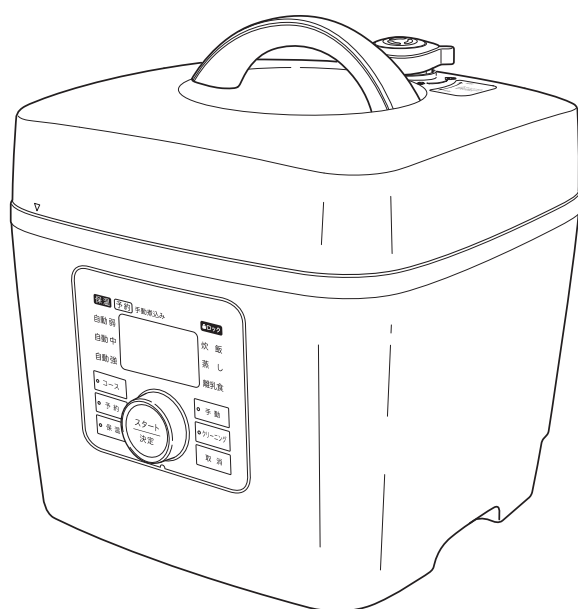


マイコン電気圧力鍋 KSC-3503

取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



目次

安全上のご注意	1~4
使用上のご注意	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
圧力ビンについて	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	13~22
圧力調理	13~17
早くふたを開けたいとき	17
煮込み調理	18~20
保温する	21
開始時間を予約する	22
お手入れのしかた	23~24
保管のしかた	24
故障かな?と思ったら	25
こんな表示が出たら	26
仕様	27
別売部品について	28
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。お読みになった後は、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、誤った取り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

誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの



注意

誤った取り扱いをしたときに、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場所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・高圧となり危険です。
以下の注意事項をよくお守りください。**

警告

■ 電源



- 延長コードは使用せず、定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
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。
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・発火・発煙の恐れがあります。
- 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・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・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。
- 電源コードを傷付けたり、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、束ねて使用したり、重い物を載せたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- 電源コードがよじれたままでは使用しない。
ショートして花火が出る可能性があります。

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。(器具用プラグ先端はマグネット式です。)
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・ショート・けがの原因となります。

■取り扱い



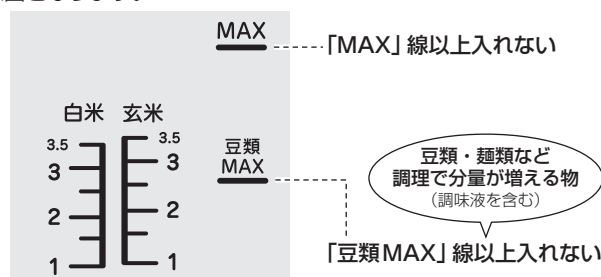
- 改造はしない。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。
火災・けが・感電の原因となります。
※故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。



- 異常・故障時は直ちに使用を中止する。
〈異常・故障例〉
・こげ臭いにおいがする。
・触れるとビリビリと電気を感じる。
・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。
・電源コードに深い傷がある。
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、おもりを取りはずす。
蒸気排出時には、やけどをしないように十分注意してください。
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用させない。子供だけで使用させない。また、乳幼児の手が届く場所で使用したり保管しない。
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。
- 調理中やクリーニング中・調理後やクリーニング後しばらくは、おもりやノズル・圧力ピンに手や顔を近づけない。
高温の蒸気が噴き出し、けが・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。
特に豆類・麺類の調理をする際は、豆類MAX線を越えて調理しないでください。
圧力ピンやノズル、ノズルキャップ、おもり部分をふさいで安全装置が動かなくなり、圧力調整ができなくなる可能性があります。
あり危険です。



安全上のご注意

⚠ 警告

■取り扱い つづき



- **カレーやシチューなどねばり気の強い物を入れて加圧調理しない。**
ねばり気の多い内容物で圧力ピンやノズル、ノズルキャップ、おもり部分をふさいで安全装置が動かなくなり、圧力調整ができなくなる可能性があります。
- **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、ふたがはず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物は使用しない。**
やけど・けがの原因となります。
- **梱包材を子供の手の届く場所に置かない。**
口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして窒息する恐れがあります。



- **本体・電源コードを水につけたり、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・器具用プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグ・器具用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用したり、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。
- **電源コードを引っかけない。**
やけど・けが・故障の原因となります。



- **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器具用プラグを本体から取りはずす。**
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。
※電源コードを取り付けたままにすると誤って手や物が操作部に触れ、電源が入ることがあります。

⚠ 注意

■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はずして、本体が冷めてから行う。
感電・やけどの原因となります。

