



家庭用・業務用圧力釜

取扱説明書

商品名 大王大豆蒸し専用圧力釜

ご使用になる前に必ずお読みになり、読んだ後は必ず保管してください。



この圧力釜の作動圧力は98kPaの、普通圧タイプです。
調理の際、加圧時間にご注意ください。

- この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使いください。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承ください。

販売元

株式会社 大王商会

☎ (06) 6771-2203

〒543-0001

FAX (06) 6771-5972

大阪市天王寺区上本町7丁目2番1号

受付時間9:00~17:00
(土・日・祝、年末年始、お盆休みを除く)

仕 様

商品名	大王 大豆蒸し専用圧力釜
製造元	株式会社ワンダーシェフ
商品サイズ	(外寸)47×36×41cm(内寸)直径35×33cm
商品重量	約8kg
作動圧力	98kPa
最大大豆蒸し容量	約6kg
水の容量	(最高水位線)約20リットル (満水)約30リットル
付属品	取扱説明書、掃除ピン、蒸し台、蒸し布
主材質	ステンレス、アルミ、シリコンゴム
企画デザイン	日本
生産国	マレーシア

(この取扱説明書は2017年現在のものです。品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。)

このたびは大王 大豆蒸し専用圧力釜をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。

大豆蒸し専用圧力釜

本製品は「みそ製造」における「大豆加工専用」としてオリジナルの仕様となっております。「圧力蒸し調理」により、1度に最大で大豆6kgの加工が可能となっております。

「大豆蒸し」以外の目的で 使用しないでください。

「圧力蒸し調理」以外、煮炊きによる圧力調理での使用をご希望の方は「お客様相談室」までご相談ください。

※「煮炊き」による圧力調理の場合、大豆加工容量は**2.5kg以下**です。

お客様相談室

株式会社 大王商会

☎ (06) 6771-2203

FAX (06) 6771-5972

受付時間9:00~17:00

(土・日・祝、年末年始、お盆休みを除く)

もくじ

安全上のご注意	3・4
知っておきたい各部のなまえ	5
ご使用前に毎回チェック	6
調理の流れ(火にかけてから)	7・8
調理の流れ(フタの開け方)	9
調理後のお手入れ	10
部品の説明(点検と掃除)	11
アフターサービス・パーツ価格表・修理のご案内	12
こんなときは(トラブルと対策)	13・14

圧力釜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、必ずお守り頂くことを、次のように説明しています。

■表示内容を見逃して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告 このような表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 このような表示の欄は、「傷害を負う可能性または、物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守り頂く内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
(下記は絵表示の一例です)

禁止 このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

強制 このような絵表示は、必ず実行して頂く「強制」内容です。

警告

禁止 この釜の使用者は、この取扱説明書を熟読してから使用すること。

強制 圧力調整装置のノズルおよびフィルターが詰まっていないことを、調理毎に確認すること。調理中、釜が爆発し、けがをする原因となります。

強制 使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認すること。各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩み、取っ手の焼け焦げなどの異常が生じた場合は、P13「こんなときには」を参照してください。

強制 もし、各部のネジ、ナットの緩みがある場合は、必ず**追い締め**をしてから使用すること。取っ手などの緩みは本体落下の原因になり、ノズル・安全弁・フロートの緩みは、部品が加圧により外れ、飛び出し、けがをする原因となります。

強制 パッキンは一年を目処に新しいものと交換すること。

強制 調理量は水・食材を合わせて**最高水位線以下**にすること。特に豆類(豆+水)麺類(麺+水)は、**絶対に豆るい線以下**で使用すること。調理中、釜が爆発し、けがをする原因となります。
※煮炊きによる圧力調理の場合。圧力蒸し調理の場合は対象外です。

警告

禁止 製品は改造しないこと。
改造により、製品本来の性能がさまたげられ事故につながり、けがをする原因となります。また、保証対象外となります。

禁止 フタのはめ合わせは、P7_5の通りに行うこと。安全装置が働かず、けがをする原因となります。

禁止 加熱状態、調理後に釜に衝撃を与えたり、釜を動かさないこと。
調理状態が急激に変わり、内容物や蒸気が噴き出し、けがをする原因となります。

禁止 不安定な場所や屋外では使わないこと。
鍋の転倒・落下などによる爆発で、けがをする原因となります。

禁止 空焚きは絶対にしないこと。
火災の原因となります。また、パッキン・取っ手の破損、変形・底圧着部分の剥離の原因となります。

禁止 調理後すぐにフタを開けないこと。
爆発し、けがをする原因となります。調理時間が終わり、火を消しても釜の中には圧力がかかっています。フタを開ける時は、P9の通りに行うこと。

