



●発売元

山本電気株式会社

〒962-0818
福島県須賀川市和田道 116

※製品に関するお問い合わせ先※

●輸入元

サクセスアジア株式会社

〒111-0051
東京都台東区蔵前4-6-7 MBCビル6F

◆製品サポートセンター

電話：050-3188-8768

メール：support@success-asia.co.jp

(受付時間 祝日を除く月～金：10時～17時)

Rev0.0 202012

YAMAMOTO

家庭用 電気圧力なべ

[YS0003] 取扱説明書

容量 2.8 リットル
使用最大圧力
70 キロパスカル
一般家庭用
(業務用としては使用しないでください)

電気圧力鍋は加熱されると内部が極めて高温・高圧になります。取り扱いを誤ると、やけどなどの危険がありますので、本書に記載の注意事項を必ずお守りください。



も く じ ページ

お使いになる前に	
安全上のご注意	2
警告	2~4
注意	5~6
使用上のご注意	7
電気圧力なべについて	8
調理上のご注意	8
調理時間の目安	9
各部のなまえ	10~11
ご使用前に	12~15

使い方

調理の準備	16~17
調理のしかた	18~21

長くご愛用いただくために

お手入れ	22~23
故障かなと思ったら	24
交換部品について	25
アフターサービス	25
製品仕様	26
保証書	27

この度は本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。
本書は保証書も兼ねておりますので、お手元に必ず大切に保管してください。



このマークは、製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として認証されている製品に貼られます。

安全上のご注意 *必ずお読みください*

 警告	人が死亡または重傷を負う危険性が生じることが想定される内容
 注意	人が傷害または物的損害の発生が想定される内容
 禁止	してはいけない「禁止」の内容
 必ず実施	必ず実行していただく「強制」の内容

 一般的な禁止	 分解禁止
 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止
 必ず実施する	 電源プラグを抜く

警告

 分解禁止	分解、改造、修理をしない 分解、改造、修理は絶対にしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、またはサクセスアジア製品サポートセンターにご相談ください。
 禁止	異常等があるときは使わない 異常（煙が出る、異音がある、異臭がある等）があるとき、または落下等により破損したときは電源プラグを抜いて本機の使用をおやめください。そのまま使用を続けると火災・感電の原因になります。
 必ず実施	交流100V・定格15Aのコンセントを単独で使用する 交流100V以外の電源を使用すると火災・感電の原因になります。コンセント・配線器具の定格を超える使い方や、延長コードなどによるタコ足配線をしないでください。発熱による火災の原因になります。（船舶や自動車の直流電源では使用できません）
 禁止	次のように、電源コードが破損するようなことをしない ・ねじる ・引っ張る ・無理に曲げる ・束ねる ・加工する ・重いものをのせる 火災・感電の原因になります。
 禁止	電源プラグや電源コードが傷んでいるときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。
 ぬれ手禁止	ぬれた手で電源プラグを抜き挿ししない 感電の原因になります。
 水ぬれ禁止	電源コード、電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。

警告

 プラグを抜く	電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く 電源コードを引っ張ると感電・ショート・発火の原因になります。
 必ず実施	電源プラグは根元まで確実に挿し込む 不完全な挿し込みの場合、感電・火災の原因になります。
 必ず実施	定期的に電源プラグのほこり等を、乾いた布で取り除く 汚れたまま使用すると絶縁不良が起り、火災の原因になります。 *お手入れの際は安全のため、電源プラグを挿し込み口から抜いてください
 禁止	挿し込みがゆるいコンセントは使用しない 感電・発火の原因になります。
 禁止	雷が鳴り出したら電源プラグに触らない 感電の原因になります。
 禁止	電源プラグをなめない、なめさせない 特に乳幼児には触れさせないように注意してください。感電・けがの原因になります。
 プラグを抜く	お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く やけど・けがの原因になります。
 水ぬれ禁止	水につけたり、水をかけたりしない 本機は防水ではありません。機器内部のショートや発熱により感電・火災の原因になります。
 禁止	包装用のポリ袋は幼児の手の届かないところに廃棄する 誤ってかぶると窒息の原因になります。
 禁止	乳幼児の手の届く範囲で使用しない 感電・けがの原因になります。
 禁止	落としたり、衝撃を加えたりしない 感電・故障の原因になります。
 禁止	金属物などの異物を隙間に入れない 隙間などから金属物などの異物を入れないでください。 機器内部のショートや発熱により、火災・感電の原因になります。
 禁止	可燃性または湿気が多い環境で製品を使用しない 火災・故障の原因になります。
 禁止	熱器具の近くに置かない 樹脂部分が溶けて引火する原因になります。
 必ず実施	パッキンなどの付属品は必ず取り付けて使用する やけど・けが・故障の原因になります。

