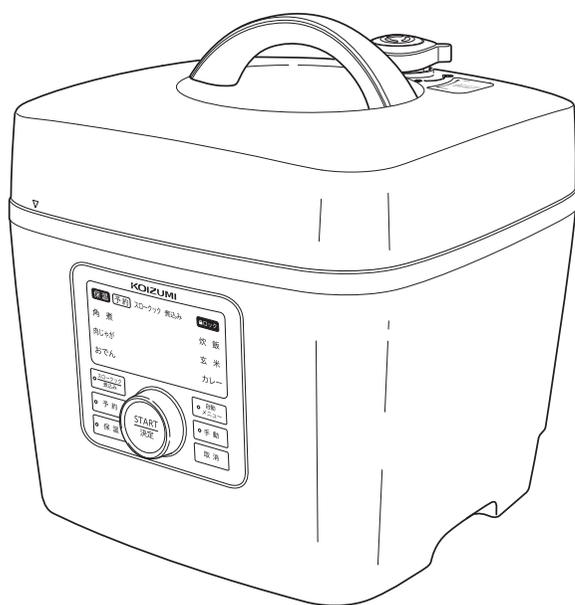


マイコン電気圧力鍋 KSC-3502

取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



安全上のご注意	1~4
使用上のお願い	5
調理時間について	5
圧力調理のコツ	6
各部のなまえ	7~9
圧力ピンについて	8
おもりについて	9
ふたの開けかた・閉めかた	9
準備する	10~12
使いかた	13~20
圧力調理・炊飯	13~16
早くふたを開けたいとき	16
スロークック/煮込み調理	17~18
保温する	19
開始時間を予約する	20
自動メニュー レシピ例	21~22
お手入れのしかた	23
保管のしかた	24
故障かな?と思われたときは	24
こんな表示が出たら	25
仕様	26
別売部品について	26
アフターサービスについて	29
お客様の個人情報のお取り扱いについて	29
保証・無料修理規定	30
保証書	31
お客様相談窓口	31

このたびは、コイズミ マイコン電気圧力鍋をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も、お使いになる方がいつでも見られるところに大切に保管してください。

●特に1~4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

安全上のご注意

※ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 **警告** 誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの

 **注意** 誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

絵表示の例



⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

**マイコン電気圧力鍋は、加熱されると内部が高温・高圧になり危険です。
以下の注意事項をよくお守りください。**

警告

■ 電源



- 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。また、延長コードを使用しない。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- 電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。
ショート・火災の原因となります。
- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
感電・ショート・発火・発煙の原因となります。
- 電源プラグ・器具用プラグを乳幼児が誤ってなめないようにする。
感電やけがの原因となります。



- AC100V以外では使用しない。(日本国内専用)
火災・感電の原因となります。
- 電源コードや電源プラグ・器具用プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発熱・発火の原因となります。
- 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したり、重いものをのせたり、挟み込んだり、高温部に近づけたりしない。
火災・感電の原因となります。

警告

■電源 つづき



- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない。
ショート・絶縁不良・発火・感電の原因となります。



- ぬれた手で、電源プラグ・器具用プラグを抜き差ししない。
感電やけがの原因となります。

■取り扱い



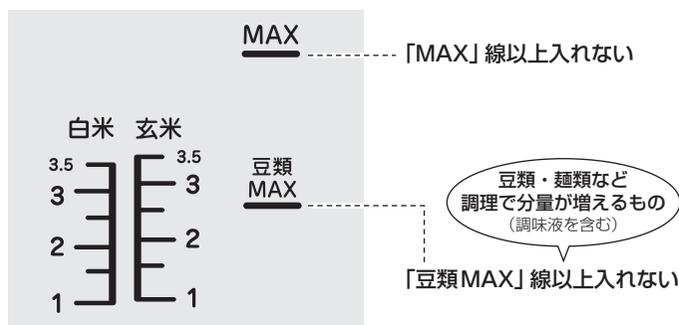
- 改造はしない。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。
火災・けが・感電の原因となります。
※故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。



- 異常・故障時は直ちに使用を中止する。
〈異常・故障例〉
 - ・焦げ臭いにおいがする。
 - ・触れるとビリビリと電気を感ずる。
 - ・電源プラグ・器具用プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
 - ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする。発煙・発火・感電の恐れがあります。
※すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。
- 調理後ふたを開けるときは、おもりを「 (排気)」の位置に合わせて蒸気を完全に排出し、おもりを取り外す。
なべの中に少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり、調理物が噴き出す恐れがあります。



- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。子供だけで使わせない。また、乳幼児の手が届くところで使用しない。
やけど・けが・感電の原因となります。
※取り扱いに不慣れな方やお子様調理されるときは、そばについてあげてください。
- 調理以外の目的に使用しない。
異常加熱・異常動作による火災・やけどの原因となります。
- 加圧中はふたを開けない。ふたを開けるときは圧力ピンが下がるまで待つ。
やけど・けがの原因となります。
- 調理中や調理後しばらくは、おもりやノズル・圧力ピンに手や顔を近づけない。
やけどの原因となります。
- 内なべに適正容量以上の材料・調味液を入れない。
煮汁や蒸気が噴き出して、やけど・けがの原因となります。



安全上のご注意

警告

■取り扱い つづき



- 調理中や調理後しばらくは、移動させない。
煮汁や蒸気が噴き出して、やけど・けがの原因となります。
- 次の状態で使用しない。
 - ・ふたを確実に閉めていない。
 - ・おもり・ノズル・ノズルキャップが穴詰まりしている。
 - ・ノズルキャップを取り付けていない。
 - ・パッキンが傷んでいる。
 - ・パッキン取付部やパッキンに異物が付着している。圧力を安全に逃すことができず、ふたが外れて飛び出す恐れがあります。
- 多量の油や重曹など、急激に熱反応して発泡するものは使用しない。
やけど・けがの原因となります。



- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショート・故障の原因となります。

注意

■電源



- 電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電・ショートの原因となることがあります。



- 専用の電源コード以外を使ったり、専用の電源コードを他の機器に転用しない。
ショート、漏電による発火・感電・やけどの原因となります。



- 使用時以外は必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いておく。
誤って手や物が操作部のボタンに触れ、電源が入ることがあります。
また、けがややけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因となります。

■取り扱い



- お手入れは必ず「取消」ボタンを押して電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取り外して、本体が冷めてから行う。
やけどの原因となります。

- カレーやシチューのルーなど、粘性のものを入れたあとは、ふたを開けて調理する。
- 移動させるときは必ずふたが確実に閉まっていることを確認し、ふた取っ手を持たず、本体取っ手を持つ。
やけど・けが・故障の原因となります。



- レトルト食品などの密封パック品を入れて調理しない。
故障・発火の原因となります。

■使用場所



- 燃えやすいものや熱に弱いものの近くで使用しない。
火災の原因となります。
- 不安定なところで使用しない。
本体が傾いていると、すべり落ち、やけどやけがの原因となります。
- 壁や家具の近くで使用しない。
壁や家具の変色・変形の原因となります。

