

マイコン電気圧力なべ KSC-3501

取扱説明書 (保証書別途添付)

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	13～14
炊飯	15～16
煮込み調理	17～18
開始時間を予約する	19
早くふたを開けたいとき	20
ワンタッチメニュー レシピ例	21
お手入れのしかた	22
保管のしかた	23
こんな表示が出たら	23
故障かな?と思われたときは	24
仕様	25
別売部品について	25
アフターサービスについて	26
お客様の個人情報のお取り扱いについて	27
お客様相談窓口	27

このたびは、コイズミ マイコン電気圧力なべ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、保証書は別途添付されています。お読みになった後も、保証書とともに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

※ご使用の前に、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、物的損害の可能性があるもの

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。

マイコン電気圧力なべは、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。

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、おもりを傾けて取り外し、蒸気を完全に排出する。

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、調理物が吹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が調理されるときは、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。

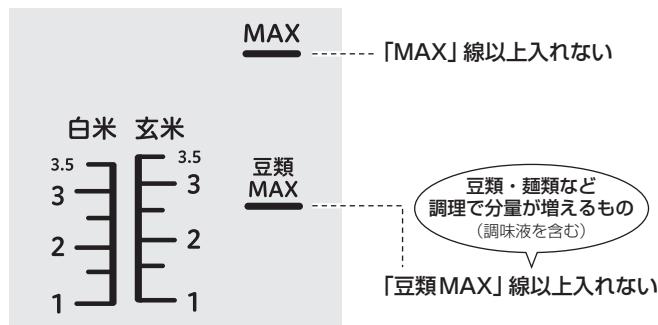
- 使用中や使用後しばらくは、おもりやノズル・圧力ピンに手や顔を近づけない。

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

●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も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、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、ケガややけど、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、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。



- 移動させるときはふたハンドルを持たず、必ず本体ハンドルを持つ。
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

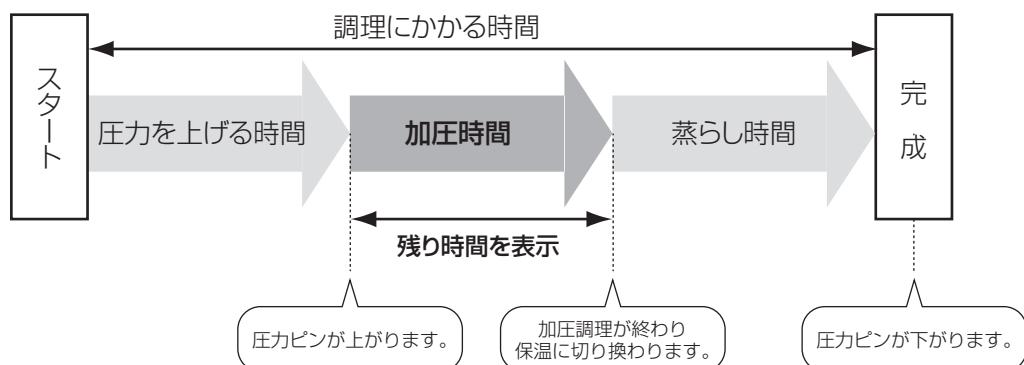
- 内なべや本体内部に食品くずなどの異物をつけたまま使用しない。
- 空だきをしない。
- 別つなべを入れて使用しない。
- 調理中、本体にふきんなどをかけない。

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タワシ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

- 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で切る。

材料を切るときは、種類ごとに均一の大きさに切れます。

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。

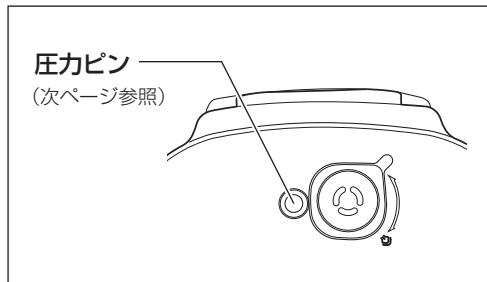
- ・かたいものや火の通りにくいものは圧力レベルを強く、やわらかいものや火の通りやすいものは圧力レベルを弱く設定します。
- ・野菜を早くやわらかくしたり魚の骨までやわらかくするときは圧力レベルを強く、歯ごたえを残したり煮崩れを少なくするときは圧力レベルを弱く設定します。