禁止 指定位置までフタを閉めた状態以外で火にかけないこと。
パーツが熱で変形し、安全装置が働かず、けがをする原因となります。(P7_5参照)

注意

強制 付属のおもり、パッキンを使用すること。
他商品のおもり、パッキンは使えません。他商品の物を使用すると異常動作を起こし、けがの原因となります。紛失・劣化などでご購入の際は、P22の「お客様相談室」へご連絡ください。

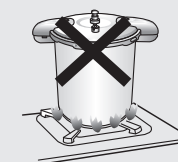
強制 使用中や使用後に、素手で釜の金属部分に手を触れないこと。
ミトン等を使用すること。やけどの原因となります。



使用上のお願い

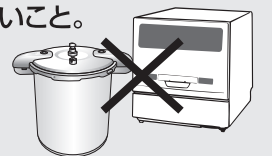
●取扱説明書をよく読むこと。
圧力釜は、各メーカー各製品によって、仕様及び使用方法は、全く異なります。
この取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

●ガス火使用の場合、炎を底面より大きくしないこと。また、炎の中心が釜底の中心にくるように置くこと。



●使用後は、P10のお手入れにそってお手入れをすること。
故障によるけがの原因を少なくし、長持ちさせます。

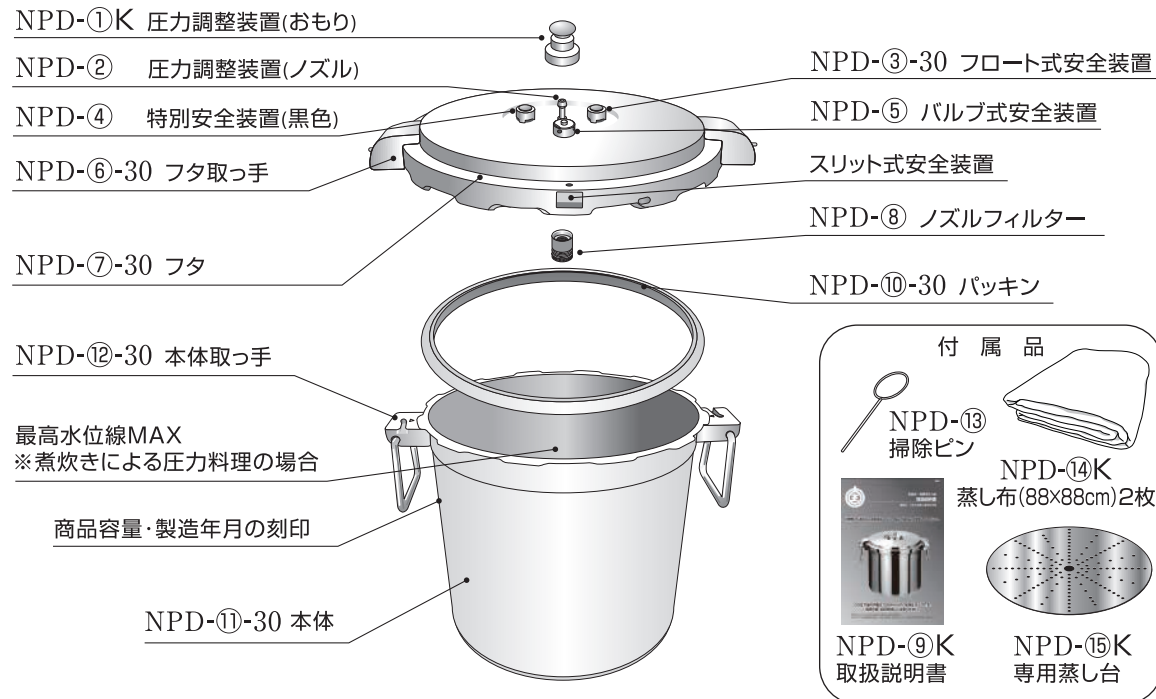
●食器洗浄機は使用しないこと。
洗剤によって釜を傷める原因となります。



●釜の中に食物を保存しないこと。
汚れ・サビや、釜が傷む原因となります。使用後はすぐに洗浄してください。

知っておきたい 各部のなまえ

大王 大豆蒸し専用圧力釜



●部品を破損・紛失された時は、このページのパーツ名を確認の上、P12のお客様相談室へお問い合わせください。

多くの安全構造



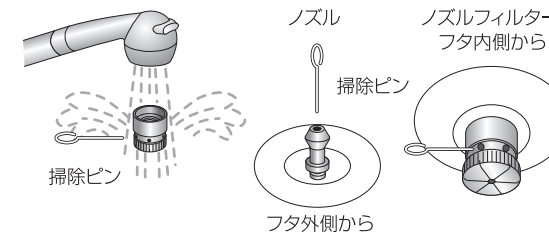
ご使用前に毎回チェック!