使用上のお願い

故障や破損を防ぐために

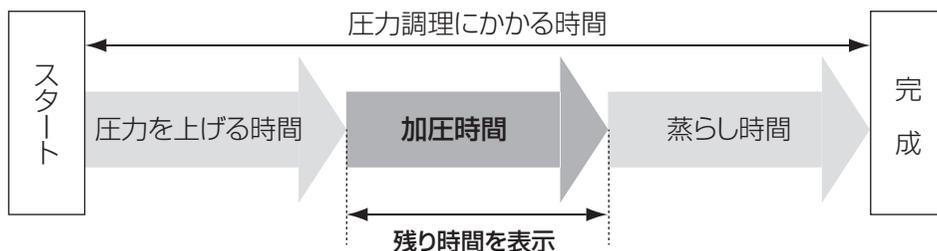
- 内なべや本体内部に食品くずなどの異物をつけたまま使用しない。
- 空だきをしない。
- 別のなべを入れて使用しない。
- 調理中、本体にふきんなどをかけない。

内なべを傷めないために

- 内なべをガスコンロやIH調理器具など他の熱源で使用しない。
- 内なべのフッ素樹脂加工を傷めないために次のことを守る。
 - ・落としたり、強い衝撃を与えない。
 - ・内なべで材料を洗ったり、洗米しない。
 - ・金属製のおたまやへらなどを使用しない。(木製・樹脂製を使用する)
 - ・使用のたびにお手入れをする。
 - ・お手入れに金属製のたわしやみがき粉などを使用しない。(スポンジを使用する)
 - ・調理物を長時間入れたままにしない。
 - ・熱いうちに水をかけたりして急冷しない。

調理時間について

- 圧力調理にかかる時間は、「圧力を上げる時間」+「加圧時間」+「蒸らし時間」です。調理開始後、圧力が一定に上がるまで表示は変わりませんが、故障ではありません。



※圧力が上がるまでの時間や蒸らし時間は、料理の材料や量などによって異なります。

圧力調理のコツ

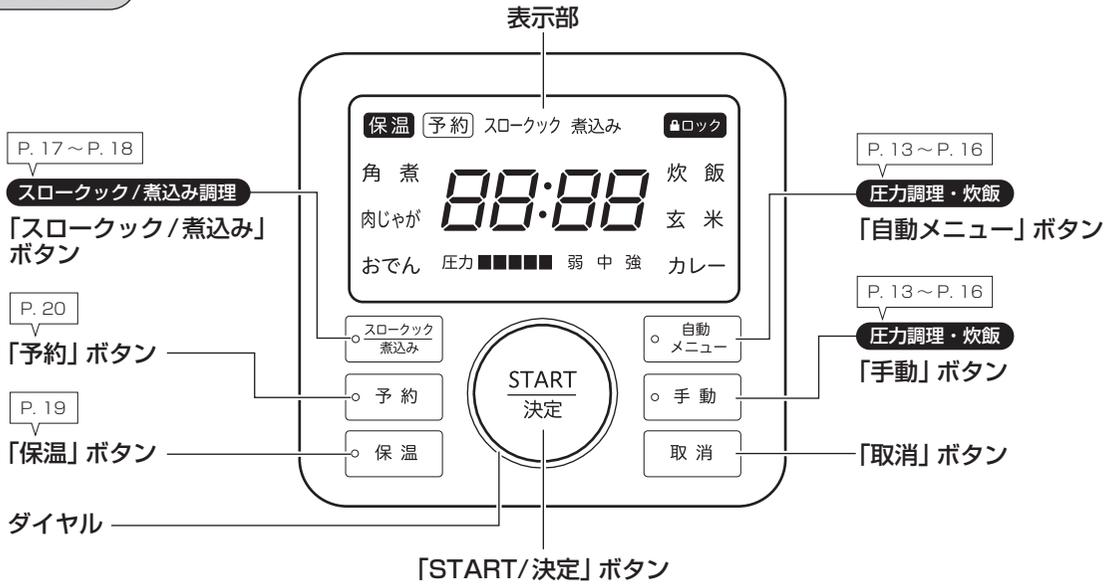
料理をうまく仕上げるポイント

- 調味液、調味料などは、あらかじめよく混ぜ合わせて溶かしてから入れる。
センサーが誤検知して、生煮えになるなど、うまく調理できない原因となります。
- 材料は、種類ごとに同じ大きさを切る。
材料を切るときは、種類ごとに均一の大きさに切ります。
異なる材料を一度に調理する場合、火の通りにくい材料は小さく、火の通りやすい材料は大きく切ると火の通りが均一になります。

圧力設定の選びかたの目安

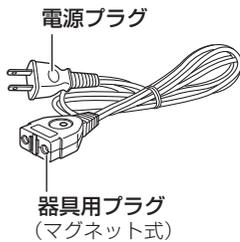
- 圧力レベルは、材料のかたさや料理の仕上がりで選ぶ。
 - ・かたいものや火の通りにくいものは圧力レベルを強く、やわらかいものや火の通りやすいものは圧力レベルを弱く設定します。
 - ・野菜を早くやわらかくしたり魚の骨までやわらかくするときは圧力レベルを強く、歯ごたえを残したり煮崩れを少なくするときは圧力レベルを弱く設定します。
- 加圧時間は、材料のかたさや大きさを選ぶ。
 - ・同じ材料でも、大きさが小さい方が早く火が通ります。
 - ・同じ材料で1切れの大きさが同じ場合、量が違って調理にかかる時間は変わりません。

操作部



付属品

●電源コード



●計量カップ (型番：KSC-001)



●おたま (型番：KSC-002)



●しゃもじ (型番：KSC-003)



●レシピブック



●取扱説明書 (本書：保証書付)



■圧力ピンについて

圧力が上昇するにつれ、蒸気が噴き出し、圧力ピンが上がりはじめます。

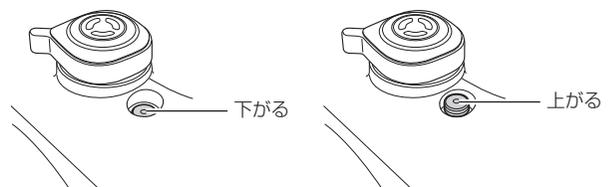
圧力が一定に達すると（加圧状態）、圧力ピンが上がりきり、蒸気の噴き出しが停止します。

ご注意

- 調理中、圧力ピンに近づいたり触れたりしない。高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。

●圧力がかかっていないとき

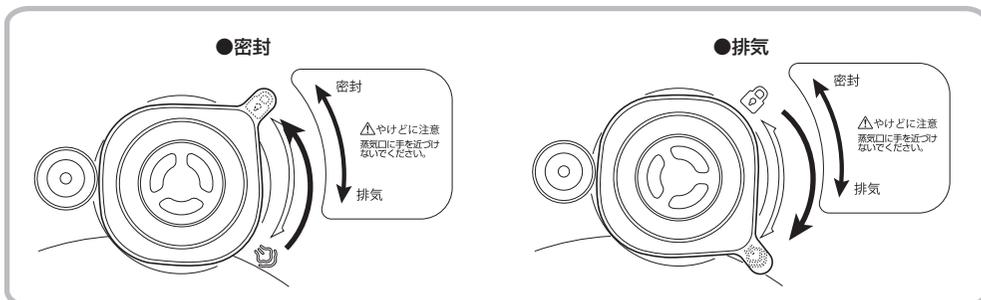
●圧力が一定に達したとき（加圧状態）



各部のなまえ

■おもりについて

圧力調理や炊飯をするときは、「 (密封)」の位置に合わせます。圧力をかけずにスロークック/煮込み調理をするときや、圧力調理後にふたを開けるときは、「 (排気)」の位置に合わせます。



