



取り扱い上の注意

- 本書は、ご使用中の不明点を確認できるように、いつでも見られる場所に大切に保管してください。
- 本製品はご家庭で使用することを目的としておりますので、業務用としては使用しないでください。
- 本製品は電子レンジや電気オープン、ガスオープンでは使用しないでください。
- シーズヒーターや電気プレートなどでご使用の場合は、ヒーター部の大きさが圧力鍋の底面積より小さいものを使用してください。
- 電磁調理器での使用は2kW以下を推奨します。3kWでの使用は貼り底の剥がれや膨れの原因となります。
- **天ぷら等の揚げ物料理には使用しないでください。油温200℃以上になると火災の恐れがあり危険です。**
- 圧力鍋を保存容器として使用しないでください。食品に含まれる塩分等で錆びる可能性があります。
- **ご使用前には、ネジのゆるみや各部のガタツキなど異常がないか確認してください。ゆるみやガタツキがある時は締め直してからご使用ください。**
- 圧力ふたのシールは取り扱い上の注意が記載されています。剥がさないで使用してください。
- 異常を感じた場合は、すぐに加熱、調理を中止してください。(自然放置にて減圧し、鍋の温度とロックピン+安全弁が下がったことを確認し、圧力調整装置を外してからゆっくりとふたを開け、各部に異常がないか確認してください。)
- **圧力調整装置から、蒸気が出始めると圧力鍋の内部は100℃以上になります。この時、鍋を移動させたり、ゆすったりすることは火傷や事故の原因となり、非常に危険です。**
- **調理を行っている最中、または調理直後は鍋が非常に熱くなっています。取っ手以外の部分には触らず、蒸気に十分注意して慎重に使用してください。**
 - ※ 調理中、調理直後の鍋にお子様を近づけないよう注意してください。
 - ※ ストープの上で料理をしないでください。吹きこぼれや火傷の原因となります。
- **取っ手は使用中熱くなることがありますので、ミトン等を用いてやけどに注意してください。**
- 調理時に鍋を移動しないでください。
- 鍋の内部にまだ圧力が残っているうちは、鍋を移動したり、ゆすったりしないでください。
- 移動する場合は、必ず本体取っ手(小)と取っ手(大)を両手でしっかり持ち、なるべく水平を保つように慎重に移動してください。圧力ふたの取っ手だけを持って移動すると、フタが外れて本体が落下し、やけど・けがをするおそれがあります。
- 調理物の吹きこぼれがコンロの火を消してしまう場合がありますので、火加減や調理物の量に注意してください。
- 鍋の縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 加圧状態では衝撃を与えないでください。
- 使用中、使用後は無理に圧力ふたを開けないでください。
- 圧力ふたの開閉の際は、圧力ふたを本体にきちんと乗せてください。圧力ふたと本体がずれた状態だと開閉できなくなる場合があります。
- 圧力をかけないで調理をする際は、圧力ふたは使用しないでください。ガス火の時に圧力ふたをずらして使用すると取っ手の樹脂などが変形するおそれがあります。
- 2口以上のコンロをお使いの場合は、隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないよう、取っ手の向きに注意してください。
- 調理時には取っ手の位置に十分注意して下さい。取っ手が体や衣服に当たったりした場合、鍋が転倒して思わぬ事故につながるおそれがあります。
- 電磁調理器での調理中に共振音(ブーン、ジーなど)が発生する場合がありますが故障ではありません。鍋の位置をずらしたり、置き直すと止まることがあります。
- 強火のまま加熱しすぎると水分が蒸発し、調理物が焦げ付きます。
- 使用後はよく洗って、乾燥させてください。
- 食器洗浄機での洗浄はしないでください。故障の原因になります。
- 取っ手や取っ手取付け部、及びつまみが、ひび割れ、変形など損傷したままで使用しないでください。
- 各部に亀裂・破損・へこみ・曲がり・緩みなどの異常が生じた場合は使用しないでください。また、改造して使用しないでください。
- 部品の交換は必ず当社純正部品をご使用ください。他社部品による代用はできません。

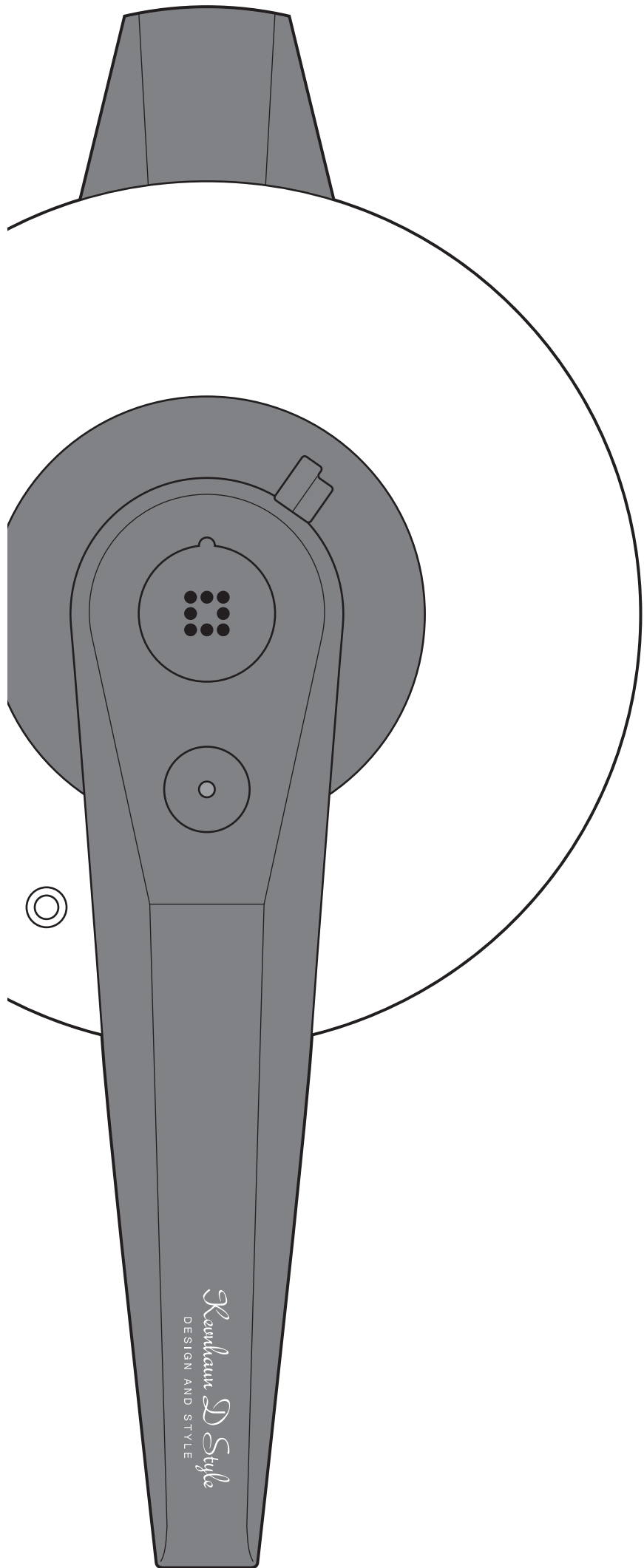
品 質 表 示	
型 番	KVPC42
材料の種類	本 体：ステンレス鋼(クロム 18%、ニッケル 8%) 貼り底：アルミニウム／ステンレス鋼(クロム 18%) フ タ：ステンレス鋼(クロム 18%、ニッケル 8%) ※底の厚さ(貼り底を含む)：4.5mm
その他の材料	取っ手：フェノール樹脂、シリコーンゴム パッキン：シリコーンゴム
寸 法	直 径：Ø22cm
満 水 容 量	4.2L
圧 力 設 定	低 圧：54kPa／高圧：90kPa

付属品(クリーニングピン)