※初めての調理の前に水のみを3cm程入れ加熱し、動作を確認の上で使用ください。

■ 準備

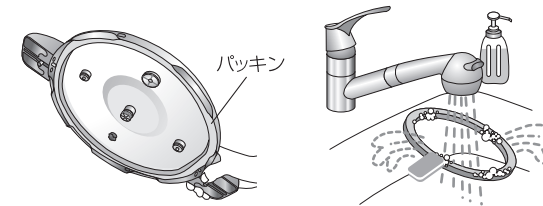
1 ノズルのチェック

掃除ピンを、ノズル及びノズルフィルターの穴に差し込み、つまりが無いか確認してください。



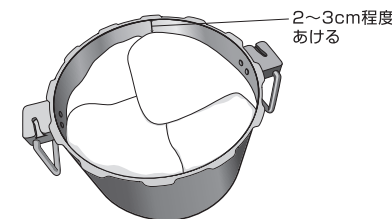
3 パッキンをチェック

清潔なものが正しくセットされていますか？
 パッキンは消耗品です。キズ・ヒビ・ワレがあったり弾力性が無くなったら交換してください。そのまま使用すると、パッキンが圧力に耐えきれず、内容物が飛散する可能性があります。又、調理物のカス等の付着、及びヌメリがないように常に、洗剤できれいに洗って、水気を拭き取ってからフタに正常にセットしてください。パッキンの寿命は使用頻度で異なりますが、一年に一度を目安に、新しいパッキンに交換されることをお勧めします。



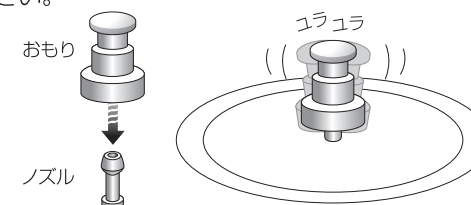
5 釜の中の内容量のチェック

調理する材料は本体上端から2～3cm程度の隙間ができるように調整してください。
 ※本体記載の「最高水位線」(MAX・BEAN)は煮炊きによる圧力調理の場合のものです。



7 おもりの取り付け方

ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに押し込んでください。

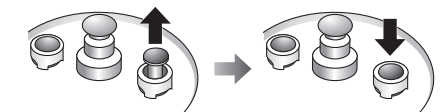


2 フロート式安全装置をチェック

フタの裏側にあるフロート式安全装置が自由に上下するか確認してください。また、フロート式安全装置の安全弁シャフトを指で押し、内部のバネによって、もどってくるか確認してください。

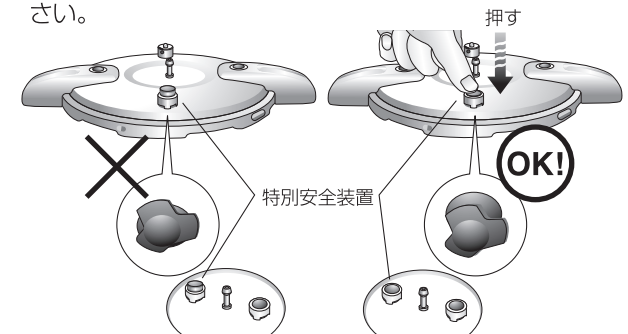
スムーズに上下に動きますか？

P11-1参照



4 特別安全装置をチェック

黒い特別安全装置を指で下まで押し込んでください。上がっていると、圧力が抜けてしまいます。又、劣化により固くなっていませんか。調理中特別安全装置から急激に蒸気が排出されるようでしたら安全装置の寿命が考えられます。交換してください。



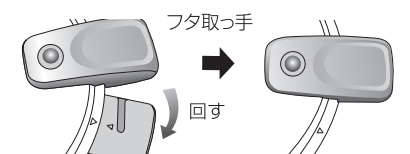
6 パッキンの取り付け方

フタの内側にパッキンをはめてください。その時スライドがパッキンをフタ内側方向に押し、かつパッキンを止める突起の下に入る位置にセットしてください。スライドの上にパッキンが乗っている状態でフタを閉めないでください。パッキンが切れる事があります。



8 フタの取り付け方

本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に、これ以上フタが回らない位置まで回して本体とフタの取っ手が上下に重なるようにセットしてください。(この状態以外では火にかけないでください。)その際、「釜にフタを置き、水平方向に回す」という感覚でめってください。