ご注意

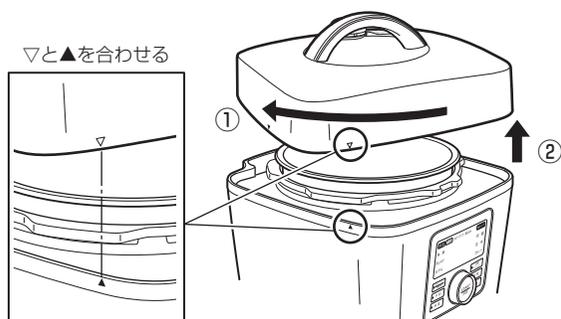
- 圧力調理中や圧力調理直後、炊飯中や炊飯直後は、絶対に、おもりを「 (排気)」の位置にしない。高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。

■ふたの開けかた・閉めかた

開けかた

ふた取っ手を持ち、ふたの▽印と本体の▲印が合うまで矢印の方向へ回して持ち上げる。*

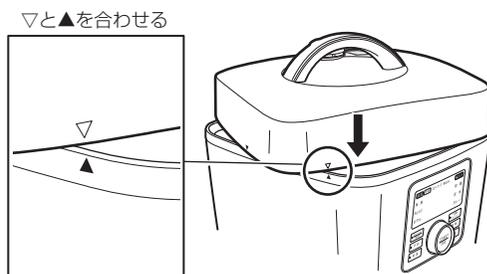
- 電源コードを接続しているときは、電子音が鳴ります。



閉めかた

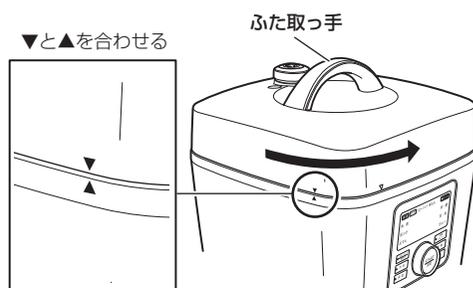
①ふたの▽印を本体の▲印に合わせてはめる。

- 電源コードを接続しているときは、電子音が鳴ります。

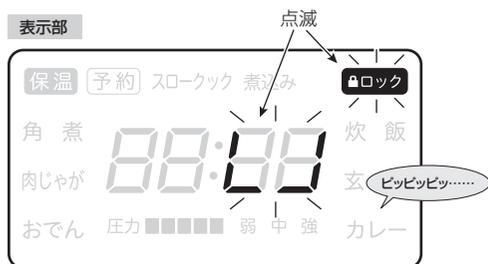


②ふた取っ手を持ち、ふたの▽印と本体の▲印が合うまで矢印の方向へ回す。*

- 電源コードを接続しているときは、電子音が鳴ります。



※ふたが確実に閉まっていなかったり、ふたを開けたままにしていると、「ピッ」と電子音が鳴り続けます。

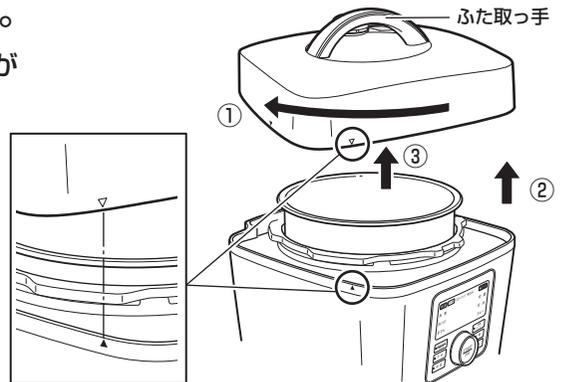


準備する

1 ふたを開けて、内なべを取り出す。

ふた取っ手を持ち、ふたの▽印と本体の▲印が合うまで矢印の方向へ回して持ち上げる。

▽と▲を合わせる

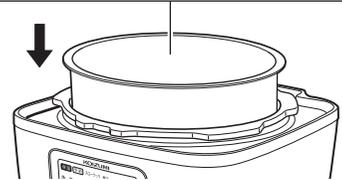
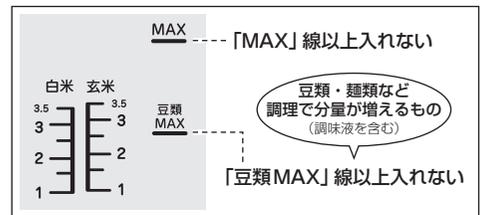


2 内なべに材料を入れ、本体にセットする。

- 内なべの周囲の水分や食材くずなどの異物を拭き取ってからセットしてください。
- 内なべが傾いていないか、内なべと本体の間に食材くずなどの異物が挟まっていないか確認してください。
- 1合線以下の容量で圧力調理する場合、加圧中におもりから蒸気が噴き出すことがあります。

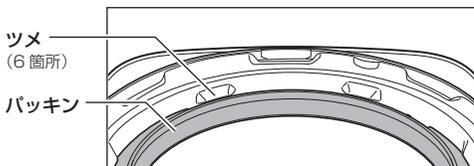
ご注意

- 内なべに適正容量以上の材料・調味液を入れない。
煮汁や蒸気が噴き出して、やけど・けがの原因となります。
- 多量の油や重曹など、急激に熱反応して発泡するものは使用しない。
- カレーやシチューのルーなど、粘性のものを入れたあとは、ふたを開けて調理する。

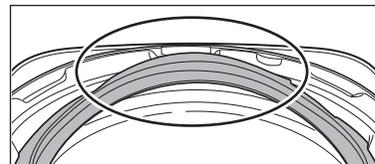


3 ふたの各部品の状態を確認する。

①パッキンをツメ(6箇所)にはめ込むように、正しく取り付ける。

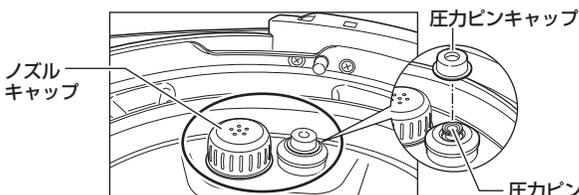


良い例

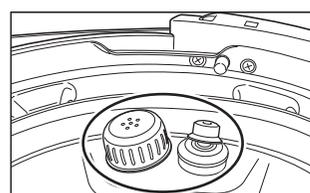


悪い例(パッキンのずれ)