輸入元

日本洋食器株式会社
〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂 1949番地
TEL 0256(92)3145
<http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>
MADE IN CHINA

2011



Kuhnhaun D Style
DESIGN AND STYLE

ステンレス

圧力鍋

KVPC42

取扱説明書

- ご使用前に必ず、この説明書をよく読んでから使用してください。一度読んだ後も、ご使用中の不明点を確認できるように、いつでも見られる場所に大切に保管してください。
- 圧力鍋は加熱時に、内部がきわめて高温高圧になります。誤った使い方は火傷などの重大事故につながり非常に危険ですので、取り扱い上の注意事項を守って正しくお使いください。
- 本書の記載事項を守らずに万一事故が発生した場合、ご使用者の責任となりますのでご了承ください。

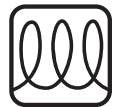


SG マーク
製品安全協会が定めた SG 基準に適合した事を示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。



PSC マーク
『消費者生活用製品安全法』の家庭用圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合している事を示します。

※この製品は下記の加熱器具でご使用いただけます。



100V・200V
IH



ガス
コンロ



ラジエント
ヒーター



シーズ
ヒーター

使用上の注意

- 使用前に、この「使用上の注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、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。



警告

誤った取り扱いをすると、**人が死亡または重傷を負う可能性**が想定される内容です。



注意

誤った取り扱いをすると、**人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生**が想定される内容です。
(物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペット等にかかわる損害を示します。)



禁止

してはいけない内容です。



強制

実行しなければならない内容です。



警告

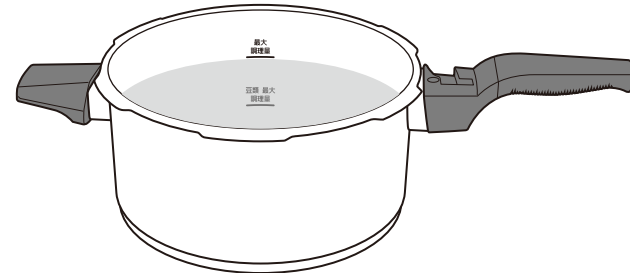
安全にご使用いただくために必ずお守りください



強制

調理量を守りましょう

- 圧力鍋本体の内側にある目盛表示を参考にしてください。
※ 材料と煮汁を合わせた総量を鍋の深さの 2 / 3 以下にして調理してください。
- 調理をする前に、圧力調整装置・安全弁が目詰まりしていないかご確認ください。



水位 2 / 3 以下

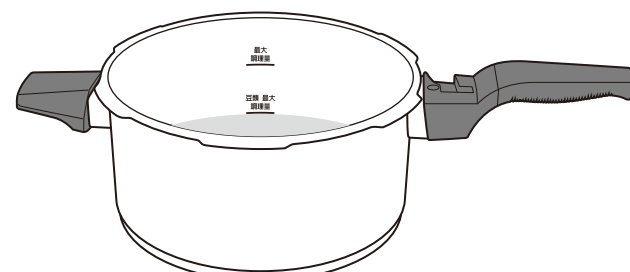


強制

豆料理の注意点

圧力鍋を使い豆類を調理する際には以下の点をお守りください。

- 豆類は乾燥状態のまま調理せず、7～8時間ほど水に浸して水分を吸わせてから調理してください。(水分を吸わせないで調理すると調理中に豆類が予想以上に膨張し、圧力調整装置・安全弁の詰まりの原因となり危険です。)
- 豆と水を合わせた総量を鍋の深さの 1/3 以下にして調理してください。
- 調理をする前に、圧力調整装置・安全弁が目詰まりしていないかご確認ください。



※ 豆料理の時は
水位 1 / 3 以下

圧力鍋で豆類を調理すると、豆が膨張し豆皮がはがれ、圧力調整装置・安全弁を詰まらせ圧力調整ができなくなる可能性があります。また、場合によっては内圧が高まり一気に蒸気が噴出することで圧力鍋が転倒する可能性があります。



禁止

次のものは使用しないでください

圧力ふたを使用する際、急激に発泡する重曹・多量の油などは蒸気の流れを妨げ、内圧を異常に高めてしまう場合があります。



● 特に注意が必要な料理

みそ汁

みそ汁を作る場合は、水と材料のみを圧力をかけて調理してください。**みそを入れる時は必ず圧力ふたを外して調理してください。**なお、みそ汁などは再加熱(温め直し)の際、急に内容物が飛び散ることがあります。これは**突沸現象**とよばれる現象です。その衝撃によって鍋が転倒したりする場合があります。防止のため以下の事項を心掛けて再加熱を行ってください。

- 煮立てる前と加熱中は、お玉などでよくかき混ぜてください。
- 強火で一気に煮立てないでください。

おでん

おでん料理の場合、ちくわぶ・ちくわ・はんぺん・もちなどの**膨張する練り物**などは**圧力ふたをせず、圧力をかけずに調理してください。**

カレー・シチュー

カレーやシチューのルーなど粘性が強く糊状になるものを使用する場合、材料のみ圧力をかけて調理してください。**ルーを入れる時は必ず圧力ふたを外して調理してください。**
※ ルーの粘性によって圧力調整排出口や安全弁がつまるおそれがあり危険です。

パスタ・麺類

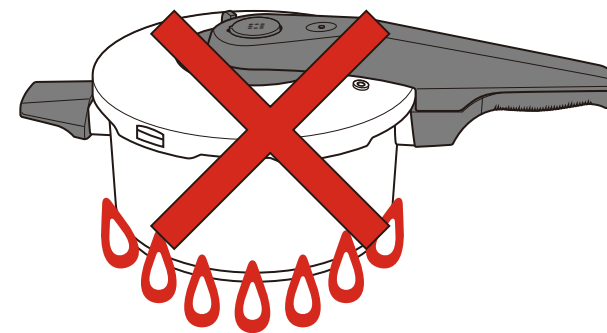
調理中に泡立つ材料は**圧力ふたをせず、圧力をかけずに調理してください。**

※ **突沸現象**はみそに含まれている、だし成分や麺の沈殿物が、かたまってふたをしたような状態なり、再加熱時に局部的に急沸騰して鍋底から発生した気泡が一気にはじき飛ばされる現象です。この現象は常に発生するものではなく みそ・火力・具材等のいくつかの条件の組み合わせが重なった場合に極稀に発生する現象です。**油分の多い料理でも同様の現象が発生することがあります。**



強制

アルコール分を含む料理酒などを使用される際は、蒸気に引火する恐れがあります。多量の使用は避けてください。



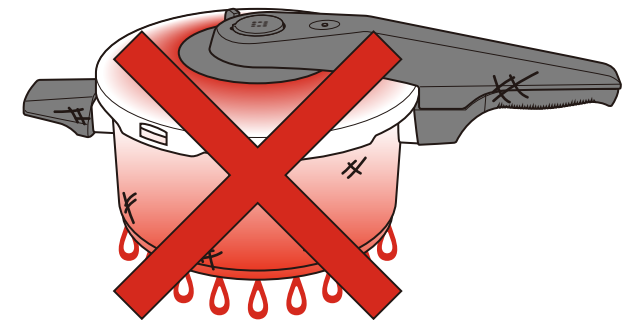
- 「蒸気を抜く」は調理中には絶対にしないでください。
- 必ずなべ底から炎がはみ出さない火力で、使用してください。
- 調理中は常に鍋の状態を確認できるよう、鍋のそばから離れないでください。
- 必ず換気扇をつけて使用してください。
- ふたの周りから蒸気漏れがみられる場合は使用をやめ必ず新しいパッキンと交換し、漏れないことを確認してから、使用してください。