- 加圧時間は、材料のかたさや大きさで選ぶ。

- ・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。

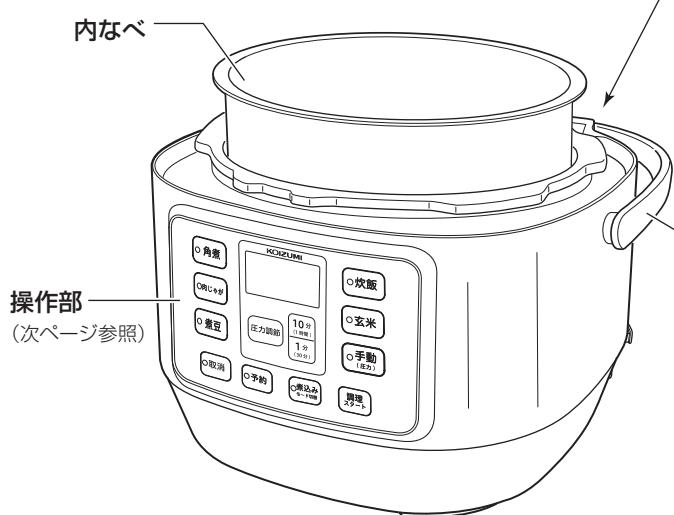
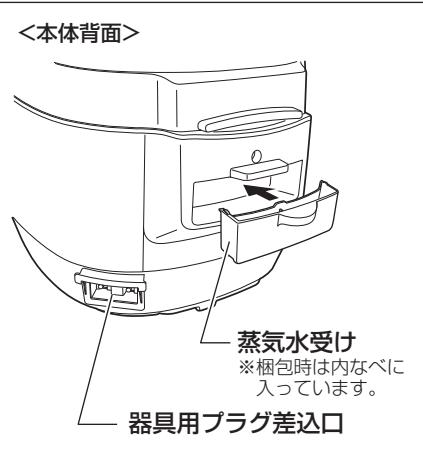
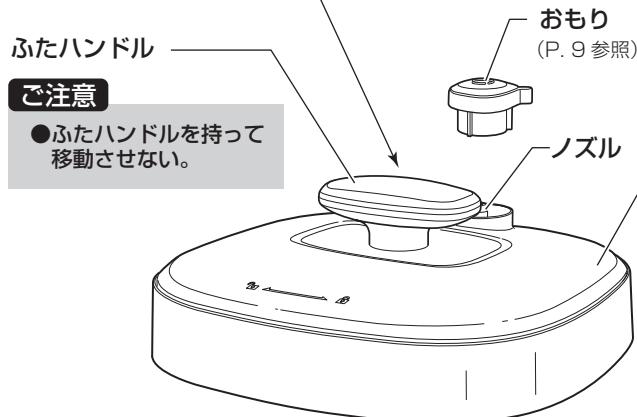
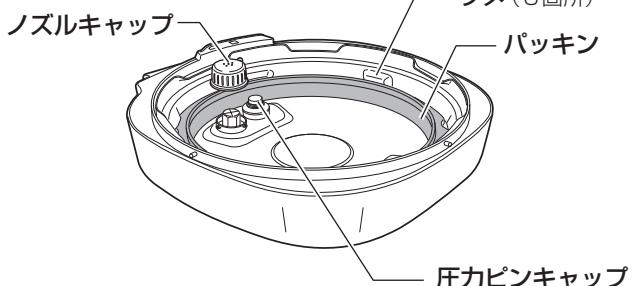
各部のなまえ

本体



ふた（「開けかた・閉めかた」は P. 9 参照）

<裏側>



本体ハンドル

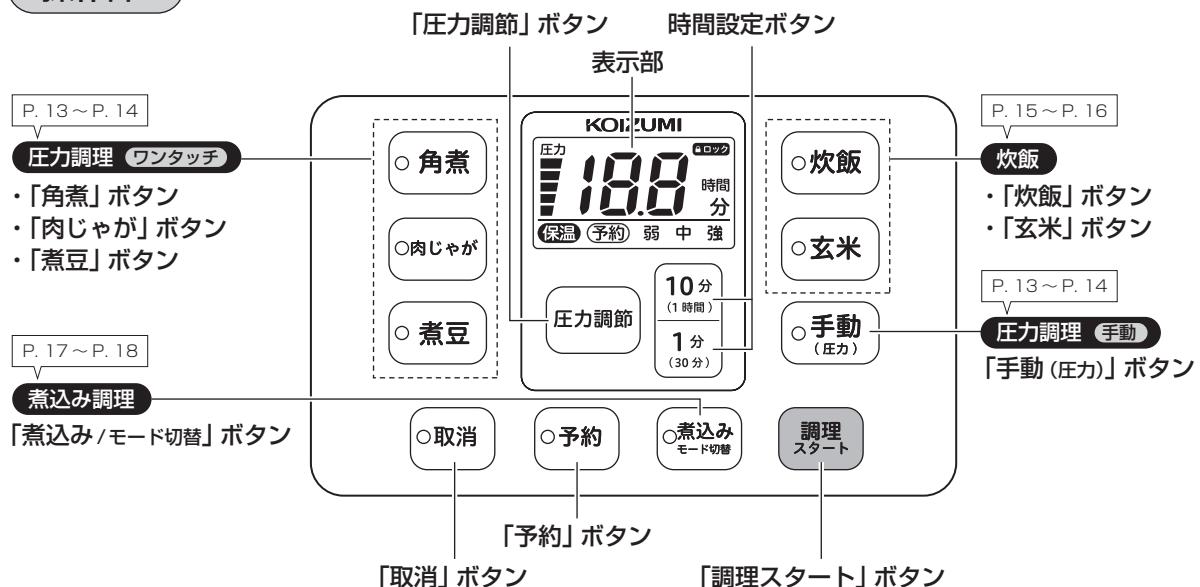
本体ハンドルを立てて、持ち運びできます。



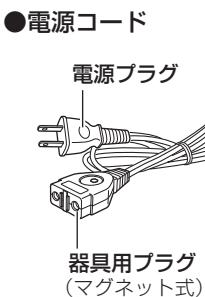
ご注意

- 調理中に持ち運ばない。
けが、やけどの原因となります。
- 調理中は本体ハンドルをたたむ。
故障の原因となります。

操作部



付属品



■圧力ピンについて

圧力が上昇するにつれ、蒸気が吹き出し、圧力ピンが上がりはじめます。

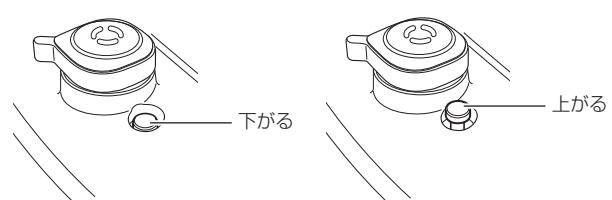
圧力が一定に達すると（加圧状態）、圧力ピンが上がりきり、蒸気の吹き出しが停止します。