②ノズルキャップ・圧力ピン・圧力ピンキャップを正しく取り付ける。



良い例



悪い例

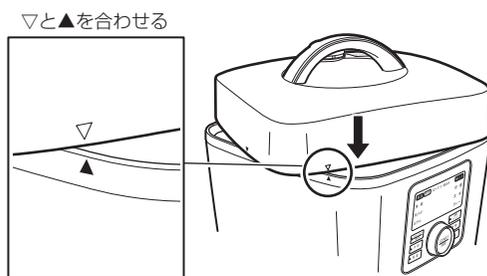
ご注意

- ノズルキャップ・圧力ピン・圧力ピンキャップに汚れや詰まりがないか確認する。

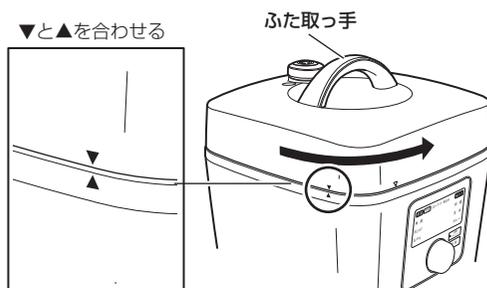
準備する

4 ふたを閉める。

①ふたの▽印を本体の▲印に合わせてはめる。



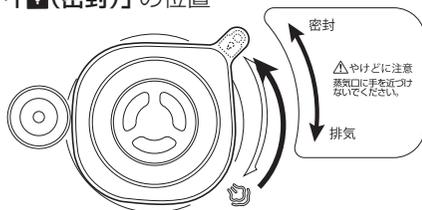
②ふた取っ手を持ち、ふたの▽印と本体の▲印が合うまで矢印の方向へ回す。



5 おもりを正しく取り付け、位置を合わせる。

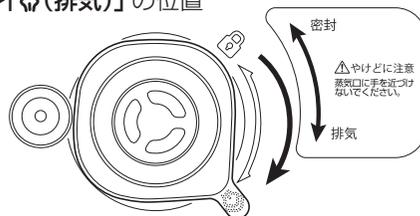
● 圧力をかけて調理するとき
(圧力調理・炊飯)

→「 (密封)」の位置



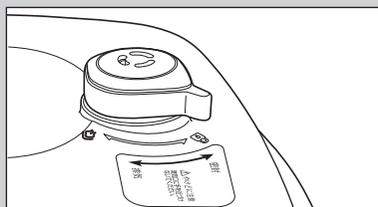
● 圧力をかけずに調理するとき
(スロークック/煮込み調理)

→「 (排気)」の位置

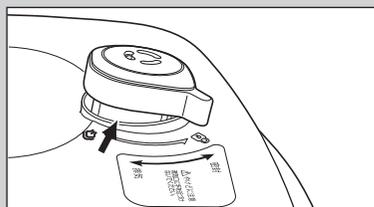


ご注意

- おもりやノズルに汚れや詰まりがないか確認する。
- おもりを「 (密封)」の位置に合わせるときは、傾きがないか確認する。



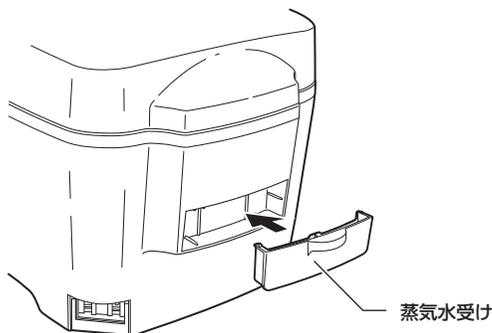
良い例



悪い例(おもりの傾き)

6 蒸気水受けの取り付けを確認する。

- 本体背面にしっかりと差し込みます。

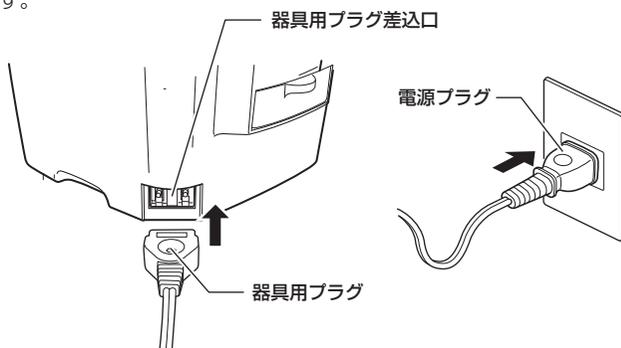
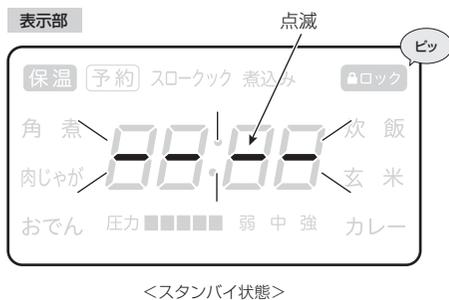


ご注意

- 蒸気水受けを必ず取り付ける。
ふたを開けた際に蒸気水がこぼれて、やけどや故障の原因となります。
- 溜まった蒸気水は、調理のたびに排水する。
蒸気水があふれて、やけどや故障の原因となります。

7 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む。

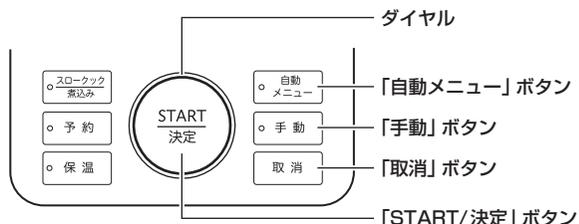
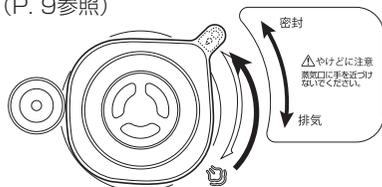
- 電子音が「ピッ」と鳴り、スタンバイ状態になります。



使いかた

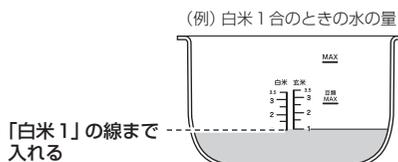
圧力調理・炊飯

※ふたが確実に閉まっていることを確認し、おもりを「**🔒(密封)**」の位置に合わせる。
(P. 9参照)



炊飯時のお願いとお知らせ

- 必ず付属の計量カップでお米を計ってください。
- 内なべの線に合わせて水加減をしてください。(右図参照)
- 内なべで洗米しないでください。お手持ちのボウルなどをご使用ください。
- 炊飯前にお米を浸す必要はありません。
- 炊き上がりお米のかたさを調節したいときは、お好みの炊き上がりになるよう水加減をしてください。



1 料理に合わせて、モードを選ぶ。

自動モード で調理する ■自動メニューのレシピ例 (P. 21~P. 22参照)

①「自動メニュー」ボタンを押す。

- 「自動メニュー」ボタンのランプが点灯します。



- 「自動メニュー」ボタンを押したときは、[角煮] が選ばれています。

②ダイヤルを回してメニューを選ぶ。

- 選んだメニューの圧力レベルと加圧時間の設定が表示部に点灯します。(各メニューに最適な圧力レベルと加圧時間があらかじめ設定されています。)



