

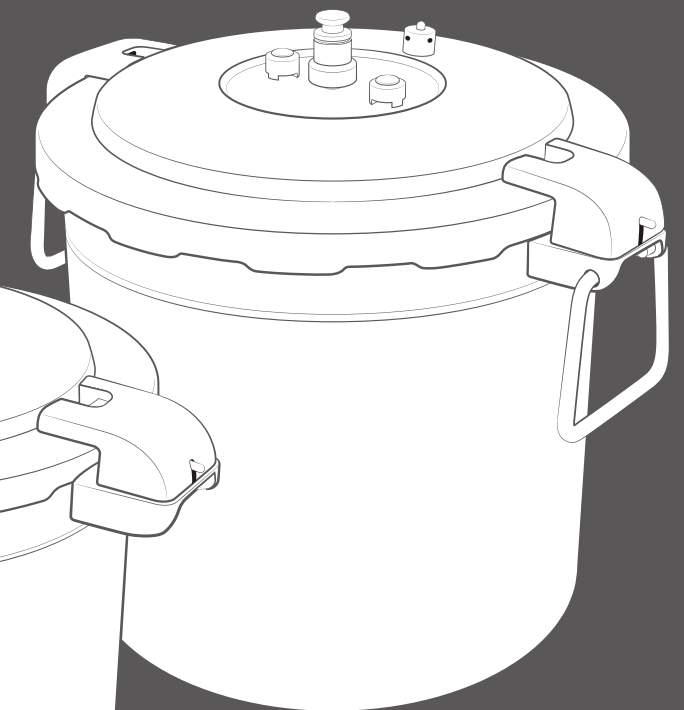


取扱説明書 調理データ

PRO BIG

業務用両手圧力鍋 プロビッグ4

15L(NPDD15) 16L(NPDD16)
20L(NPDD20) 30L(NPDD30)



この圧力鍋の作動圧力は
98kPaの普通圧タイプです。
調理の際は加圧時間にご注意ください。

この取扱説明書を
よくお読みの上、
正しくご使用下さい。
読んだ後は必ず保管
してください。

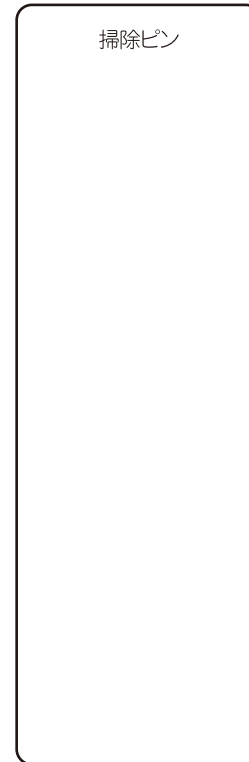
- 圧力鍋は、各メーカー、各商品によって、仕様及び使用方法が全く異なります。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となります。
- 付属の「使用上の注意ポスター」を、鍋を使用する場所に掲示し、使用者は必ず読み、ご理解の上で使用ください。



このマークは日本の圧力鍋安全基準に相当する、ワンダーシェフ独自の安全基準に合格する業務用製品の証です。



掃除ピン



PRO BIG

業務用両手圧力鍋 プロビッグ4

15L(NPDD15)
20L(NPDD20)
16L(NPDD16)
30L(NPDD30)

お客様相談室

圧力なべ協議会 会員 株式会社ワンダーシェフ

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
ホームページ: <https://www.wonderchef.jp/>
Eメール: web@wonderchef.jp

電話 06(6334)4349
FAX 06(6334)4343
受付時間/午前 9:00~正午 12:00
午後 1:00~午後 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
アフターフォローは日本国内に限ります。



この取扱説明書は2023年10月現在のものです。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。

このたびはワンダーシェフ圧力鍋をお買い上げ頂き、誠にありがとうございます。

多くの安全構造



1 ノズルフィルターでノズルの詰まりを防ぎます。



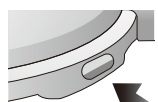
2 フロート式安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。



3 バルブ式安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。

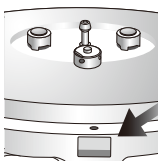


4 特別安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。

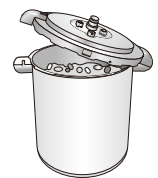


<15・20ℓ用>

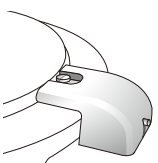
5 スリット式安全装置で、内圧が上がりすぎるのを防ぎます。



<30ℓ用>・浅型<16ℓ用>

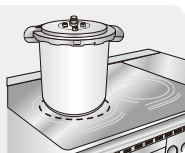


6 フタが閉まっていない場合、内圧が上がりません。



7 フロート式安全装置が上がっているときは、フタが開かないよう、ロッキングバルブが、フタをロックします。

ガスはもちろん、200V電磁調理器に対応。



お手入れしやすいおもり式圧力調整装置

豊富な別売部品 → P22

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(急いでフタを開ける時)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

こんなときは(トラブルと対策).....12・13

調理データ

(炊飯、大豆、小豆、鶏がらスープ、ラーメンスープ、牛すね肉、焼豚、豚もも肉、豚バラ肉、牛すじ肉、じゃがいも(蒸す・ゆでる)、さつまいも(蒸す))

15ℓ14・15

浅型16ℓ16・17

20ℓ18・19

30ℓ20・21

アフターサービス・パーツ表22

修理のご案内・無料点検
インターネット・モバイルページ23

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、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



圧力調整装置のノズルおよびノズルフィルターの詰まりを調理ごとに確認すること。調理中、鍋が爆発し、けがをする原因となります。



使用する前に、必ず各部の異常の有無を確認すること。各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩み、取っ手のガタつきなどの異常が生じた場合は、P12「こんなときは」を参照してください。



もし、各部のネジ、ナットの緩みがある場合は、必ず追いつ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、けがの原因となります。



調理量は、水・食材を合わせて、鍋の容量 2/3未満の量(MAX線)で使用すること。豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、水・食材を合わせて、鍋の容量 1/3未満の量(BEANS線)で使用してください。この量を超えて調理を行うと、食材がノズルに詰まり、鍋が爆発しけがをする原因となります。



重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の酒、多量の油は使用しないでください。内容物の急激な変化により、ノズルが詰まり、爆発や故障の原因となったり、発火の原因となります。



カレー・シチュー等、粘性が強く糊状になるものを使用する料理は、加圧を行わないでください。ルーは加圧後に入れ、普通の鍋ブタを使って調理してください。ルーを入れた状態で加圧すると、ルーがノズルに詰まり、鍋が破裂しけがや火傷を負うおそれがあります。



フタ取っ手やおもりを持って移動しないでください。鍋を移動する際は、必ず、本体取っ手を両手で持って移動してください。



油脂分の多い食材(すじ肉、スベアリブ等)を一度に大量に調理すると、油脂分が固着して安全装置が正常に作動しなくなることがあります。大量に調理する場合は、一度下ゆでして、油脂分を落としてから調理してください。



鍋はご使用前に洗ってください。使い始めたばかりの鍋は樹脂、金属のおいがする場合があります。

警告

- 製品は改造しないこと。
改造により、製品本来の性能がさが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。
- フタのはめ合わせは、P6-8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。
- 圧力がかかっていない状態でも、鍋が熱いうちは鍋を揺らしたり、急にかき回したりしないでください。
内容物の状態が急激に変化することで突沸が発生し、火傷やけがをする原因となります。
- 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。

- 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。
- 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、火を消しても鍋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。
- 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。(P6-8参照)
- 付属の「使用上の注意」を圧力鍋を使用する場所の近くに掲示し、内容を理解すること。

注意

- この鍋の使用者は、この取扱説明書及び付属の「使用上の注意」を熟読してから使用すること。
やけど、けがの原因となります。

- 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。

使用上のお願ひ

- 使用中や使用後に、素手で鍋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。
- 取扱説明書をよく読むこと。
圧力鍋は、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、炎の中心が鍋底の中心にくるように置くこと。
- 使用後は、P10の手順に沿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。
洗剤によって鍋を傷める原因となります。
- 鍋の中に食物を保存しないこと。
汚れ・サビや、鍋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。

200V IHクッキングヒーターをお使いの場合

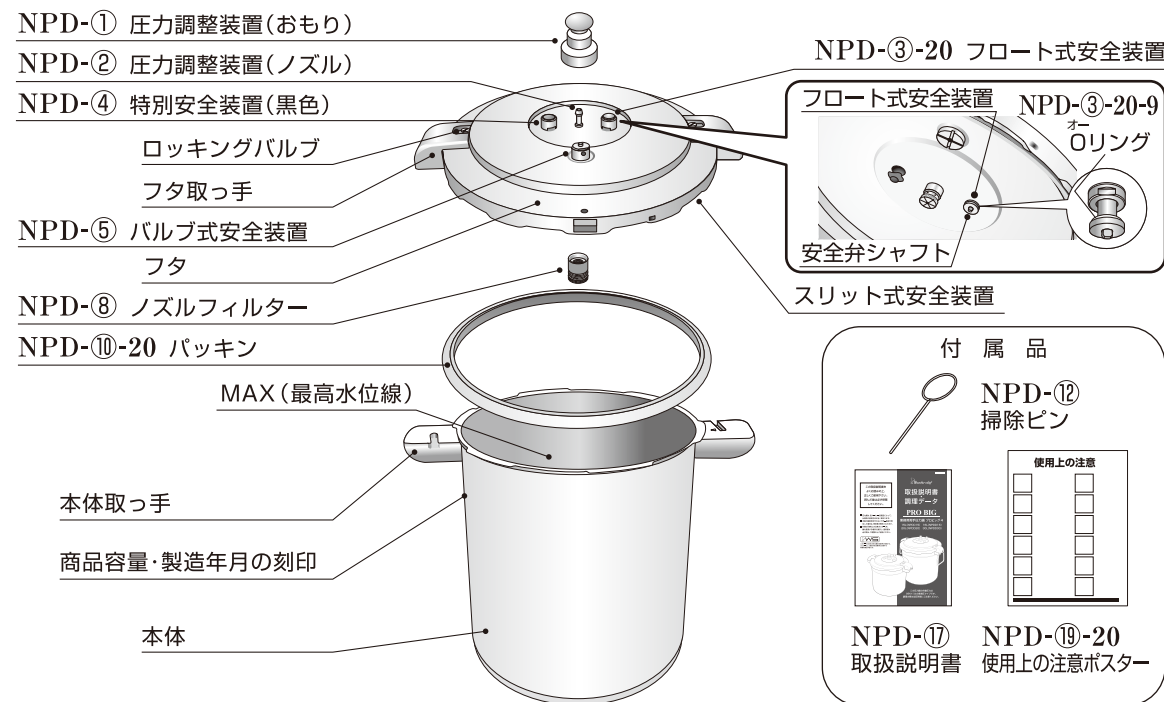
IHクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それも底がドーナツ状に部分発熱します。IHの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常にストレスを発生させます。まして、空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後「強」にしてください。