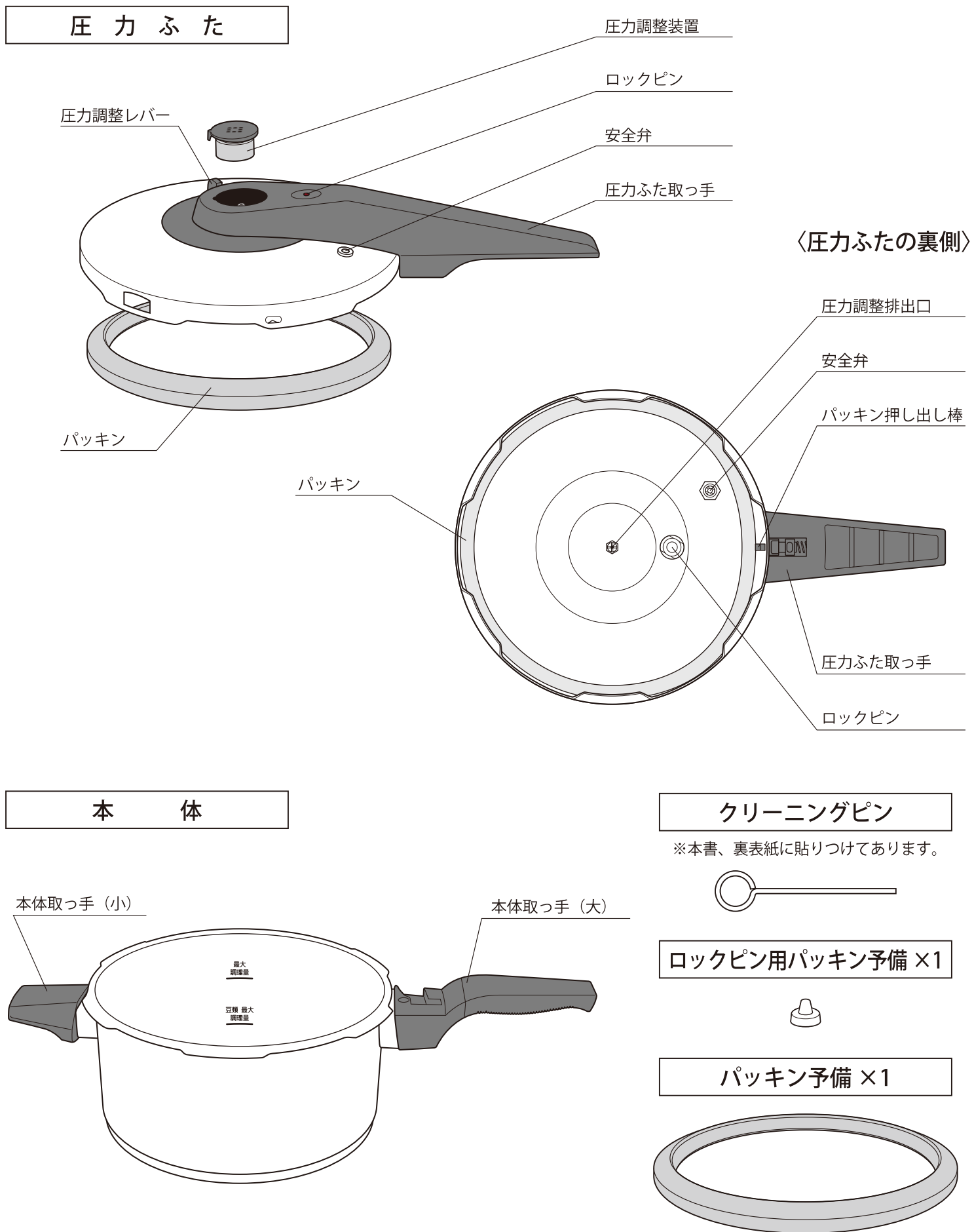
禁止

空だきは絶対にしないでください。

鍋の空だきは、本体やパッキンを傷めるばかりでなく、安全装置の故障の原因になる可能性があります。また、鍋底がはがれて、重大な事故、ケガ、火傷をまねくおそれがあります。万が一、空だきした場合は、水などで急冷しないでください。



各部の名称



4 段階安全構造

4 段階の安全設計で基準値以上の圧力を逃がす構造になっています。

1. 圧力調整装置

余分な蒸気を圧力調整装置から外に排出し、鍋の中の圧力を一定レベルに保ちます。

3. 緊急排出口

1、2 が正常に働かない場合、パッキンが押し出され、すき間ができて圧力を逃がします。

■ 緊急排出口とロックピンの働き

I 圧力ふたが正しく閉まっていない場合には、パッキン押し出し棒が働き、圧力を逃がすので、火にかけても一定以上の圧力がかかりません。

II 圧力ふたが正しく閉まっていれば、加圧時には、ロックピンが上がり、圧力ふたをロックします。鍋の圧力が完全に下がるまで圧力ふたは開きません。(上図 4)

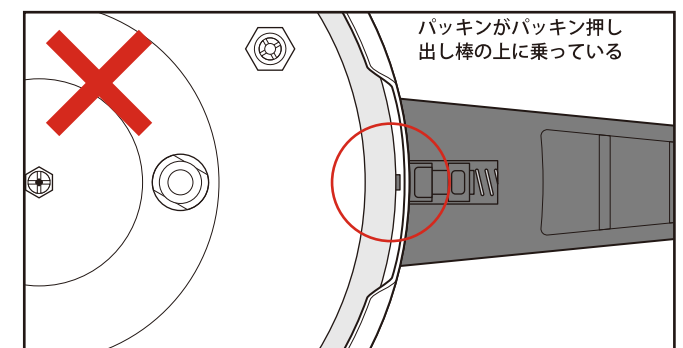
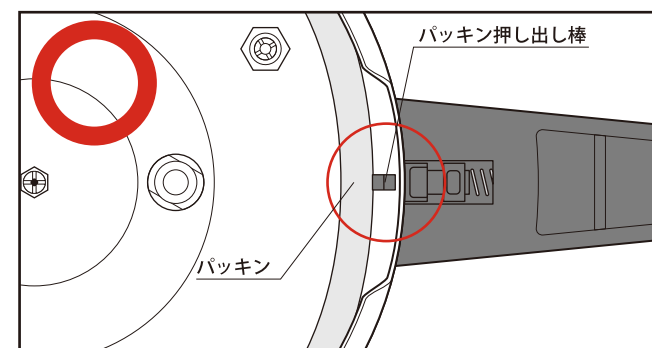
⚠ 圧力調整装置以外の所から蒸気が排出された場合は、すぐに火を止めてください。鍋が冷めるのを待ってから、本書の 13 ページを参照して圧力調整装置・ロックピン・安全弁・パッキンを点検してください。点検し処置してもこのような異常が起こる場合は、当社 (14 ページ参照) までご連絡ください。

⚠ 警告 パッキンの装着

ご使用前に圧力ふたの内側にパッキンを正しく装着してください。

圧力ふた取っ手の付け根部分から出ているパッキン押し出し棒の内側に、たわませるようにしてパッキンを装着してください。

⚠ パッキンをパッキン押し出し棒の上に装着した場合 (下図参照) は、圧力ふたが正しく閉まらない、または蒸気が漏れて圧力がかかりません。正常な動作ができなくなる場合があります。