●カレーやシチューのルーなど、粘性の物を入れた後は、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。

●熱湯で洗ったり、食器洗浄機・食器洗浄乾燥機を使用して洗わない。また、食器乾燥機・食器洗浄乾燥機を使用して乾燥させない。
火災・故障の原因となります。

●ベンジン、シンナーなどを使用してお手入れしない。
破損・変色の原因となります。

●業務用として使用しない。
火災・故障の恐れがあります。

●衝撃を与えない。
落したり、物にぶつけると、故障・破損の原因となります。

●内なべが熱いうちに水をかけて急激な温度変化を与えない。
変形・破損の原因となります。

●内なべをガスコンロやIH調理器などで使用しない。
故障・変形の恐れがあります。

●専用の蒸し台以外を使用しない。
故障・破損・異常動作の原因となります。



●湿気の多い場所に保管しない。
絶縁劣化により感電することがあります。

■使用場所



●燃えやすい物や熱に弱い物の近くで使用しない。
火災の原因となります。

●不安定な場所で使用しない。
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。

使用上のご注意

故障や破損を防ぐために

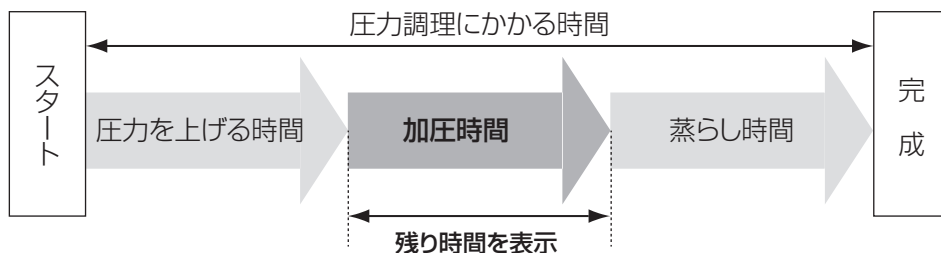
- 内なべや本体内部に食品くすなどの異物を付けたまま使用しない。
- 空だきをしない。
- 別のなべを入れて使用しない。
- 調理中、本体にふきんなどをかけない。

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となります。

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。

- ・かたい物や火の通りにくい物は圧力レベルを強く、やわらかい物や火の通りやすい物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。

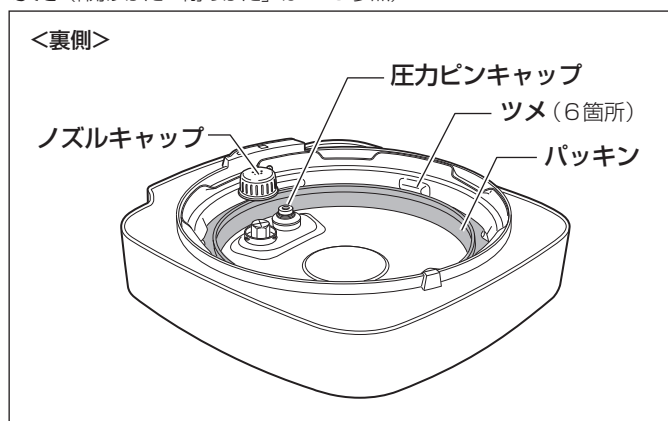
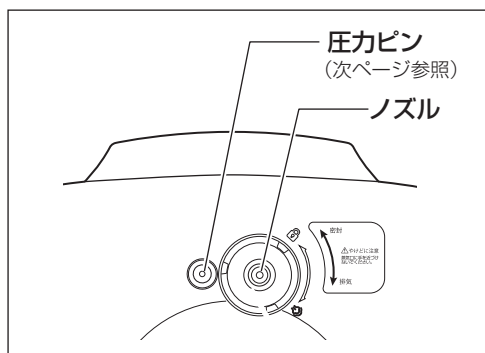
- 加圧時間は、材料のかたさや大きさを選ぶ。

- ・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、量が違っても調理にかかる時間は変わりません。

各部のなまえ

本 体

ふた（「開けた・閉めた」は P. 9 参照）



ふた取っ手

ご注意

- ふた取っ手を持って移動させない。

おもり
(P. 9 参照)

<本体背面>



内なべ

本体取っ手

本体取っ手を持って、持ち運びできます。



ご注意

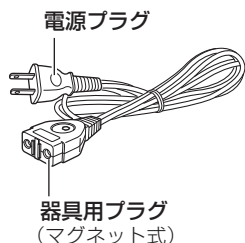
- 調理中に持ち運ばない。
けが、やけどの原因となります。

操作部
(次ページ参照)

操作部



- 電源コード
(KSC-3503専用)



- 計量カップ※
(型番: KSC-001)



- おたま※
(型番: KSC-002)



- しゃもじ※
(型番: KSC-003)



- 蒸し台※



- レシピブック※



名称の横に※が付いているものは付属品です。

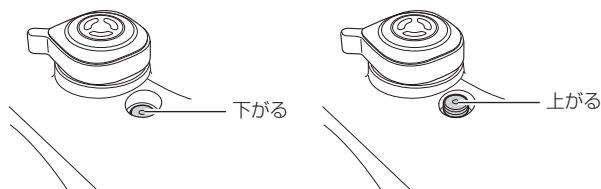
■圧力ピンについて

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。

で注意

- 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。

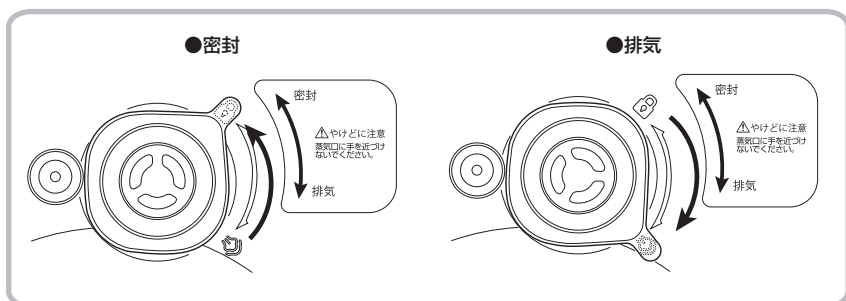
- 圧力がかかっていないとき
- 圧力が一定に達したとき（加圧状態）



各部のなまえ

■おもりについて

圧力調理をするときは、「 (密封)」の位置に合わせます。圧力をかけずに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

