

Silit



Silargan®

圧力鍋/取扱い説明書 《シコマチック クラシック》

SICOMATIC® classic

このたびは、シラルガン圧力鍋《シコマチック クラシック》をお買上げくださりまして、ありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱い説明書をお読みください。
また、読まれた後も、必ず大切に保管してお役立てください。

製造元
Silit-Werke GmbH & Co.KG
ドイツ シリット社
総輸入販売元
株式会社 セイエイ
国際事業部 〒567-0865 大阪府茨木市横江1-2-30
TEL 0120-88-5328 FAX (072) 637-1777
東京支店 〒115-0044 東京都北区赤羽南1丁目9番11号 赤羽南ビル8階
TEL (03) 3903-5545 FAX (03) 3903-5547
福岡営業所 〒815-0033 福岡市南区大橋1-2-3
TEL (092) 512-2666 FAX (092) 512-2667
<http://www.silargan.co.jp/>

このたびは、シラルガン圧力鍋〈シコマチック クラシック〉を
お買上げくださりましてありがとうございます。

圧力鍋は加熱すると内部が極めて高温、高圧になります。

安全に、便利にご活用いただくため、

ご使用前に必ずこの取扱い説明書をお読みください。

また、読まれた後も必ず大切に保管して、お役立てくださいませ。

C O N T E N T S

■シラルガン圧力鍋〈シコマチック クラシック〉の特長	2
■シコマチック クラシックの構造	3
■使用前のご注意	5
■シコマチック クラシックの使い方	7
■お手入れ、点検と部品交換	11
■お取扱いの際のご注意	12
■シラルガンのご使用POINT	13
■圧力鍋〈シコマチック クラシック〉のQ&A	15
■圧力鍋についてよくあるご質問	17

素材の表面は不純物をほとんど含まない
ヘルシーな安心素材「シラルガン」。

シラルガンは、ドイツ、シリット社が開発した、他に類を見ない独特の調理器具素材です。約3ミリ厚の強磁性鋼にガラスセラミックが一体コーティングされており、表面はガラスと同様中性の安全素材です。シラルガンは耐引っかき性に優れ、頑丈で硬度な素材です。また、シラルガンの内部素材の強磁性鋼は、100V、200Vの電磁調理器（IH）やハロゲンヒーターにも高適応し、ムラのない熱伝導力でお料理をおいしく仕上げます。シンプルでデザインで、モダンなシステムキッチンによく似合う、新しい時代にふさわしい価値あるキッチンウェアです。

徹底した品質管理と使いやすさを追求した
圧力鍋「シコマチック クラシック」。

創業以来80年を越えるシリット社の商品開発力と経験が
圧力鍋「シコマチック クラシック」に活かされています。

- ◆材料にあわせて、高圧調理とバイオ低圧調理が選択できるすぐれたバルブ技術。
- ◆蒸気音が静かで、熱伝導が良いため調理時間や光熱費を節約できます。
- ◆すべての操作が手元の取手のレバーでできますので、圧力鍋を初めてお使いの方にもラクに使いこなしていただけます。
- ◆シラルガン素材の持つ特性により、材料をおいしくじっくり煮込めます。
- ◆お鍋の中に程よい熱循環の流れを作り、うまみを閉じ込めてまろやかなおいしさに仕上げます。

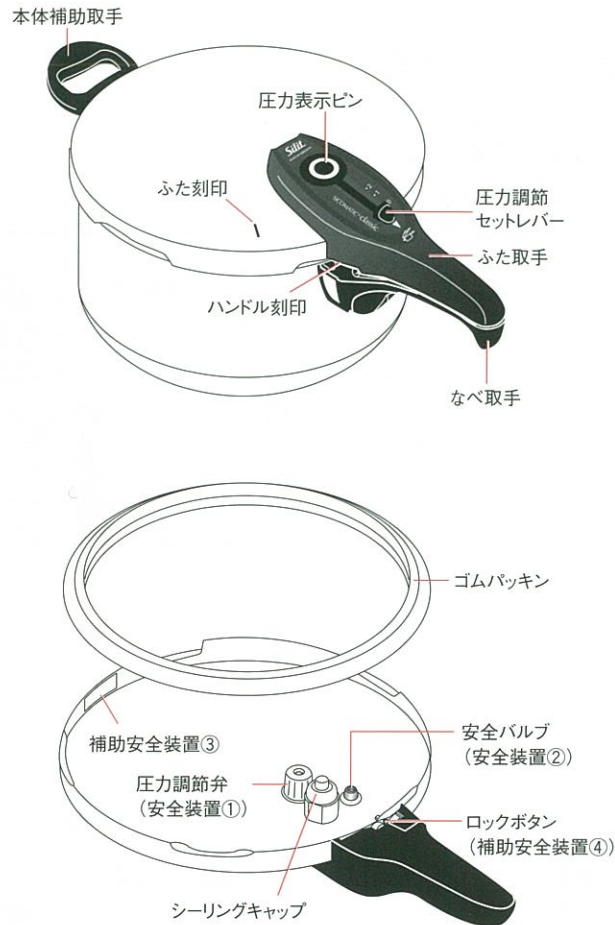


●シコマチック クラシック4.5
●シコマチック クラシック2.5



※シコマチック クラシックは製品安全協会による「クッキングヒーター用調理器具SG認定基準（200V対応SGマーク）」に適合しています。
SGマーク合格品：この製品はすべてのクッキングヒーターに対応します。

