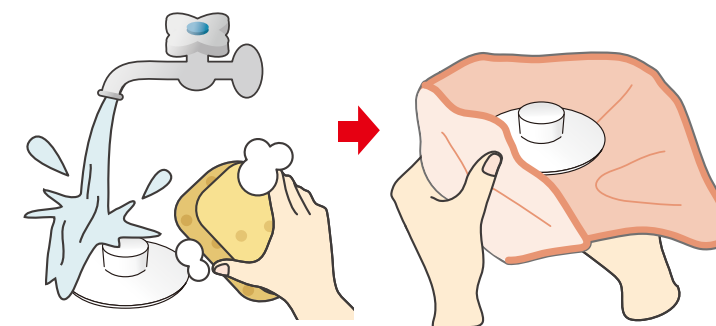
パッキングのお手入れ

- パッキングを取りはずし、ぬるま湯につけて、中性洗剤できれいに汚れを落とします。
- きれいに水気を拭き取ってから、蓋に取りつけます。



⚠️ ご注意 蓋とパッキングが接触する部分に異物がついていると、パッキングは正しく装着されず、蒸気もれの原因になります。
※パッキングの劣化、損傷も蒸気もれの原因になります。

オモリのお手入れ



オモリが汚れた時は、中性洗剤をつけた柔らかいスポンジでやさしく洗った後布きんなどで水分を拭きとってください。

部品について 快適に長くお使いいただくためには、定期的なお手入れ、部品交換が必要です。

部品のご注文と交換の目安

ゴム部品は、1~2年程度が「交換の目安」です。
また、ゴムの**変色**が気になりはじめた際も「交換の目安」です。
※ゴム製部品は使用していない状態でも経年劣化するので、その都度お求めください。



各部品をお取り寄せいただけます

| ゼロ活力なべ(ZK型) パスカル(PZK型) 共通部品 | | |
|--------------------------------|--------|---------|
| 部品名称 | 価格(税込) | ご注文コード |
| PZK型/ZK型共通 フロートユニット ゴムカバー | 550円 | 00-0564 |
| PZK型/ZK型共通 フロートユニット ゴムカバリング | 550円 | 00-0565 |
| PZK型/ZK型共通 安全弁ゴム | 990円 | 00-0566 |
| PZK型/ZK型共通 掃除棒 | 220円 | 00-0567 |
| PZK型/ZK型共通 蒸気ノズルカバー | 550円 | 00-0568 |

★共通部品は、ゼロ活力なべ パスカル(PZK型)とゼロ活力なべ(ZK型)共通でご使用いただけます。

| パスカル(PZK型) 専用部品 | | |
|------------------------------|--------|---------|
| 部品名称 | 価格(税込) | ご注文コード |
| PZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 パッキング | 1,980円 | 00-0451 |
| PZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 オモリ(白) | 1,980円 | 00-0452 |
| PZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 本体把手(黒) | 1,980円 | 00-0453 |
| PZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 本体補助把手(黒) | 1,650円 | 00-0454 |
| PZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 蓋把手(白) | 3,300円 | 00-0455 |
| PZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 蓋補助把手(白) | 1,650円 | 00-0456 |

| ゼロ活力なべ(ZK型) 専用部品 | | |
|---|--------|---------|
| 部品名称 | 価格(税込) | ご注文コード |
| ZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 パッキング | 1,980円 | 00-0579 |
| ZK2.5ℓ/2.8ℓ/4.0ℓ型共通 パッキング | 1,980円 | 00-0569 |
| ZK型共通 高圧オモリ(赤) | 1,980円 | 00-0562 |
| ZK型共通 白米オモリ(白) | 1,980円 | 00-0563 |
| ZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 本体把手(黒) | 1,650円 | 00-0580 |
| ZK2.5ℓ/4.0ℓ型共通 本体把手(黒) | 1,650円 | 00-0573 |
| ZK2.8ℓ型用 本体把手(赤) | 1,650円 | 00-0570 |
| ZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 本体補助把手(黒) | 1,100円 | 00-0581 |
| ZK2.5ℓ/4.0ℓ型共通 本体補助把手(黒) | 1,100円 | 00-0574 |
| ZK2.8ℓ型用 本体補助把手(赤) | 1,100円 | 00-0571 |
| ZK3.0ℓ/5.5ℓ型共通 蓋把手(黒) | 2,750円 | 00-0582 |
| ZK2.5ℓ/4.0ℓ型共通 蓋把手(黒) | 2,750円 | 00-0575 |
| ZK2.8ℓ型用 蓋把手(赤) ※この部品の注文に関しては お問い合わせください。 | 2,750円 | 00-0572 |