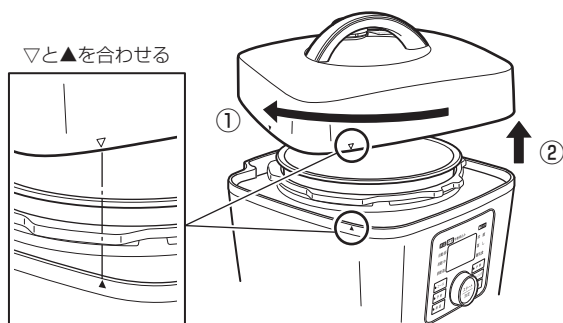
●圧力調理中や圧力調理直後は、絶対に、おもりを「 (排気)」の位置にしない。
高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。

■ふたの開けかた・閉めかた

開けかた

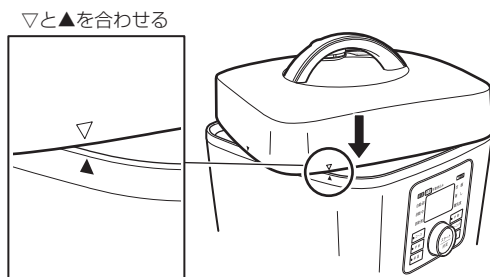
ふた取っ手を少し回し、ふたの隙間から蒸気が出ないことを確認してから、ふたの▽印と本体の▲印が合うまで矢印の方向へ回して持ち上げる。*

- 電源コードを接続しているときは、電子音が鳴ります。
- ふた取っ手の動きが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っていて危険ですので、すぐにふたを開けずにしばらく放置し、ふた取っ手の動きが軽くなってから開けてください。



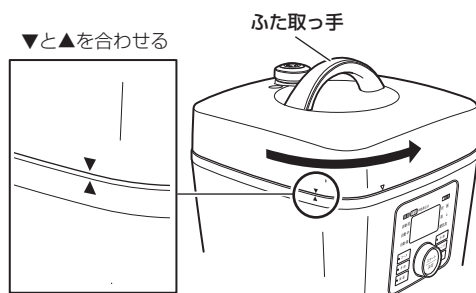
閉めかた

- 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ふた取っ手をもち、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。

表示部

保温 予約 手動煮込み

自動弱

自動中

自動強



点滅

ロック

炊飯

蒸し

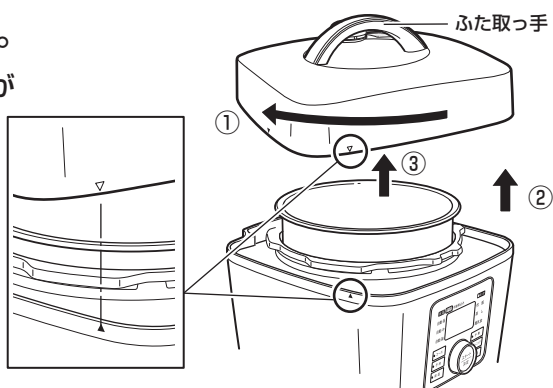
離乳食

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

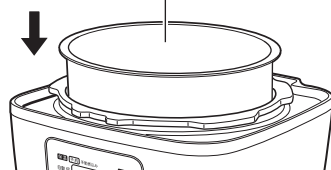
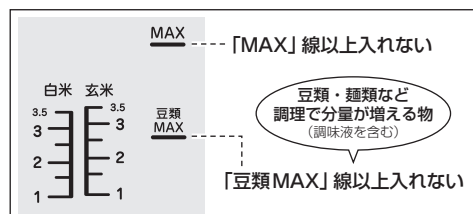


2 内なべに材料を入れ、本体にセットする。

- 内なべの周囲の水分や食材くす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すなどの異物がはさ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。
- 蒸し調理をするときは、必ず内なべに水（約200mℓ）を入れて付属の蒸し台をセットしてください。（P. 13参照）

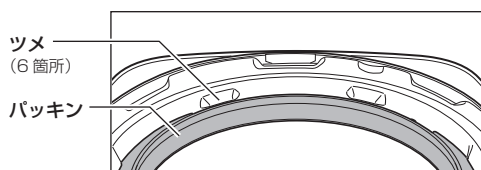
ご注意

- 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物は使用しない。
- カレーやシチューのルーなど、粘性の物を入れた後は、ふたを開けて調理する。

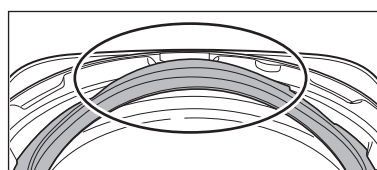


3 ふたの各部品の状態を確認する。

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。

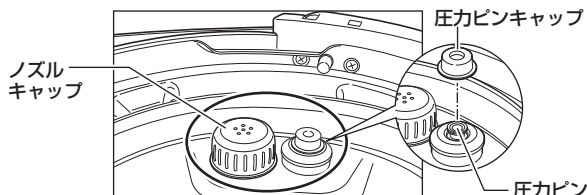


良い例

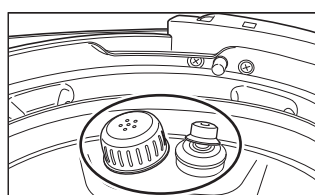


悪い例(パッキンのすれ)

