

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、弊社お客様サービスセンターにご依頼ください。

※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	KLPT-02A	製品名	万能電気圧力鍋
※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		
	電話番号		

店舗印

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

- 保証期間内に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、弊社が無料保証いたします。弊社「お客様サービスセンター」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、弊社「お客様サービスセンター」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。
 - 弊社「お客様サービスセンター」以外による分解・修理及び改造をおこなった場合
 - 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
 - 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
 - 火災・地震・その他の天災事変による故障及び損傷
 - 本書の掲示がない場合
 - 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
 - 他人へ譲渡した場合
- レンタルなどによる貸し出し、オークション等による転売・中古販売、及び譲渡によって発生した故障・損傷・劣化・損害・事故などに対して一切の責任を負いかねます。ご了承ください。
- 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〕

取扱説明書

もくじ

- 安全にお使いいただくために …… P.2～3
- 使用上の注意 …… P.4
- 本製品の特長 …… P.4～5
- セット内容・各部名称 …… P.6
- 操作パネルについて …… P.7
- 『ディスプレイ』の表示 …… P.8
- 使用方法①（調理前の確認事項） …… P.9～11
- 使用方法②（調理方法） …… P.12～14
- 使用方法③（保温 / 予約について） …… P.15
- 急いで『フタ』を開けたい時について …… P.16
- お手入れ方法 …… P.17
- 故障かな？と思ったら …… P.18
- 製品仕様 …… P.19
- 専用部品・消耗品（別売）のご案内 …… P.19
- 保証書 …… P.20

家庭用

（業務用として使用しないでください）



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。

製品を安全にご使用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。

- 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。
*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。*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。
- 電源プラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って抜いてください。*感電、ショート、発火の原因になります。
- 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 ・何かを上に乗せる ・加工する *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。
- お手入れをする時は、必ず電源プラグをコンセントから引き抜いてからおこなってください。*感電、火傷、ケガの原因になります。
- 加圧調理中や加圧調理終了直後は、フタや本体に顔や手などを絶対に近づけないでください。*火傷の原因になります。
- 加圧調理中は移動させたり、蓋を無理に開けないでください。*火傷、ケガの原因になります。
- 『圧力切替弁』やその接続部のノズルなどが目詰まりしている時は使用しないでください。*火傷、ケガの原因になります。
- 『内フタ』に必ず『パッキン』を取り付けて使用してください。(傷んだ『パッキン』は使用しないでください。)*感電、火傷、ケガの原因になります。
- 『フタ』を閉めた状態で、レトルトパックなどを入れて調理しないでください。*発火、製品故障の原因になります。
- 本体は丸洗いでできません。水をかけたり、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。
- 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。
- 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、ケガの原因になります。



注意

この表示は、内容を無視すると対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。

- 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。
- 落としたり、衝撃を加えないでください。*感電、故障の原因になります。
- 電源コードは付属のものを必ず使用してください。*発火、製品故障の原因になります。
- 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。*火傷、ケガ、漏電の原因になります。
- 空焚きはしないでください。*変形、変色の原因になります。
- 揚げ物調理はしないでください。*発火の原因になります。
- 『内フタ』を取り付けなまま使用しないでください。*製品故障の原因になります。
- 付属品以外の『パッキン』を使用しないでください。*製品故障の原因になります。
- 調理量の最大・最小量を必ず守ってください。*火傷、ケガの原因になります。
- 『内鍋』を直接火にかけないでください。*変形、変色の原因になります。
- 加圧調理の際、『フタ』を確実に閉めてください。*火傷、ケガの原因になります。
- 『フタ』を開ける時は、『圧力表示ピン』が下がっているの確認後、『圧力切替弁』を回して蒸気を完全に排出してから開けてください。*火傷、ケガの原因になります。
- 使用中や使用直後は、高温部に直接触れないでください。冷め切る前に『圧力切替弁』やフタを開けたい場合は必ずミトンや濡れ布巾を使用してください。*火傷の原因になります。
- 金属製のヘラなどは使用しないでください。*『内ナベ』が傷つく原因になります。
- 調理以外の用途で使用しないでください。*火傷、ケガ、製品故障の原因になります。
- 使用後はスタンバイ状態になっていることを確認してから電源プラグを抜き、本体が冷めたことを十分に確認したうえでお手入れをし、収納してください。*火傷の原因になります。
- 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。
- フタの取っ手を持って移動しないでください。移動する場合は底の溝を持って移動してください。
- 誤った使用方法で取り扱わないでください。

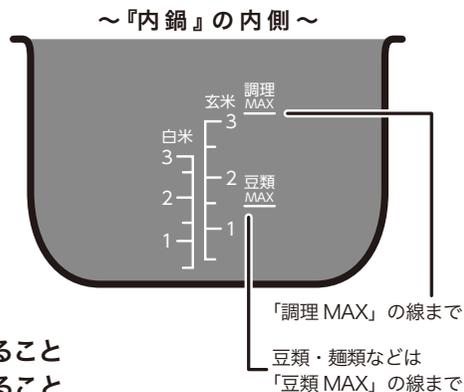
※誤った使用方法で発生するすべての事柄に対して、弊社は一切の責任を負いかねます。ご了承ください。

使用上の注意

⚠ ※加熱された電気圧力鍋は本体内部が非常に高温・高圧になります。使い方を誤ると、火傷やケガなどをする恐れがありますので、記載されている注意事項を必ずお守りください。

調理する前の注意事項

- 食材や水を、『内鍋』の「調理 MAX」の線以上(豆類や麺類などの分量が増える物は「豆類 MAX」の線以上)入れて使用しないでください。豆の皮、麺などが圧力切替弁のノズルに入り込み、圧力調整ができなくなる可能性があります。
- 本体と『内鍋』の間に細かな食材などの異物が挟まっていないか確認してください。
- P.11の【『フタ』の組み立て・確認事項】を参照し、以下のことを必ず確認してください。
 - 『ノズル』が目詰まりしていないこと
 - 『パッキン』がしっかりと『内フタ』に取り付けられていること
 - 『圧力切替弁』がしっかりと『フタ』に取り付けられていること
- 多量の油や重曹など発泡するものを入れて調理しないでください。
- カレーやシチューのルー、ジャムなど粘性のある食材を入れて加圧調理をしないでください。
- 加圧調理の時は、『圧力切替弁』を「密封」の位置にセットしてください。



