

取扱説明書

もくじ

安全にお使いいただくために	2
各部名称／ご使用方法	3
料理の加熱時間目安	4
お手入れ方法／故障かな?と思ったら	5
製品仕様	6
保証書	7

D-STYLIST

家庭用（業務用として使用しないでください）



ライソン株式会社 お客様サービスセンター

〒577-0034
大阪府東大阪市御厨南2-1-33

06-6789-1199 月～金(祝日のぞ)10～16時

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
ご使用前に「安全にお使いいただくために」を必ずお読みください。
この取扱説明書はお読みになった後も、大切に保管してください。

安全にお使いいただくために

ご使用前に必ずお読みください。

この説明書には、ご使用になる方やその周辺にいる方々や物への危害や損害を未然に防ぐためのお守りいただきたい事項を記載しています。下記の記号とその意味は次のようになっています。

製品を安全にご使いいただくために内容を十分にご理解いただきますようお願いいたします。



警告

この表示は、内容を無視し間違った取り扱いをすると、死亡や重傷を負う危険性の高い内容を示しています。



注意

この表示は、内容を無視すると对人的に障害を負ったり、対物的に損害の発生が想定される内容を示しています。

警告

●使用中、プラグや電源コードが異常に熱くなったり、本体から煙や異常なおいが出るようなときは、直ちに使用を中止して、弊社お客様サービスセンターにお問い合わせください。

*初めて使用する際は予熱中に多少の煙やおいが出ますが、しばらくすると消えます。異常ではございません。

*傷んだプラグやコードは、絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。感電、ショート、発火の原因になります。

●分解・改造は絶対にしないでください。また技術者以外による修理はしないでください。

*感電、ショート、発火の原因になります。

●交流100V、定格15A以上で使用してください。(交流100V以外では使用しないでください。)

*火災、感電の原因になります。

●電源プラグはコンセントに正しくしっかりと奥まで差し込んでください。*感電、ショート、発火の原因になります。

●コンセント部分に水や埃などがかからないようにしてください。*感電、ショートの可能性があります。

●内鍋、蓋は丸洗いができますが、それ以外の部分は水に浸けないでください。*感電、ショート、製品故障の原因になります。

●子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところに置かないでください。*火傷、感電、ケガを負う可能性があります。

●水気を帯びた手で使用しないでください。*感電、火傷の原因になります。

●電源コードに対して以下の行為はしないでください。

・曲げる ・ねじる ・引っ張る ・束ねたまま使用する ・何かを上に載せる ・加工する *感電、ショート、発火の原因になります。

●内鍋はガスコンロなど絶対に直火にかけないでください。*内鍋は陶器のため、割れる可能性があります。

注意

●不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しないでください。*火災の原因になります。

●使用時以外は電源プラグはコンセントから抜いてください。*ケガや火傷、漏電の原因になります。

●使用中や使用後は、本品が冷めるまでは素手で触らず、“なべつかみ”などをお使いください。*火傷の原因になります。

●水分が無くなるまで煮詰めたり、空だきはしないでください。*ショート、発火、製品故障の原因になります。

●揚げ物調理はしないでください。*発火の原因になります。

●家具や壁、燃えやすいものの近くで使用しないでください。*熱気や蒸気で対物的に損害を与える原因になります。

●内鍋、蓋は急激に熱したり、急激に冷やさないでください。*製品が割れてしまう可能性があります。

●使用中は外出や就寝はしないでください。*火災の原因になります。

●屋外や水気の多い場所では使用しないでください。*感電、ショート、製品故障の原因になります。

●直射日光のあたる場所では使用しないでください。*発火、製品故障の原因になります。

●使用後は、スイッチを「OFF」にし電源プラグを抜き、本体が冷めたことを十分に確認したうえで手入れをし収納してください。*火傷の原因になります。

注意(つづき)

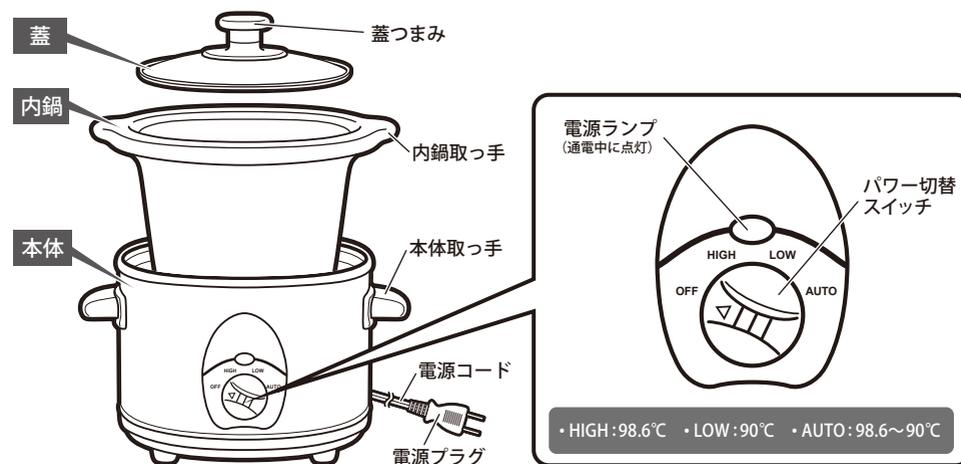
●お手入れにベンジン、シンナー系の溶剤は使用しないでください。*製品の変色、変形、故障の原因になります。