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

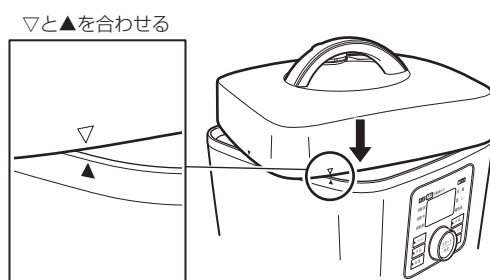
ご注意

- 使用前にノズルキャップ・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。
汚れ、詰まりがあると圧力調整がうまくいかず、本体の最終的な安全装置が働き、ふたから蒸気が勢よく噴き出す可能性があります。

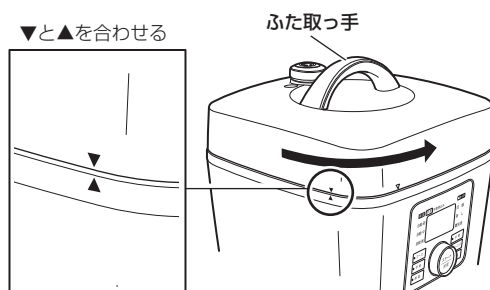
準備する

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。



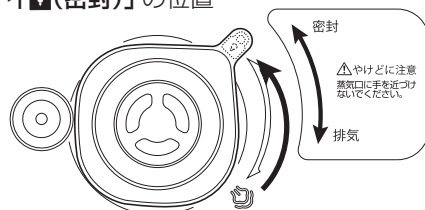
②ふた取っ手を持ち、ふたの▼印と本体の▲印が合うまで矢印の方向へ回す。



5 おもりを正しく取り付け、位置を合わせる。

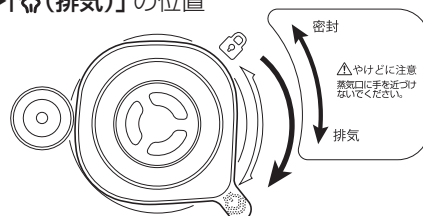
● 圧力をかけて調理するとき
(圧力調理)

→「 (密封)」の位置



● 圧力をかけずに調理するとき
(煮込み調理)

→「 (排気)」の位置

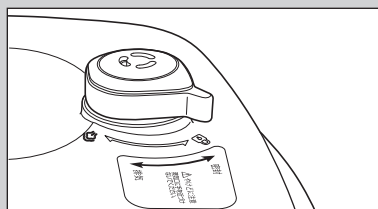


ご注意

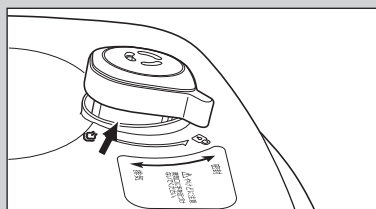
● おもりやノズルに汚れや詰まりがないか確認する。

汚れ、詰まりがあると圧力調整がうまくいかずに本体の最終的な安全装置が働き、ふたから蒸気が勢よく噴き出す可能性があります。

● 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。



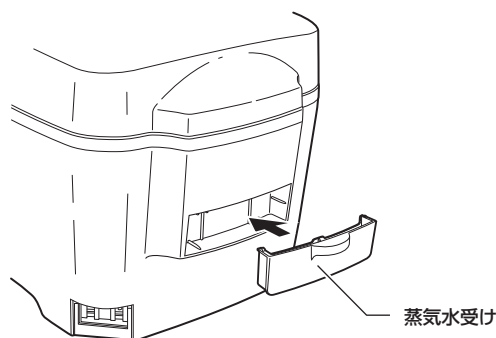
良い例



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。



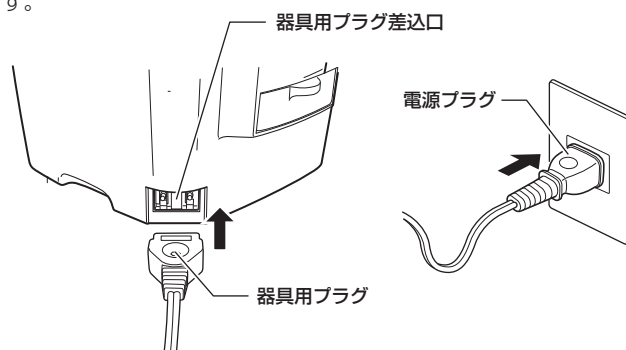
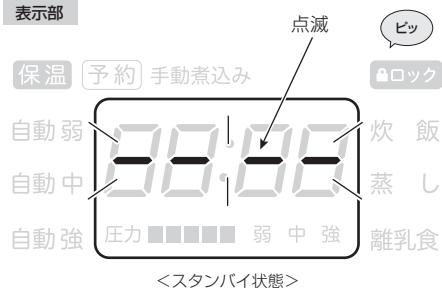
ご注意

- 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「ビッ」と鳴り、スタンバイ状態となります。

表示部



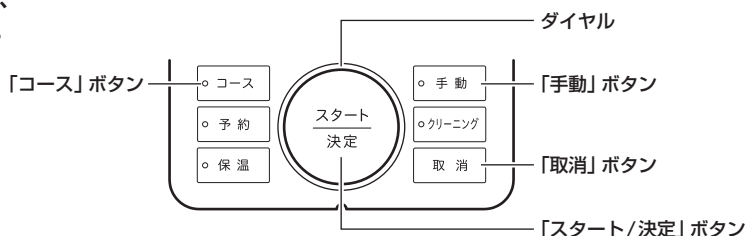
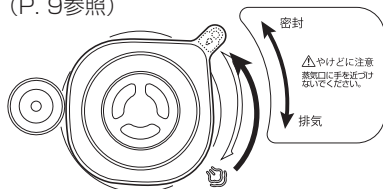
使いかた