調理中・調理した後の注意事項

- 『圧力切替弁』・『圧力表示ピン』に触れたり、顔や手を絶対に近づけないでください。
- 振動などで高温の蒸気が噴き出す可能性があるため調理中は移動させないでください。
- 加圧調理後は『圧力表示ピン』が下がっていることを確認してから、『フタ』を開けてください。
※絶対に内部の圧力が残っている状態で『フタ』を無理に開けないでください。圧力が少しでも残っていると、調理物や高温の蒸気が噴き出したり、『フタ』が飛んだりして、火傷・ケガの原因になります。
- 使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、本体が冷めるのを待ってから各パーツを取り外し、しっかりとお手入れしてください。

本製品の特長

豊富な調理設定

ブロック肉や根菜類など、長時間かかる食材を簡単に時短でおいしく仕上げることができる加圧する調理を始め、加圧しない調理も様々な温度設定でおまかせ調理できます。

☐メニュー設定

〈加圧する調理〉白米、玄米、お粥、肉類、魚介類、豆類、野菜

〈加圧しない調理〉チーズフォンデュ(温度設定:約68~72℃)、低温調理(温度設定:約58~60℃)、ヨーグルト(温度設定:約40℃)

☐お好み設定(加圧する調理)

加圧時間をお好みで設定することができます。『時間+ボタン』『時間-ボタン』で1分刻みに加圧時間を調節。調理に慣れてきたら、お好みのやわらかさになるよう調節してみてください。

本製品の特長(つづき)

豊富な調理設定(つづき)

☐スロークッカー設定(加圧しない調理)

沸騰させない約85~90℃の間でじっくりと調理して、煮崩れさせずに食材をやわらかく仕上げることができます。『時間+ボタン』『時間-ボタン』で30分刻みに加熱時間を調節。冷めた料理の温め直しの時にも使用します。

☐保温機能

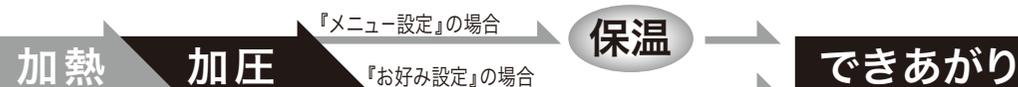
約60~70℃の間で最長1時間まで保温することができます。 ※保温時間の設定はできません。

☐予約設定

時間を設定してその時間が経過すると自動的に運転が開始される「予約」ができます。 ※「メニュー設定」の白米、玄米の調理以外で「予約」を使用しないでください

加圧する調理の流れ

加圧調理は「加熱」→「加圧」の工程で調理されます。『メニュー設定』の場合、加圧調理終了後、自動で保温に切り替わります。



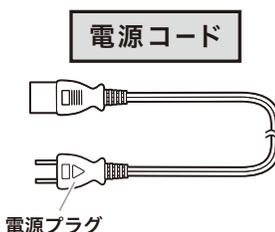
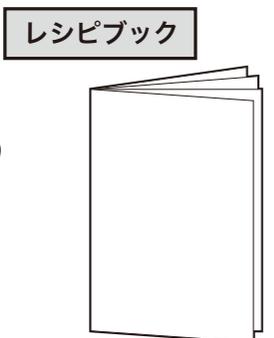
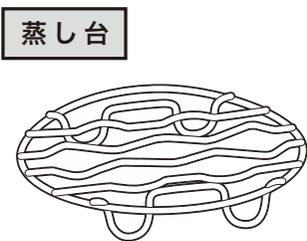
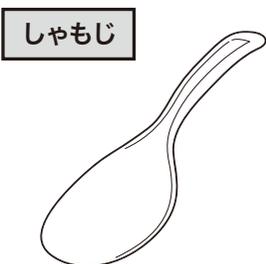
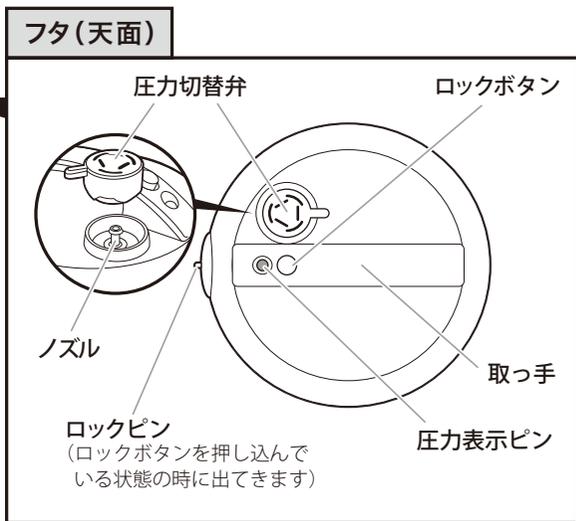
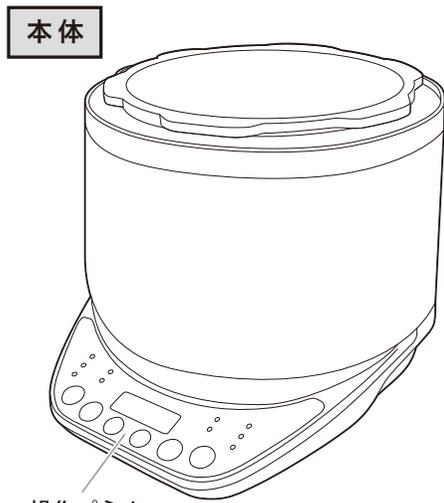
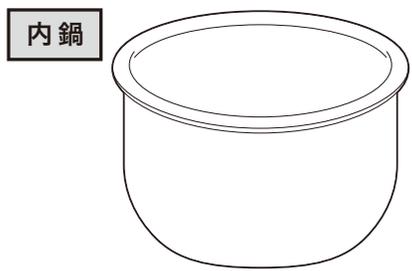
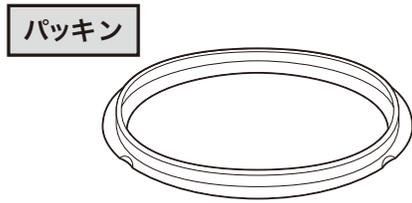
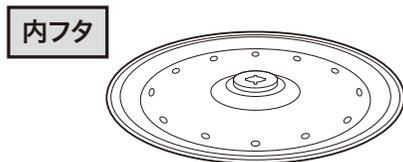
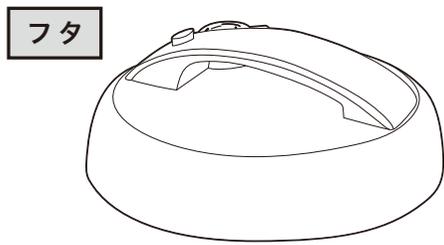
※加圧調理の後は、『圧力表示ピン』が下がっていることを確認してから『フタ』を開けてください。