警告

毎回の使用前に、必ず点検してください



強制

圧力鍋は使用時、きわめて高温・高圧になります。誤った使い方は重大事故につながり、非常に危険ですので、取り扱い上の注意事項を守って、正しくお使いください。

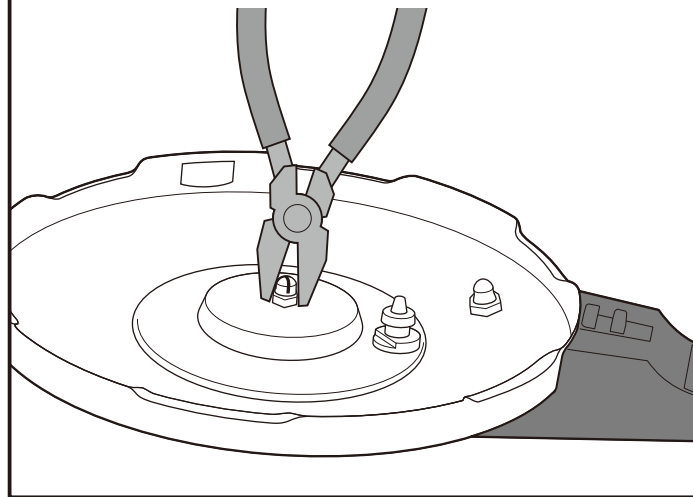


強制

お使いになる前に必ず下記の点を確認し、目詰まりしている場合には、付属のクリーニングピンなどで清掃を行ってください。

1. ネジのゆるみやガタツキなど、異常はありませんか？

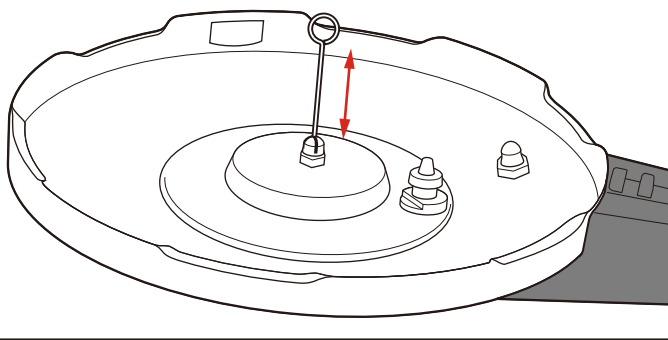
ゆるみやガタツキがある場合は、ドライバー・ペンチ・レンチ等の適切な工具で締めなおしてから使用してください。



2. 圧力調整排出口・安全弁が目詰まりしていませんか？

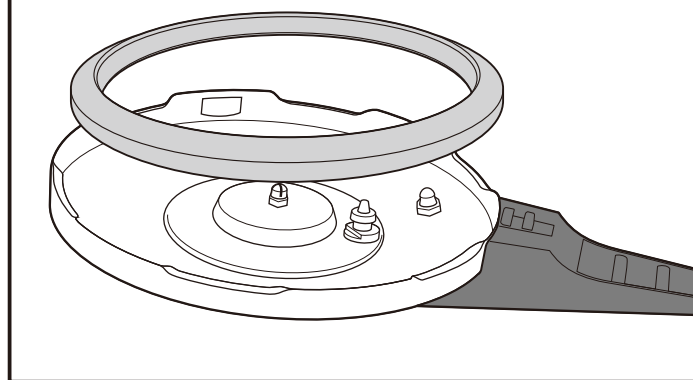
圧力調整排出口や安全弁が目詰まりしていると、圧力調整が適切に行われず、圧力ふたが飛んだり、調理物が吹き出したりして、ケガ・火傷などを負う場合があります、非常に危険です。

※ 目詰まりは必ず、解消してください。(6 ページ参照)



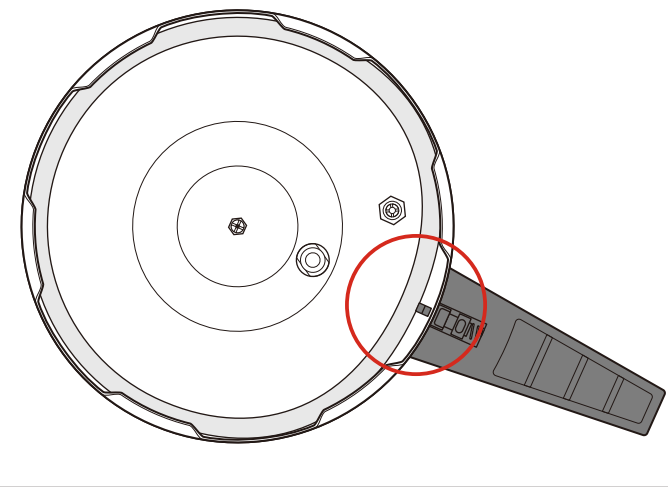
3. パッキンや部品のすきまなどに調理カスなどが残っていませんか？

パッキンや部品のすきまなどに調理カスなどが残っていないか確認し、残っている場合はきれいに洗って取り除いてください。



4. パッキンは正しく装着されていますか？

4 ページ「パッキンの装着」を参照し、パッキンが正しく装着されていることを確認してください。



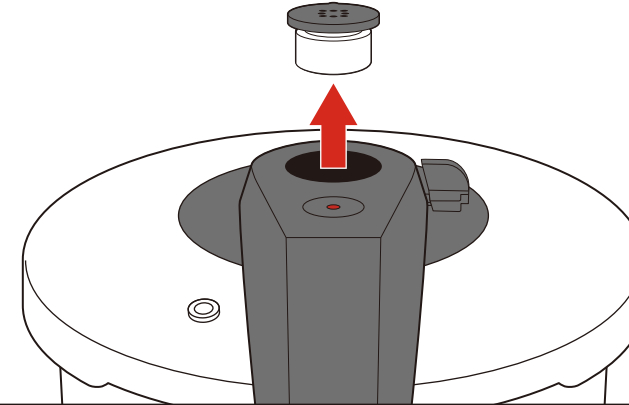
警告

- 本製品の安全構造は、本書に従った正しいお手入れによって維持されます。特に圧力調整装置・ロックピン・安全弁・パッキンなどのお手入れは確実に行ってください。
- 各部の異常の有無を確認し、亀裂・破損などがありましたら、使用しないでください。

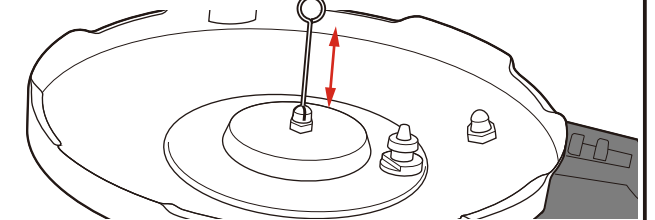
お手入れ方法

圧力ふたのお手入れ

- 圧力調整装置は圧力ふた取っ手から外し、柔らかいスポンジで、食器用中性洗剤を使って、よく洗ってください。



- 圧力調整排出口・ロックピン・安全弁の裏側に、調理カスや異物が付着したり詰まっていたら、歯ブラシ等で取り除くか、付属のクリーニングピンを差し込んで取り除いてください。



特に豆類など煮汁がふき上がるような材料を調理した後は、圧力ふたの圧力調整排出口が目詰まりしている可能性がありますので必ず点検・清掃を行ってください。

全体のお手入れ

- 鍋本体、圧力ふた、圧力調整装置は食器用中性洗剤をつけた柔らかいスポンジで汚れをよく落としてください。
- 水分は、錆びの原因となります。よく拭き取り、乾燥させてください。

- 研磨剤入りスポンジ、金属タワシ、クレンザーなどを使用しないでください。キズがつきます。



- 鉄など圧力鍋と異なる金属製品に重ね置きしないでください。サビの発生原因となります。

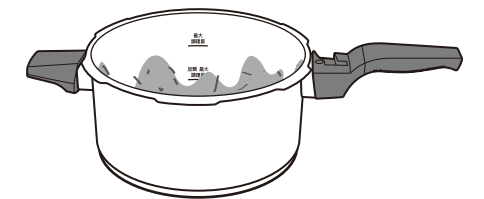


注意

焦げ付いてしまったら

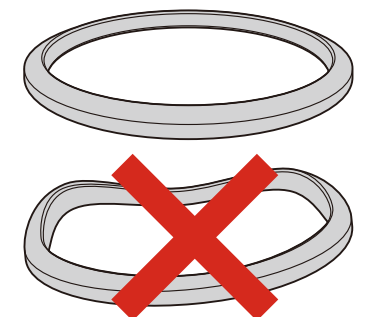
〈お酢を使って落とす方法〉※ 圧力ふたは使わないでください。鍋に半分から七分程度水を入れ、お酢を大さじ 1～3 杯入れ火にかけて温めてください。その後中性洗剤で洗い、水で良く洗い流してください。