●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。

圧力調理

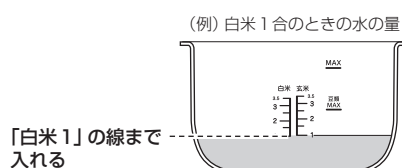
※ふたが確実に閉まっていることを確認し、おもりを「**△**(密封)」の位置に合わせる。

(P. 9参照)



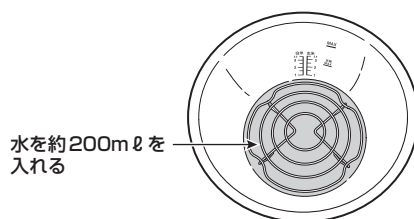
炊飯時のお願いとお知らせ

- 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。



蒸し調理時のお願いとお知らせ

- 必ず付属の蒸し台を使用してください。
- 右図のように、内なべに水 (約200mℓ*) を入れ、付属の蒸し台を突起を下にしてセットし、上に材料をならべてください。
※蒸し台の上面が浸からない程度が200mℓの目安です。水が少な過ぎたり、多過ぎたりすると、調理物がうまく仕上がらない場合があります。
- 「蒸し」コースを繰り返して行う場合は、残った水を捨て新しい水 (約200mℓ) を入れてください。



1 自動モードまたは手動モードを選ぶ。

自動モード (コースを選んで調理) の場合

①「コース」ボタンを押す。

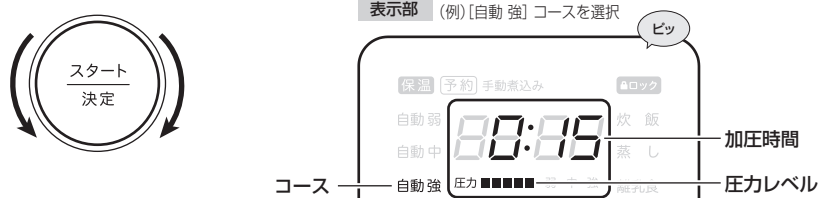
- 「コース」ボタンのランプが点灯します。



- 「コース」ボタンを押したときは、「自動 弱」が選ばれています。

②ダイヤルを回してコースを選ぶ。

- 選んだコース名が点灯し、圧力レベルと加圧時間の設定が表示されます。(各コース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。)



コース	圧力レベル		加圧時間	コース	圧力レベル		加圧時間
		表示				表示	
自動 弱	1	■	5分	炊飯※1	—	—	—
自動 中	3	■■■	8分	蒸し	2	■■	5分
自動 強	5	■■■■■	15分	離乳食	2	■■	12分
				手動煮込み※2	—	—	—

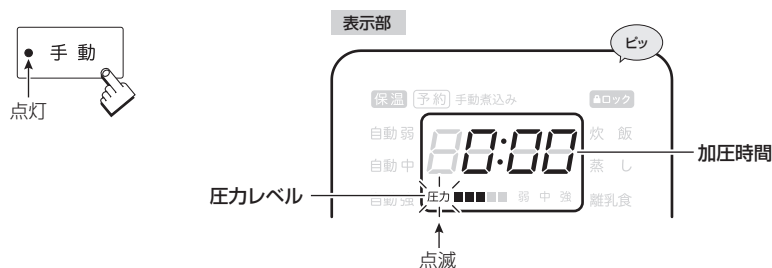
※1：[炊飯] コースは、お米の量・水加減・水温などにより、加圧時間が変わります。圧力レベルや加圧時間の調節はできません。

※2：[手動煮込み] コースはP. 18～P. 20を参照してください。

手動モード (圧力レベル・加圧時間を手動で設定) の場合

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力レベルを選ぶ。

- 圧力レベルは [1] (弱) ～ [5] (強) の5段階から選べます。



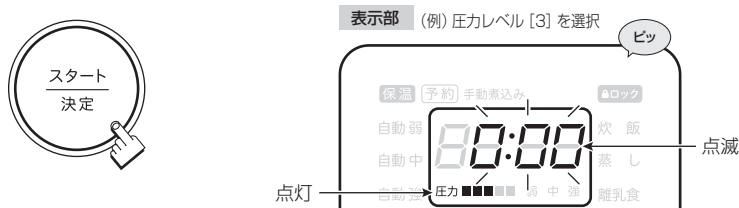
※[1] から [5] に切り替えるときと、[5] から [1] に切り替えるときは、電子音が「ビピッ」と鳴ります。

使いかた

圧力調理

③「スタート/決定」ボタンを押す。

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

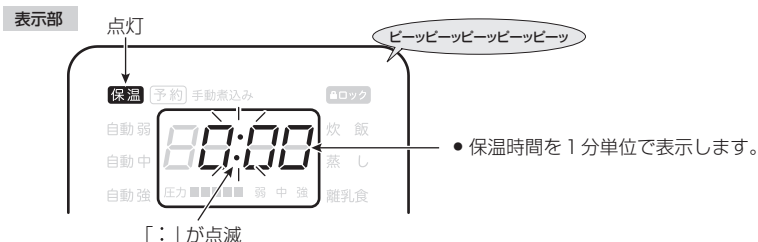
2 「スタート/決定」ボタンを押す。

- 調理を開始します。



■開始時間を予約するには (P. 22 参照)