- 加熱が開始されてから本体内部の圧力が一定に達し、維持されている状態を「加圧状態」といいます。「加圧状態」に達するまでにかかる時間は材料の種類や量によって変わります。
- 『メニュー設定』は加圧する時間が予め設定されていますが、『時間+ボタン』『時間-ボタン』で1分刻みに加圧時間を調節できます。加圧時間は、材料の種類や量、サイズによって調節してください。
- 調理完了後、完了を知らせるため『切/保温ボタン』の上のランプが点滅し始め、しばらくすると点灯に切り替わります。

調理時間の目安

調理設定	圧力調理(温度設定)	初期設定時間(調節可能時間)	調節時間単位	保温時間(自動切替)	
メニュー	白米	○	8分(1~30分)	1分	1時間
	玄米	○	40分(1~99分)		
	お粥	○	18分(1~30分)		
	肉類	○	15分(1~30分)		
	魚介類	○	17分(1~30分)		
	豆類	○	18分(1~30分)		
	野菜	○	8分(1~30分)		
チーズフォンデュ	—(約68~72℃)	1時間(1~12時間)	30分	—	
低温調理	—(約58~60℃)	3時間(1~12時間)			
ヨーグルト	—(約40℃)	8時間(1~12時間)			
お好み	○	1分(1~99分)	1分		
スロークッカー	—(約85~90℃)	1時間(1~24時間)	30分	6時間	
保温	—(約60~70℃)				

セット内容・各部名称



■消耗部品

※下記に記載されているのは消耗部品です。
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、保証の対象外となります。

●パッキン ●内フタ ●内鍋

操作パネルについて



ボタン		『メニュー / 予約 (長押し) ボタン』 メニューを選択する時に押します。押すごとに、「白米」→「玄米」→「お粥」→「肉類」→「魚介類」→「豆類」→「野菜」→「チーズフォンデュ」→「低温調理」→「ヨーグルト」→「白米」…の順に替わります。 長押しすると「予約」の時間を設定できます。
		『お好み / スロークッカー (長押し) ボタン』 『お好み設定』…加圧時間をお好みに設定する時に押します。 『スロークッカー設定』…長押しすると設定できます。
		加圧・加熱時間やタイマー時間を調節する時に押します。 『時間+ ボタン』 押すごとに、時間が進みます。
		『時間- ボタン』 押すごとに、時間が戻ります。 (加圧する調理の時…1分刻み、加圧しない調理の時…30分刻み、予約の設定時間…10分刻み)
		『スタートボタン』 運転をスタートする時に押します。
		『切 / 保温ボタン』 操作設定の取り消しや動作中の機能を中止する時、保温を入 / 切する時に押します。
ディスプレイ		『ディスプレイ』 ①調理設定 (加圧する調理「P」、加圧しない調理「S」)や、設定時間・経過時間 (単位: 時間)を表示します。 ②中央の「:」は、加圧や保温、予約の動作中に点滅します。 ③設定時間・経過時間 (単位: 分)を表示します。 ※保温中や予約の運転中は「01:15」のように、保温の経過時間や、予約開始の残り時間が表示されます。

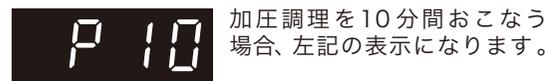
『ディスプレイ』の表示

各設定時の表示

●加圧する調理の時

- メニュー設定
白米、玄米、お粥、肉類、魚介類、豆類、野菜
- お好み設定

～表示例～

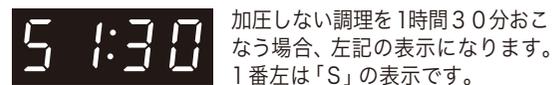


「PXX」と表示されます。「XX」の部分には加圧時間が表示されます。加圧時間は1分単位で調節できます。
 ※時間の設定範囲はメニューにより異なります。
 ・「メニュー設定」の玄米、「お好み設定」は1～99分
 ・玄米以外の「メニュー設定」は1～30分

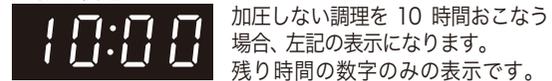
●加圧しない調理の時

- メニュー設定
チーズフォンデュ、低温調理、ヨーグルト
- スロークッカー設定

～表示例1～



～表示例2～



※チーズフォンデュ、低温調理、ヨーグルト、スロークッカーのそれぞれの設定温度は異なります。

「SX:XX」もしくは「XX:XX」(10時間以上の場合)と表示されます。
 「X」の部分には加熱時間が表示されます。加熱時間は30分単位で調節できます。
 ※時間の設定範囲はメニューにより異なります。
 ・「メニュー設定」のチーズフォンデュ、低温調理、ヨーグルトは1～12時間
 ・「スロークッカー設定」は1～24時間

運転時の表示

●スタンバイ

電源接続の直後や調理終了後は、スタンバイの状態になり、「0000」と表示

～表示～



●加熱中

『ディスプレイ』の左側2つの表示が回転

～表示例～



●加圧する調理中

「:」が点滅して、残りの加圧時間が表示

～表示例～



もしくは



残りの加圧時間が、10分の場合

●加圧しない調理中

「:」が点滅して、残りの加熱時間が表示

～表示例1～



残りの加熱時間が、1時間30分

～表示例2～



残りの加熱時間が、10時間

↓ 1分経過



残りの加圧時間が、9時間59分
1番左は「S」となります

●保温中

「:」が点滅して、保温開始からの経過時間が表示

～表示例～



●予約中

予約の運転時は、「:」が点滅し、調理開始までの残り時間が表示

～表示例～



使用方法① (調理前の確認事項)