ご注意

- 調理中、圧力ピンに近づいたり触れたりしない。

高温の蒸気が吹き出し、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

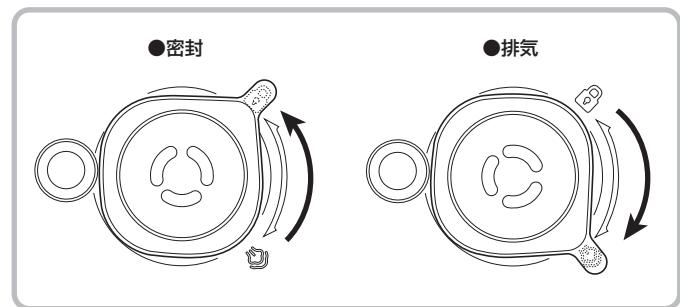
圧力調理や炊飯をするときは、「 (密封)」の位置に合わせます。

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。

高温の蒸気が吹き出し、けが、やけどの原因となります。

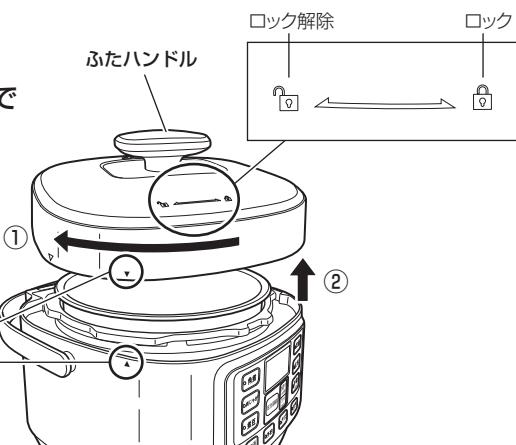
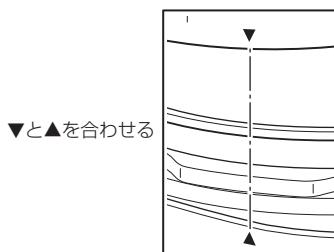


■ふたの開けかた・閉めかた

開けかた

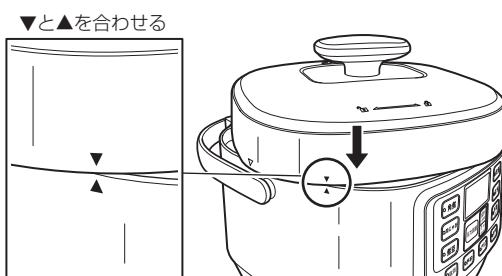
ふたハンドルを持ち、ふたの▼印と本体の▲印が合うまでロック解除マーク（）の方向へ回して持ち上げる。

- 電源コードを接続しているときは、電子音が鳴ります。



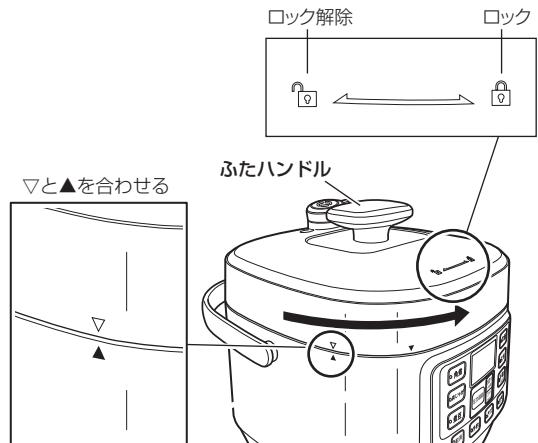
閉めかた

- ①ふたの▼印を本体の▲印に合わせてはめる。



- ②ふたハンドルを持ち、ふたの▽印と本体の▲印が合うまでロックマーク（）の方向へ回す。

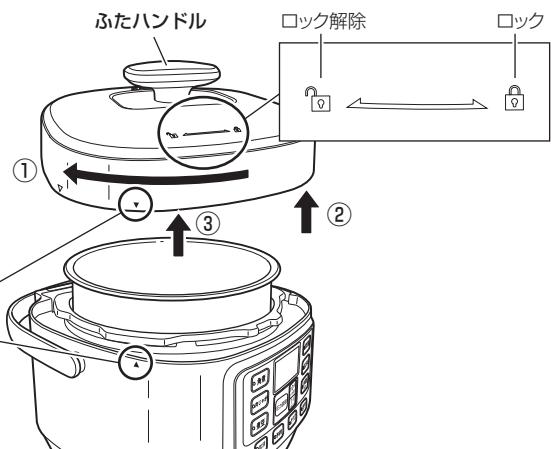
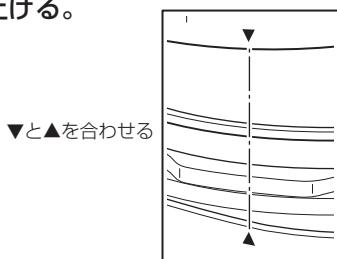
- 電源コードを接続しているときは、電子音が鳴ります。