★旧製品(活力なべSW型)には、記載の部品はご使用になれません。

**正しい部品以外を使用した場合、事故や故障の原因となり、大変危険です。
必ず上記の専用部品をご使用ください。**

※別途送料を申し受けます。

※部品価格は予告なく変更することがあります。

※部品の販売期間は、生産終了より10年間です。

※製品のデザイン・仕様等は、改良やモデルチェンジのため、
予告なく変更することがあります。ご了承ください。

部品のご注文は インターネット、ハガキ、FAXにて承ります。

インターネット

[公式ホームページ] www.asahikei.co.jp

[製品一覧] ▶ 「部品のご購入」へお進みください。

ハガキ FAX

必要事項をご記入のうえ、下記までお送りください。

[ハガキ]

〒541-0045

大阪市中央区道修町3-3-3

アサヒ軽金属工業(株)

ゼロ活力なべ部品交換係まで

[FAX(通信料無料)]

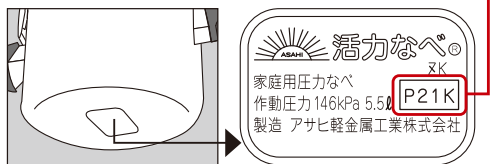
☎0120-80-2207

受付からお届けまでに約10日前後かかります。部品価格と送料を合計した額の振込用紙を同封し、郵便または宅配便でお届けいたします。

- ・〒・住所
- ・お名前
- ・電話番号
- ・お客様コード
- ・ご注文コード
- ・部品名称
- ・数量
- ・製造記号

部品により、ご購入の際に製造記号が必要になります。

〈製造記号について〉
なべ底の刻印を
ご確認ください。



この四角に囲まれた**数字とアルファベット**が製造記号ですので、上の欄に控えて、取扱説明書と一緒に保管してください。部品ご注文の際に必要となります。

修理等ご不明な点は、
アサヒ軽金属工業(株) お客様係までお問い合わせください。

TEL ☎0120-63-5550 (午前9:00~午後8:00)
※年始年末を除く

異常かな？ と思ったときの



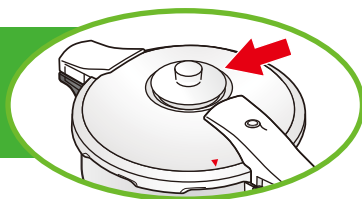
ご使用中、異常を感じたときは、すぐに下記の手順で処置してください。

- 1 すぐに火を止めて、手で触れられるくらいの温度になるまで、そのまま冷ます。

- 2 蓋の上に流水を約1分間かける。

- 3 内圧表示ピンが下がったのを確認した後、オモリを傾け、蒸気を全て逃がしてからオモリを抜き取り、蓋を開く。


Q1 オモリが振れない。



どこから蒸気がもれていないか、確認してください。

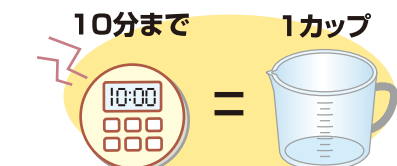
もれている

116頁のQ8.「蒸気もれてきた。」をご参照ください。

もれていない場合は、以下の原因が考えられます。

【原因①】
水・調味料を入れ忘れていた。
または少なすぎた。

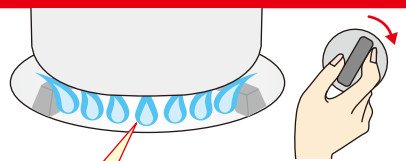