シコマチック クラシックの構造



5つの安全設計

- 1) 圧力調節弁 (安全装置①) により内部の圧力を一定に保つ。
- 2) ①が働かない時は安全バルブ (安全装置②) により減圧する。
- 3) ①も②も作動しない時は、ゴムパッキンが押され、補助安全装置③より蒸気を逃し、減圧する。
- 4) もし、ふたと鍋のハンドルが適切にかみ合っていない場合、ロックボタン (補助安全装置④) が働き、蒸気を逃す。
- 5) 圧力表示ビンが上がっている間は、圧力調節セットレバーが ▼ の位置まで下からない。

品質と安全の保証マーク



経済産業省
PSマーク
(特定製品)



対人賠償責任保険付
購入日より5年間
製品安全協会
製品安全協会
SGマーク



ドイツ・ラインランド
技術検査協会
GSマーク

Entspricht allen Güte- und
Sicherheitsanforderungen
(DIN EN 12778)

ドイツ工業規格合格品 (DIN EN 12778)

※SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する(財)製品安全協会による補償制度です。

初めての方にもカンタン!ふたのハンドルのレバーですべての操作ができます。



※材料にあわせて、高圧調理 (硬い肉を柔らかく煮込むなど時間がかかるお料理) と低圧調理 (野菜や魚などデリケートな素材のお料理) が選択できます。

ご使用前の注意

安全にお使いいただくためにご使用前によくお読みください。

初めてシコマチック クラシックをお使いの方に。

- △ 圧力鍋は、加熱すると内部が極めて高圧・高温になりますので、取扱いを誤ると、火傷などの傷害を負うことがあり、危険です。安全のため注意事項を必ず守ってご使用ください。
- 新しい鍋は、まず洗剤できれいに洗ってください。蒸し器などの付属品は、鍋に入れ、かぶる程度の水で浸し、ふたをしないうで沸騰させてから、乾いた布でふいて乾燥させてください。

お料理の前にふたの内側の部品の点検を。

圧力調節弁や安全バルブのノズルに料理カスなどが詰まっていますと圧力調節ができなくなり、なべの内部が高圧、高温となって非常に危険です。ご使用前には、必ず、ノズルに料理カスなどが詰まっていないことを確認してください。また、各部の作動も確認してください。

圧力表示ピン…… シーリングキャップが、きちんと付いていて、セットレバーを▼の位置にして押すとスムーズに動くことを確認してください。

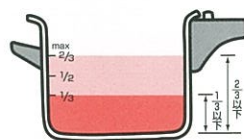


※その際、シーリングキャップを傷つけないようご注意ください。

安全バルブ…… 安全バルブが正常に働く状態は、中のステンレスのボールが見え、ぐらぐらと動きます。(取り外せません。)



ロックボタン…… 取手のロックボタンを押して、スプリングが正常に動くことを確認してください。



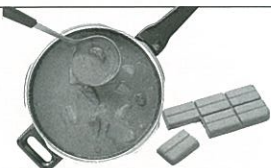
1. 鍋に入れる材料の量は守りましょう。

材料、調味料、水分をあわせて、鍋本体内部の目盛りを参考に、2/3まで。豆類、麺類など、煮込むとかさの増えるものは1/3までにしてください。また、豆類、麺類等を多量に入れて調理した場合、豆の皮や麺等が圧力調節弁のノズルなどに入り込み、圧力調節ができなくなる可能性があります(危険です)。(豆類は先ずふたをしないうで調理し、その後ふたをするという方法でも結構です。)



2. 火加減の強すぎ、空だきは厳禁。

圧力表示ピンが上がった後も蒸気が勢いよく出ている時は、火加減が強すぎます。少し火力を調節してください。また、空だきは取手及び部品などの破損の原因になります。空だきしないよう、必ず1カップ(200cc)以上の水を入れてください。



3. カレーやシチューなど粘り気のあるお料理は。

材料を加圧して調理後ふたを開け、ルウを入れたらふたを開けたまま煮つめましょう。※カレーやシチューなど、ルウを多量に入れて調理する場合は、圧力をかけるとルウが圧力調節弁のノズルなどに入り込んで圧力調節ができなくなり危険です。



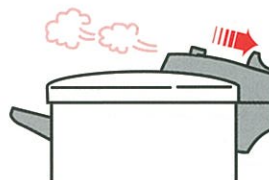
4. こんな材料は使えません。

重曹など発泡するものや、多量の油を直接入れる料理は危険ですからしないでください。オイルを使った揚げ物にはご使用にならないでください。また、アク取りシートは蒸気口をふさぐ危険がありますので、絶対に使用しないでください。※ふたを外し、圧力をかけないで油を使う場合は、少量でも油温が200℃以上にならないようにしてください。



5. 調理中は絶対にゆらさないで。

加熱中はぐらつかせたり、圧力調節セットレバーを動かしたりしないでください。急に蒸気が吹き出すことがあります。それぞれの圧力鍋に合ったサイズの燃焼器具をご使用ください。