- メニューは以下の6種類から選べます。

メニュー	圧力レベル	表示		加圧時間	メニュー	圧力レベル	表示		加圧時間
		表示	表示				表示	表示	
角煮	2	■■		25分	炊飯*	-	-	-	-
肉じゃが	1	■		10分	玄米*	-	-	-	-
おでん	5	■■■■■		25分	カレー	1	■		5分

※炊飯や玄米メニューは、お米の量・水加減・水温などにより、加圧時間が変わります。

※圧力レベルや加圧時間の調節はできません。

●材料や作りかたについては、付属の「レシピブック」をご覧ください。

手動モード で調理する

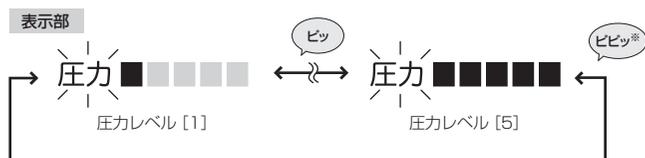
①「手動」ボタンを押す。

●「手動」ボタンのランプが点灯します。



②ダイヤルを回して圧カレベルを選ぶ。

●圧カレベルは [1] (弱) ~ [5] (強) の5段階から選べます。



※ [1] から [5] に切り替えるときと、[5] から [1] に切り替えるときは、電子音が「ビビッ」と鳴ります。

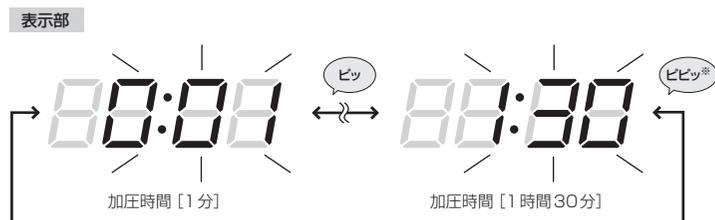
③「START/決定」ボタンを押す。

●圧カレベルが設定されます。



④ダイヤルを回して加圧時間を設定する。

●加圧時間は [1分] から [1時間30分] の範囲で選べます。
([1分] から [30分] までは1分単位、[30分] から [1時間30分] までは10分単位で選べます。)



※ [0分] から [1時間30分] に切り替えるときと、[1時間30分] から [0分] に切り替えるときは、電子音が「ビビッ」と鳴ります。

使いかた

圧力調理・炊飯

2 「START/決定」ボタンを押す。

- 調理を開始します。



表示部

00:00

ピーピーピー

- 回るように点灯します。
- 圧力が一定に上がると、残り時間を表示します。(P. 5「調理時間について」参照)

■開始時間を予約するには (P. 20参照)

- 加圧が終わると「ピーッ」と5回鳴り、「保温」ボタンのランプが点灯して、自動的に保温状態になります。

表示部



ピーピーピーピーピー

- 保温時間を1分単位で表示します。

「:」が点滅

■設定を取り消したり、調理を中止するには

「取消」ボタンを押す。

- スタンバイ状態になります。



- 保温が12時間を超えると、スタンバイ状態になります。

※ごはんや青野菜などを長時間(約1時間以上)保温しないでください。においや変色の原因となります。

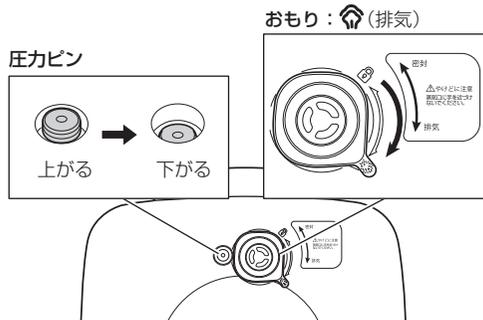
■保温を延長するには (P. 19参照)

3 圧力ピンが下がるまで待ってから、おもりを「命(排気)」の位置にする。

- おもりは必ずつまみの部分をもって動かしてください。
- 蒸気が出ないことを確認してください。

ご注意

- 圧力調理中や炊飯中、圧力ピンやおもりに近づいたり触れたりしない。
高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。
- 圧力調理中や圧力調理直後、炊飯中や炊飯直後は、絶対に、おもりを「命(排気)」の位置にしない。
高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。



4 おもりを取り外し、ふたを開ける。(ふたの開けかたは、P. 9参照)

- 炊飯後は、ふたを開けたらすぐにごはんをほぐしてください。

■早くふたを開けたいときは (P. 16参照)

※続けて調理するときは、本体が冷めるのを待ち、おもりやノズル、圧力ピンの周りなどに詰まりがないか、蒸気水受けに蒸気水が溜まっていないか、必ず確認してください。(P. 10～P. 12参照)

使用後

- ①「取消」ボタンを押す。
- ②電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取り外す。
- ③お手入れをする。(P. 23参照)



■早くふたを開けたいとき

圧力ピンが自然に下がりきる前に開けたいときは、以下の手順で必ず蒸気を抜いてからふたを開けてください。

ご注意

- 圧力調理中や炊飯中は、絶対にふたを開けない。
- 周りに人やペットがいないことを必ず確認する。
高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。

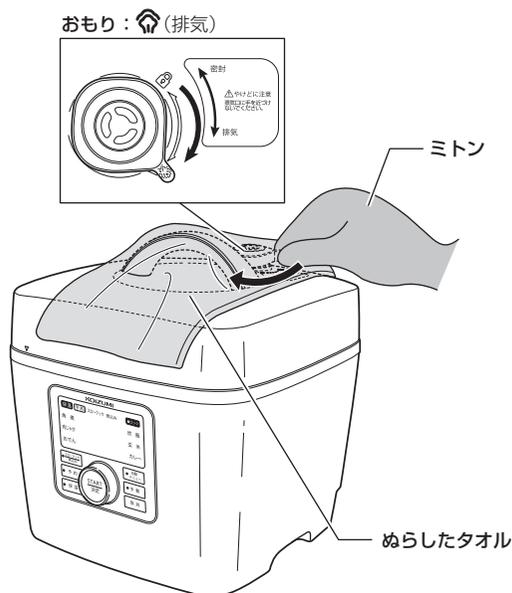
1 調理終了後、「取消」ボタンを押す。

2 軽くぬらしたタオルを、おもりを覆うように、ふたの上にかぶせる。

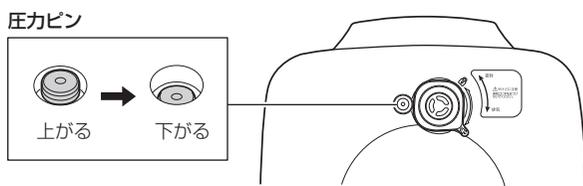
3 手にミトンをはめ、タオルの上から、ゆっくりとおもりを「 (排気)」の方向へ動かす。