ご使用の前に

本製品をはじめて使用される時、あるいはしばらくの間使用していなかった時は、本体内部にホコリやゴミなどが付着している可能性があります。P.17の【お手入れ方法】を参照して各部を洗浄してから使用してください。洗浄後は、よく乾かしてから使用してください。

1. 『フタ』の開け方・閉め方

『フタ』は『圧力表示ピン』がちゃんと動くこと、『圧力切替弁』、『内フタ』、『パッキン』などがしっかりと取り付けられていることを確認してから使用してください。(P.11【『フタ』の組み立て・確認事項】参照)

●開け方

『フタ』の取っ手の『ロックボタン』を押しながら、本体側面の「▲」の部分へ向けて時計回りに回してロックを解除し、『フタ』を開けてください。

※調理後に『フタ』を開ける場合、高温部(『圧力切替弁』、『圧力表示ピン』、『内フタ』、『ロックピン』など)や調理物から出てくる蒸気を素手で触れないようにするために必ずミトンを使用してください。



●閉め方

『フタ』の『ロックピン』の位置と本体側面の「▲」の部分に合わせて本体にはめ込みます。この時『ロックピン』が『フタ』の中から出てきます。反時計回りに『ロックピン』が『フタ』の中に入るまで回してください。

※『フタ』が閉まっている時、左右に少しスライドしますが使用上問題ございません。



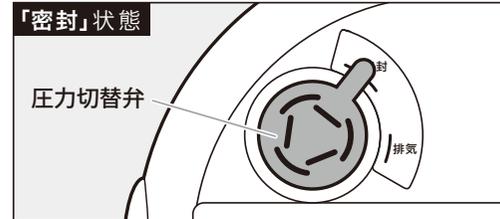
使用方法①（調理前の確認事項・つづき）

2. 『圧力切替弁』・『圧力表示ピン』について

●『圧力切替弁』について

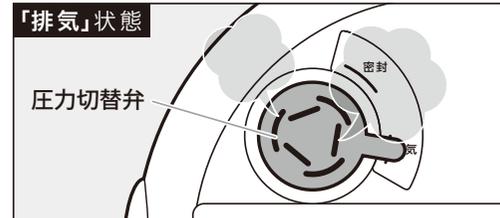
『圧力切替弁』の位置によって「密封」と「排気」を使い分けることができます。

密封 …… 内部の圧力を一定に保ちます。加圧する調理の開始前に必ず「密封」の位置に合わせてください。



排気 …… 加圧しない調理をする時は、圧力切替弁を「排気」の位置に合わせます。

※「排気」の状態での加熱中は『圧力切替弁』から排出される蒸気にご注意ください。

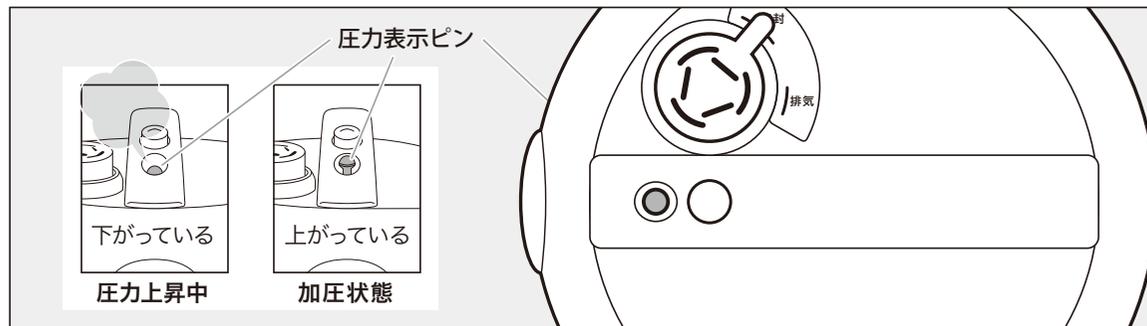


加圧調理中や、加圧調理の直後は以下のことを必ずお守りください。火傷・ケガの原因になります。

- ※『圧力切替弁』には触れないでください。
- ※『圧力切替弁』を「排気」にしないでください。高温の蒸気が噴き出します。

●『圧力表示ピン』について

加圧する調理を開始した後、内部の圧力が上昇すると『圧力表示ピン』の位置から蒸気が出ます。内部の圧力が上昇するにつれて『圧力表示ピン』が徐々に上がり、加圧状態に達したら『圧力表示ピン』が上がりきって蒸気も出なくなります。