準備する

1 ふたを開けて、内なべを取り出す。

ふたハンドルを持ち、ふたの▼印と本体の▲印が合うまで、ロック解除マーク(↑)の方向へ回して持ち上げる。

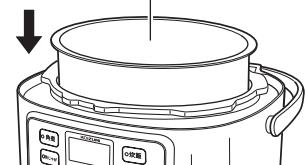
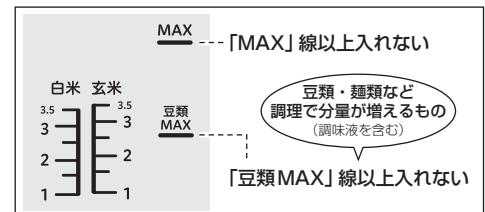


2 内なべに材料を入れ、本体にセットする。

- 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。

ご注意

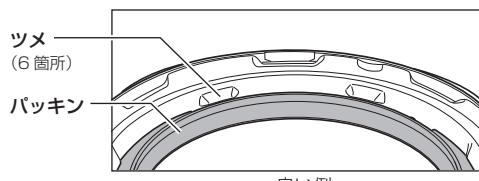
- 内なべに適正容量以上の材料・調味液を入れない。
煮汁や蒸気が噴き出して、やけど・けがの原因となります。
- 多量の油や重曹など、急激に熱反応して発泡するものは使用しない。
- カレーやシチューのルーなど、粘性のものを入れたあとは、ふたを開けて調理する。



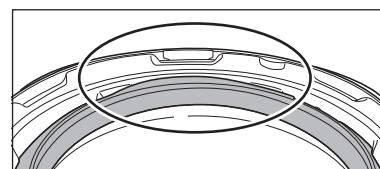
3 ふたの各部品の状態を確認する。

- 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。

※パッキンの裏表やくぼみの位置を合わせる必要はありません。どの向きでも取り付けできます。

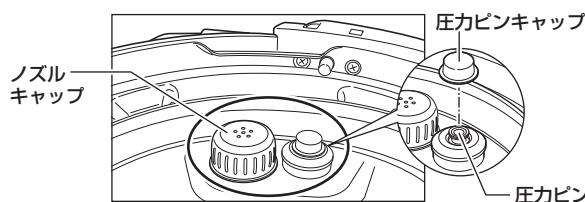


良い例

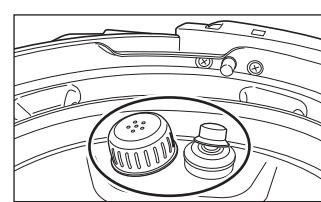


悪い例(パッキンのずれ)

- 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

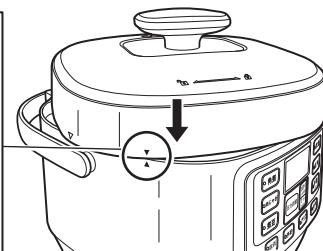
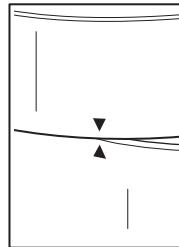
- ノズルキャップ・圧力ピン・圧力ピンキャップに汚れや詰まりがないか確認する。

準備する

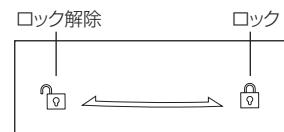
4 ふたを閉める。

①ふたの▼印を本体の▲印に合わせてはめる。

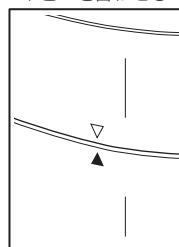
▼と▲を合わせる



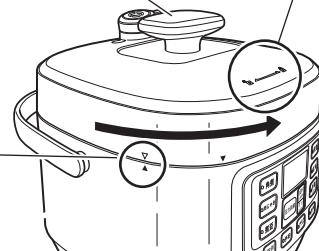
②ふたハンドルを持ち、ふたの▽印と本体の▲印が合うまで
ロックマーク(锁定)の方向へ回す。



▽と▲を合わせる

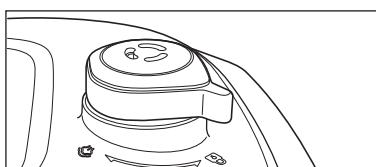


ふたハンドル

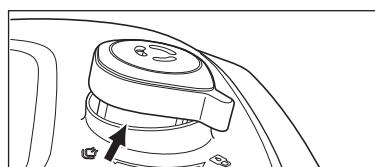


5 おもりを確認する。

①おもりを正しく取り付け、傾きがないか確認する。



良い例



悪い例(おもりの傾き)

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。

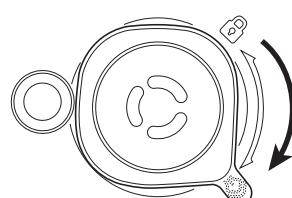
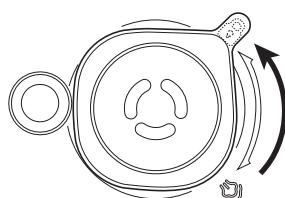
②おもりの位置を合わさる。