警告

 禁止	パッキンや部品、電源コードは他のもので代用しない やけど・けが・故障の原因になります。必ず付属品を使用してください。破損や劣化、紛失などの要因で使えない場合は、25ページにある専用部品をお買い求めください。
 必ず実施	製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する 製品に異常が発生したまま使用を続けると発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。 <異常・故障例> ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形・変色・損傷している ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする ・本体が動作しない など 上記のような場合はすぐに使用を中止し、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、またはサクセスアジア製品サポートセンターに点検・修理を依頼してください。
 必ず実施	電源プラグは調理の直前に挿し込み、調理後は早めに電源プラグを抜く 本機には電源スイッチがありませんので、電源プラグの抜き差しで操作します。
 禁止	電源プラグに蒸気を当てない ショート・発火の原因になります。
 禁止	使用中や使用直後に蒸気排出レバーや圧力ピンを触ったり、手や顔を近づけない やけど・けがの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。
 禁止	蒸気排出レバー、ノズル、圧力ピンなどが目詰まりしている場合は使用しない やけど・けがの原因になります。
 禁止	圧力ピンに何かをのせたり、動きをさまたげない やけど・けがの原因になります。
 禁止	調理中は無理にふたを開けない、移動させない 蒸気や調理物が噴出し、やけど・けがの原因になります。
 禁止	調理以外の用途に使用しない やけど・けが・故障の原因になります。
 禁止	レトルトパックなどを入れて調理しない 発火・故障の原因になります。
 禁止	上ふたや留め金の外周を固定するために布切れなどを使わない やけど・けがの原因になります。
 禁止	使用中、大量の排気が上ふたの周りで見られたら使用を中止する すぐに電源プラグを抜いて本機の使用をおやめください。 そのまま使用を続けると火災・感電の原因になります。

注意

 禁止	不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 転倒や落下による火災・けが・故障の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。 ・毛足の長いじゅうたん ・ふとん ・プラスチック樹脂 ・スライド式テーブルの上 など
 禁止	ストーブやガスコンロなど熱源、火気の近くで使用しない 変形・故障の原因になります。
 禁止	屋外で使用しない 故障の原因になります。
 禁止	水のかかりやすい場所や本体の底部がぬれるような場所に置いて使用しない ショート・感電・故障の原因になります。
 禁止	壁や家具の近くで使用しない 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
 禁止	直射日光の当たるところでは使用しない 変色の原因になります。
 プラグを抜く	使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く 使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
 禁止	使用中や使用後しばらくは高温部に直接触れない 高温部に触れるとやけどの原因になります。必ずミトンやぬれふきんを使用してください。
 必ず実施	お手入れは本体が冷えてからおこなう 高温部に触れるとやけどの原因になります。
 禁止	空焚きをしない 変形・故障の原因になります。
 禁止	付属品を電子レンジ・オーブン・オープンレンジなどで使用しない 破損・変形の原因になります。
 禁止	上ふたのハンドルを持って移動しない 落下によるけが・故障の原因になります。本体を移動する際は必ず本体の取っ手を両手で持ってください。
 禁止	本体の取っ手や上ふたのハンドルにガタつきがある場合は使用しない けがの原因になります。
 必ず実施	ふたを確実に閉めて使用する 圧力調理や本体を移動するときに、ふたの取り付けが不十分だと、調理物の熱い蒸気に触れたり、調理物をこぼしたりしてやけど・けがの原因になります。
 禁止	市販のタイマー機器を接続して使用しない 故障の原因になります。