※ においがしますので必ず換気をしながら行ってください。



パッキンのお手入れ

- 圧力ふたから外し食器用中性洗剤で汚れ、油分をよく洗い流してください。
- 水分をよく拭き取り、乾燥させてください。
- パッキンは消耗品です。劣化(切れ、ヒビ割れ、変形)により圧力ふたから蒸気もれるようになったら、お取り替えください。ご購入後 1 年間がお取り替えの目安です。(※ パッキンは使用されなくても徐々に劣化します。)
- 購入方法については 14 ページ「交換・修理用部品の販売」をご覧ください。



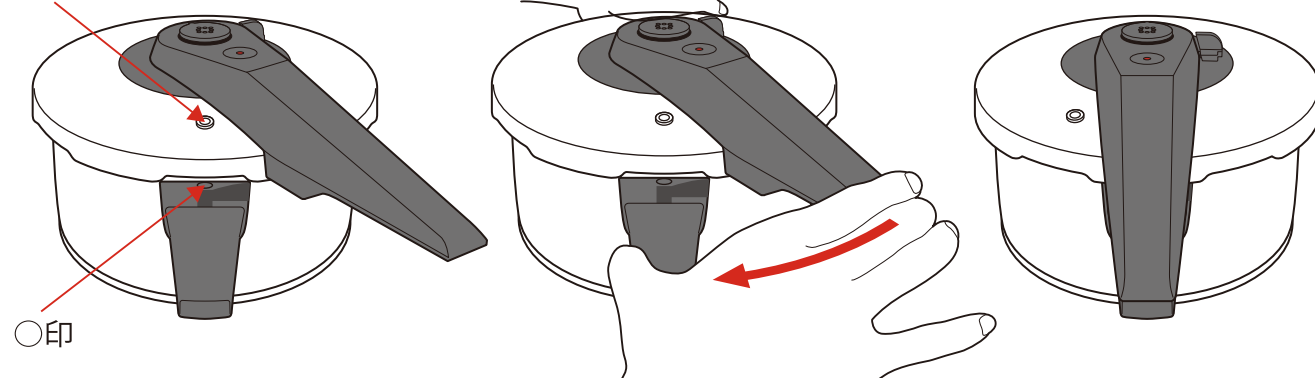
圧力ふたの開閉



圧力鍋は購入時の圧力鍋「本体」と「圧力ふた」の組み合わせでご使用ください。
別に購入したものとの組み換えはしないでください。

■ 圧力ふたの閉め方

○印 (安全弁)



○印を合わせる

圧力ふたの○印と本体取っ手 (大) の○印が上図のように並ぶように向きを合わせて圧力ふたをかぶせます。

圧力ふたを押さえつつ回す

圧力ふたが傾かないようにおさえながら時計回りに回します。

圧力ふたが完全に閉まります

本体と圧力ふたの取っ手が重なり圧力ふたが完全に閉まるまで回します。



圧力ふたが傾いた状態で閉めてしまうと圧力ふたが開かなくなってしまう場合があります。

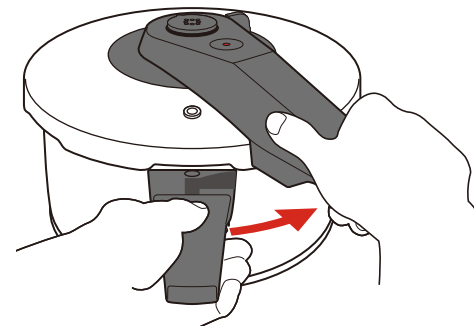
※ 正しい圧力ふたの閉め方は、上記内容と、4 ページ「パッキンの装着」をご確認ください。

■ 圧力ふたの開け方

圧力ふたの圧力調整レバーを『』マークに合わせて圧力ふたを反時計回りに回します。圧力ふたの○印と本体取っ手 (大) の○印が右図のように並ぶと圧力ふたが開きます。



加熱後はロックピンが下がっていることを確認して、11、12 ページの手順に従って圧力ふたを開けてください。



■ 圧力鍋の持ち運びの注意



ロックピンが上がっている間は鍋を不用意に移動したり、傾けたり、ゆすったりしないでください。蒸気が急に吹き出す危険があります。やむを得ず移動する場合は、必ず本体取っ手 (小) と取っ手 (大) を両手でしっかり持ち、なるべく水平を保つように慎重に移動してください。圧力ふたの取っ手だけを持って移動すると、圧力ふたが外れて本体が落下し、やけど・けがをするおそれがあります。



加熱して鍋が高温になっている場合は、素手で持たずに、ふきんやミトンなどを使用してください。

調理の手順



調理を開始する前に必ず 5 ページの点検を行ってください。

1. ネジのゆるみやガタツキなど、異常はありませんか？
2. 圧力調整排出口や安全弁が目詰まりしていませんか？
3. パッキンや部品のすきまなどに調理カスなどが残っていませんか？
4. パッキンは正しく装着されていますか？

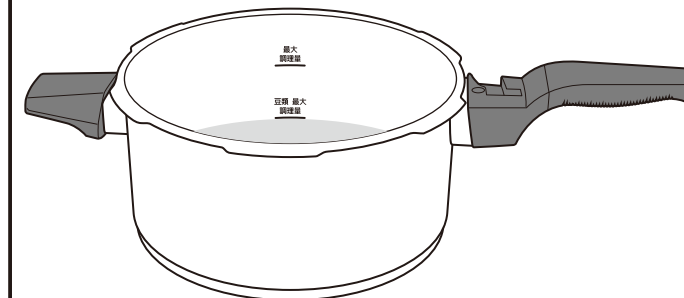
0. 初めての使用前に

新しい圧力鍋は、製造上の油などが付着していたり、独特なおいがしたりします。
下記の作業を実施してください。

1. お手入れ方法 (6 ページ参照) に従って、鍋全体をよく洗ってください。
2. 水気をふき取り、よく乾燥させてから、圧力ふたをせず、鍋の深さ 2/3 まで水を入れて火にかけてください (約 30 分)。
※ 圧力フタに付いている銀色のシールは、はがさないでください
※ なべ底から炎がはみ出ない火加減にしてください。