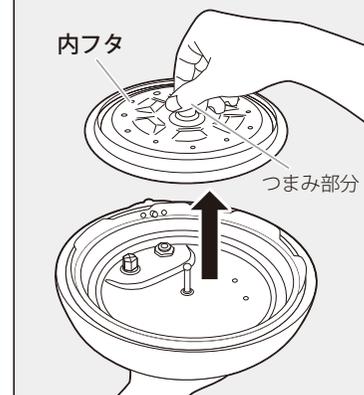


※『圧力表示ピン』の位置から出る蒸気に注意してください。火傷の原因になります。

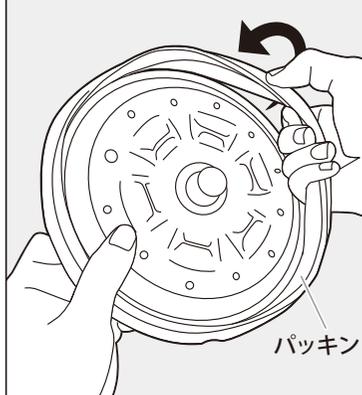
3. 『フタ』の分解・組み立て・確認事項

●『フタ』の分解

①『内フタ』の中央にあるつまみ部分を持って、『フタ』から『内フタ』を取り外してください。



②『内フタ』の周りにはめ込まれている『パッキン』を取り外してください。

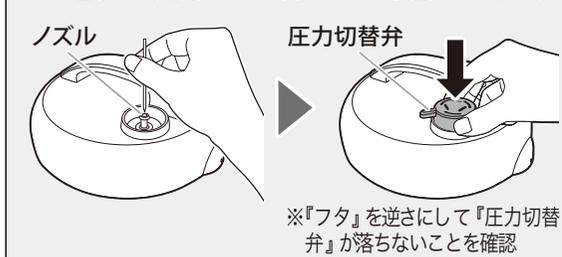


③『フタ』から『圧力切替弁』を引き抜いてください。
※引き抜きにくい時は、『フタ』を押しさえながら引き抜いてください。

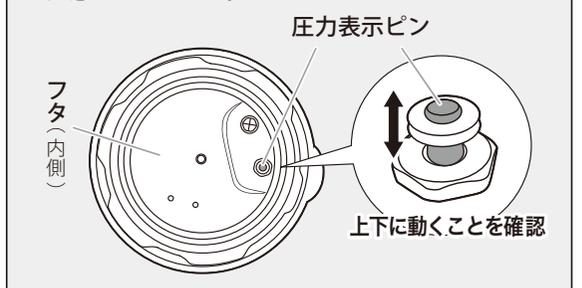


●『フタ』の組み立て・確認事項

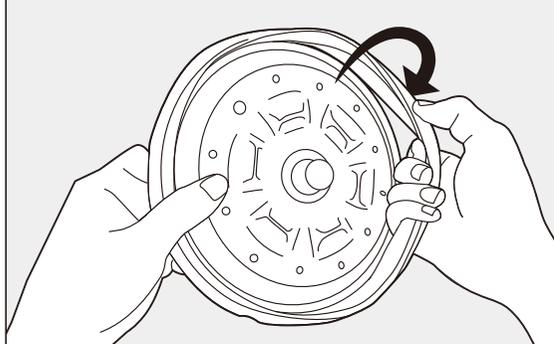
①つまようじなどを『ノズル』に差し込み、詰まっていないことを確認した後で、『圧力切替弁』を『フタ』にはめ込んでください。
※『ノズル』が詰まっていると圧力調整ができず、蒸気や調理物が噴き出して、火傷やケガの原因になります。



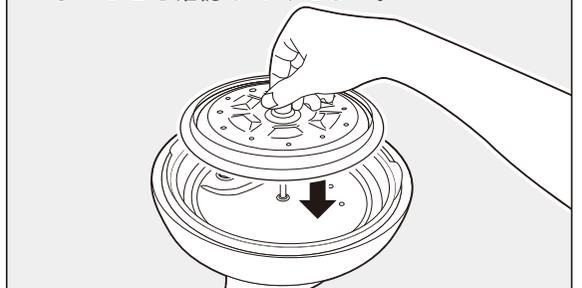
②『フタ』の内側から『圧力表示ピン』をつまんで、上下に動くことを確認してください。
※確認時に無理な力をシリコンゴムに加えないように注意してください。



③『内フタ』の周りに『パッキン』を取りつけてください。
※しっかりとめ込んでください。



④『フタ』に『内フタ』を取りつけます。
※『フタ』の軸部分に『内フタ』のつまみ部分をしっかりと差し込みます。その後、『内フタ』が落ちないことを確認してください。



使用方法② (調理方法)

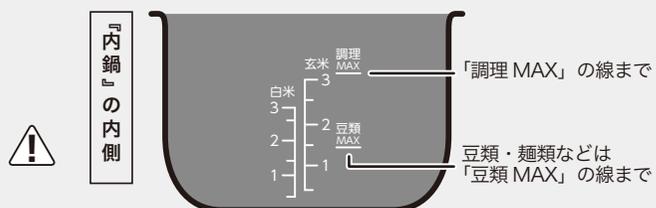
詳しい調理方法は別紙の『レシピブック』をご覧ください。

ここでは、調理をする時の基本的な使い方を説明します。

1. 『内鍋』に材料を入れて本体にセット

調理する食材を『内鍋』に入れて本体にセットしてください。

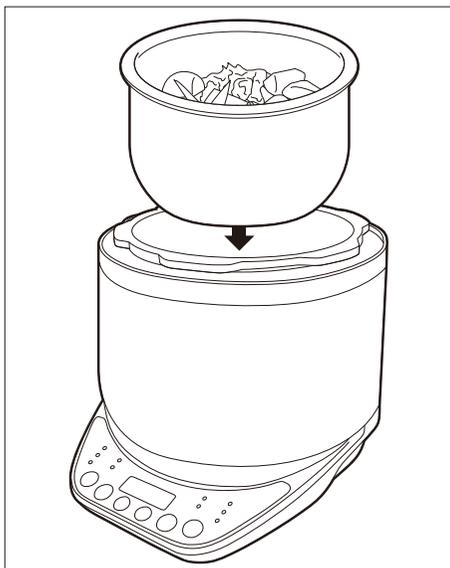
※食材や水を、『内鍋』の「調理 MAX」の線以上(豆類や麺類などの分量が増える物は「豆類 MAX」の線以上)に入れて使用しないでください。



※『内鍋』の外側の水気を拭き取ってから、本体にセットしてください。

※本体と『内鍋』の間に細かな食材などの異物が挟まっていないか確認してください。

※本体にセットしたあと、『内鍋』が傾いていないか確認してください。



※多量の油や重曹など発泡するものを入れて調理しないでください。
※カレーやシチューのルー、ジャムなど粘性のある食材を入れて加圧する調理をしないでください。『フタ』の『ノズル』にルーなどが詰まり、圧力の調整ができなくなる可能性があります。ルーなどは加圧調理後に入れてください。

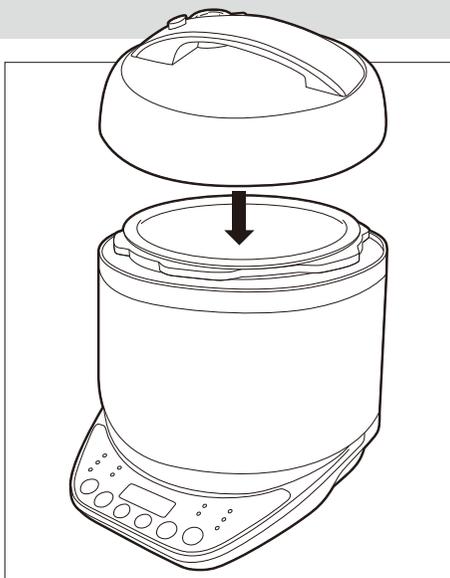
2. 『フタ』をしっかりと閉める

『フタ』が正しく組立てられていることを確認した後、確実に閉めてください。

P.11の【『フタ』の分解・組み立て・確認事項】を参照し、以下のことを必ず確認してください。

※ノズルが目詰まりしていないこと
※『パッキン』がしっかりと『内フタ』に取り付けられていること
※『圧力切替弁』がしっかりと『フタ』に取り付けられていること

『フタ』の閉め方については、P.9の【『フタ』の開け方・閉め方】を参照。



3. 『圧力切替弁』の位置をセット

加圧する調理であれば「密封」に、加圧しない調理であれば「排気」に『圧力切替弁』の位置をセットしてください。「密封」にした時は『圧力表示ピン』が下がっていることを確認してください。(P.10の【『圧力切替弁』・『圧力表示ピン』について】を参照)