⚠ 注意

 禁止	パッキンなどは付属品以外のものを使用しない 破損・故障の原因になります。
 禁止	重曹や多量の油など、熱に反応して発泡するものは使用しない やけど・故障の原因になります。
 禁止	蒸気排出レバーのノズルをふさぐ恐れのある、皮のついたトマトや葉物野菜の調理（例：七草粥など）や炊込みはしないでください。 入れる場合は必ず調理後に、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。 やけど・けが・故障の原因になります。
 必ず実施	ふたを開ける場合は圧力ピンが下がった後、蒸気排出レバーを回して内部の蒸気を完全に排出してから開ける やけど・けがの原因になります。
 必ず実施	調理量の最大値と最小値を必ず守る やけど・けがの原因になります。
 必ず実施	食品かす等で汚れたままにしない 誤作動・内部燃焼の原因になります。
 禁止	内なべを落としたり変形させたりしない 故障の原因になります。
 禁止	内なべを直火にかけない 変色・変形の原因になります。
 禁止	落としふたとして紙などをかぶせない 誤作動・故障の原因になります。
 禁止	金属製のへらなどは使用しない、内なべで米を研がない、洗いおけ代わりに使用しない 内なべに傷が付く原因になります。

使用上のご注意



電気圧力鍋は加熱されると内部が極めて高温・高圧になります。取り扱いを誤ると、やけどなどの危険がありますので本書に記載の注意事項を必ずお守りください。

設置について

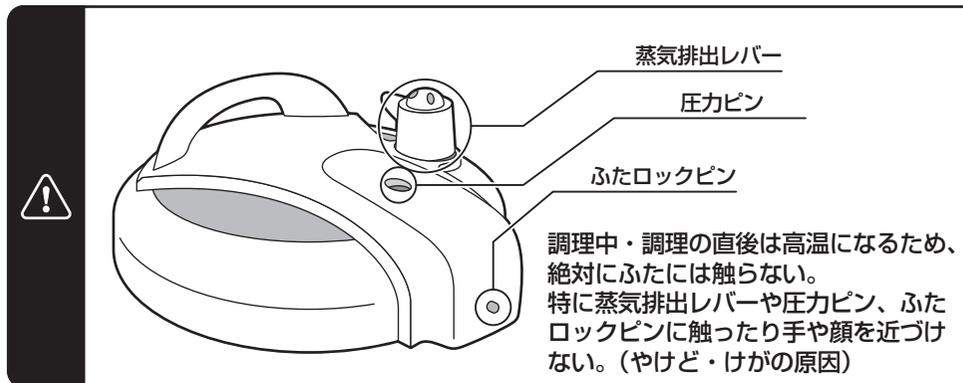
- 火気の近く、可燃物の近く、水のかかる場所には設置しない。また、棚などで使う場合は蒸気がこもらないようにする。
(故障の原因)

調理前のご注意

- 蒸気排出レバーのノズル・圧力ピンが詰まっていないことを確認してから使用する。
(やけど・けがの原因)⇒蒸気排出レバー・ノズル・圧力ピンの確認方法については15ページの「ふたの組み立てと確認」を参照してください。
- 調理前に、本体にしっかりと付属品が取り付けられていること、本体と内なべにガタつきがないことを確認する。
(故障の原因)
- 内なべや本体内部、内ふたに食品かすなどの異物を付けたまま使用しない。
(故障の原因)⇒異物の取り除き方は、22～23ページの「お手入れ」を参照してください。
- 内なべと本体の間に水を入れない。
(故障の原因)