- 加圧が終わると「ピーッ」と 5 回鳴り、「保温」ボタンのランプと表示部の「保温」が点灯して、自動的に保温状態となります。



- 保温が 12 時間を超えると、スタンバイ状態となります。

※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. 21 参照)

■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。

- スタンバイ状態となります。

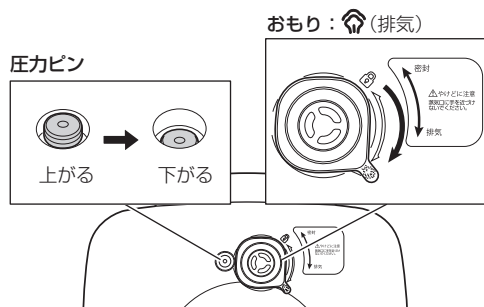


3 圧力ピンが下がるまで待ってから、おもりを「 (排気)」の位置にする。

- 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「 (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 おもりを取りはずし、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。
- 蒸し調理後、蒸し台は熱くなっていますので、取り出しは十分注意して行ってください。

■ 早くふたを開けたいときは (P. 17参照)

ご注意

- 圧力ピンが下がっていても内部の圧力が下がりきっていないことがありますので、ふたを開ける際は十分ご注意ください。

※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はずす。
- ③お手入れをする。(P. 23～P. 24参照)



使いかた

圧力調理

■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。

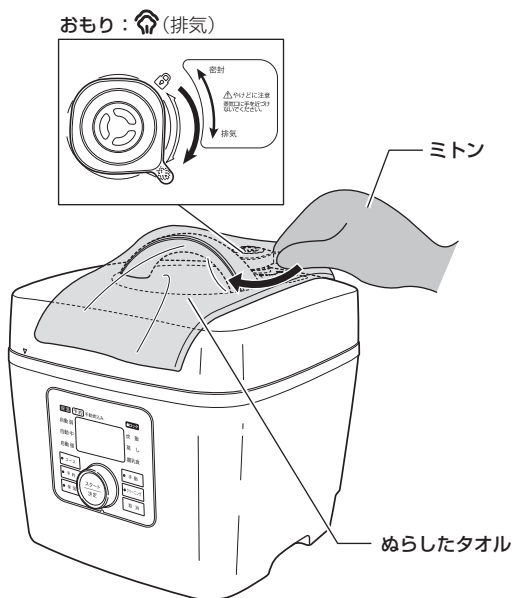
1 調理終了後、「取消」ボタンを押す。

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。

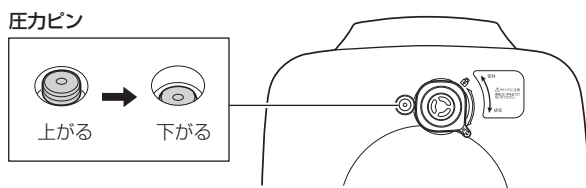
3 手にミトンをはめ、タオルの上から、ゆっくりとおもりを「 (排气)」の方向へ動かす。

※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。

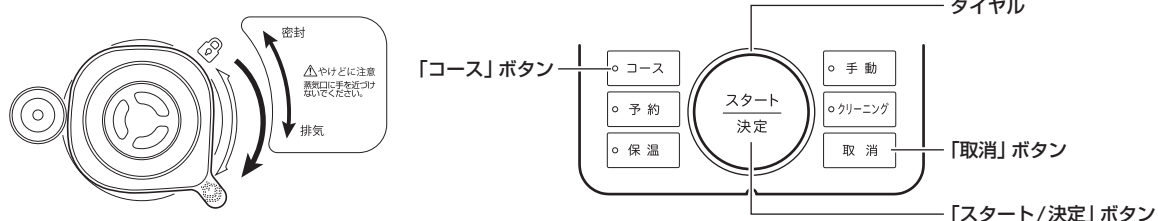


4 蒸気が出なくなったら、タオルを取り、圧力ピンが下がっていることを確認してから、おもりを取りはずし、ふたを開ける。(ふたの開けかたは、P. 9 参照)



煮込み調理

※おもりを「 (排気)」の位置に合わせる。(P. 9参照)