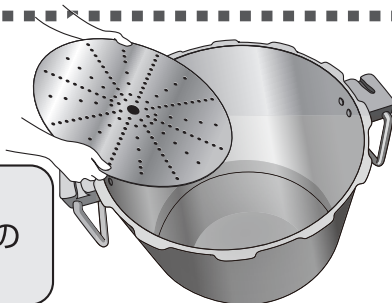
調理の流れ① 大豆・圧力蒸し調理の手順

1 「ご使用前に毎回チェック!」 P6を実施してください。

2 「計量・浸水」 乾燥大豆6kgを計量し、たっぷりの水に6～8時間程度浸水してください。

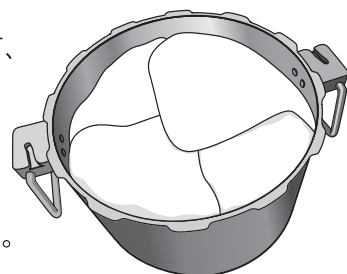
3 「注水・蒸し台セット」
約4.5～5リットルの水を注水し、本体に付属の蒸し台をセットしてください。

注意 空焚きは絶対にしないでください。
パッキン・取っ手の破損、底圧着部分の剥離、変形の原因となります。



4 「大豆を蒸し布に入れてセット」

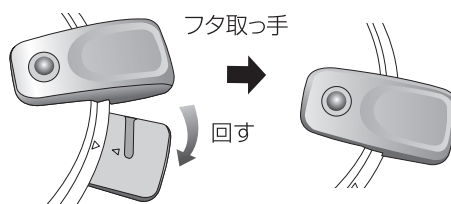
付属の蒸し布1枚に、浸水が済んだ大豆約3kg(半分)を入れて、蒸し台の上にセットしてください。
残りの3kg(半分)も同様にし、重ねてセットします。
※付属の蒸し布2枚を使用して、2段に重ねてセットします。
※蒸し布の上の部分は軽く重ねるようにしておきます。
※容量は本体上端から2～3cm隙間ができるように調整します。(6kg調理できない場合もあります。)



5 「フタを閉める」

フタの取り付け方

本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に、これ以上フタが回らない位置まで回して本体とフタの取っ手が上下に重なるようにセットしてください。
(この状態以外では火にかけないでください。)
その際、「釜にフタを置き、水平方向に回す」という感覚でしめてください。



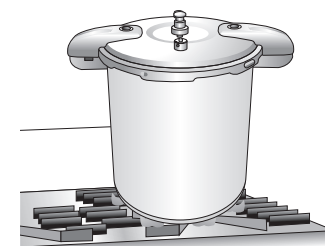
警告 加熱する前に、本体とフタのかん合が正しいか再チェックしてください。
もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。
P6_8フタの取り付け方をご参照ください。

注意 フタの動きがかたいのに、無理に閉めないでください。
P6_6パッキンの取り付け方をご参照頂き、正しいか確認してください。

調理の流れ② 火にかけてから 大豆・圧力蒸し調理の手順

1 最初は強火にします。(おもりが動くまでは強火にしてください)
炎が底面より大きくならないようにしてください。

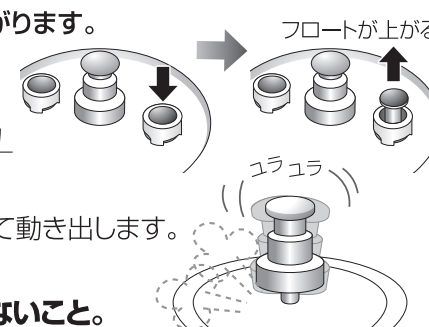
警告 フタが確実にしまったことを確認し点火してください。
加熱後は釜を動かしたり、おもりを急に外したり、釜を傾けたりしないでください。ノズルから蒸気と共に中身が飛び出すことがあります。



2 釜の中の水分が沸き出すと、フロート式安全装置が上がります。
フロート式安全装置は水が沸騰し蒸気が充満し始める、約8分頃から上がります。
フロート式安全装置が上がっても、調理するための圧力にはなっていませんので強火を続けます。

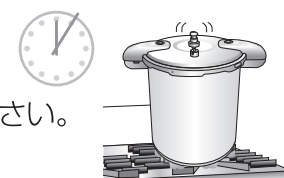
さらに20分ほどで、おもりが「シュッシュ」と音を立てて動き出します。
この時点が指定の圧力がかかっている状態です。

警告 フロート式安全装置が上がっているときは、フタを開けないこと。



3 圧力がかかったら、おもりが少し動く程度にまで弱火にし、加圧時間を計ります。
加圧時間:約15分(大豆6kg 圧力蒸し調理の場合)