- 最初から「強」で調理をしていると、底面ステンレスの剥離を起こす原因となります。
長くお使い頂くためには、「中→強」を心がけてください。

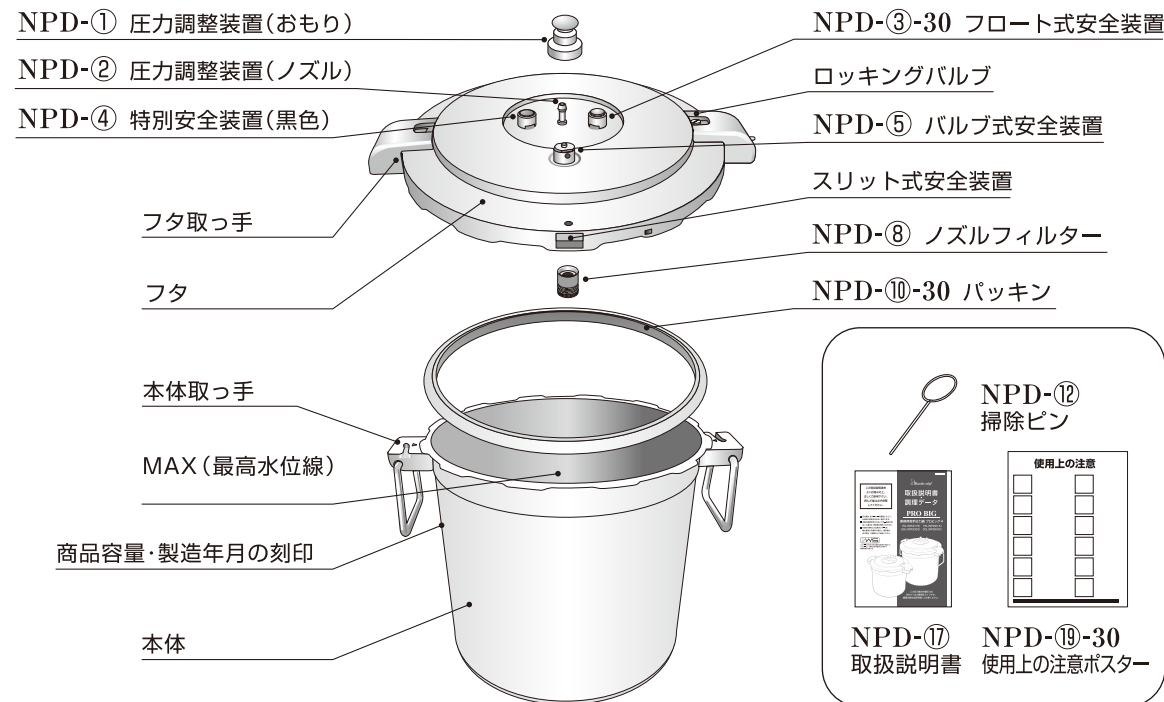
突沸について

加熱した液体が沸点(水:100℃)を超えても沸騰しない状態(過加熱状態)で、振動などの衝撃で突然、激しく沸騰する現象を言います。
<独立行政法人 製品評価技術基盤機構のHPより抜粋>
IHクッキングヒーターやガスコンロで食品を再加熱するときは火力を弱めにし、ゆっくりよくかき混ぜながら温めてください。強火での急加熱は突沸の原因となります。激しい突沸が起こると内容物が噴出して周囲に飛散し、その勢いで鍋が大きく動くことがあり、大変危険です。

プロビック(4) 15ℓ (NPDD15)・20ℓ (NPDD20)



プロビック(4) 30ℓ (NPDD30)・浅型 16ℓ (NPDD16)



●部品を破損・紛失された時は、このページのパーツ名と、お持ちのサイズを確認の上、P22のお客様相談室へお問い合わせください。
●これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。

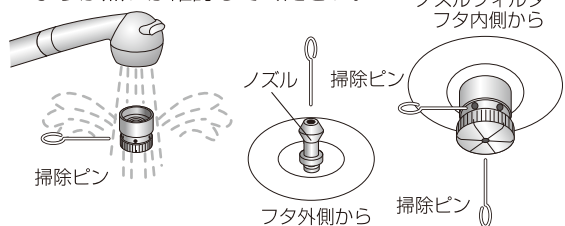
ご使用前に毎回チェック!

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

■ 準備

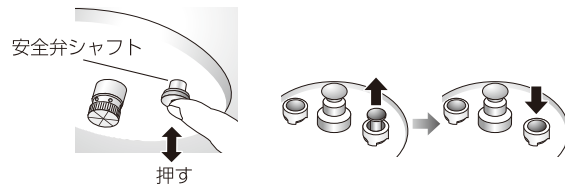
1 ノズルのチェック

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。



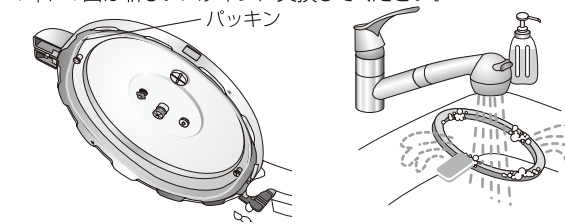
2 フロート式安全装置をチェック

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、安全弁シャフトを指で押し、内部のパネによって、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?



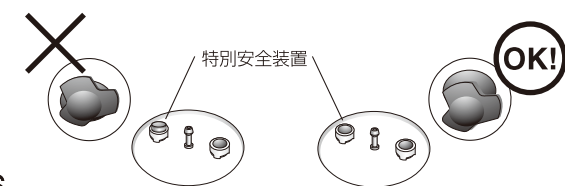
3 パッキンをチェック

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なら交換してください。そのまま使用しますと、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、中性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。圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいパッキンに交換してください。



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。



5 鍋の中の内容量のチェック

調理する材料は、汁(水)も含めてMAX線以下ですか? 特に豆類、麺類等の調理中に膨張するものや、お粥やジャムのように泡が出やすいものは、水、食材を合わせて、鍋の容量の1/3未満の量(BEAN)線で使用してください。又、重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の酒、多量の油は使用しないでください。

蒸し料理の場合

蒸し料理をする場合、鍋底から4cm以上(15ℓと20ℓの鍋で2.5ℓ、16ℓと30ℓの鍋で3.5ℓ程度)水を張り、鍋の中に蒸しすを置き、その上に食材を置いてください。その時、食材が鍋の縁より高くないよう注意してください。※蒸し料理はレシピに沿ってご使用ください。

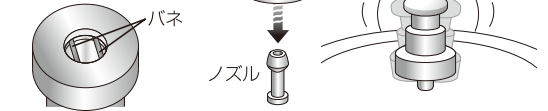
6 パッキンの取り付け方

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。



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。おもりの内側のパネが曲がっていないか確認してください。



8 フタの取り付け方

本体取っ手の△マークと、フタのママークを合わせ、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、「鍋にフタを置き、水平方向に回す」という感覚でしめてください。



調理の流れ

火にかけてから

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 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。

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。

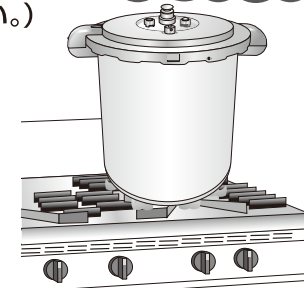
! 付属の「使用上の注意」を圧力鍋を使用する場所の近くに掲示し、使用者は必ず内容を理解してから調理してください。



さあ、クッキングはじめましょうか!!

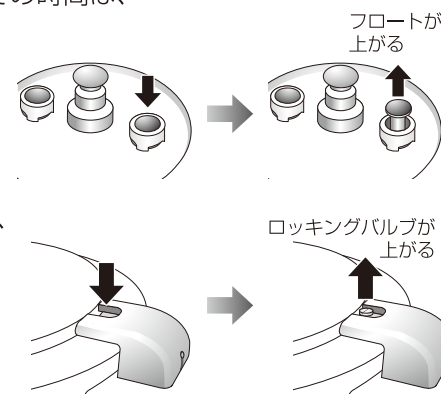
1 最初は強火にします。(おもりが動くまでは強火にしてください。) 炎が底面より大きくならないようにしてください。200VIHの場合は最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、「強」にしてください。

警告 加熱後は鍋を動かしたり、おもりを急に外したり、鍋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(液状の場合)が飛び出します。



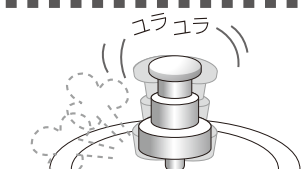
2 鍋の中の水分が沸き出すと、フロート式安全装置とロックバルブが上がります。

フロート式安全装置とロックバルブが上がるまでの時間は、鍋の容量、内容物の量によって異なります。フロート式安全装置とロックバルブが上がっても、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。おもりが動き出すまで(内圧が98キロパスカルに上がりきるまで)の間は、安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。又、タバコの煙程度の漏れは異常ではありません。