1 加熱レベル・加熱時間を設定する。

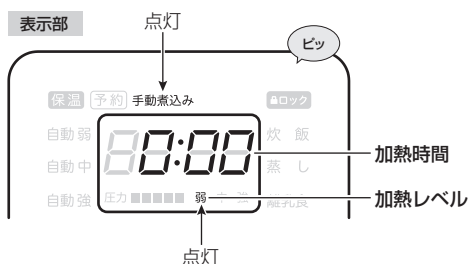
①「コース」ボタンを押す。

●「コース」ボタンのランプが点灯します。



●「コース」ボタンを押したときは、
[自動 弱] が選ばれています。

②ダイヤルを回して[手動煮込み]コースを選ぶ。



③「スタート決定」ボタンを押す。



使いかた

煮込み調理

④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。

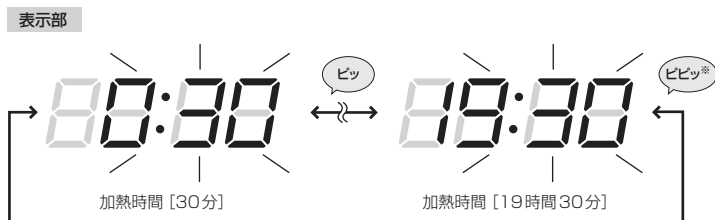
⑤「スタート/決定」ボタンを押す。

- 加熱レベルが設定されます。



⑥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「ビビッ」と鳴ります。

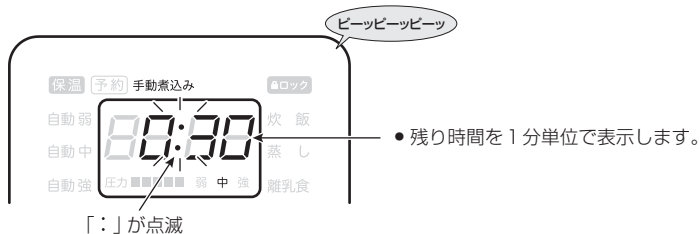
2 「スタート/決定」ボタンを押す。

- 調理を開始します。

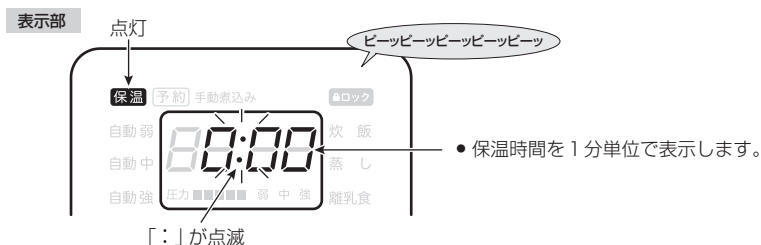
※開始時間の予約はできません。



表示部 (例) 加熱レベルを [中] ・ 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」ボタンのランプと表示部の「保温」が点灯して、自動的に保温状態となります。



■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。

- スタンバイ状態となります。



- 保温が12時間を超えると、スタンバイ状態となります。

※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。

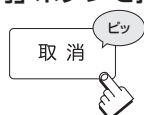
■保温を延長するには（P. 21参照）

3 おもりを取りはずし、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はずす。
- ③お手入れをする。（P. 23～P. 24参照）



使いかた

■保温する

1 「保温」ボタンを押す。

- 「保温」ボタンのランプと表示部の「保温」が点灯します。



2 「スタート/決定」ボタンを押す。

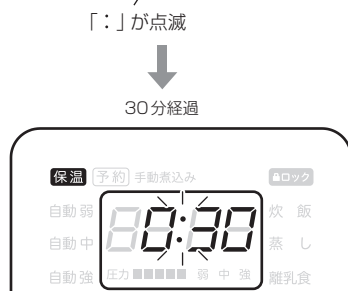
- 保温を開始します。



- 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。

- スタンバイ状態となります。



- 保温が12時間を超えると、スタンバイ状態となります。

※ごはんと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。

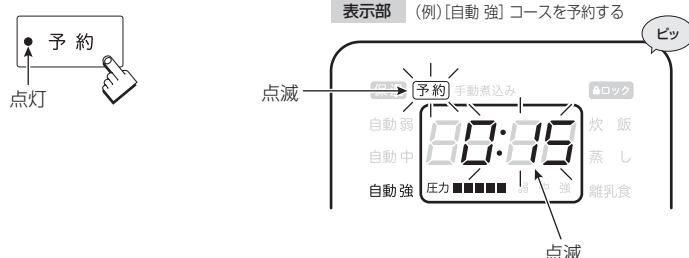
■開始時間を予約する ※「煮込み調理」の開始時間は予約できません。

で注意

- 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、「スタート/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。

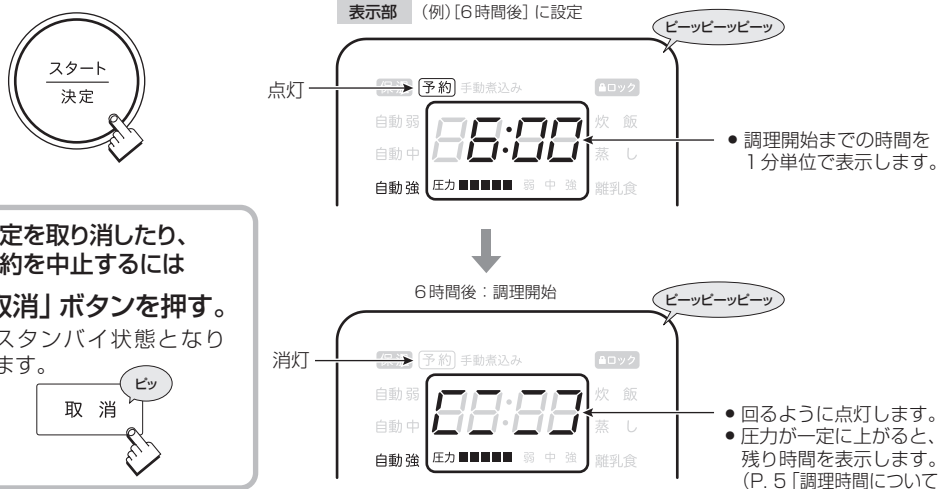
- 開始時間は30分単位で [30分後] から [19時間30分後] の範囲で選べます。



※ [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 「スタート/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。