A 弱火加熱時間にあわせて、必要な分量を入れてください。



10分ごとに1カップずつ増やしてください。

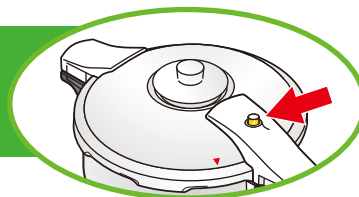
【原因②】
火力が弱すぎた。

A 火力を強めてみてください。



炎が側面にはみ出ない位の強火

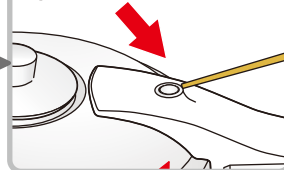
Q2 いつまで経っても、内圧表示ピンが下がらない。



箸などで内圧表示ピンの横を軽くふれると、下がりますか？



下がった。

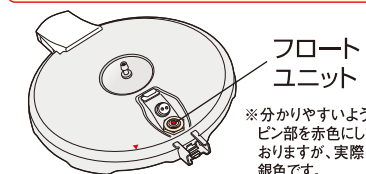


【原因】

蓋のフロートユニットが、水滴や汚れで動きにくくなっている。

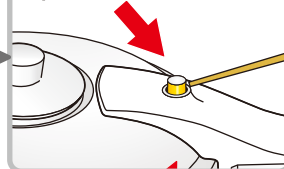
A フロートユニットを掃除する。

14頁の「フロートユニットの作動点検」をご参照になってお手入れしてください。



フロートユニット
※分かりやすいよう、ピン部を赤色にしてありますが、実際は銀色です。

下がらない。



【原因】

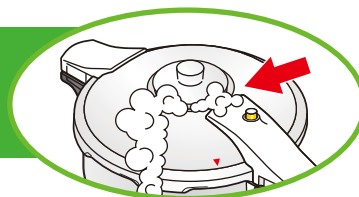
まだ圧力がかかっている。

A もう少し時間をおいてください。



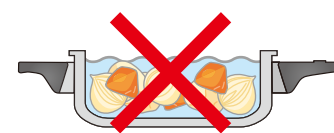
手で触れられるくらいの温度になるまで

Q3 多量の泡が蒸気ノズルからあふれ、コンロへも落ちた。



【原因】

1回の調理量が多すぎた。



A 一回の、最大調理量を守ってください。

基本の最大量

材料+水分 $\frac{2}{3}$ 以下

全容量の $\frac{2}{3}$ 以下

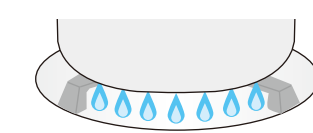
豆類(麺類)の最大量

豆類+水分 $\frac{1}{3}$ 以下

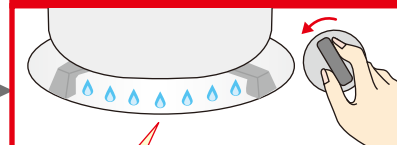
豆類の場合、全容量の $\frac{1}{3}$ 以下

【原因】

弱火の時の火加減が強かった。

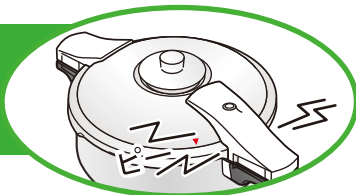


A 火力を弱めてください。



オモリが止まらない程度の弱さ。

Q4 火にかけたあと、しばらくすると「ピー」と笛のような音がする。

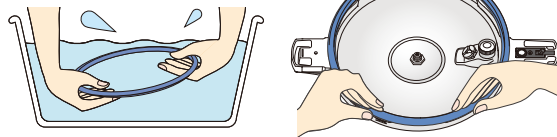


【原因】

パッキングに汚れ(異物)が付着している、または長期の使用によって古くなってきている。

A パッキングを洗って装着しなおしてください。またはパッキングをお取り替えください。

パッキングをぬるま湯につけ、中性洗剤で洗ったあと、正しく取り付けてください。



部品の購入については、24頁をご参照ください。

Q5 蓋の開きがかたい。