4. 電源プラグをコンセントに差し込む

本体に電源コードの本体側プラグを差し込み、電源プラグをコンセントに差し込みます。「ピッ」と音がして、『ディスプレイ』が「00 00」と表示され、スタンバイになります。

※交流 100V、定格 15A 以上で単独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。) 他の機器と併用すると、発熱による火災・感電・製品故障の原因になります。

5. 調理設定を選択・時間を調節

●メニュー設定の時

メニュー
予約
(長押し)

『メニューボタン』を押すと、白米→玄米→お粥→肉類→魚介類→豆類→野菜→チーズフォンデュ→低温調理→ヨーグルト→白米…という順に替わりますので調理したい設定に合わせて選択してください。

※各設定の調理時間は目安です。材料の量や好みの仕上げ具合によって『時間+ボタン』『時間-ボタン』で時間を調節できます。

●お好み設定(加圧する調理)の時

お好み
スロークッカー
(長押し)

+
時間

もしくは

-
時間

加圧時間をお好みで設定する時に選択してください。『時間+ボタン』『時間-ボタン』で1分刻みに加圧時間を調節できます。

●スロークッカー設定の時

お好み
スロークッカー
(長押し)

+
時間

もしくは

-
時間

加圧せず、沸騰させない約85~90℃の間でじっくりと調理して、煮崩れさせずに食材をやわらかく調理したいときに選択してください。『時間+ボタン』『時間-ボタン』で30分刻みに加熱時間を調節できます。

6. 調理を開始

スタート

「ピッ」という音がし、『スタートボタン』の上のランプが点灯して運転が始まります。加圧調理の場合は、加圧状態に達してから『ディスプレイ』右側2つに表示されている残りの加圧時間が減っていきます。

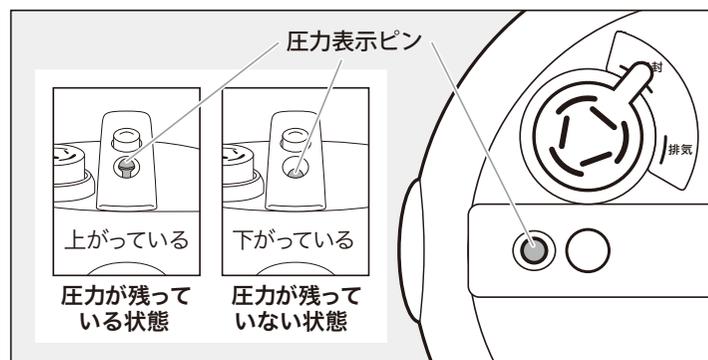
調理調理が完了すると「ピッピッピッピッ」という音がし、『スタートボタン』の上のランプが消灯して自動的に保温かスタンバイに切り替わります。保温中は、『切/保温ボタン』の上のランプが点灯します。

※調理設定によって保温になるかスタンバイになるか異なります。(P.5の【調理時間の目安】を参照)

ご使用方法②（調理方法 つづき）

7. 加圧調理の後は『圧力表示ピン』が下がるのを待つ

加圧調理後は『切ボタン』を押して「スタンバイ」にした状態で電源プラグを抜き、『圧力表示ピン』が下がるまで待ちます。
※『圧力表示ピン』が下がるまでの時間の目安は、5～20分です。調理した内容により、時間は異なります。



⚠ ※ 内部の圧力は調理後も残っています。『圧力表示ピン』が下がるのを待ち、『フタ』を開けてください。

8. 『フタ』を開ける

加圧した調理後は『圧力表示ピン』が下がっていることを確認してから、『フタ』を開けてください。
※調理後に『フタ』を開ける場合は、必ずミトンをはめてください。
『フタ』の開け方については、P.9の【『フタ』の開け方・閉め方】を参照。

⚠ ※『フタ』を開ける時は、まず少しだけ回して、『フタ』の隙間から蒸気が出てこないことを確認してください。
※『フタ』を開ける時に重く感じたら、内部の圧力が下がっていない可能性があります。もう少し待ってから開けてください。
※絶対に内部の圧力が残っている状態で『フタ』を無理に開けないでください。圧力が少しでも残っていると、調理物や高温の蒸気が噴き出したり、『フタ』が飛んだりして、火傷やケガの原因になります。

ご使用方法③（保温/予約について）

保温について

調理後は、調理設定によって自動的に保温に切り替わり、各調理設定の保温時間が経過するとスタンバイになります。
※「メニュー設定」のチーズフォンデュ、低温調理、ヨーグルト、「お好み設定」は保温になりません。調理後、保温に切り替わらずスタンバイになります。

保温中は、保温開始からの経過時間が『ディスプレイ』に表示されます。

～表示例～

00:13 保温開始から13分経過した場合、左記の表示になります。

「スロークッカー設定」の保温時間は6時間です。その他の各調理設定の保温時間については、P.5の【調理時間の目安】を参照。

保温を終了したい時は、『切 / 保温ボタン』を押してください。
スタンバイから保温に切り替えたい時は、『切 / 保温ボタン』を押してください。スタンバイから保温に切り替えた場合の保温時間は1時間です。
※ 保温時間の設定はできません。

⚠ ※ 保温を長時間していると変色・においの原因になります。

予約について

「メニュー設定」の白米・玄米は、時間を設定してその時間が経過すると自動的に運転が開始される「予約」ができます。白米・玄米の調理方法についての詳細は付属の『レシピブック』をご覧ください。

⚠ ※白米、玄米の調理以外で「予約」を使用しないでください。食材の種類や室温によっては、においや腐敗の原因となります。予約調理をする場合は、自己責任でお願いいたします。

① **メニュー 予約 (長押し)** ➡ **+** 時間 もしくは **-** 時間 『内鍋』に材料を入れて本体にセットし、「メニュー設定」の白米もしくは玄米を選び、加圧時間を調節します。