※おもりの上から蒸気が噴き出すため、必ずおもりのつまみの部分を持って動かしてください。蒸気が出始めたら、すぐに手を離してください。

※水分が多い料理の場合は、おもりや圧力ピンの周りから調理物が噴き出すことがあります。



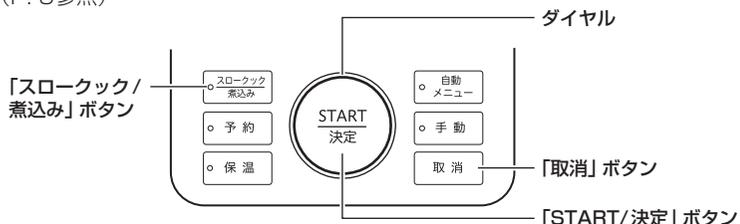
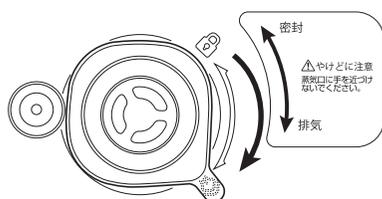
4 蒸気が出なくなったら、タオルを取り、圧力ピンが下がっていることを確認してから、おもりを取り外し、ふたを開ける。(ふたの開けかたは、P. 9参照)



使いかた

スロークック/煮込み調理

※おもりを「 (排気)」の位置に合わせる。(P. 9参照)

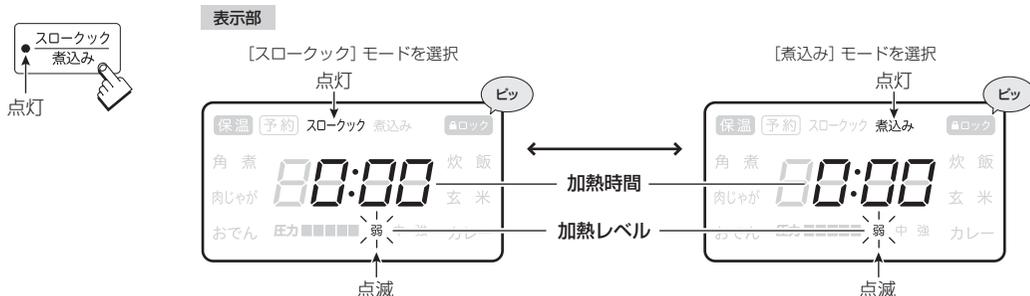


1 料理に合わせて、煮込み設定を選ぶ。

①「スロークック/煮込み」ボタンを押してモードを選ぶ。

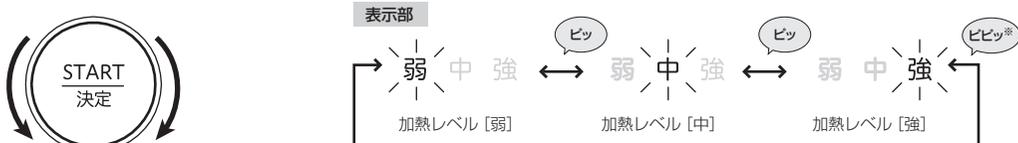
- 「スロークック/煮込み」ボタンのランプが点灯します。
- 「スロークック/煮込み」ボタンを押すごとに「スロークック」と「煮込み」が切り替わります。

モード	用途
スロークック	低温 (75℃～85℃) で長時間かけて調理したいとき
煮込み	高温 (85℃～95℃) で短時間で調理したいとき



②ダイヤルを回して加熱レベルを選ぶ。

- 加熱レベルは「弱」[中]「強」の3段階から選べます。



※「弱」から「強」に切り替えるときと、「強」から「弱」に切り替えるときは、電子音が「ビビッ」と鳴ります。

③「START/決定」ボタンを押す。

- 加熱レベルが設定されます。



●材料や作りかたについては、付属の「レシピブック」をご覧ください。

④ダイヤルを回して加熱時間を設定する。

●加熱時間は30分単位で [30分] から [19時間30分] の範囲で選べます。



※[0分] から [19時間30分] に切り替えるときと、[19時間30分] から [0分] に切り替えるときは、電子音が「ビピッ」と鳴ります。

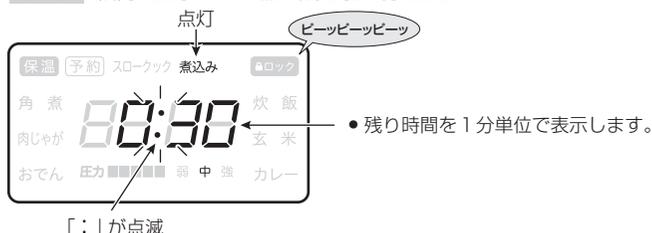
2 「START/決定」ボタンを押す。

●調理を開始します。

※開始時間の予約はできません。

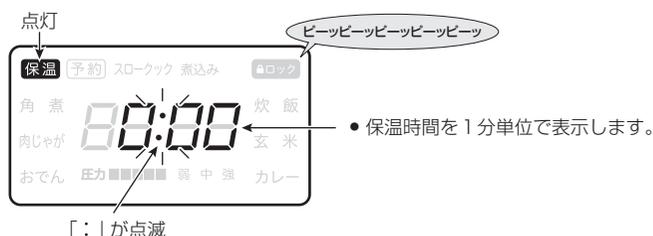


表示部 (例)[煮込み]モード・加熱時間を[30分]に設定



●煮込みが終わると「ピーッ」と5回鳴り、「保温」ボタンのランプが点灯して、自動的に保温状態になります。

表示部



■設定を取り消したり、調理を中止するには

「取消」ボタンを押す。

●スタンバイ状態になります。



●保温が12時間を超えると、スタンバイ状態になります。

※青野菜などを長時間(約1時間以上)保温しないでください。においや変色の原因となります。

■保温を延長するには (P. 19参照)

3 おもりを取り外し、ふたを開ける。(ふたの開けかたは、P. 9参照)

※続けて調理するときは、本体が冷めるのを待ち、おもりやノズル、圧力ピンの周りなどに詰まりがないか、蒸気水受けに蒸気水が溜まっていないか、必ず確認してください。(P. 10～P. 12参照)

使用後

- ①「取消」ボタンを押す。
- ②電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取り外す。
- ③お手入れをする。(P. 23参照)

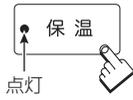


使いかた

■保温する

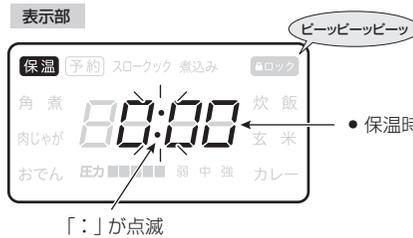
1 「保温」ボタンを押す。

- 「保温」ボタンのランプが点灯します。



2 「START/決定」ボタンを押す。

- 保温を開始します。



- 保温時間を1分単位で表示します。

■保温を中止するには 「取消」ボタンを押す。

- スタンバイ状態になります。



30分経過



- 保温が12時間を超えると、スタンバイ状態になります。

※ごはんや青野菜などを長時間(約1時間以上)保温しないでください。においや変色の原因となります。

■開始時間を予約する ※「スロークック/煮込み調理」の開始時間は予約できません。

ご注意

- 腐敗しやすい食材を調理する場合は、長時間の予約はしないでください。

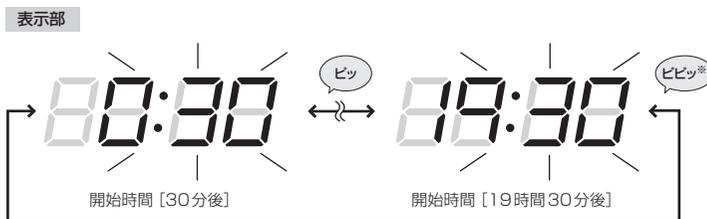
1 料理に合わせて設定をした後、 「START/決定」ボタンを押す前に「予約」ボタンを押す。