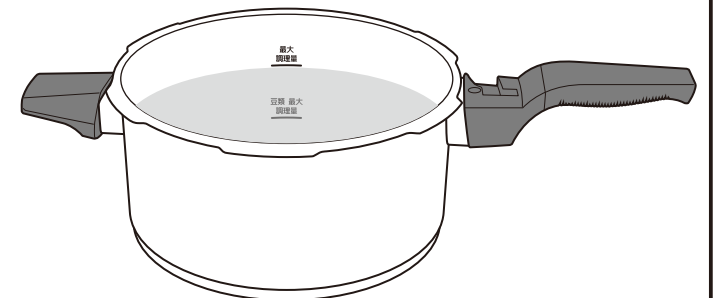
1. 鍋に材料を入れる

豆類等、調理によって分量が増えるものを調理する場合



豆等の材料と水を合わせた総量が鍋の深さの **1/3 以下**

その他の材料を調理する場合



材料と水を合わせた総量が鍋の深さの **2/3 以下**



※ 豆類を調理すると、豆が膨張し豆皮がはがれ、圧力調整装置・安全弁が詰まらせ圧力調整ができなくなる可能性があります。



※ 重曹など急激に発泡するものや多量の油などは危険です。調理に使用しないでください。

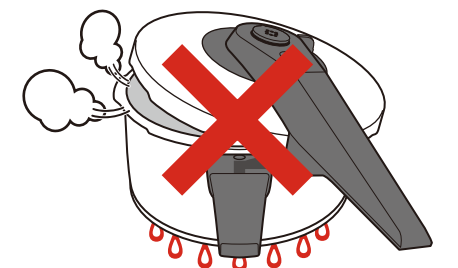


2. 圧力ふたを閉める

7 ページ「圧力ふたの閉め方」を参照し、圧力ふたを完全に閉めます。

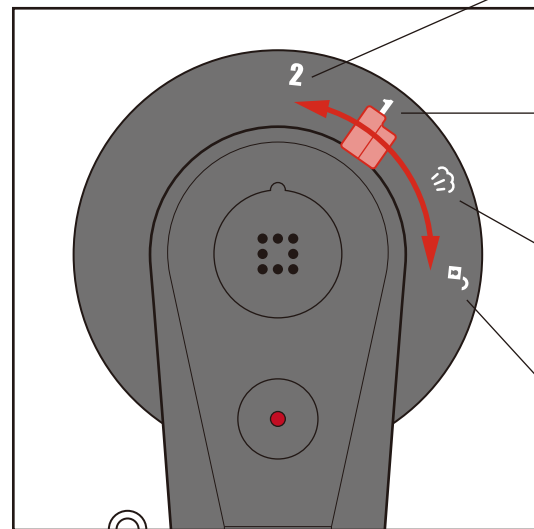
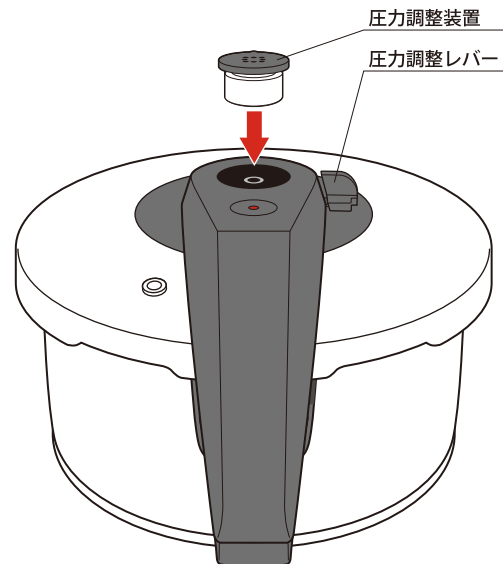


圧力ふたを閉めずに乗せただけの状態では、絶対に加熱しないでください。想定外の加熱により取っ手が破損したり、調理物が吹き出したりして非常に危険です。取っ手は焦げる際に、強い異臭を發します。



3. 圧力調整装置の取り付け／圧力をセットする

圧力調整装置を圧力ふた取手の穴に差し込みます。
圧力調整レバーで料理に応じた圧力調整ができます。



2 高压調理
(基本的な圧力)

1 低压調理
(卵など繊細な調理向き)

蒸気を抜く

ロック解除



調理中は圧力調整装置・圧力調整レバーを操作しないでください。

- 「蒸気を抜く」は調理中には絶対にしないでください。調理物が噴き出し危険です。
- 調理中は圧力調整装置・圧力調整レバーを操作しないでください。調理物が噴き出すおそれがあります。



加圧時間と蒸らし時間

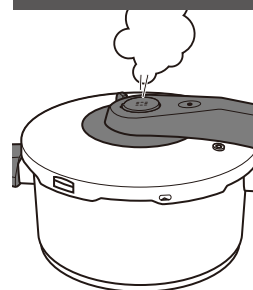
加圧時間



鍋に材料を入れて圧力ふたをセットし、強火(鍋底からはみ出さない程度の火力)にした後、圧力調整装置から蒸気が出始めたら、必ず弱火にしてください。この弱火にしてから、火を止めるまでの時間を《加圧時間》といいます。

※ 2kW 以上の電磁調理器では中火以下でご使用願います。

蒸らし時間



加圧時間が終わって、火を止め圧力ふたを閉じた状態のまま置いておく時間を《蒸らし時間》といいます。蒸らし時間は、火をつけていたときと同様に大切な調理時間です。火を止めた後も、10～15 分間くらい、鍋の中は 100℃ 以上の高温で調理は続いています。この余熱を利用することで省エネにもなります。

4. 加熱する

コンロにのせ加熱します。



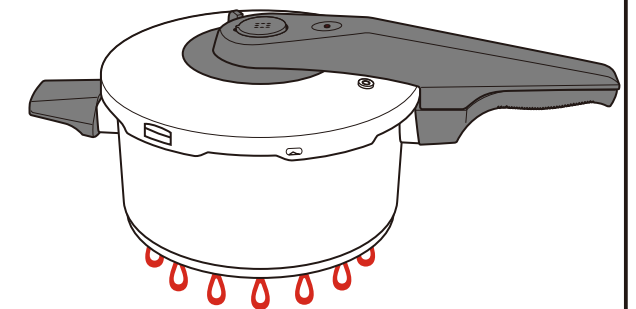
※ 強火の際、炎はなべ底からはみ出ないようにしてください。

※ 圧力ふたを閉めずに圧力ふたを乗せただけの状態では絶対に加熱しないでください。想定外の加熱により取手が破損したり、調理物が噴き出したりして非常に危険です。

※ 本製品は電磁気調理機でも使用できる設計になっています。ただし電磁気調理機の機種によっては使用できない場合があります。

2kW 以上の電磁調理器では強火では使用しないでください。3kW での使用は貼り底の剥がれや膨れの原因になります。詳しくは電磁気調理器の取扱説明書などでご確認ください。

※「蒸気を抜く」は調理中には絶対にしないでください。調理物が噴き出し危険です。調理中は圧力調整装置・圧力調整レバーを操作しないでください。調理物が噴き出すおそれがあります。



強火

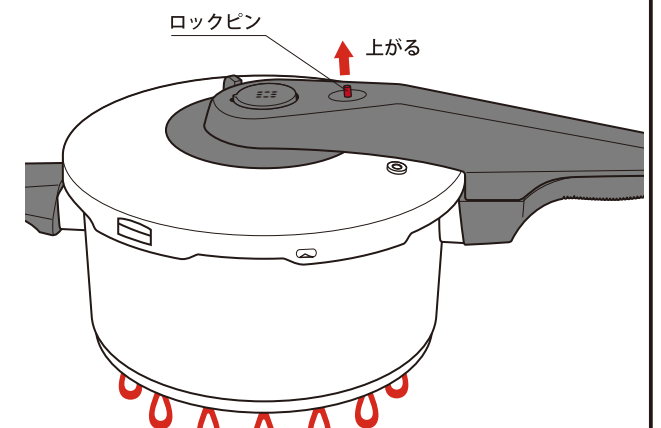
5. ロックピンが上がる

沸騰により圧力が上がり始めると圧力ふた取手に収まっているロックピンが表面からせり上がります。



※ ロックピンが上がるまでの過程でロックピン付近から蒸気が出ることがありますが、上がり始めると蒸気は止まります。

※ 火傷の原因になりますので、安全弁や蒸気が出る付近に手をかざしたり、覗いたりしないでください。



6. 蒸気が出る

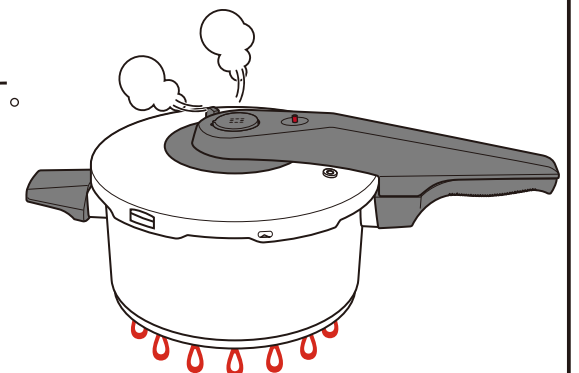
圧力調整装置から余分な圧力を蒸気として排出します。



※ いかなる場合でも、ロックピンが完全に下がるまで圧力ふたを開けないでください。

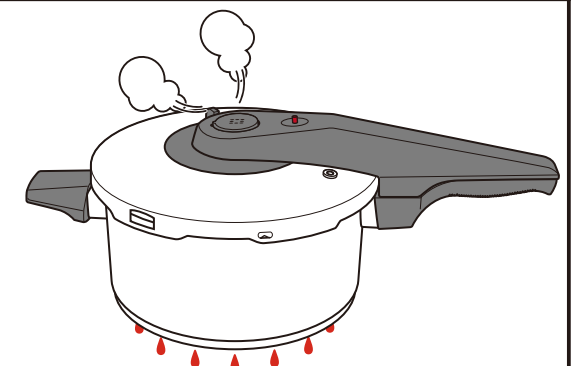
※ 蒸気の出る方向は一定ではありません。

※ 火傷の原因になりますので、圧力調整装置の穴に手をかざしたり、覗いたりしないでください。



7. 弱火にする / 加圧時間開始

圧力調整装置から蒸気が出はじめたら弱火にしてください。一度圧力がかかれば弱火で十分調理できます。ここから加圧時間となります。クッキングタイマーなどで正確に加圧時間を計ってください。