調理中・調理後のご注意

- 調理中や調理の直後は、振動などで蒸気が噴き出す恐れがあるため移動させない。
(やけど・けがの原因)



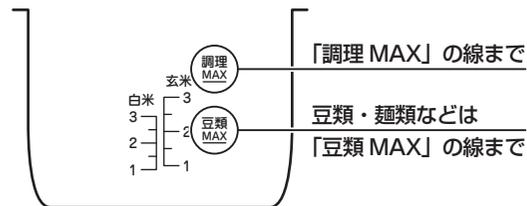
電気圧力なべについて

本製品は上ふたを使った圧力調理の他、上ふたを使わない電気なべとしてもご使用可能になっておりますので、専用レシピ以外の調理も行うことができます。※専用レシピ以外の調理を行う場合でも、本書に記載の注意書きをお読みいただき、正しくお使いください。

調理上のご注意

調理量について

- 内なべの「調理MAX」の線以上に水や食材を入れて使わない。
(やけど・けがの原因)
- 豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「豆類MAX」の線以上に、水や食材を入れない。
豆の皮、麺などが圧力調整装置のノズルなどに入り込み、圧力調整ができなくなる可能性があります。
(やけど・けが・故障の原因)



調理禁止の食材について

- 重曹など発泡するものや、多量の油を入れて調理しない。
(やけど・けがの原因)
- 蒸気排出レバーのノズルをふさぐ恐れのある皮のついたトマトや葉野菜の調理（例：七草粥など）や炊込みはしない。
*入れる場合は必ず調理後に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入れてください。(やけど・けが・故障の原因)
- 油脂分の多い食材を大量に調理する場合は、一度下ゆでをする。
*油脂分の多い食材（スペアリブ等）を一度に大量に調理すると、油脂分が固着して正常に作動しなくなることがあります。(故障の原因)

調理について

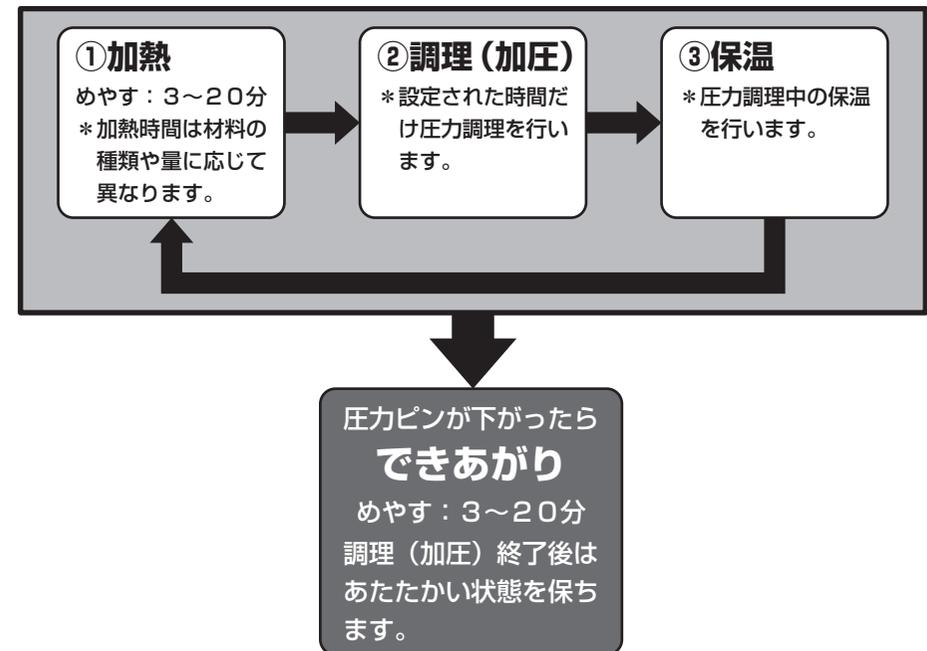
- 落としぶたとして紙などをかぶせないでください。
- 調理タイマーのメモリにある時間はあくまで目安です。
具材の大小、柔らかさなどに応じてタイマーのメモリを増減してください。
- 圧力調理は煮汁がほとんど蒸発しないので、水加減に注意してください。