• 圧力をかけて調理するとき（圧力調理・炊飯）

→「锁定」の位置

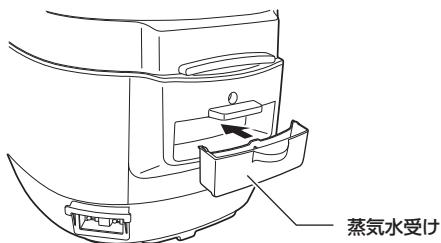
• 圧力をかけずに調理するとき（煮込み調理）

→「排気」の位置



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。

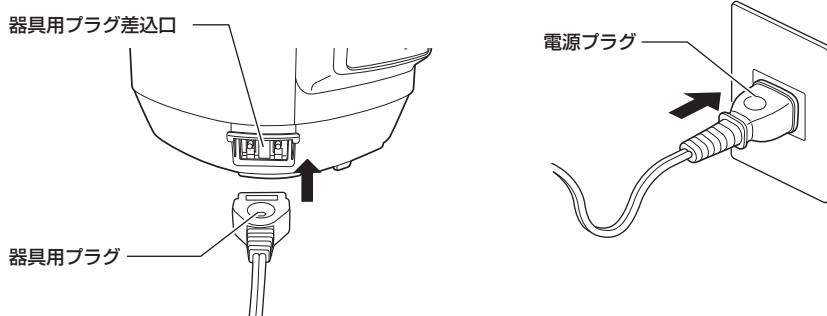


ご注意

- 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、表示部の「- -」が点滅します。(約10秒間なにも操作しないと、表示部が消灯します。)

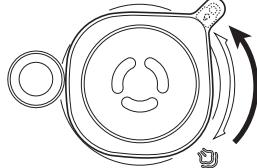


使いかた

圧力調理

*おもりを「 (密封)」の位置に合わせる。

(P. 9参照)



1 料理に合わせて、圧力設定を選ぶ。

ワンタッチで調理する

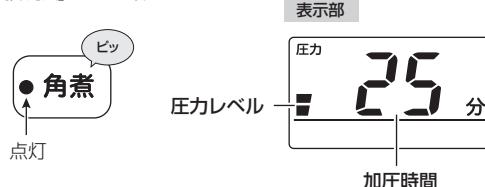
■ワンタッチメニューのレシピ例 (P. 21参照)

「角煮」、「肉じゃが」、「煮豆」のいずれかのボタンを押す。

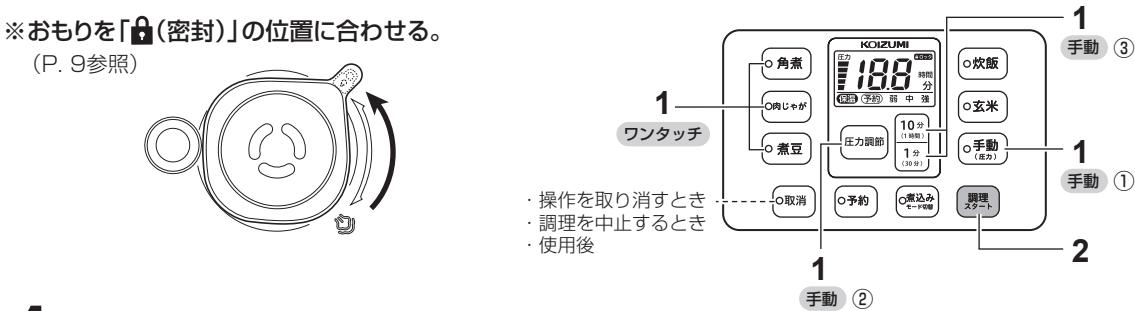
- 各ボタンのランプと表示部が点灯します。
- 自動的に各メニューに最適な圧力レベルと加圧時間が設定されます。

メニュー	圧力レベル	表示	加圧時間
角煮	2		25分
肉じゃが	2		28分
煮豆	5		25分

(例)「角煮」ボタンを押したとき



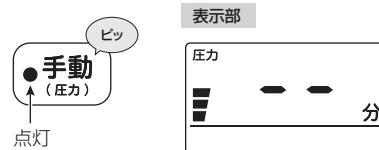
- 好みで圧力レベルと加圧時間を調節できます。(右記「手動で調理する」の手順②~③参照)



手動で調理する

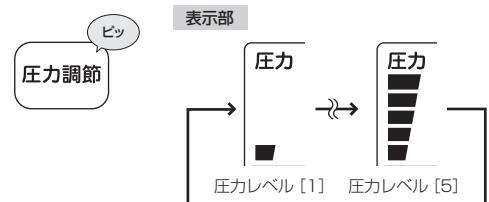
①「手動 (圧力)」ボタンを押す。

- 「手動 (圧力)」ボタンのランプと表示部が点灯します。



②「圧力調節」ボタンで圧力レベルを設定する。

- 押すたびに圧力レベルが切り替わります。圧力レベルは [1] (弱) ~ [5] (強) の5段階から選べます。



③時間設定ボタンで加圧時間を設定する。

- 押すたびに加圧時間が切り替わります。加圧時間は [1分] から [199分] の範囲で選べます。
[199分] を超えて設定すると、[0分] に戻ります。



※約25秒間にても操作しないと、表示部が消灯します。(ふたを開ける、または、いずれかのボタンを押すと点灯します。)

●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。

2 「調理スタート」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. 19参照)



表示部

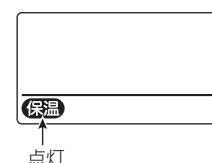


- 回るように点灯します。
- 圧力が一定に上がると、残り時間を表示します。
(P. 5「調理時間について」参照)