- 「予約」ボタンのランプが点灯します。



2 ダイヤルを回して開始時間を設定する。

- 開始時間は30分単位で [30分後] から [19時間30分後] の範囲で選べます。



※ [30分後] から [19時間30分後] に切り替えるときと、[19時間30分後] から [30分後] に切り替えるときは、電子音が「ビビッ」と鳴ります。

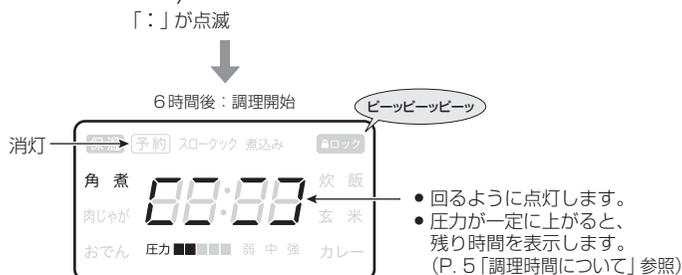
3 「START/決定」ボタンを押す。

- 予約した時間が経過後、調理を開始します。



■設定を取り消したり、予約を中止するには「取消」ボタンを押す。

- スタンバイ状態になります。



自動メニュー レシピ例

角煮

作り方

- ① 豚バラ肉は14等分(1個50g)の角切りにする。
- ② 圧力鍋に①とAを入れ、[角煮]メニューで調理する。
- ③ 圧力ピンが下がったら、おもりを「 (排気)」の位置に合わせて蒸気を完全に排出する。
- ④ おもりを取り外し、ふたを開ける。

材料(約4人分)

豚バラ肉(かたまり) ……………	600g
玉ねぎ(くし切り) ……………	1個
土しょうが(薄切り) ……………	20g
だし汁 ……………	300mℓ
酒 ……………	80mℓ
砂糖 ……………	50g
みりん ……………	大さじ1と1/2
濃口醤油 ……………	80mℓ

肉じゃが

作り方

- ① 圧力鍋に材料を入れ、[肉じゃが]メニューで調理する。
- ② 圧力ピンが下がったら、おもりを「 (排気)」の位置に合わせて蒸気を完全に排出する。
- ③ おもりを取り外し、ふたを開ける。

材料(約4人分)

牛薄切り肉(3~4cmに切る) ……	200g
じゃがいも(大きめに切る) ……	3個
玉ねぎ(くし切り) ……………	1個
人参(乱切り) ……………	1本
だし汁 ……………	100mℓ
濃口醤油・酒 ……………	各大さじ3
砂糖 ……………	大さじ2
みりん ……………	大さじ1

おでん

作り方

- ① 大根は皮をむいて2cmくらいの厚さに輪切りにする。
ちくわは斜めに半分にこんじゃくは4等分に切る。
ゆで卵は殻をむいておく。
- ② 圧力鍋に水とすべての調味料を加えて軽く混ぜ残りの材料を入れ、[おでん]メニューで調理する。
- ③ 圧力ピンが下がったら、おもりを「 (排気)」の位置に合わせて蒸気を完全に排出する。
- ④ おもりを取り外し、ふたを開ける。

材料(約4人分)

牛すじ ……………	4本
大根 ……………	200g
ゆで卵 ……………	2個
こんじゃく ……………	1枚
さつま揚げ ……………	2枚
ちくわ ……………	2本
つみれ ……………	100g
水 ……………	500mℓ
和風だしの素 ……………	小さじ2
酒 ……………	大さじ3
濃口醤油・みりん ……………	各大さじ2
塩 ……………	少々

カレー

作り方

- ① 牛もも肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎはくし切りに、人参とじゃがいもは乱切りにする。
- ② 圧力鍋に水と①を入れ、[カレー]メニューで調理する。
- ③ 圧力ピンが下がったら、おもりを「 (排気)」の位置に合わせて蒸気を完全に排出する。
- ④ おもりを取り外し、ふたを開けてカレールーを入れ、よくかき混ぜ合わせる。

材料 (約4人分)

牛もも肉	300g
玉ねぎ	1個
人参	1本
じゃがいも	3個
水	500mℓ
カレールー	110g

お手入れのしかた

※必ず「取消」ボタンを押して電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取り外して、本体が冷めてから行ってください。

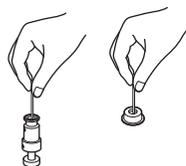
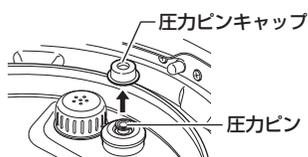
※ご使用のたびに、必ずお手入れをしてください。

ご注意

- 食器洗淨器や食器乾燥機は使用しない。火災や故障の原因となります。
- 次のものは使用しない。
 - ・ 台所用中性洗剤以外の洗剤
 - ・ ベンジン、シンナー、漂白剤、酸類
 - ・ みがき粉、クレンザー
 - ・ たわし、金属たわし変色・破損の原因となります。

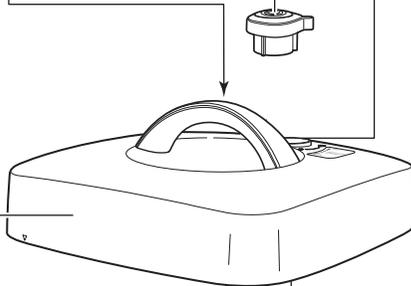
圧カピン・圧カピンキャップ

- ① ふたの裏側から圧カピンキャップを外して、ふたの表側から圧カピンを取り外す。
- ② 詰まりをつまようじなどで取り除く。



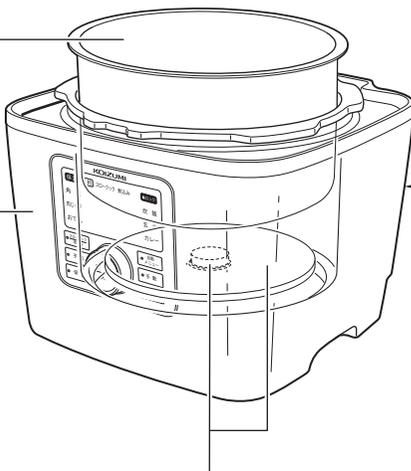
ふた・内なべ

中性洗剤とスポンジで洗い、水を拭き取る。



本体表面

固く絞ったふきんで拭く。

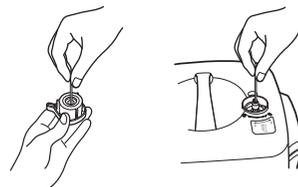


ヒータープレート・センサー

異物などがこびりついたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽くみがき、固く絞ったふきんで拭く。(ヒータープレートの表面は使用していく過程で多少キズがつきますが、機能上問題はありません。)