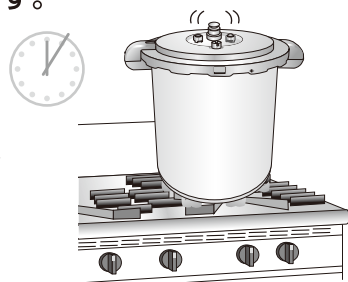
警告 フロート式安全装置とロックバルブが上がっているときは、**フタを開けないこと。**

3 フロート式安全装置とロックバルブが上がって、数分以内におもりがシュッシュと音をたてて動き出します。この時点が「圧力がかかった」状態です。(圧力鍋の慣用語で「沸騰」と呼びます。)



4 おもりが少し動く程度の弱火にし、加圧時間を計ります。
(沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で「調理時間」と呼びます。)

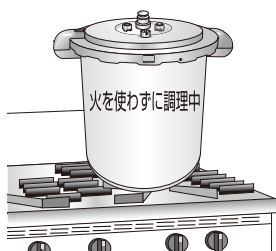
注意 強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず弱火にしてください。



5 時間がきたら火を消します。

- ↳ ●通常調理の場合は、6へ
- ↳ ●急冷や急いでフタをあけたい場合は、下記の「急いでフタを開ける必要がある場合」に従って行ってください。

6 火を消してからフロートとロックバルブが下がるまで放置します。
(これを圧力鍋の慣用語で「蒸らし時間」と呼びます。) この時も圧力鍋の中は100℃以上あり、余熱調理が進んでいます。フロートとロックバルブが下がりましたら、P9の1に進んでください。



急いでフタを開ける必要がある場合

急冷

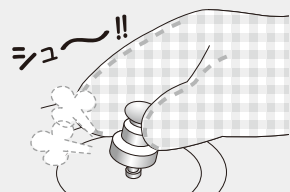
蒸らし時間を取らずに急いでフタを開けたい場合は、圧力鍋を揺らさないように注意してシンクの中に置き、フタに布巾をかけ、おもり、フロート以外の場所に流水をかけてください。
しばらくしますとフロートが下がりますので、P9にそってフタを開けてください。



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。

急減圧

急いで鍋の減圧をしたい場合は、おもりを少し持ち上げ、頭部を手前に傾けて、フロートが下がるまで蒸気を抜いてください。ただし、煮物が煮くずれることがあります。又、内容物が多い場合噴出する場合があります。
しばらくしますとフロートが下がりますので、P9にそってフタを開けてください。

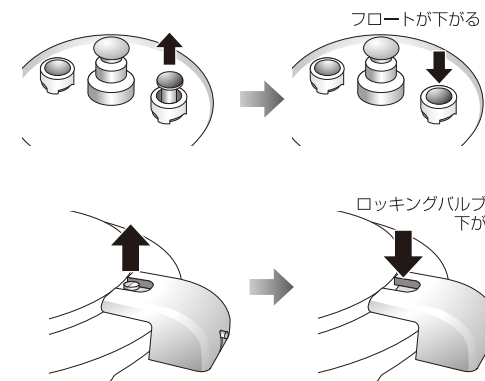


警告

鍋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 全てのフロートとロックバルブ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、まだ鍋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、もしくは急冷・急減圧を行ってください。P8参照

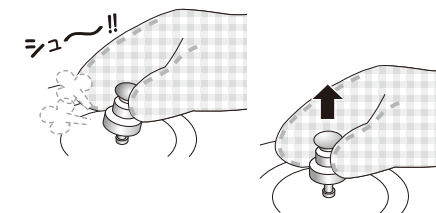


2 おもりを少し持ち上げ、手前に傾けてください。

(鍋の中に圧力が残っていれば、シューと抜けます) 蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを上へ引っ張り上げて、外してください。



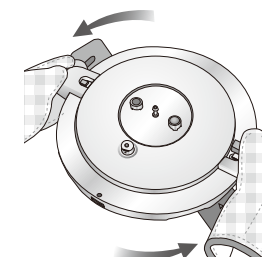
警告 フタを開ける前に必ずおもりは外すこと。



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、鍋の内側にはまだ圧力がかか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・2の確認をし、まだ取っ手の動きが重いようでしたら、P8の「急冷」の手順に沿って水をかけ冷やしてから、再度上記1からの手順で開けてください。

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。

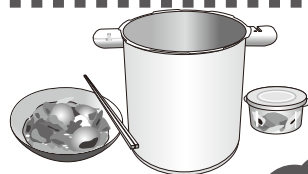


警告 いったんフロートが下がりましたが、鍋を揺らしたり、動かす等の衝撃を加えた場合は調理物が再沸騰し、鍋内部に圧力がかかります。そのままフタを開けますと、内容物が噴出しけがをする原因となります。その時はフタを開けずに再度、1からの手順を行った後フタを開けてください。



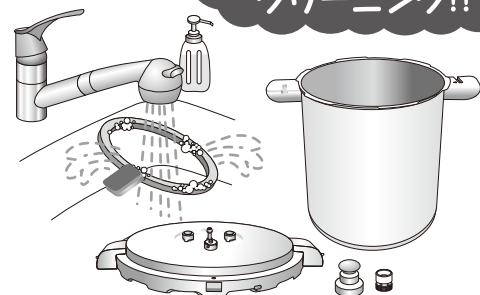
いつも清潔で安全にご使用いただくために…

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



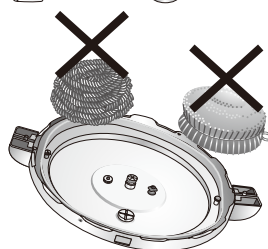
調理後はしっかり
クリーニング!!

- 2** 鍋とフタ、おもり、パッキン、フィルターを外し、各部品を食器用中性洗剤で洗い、十分にすすいでください。特にパッキンは、ヌメリが残ら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、ご使用できる期間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。

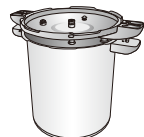


禁止 食器洗浄機では洗わないでください。洗剤の中には、強アルカリ性の物があり、鍋や部品を傷めます。

禁止 シリコン製の部品が傷つくと、圧力がかからなくなります。金属たわしや亀の子たわしのような固いものでこすらないでください。



- 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 鍋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、圧力鍋のフタをせずに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 鍋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。鍋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。

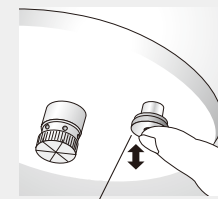
1. フロート式安全装置(フタ取っ手内側)

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。使用のたびに中性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、下から上にフロートを押し下した時、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?

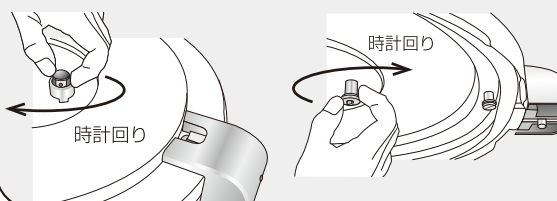


上記のようにならない場合、修理が必要です。使用せずに、P22の「お客様相談室」までご連絡ください。

フロートは緩んでいませんか?

<点検1-3>

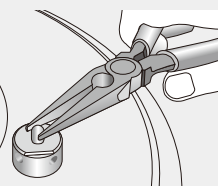
- フロートの上と下を持って時計回りに回して追い締めしてください。



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。使用のたびに中性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、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P22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。使用のたびに中性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P22の「お客様相談室」までご連絡ください。



4. スライドとロッキングバルブ

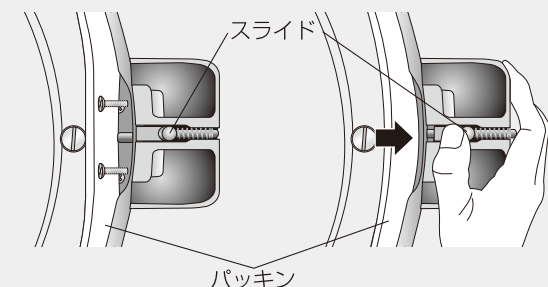
スライドとロッキングバルブは、加圧時にフタが開かないようにしたり、無理に開けた時、蒸気を排出するのに重要な部品です。

<点検4-1>

- スライドは、フタ中心方向に飛び出しており、フタを裏向けた状態で外側方向に押し込み、ロッキングバルブが上がります。フタを表に向けて、再度スライドを押すとロッキングバルブが下がり、スライドが元の位置に戻ります。

<点検4-2>

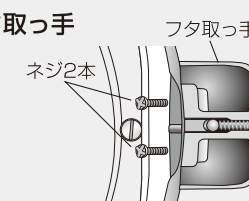
- パッキンを取り付けた時、スライドは、パッキンを鍋フタ中心方向に押し込んでいますか?