8. 火を止める / 蒸らし時間開始

加圧時間が終了したら火を止めます。
火を止めてから蒸らし時間になります。

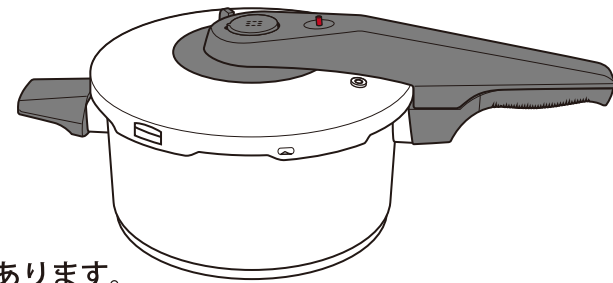
火を止めた後も 10 ～ 15 分間くらい、鍋の中は
100℃以上の高温で調理が続いています。
調理方法によって、《自然冷却》して蒸らす場合の
ほかに、《急冷》する場合（本ページ下段参照）もあります。

自然冷却：火を止めたあと、ロックピンが自然に下がるまでそのまま放置することです。



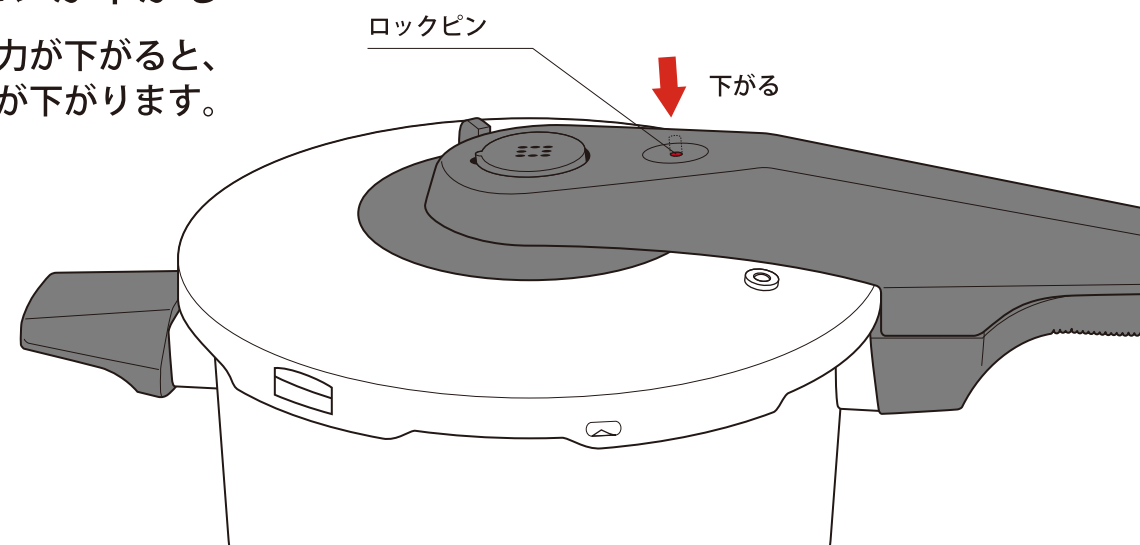
禁止

- ※ ロックピンが上がっている場合は、圧力ふたのまわりに手を近づけないでください。
- ※ 鍋の表面が非常に熱くなっています。取っ手以外の部分にはさわらず、蒸気に十分注意して慎重に使用してください。



9. ロックピンが下がる

鍋内部の圧力が下がると、
ロックピンが下がります。



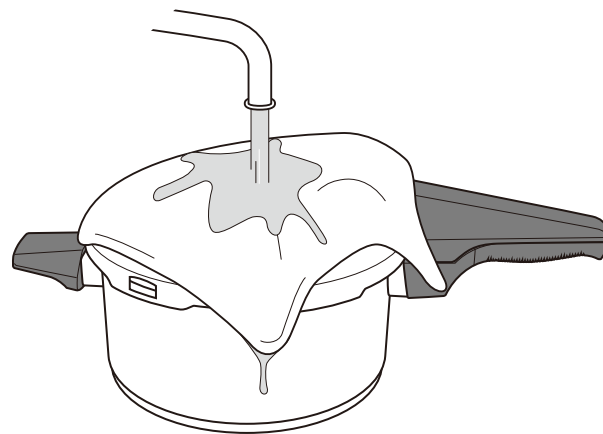
■ 急冷について

圧力が自然に抜ける前に、鍋自体を水で冷やして圧力を
抜く方法です。煮過ぎや茹で過ぎを防ぐためや、急いで
圧力ふたを開けたいとき、圧力ふた取っ手を回し始めて
動きが重く感じられた場合などに急冷してください。

急冷の方法：蒸気が噴き出す可能性がありますので、ぬれ
ふきんを圧力ふたにかぶせ、圧力調整装置は外さずに上から
水を静かに流して鍋を冷やしてください。



- ※ 鍋は水の中に浸けないでください。鍋底が傷む原因になります。
- ※ 水を流す際は、取っ手及び圧力ふたのまわりに手を近づけないでください。
- ※ 急冷後、圧力ふたを開ける前にロックピンが下がっているか今一度確認して
12 ページの手順に従って圧力ふたを開けてください。



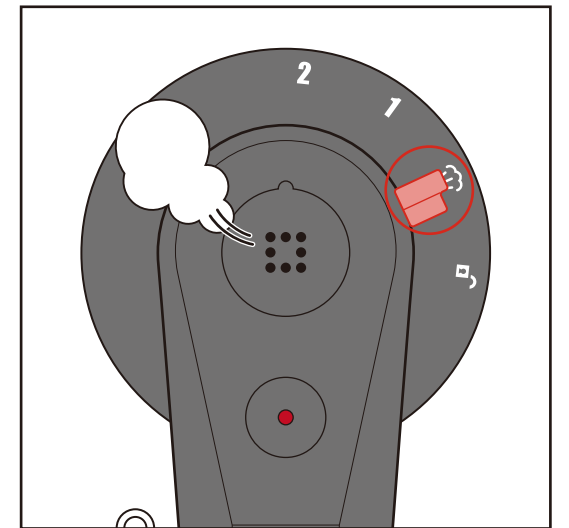
10. 蒸気を排出

圧力調整レバーを『』マークに合わせて蒸気を完全に排出させます。



強制

- ※ 圧力ふたを開ける際は必ずロックピンが下がっていることを確認してください。調理直後の圧力調整レバーは高温のため火傷の危険がありますので、調理直後に減圧する場合はふきんやミトンなどを使用してください。
- ※ 加熱後、火を止めても内部には圧力が残っていますので、必ず減圧してください。また、圧力ふたを開ける際は少しでも圧力が残っていると、圧力ふたが飛んだり、内容物がふき出したりして非常に危険なため、必ず減圧してください。