6. ふたを開ける時は、必ず圧力を下げてから。

調理が終っても、鍋の中にはまだ圧力が残っています。必ず圧力表示ピンが完全に下がるまで、ふたは絶対に無理に開けないでください。鍋の中に少しでも圧力が残っているとふたが飛んだり内容物が噴き出し、非常に危険です。急いで開けたい場合には、ふたに濡れタオルをのせるか流水をかけて冷やし、減圧してください。圧力表示ピンの高さが完全に下がりきっていることを確認してから、圧力調節セットレバーを0から▼まで下げて残りの蒸気を抜き、開けてください。その際、蒸気が出ているところには決して腕や顔、その他身体の一部を近づけないようにしてください。

7. ご使用時に小さなお子様そばにいる場合は特にご注意ください。

8. 圧力鍋での調理に向く物だけにご使用ください。オーブンや電子レンジの中には入れないでください。

9. ふたがきっちりと閉まり、ふたと本体のハンドルが一行に重なってロックされてから調理を始めてください。

10. 圧力がかかっている間は特に注意してお取り扱いください。熱くなっている箇所には手触れず、ハンドル部をお持ちください。

※ご使用中、ご使用後はハンドルや補助取手が熱くなっていますので、触れる場合は、ミトン等を用いて火傷しないようにご注意ください。

11. 圧力をかけると膨らむような皮付の肉を調理する際、皮が膨らんでいる時に穴を開けないでください。熱い物が飛び散りやけどをする恐れがあります。

12. 調理が終われば、安定した場所で鍋敷きの上に置いてください。ふたを開ける前に軽く鍋を振ってください。圧力がなくなった時にだけふたは簡単に開きますので、必ず圧力がなくなってから開けてください。

13. もし何らかの部品がダメージを受けたり、説明の機能通りに動かない時はご使用をおやめください。このような時は修正、変更は決してしないで速やかに販売店または弊社にご連絡ください。ふたやゴムパッキンはお使いのモデルに合った物をご使用ください。

14. ゴムパッキンの内側のシコマチックの文字が見えていないといけません。もしゴムパッキンが茶色に変色してきたり、ひびや傷等があり、きちんとフィットしない場合は交換してください。

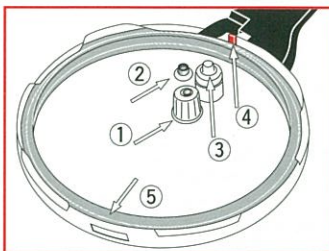
15. 変形したりダメージのある物は決して使用しないでください。修理が出来る物はきちんと修理をしてからご使用ください。

16. この取扱説明書をいつでも読めるように保管してください。

シコマチック クラシックの使い方

1 ふたと本体を十分に洗い、ハンドル及び、ふたの裏の各部をチェック。

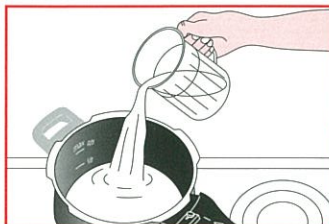
内側のゴムパッキンが、きっちりとはまっていることを確認し、よく水気を拭き取ってください。



- ① 圧力調節弁が詰まっていませんか。
- ② 安全バルブのノズルは詰まっていませんか。
- ③ シーリングキャップがきちんと付いていて、押すとスムーズに動きますか。
- ④ ロックボタンを押すとスムーズに動きますか。
- ⑤ ゴムパッキンがゆるんだり、傷んでいませんか。

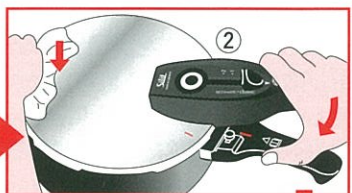
2 鍋をコンロに乗せ、材料と水を入れる。

※空だきしないよう、最低水量1カップは必要です。



必要最低水量：1カップ(200cc)
水・材料・調味料の合計：鍋の容量の3分の2以下
※ ご注意：豆類など調理中にかさが増える物や大量の泡が出るような物の場合は、3分の1以下にしてください。
※ 鍋本体内部の目盛りを参考にしてください。

3 ふたをきっちり閉め、ロックを確認してください。



② 刻印同士が一直線に合えば、ふたを片方の手で軽く押え、ふたと本体のハンドルが重なるように左へ回し、カチッと音がするまできっちり閉じます。



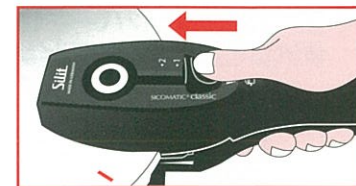
③ 正しくロックされると、圧力調節セットレバーが操作できます。

① ふたの刻印と鍋本体のハンドルの刻印が合うように、ぴったりかぶせます。

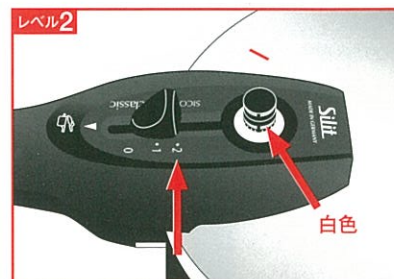
4 圧力調節セットレバーを、圧力レベルの〈1〉または〈2〉にセットした後、コンロのスイッチを入れて加熱してください。その場合、火力は強にセットしてください。