内なべを長くお使いいただくために

- *内なべのコーティングを傷つけないために以下の内容をお守りください。
- 内なべで米を研いだり、豆などのかたい食材を洗ったりしないでください。
- かたい食材を調理する際は内なべの内面に食材を押しつけたり、強くかき混ぜたりしないでください。
- シリコン製や木製、プラスチック製のヘラやスプーンを使用してください。

調理時間の目安

圧力調理では「加熱」「調理」「保温」の3つの工程を繰り返すことで調理を行います。



①加熱

調理を開始すると、本体内部を一定の圧力に上げるため加熱を行います。加熱時間の目安は3～20分です。ただし、材料の種類や量に応じて異なります。

②調理(加圧)

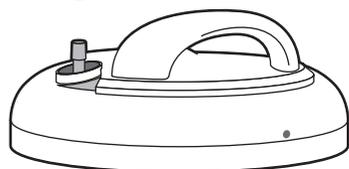
本体内部が一定の圧力に達し、維持されている状態を調理状態といいます。調理時間は最大30分まで設定することができます。調理時間の設定は付属のレシピブックを参考にしてください。また、材料の種類・量・大きさに応じて調理時間は調整してください。

③保温

本体には保温機能があります。調理終了後は加熱ヒーターの間欠運転により、あたたかい状態を保ちます。

各部のなまえ

◀ 蒸気排出レバー 【部品番号 YS0003RA】



◀ 上ふた
【部品番号 YS0003RB】



◀ 内ふた (内側につまみがあります)
【部品番号 YS0003RC】



◀ 内ふた用パッキン
【圧力ピン用のパッキンとセット
部品番号 YS0003RD】



◀ 内なべ
【部品番号 YS0003RE】



製品正面

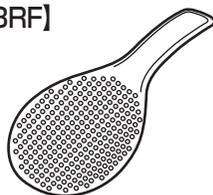
付属品



▲ 水受け
【部品番号 YS0003RF】



▲ 電源コード