- 加圧が終わると「ピーッ」と5回鳴り、各ボタンのランプが消灯し、自動的に保温状態になります。
- 保温中は表示部の「**保温**」が点灯します。
- 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。

表示部

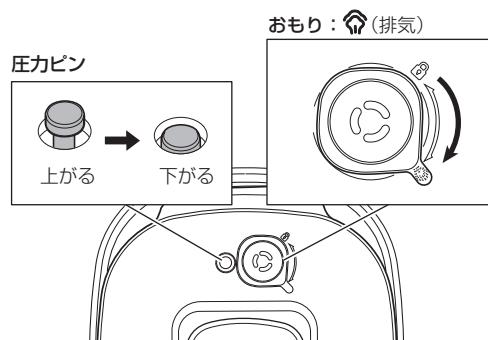


3 圧力ピンが下がるまで待ってから、おもりを「**△(排気)**」の位置にする。

- 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、圧力ピンやおもりに近づいたり触れたりしない。
高温の蒸気が吹き出し、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は、絶対に、おもりを「**△(排気)**」の位置にしない。
高温の蒸気が吹き出し、けが、やけどの原因となります。



4 ふたを開ける。(P. 9参照)

※ふたの回転が重く感じる場合は、なべの中に圧力が残っている可能性があります。

無理に開けず、おもりを「**■(密封)**」の位置に戻し、再度「**△(排気)**」の位置に合わせて圧力を下げた後、ふたを開けてください。

◆早くふたを開けたいときは (P. 20参照)

※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)

※保温が12時間を超えた後や、「取消」ボタンを押した後に再度保温することはできません。

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、 ③お手入れをする。
器具用プラグを本体から取り外す。 (P. 22参照)

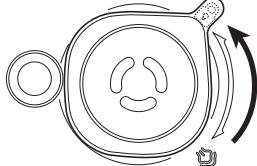


使いかた

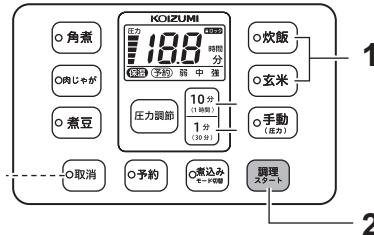
炊飯

※おもりを「 (密封)」の位置に合わせる。

(P. 9参照)

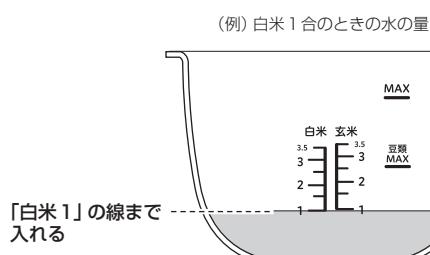


- 操作を取り消すとき
- 調理を中止するとき
- 使用後



炊飯時のお願いとお知らせ

- 必ず付属の軽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。
- 炊飯器で炊く場合より、やわらかく、粘りが強く仕上がりります。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、「炊飯」ボタン、または「玄米」ボタンを押す。

- 各ボタンのランプと表示部が点灯します。
- 自動的に各メニューに最適な圧力レベルと加圧時間が設定されます。

※圧力レベルや加圧時間の調節はできません。

(例)「炊飯」ボタンを押したとき

表示部



※約25秒間にても操作しないと、表示部が消灯します。(ふたを開ける、または、いずれかのボタンを押すと点灯します。)

2 「調理スタート」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. 19参照)

（ビーッビーッビーッ）

表示部



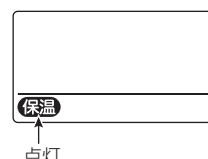
- 回るように点灯します。

・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)

- 加圧が終わると「ピーン」と5回鳴り、各ボタンのランプが消灯し、自動的に保温状態になります。
- 保温中は表示部の「」が点灯します。
- 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。

表示部



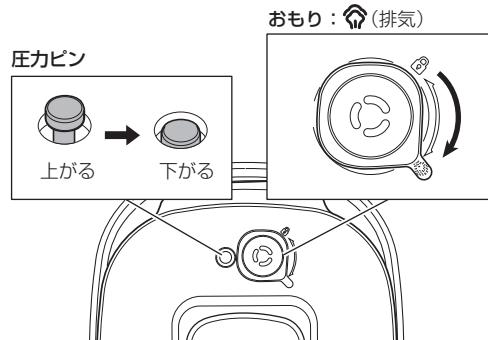
●材料や作りかたについては、付属の「レシピブック」をご覧ください。

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

- 炊飯中、圧力ピンやおもりに近づいたり触れたりしない。
高温の蒸気が吹き出し、けが、やけどの原因となります。
- 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。
高温の蒸気が吹き出し、けが、やけどの原因となります。



4 ふたを開ける。(P. 9参照)

- 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. 20参照)

※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、蒸気水受けに蒸氣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)
※保温が12時間を超えた後や、「取消」ボタンを押した後に再度保温することはできません。

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、 ③お手入れをする。
器具用プラグを本体から取り外す。 (P. 22参照)

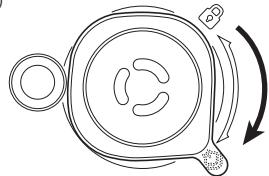


使いかた

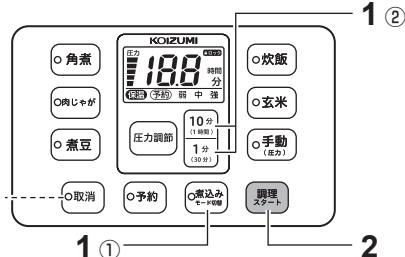
煮込み調理

※おもりを「△(排気)」の位置に合わせる。

(P. 9参照)