※ ガス火の場合、炎の先が鍋底をほう程度にし、鍋の横へ炎が立ち上がらないようにします。

メニューや材料にあわせて、レベル〈2〉高压調理とレベル〈1〉バイオ低压調理が選択できます。(レベル選択は付属のクッキングブックをご参照ください)



レベル〈2〉で高压調理



硬いお肉を柔らかく煮込む、ごはんを炊く、豆やお芋を柔らかくおいしく煮るなど時間がかかる料理の場合、このレベルで、じっくり素早く調理できます。材料を入れ〈2〉にセット後、加熱します。しばらくすると、圧力表示ピンが図のように上がってきます。2本目の白色のラインが見え、蒸気が出はじめたら、火力を弱にし、タイマーをメニューに合わせてセットしてください。



※ 〈2〉にセットした場合、圧力表示ピンの2本目の白色のラインが見えても、同じ火力で加熱し続けると水分がとんでしまいます。圧力表示ピンを確認後は必ず弱火にして調理してください。

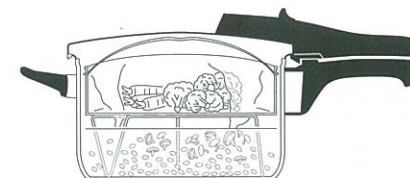
レベル〈1〉でバイオ低压調理



おかゆを炊いたり、野菜を茹でる際に、このレベルで、調理すると、素材のおいしさやビタミンを逃さず素早く調理できます。材料を入れて〈1〉にセット後、加熱してください。しばらくすると、圧力表示ピンが図のように上がってきます。1本目の白色のラインが見え、蒸気が出はじめたら、火力を弱にし、タイマーをメニューに合わせてセットします。また、4.5の場合は、別売のスタンドと蒸し器で蒸し料理や、2段調理もお手軽にできます。

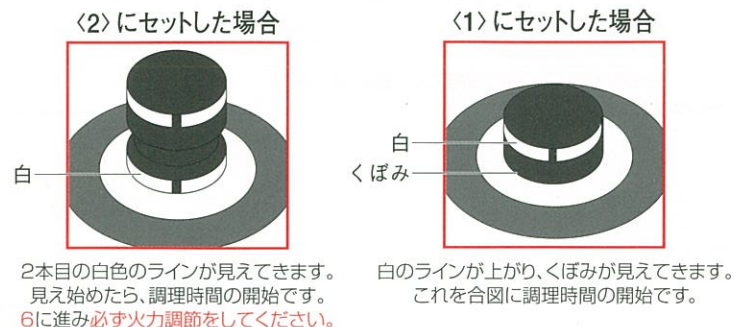


下段に水やワイン、ハーブを入れて、おいしいアロマクッキングも。



下段はスープ、上段は蒸し野菜など、2段式で同時に2種類調理できます。

- 5** 圧力調節セットレバーをセットし、強火で加熱していると、蒸気音と共に圧力表示ピンが下図のように上がってきます。



- 6** コンロの火力を弱め、お料理に合わせた調理タイムにタイマーをセットしてください。調理タイムの間加熱しますが、例えば＜2＞にセットした場合、2本目の白色のラインが見え、蒸気が出ている状態を保つ弱火で加熱してください。

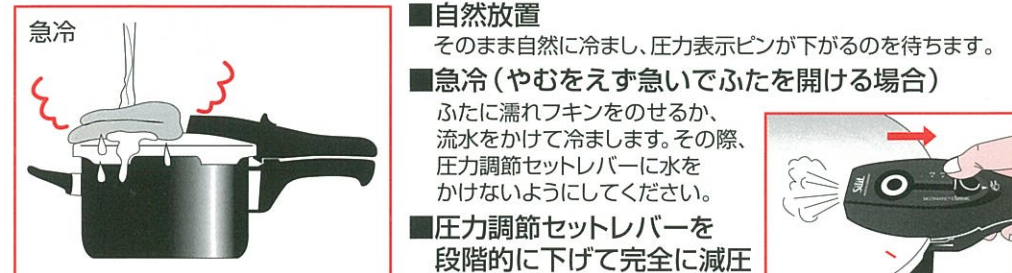
(調理タイムは付属のクッキングブックをご参照ください)

※＜2＞にセットした場合、圧力表示ピンの2本目の白色のラインが見えても、同じ火力で加熱し続けると水分がとんでしまいます。圧力表示ピンを確認後は必ず弱火にして調理してください。

- 7** タイマーが鳴ったら火を止めます。

※調理中は必ずタイマーの音が聞こえる範囲にいて火を止め、空焚きしないようにしてください。

- 8** 蒸らし時間の後、減圧します。圧力表示ピンの高さが完全に下がりきるまで減圧してください。圧力表示ピンが下がりきらないと、圧力調節セットレバーのロック機能が働き、レバーが▼の位置まで下がりません。