上記にあてはまらない場合、修理が必要です。使用せずに、P22の「お客様相談室」までご連絡ください。

5. フタ取っ手

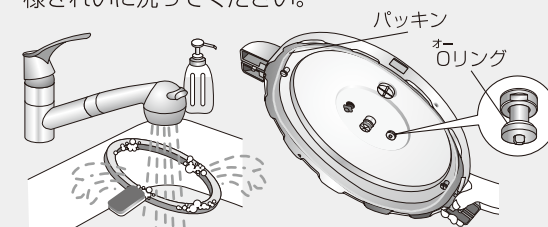
- フタ取っ手がガタ付く場合は、そのまま使用せず、ネジを追い締めしてください。



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。又、加圧中に噴出するおそれがあります。P22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。使用後は必ず中性洗剤で、ヌメリが残らない様きれいに洗ってください。



こんなときは <トラブルと対策>

お客様相談室：☎06(6334)4349 ㊟06(6334)4343
 受付時間／午前 9:00 ~ 正午 12:00 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
 午後 1:00 ~ 午後 5:00

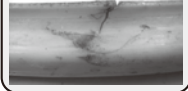
正常な使用の状態

- 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、右記の「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。「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。「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。「お客様相談室」までご連絡ください。
	②シリコンゴムのキズ・破損・寿命。	シリコンゴムの交換(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。「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締めする。
	④フロート式安全装置取り付け部分のシリコンゴムがいたんでいる。	シリコンゴムの交換(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。「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をつまりを完全に取除いてください。
- 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、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。	P6-6にそって正しく取り付けてください。	
パッキンに亀裂が入っている		火力が強すぎてパッキンが焼けている。	パッキン交換(有料)が必要です。「お客様相談室」までご連絡ください。炎が鍋底からはみ出さないよう火力を調整してください。
		おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。
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。「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。「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。	

調理データ 15ℓ

品目	炊飯	大豆(ゆでる)	小豆(ゆでる)
食材・分量	生米…16カップ(※18合)	大豆(乾燥)…1.2kg	小豆(乾燥)…1.5kg
水分量・調味料	水…3000ml(※15カップ)	水…3600ml(※大豆の3倍) ※BEANSの線より下5mm	水…4500ml(※小豆の3倍) ※BEANSの線より少し上
調理法	炊飯	ゆでる	ゆでる
調理手順	①洗米 ②浸水(30分) ③ザルに上げる(10分) ④鍋に米を入れる ⑤鍋に水3000ml入れる ⑥点火 ⑦炊飯(16分20秒) ⑧4分加圧(蛍火) ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる ⑫フタを開け少しずらす(6分) ⑬全体を切るように混ぜる	①大豆を洗う ②浸水(6時間) ③ザルに上げる ④鍋に大豆と水3600ml入れる ⑤蒸しすを入れる ⑥加熱する(12分30秒) ⑦4分加圧 ⑧消火 ⑨鍋を別の場所へずらす ⑩フロートがおりる	①小豆を洗う ②浸水(60分) ③たっぷりの水で下ゆで ④ザルに上げる ⑤鍋に小豆と水4500ml入れる ⑥蒸しすを入れる ⑦加熱する(11分15秒) ⑧2分加圧 ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる
点火からおもりが重くなるまでの時間	16分20秒	12分30秒	11分15秒
加圧設定時間	04分00秒	04分00秒	02分00秒
フロートが下りるまでの時間	21分44秒	20分10秒	10分32秒
総調理時間	42分04秒	36分40秒	23分47秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	何回となくテストングした結果、ほぼ良好状態に炊飯出来る水の量、米の量、加熱時間、加圧時間が割り出せたように思います。焦げの状態(色の濃さ)も許容範囲だと思われまます。加圧時間の際の蛍火は本当に弱火でないと鍋底の焦げが濃くなりすぎます。	豆類については鍋に対しての適正量が鍋の胴体の“BEANS”の線を厳守して実施致しました。浸水については6時間が適正なる数字と考えます。水の量は豆の3倍が目安であるので厳守しております。ふっくらとやわらかく火が入りました。とてもいい状態だと確信しています。加圧時間の4分については浸水時間と加熱時間から考えて割り出した数値です。	やや難易度の高い小豆も、浸水時間と小豆と水の量(3倍厳守)と下ゆで、加圧時間をきっちり設定することで問題なく、やわらかく火を通すことが出来ました。小豆がはじけることもなく、良好な状態です。加熱時間を出来るだけ短縮する火加減にポイントがあると思います。

品目	鶏がらスープ	ラーメンスープ	牛すね肉(ゆでる)
食材・分量	鶏がら(1羽約200g) 生(処理済)…3.057kg(15羽) (※下ゆで済…2.246kg)	鶏がら(1羽約200g) 下ゆで済…1.524kg(8羽) 豚骨(背骨・足骨)…2.003kg	牛すね肉…3.941kg (下処理してたこ糸でしばったもの…6本)
(副材料)	玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 生姜…40g 白ネギの青い部分…1本分 塩…8g 粒胡椒(白)…3g	玉ネギ…1本 にんじん…1/2本 にんにく…2片 昆布…15cm 白ネギ…1/2個 キャベツ…300g 生姜…80g いりこ(頭を取って)…90g	玉ネギ…1個 セロリ…1本 白ネギの青い部分…1本分
水分量・調味料	水…9000ml	水…7000ml	水…5000ml
調理法	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①鶏がらをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③鶏がらを4つぐらいに割る ④熱湯で下ゆです(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらを入れる ⑦鍋に水9000mlを入れる ⑧副材料(野菜類)を入れる ⑨加熱する(31分18秒) ⑩9分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬漉す	①鶏がらはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③豚骨はこぶし大にたたき割る ④鶏がら、豚骨を熱湯で下ゆです(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらと豚骨を入れる ⑦水7000mlを入れる ⑧副材料を入れる ⑨加熱する(26分30秒) ⑩12分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬漉す	①牛すね肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばり、鍋に入れる ③鍋に副材料と水5000ml入れる ④加熱する(19分52秒) ⑤18分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる ⑨肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが重くなるまでの時間	31分18秒	26分30秒	19分52秒
加圧設定時間	09分00秒	12分00秒	18分00秒
フロートが下りるまでの時間	43分15秒	47分10秒	28分45秒
総調理時間	1時間23分33秒	1時間25分40秒	1時間06分37秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	出来上がり…8600ml(漉して)とてもピュアで濁りのない鶏がらスープがとれました。のべ1時間30分でしっかりと味のスープが取れるのだから、圧力鍋は素晴らしいと思います。おもりが動き出すまでに31分18秒かかっているが、炎が鍋底より逃げることを考察したMAXだと思えます。短縮出来ても30分までが限度と思われまます。味の抽出に対する鶏がらの分量、野菜の分量、水の分量はバランスがとれていると考えられます。加圧時間の9分も妥当でしょう。 ※水のMAX量は10ℓまで大丈夫です。	出来上がり…6775ml(漉して)最近のラーメンスープは濃厚が主流であるので、この分量のバランスは良いものと確信します。豚骨が入るので加圧時間は鶏がらスープより若干長くとしています。鶏がら、豚骨からのエキス抽出が上手にとれ、コラーゲンを多く引き出せています。冷却した状態で煮こごりが出来ます。濁りも少なく、豚骨特有の臭いも全くないとてもいいスープです。熱効率でおもりが動き出すまでの時間はあと1分30秒は短縮可能です。加圧時間については、それでも同じ12分で大丈夫です。	牛すね肉は、どこまでやわらかく火を入れるかが個人差である故、加圧時間の設定が難しいです。が、今回は後の調理を考慮して18分(加圧時間)と設定し、とてもやわらかく汎用性のあるように火を入れてみました。竹串で太い部分に中心部まで刺してスッと入るところを目指しています。4kgの肉が目安です。

作成: FUJIMOTOクッキングスタジオ 熱源: タニコー(株) VR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW 62000Kcal/h(一口)

品目	焼豚	豚もも肉(ゆでる)	豚バラ肉(ゆでる)
食材・分量	国産豚肩ロース肉…4.889kg ※700g程度ずつたこ糸でしばる	豚もも肉…3.986kg ※処理してたこ糸でしばったもの…6本	豚バラ肉…3.921kg ※処理してたこ糸でしばったもの…6本
(副材料)	白ネギ…1本 生姜…50g 玉ネギ…1/2個 にんにく…2片	玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 白ネギ…1本 生姜…50g	玉ネギ…1/2個 にんじん…1/2本 白ネギの青い部分…1本分 生姜…50g
水分量・調味料	業務用つゆ(ミツカン違いがっつゆ)…1000ml 水…2000ml 酢…50ml 醤油…20g 砂糖…60g	水…6000ml	水…6000ml
調理法	煮る	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①豚肩ロース肉は700g程度に切り分ける ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に煮汁や副材料を入れる ④肉を入れる ⑤加熱する(15分51秒) ⑥8分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨蓋を開けそのまま粗熱を取る(約30分) ⑩肉を取り出し、たこ糸をはずす	①豚もも肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水6000ml入れる ⑤加熱する(24分59秒) ⑥9分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	①豚バラ肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水6000ml入れる ⑤加熱する(22分16秒) ⑥7分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが重くなるまでの時間	15分51秒	24分59秒	22分16秒
加圧設定時間	08分00秒	09分00秒	07分00秒
フロートが下りるまでの時間	13分04秒	20分46秒	22分02秒
総調理時間	36分55秒	54分45秒	51分18秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	単にゆでるだけの調理ではなく、調味料で味をつけながら火を通す場合は鍋の容量の60%(固形物と水、と調味料を合わせて)程度を目安とするのがいいと考えます。糖分と醤油がかなり入りますので、鍋の中での煮かえり、アクの問題からしてそのように判断いたします。MAXの肉の量は5kgまでと考えます。とてもやわらかく、ジューシーに火が入りました。調理時間合計も35分とベストに近いのではないのでしょうか?	豚もも肉は牛すね肉と比較して火が通りやすいので、加圧時間はかなり短縮しております。こちらも肉の繊維がもろくならないことをポイントに時間を設定しています。肉の分量の目安は4kgが妥当なところと考えます。本来は7000mlの水を入れてゆったりポイルしたいところですが、全体の時間短縮を目指し6000mlにしています。	豚バラ肉は他の肉より、やや柔らかくなるように時間を設定しています。後の調理への汎用性を考えると、良い設定時間だと確信いたします。脂身が柔らかくならないように注意しております。ゆで汁に脂が多く出るので、フロートがおりる時間がもも肉と比較して長いと考えます。