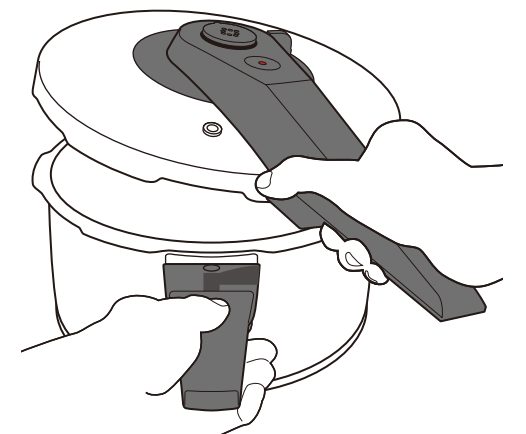
11. 圧力ふたを開ける

7 ページ「圧力ふたの開け方」を参照して、圧力調整レバーを『』に合わせてから、
圧力ふたを反時計回りに回して開けます。



強制

- ※ 圧力ふた取っ手をわずかに動かし、いったん停めたときに圧力ふたのすき間から蒸気が出ないことを確認してからふたを開けてください。
- ※ 圧力ふた取っ手を回し始めて、圧力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ることがあり危険です。無理に開けず、自然冷却するか、急冷して減圧した後で圧力ふたを開けてください。（11 ページ「急冷について」参照）
- ※ 万が一、圧力ふたが開かない場合は、無理をせずに当社または販売店までお問い合わせください。



「おかしい」と思ったときには

調理中に「おかしいな？」と思ったら、すぐに火をとめて鍋が冷めるのを待ってから、下記の項目と照らし合わせて対処してください。

症 状	予想される要因	処 置
圧力調整装置から蒸気が出ない	1. 圧力調整装置の取り付け方が悪い。 2. 圧力調整排出口が詰まっている。 3. 調理物を入れ忘れ、空だき状態になっている。 4. 鍋またはコンロのゴトクが傾いている。 5. 圧力ふたが完全に閉まっていない。	1. 圧力調整装置をしっかりと取り付けてください。 2. クリーニングピンで調理カスや異物を取り除いてください。 3. 火をすぐに止めて、鍋が冷めるまで自然冷却してください。絶対に水をかけないでください。 4. 鍋を水平にしてください。 5. 火を止め蒸気を抜いてから閉め直してください。
ロックピンが上がってからもロックピン・安全弁から蒸気が出る	1. 安全弁に異物が付着または、詰まっている。 2. 鍋の中の調理物が多すぎる。 3. ロックピン用パッキンが劣化している。 4. ロックピン・安全弁の取り付けがゆるんでいる。	1. 歯ブラシ等やクリーニングピンで異物（調理カスなど）を取り除いてください。 2. 調理物の量を減らしてから、再度火にかけてください。 3. ロックピン用パッキンを交換してください。 4. しっかりと締め直してください。
圧力ふたの回りから蒸気が出る	1. 圧力ふたが完全に閉まっていない。 2. パッキンの取り付け方が悪い。 3. パッキンが劣化している。 4. パッキン又は圧力ふた裏側の部品に異物（調理カスなど）が付着している。 5. パッキンの表面に油分が付着している。 6. 圧力ふた取っ手のネジがゆるんでいる。 7. 調理物の最大調理量を超えている。 8. 圧力調整装置、ロックピン+安全弁の裏側に異物が付着または、詰まっている。	1. 火を止め蒸気を抜いてから閉め直してください。 2. パッキンを正しく取り付けてください。 3. パッキンを新しいものに交換してください。 4. 異物（調理カスなど）を取り除いて、正しく入れ直してください。 5. パッキンを洗浄してください。 6. +ドライバーで、締め直してください。 7. 1 ページ「調理量をまもりましょう」をご参照ください。 8. 歯ブラシ等やクリーニングピンで異物（調理カス）を取り除いてください。
圧力ふたが閉まらない	1. パッキンが正しくセットされていない。 2. 圧力ふたと鍋本体のかみ合わせが正しく出来ていない。	1. パッキンを正しく入れ直してください。 2. 無理に閉めずに初めからやり直してください。7 ページ「圧力ふたの閉め方」をご参照ください。
焦げ付いてしまう	1. 火力の調整ができていない。 2. 水の分量が少ない。 3. 加圧時間が長すぎる。	1. 火力の調整は 10 ページ「加熱する」を参照ください。 2. 料理ごとの適量の水を入れてください。 3. 料理ごとの加圧時間を守ってください。
取っ手がガタつく	取っ手のネジがゆるんでいる。	+ (プラス) ドライバーで、締め直してください。
圧力ふたが開かない	ロックピンがあがっている。	いつまでもロックピンが戻らない場合は当社または販売店までご連絡ください。

交換・修理用部品の販売

お客様に長くお使いいただけるよう、交換・修理用部品の販売を承っております。

交換・修理用部品の販売																															
＜部品購入までの流れ＞ 1 まずはメール・FAX・TEL にてご希望の部品名をご連絡ください。 2 当社より部品の在庫状況、および費用詳細をご連絡申し上げます。 3 先に合計金額を下記の振込先へお支払いをお願いいたします。 4 ご入金が確認でき次第、ご指定場所（日本国内のみ）へ発送いたします。 ※ 部品の発送は、通常ご注文頂いてから 2 ～ 3 日で発送となります。（在庫が無い場合は別途ご連絡を入れさせていただきます） ＜部品代のお支払いについて＞ 銀行振り込み 振込先：第四北越銀行 燕（つばめ）支店 当座 N O . 106516 名義：日本洋食器株式会社 ※ お振込み手数料はお客様でご負担ください。		KEVNHAUN 圧力鍋 KVPC42(4.2L) 部品単価表 <table><tr><th>部品型番</th><th>部品名</th><th>価 格</th><th>送 料</th></tr><tr><td>KVP-P01</td><td>パッキン + ロックピン用パッキン</td><td>¥600+税</td><td>¥370(税込)</td></tr><tr><td>KVP-P02</td><td>圧力調整装置</td><td>¥700+税</td><td>¥520(税込)</td></tr><tr><td>KVP-P03</td><td>ロックピン</td><td>¥800+税</td><td>¥520(税込)</td></tr><tr><td>KVP-P05</td><td>安全弁</td><td>¥500+税</td><td>¥520(税込)</td></tr><tr><td>KVP-P06</td><td>取扱説明書+レシピ</td><td>¥1,000+税</td><td>¥370(税込)</td></tr><tr><td>KVP-P07</td><td>クリーニングピン</td><td>¥300+税</td><td>¥84(税込)</td></tr></table>		部品型番	部品名	価 格	送 料	KVP-P01	パッキン + ロックピン用パッキン	¥600+税	¥370(税込)	KVP-P02	圧力調整装置	¥700+税	¥520(税込)	KVP-P03	ロックピン	¥800+税	¥520(税込)	KVP-P05	安全弁	¥500+税	¥520(税込)	KVP-P06	取扱説明書+レシピ	¥1,000+税	¥370(税込)	KVP-P07	クリーニングピン	¥300+税	¥84(税込)
部品型番	部品名	価 格	送 料																												
KVP-P01	パッキン + ロックピン用パッキン	¥600+税	¥370(税込)																												
KVP-P02	圧力調整装置	¥700+税	¥520(税込)																												
KVP-P03	ロックピン	¥800+税	¥520(税込)																												
KVP-P05	安全弁	¥500+税	¥520(税込)																												
KVP-P06	取扱説明書+レシピ	¥1,000+税	¥370(税込)																												
KVP-P07	クリーニングピン	¥300+税	¥84(税込)																												
輸入元		日本洋食器株式会社																													
		〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂 1949 番地																													
		TEL 0256(92)3145																													
		http://www.nihon-yoshokki.co.jp/																													