② **メニュー 予約 (長押し)** 『メニューボタン』を長押しすると、『ディスプレイ』が「00:30」と表示されます。 ➡ **00:30** 予約開始まで30分の場合、左記の表示になります。

③ **+** 時間 もしくは **-** 時間 『時間+ボタン』『時間-ボタン』で10分刻みに予約開始時間を調節できます。最長12時間後まで設定できます。

④ **スタート** 「ピッ」という音がし、『スタートボタン』の上のランプが点灯して運転が始まります。予約開始までの時間が減っていきます。

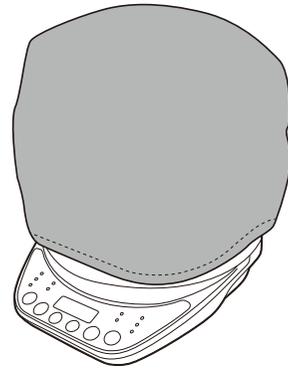
急いで『フタ』を開けたい時について

急いでいる時など、時間経過で『圧力表示ピン』が下がるのを待てない時は、以下の方法で蒸気を抜いて減圧してください。

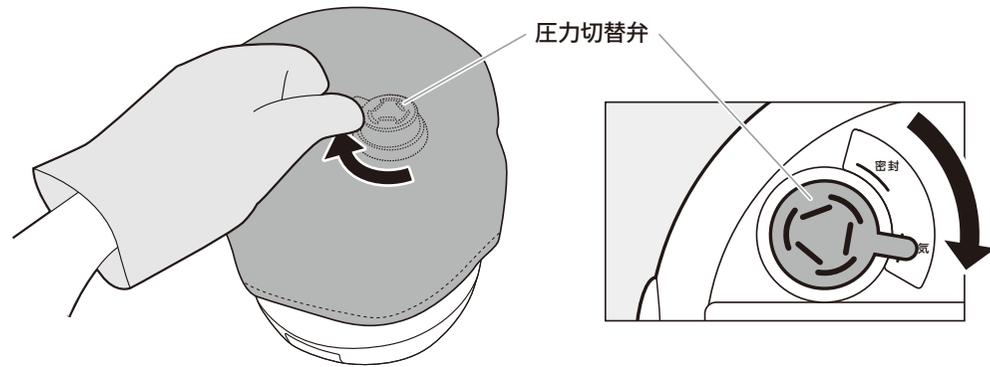
- ※蒸気は高温のため、十分に注意してください。
- ※加圧している調理の最中や、加圧した調理の終了直後は絶対に減圧をしないでください。
- ※濡れ布巾とミトンを必ず使用してください。
- ※人やペットが周囲にいないことを必ず確認してください。
- ※調理物や『内フタ』が高温になっているので、『フタ』を開ける時は火傷に注意してください。

①加圧調理の終了後、『切 / 保温ボタン』を押し、電源コードをコンセントから抜いてください。
※『お好み設定』の場合、調理終了後、保温に切り替わらず、そのままスタンバイに切り替わるので『切 / 保温ボタン』を押す必要はありません。

②『フタ』全体を厚めの濡れ布巾で覆うようにかけてください。
※高温の蒸気が勢いよく出て大変危険です。必ず厚めの濡れ布巾を使用してください。
※調理物が濡れ布巾にかかるおそれがあります。



③ミトンをはめて、濡れ布巾の上から『圧力切替弁』を「排気」の位置へゆっくりと動かします。この時、ミトンの先で『圧力切替弁』のつまみ部分を押し動かします。
※『圧力切替弁』の真上から蒸気が吹き出すため、『圧力切替弁』の真上は触れないでください。必ずつまみ部分を押し動かしてください。



※高温な蒸気が『圧力切替弁』から出始めたら、手をすぐに離してください。排出される蒸気に注意してください。
※おかゆなどの水分が多い調理物の場合、調理物が『圧力切替弁』や、『圧力表示ピン』から噴出することがあります。

④高温の蒸気が出なくなったら濡れ布巾を取って、『圧力表示ピン』が下がっていることを確認した後で『フタ』を開けます。
※『圧力切替弁』、『フタ』、濡れ布巾が熱くなっているため、火傷に注意してください。

お手入れ方法

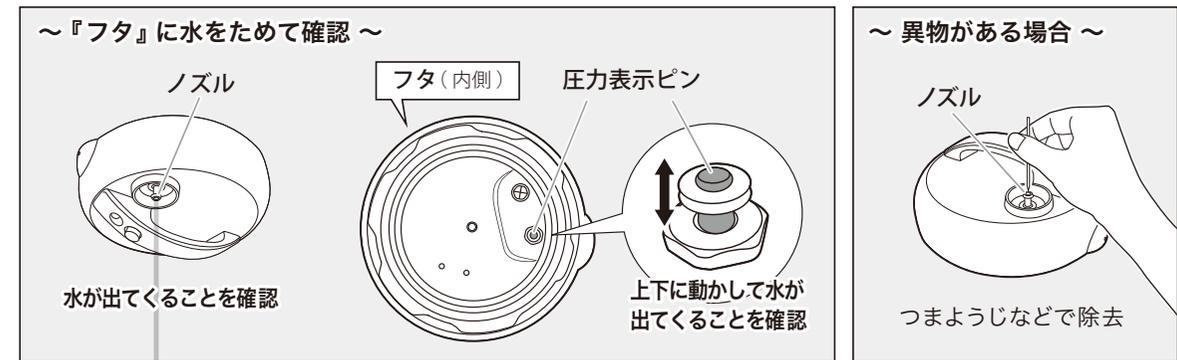
調理後、電源プラグをコンセントから抜き、火傷しない程度に高温部が冷めてからお手入れを始めてください。

- ※『内鍋』や『内フタ』、『パッキン』などに細かな食材などの異物がついたままであったり、『圧力切替弁』や『圧力表示ピン』、『ノズル』に異物が挟まっていると、火傷やケガ、製品故障の原因となりますので、使用後はしっかりとお手入れをしてください。
- ※各パーツを取りはずしてからお手入れを始めてください。調理後は、『内フタ』などからたまった煮汁が出てくる場合がありますので注意してください。
- ※本体は防水加工されておられません。水にひたしたり、水洗い等絶対におやめください。また、本体や『操作パネル』に水をかけたりしないでください。感電・ショート・火災・故障の原因になります。
- ※研磨剤や金属製・ナイロン製のたわしなどでこすらないでください。
- ※シンナーやベンジンを使わないでください。
- ※食器洗い機は使用しないでください。