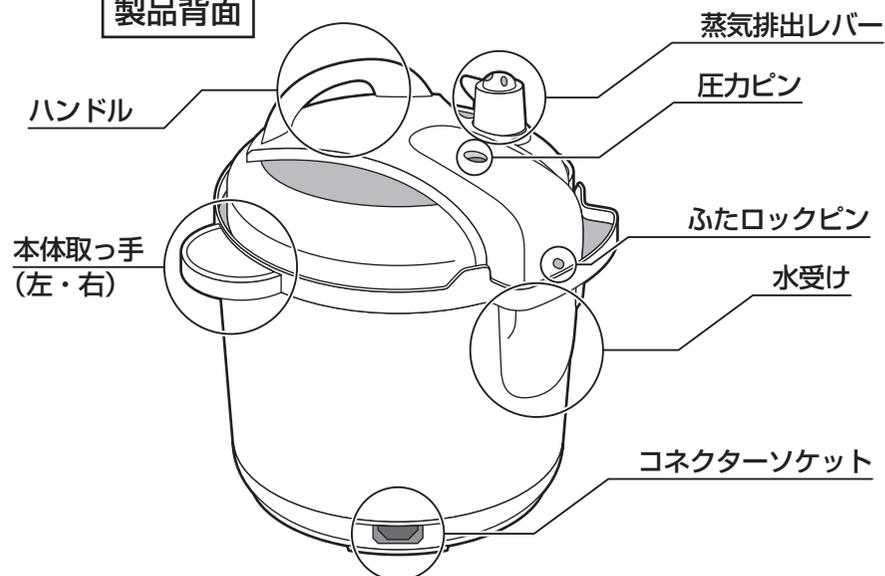


▲ しゃもじ

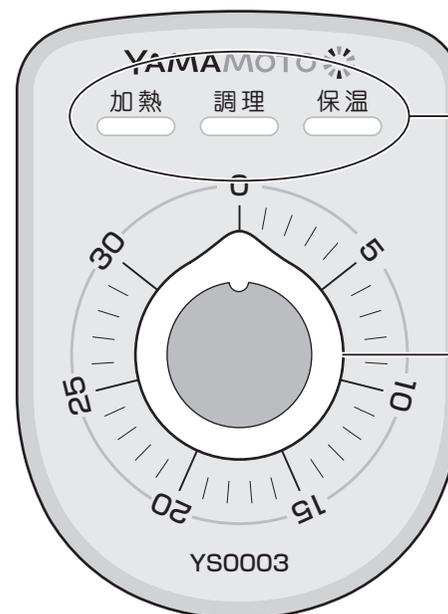
▲ 計量カップ
【計量カップとセット部品】
▲ しゃもじとセット部品番号 YS0003RH】

各部のなまえ

製品背面



操作パネル



加熱・調理・保温ランプ

- 加熱ランプ
内部が加熱されている状態で点灯します。
- 調理ランプ
圧力調理中に点灯します。
- 保温ランプ
調理が完了すると点灯します。
点灯中は、内部を約60℃に保ちます。

タイマーダイヤル

調理を開始する時に回します。
最大30分まで設定可能です。
圧力調理を中止する場合には
ダイヤルを反時計回りに回して「0」の位置に戻します。

ご使用前に

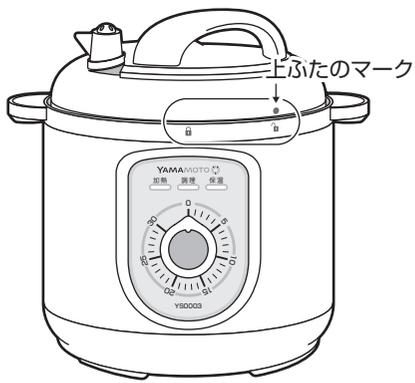
本製品をはじめてご使用になる場合、またはしばらくご使用になっていなかった場合は、本体内部にほこりやごみなどが付着している場合があります。22～23ページの「お手入れ」を参照して各部を洗浄してからご使用ください。洗浄後はよく乾かしてからご使用ください。

■上ふたの開けかた、閉めかた

●上ふたが閉じている状態



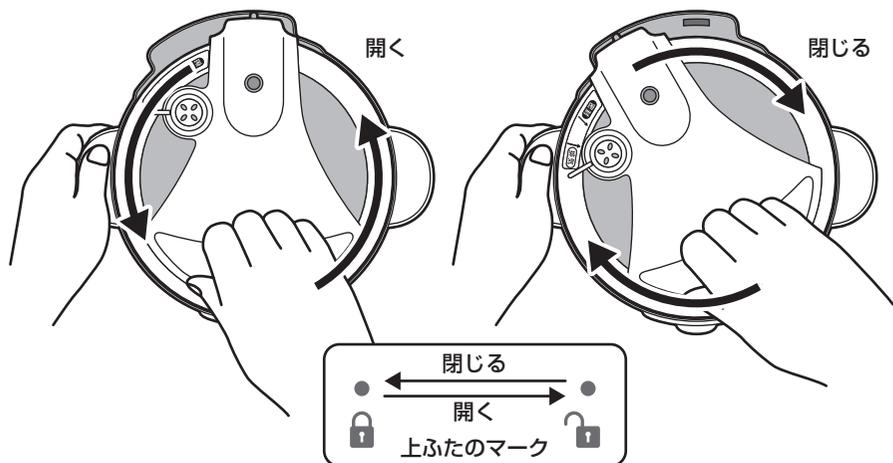
●上ふたが開いている状態



①上ふたの開き方

取っ手を持って本体を固定して上ふたのハンドルを反時計周りの方向へ、上ふたのマークが開いた鍵のマークに合うまで回すと上ふたを開けることができます。

*調理後に上ふたを開ける場合はふたの高温部（蒸気排出レバーやふたロックピン）や調理物から出る蒸気に素手で触れないように、必ず耐熱性の手袋（ミトン等）を着用してください。