注意 強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず弱火にしてください。

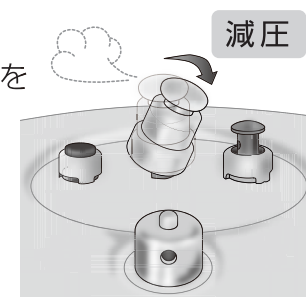


4 時間がきたら火を消して、蒸らし時間を計ります。
蒸らし時間:約15分～20分



5 蒸らし時間が経過したら「減圧」します。
やけどに注意をしながら、ミトンなどを使用しておもりの頭部を手前に傾けて蒸気を抜いてください。
フロートが下がったらP9の手順に沿ってフタを開けることができます。

注意 蒸気には十分注意してください。やけどの原因になります。



調理の流れ③フタの開け方

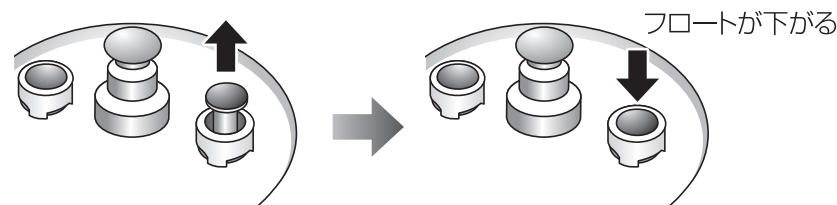


警告

釜の中に少しでも圧力が残っている状態で無理にフタを開けようとすると、フタが飛んだり、内容物が噴き出し、ケガの原因となり非常に危険です。フタを開ける時は、必ずこのページの説明にそって行ってください。

1 フロートが下がっているか確認してください。

粘着物がある場合は、フロートが沈みにくいことがあります。フロートの頭を箸のような細い棒で突いて下げてみてください。抵抗がある場合や蒸気がきつくでる場合は、まだ釜内部に圧力がかかっていますので、フロートが下がるまで放置、もしくは減圧を行ってください。P8-5 減圧 参照



2 フタを開ける前に必ずおもりは外すこと。

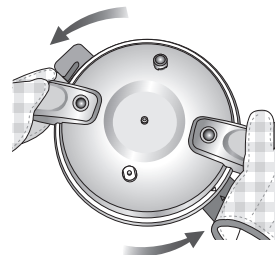


やけどには十分注意してください。

3 手にミトンをはめ、フタを少し反時計回りに回転させて一度止めた時、フタの隙間から蒸気が出ていないことを確認してから、フタの▽印が本体取っ手の△印にくるまでフタを回転させてください。この時、通常より取っ手の動きが重く感じられる時は、釜の内側にはまだ圧力が残っている可能性があるため、無理に開けると内容物が噴出する可能性があります。危険です。

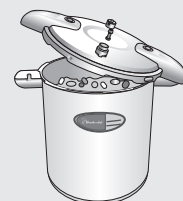
1の行程を確認し、確実に圧力を抜いてください。

4 フタの▽印と、本体取っ手の△印が合いましたら、フタを真っ直ぐに持ち上げてください。この時、蒸気が立ち上がりますのでやけどにご注意ください。



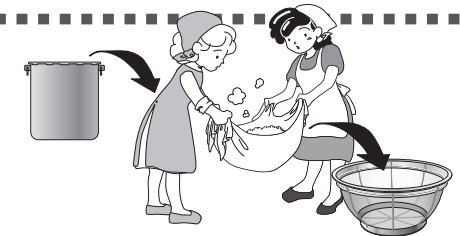
警告

いったんフロートが下がりましたが、釜を揺らしたり、動かす等の衝撃を加えた場合は調理物が再沸騰し、釜内部に圧力が掛かります。そのままフタを開けますと、内容物が噴出しケガをする原因となります。その時はフタを開けずに再度、1からの手順を行った後フタを開けてください。



調理後のお手入れ

1 調理後は、鍋の中に料理を保存せず、速やかにザルなどに移し替えてください。釜がサビたり変色することがあります。



2 釜とフタおもりパッキン、フィルターを外し、各部品を食器用洗剤で洗い、十分にすすいでください。特にパッキンは、ヌメリがつかないように毎回きれいに洗ってください。毎回きれいに洗うことによって、耐用年数に大きな差が出てきます。その後、水分をきれいに拭き取り、十分に乾燥させてください。サビる可能性があります。



食器洗浄機では洗わないでください。
禁止 洗剤の中には、強アルカリ性の物があり、鍋や部品を傷めます。

調理後はしっかり
クリーニング!!