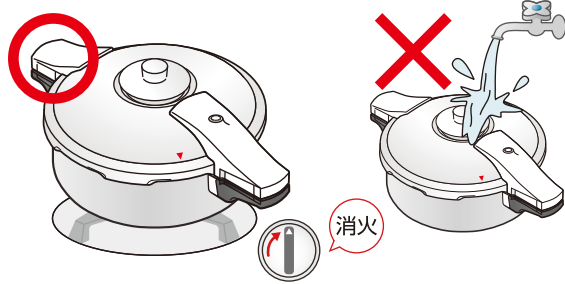


A パッキングが新しいうちは、かたく感じますが、使用するにしたがって、スムーズになります。

Q6 空だきしてしまった。



A 空だきになったら、すぐに火を止めて、そのまま自然に冷ましてください。

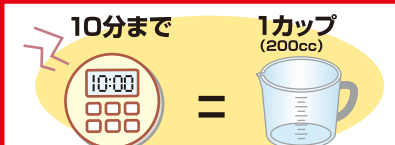


あわてて水をかけたり、水につけたりしては、なべ本体までもゆがみが出てしまいます。

【原因】

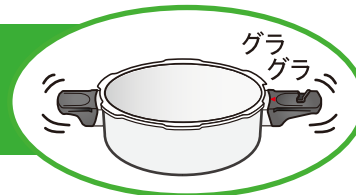
水・調味料を入れ忘れていた。または少なすぎた。

A 弱火加熱時間にあわせて、必要な分量を入れてください。



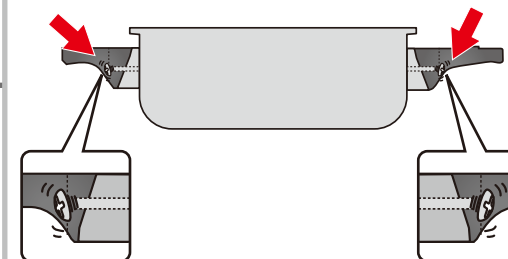
10分ごとに1カップずつ増やしてください。

Q7 本体把手がぐらつく。本体把手が変形した、ひび割れができた。

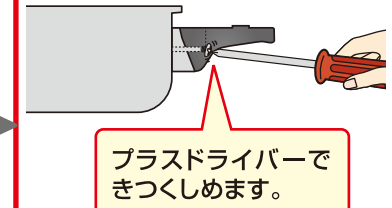


【原因】

本体把手のネジがゆるんでいる。



A ネジをしめ直してください。



プラスドライバーできつくしめます。

ネジ山の形状に合ったプラスドライバーをご使用ください。

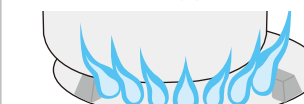
本体把手の一部分が損傷している。

【原因】

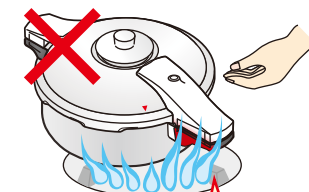
なべ底面より大きな炎の火力だった。



コンロの中心においていなかったため、炎熱でハンドルが損傷している。



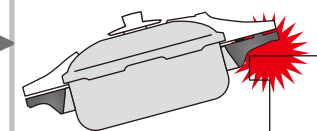
A なべをコンロの中央に置き、炎が底面より大きくなりすぎないように火力を調整してください。



上記の行為はやけどや把手の脱落など、事故の原因となります。

【原因】

落下させるなど、衝撃によって損傷した。



A 把手をお取り替えください。

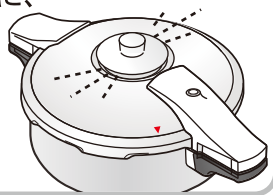
部品の購入については、24頁をご参照ください。

Q8

蒸気がもれてきた。

どこからもれてきていますか？

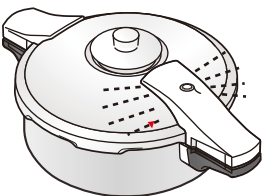
オモリが振れずに、**蒸気ノズル**からもれている。



【原因】 オモリのつけ忘れ。またはオモリが正しく蒸気ノズルにはまっていない。

➡ ①へ

蓋と本体の把手の間からもれている。



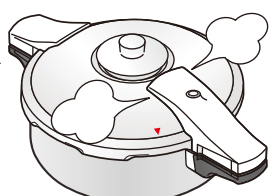
【原因】 フロートユニットのゴムカバーがやぶれている、またセットされていない。

➡ ②へ

【原因】 安全弁ゴムがついていない。または正しくセットされていない。(シール玉が奥に入っている)