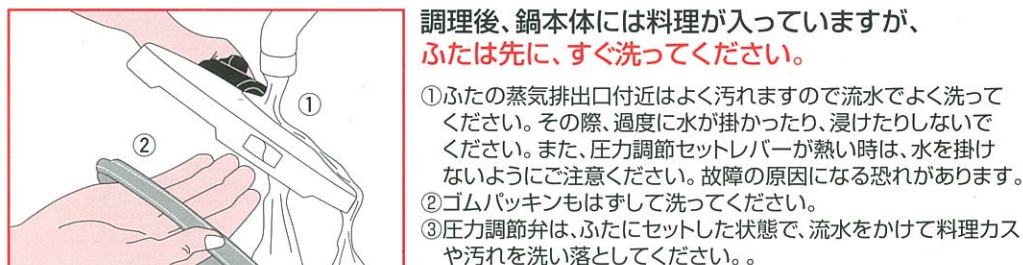


- 9** ふたを開けてください。



圧力表示ピンが下がりきっていない状態で、強い力で無理に圧力調節レバーを0から▼の位置に下げようとすると、レバーが壊れますのでご注意ください。

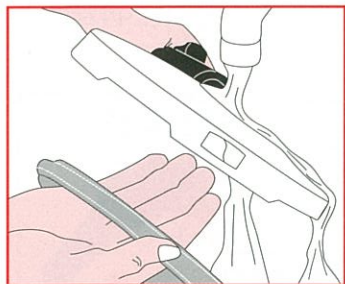
- 10** 調理後はきれいに、よく洗っておいてください。



※お手入れ後は、各部品がしっかりと取り付けられているかご確認ください。特にシーリングキャップは外れやすいのでお気をつけてください。

お手入れ、点検と部品の交換

調理のあとは、必ず汚れをきれいに洗い流してください。



- 圧力表示ピン、圧力調節弁、シーリングキャップは必要な場合以外、取りはずしたり、分解しないでください。
- 圧力鍋のふたは、食器洗い器で洗わないでください。
- 調理後、圧力鍋本体には料理が入っていますが、ふたはすぐに洗ってください。
- 万一、お鍋が焦げ付いた場合、水を入れて加熱、沸騰すれば火を止めてしばらく置き、その後スポンジで洗ってください。頑固な場合は、お水にお酢を混ぜ（大さじ2杯程度）火にかけてしばらく沸騰させます。（5分以上煮沸しないでください。）その後同様にスポンジでこすります。鍋が熱くなっていますので十分気を付けてください。

使い慣れたら、点検を。
圧力調整セットレバーの点検。



ふたを開け、ふただけの場合はく1の手前以上に動かないことを確認。本体にふたをして、0→1→2と円滑に動くことを確かめてください。

ふたの開閉はスムーズですか。



ふたの開閉も定期的に点検を。又、本体取手の取り付けネジは時々ドライバーで締めてください。

まず、ふたを水洗いしましょう。

蒸気排出口が汚れやすいので流水で洗ってください。ふたは水の中へかけないでください。※圧力調節セットレバーへは、十分冷めてから水をかけてください。

ゴムパッキンもお手入れを。

ふたからはずして、流水で洗うか水中ですすぐ洗いをしてください。又、損傷していないかチェックします。茶色に変色し、ひび割れてきたら交換してください。

圧力調節弁はふたにセットした状態で水洗いを。

ふたにセットした状態で流水をかけて、料理カスや汚れを洗い落としてください。万一、圧力調節弁が目詰まりした場合は、圧力調節弁の取り付け部を水で濡らし、ひねって回して、ふたから外し、直接、強く流水をかけながらよく洗ってください。洗った後は、水気を拭き取って、再び外した時と同様にひねって回しながら押し込んでセットしてください。

傷んできたら、早めの交換を。

①シーリングキャップの交換

万一詰まったりして圧力表示ピンの動きが悪くなると、間違った圧力表示をします。シーリングキャップが茶色に変色し、中央のゴムが凹んだ状態になれば、交換してください。



②ゴムパッキンの交換

通常、調理回数約200回で交換、少なくとも1年毎に交換してください。ゴムパッキンは絶対に“Sicomatic”の名前が入ったものをお使いください。



③圧力調節弁の交換

調節弁が茶色に変色してきたり、機能通りに動かない時は交換してください。

④・⑤取手の交換

ひびやカケ、焦げた場合に。

⑥ふたの交換

交換部品	クラシック2.5	クラシック4.5
①シーリングキャップ (3ヶ入)	共通	
②ゴムパッキン	18cmφ	22cmφ
③圧力調節弁	共通	
④本体取手	共通	
⑤本体補助取手	共通	
⑥ふた (取手つき)	18cmφ	22cmφ