①**本体**
●きれいな布で乾拭きしてください。汚れがひどい時は、水でうすめた食器用洗剤を柔らかい布に浸してかたくしぼって拭き、洗剤が残らないよう乾拭きしてください。
※本体は、水洗いできません。

②**『フタ』『内鍋』『内フタ』『パッキン』『圧力切替弁』**
●食器用洗剤に浸したスポンジを使用してよく洗い、水で流してください。洗浄後はよく乾燥させてください。

③**『ノズル』『圧力表示ピン』について**
●水を流して、細かな食材などの異物が詰まっていないか確認してください。
※『フタ』の内側に水をため、『ノズル』から水が出てくることを確認してください。『圧力表示ピン』は、『フタ』の内側からつまんで上下に動かし、水が出てくることを確認してください。
異物がある場合は、つまようじなどで除去してください。



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、安全を確認したうえで買い上げになった店舗、または弊社「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
電源が入らない (スタンバイにならない)	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。
思うように調理ができない ・煮え過ぎてしまう ・煮えていない ・焦げてしまう ・水っぽくなってしまう	水量、設定時間を間違えていませんか？	水量、設定時間を正しく調節して調理してください。 (付属のレシピブックを参照)
	本体と『内鍋』の間に細かな食材などの異物が挟まっていますか？	異物を取り除いてください。
	確実に『フタ』は閉まっていますか？	確実に『フタ』を閉めてください。
	食材が大きすぎませんか？	『お好み設定』で加圧時間を調節して、材料が煮えるまで(煮えすぎないように)調理してください。
調味料が溶けずに残っていませんか？	調味料は、あらかじめ混ぜ合わせてください。	
時間の表示が変化しない	加圧する調理をしていませんか？	時間表示は「加圧状態」に達するまで変化しません。
『圧力切替弁』や『フタ』の隙間から蒸気や汁がもれる	『パッキン』は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。
	『フタ』『パッキン』『圧力切替弁』に細かな食材などの異物が付着していませんか？	異物を取り除いてください。
	『圧力切替弁』は取り付けられていますか？	使用を中止し、高温部が冷めてから『圧力切替弁』を取り付けてください。
	本体・『内鍋』・『フタ』に凹みや傷、『パッキン』・『圧力切替弁』に傷はありませんか？	『切/保温ボタン』を押して、電源プラグを抜いて直ちに使用を中止し、販売店または弊社「お客様サービスセンター」までご相談ください。
	確実に『フタ』は閉まっていますか？	確実に『フタ』を閉めてください。
水量または食材の量が多すぎませんか？	『内鍋』の「調理 MAX」の線以上に食材を入れて使わないでください。豆腐や麺類など調理によって分量が増えるものは、『内鍋』の「豆類 MAX」の線以上に入れないでください。	
『圧力切替弁』や『フタ』の隙間から蒸気が強く噴き出し続ける(5分以上)	正しく『フタ』を組み立ててセットしていますか？ 加圧する調理中は『圧力切替弁』を「密封」の位置にしていますか？	噴き出す蒸気に注意して、『切/保温ボタン』を押して電源プラグを抜き直ちに使用を中止してください。冷めてから『圧力切替弁』・『フタ』を正しくセットしてください。正しくセットしても収まらない場合は、販売店または弊社「お客様サービスセンター」までご相談ください。
エラーメッセージ(E1、E2、E3、E4)が表示される。	製品故障の可能性があります。	『切/保温ボタン』を押して、電源プラグを抜いて直ちに使用を中止し、販売店または弊社「お客様サービスセンター」までご相談ください。
エラーメッセージ(E5)が表示される。	加圧調理中で『フタ』がしっかりと閉まっていない場合に表示されるエラーメッセージです。	確実に『フタ』を閉めてください。正しく『フタ』を閉めると収まります。



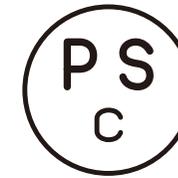
※使用中に停電した場合、瞬時の停電時は復電した後、運転が再開します。加圧する調理中に停電した場合、『圧力表示ピン』が上がっている間は、『フタ』を無理に開けたり、本体を移動させたりしないでください。蒸気や調理物が噴き出して火傷やケガの原因になります。
※『フタ』を開けて中身を確認したり、調理をやり直したりする場合は、『切/保温ボタン』を押して調理を中止し、スタンバイにしてください。『圧力表示ピン』が下がっていることを確認してから、『フタ』を開けてください。

製品仕様

製品名	万能電気圧力鍋	安全装置	温度過昇防止装置
定格電圧	AC100V	サイズ	約 230 × 260 × 275 mm
定格周波数	50/60Hz	重量	約 2.8 kg
定格消費電力	700W	電源コード	約 1.2 m
調理容量	1.3ℓ	付属品	しゃもじ、計量カップ、蒸し台、レシピブック
呼び容量(満水容量)	2ℓ	材質	・本体:ステンレス、PP ・内フタ:アルミニウム ・内鍋:アルミニウム(フッ素コーティング) ・しゃもじ/計量カップ:PP ・蒸し台:ステンレス
使用最高圧力	60kPa ゲージ圧		
温度ヒューズ	142℃		

※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。

PSCマーク・SGマーク取得



PSCマーク

「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。



対人賠償責任保険付
製品安全協会

SGマーク

SGマーク制度は、家庭用の圧力なべ又は圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

専用部品・消耗品(別売)のご案内

劣化・消耗したり、紛失してしまった時は、弊社「お客様サービスセンター」までお問い合わせください。

製品コード	製品名	製品コード	製品名	製品コード	製品名
KLZY-001W	パッキン	KLZY-004B	圧力切替弁	KLZY-007W	計量カップ
KLZY-002V	内フタ	KLZY-005B	電源コード	KLZY-008V	蒸し台
KLZY-003O	内鍋	KLZY-006W	しゃもじ	KLZY-009W	レシピブック

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

TEL 06-6789-1199

(月～金 (祝日除く)10時～16時)