➡ ③へ

蓋と本体の把手の根元から、突然蒸気が噴出してきた。



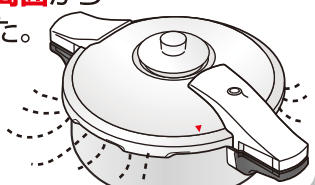
【原因】 蒸気ノズル、蒸気ノズルカバーが詰まって、安全装置がはたらいた。

➡ ④へ

【原因】 安全弁ゴムが劣化して、シール玉が奥に入ってしまった。

➡ ⑤へ

蓋と本体の周囲から蒸気がもれた。



【原因】 蓋と本体が正しく閉まっていない。

➡ ⑦へ

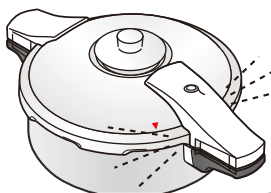
【原因】 パッキングが正しくはめられていない。パッキングに汚れ(異物)が付着している。

➡ ⑧へ

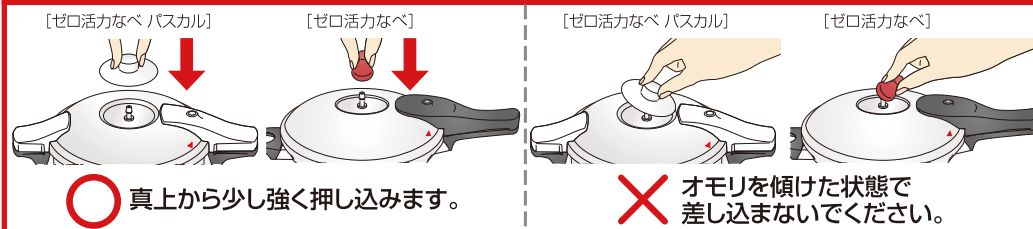
【原因】 パッキングが長期の使用によって劣化、又はパッキングの損傷。

➡ ⑥へ

蓋がきちんと閉まっていない。(蓋把手と本体把手が重なっていない)時には、圧力がかからず、**把手の根元**から蒸気もれます。きちんと閉め直してから調理してください。



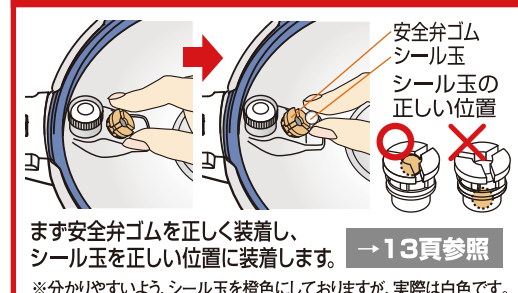
① オモリを正しくセットしてください。



② フロートユニットのゴムカバーを点検し、正しく装着してください。



③ 安全弁ゴムと、シール玉の位置を確認して、装着しなおしてください。



④ 蒸気ノズル・蒸気ノズルカバーを掃除し、安全弁ゴムを点検してください。



⑤ 安全弁ゴムをお取り替えください。

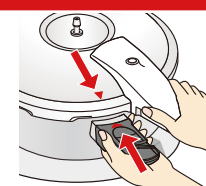
⑥ パッキングをお取り替えください。

該当部品をご購入の上、新しいものとお取り替えください。

→24頁参照

⑦ 蓋と本体を正しく閉めてください。

蓋の▼と本体把手の▲が合うところで水平にしっかり重ねて、蓋把手を左に止まるまでまわします。



→16・17頁参照

⑧ パッキングを洗って、はめ直してください。

パッキングをぬるま湯につけ、中性洗剤で洗ったあと、正しく取り付けましょう。



上記の処置をしても、状況が改善されない場合は、パッキングの劣化及び損傷が考えられます。その場合は、パッキングをお取り替えください。

→24頁参照

上記手順に従い、部品が正しく取り付けられているか確認した後、なべに水1カップを入れて、正常に圧力がかかるかテストをしてください。

→18頁参照