※交換部品は必ず、シコマチッククラシックの純正部品だけをご使用ください。お求めの販売店、弊社国際事業部もしくは、WEBサイトまでどうぞ。

お取扱いの際のご注意

⚠ 電子レンジ、オーブンには使用できません。

⚠ 取手にひびやカケを生じたものや、取手やつまみがゆるんだものはそのまま使わないでください。ケガやヤケドを負う原因となります。

- ガスレンジでお使いの場合、強すぎる炎は、取手が熱くなったり、焦がすことがあります。取手を焦がすとひびやカケの原因となるため、直接炎が当たらないよう火力を調節してください。エネルギーの節約にもなります。
- 取手にひびやカケがあるものは、お取り扱い店もしくは弊社までご連絡の上、必ず交換してください。
- 取手やつまみがゆるんできたらそのまま使わず、ねじを締め直すか、お取り扱い店もしくは、弊社までご連絡ください。
- 硬い金属製のツールでリム（縁のメッキ部）を強くたたかないでください。窪みができたり、メッキ部が剥がれ、錆が発生することがあります。
- 使用後は、よく洗って乾燥させてください。リムと蓋の間に水がついた状態で、蓋をしたまま保管しないでください。リムに錆が発生することがあります。
- 鉄の微粒子など（水道管内部の腐食などによる）が含まれる水を使用し、かつ長時間洗浄・乾燥していないと、ガラスセラミック面に斑点状の錆が発生することがあります。
- 落とすなど、取手に強い衝撃を与えると、取手内側のガラスセラミック面が割れることがあります。
- 高い所から落としたり、ぶつけたりして製品に強い衝撃を与えないでください。
- 加熱後はビニール製のテーブルクロス等熱に弱いものの上に直接置かないでください。
- 小さなお子様の手の届くところに置かないでください。
- スチールたわし、みがき砂等のご使用は避けてください。（スチールワール、クリームクレンザーは使えます。）また、こげつき等を落とす際はナイフ等のご使用は避けてください。
- 空焚きはしないでください。空焚き等の後、すぐに水につけたり入れたりしないで、自然に冷めるのを待ってください。
- 長時間の料理の保存はお避けください。

取手やパッキンなどのスペア部品等は別売りで
ご用意いたしております。（左図）
パーツを取替えて長くお使いいただけます。



修理や消耗品のご注文は、お求めの販売店、弊社国際事業部もしくは、WEBサイトまでどうぞ。

製 造 Silit-Werke GmbH & Co. KG ドイツ シリット社 (リードリンゲン)
総輸入発売元 株式会社セイエイ 国際事業部
〒567-0865 大阪府茨木市横江1-2-30
0120-88-5328 http://www.silargan.co.jp/
FAX 072-637-8338

シラルガンのご使用POINT

お鍋素材のシラルガンとは…極めて頑丈な強磁性鋼の表面に独自のガラスセラミックを一体融合させたもの。



シラルガンはガラスに似た性質で不純物をほとんど含まないヘルシーで衛生的・衝撃、キズ、熱に対して強靱・ほうろうのような美しさ。

衛生的で酸やアルカリに強く化学的に安定した素材です。

ガラス同様、衛生的で酸やアルカリに強く化学的に安定した素材です。酢を使う料理など金属と反応しやすい煮物でも、鍋の影響が色や味にほとんど出ません。又、キッチンで料理した後、鍋のまま食卓に出すことができます。シラルガンの表面は極めて平滑で、ほとんど細孔(ミクロン単位の穴)がなく、衛生的で、お手入れも簡単です。

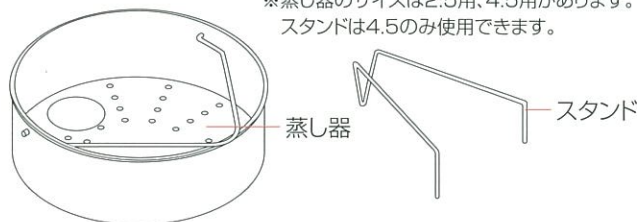
ぴったりサイズのガラス蓋(別売)があれば、普通のお鍋として使えます。



クラシック2.5用(φ18cm)
クラシック4.5用(φ22cm)

蒸し器とスタンド(別売)があれば、2段調理が出来ます。

※蒸し器のサイズは2.5用、4.5用があります。
スタンドは4.5のみ使用できます。



ご注文は、お求めの販売店、弊社国際事業部もしくは、WEBサイトまでどうぞ。

1 より上手に使うために。

シラルガンの中心素材は、熱効率のよい強磁性鋼です。約3mmの厚さのため、全体が温まるまで多少時間を要します。

ご使用の際は、よく熱し、水滴を落としてコロがる程度まで温めてから材料を入れてください。特に焼きソバや炒飯など、でんぷん質の材料の場合くっつくことがあります。鍋を良く温め、油をひいて充分に加熱してから調理してください。あとは弱火から中火で充分ムラなくおいしく仕上がります。

2 クロムメッキ部分について。

リム部分はシラルガンコーティングをしていないため、鋼にメッキ加工をしています。ご使用中やお手入れの際には、次の点に注意して、リムに衝撃を与えないようにしてください。リムのメッキがはがれ、サビが発生する恐れがあります。

- 金属製のツールや、スプーンなどでリム部分を強くたたかないでください。
 - スチールたわし、研磨剤入りスポンジで、リムを磨かないでください。
 - 使用後、リムと蓋の間に水がついた状態で、蓋をしたまま保管しないでください。
- ※万ーサビが生じた場合には、サビ取り剤などでサビを落としてください。ご使用後は水をよく切って、食用油をぬっておくとサビの広がりを防ぐことができます。

3 ガスの炎の大きさにご注意を。

安全にお使いいただくために、ガスの炎は先端が鍋底につく程度でお使いください。シラルガンは熱の吸収、伝導力に優れた調理器具です。

- ガスレンジでお使いの場合、強すぎる炎は、取手が熱くなったり、焦がすことがあります。取手を焦がすとひびやカケの原因となるため、鍋底から炎がはみ出さないよう火力を調節してください。エネルギーの節約にもなります。