おもり・ノズル

穴詰まりしていたら、つまようじなどで異物を取る。



ノズルキャップ

まっすぐ引き抜き、異物を取り除いて中性洗剤とスポンジで洗い、水を拭き取る。



パッキン

ツメからパッキンを外し、中性洗剤とスポンジで洗い、水を拭き取る。



蒸気水受け

まっすぐ引き抜き、溜まった蒸気水や異物を取り除いて、中性洗剤とスポンジで洗い、水を拭き取る。



保管のしかた

長期間ご使用にならない場合は、直射日光の当たらない湿気の少ないところに保管してください。

- ①お手入れしたあと、よく乾燥させる。
- ②ポリ袋などで包み、元の梱包ケースなどに入れる。

故障かな？と思われたときは

修理を依頼される前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、次のことをお調べください。

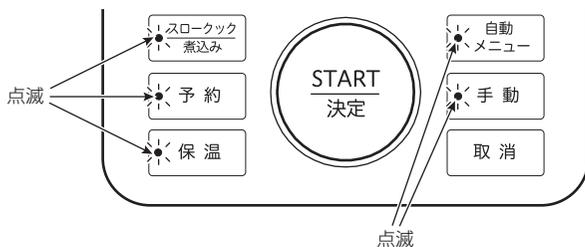
こんなとき	調べるところ	処置のしかた	参照ページ
「START/決定」ボタンを押しても動作しない	●電源プラグ・器具用プラグが抜けていませんか？	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込み、器具用プラグを確実に器具用プラグ差込口に取り付けてください。	12
蒸気が漏れる	●パッキンが正しく取り付けられていますか？	パッキンを正しく取り付けてください。	10
	●内なべ・パッキン・圧力ピンに異物が付いていませんか？	異物を取り除いてください。	10
	●内なべ・ふた・パッキンにへこみや傷がありませんか？	すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。	
煮汁や蒸気が噴き出す	●材料や水の量（調味液・調味料含む）が多すぎませんか？	付属のレシピブックを参照し、正しい水の量で調理してください。	—
	●おもりを正しく取り付けられていますか？	おもりを正しく取り付けてください。	11
	●圧力調理中や炊飯中に、おもりを外していませんか？	大変危険です。圧力調理中や炊飯中は絶対におもりを外さないでください。	—
	●1合線以下の容量で調理していませんか？	1合線以下の少ない量で圧力調理する場合、加圧中におもりから蒸気が噴き出すことがあります。故障ではありません。	—
調理がうまくできない (生煮え・煮えすぎ・焦げるなど)	●圧力や加熱の設定を間違えていませんか？	付属のレシピブックを参照し、正しい設定で調理してください。	—
	●水の量（調味液・調味料含む）を間違えていませんか？	付属のレシピブックを参照し、正しい水の量で調理してください。	—
	●ヒータープレートやセンサーに異物が付いていませんか？	異物を取り除いてください。	23
	●調味液・調味料を溶かしてから入れましたか？	調味液・調味料は、あらかじめよく混ぜて溶かしてから入れてください。	—
時間表示が変わらない	●「START/決定」ボタンを押した直後ではありませんか？	圧力調理・炊飯の場合 調理開始後、圧力が一定に上がるまで表示は変わりません。	5
開始時間を予約できない	●スロークック/煮込み調理をしていませんか？	スロークック/煮込み調理の場合は、開始時間は予約できません。	—
圧力ピンが下がらない	●調理完了から十分に時間が経過していますか？ ※料理の材料や量によっては、調理完了から圧力ピンが下がるまで1時間以上かかる場合があります。	調理完了から長時間経過しても圧力ピンが下がらない場合は、必ず蒸気を抜き、圧力ピンが下がっていることを確認してからふたを開けてください。 (右記の参照ページの手順を必ずお守りください。)	16

こんな表示が出たら

安全機能が働いたときや異常があった場合、エラー表示になります。次のことをお調べください。

表示	調べるところ	処置のしかた	参照ページ
<p>点滅</p>	<p>●ふたが確実に閉まっていますか？</p>	<p>ふたをしっかりと閉めてください。</p>	<p>9</p>
<p>E1点灯*</p> <p>点滅</p> <p>E2点灯*</p> <p>点滅</p>	<p>●温度センサーの故障です。</p>	<p>すぐに電源プラグ・器具用プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。</p>	
<p>E8H点灯*</p> <p>点滅</p> <p>E8L点灯*</p> <p>点滅</p>	<p>●圧カスイッチの故障です。</p>		

※ディスプレイに「E1」「E2」「E8H」「E8L」が点灯した場合、操作部のボタンのランプも点滅します。



仕様

電源	AC100V 50/60Hz共用
消費電力	700W
圧力調整装置作動圧力	40kPa/70kPa
寸法	約240(幅)×270(奥行)×275(高さ)mm
質量	約3.8kg
調理容量	約1.6ℓ
呼び容量(満水容量)	約2.5ℓ
電源コードの長さ	約1.0m
付属品	電源コード、計量カップ(型番：KSC-001)、おたま(型番：KSC-002)、しゃもじ(型番：KSC-003)、レシピブック、取扱説明書(本書：保証書付)

※電源プラグを差し込んだ状態では、約9Wの電力を消費しています。

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

この製品はSGマーク・S-JQAマークを取得しています。



SGマーク

財団法人製品安全協会が定めた認定基準に適合したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

対人賠償責任保険付
製品安全協会



S-JQAマーク

電気用品安全法を補完し、電気製品のより安心安全のため、第三者認証機関によって製品試験および工場の品質管理の調査が行われています。

別売部品について

別売部品を依頼される場合には、小泉成器株式会社「部品センター」にお問い合わせください。

名称	型番
計量カップ	KSC-001
おたま	KSC-002
しゃもじ	KSC-003

アフターサービスについて

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。

保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

2. 修理を依頼される時

- 保証期間中は

商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。

- 保証期間が過ぎているときは

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- マイコン電気圧力鍋の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。

補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検		★長年ご使用のマイコン電気圧力鍋の点検を！	
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none">●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。●異常な臭いがしたり、煙が出る。●本体が変形したり異常に熱い。●その他の異常や故障がある。	ご使用中止 このような症状の時は、故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行ないません。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

〈業務委託の場合〉

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

マイコン電気圧力鍋

保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KSC-3502		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理 保証期間	対象部分	期間（お買い上げ日より）	
	本体	1年	
お客様	お名前	見 本	
	ご住所		
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (07) 5555

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048 (718) 3340 FAX. 048 (718) 3350

西日本修理センター



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3145 FAX. 06 (6613) 3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570 (00) 3211

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3211 FAX. 06 (6613) 3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

受付時間：平日9：00～17：30
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2021年9月現在(所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)