3 保管の際は、フタを本体にしっかりと閉めるのではなく、本体に逆さにしたフタをかぶせる方がニオイが、こもりません。



4 釜の内部がこげってしまった場合

多くの原因は ①フロートが上がるまでの火力が弱い。②おもりが動き出してから火力が強い。の2点です。こげついてしまった場合は、こげた中味を取り出し、鍋のこげている部分まで水を入れ沸騰させてください。そこにクエン酸を大さじ1～2入れ、圧力釜のフタをせずに5分間さらに沸騰させてください。火を止め、冷めたら箸(はし)の先やスポンジタワシでこすり取ってください。もしとれない場合は、クエン酸を増量し、くり返してみてください。



5 釜内部が変色してしまった場合

初めてのご使用、または数回ご使用での変色は、ステンレスの表面に皮膜が出来てきているためです。その状態で使用を続けてください。変色は目立たなくなります。釜外部の変色は熱によるステンレス自体の焼けです。外側の油汚れなどをきれいに洗ってから火にかけると多少防ぐことは出来ます。内面の変色は、鍋にお湯を入れ市販のクエン酸を溶かし、洗い流すと落ちることがあります。

いつも清潔で安全にご使用いただくために…

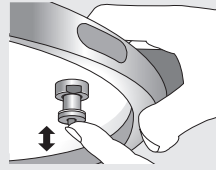
1. フロート式安全装置(フタ取っ手内側)

フィルターやノズルに食材などが目詰まりし、蒸気の抜け口がなくなった時、フロート式安全装置の横穴から余分な圧が抜け、蒸気が出てきます。使用のたびに洗剤でよく洗ってください。

フロートは上下にスムーズに動きますか？

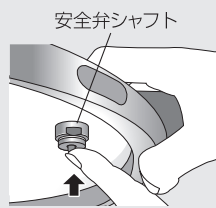
<点検1_1>

・右図の状態で、下から上にフロートを押した時、スムーズに動きますか？



<点検1_2>

・フロート筒の安全弁シャフトを指で押すと、バネの力で押されながらもスムーズに動きますか？

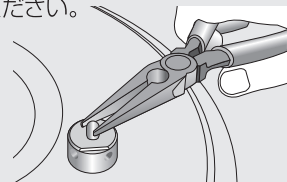


上記のようにならない場合、修理が必要です。使用せずに、P12の「お客様相談室」までご連絡ください。

2. バルブ式安全装置

フロート式安全装置がつまった時などに動き、蒸気を排出します。使用のたびに洗剤でよく洗ってください。

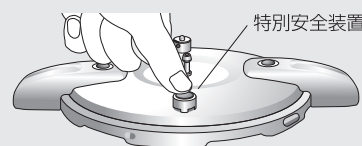
・調理中、上部の穴から蒸気が出続ける時は、やけどに注意して上部の金属部分をペンチ等でつまみ、上げ下げをしてみてください。その後も蒸気が出る場合、修理が必要です。使用せずにP12の「お客様相談室」までご連絡ください。



3. 特別安全装置

フロート式安全装置がつまった時などに上に上がり、蒸気を排出します。使用のたびに洗剤でよく洗ってください。

・劣化により通常加圧中に働いてしまうことがあります。そういう場合、交換が必要です。使用せずにP12の「お客様相談室」までご連絡ください。



禁止 バルブ式安全装置および特別安全装置のゴムの部分は金属たわし等でこすらないでください。

4. スライド

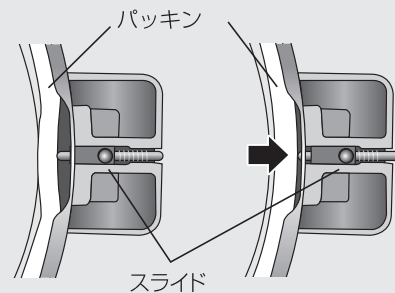
スライドは、加圧時にフタが開かないようにしたり、無理に開けた時、蒸気を排出するのに重要な部品です。

<点検4_1>

・スライドは、フタ中心方向にとび出しており、外側方向に押すと引っ込み、手をはなすとバネの力で戻ってきますか？

<点検4_2>

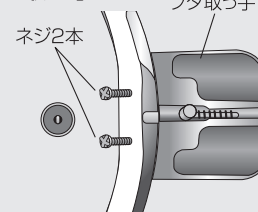
・パッキンを取り付けた時、スライドは、パッキンを釜フタ中心方向に押していますか？



上記にあてはまらない場合、修理が必要です。使用せずに、P12の「お客様相談室」までご連絡ください。

5. フタ取っ手

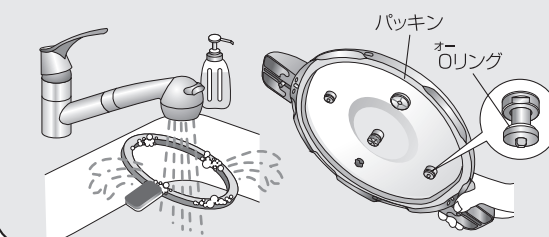
・もしフタ取っ手がガタ付く場合は、そのまま使用せず、ネジを追い締めしてください。