4 シラルガン製品はお手入れ簡単。

ふだんのお手入れは、食器と同じように洗ってください。

- 頑固な汚れや焦げたところは、しっかりと浸るくらいの水を入れて沸騰させた後に、少し置いてからスポンジやタワシで普通に洗い落としてください。それでも取れない場合は、約5倍にうすめた食酢を入れて温め、その湯をすてた後、スポンジで普通に洗い落としてください。
- 水切れが良いので、いつでも清潔、後片づけも簡単です。
- 未長く美しさを長持ちさせるため、コーティング面を大切に扱ってください。

※ガラスセラミックは焼き物です。製造工程で表面に微細な焼きムラや凸凹が生じることがありますが、ご使用には全く差しつかえありません。

圧力鍋〈シコマチック クラシック〉のQ&A

Q1 材料の量によって調理時間は変わらないのですか？

材料が多くなると加熱、沸騰、加圧して、圧力表示ピンが上がるまでの時間は、少し長めになります。しかし、タイマーで測る調理時間は一定です。クッキングブックの調理時間に従ってください。ただ分量が多いと鍋のなかの余熱が保たれるので、蒸らし時間は多少短かめにしてください。

Q2 クッキングブックのデータどおり調理してふたを開けてみたら、まだ材料が固い…。

データはあくまで標準タイムです。材料の鮮度などの条件により多少異なります。加熱後すぐの場合は、再度ふたをして自然放置すると余熱でやわらかくなります。時間がたっている場合は、水を適量加え、ふたをして強火で加熱、沸騰（圧力はかけません）後、すぐに火を消し余熱で蒸らしてください。

Q3 ふたをして加熱しても圧力表示ピンが上がってこない？

- 1.まず、鍋のなかに水が必要量入っているか、確かめください。
- 2.圧力調節セットレバーを見てください。レバーが〈0〉の時は、〈1〉あるいは〈2〉にセットして、圧力をかけてください。
- 3.火力が弱すぎる場合は、一度強火にし、圧力表示ピンが上がったら再び弱火にしてください。
- 4.ふたの縁から蒸気が漏れていませんか。漏れている時は、ふたのゴムパッキンが正常にセットされているかチェックしてください。

Q4 加熱してから沸騰するまでの時間が長すぎる…。

火力を確認してください。圧力鍋は加圧後は弱火ですが、沸騰するまでは強火でどうぞ。調理時間を短縮したい時は、水のかわりにお湯を入れれば効果的。

Q5 誤って材料を入れ忘れて空焚きしてしまいました。大丈夫でしょうか？

材料を入れ忘れて空焚きした場合は、すぐに鍋を水につけずに自然にさめるのを待ってください。鍋が冷たくなったらゴムパッキンに異常がないか調べ、焼けていたら取り替えてください。

Q6 調理中、味見をしたい場合はどうしたらよいのでしょうか？

まず火を止め、蓋の金属部分に濡れフキンをのせるか、その上から水を少しずつかけるなどして冷やし、（ハンドル部分にはかけないでください）圧力表示ピンが平らになるまで下がれば、蓋を開けて味見をしてください。その後再び閉じて加熱します。材料はまだ熱いので、すぐに加圧調理できます。

Q7 ふたを開けようとレバーを引くと、蒸気排出口から煮汁が飛び出します！

加圧調理終了直後に、ふたを開けたい時は、すぐにレバーを引かず急冷してから開けてください。（急冷方法はP9の8をご参照ください）また、中身の量が多い場合やとろみがついていたりすると噴き出しやすくなりますのでご注意ください。

Q8 調理後ふたを開けようとしても取手が動かない。

鍋のなかにまだ圧力が残っているようです。圧力調節セットレバーを引いて〈0〉までもどし、完全に蒸気を排出させて、圧力表示ピンがすっかり下がってしまうのを確認してからふたを開けてください。重く感じたら無理に開けずに、必ず自然に放置するか、または水で冷やした後、開けてください。

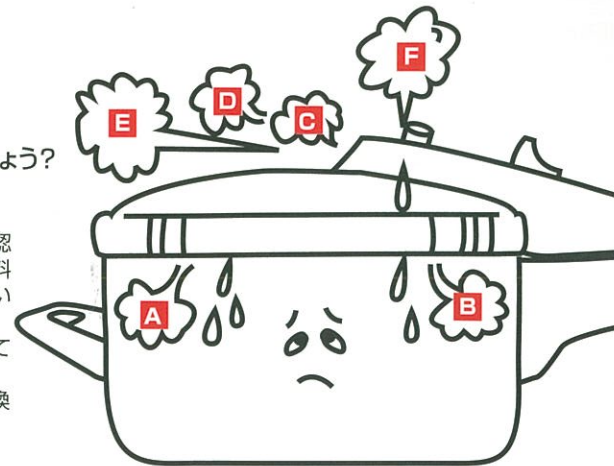
Q9 本体についている取手がグラグラして使いにくい…。

本体取手の下についているネジをドライバーで締めてください。なお、ふたについている取手がゆるんだ時は、お買い上げ店、もしくは弊社までご連絡ください。

ここから蒸気が漏れてきた…どうしましょう？

蒸気の少しの漏れは全く心配ありませんが、連続して多量にでる場合は

- ①加圧後なら、まず「弱火」になっているか確認してください。それでも出る場合は、部品に料理のカスなどがこびりついて機能していないことが考えられます。
- ②減圧してふたを開け、部品を流水でよく洗ってください。傷んでいる箇所があれば、すぐに「シコマチック クラシック」の純正部品と交換してください。