- 操作を取り消すとき
- 調理を中止するとき
- 使用後



1 料理に合わせて、煮込み設定を選ぶ。

①「煮込み / モード切替」ボタンで加熱レベルを設定する。

- 「煮込み / モード切替」ボタンのランプと表示部が点灯します。
- 押すたびに加熱レベルが切り替わります。加熱レベルは [弱] [中] [強] の3段階から選べます。



②時間設定ボタンで加熱時間を設定する。

- 押すたびに加熱時間が切り替わります。加熱時間は [0.5時間] から [19.5時間] の範囲で選べます。
[19.5時間] を超えて設定すると、[0.0時間] に戻ります。



※約25秒間にても操作しないと、表示部が消灯します。(ふたを開ける、または、いずれかのボタンを押すと点灯します。)

2 「調理スタート」ボタンを押す。

- 調理を開始します。

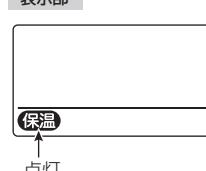
※開始時間の予約はできません。



表示部



表示部



- 煮込みが終わると「ピーッ」と5回鳴り、「煮込み / モード切替」ボタンのランプが消灯し、自動的に保温状態になります。

- 保温中は表示部の「保温」が点灯します。

- 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。

3 ふたを開ける。(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)

※保温が12時間を超えた後や、「取消」ボタンを押した後に再度保温することはできません。

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、 ③お手入れをする。
器具用プラグを本体から取り外す。 (P. 22参照)

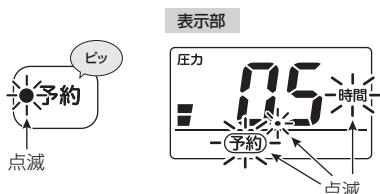


使いかた

■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。

1 料理に合わせて設定を完了後、「予約」ボタンを押す。

- 「予約」ボタンのランプが点滅します。



2 時間設定ボタンで開始時間を設定する。

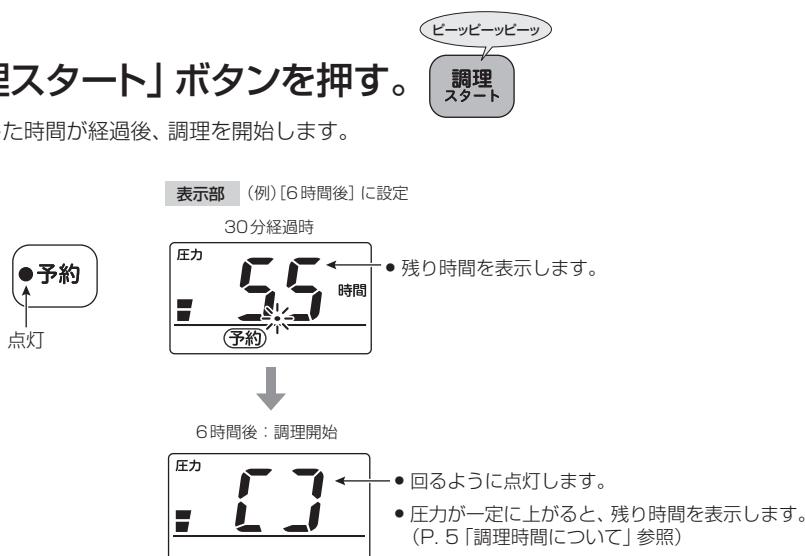
- 押すたびに調理を開始するまでの時間が切り替わります。
開始時間は [0.5時間後] から [19.5時間後] の範囲で選べます。
[19.5時間後] を超えて設定すると、[0.5時間後] に戻ります。



※約25秒間にても操作しないと、表示部が消灯します。(ふたを開ける、または、いずれかのボタンを押すと点灯します。)

3 「調理スタート」ボタンを押す。

- 予約した時間が経過後、調理を開始します。



■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ないことを必ず確認する。
- 高温の蒸気がふき出し、けが、やけどの原因となります。

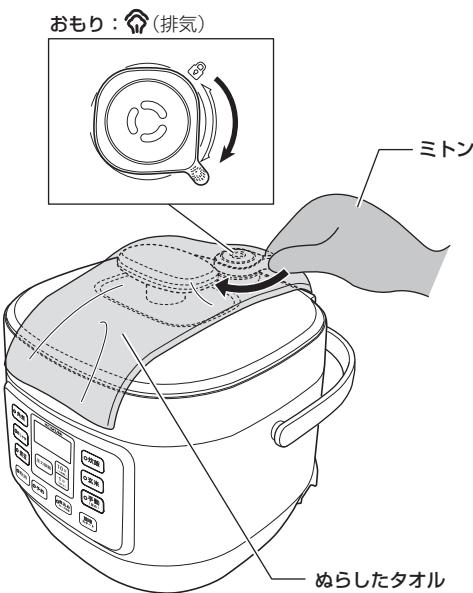
1 調理終了後、「取消」ボタンを押す。

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。

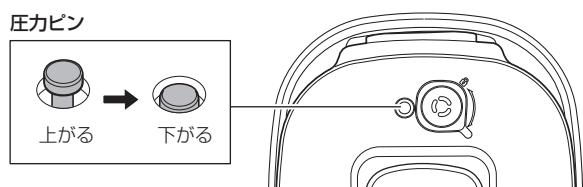
3 手にミトンをはめ、タオルの上から、ゆっくりとおもりを「匂(排気)」の方向へ動かす。