6. パッキン・Oリング

パッキン、Oリングによって内部の圧力がぬけない様になっています。

・パッキンが劣化したり、キズが入るとそこから圧力がぬけてしまい圧力がかからなくなります。P12の「お客様相談室」までご連絡ください。又、使用後の洗浄などのお手入れが不十分な場合、早く劣化したり、安全装置が早く効いてしまったりします。使用後は必ず洗剤で、ヌメリが残らない様きれいに洗ってください。



※P13～P14「こんなときは」をご覧ください。トラブルが解消しない時や、製品についてのご質問は下記の「お客様相談室」までご連絡ください。

お客様相談室: ☎06(6771)2203 FAX 06(6771)5972

受付時間／9:00 ～ 17:00 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

▶ 修理のご案内

修理をご依頼の際は、お客様相談室にお申込みの後、本体とフタ、パッキン、おもり、ノズルフィルターをセットでお送りください。

これらは、修理後の圧力検査に必要となります。必要な部品が揃っていない場合は代用品を使用して検査を行う為、ご返送後の正常な動作を保証致し兼ねます。

また、修理内容によりましては、必要な部品が揃っていないと修理をお断りする場合がございます。予め、ご了承頂くとともに、ご理解とご協力をお願いいたします。

▶ 修理品送付先

株式会社 ワンダーシェフ TEL:06-6334-4349

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1-19-19

▶ 修理料金の仕組み

修理料金は、**技術料** **部品代** **送料** などで構成されています。

技術料 …… 診断・故障箇所の修理及び部品の交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 …… 修理に使用した部品及び補助材料代です。ただし、修理部品の保有期間は製造打ち切り後、約5年とさせて頂いております。

送料 …… お客様と弊社との間で発生した運送代です。

▶ パーツ価格表

(別途消費税および送料をご負担ください。)

部品番号	部 品 名	税抜価格	部品番号	部 品 名	税抜価格
NPD-①K	圧力調整装置(おもり)	¥2,000	NPD-⑤	バルブ式安全装置 ※	¥1,500
NPD-⑬K	専用蒸し台	¥12,000	NPD-⑧	ノズルフィルター	¥700
NPD-⑭K	蒸し布(88×88cm)(1枚)	¥700	NPD-⑩-30	パッキン(34.5cm)	¥3,600
NPD-③-30	フロート式安全装置一式 ※	¥1,000	NPD-⑬	掃除ピン	¥300
NPD-④	特別安全装置	¥2,000	NPD-⑨K	取扱説明書	¥500

※フロート式安全装置一式・バルブ式安全装置は調整が必要なためお預かりしての修理となります。

※交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用ください。

お問い合わせの際は、必ず「大王 大豆蒸し専用圧力釜」の**部品番号**をお買い上げの販売店又は弊社「お客様相談室」までお申し付けください。

こんなときは <トラブルと対策>

正常な使用の状態

- ・強火にかけて数分～数十分後、フロート式安全装置が浮き上がります。(フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。)
- ・更に数分後、圧力調整装置のおもりがシュッシュッと動き出します。これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して減圧し、十分に冷してから、下記の異常の見分け方と原因、対策をよく読んで対処してください。さらに不明な点は、P12の「お客様相談室」にお問い合わせください。