●使用後の保管は、お子様の手の届く場所で保管しないでください。*思わぬ事故、ケガの原因になります。

●誤った使用方法で取り扱わないでください。

※誤った使用方法で発生するすべての事柄に対して、弊社は一切の責任を負いかねます。ご了承ください。

各部名称



ご使用方法

- 初めて使用になる際、加熱中にヒーターから出る煙や匂いは、出荷時の製品保護のために施した処理により出るものであり、本製品の異常ではありません。使用と共になくなります。
- 使用中に音がすることがありますが、熱膨張によるものであり、本製品の異常ではありません。

- (1) パワー切替スイッチが「OFF」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込みます。
- (2) 食材を内鍋の中に入れ、水を適量加えます。
※水面は容積の80%を超えないようにします。
- (3) 調理物の入った内鍋を本体の中に入れます。
※内鍋を本体に入れる際、内鍋の周囲と、本体内側の水気や異物などは拭き取ってください。
- (4) 蓋をして、パワー切替スイッチをメニューによって「HIGH」・「LOW」・「AUTO」に合わせると電源ランプが点灯します。
※調理中、内鍋の取っ手や蓋の表面、本体の側面が熱くなっています。“なべつかみ”や“ふきん”などを使用し、火傷には十分にご注意ください。
※ふきこぼれや空焚きにご注意ください。
- (5) ご使用後はパワー切替スイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜いてください。

料理の加熱時間目安

ポトフ(2~3人前)

・牛スネ肉(かたまり) 300g	・玉ねぎ 1/2コ	・水 4カップ	・粒コショウ 4粒
・にんじん 3/4本	・セロリ 3/4本	・ベイリーフ 1枚	・塩 小さじ1/2
・じゃが芋 大1コ	・キャベツ 小1/4コ	・タイム 少々	・固形スープ 3/4コ

【作り方】

- 1.牛スネ肉は水で洗い流して、1~2ヶ所を糸でくります。
- 2.にんじん、じゃが芋、玉ねぎは皮をむき、セロリは筋をとり、キャベツは、十文字に糸でくります。
- 3.牛スネ肉に、水とベイリーフを加え、スイッチ「HIGH」で2時間ほど落とし蓋をして煮ます。
- 4.大きのままの野菜、香辛料、調味料を加え、さらに「HIGH」で3時間ほど、落とし蓋をして煮ます。
- 5.肉、野菜を取り出し、食べやすい大きさに切って皿に盛り、ねり辛子などでいただきます。

ビーフシチュー(2~3人前)

・牛バラ肉(角切り)300g+油 適宜	・にんじん 大1本	・じゃが芋 大1コ	・塩 小さじ3/4	・コショウ 適宜
・ニンニク 3かけ	・油またはバター 大さじ3/4	・トマトピューレ 1/3カップ	・小麦粉 大さじ1	
・玉ねぎ 大1/2コ	・小麦粉 大さじ1と1/2	・スープ 3カップ	・ベイリーフ 1枚	

【作り方】

- 1.フライパンを熱し、ニンニクの薄切りを炒め、強火で、塩・コショウした肉の切り口に1面ずつついていねいに焦げ目をつけてから、内鍋に入れます。
(脂身の多い肉の場合は、フライパンに油を入れずに炒めます)
- 2.玉ねぎ、にんじんを大切りにし、油で炒め、小麦粉を全体にふりかけて鍋に入れます。
- 3.じゃが芋を大切りにして鍋に入れます。
- 4.調味料を混ぜ合わせ、味見をし、お好みに調整してからベイリーフとともに内鍋に入れ、「HIGH」で5時間煮込み、アクをとります。
※濃度の足りない時は、コーンスターチまたは片栗粉の水溶きを入れます。

おでん(2~3人前)

・こんにゃく 1枚	・生揚げ 1枚	・昆布(結んで) 3コ	《スープ》
・じゃがいも 中2コ	・ちくわ 2本		だし汁 2カップ、酒 大さじ2、みりん 大さじ1/2、
・とり(ぶつ切り) 225g	・ごぼう天 3本		塩 小さじ1/2、しょうゆ 大さじ1/2、砂糖 大さじ1

【作り方】

- 1.こんにゃくは、塩もみしてさっと茹で、じゃがいもは皮をむき丸のまま、他の材料全部を適当に切ります。
- 2.スープをスロークッカーに入れ、こんにゃく、じゃがいも、とり、昆布を「HIGH」で2時間煮込んで、残りの材料を入れ、さらに2時間煮ます。