※おもりの上から蒸気がふき出すため、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ふ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、ふたを開ける。(ふたの開けかたは、P. 9参照)



ワンタッチメニュー レシピ例

角煮

作り方

- ① 豚バラ肉は12等分(1個50g)の角切りにする。
- ② 圧力なべに①とAを入れ、「角煮」ボタンで調理する。
- ③ 圧力ピンが下がったらおもりを「△(排気)」の位置にし、ふたを開ける。

材料 (約4人分)

A	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
濃口しょうゆ	·····	80ml

肉じゃが

作り方

- ① 圧力なべに材料を入れ、「肉じゃが」ボタンで調理する。
- 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(400g)
玉ねぎ(くし切り) ······	1個
にんじん(乱切り) ······	1本
だし汁	····· 100ml
濃口しょうゆ・酒	····· 各大さじ3
砂糖	····· 大さじ2
みりん	····· 大さじ1

煮豆

下準備

黒豆を水でよく洗ってからAに一晩つける。

※つけ汁は置いておく。

作り方

- ① 圧力なべにBとつけ汁を入れて、砂糖のざらつきがなくなるまで完全に溶かす。
- ② ①に黒豆を加えて混ぜ、キッチンペーパーで落しぶたをして「煮豆」ボタンで調理する。
- ③ 圧力ピンが下がったらおもりを「△(排気)」の位置にし、ふたを開ける。
- ④ 室温になるまでそのまま冷まし、味を染みませる。

材料 (1回分)

黒豆	·····	100g
A	〔 塩	····· 小さじ1
〕	水	····· 450ml
B	〔 砂糖	····· 120g
〕	濃口しょうゆ	····· 小さじ1と1/2
		キッチンペーパー: 1枚

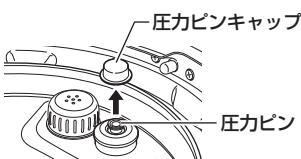
お手入れのしかた

※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。

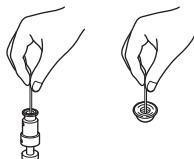
※ご使用のたびに、必ずお手入れをしてください。

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外して、ふたの表側から圧力ピンを取り外す。

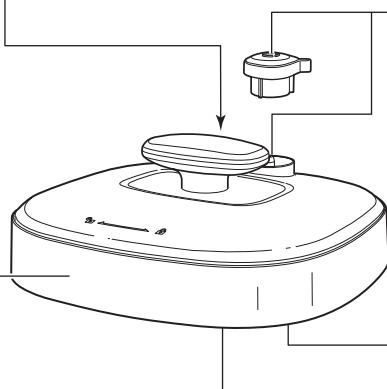


②詰まりをつまようじなどで取り除く。



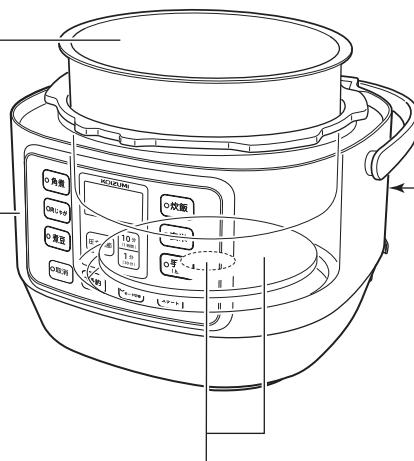
ふた・内なべ

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。)

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。

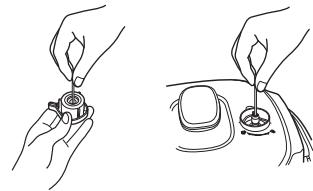
●次のものは使用しない。

- ・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
- ・タワシ、金属タワシ

変色・破損の原因となります。

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。



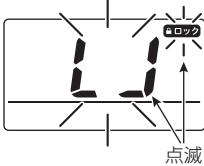
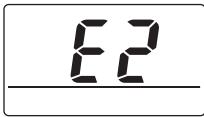
保管のしかた

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。

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
	●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
 	●温度センサーの故障です。 ●圧力スイッチの故障です。	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。	
			

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
「調理スタート」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。	—
	●おもりを正しくセットしていますか？	おもりを正しくセットしてください。	11
	●圧力調理中に、おもりを外していませんか？	大変危険です。圧力調理中は絶対におもりを外さないでください。	—
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。	22
	●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	●「調理スタート」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	●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。	—

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz共用
消 費 電 力	600W
圧力調整装置作動圧力	70kPa
寸 法	約260(幅)×280(奥行)×250(高さ) mm 本体ハンドルを立てたとき：約260(幅)×277(奥行)×310(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
温 度 ヒ ュ ー ズ	142°C 2個
電 流 ヒ ュ ー ズ	3.15A
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

※電源プラグを差し込んだ状態では、約0.5W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-JETマークを取得しています。



SGマーク

対人賠償責任保険付
製品安全協会

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-JET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、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「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

●保証書は別途添付されています。

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. 修理を依頼されるとき

●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

●マイコン電気圧力なべ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、保証書に記載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。

愛情点検	★長年ご使用のマイコン電気圧力なべの点検を！			
	ご使用の際 このような ことはあり 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〉

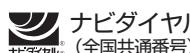
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

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)

2019年11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。)