A 予熱中、ふたの周辺から蒸気と水滴がもれてきた。

ゴムパッキンがぬれていると、もれることがあります。ひどいものは、まず火を止め、中の蒸気を抜いてふたを開け、ゴムパッキンの入れ方を調べてください。異物がはさまっている場合はパッキン及び、鍋の縁をふいてください。傷んでいる場合はすぐに交換してください。

B 調理中つねに、ふたの周辺から蒸気と水滴がもれる。

ひどい時は、すぐに火を止め、減圧し、ふたを開けてください。ふたについている圧力調節弁が詰まっている場合は、水洗いします。ゴムパッキンがゆるんでいる場合ははめ直し、傷んでいたらすぐに交換してください。

C 圧力調節セットレバーを〈1〉にした時蒸気が出るのですが。

まず圧力調節セットレバーを〈2〉にしてください。蒸気が止まれば火が強すぎる証拠。弱火にし、ゆっくりと〈1〉にもどしてください。それでもだめなら部品をチェックしてください。

D 調理中に取手の前の蒸気排出口から連続して蒸気が…。

すぐに火を止めて減圧し、ふたを開けます。圧力調節弁の汚れがひどいと思われるので、はすしてよく洗ってください。汚れがとれない時は煮沸します。傷んでいたら至急交換してください。

F 表示ピンのまわりから蒸気や水滴が…。

すぐに火を止めて、減圧してからふたを開けます。シーリングキャップが傷んでいると思われるので、新しい物と交換してください。

E 調理中突然、蒸気排出口から強い蒸気が出てきた。

すぐに火を止めて、減圧してふたを開けます。圧力調節弁と安全バルブを調べて、カスが詰まっている場合はよく洗ってください。



圧力鍋についてよくあるご質問

Q1 圧力鍋は普通のお鍋に比べてどう違うのでしょうか。

圧力鍋は密閉調理できるお鍋で、密閉することで内部の圧力が高くなります。圧力の上昇に伴って、沸騰する温度（沸点）も高くなるという原理を応用したもので、加熱時間が短くても、じっくり煮込んだように調理できます。加熱時間の短縮で、効率良く調理でき、光熱費も軽減できます。

Q2 圧力鍋は圧力がかかるので危険なような気がします。

正しいご使用方法を守れば危険はありません。万一、鍋の内部の圧力が基準値以上になっても〈シコマチック クラシック〉は、圧力調節弁、安全バルブ、2種類の補助安全装置、圧力調節セットレバー、これら5つの安全機構で初めての方にも安心してお使いいただけます。

Q3 圧力鍋の使い方はむずかしくないですか。

〈シコマチック クラシック〉は、すべての操作を手元のハンドルでできるよう設計されています。簡単な操作で、ふたも密閉でき、高圧、低圧の2種類の圧力レベルも、ハンドル部のレバーで手軽に選択できます。ピンの上下で加圧状態がよく分かり、タイマーをかけるタイミングが明確です。

Q4 圧力鍋はどんなお料理に向くのでしょうか。

圧力鍋は短時間でじっくり芯まで煮込めますので、硬いお肉を柔らかく煮込むのもお手軽です。また厚さ3ミリ厚の強磁性鋼と表面のガラスセラミックで玄米もおいしくもちりと炊けます。さらに、圧力レベルの操作で、素材を生かした低圧調理も可能で、蒸しものや、茹で野菜などもおいしくできます。

Q5 圧力鍋で焼き芋などの空焼き調理はできるのでしょうか？

圧力鍋での空焼き調理や無水調理はおやめください。必ず最低でも1カップ(200cc)の水を入れてください。

Q6 圧力鍋で調理する際、材料とお水はどれ位、入れるのでしょうか？

圧力鍋で調理する場合の最大調理量は、通常、鍋の深さの3分の2までです。鍋本体内側の目盛りを参考にしてください。豆類など膨らむものは、3分の1を超えないようにご注意ください。また、重曹など発泡するものや、多量の油は使えません。カレーなど粘度の出るものは、圧力をかけて煮込んだ後、ふたを開けてからルウを入れ、ふたを開けたまま煮詰めてください。

Q7 圧力鍋は圧力がかかるので煮え過ぎてしまう気がします。

圧力鍋を使い慣れない内は、調理データの加圧時間より少し短かめにセットしたほうが無難です。調理後、少し煮足りないようでしたら、加圧蓋を使わず、替え蓋を使い普通のお鍋のようにして火を通してください。

Q8 圧力鍋でシチューなどの煮込み料理をする場合、アクはいつ取るのでしょうか。

圧力鍋は、加圧中はふたを開けることはできませんので、アクの出るお料理の場合、最初に普通のお鍋のように強火で煮立て、アクを取り除いてから加圧してください。また、加圧後、ふたを開けてからのアク取りは、キッチンペーパーを表面にかぶせて吸い取るときれいに取れます。

MEMO