品目	牛すじ肉(ゆでる)	じゃがいも(蒸す)	じゃがいも(ゆでる)	さつまいも(蒸す)
食材・分量	牛すじ肉(国産牛)…生5kg (※下ゆで後…3.452kg)	じゃがいも(男爵)…4.0kg ※1個150g程度	じゃがいも(男爵)…4.0kg ※1個140g程度	さつまいも(鳴門金時)…3.382kg(13本) ※1本320g程度
(副材料)	白ネギの青い部分…1本分 生姜…50g			
水分量・調味料	水…6000ml	水…1500ml	水…5000ml ※MAXの線より下2cm	水…1500ml
調理法	ゆでる	蒸す	ゆでる	蒸す
調理手順	①牛すじ肉は大きいものは切り分ける ②熱湯で下ゆでし(30秒)ザルに上げる ③しっかり水洗いし、水をしっかり切る ④鍋に肉と水6000ml入れる ⑤加熱する(26分08秒) ⑥9分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨ザルに上げる	①じゃがいもを洗う ②鍋に水1500ml入れる ③蒸しカゴ又は蒸しすを入れる ④じゃがいもを入れる ⑤加熱する(8分20秒) ⑥6分30秒加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる	①じゃがいもを洗う ②じゃがいもを鍋に入れる ③鍋に水5000ml入れる ④加熱する(16分45秒) ⑤3分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる	①さつまいもを洗う ②鍋に水1500ml入れる ③蒸しカゴ又は蒸しすを入れる ④さつまいもを入れる ⑤加熱する(7分31秒) ⑥8分30秒加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる
点火からおもりが重くなるまでの時間	26分08秒	08分20秒	16分45秒	07分31秒
加圧設定時間	09分00秒	06分30秒	03分00秒	08分30秒
フロートが下りるまでの時間	40分10秒	06分13秒	24分07秒	13分36秒
総調理時間	1時間15分18秒	21分03秒	43分52秒	29分37秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	とてもやわらかく、ジューシーに火が通っています。丁度良い食感であると確信します。下ゆでをしっかりとし、固形物と水の量のバランスを考慮してゆでています。料理への汎用性を考えやや大きめに切ってからゆでました。フロートがおりるのに(他の肉に比べて)時間がかかるのは脂肪分が多いからだと考えます。	皮がはじける(めくれる)こともなく、下段のじゃがいもも上の重さで崩れることも全くありません。竹串でスッと中心部までやわらかく火が通っています。水1500mlは20ℓと同じ1200mlでもOK。10%くらいの加熱時間の短縮が期待出来ます。	じゃがいもの量、水の量はバランスが良いと考えます。じゃがいもと水の分量を合わせMAXの線は厳守したいものです。水がもう少し少なくなるとゆでる事は可能ですが、火の通りにわずかながらバラつきが出ると思います。やわらかく火が通り、下段のじゃがいもの崩れもありません。ほんの少し(1個程度)皮が少しめくれました。	皮がはじける(めくれる)こともなく、下段のさつまいもも上の重さで崩れることも全くありません。竹串でスッと中心部までやわらかく火が通っています。水1500mlはもう少し少なくなると問題はありませぬ。空焚きの安全面、さつまいもの大きさを考えて妥当と考えます。

調理データ 浅型16ℓ

品目	炊飯	大豆(ゆでる)	小豆(ゆでる)
食材・分量	生米…20カップ(※22.2合)	大豆(乾燥)…1.2kg	小豆(乾燥)…2kg
水分量・調味料	水…4000ml(※20カップ)	水…2500ml(※大豆の2倍) ※BEANSの線	水…5000ml(※小豆の2.5倍)
調理法	炊飯	ゆでる	ゆでる
調理手順	①洗米 ②浸水(10分) ③ザルに上げる(10分) ④鍋に米を入れる ⑤鍋に水4000ml入れる ⑥点火 ⑦炊飯29分56秒) ⑧5分加圧(蛍火) ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる ⑫フタを開け少しずらす(6分) ⑬全体を切るように混ぜる	①大豆を洗う ②浸水(6時間) ③ザルに上げる ④鍋に大豆と水2500ml入れる ⑤蒸しすを入れる ⑥加熱する(14分27秒) ⑦5分加圧 ⑧消火 ⑨鍋を別の場所へずらす ⑩フロートがおりる	①小豆を洗う ②たっぷりの水で下ゆで ③ザルに上げる ④鍋に小豆と水5000ml入れる ⑤蒸しすを入れる ⑥加熱する(14分54秒) ⑦3分加圧 ⑧消火 ⑨鍋を別の場所へずらす ⑩フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	29分56秒	14分27秒	14分54秒
加圧設定時間	05分00秒	05分00秒	03分00秒
フロートが下りるまでの時間	29分47秒	21分09秒	20分23秒
総調理時間	1時間04分43秒	40分36秒	38分17秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	加熱中の火力を出るだけ強くして、対流をしっかりさせるのがポイントです。点火してからおもりが動くまでの時間の約2/3を強火、残り1/3の中火で加熱しました。おもりが動いたら、蛍火に。火力が強いと焦げます。蒸らし後全体を切るように混ぜ、5分間フタを少し開けて水分を飛ばすと美味しいご飯となりました。	豆類については鍋に対しての適正量が鍋の胴体の“BEANS”の線を厳守して実施致しました。浸水については6時間が適正なる数字と考えます。鍋が浅型なので、15ℓと同様の量が最大量となりました。	他のサイズと異なり、浸水時間無しです。小豆と水の量と下ゆで、加圧時間をきっちり設定することで問題なく、やわかく火を通すことが出来ました。小豆がはじけることもなく、良好な状態です。もう少しカロリーの強いコンロでテストしていたら、加熱時間の短縮分が期待出来ると考えられます。

品目	鶏がらスープ	ラーメンスープ	牛すね肉(ゆでる)
食材・分量	鶏がら(1羽約200g) 生(処理済)…3.148kg(15羽)	鶏がら(1羽約200g) 下ゆで済…1.448kg(7羽) 豚骨(背骨・足骨)…2.022kg	牛すね肉…5.272kg (下処理してたこ糸でしばったもの…9本)
(副材料)	玉ネギ…1/2個 生姜…40g 塩…8g	白ネギ…1本 にんじん…1/2本 生ネギ…40g いりこだし(顆粒)…16g	玉ネギ…1個(238g) 白ネギの青い部分…1本分(65g) ローリエ…3枚
水分量・調味料	水…8000ml	水…6500ml	水…4000ml
調理法	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※スープ)
調理手順	①鶏がらをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③鶏がらを4つぐらいに割る ④熱湯で下ゆでする(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらを入れる ⑦鍋に水8000mlを入れる ⑧副材料(野菜類)を入れる ⑨加熱する(35分24秒) ⑩10分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬漉す	①鶏がらはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③豚骨は背骨は10cm、足骨は金づちでたたき割る ④鶏がら、豚骨を熱湯で下ゆでする(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらと豚骨を入れる ⑦水6500ml入れる ⑧副材料を入れる ⑨加熱する(27分10秒) ⑩12分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬漉す	①牛すね肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばり、鍋に入れる ③鍋に副材料と水4000ml入れる ④加熱する(22分48秒) ⑤18分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる ⑨肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	35分24秒	27分10秒	22分48秒
加圧設定時間	10分00秒	12分00秒	18分00秒
フロートが下りるまでの時間	46分48秒	42分17秒	30分26秒
総調理時間	1時間32分12秒	1時間21分27秒	1時間11分14秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	出来上がり…7700ml(漉して)とても澄んだピュアなスープがとれています。コンロの環境上短縮出来ても(さらに強火しても)2分が限界だと考えます。16ℓの圧力鍋であり、高さのないぶんスープを取る作業として、水分量はこれが限界だと考えます。さらに入れると蓋の内側に“アク”などがこびり付き、脱気などに支障をきたすと考えます。15ℓの鍋と形は違いますが、データの大きな差異はないと考えられます。	出来上がり…6320ml(漉して)15ℓの圧力鍋の際には水分量を7000ml入れてテストしましたが、鍋に高さがないので16ℓでもこの量がMAXに近い数値だと考えます。もう少し豚骨も鶏ガラも少ない量でとれる(味覚的に)とは考えますが、妥当な線と言えましょう。時間的な部分も15ℓの圧力鍋と、ほぼ差異がないデータがとれています。加圧時間が「鶏がらスープ」より長く設定しているのは豚骨からの味の抽出時間を考慮して設定しています。	鍋に高さ(深さ)がないので、水分量は15ℓよりも1000ml減らしてと設定しました。肉の重量+水分量+固形物で合計9819gですから鍋の容量の61.3%です。ことにアクが多く出るすね肉からすると、非常にいい数字だと考えます。柔らかく火が良好に入り、汎用性のある下調理となっております。

作成: FUJIMOTOクッキングスタジオ 熱源: オザキ(株) 13.07-014 都市ガス13A用 11.6kW 5000Kcal/h(一口)

品目	焼豚	豚もも肉(ゆでる)	豚バラ肉(ゆでる)
食材・分量	国産豚肩ロース肉…4.933kg ※1kg程度ずつたこ糸でしばったもの…4本	豚もも肉…5.267kg ※処理してたこ糸でしばったもの…8本	豚バラ肉…4.989kg ※処理してたこ糸でしばったもの…9本
(副材料)	白ネギ…1本(90g) 生姜…50g にんじん…1/2本(106g)	玉ネギ…1/2個(122g) にんじん…1/2本(123g)	玉ネギ…1/2個(137g) にんじん…1/2本(95g) 白ネギの青い部分…1本分(75g) 生姜…30g
水分量・調味料	業務用つゆ(ミツカン香味そばつゆ)…900ml 水…2100ml 酢…50ml 酒…100ml 塩…20g 砂糖…80g	水…4000ml	水…4000ml
調理法	煮る	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①豚肩ロース肉は1kg程度に切り分ける ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に煮汁や副材料を入れる ④肉を入れる ⑤加熱する(19分47秒) ⑥8分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨蓋を開けそのまま粗熱を取る ⑩肉を取り出し、たこ糸をはずす	①豚もも肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水4000ml入れる ⑤加熱する(23分57秒) ⑥11分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	①豚バラ肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水4000ml入れる ⑤加熱する(18分47秒) ⑥8分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	19分47秒	23分57秒	18分47秒
加圧設定時間	08分00秒	11分00秒	08分00秒
フロートが下りるまでの時間	16分39秒	17分59秒	15分39秒
総調理時間	44分26秒	52分56秒	42分26秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	焼豚ですから、あまり柔らかく火が通り過ぎないよう、肉の大きさと切った時の断面の大きさを考えてブロック(平均1233.2g)を切り分けております。加圧時間に関しましては肉質の特長を考慮しております。15ℓ鍋と比較して全体的に少しずつ時間が長かかっているのは、切り分けの際の肉のブロックが大きくなっているからだと推察出来ます。	15ℓのお鍋より少し増量で調理しております。鍋に高さが低い分、直径が広いので、水分量は3000mlでも出来ます。水分量が少ない分、加圧時間を+1分と設定しています。加圧し過ぎて肉の繊維がもろくならないように考えての設定です。フロートがおりる時間も15ℓと比較して短縮出来ています。やわらかく良好に火が通っております。	もも肉の部位に比べて短時間でやわらかくなるどころです。もも肉と比較し、加圧時間はマイナス3分としております。総調理時間ももも肉に比べて約10分以上短縮が出来ています。色々な料理への汎用性を考慮しまして、あまり脂肪部分が柔らかくなり過ぎないように設定しております。