こんなとき	原因	このようにします
製品にき裂・破損へこみ・曲がりが見られる。	取扱上の不備、経年劣化等。	確認が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
本体にフタをセット出来ない。 (フタが閉まらない)	①パッキンが所定位置に付いていない。	P6_6にそってパッキンの取り付けを確認してください。
	②本体とフタの噛み合わせが悪い。	フタを開ける方向にじっくり強く回して開けて、閉めなおしてください。このまま絶対に使用しないでください。爆発の恐れがあり大変危険です。
フタの取っ手がゆるみガタガタする。	ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く締めてください。
本体の取っ手がゆるみガタガタする。	取っ手の溶接外れ。	本体の交換が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	①よく洗浄した上でP11の<点検1_1>・<点検1_2>を行っても同様にフロートが上がらない。	フロートの調整が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
	②Oリングのキズ・破損・寿命。	Oリングの交換(有料)が必要です。 「お客様相談室」までご連絡ください。
フロートが浮き上がったが、火を消すとすぐにフロートが落ちる。	①フタが正しく閉まっていない。	P6_6にそってフタを正しく閉めてください。
	②パッキンのキズ・破損・寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
	③ノズル下部のネジのゆるみ。	ペンチかスパナで追いつめてください。
	④フロート式安全装置取り付け部分のOリングがいたんでいる。	Oリングの交換(有料)が必要です。 「お客様相談室」までご連絡ください。
	⑤特別安全装置が上がっている。 (特別安全装置からも蒸気が漏れている場合)	特別安全装置を、止まる所まで指で押し下げてください。又ノズル、フロートの掃除をしてから使用してください。
	⑥特別安全装置のキズ、破損、寿命。 (特別安全装置からも蒸気が漏れている場合)	特別安全装置の交換(有料)が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
	⑦バルブ式安全装置の軸がずれている。 (バルブ式安全装置からも蒸気が漏れている場合)	P11_2の内容を確認してください。
フロート式安全装置から蒸気が漏れる。	①フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。	しかし、内圧が上がれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。
	②フロート式安全装置の横穴から激しく蒸気が漏れている場合、フィルター・ノズルが目詰まりしている。	直ぐに火を止めフロートが下がった後、フタを開け、フィルターとノズルを掃除してください。



- ・改造をしないでください。
- ・取っ手のガタつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用ください。
- ・取っ手が外れて本体やフタが落ちたり、加圧中にフタが開いたりして火傷、ケガをすることがあります。
- ・料理をする前に毎回、ノズル及びノズルフィルターのつまりを完全に取り除いてください。
- ・料理をする前に毎回、フロート式安全装置の下穴より出ている安全弁シャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認してください。

こんなとき	原因	このようにします
パッキンが簡単に切れた。	パッキンがフタに正しく取り付けられていない。	パッキン交換(有料)が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりは、ゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	箸の先などで、おもりを少し動かしてください。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くしてください。
	②鍋の内部の水分が全て蒸発し、空焚きになっている。	完全に空焚き状態になりますと、蒸気が出ません。又、焦げている臭いがします。すぐに火を止めてください。この時は、鍋が非常に高温になっておりますので、冷えるまでそのまま放置して置いてください。
	③ノズル、フィルターが目詰まり。	箸の先などで、おもりを少し動かしても、蒸気が出ない時は目詰まりの可能性があります。すぐに火を止めてください。しばらく放置して冷まし、その後、多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているのを確認しておもりを外し、フタを開け、目詰まりの掃除をしてください。
フタと本体の間から蒸気がふき出した。 (スリット式安全装置が働いた。)	①ノズル、フィルター、フロート式安全装置の目詰まり。	ノズル、フィルター、フロート式安全装置を掃除してください。
	②パッキンのキズ、破損、寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
	③おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けた。	おもりがゆれたら、少しゆれる程度にまで火を弱めてください。もし強火のまま使用しますと、圧力が上がりすぎ、内容物が飛散する可能性があります。
フタの周囲から蒸気(水滴)が漏れる。 取っ手の所から水滴が落ちる。	①パッキンがぬれていた。	パッキンとパッキンを取り付ける部分をよく拭いてからご使用ください。
	②パッキンのキズ、破損、寿命。	パッキン交換(有料)が必要です。 P12「お客様相談室」までご連絡ください。
フタが開かない。	①内部に圧力が残っている。	P9に沿って内圧を抜き、フタを開けてください。
	②本体とフタのかみ合わせが悪い。	圧力がかかっていないのを確認してからフタを開ける方向に、じっくり強く回してください。

▶ パーツ価格表

2022 年 1 月 5 日よりパーツ価格を改定いたします。

(別途消費税および送料をご負担ください。)

部品番号	部 品 名	税抜価格
NPD-①K	圧力調整装置 (おもり) 	¥ 2,800
NPD-⑮K	専用蒸し台 	¥ 12,308
NPD-⑭K	蒸し布 (88×88cm) (1 枚) 	¥ 700
NPD-③-30	フロート式安全装置一式 ※ 	¥ 1,400
NPD-④	特別安全装置 	¥ 2,500
NPD-⑤	バルブ式安全装置 ※ 	¥ 3,200
NPD-⑧	ノズルフィルター 	¥ 840
NPD-⑩-30	パッキン (34.5cm) 	¥ 5,300
NPD-⑬	掃除ピン 	¥ 400
NPD-⑨K	取扱説明書 	¥ 500

※フロート式安全装置一式・バルブ式安全装置は調整が必要なためお預かりしての修理となります。

※交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用ください。

お問い合わせの際は、必ず「大王 大豆蒸し専用圧力釜」の**部品番号**をお買い上げの販売店又は弊社「お客様相談室」までお申し付けください。