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はずして、本体が冷めてから行ってください。

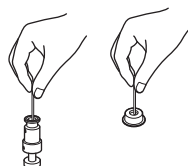
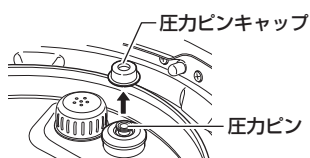
※ご使用のたびに、必ずお手入れをしてください。

ご注意

- 食器洗浄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。
- 次の物は使用しない。
 - ・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。

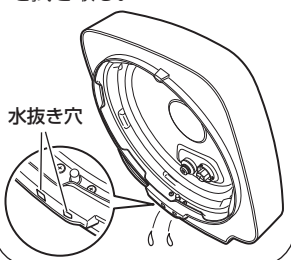
圧力ピン・圧力ピンキャップ

- ①ふたの裏側から圧力ピンキャップをはずして、ふたの表側から圧力ピンを取りはずす。
- ②詰まりをつまようじなどで取り除く。



ふた

中性洗剤とスポンジで洗い、水抜き穴から水が出なくなるまで水を切ってから水気を拭き取る。



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

異物などがこびり付いたときは、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付きますが、機能上問題はありません。)

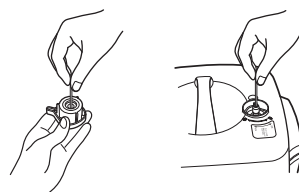
計量カップ・蒸し台・おたま・しゃもじ

中性洗剤とスポンジで洗い、水を拭き取る。



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。



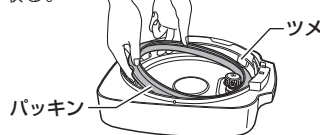
ノズルキャップ

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。



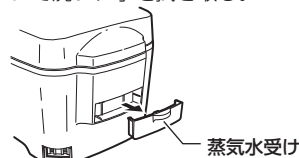
パッキン

ツメからパッキンをはずし、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。



洗淨したい場合

内なべ・ふたに付いた臭いが気になるときは、以下の手順でクリーニングしてください。

ご注意

- クリーニング中やクリーニング後しばらくは、おもりやノズル・圧力ピンに手や顔を近づけない。
高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因となります。

- ①内なべに「MAX」線まで水を入れ、ふたを閉める。
- ②おもりを「 排気」の位置に合わせる。
- ③「クリーニング」ボタンを押す。
 - ・「クリーニング」ボタンのランプが点灯し、クリーニングを開始します。



表示部



- 回るように点灯します。
- 温度が一定に上がると、残り時間を表示します。

- ・ クリーニングが終わると「ピーッ」と5回鳴り、「クリーニング」ボタンのランプが消灯します。
(クリーニング時間は約30分間です。)
- ④ふたを開け、本体が冷めてから、内なべ・ふた・パッキンを洗う。

※においの強い材料やスパイスなどは、においが取れないことがあります。

保管のしかた

長期間で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場所に保管してください。

- ①お手入れした後、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。

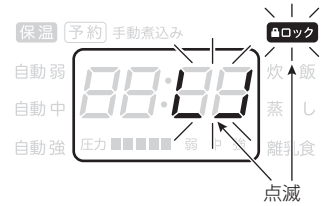
故障かな？と思ったら

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。

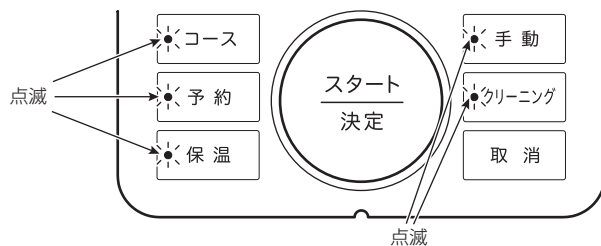
こんなとき	調べるところ	処置のしかた	参照ページ
「スタート/決定」ボタンを押しても動作しない	●電源プラグ・器具用プラグが抜けていませんか？	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込み、器具用プラグを確実に器具用プラグ差込口に取り付けてください。	12
蒸気が漏れる	●パッキンが正しく取り付けられていますか？	パッキンを正しく取り付けてください。	10
	●内なべ・パッキン・圧力ピンに異物が付いていませんか？	異物を取り除いてください。	10
	●内なべ・ふた・パッキンにへこみや傷がありませんか？	すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。	
煮汁や蒸気が噴き出す	●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、おもりをはずしていませんか？	大変危険です。圧力調理中や炊飯中は絶対におもりをはずさないでください。	—
	●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・こげるなど)	●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	●「スタート/決定」ボタンを押した直後ではありませんか？	圧力調理の場合 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	●煮込み調理をしていませんか？	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。)	17

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、エラー表示となります。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
	●ふたが確実に閉まっていますか？	ふたをしっかりと閉めてください。	9
 E1点灯※  E2点灯※	●温度センサーの故障です。	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。	
 E8H点灯※  E8L点灯※	●圧力スイッチの故障です。		

※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	計量カップ (型番 : KSC-001)、おたま (型番 : KSC-002)、しゃもじ (型番 : KSC-003)、蒸し台、レシピブック

※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。



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「お客様相談窓口」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上、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「お客様相談窓口」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	●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 このような症状のときは、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「お客様相談窓口」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。
 - (ト) 譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
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。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応していません。
Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
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「お客様相談窓口」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-3503		
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	様	
	ご住所	〒 見 本	
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(6268)1423

お客様相談窓口

製品のお問い合わせ、修理に関するご相談、部品の購入に関するご相談は



ナビダイヤル（全国共通番号）

0570 (07) 5555

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合 TEL. 03 (3570) 6730

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

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