品目	牛すじ肉(ゆでる)	じゃがいも(蒸す)	じゃがいも(ゆでる)	さつまいも(蒸す)
食材・分量	牛すじ肉(国産牛)…生5kg (※下ゆで後…4.5kg)	じゃがいも(男爵)…5.0kg ※1個80g程度を60個	じゃがいも(男爵)…4.9kg ※1個80g程度を60個	さつまいも(紅あずま)…4.486kg(19本) ※1本当り200g程度
(副材料)	白ネギ…1本分(77g) にんじん…50g	玉ねぎ…120g 生姜…35g		
水分量・調味料	水…5000ml	水…500ml	水…4000ml	水…750ml
調理法	ゆでる	蒸す	ゆでる	蒸す
調理手順	①牛すじ肉は大きいものは切り分ける ②熱湯で下ゆでし(30秒)ザルに上げる ③しっかり水洗いし、水をしっかり切る ④鍋に肉と水5000ml入れる ⑤加熱する(27分58秒) ⑥10分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨ザルに上げる	①じゃがいもを洗う ②鍋に水500ml入れる ③じゃがいもを入れる ④加熱する(15分44秒) ⑤3分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる	①じゃがいもを洗う ②じゃがいもを鍋に入れる ③鍋に水4000ml入れる ④加熱する(21分12秒) ⑤1分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる	①さつまいもを洗う ②鍋に水750ml入れる ③蒸しカゴ又は蒸しすを入れる ④さつまいもを入れる ⑤加熱する(15分10秒) ⑥6分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	27分58秒	15分44秒	21分12秒	15分10秒
加圧設定時間	10分00秒	03分00秒	01分00秒	06分00秒
フロートが下りるまでの時間	41分09秒	06分12秒	22分13秒	10分15秒
総調理時間	1時間19分07秒	24分56秒	44分25秒	31分25秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	牛すじは手間ですが調理手順をしっかり踏まえて進めなければなりません。15ℓより下茹で後の歩留りが数段いいのは、牛すじの良質なものを使用したためです。余分な脂等が少ないものを使用しています。加圧時間も10分の設定は適正値と考えます。とても柔らかく汎用性のいい状態に火が通っております。	60個のうち皮がはじける(めくれる)のが数個、それも少しはじける程度です。下段のじゃがいもも、上に重ねたじゃがいもの重みで潰れることもなく良好です。竹串で刺してみても潰れないものを使用しています。通っている状態です。蒸しすは高さが高いので、使用するとじゃがいもが40個程度しか入らないことを考慮して使用していません。	15ℓの鍋と比較して直径が広いので、じゃがいもを無理なく増量することが出来ます。水分量も1000ml少なくても済み、それでも点火してからおもりが動くまでの時間が21分12秒かかったのは、ガスのカロリー不足と、じゃがいもの増量にあったため。じゃがいもの大きさが小さいので、加圧時間は1分。中心部までやわらかく茹でることが出来、下の方のじゃがいもが潰れることも、皮がはじける(めくれる)こともありませんでした。	15ℓと比較し点火してからおもりが動くまでの時間が長かかってしまっている点におきましては、底面積が広い鍋であるため、空焚きを恐れたため火力をセーブしながら加熱した点にあります。中心部まで柔らかく火が通っております。

調理データ 20ℓ

品目	炊飯	大豆(ゆでる)	小豆(ゆでる)
食材・分量	生米…18カップ(※20合)	大豆(乾燥)…1.6kg	小豆(乾燥)…2kg
水分量・調味料	水…3400ml(※17カップ)	水…4800ml(※大豆の3倍) ※BEANSの線より下5mm	水…6000ml(※小豆の3倍) ※BEANSの線より少し上
調理法	炊飯	ゆでる	ゆでる
調理手順	①洗米 ②浸水20分 ③ザルに上げる(15分) ④鍋に米を入れる ⑤鍋に水3400ml入れる ⑥点火 ⑦炊飯(19分30秒) ⑧4分加圧(単火) ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる ⑫フタを開け少しずらす(5分) ⑬全体を切るように混ぜる	①大豆を洗う ②浸水(6時間) ③ザルに上げる ④鍋に大豆と水4800ml入れる ⑤蒸しすを入れる ⑥加熱する(15分38秒) ⑦2分加圧 ⑧消火 ⑨鍋を別の場所へずらす ⑩フロートがおりる	①小豆を洗う ②浸水(60分) ③たっぷりの水で下ゆで ④ザルに上げる ⑤鍋に小豆と水6000ml入れる ⑥蒸しすを入れる ⑦加熱する(15分10秒) ⑧1分加圧 ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる
点火からおもりが重くなるまでの時間	19分30秒	15分38秒	15分10秒
加圧設定時間	04分00秒	02分00秒	01分00秒
フロートが下りるまでの時間	22分01秒	23分16秒	26分40秒
総調理時間	45分31秒	40分54秒	42分50秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	20ℓの鍋につきましては、4回のテストングの結果、このような数値になりました。炊飯し、鍋の中のご飯の中央部(高さとして)にややべちゃっとした部分が出来ますが、蒸らしの後全体を切るようにして混ぜると全体がよくなり、問題は無いと確信いたします。加圧時間は15ℓと同じ4分と設定したのが、いい結果を導いたように思います。	20ℓの鍋についても、ふっくらとやわらかい豆がゆでられました。15ℓ鍋の数値を参考に加圧時間も短縮させていただきました。かなりレベルの高いところでの適正数値と確信致します。ととても美味しい大豆がその数値の正しさを物語っております。	20ℓの鍋の場合も問題なく、やわらかく火を通すことができています。こちらも小豆がはじけることもなく、良好な状態です。加圧時間の1分も妥当な数値だと思われます。

品目	鶏がらスープ	ラーメンスープ	牛すね肉(ゆでる)
食材・分量	鶏がら(1羽約200g) 生(処理済)…4.214kg(21羽) (※下ゆで済…3.093kg)	鶏がら(1羽約200g) 下ゆで済…2.483kg(12羽) 豚骨(背骨・足骨)…2.895kg	牛すね肉…5.886kg (下処理してたこ糸でしばったもの…9本)
(副材料)	玉ネギ…1個 生姜…60g 塩…12g	にんじん…1本 白ネギの青い部分…2本分 粒胡椒(白)…5g	玉ネギ…1個半 セロリ…1本 白ネギの青い部分…2本分
水分量・調味料	水…11ℓ	水…9000ml	水…8000ml
調理法	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①鶏がらをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③鶏がらを4つぐらいに割る ④熱湯で下ゆです(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらを入れる ⑦鍋に水11ℓを入れる ⑧副材料(野菜類)を入れる ⑨加熱する(42分54秒) ⑩10分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬濃す	①鶏がらはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③豚骨はこぶし大にたたき割る ④鶏がら、豚骨を熱湯で下ゆです(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらと豚骨を入れる ⑦水9000ml入れる ⑧副材料を入れる ⑨加熱する(31分47秒) ⑩15分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬濃す	①牛すね肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばり、鍋に入れる ③鍋に副材料と水8000ml入れる ④加熱する(42分10秒) ⑤14分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる ⑨肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが重くなるまでの時間	42分54秒	31分47秒	42分10秒
加圧設定時間	10分00秒	15分00秒	14分00秒
フロートが下りるまでの時間	49分42秒	53分16秒	33分10秒
総調理時間	1時間42分36秒	1時間40分03秒	1時間29分20秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	出来上がり…10.7ℓ(濃して)この分量(水11ℓ)出来上がりで、10.7ℓの鶏がらスープを100分でとれるのですから、効率がいいと確信します。しかも火にかけている時間は52分ですので、事業者の光熱費を考えるととてもエコです。濁りもなく鶏のエキス、野菜の香りがバランスよく抽出されています。 ※水のMAX量は12ℓまで大丈夫です。	出来上がり…8800ml(濃して)鶏がら、豚骨、香味野菜、いりこ等のバランスがとてよいと思います。最近のラーメンスープは“旨味の重ね味”が主流だけに時流にも合ったテイストのスープがとれています。スープのクオリティはバランスが命です。と同時に加熱抽出時間の設定が大切です。長くかければよいという事ではありません。加圧時間の15分も妥当なところでしょう。スープは丁寧なる“アク取り”という作業が大切ですが、きちんと下処理を済ませておけば、この点もクリア出来ます。これだけの味のラーメンスープを100分でとれるのですから、圧力鍋をおすすめしたいものです。	竹串がスッと入るまでやわかくゆでる(煮る)ことが出来ました。水の分量とフロートがおりる時間を考えて加圧時間を14分と設定したのも妥当なところと考えます。肉のかたまりは1つ650gが目安です。

作成: FUJIMOTOクッキングスタジオ 熱源: タニコー(株) VR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW 62000Kcal/h(一口)

