

フィスラー 圧力鍋

クイックスタートガイド

※ご使用前に取扱説明書を必ずお読みください。



ご使用前に

1 製品をよく洗います

ゴムパッキンを外し、鍋とフタに酢を2~3滴つけ水で薄めて洗い、その後台所用中性洗剤で鍋の内外をよく洗います。ゴムパッキンはお湯で洗い、よくひっばってからお使いください。

2 フタの各部を点検します

ピタビット プレミアム

ピタクイック



メインバルブ

- ・圧力表示がスムーズに動くか
- ・ナットがゆるんでいないか

アロマピー (安全装置)

- ・目詰まりや付着物がないか
- ・取っ手ネジがゆるんでいないか

ゴムパッキン

- ・ゆがみなく収まっているか

3 水だけで加圧テストをします

圧力鍋に300mlの水を入れ、フタを閉めます。圧力設定をしてから火にかけ、加圧テストをします。手順は裏面の「お米の炊き方」に従ってください。

ご使用のあとは

普段のお手入れ

使用後は台所用中性洗剤を使って洗います。メインバルブ・ゴムパッキンはフタから取り外し洗います。


定期メンテナンス

取扱説明書に従い、定期的な分解洗浄、消耗品・部品の交換を行ってください。

お問い合わせについて

修理、消耗品・部品のご購入など、製品に関するご質問・ご相談は、お買い上げの販売店、もしくはフィスラー ジャパン カスタマーサービスまでお問い合わせください。消耗品はオンラインショップでもご注文いただけます。

フィスラー ジャパン カスタマーサービス

 0570-00-6171

平日9:00~17:00 土日祝休

Fissler 公式サイト

www.fissler.com/jp/



お米を炊いてみましょう

たった3分の加圧で ふっくらもちり 極上ご飯のできあがり
浸水不要であつという間に炊きあがります



1 米をとぎ、圧力鍋にセットする

といで水気を切った米3合を圧力鍋に入れ、水を2⅔カップ注ぎます。フタの「CLOSE」タブを本体用取っ手の溝に合わせてはめ込み(写真a)、カチッと音がして取っ手の表示が赤から緑に変わるするまでフタを左に回します(写真b)。米、水の分量は下部の表を参考にお好みで。



2 圧力設定をセット

ビタビット プレミアム メインバルブを回して圧力を3 (高圧) に設定します(写真c)。

ビタクイック 火加減のタイミングで圧力を調節するので、設定は不要です。



3 強火にかけます

4 アロマピーから蒸気が出始めます

しばらく加熱すると、アロマピーから蒸気が勢よく出始め、やがてアロマピーが上がり、蒸気の放出が止まります。

5 圧力表示が上がり始めます

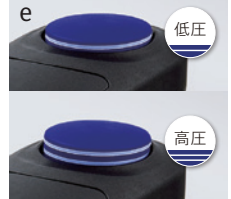
ビタビット プレミアム メインバルブから黄・緑・赤の圧力表示が少しずつ上がります。緑色が見えてくるのを待ちます(写真d)。

ビタクイック メインバルブが少しずつ上がります。白線が見えてくるのを待ちます。

ビタビット プレミアム



ビタクイック



6 圧力表示が緑色まで上がったら、火を弱め、タイマー3分セットします

ビタビット プレミアム 圧力表示が上がり緑のラインが見えるようになったら、火を弱火にして、緑の状態を保ちます。

ビタクイック 白線が2本見えるようになった時(写真e: 高圧)が火加減のタイミングです。

7 火をとめて蒸らします

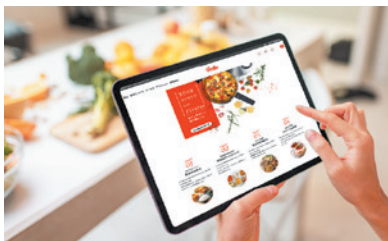
タイマーがなったら火をとめます。圧力表示が完全に下がるまで自然放置して蒸らします。

8 フタを開けてかきまぜる

フタ用取っ手の安全レバーを押し、表示が赤になったらそのままフタ用取っ手を右にスライドさせてフタを開けます。

炊きあがったご飯をしゃもじで十字に区切り、底から上下を入れ替えてほぐすと、余分な水分がとんで、食感がよくなります。

	分量	加圧時間
白米 (浸水なし)	白米3合 水2⅔カップ *米と同容量	高圧3分 中圧4分 低圧5分 自然放置
玄米 (浸水なし)	玄米3合 水3⅓カップ *玄米の1.3~1.5倍 の容量	高圧20分 中圧25分 低圧30分 自然放置



Fissler 公式レシピサイト

www.fissler.com/jp/recipe/your-style-with-fissler/



公式レシピサイトでは、フィスラー製品で作れるオリジナルレシピをご紹介します。掲載レシピは随時追加されます。

Fissler