ポテトのバター煮(2~3人前)

・じゃが芋 6コ	・砂糖 大さじ3
・バター 大さじ4	・みりん 大さじ2
・水 1カップ	・塩 小さじ1/2

【作り方】

- 1.じゃが芋は、丸のまま形よく皮をむき、水にさらします。
- 2.バター、水、調味料とじゃが芋を合わせ、落とし蓋をして、「HIGH」で3時間煮ます。

お手入れ方法

ご使用后、洗浄前にプラグをコンセントから抜き、熱を冷まします。

■ 本体のお手入れ

本体の外側は軽く湿らせた布などで拭いてください。その際に水分などが本体内部に入らないようご注意ください。
※**本体を水や液体に絶対に浸さないでください。**

■ 内鍋、蓋のお手入れ

- (1)食器用洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗って、水でよくすすぎ、乾いた布などで水分を拭き取ります。
- (2)こびりついた汚れはぬるま湯に少し浸してから、柔らかいスポンジで洗い取ってください。

故障かな?と思ったら

■ 修理を依頼される前にご確認ください

- 下記の場合、故障ではなく再確認いただくことで、問題が解消する場合があります。
- それでも問題が解消しない場合はただちに使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いてください。
安全を確認したうえで弊社「お客様サービスセンター」にご相談ください。
- ご家庭での修理・分解は絶対におこなわないでください。

問題事例	再確認するところ	問題解消の方法
熱くならない	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?	電源プラグをコンセントに正しく差し込んでください。
煙が出る	初めてのご使用でしたか?	生産時に必要な油分が過熱されて煙が出る場合があります。使用開始後、短時間で解消されます。問題ありません。
	長期間使用していませんでしたか?	使用開始後、短時間で解消されます。解消しない場合は使用を中止してください。
使用中“カチカチ”と音がする	故障ではありません。 ヒーターの熱膨張によるものです。	問題ありません。そのままお使いください。

大豆の水煮(2~3人前)

・大豆 3カップ	・水 7カップ
----------	---------

【作り方】

- 1.大豆を洗って、一晩水につけておきます。
- 2.大豆に水を加え、「HIGH」で5~6時間、指で潰れるくらい、柔らかくなるまで煮ます。
柔らかくなったところで、そのまま冷やします。
※水の量は目安です。材料より3センチくらい多めにします。

製品仕様

製品名	スロークッカー 1.5L
定格電圧	AC 100V
定格周波数	50/60 Hz
定格消費電力	HIGH: 120W LOW: 80W AUTO: 120~80W
温度	HIGH: 98.6℃ LOW: 90℃ AUTO: 98.6~90℃
調理容量	0.5~1.2 L (目視 内鍋の3~8分目まで)
呼び容量(満水容量)	1.5 L
電源コード	約1.1 m
外形サイズ	約240×210×200 mm
内鍋サイズ	約 上方内径:φ145mm、下底内径:φ120mm、深さ:100mm
重量	約2kg
材質	・本体：ステンレス、アルミ ・内鍋：陶器 ・蓋：ガラス、ステンレス、PP

※製品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがあります。

保証書

〈キリトリ〉

保証書 本書は保証期間内に本書記載内容で無料保証をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い上げ販売店にご依頼ください。

※この保証書は販売店様の日付けの入ったレシートまたは領収書がなければ無効となります。

製品コード	KDPC-15A	製品名	スロークッカー 1.5L
※お買い上げ日	年 月 日	保証期間	お買い上げ日より：1年間
お客様	お名前		
	ご住所 〒		
	電話番号		
※販売店	住所・店名		
	店 舗 印		
	電話番号		

当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、修理・交換後の製品発送のみ使用し、それ以外に使用したり、第三者に提供することは一切ございません。

販売店さまへ ※印欄は必ず記入(もしくは押印)してください。

保証規定

- 取扱説明書の注意書きに従った正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、当社が無料保証いたします。お買い上げの販売店にご依頼ください。
- 保証期間内に故障した場合には、製品と本書をご持参・ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には保証対象外になります。
 - ①当社サービスセンター以外による分解・修理及び改造をおこなった場合
 - ②お客様の過失・不注意(使用上の誤り、製品をぶつけたり落下等による強い衝撃を与えるなど)による故障及び損傷
 - ③取扱説明書に記載されている消耗部品が自然摩耗または自然劣化していることに起因して故障が発生した場合。
 - ④火災・地震・その他の天災事変による故障及び損傷
 - ⑤本書の掲示がない場合
 - ⑥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られた場合
 - ⑦他人へ譲渡した場合
- 本書は日本国内においてのみ有効となります。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

発売元 **ライソン株式会社**
〒577-0034 大阪府東大阪市御厨南2-1-33

お客様サービスセンター
TEL 06-6789-1199
〔月～金(祝日除く)10時～16時〕

〈キリトリ〉