品目	焼豚	豚もも肉(ゆでる)	豚バラ肉(ゆでる)
食材・分量	国産豚肩ロース肉…6.819kg ※700g程度ずつたこ糸でしばる	豚もも肉…5.689kg ※処理してたこ糸でしばったもの…9本	豚バラ肉…5.892kg ※処理してたこ糸でしばったもの…9本
(副材料)	白ネギ…2本 生姜…70g	玉ネギ…1個 にんにく…3片	玉ネギ…1個 にんじん…1本 白ネギの青い部分…1本半 生姜…80g
水分量・調味料	業務用つゆ(ミツカン違いがつつゆ)…1500ml 水…3000ml 砂糖…100g 醤油…150ml	水…8000ml	水…8000ml
調理法	煮る	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①豚肩ロース肉は700g程度に切り分ける ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に煮汁や副材料を入れる ④肉を入れる ⑤加熱する(17分52秒) ⑥6分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨蓋を開けそのまま粗熱を取る(約30分) ⑩肉を取り出し、たこ糸をはずす	①豚もも肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水8000ml入れる ⑤加熱する(46分49秒) ⑥7分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	①豚バラ肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水8000ml入れる ⑤加熱する(45分10秒) ⑥6分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが重くなるまでの時間	17分52秒	46分49秒	45分10秒
加圧設定時間	06分00秒	07分00秒	06分00秒
フロートが下りるまでの時間	13分41秒	39分10秒	38分49秒
総調理時間	37分33秒	1時間32分59秒	1時間29分59秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	20ℓの鍋についても同様、やわらかく、ジュシーに火が入っています。やや食感を残すように火を入れています。トロトロの焼豚(チャーシュー)がご希望の場合は、加圧時間を調節願います。私の推察では10分が適当な時間と考えます。必ず肉は糸でしばって煮るのがいいと思います。今回は豚の部位でも赤身と脂肪がバランスよく入っている肩ロース肉を使用してみました。	とてもしっとり、やわらかく火が入り、良好だと確信します。固形物が15ℓより増えた分、加圧時間を2分短縮し7分としています。約90分強でやわらかく火が入っており、コンロの上に鍋があるのは47分弱と、とても経済的だと思います。	肉の目安は6kgが妥当なところでしょう。水と固形物のバランス、鍋の容量に対して入れる物の総量のバランスも良いと考えます。柔らか過ぎず、また固くもなく、いい状態と考えます。どのパターンにもいえることですが、20ℓ容量の鍋は熱効率の問題で加熱時間が長くなってしまいます。

品目	牛すじ肉(ゆでる)	じゃがいも(蒸す)	じゃがいも(ゆでる)	さつまいも(蒸す)
食材・分量	牛すじ肉(国産牛)…生7.5kg (※下ゆで後…5.260kg)	じゃがいも(男爵)…6.0kg ※1個150g程度	じゃがいも(男爵)…5.5kg ※1個140g程度	さつまいも(鳴門金時)… 5.791kg(18本) ※1本当320g程度
(副材料)	白ネギの青い部分…1本半分 生姜…70g			
水分量・調味料	水…8000ml	水…1200ml	水…7000ml ※MAXの線より下3cm	水…1500ml
調理法	ゆでる	蒸す	ゆでる	蒸す
調理手順	①牛すじ肉は大きいものは切り分ける ②熱湯で下ゆでし(30秒)ザルに上げる ③しっかり水洗いし、水をしっかり切る ④鍋に肉と水8000ml入れる ⑤加熱する(30分40秒) ⑥7分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨ザルに上げる	①じゃがいもを洗う ②鍋に水1200ml入れる ③蒸しカゴ又は蒸しすを入れる ④じゃがいもを入れる ⑤加熱する(15分30秒) ⑥5分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる	①じゃがいもを洗う ②じゃがいもを鍋に入れる ③鍋に水7000ml入れる ④加熱する(26分03秒) ⑤2分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる	①さつまいもを洗う ②鍋に水1500ml入れる ③蒸しカゴ又は蒸しすを入れる ④さつまいもを入れる ⑤加熱する(13分06秒) ⑥6分30秒加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる
点火からおもりが重くなるまでの時間	30分40秒	15分30秒	26分03秒	13分06秒
加圧設定時間	07分00秒	05分00秒	02分00秒	06分30秒
フロートが下りるまでの時間	49分50秒	09分40秒	31分58秒	14分40秒
総調理時間	1時間27分30秒	30分10秒	1時間00分01秒	34分16秒
出来上がり状況 (調理師の主観を織り込んでいます。調理の際の参考にしてください。)	15ℓ鍋同様とてもいい状態に火が通っています。加圧時間を15ℓ鍋に比べて2分短縮させたのもいい判断だったように考えます。すじ肉にやわらかく火を通すには最適な鍋がこの20ℓ鍋かもしれません。15ℓ鍋も30ℓ鍋もベターですが、この項目については20ℓ鍋がベストと考えます。	15ℓと同様とても良い状態です。15ℓに比べて少し加熱の火力が弱かったかもしれません。加熱時間2分は短縮出来るかと判断します。その際の経過時間は1分程度の短縮でしょう。	とてもやわらかく火が入ります。じゃがいも、水の量はこれがMAXで、それぞれこれ以上入れると崩れる恐れがあります。数度のテストングの結果、これが使用量のMAXだと思われます。今回はMサイズのじゃがいもですが、L、LLサイズだと全ての数字に変化が出てくるものと推察出来ます。	15ℓ同様、とても良い状態です。じゃがいも20ℓ同様、火力がやや弱かったかもしれません。もう少し強くとも鍋底から火は逃げないかもしれません。と言っても、加熱時間の短縮の期待は1分30秒程度と推察します。

調理データ 30ℓ

品目	炊飯	大豆(ゆでる)	小豆(ゆでる)
食材・分量	生米…25カップ(※27.8合)	大豆(乾燥)…2.5kg	小豆(乾燥)…2.5kg
水分量・調味料	水…4700ml(※23.5カップ)	水…7500ml	水…7500ml(※小豆の3倍)
調理法	炊飯	ゆでる	ゆでる
調理手順	①洗米 ②浸水(30分) ③ザルに上げる(15分) ④鍋に米を入れる ⑤鍋に水4700ml入れる ⑥点火 ⑦炊飯(20分38秒) ⑧6分加圧(単火) ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる ⑫フタを開け少しずらす(6分) ⑬全体を切るように混ぜる	①大豆を洗う ②浸水(6時間) ③ザルに上げる ④鍋に大豆と水7500ml入れる ⑤蒸しすを入れる ⑥加熱する(28分03秒) ⑦1分30秒加圧 ⑧消火 ⑨鍋を別の場所へずらす ⑩フロートがおりる	①小豆を洗う ②浸水(50分) ③たっぷりの水で下ゆで ④ザルに上げる ⑤鍋に小豆と水7500ml入れる ⑥蒸しすを入れる ⑦加熱する(14分38秒) ⑧1分加圧 ⑨消火 ⑩鍋を別の場所へずらす ⑪フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	20分38秒	28分03秒	14分38秒
加圧設定時間	06分00秒	01分30秒	01分00秒
フロートが下りるまでの時間	17分21秒	24分23秒	23分58秒
総調理時間	43分59秒	53分56秒	39分36秒
出来上がり状況 (調理師の主観を 織り込んでいます。 調理の際の参考に してください。)	30ℓの鍋につきましては、底面積の広さもあり、フロートがおりる時間がかなり短縮されます。蒸らしの状態がいいのか、全体が程よく炊飯できています。一番美味しい米が炊けたのは30ℓ鍋かもしれません。米の量、水の量、加熱時間、加圧時間共にいい数値だと思います。	30ℓ鍋の場合も、15ℓ鍋、20ℓ鍋同様、全く問題ありません。全ての調理時間が60分以下、コンロの上の加熱時間が30分以内は素晴らしい数値と言えますでしょう。	30ℓ鍋の場合も、少しの小豆がはじけるものがありました。許容範囲ではないでしょうか？全重量を見れば良好な状態です。鍋全体が冷える時間が20ℓ鍋よりも早いのは、表面積の大きさの差だと思います。

品目	鶏がらスープ	ラーメンスープ	牛すね肉(ゆでる)
食材・分量	鶏がら(1羽約200g) 生(処理済)…5.217kg(26羽) (※下ゆで済…3.834kg)	鶏がら(1羽約200g) 下ゆで済…3.821kg(19羽) 豚骨(背骨・足骨)…4.216kg	牛すね肉…7.849kg (下処理してたこ糸でしばったもの…12本)
(副材料)	玉ネギ…2個 にんじん…2本 生姜…100g 白ネギの青い部分…3本分 塩…20g 粒胡椒(白)…7g	白ネギ…3本 玉ネギ…2個 にんじん…1本半 キャベツ…600g にんにく…4片 生姜…180g 昆布…15cm×2枚 いりこ(頭を取って)…180g	玉ネギ…2個 にんじん…2本 セロリ…2本 ローリエ…4枚 白ネギの青い部分…3本分
水分量・調味料	水…16ℓ	水…15ℓ	水…10ℓ
調理法	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※スープ)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①鶏がらをよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③鶏がらを4つぐらいに割る ④熱湯で下ゆです(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらを入れる ⑦鍋に水16ℓを入れる ⑧副材料(野菜類)を入れる ⑨加熱する(39分40秒) ⑩12分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬漉す	①鶏がらはよく水で洗い、内臓の残り、脂などを取る ②しっかり水で洗う ③豚骨はこぶし大にたたき割る ④鶏がら、豚骨を熱湯で下ゆです(1分) ⑤ザルに上げる ⑥鍋に鶏がらと豚骨を入れる ⑦水15ℓを入れる ⑧副材料を入れる ⑨加熱する(42分04秒) ⑩20分加圧 ⑪鍋を別の場所へずらす ⑫フロートがおりる ⑬漉す	①牛すね肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばり、鍋に入れる ③鍋に副材料と水10ℓを入れる ④加熱する(30分41秒) ⑤12分加圧 ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる ⑨肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	39分40秒	42分04秒	30分41秒
加圧設定時間	12分00秒	20分00秒	12分00秒
フロートが下りるまでの時間	53分31秒	1時間13分45秒	36分42秒
総調理時間	1時間45分11秒	2時間15分49秒	1時間19分23秒
出来上がり状況 (調理師の主観を 織り込んでいます。 調理の際の参考に してください。)	出来上がり…14.3ℓ(漉して)鍋の容量に対して2/3の量(水+固形物合わせて)を守っていますが、きちんと下ゆで処理して、アクが出てくいているようにしている為、嫌みのないとても美味しいスープがとれました。	出来上がり…14.7ℓ(漉して)きちんとした下処理のせいか、スープに臭みもにごりもなく良質のスープがとれました。水と固形物のバランスも良好です。15ℓ、20ℓの鍋の量と比較しても30ℓが一番いいようです。やはりスープは、大量に作った方が美味しいと思います。	こちらは肉の分量8kgを目安としています。これ以上入れると、加熱時間と加圧時間、フロートがおりる時間のバランスが崩れ、牛すね肉があまりにやわらかく、肉の繊維をこわす可能性があるかと判断しました。やわらかく火が入り良好な状態と考えます。こちらも肉のかたまりは1つ650gを目安としています。

作成: FUJIMOTOクッキングスタジオ 熱源: タニコー(株) VR1532A2 都市ガス13A用 72.1kW 62000Kcal/h(一口)

品目	焼豚	豚もも肉(ゆでる)	豚バラ肉(ゆでる)
食材・分量	国産豚肩ロース肉…9.236kg ※700g程度ずつたこ糸でしばる	豚もも肉…7.997kg ※処理してたこ糸でしばったもの…12本	豚バラ肉…8.094kg ※処理してたこ糸でしばったもの…12本
(副材料)	白ネギ…2本 玉ネギ…2個 生姜…150g にんにく…5片	玉ネギ…2個 にんじん…2本 白ネギ…2本 生姜…160g	玉ネギ…2個 にんじん…2本 白ネギの青い部分…2本分 生姜…100g
水分量・調味料	業務用つゆ(ミツカン追いかつおつゆ)…2000ml 水…4000ml 酢…200ml 塩…35g 砂糖…150g 醤油…300ml	水…12ℓ	水…12ℓ
調理法	煮る	ゆでる(※ポイル)	ゆでる(※ポイル)
調理手順	①豚肩ロース肉は700g程度に切り分ける ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に煮汁や副材料を入れる ④肉を入れる ⑤加熱する(28分04秒) ⑥5分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨蓋を開けそのまま粗熱を取る(約30分) ⑩肉を取り出し、たこ糸をはずす	①豚もも肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水12ℓを入れる ⑤加熱する(33分12秒) ⑥6分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす	①豚バラ肉は下処理(余分な筋、脂を取る)する ②肉をたこ糸でしばる ③鍋に肉と副材料を入れる ④鍋に水12ℓを入れる ⑤加熱する(33分14秒) ⑥5分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる ⑩肉を取り出し、冷めたらたこ糸をはずす
点火からおもりが動くまでの時間	28分04秒	33分12秒	33分14秒
加圧設定時間	05分00秒	06分00秒	05分00秒
フロートが下りるまでの時間	20分16秒	34分25秒	35分42秒
総調理時間	53分20秒	1時間13分37秒	1時間13分56秒
出来上がり状況 (調理師の主観を 織り込んでいます。 調理の際の参考に してください。)	30ℓ鍋の場合も肉の量のMAXは10kg程度と考えます。ただ単に肉の量、他固形物、液体の量ではなく、肉のブロックの大きさも、小さ過ぎず、大き過ぎず考え、約700gがベターな数値と考えます。全ての調理時間をプラスしても60分以内で出来てしまうのは、素晴らしい鍋です。	ゆったりとした容量があるので15ℓ、20ℓよりもさらに良好な状態です。やはり水と固形物のバランスは大切に、水:固形物は66.6%程度がいいのかもかもしれません。この際のゆで汁にもいい味が出ていることを追加しておきます。	肉をポイルするには30ℓの容量の圧力鍋がベストです。たっぷりの容量の大きさで加熱することは、素材にとって一番良いコンディションです。全ての数字のバランスが良くなります。肉のブロックは1つ670g程度を目安としています。大き過ぎず、小さくもない状態だと確信します。

品目	牛すじ肉(ゆでる)	じゃがいも(蒸す)	じゃがいも(ゆでる)	さつまいも(蒸す)
食材・分量	牛すじ肉(国産牛)…生8.5kg (※下ゆで後…5.557kg)	じゃがいも(男爵)…9.124kg ※1個150g程度	じゃがいも(男爵)…7.452kg ※1個160g程度	さつまいも(鳴門金時)… 8.898kg(27本) ※1本320g程度
(副材料)	白ネギの青い部分…2本分 生姜…100g			
水分量・調味料	水…14ℓ	水…1400ml	水…7000ml ※じゃがいもの高さスレスレの量	水…1500ml
調理法	ゆでる	蒸す	ゆでる	蒸す
調理手順	①牛すじ肉は大きいものは切り分ける ②熱湯で下ゆでし(30秒)ザルに上げる ③しっかり水洗いし、水をしっかり切る ④鍋に肉と水14ℓを入れる ⑤加熱する(41分10秒) ⑥4分加圧 ⑦消火 ⑧フロートがおりる ⑨ザルに上げる	①じゃがいもを洗う ②鍋に水1400ml入れる ③蒸しカゴ又は蒸しすを入れる ④じゃがいもを入れる ⑤加熱する(13分20秒) ⑥5分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる	①じゃがいもを洗う ②じゃがいもを鍋に入れる ③鍋に水7000ml入れる ④加熱する(30分14秒) ⑤加熱なし ⑥消火 ⑦鍋を別の場所へずらす ⑧フロートがおりる	①さつまいもを洗う ②鍋に水1500ml入れる ③蒸しカゴ又は中蓋を入れる ④さつまいもを入れる ⑤加熱する(12分43秒) ⑥6分加圧 ⑦消火 ⑧鍋を別の場所へずらす ⑨フロートがおりる
点火からおもりが動くまでの時間	41分10秒	13分20秒	30分14秒	12分43秒
加圧設定時間	04分00秒	05分00秒	00分00秒	06分00秒
フロートが下りるまでの時間	1時間02分10秒	08分14秒	33分45秒	09分34秒
総調理時間	1時間47分20秒	26分34秒	1時間03分59秒	28分17秒
出来上がり状況 (調理師の主観を 織り込んでいます。 調理の際の参考に してください。)	水の量と固形物のバランスがとてもいいと思います。とてもやわらかく火が入っています。30ℓの鍋の容量からして加圧時間は3分でもいいかと思われ。その際のフロートがおりるまでの時間は59分程度と推察出来ます。	15ℓ、20ℓ同様とても良い状態です。20ℓに比べて加熱時間の短縮は底面積の広さにより、より強火での加熱が出来ることによりです。鍋の容量が大きい分、冷めるのも早く、20ℓに比べてフロートが落ちる時間が短縮出来ます。	底面積が広い分だけ20ℓに比べて加熱時間、フロートが落ちる時間が比率的に短縮出ています。とにかく、おもりが動くまでの火力を最大にすることが大切です。じゃがいもの数個の皮がはじけていたが、崩れることはありませんでした。	15ℓ、20ℓ同様とても良い状態です。20ℓに比べて加熱時間に大きい差が出ないのは、じゃがいも同様、鍋の底面積の広さから来るものだと思います。20ℓに比べてフロートが落ちる時間が短いのも鍋の容量が大きい分、冷めるのも早いということと思われ。いも類を加熱するのに“蒸す”調理法はベストです。

※P12～P13をご覧になっても、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(6334)4349 ☎06(6334)4343
 受付時間／午前 9:00 ～ 正午 12:00 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
 午後 1:00 ～ 午後 5:00

▶ 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。

▶ パーツ表

部品番号	部 品 名	
NPD-①	圧力調整装置(おもり)	
NPD-③-20	フロート式安全装置一式 15・20ℓ用 ※	
NPD-③-20-9	Oリング 15・20ℓ用	
NPD-③-30	フロート式安全装置一式 30ℓ用・浅型16ℓ用 ※	
NPD-④	特別安全装置	
NPD-⑤	バルブ式安全装置 ※	
NPD-⑧	ノズルフィルター	
NPD-⑩-20	パッキン(28cm) 15・20ℓ用	
NPD-⑩-30	パッキン(34.5cm) 30ℓ用・浅型16ℓ用	
NPD-⑫	掃除ピン	
NPD-⑰	取扱説明書・調理データ	
NPD-⑲-20	使用上の注意ポスター 15・20ℓ用	
NPD-⑲-30	使用上の注意ポスター 30ℓ用・浅型16ℓ用	

※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、必ずワンダーシェフプロビッグ両手圧力鍋の**容量及び部品番号**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。

▶ 別売り部品

	部品番号	部品名
	710130	15・20ℓ用蒸しす
	710079	16・30ℓ用蒸しす
	710055	15・20ℓ用棚板
	710062	16・30ℓ用棚板
	710024	15ℓ用バスケット
	710031	20ℓ用バスケット
	710048	30ℓ用バスケット

※サイズによって、形状が異なります。
 お問い合わせの際は、必ずワンダーシェフプロビッグ両手圧力鍋の**容量及び部品番号**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。

▶ 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。

▶ ご購入10年後無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフをお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内を致します。
 ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行ってください。
 なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料(往復)はご負担頂きますのでご了承ください。

お客様相談室： ☎06(6334)4349 ☎06(6334)4343
 受付時間／午前 9:00 ～ 正午 12:00
 午後 1:00 ～ 午後 5:00
 (土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

インターネット・モバイルページで部品注文やユーザー登録を受け付けています!

ホームページの販売ページから、いつでも部品をご注文いただけます。ユーザー登録をして頂くと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールをお届けいたします。
 ユーザー登録専用ページでは、商品のご注文ページや、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意致しております。「ご購入10年後無料点検のご案内」もさしあげます。



パッキン(NPD-⑩)の交換日を記録しておきましょう。		鍋 購 入 日	年 月 日
パッキン交換日	年 月 日	パッキン交換日	年 月 日
パッキン交換日	年 月 日	パッキン交換日	年 月 日
パッキン交換日	年 月 日	パッキン交換日	年 月 日
パッキン交換日	年 月 日	パッキン交換日	年 月 日
パッキン交換日	年 月 日	パッキン交換日	年 月 日

※圧力鍋のパッキンは、消耗品です。
 安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。