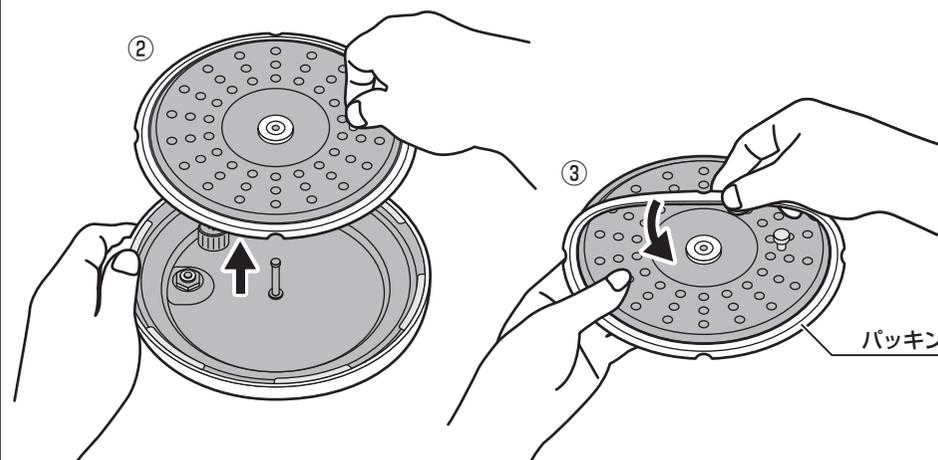
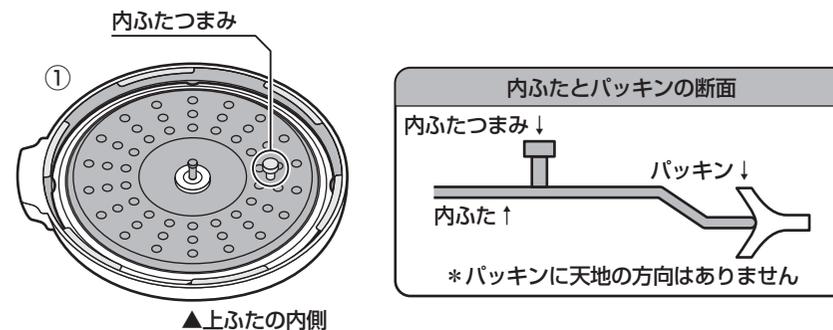
②上ふたの閉じ方

上ふたを閉じる時は上ふたのマークと開いた鍵のマークを合わせて上ふたをはめ込み、上ふたのハンドルを持って時計周りの方向へ、上ふたのマークが閉じた鍵のマークに合うまで回してください。
*「カチャ」と音がし、ふたロックピンが出て戻るのを確認してください。

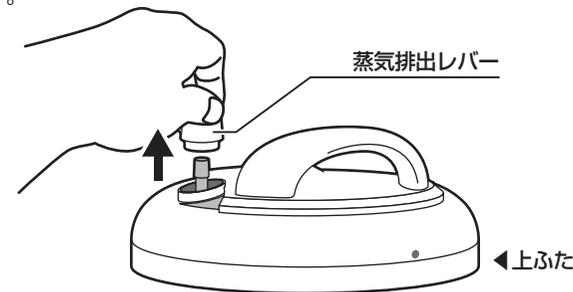
ご使用前に

■上ふたの分解

①取り外した上ふたの内側にある内ふたのつまみを持ち、上ふたから内ふたを外します。内ふたを取り外したら、周囲にあるパッキンを取り外します。



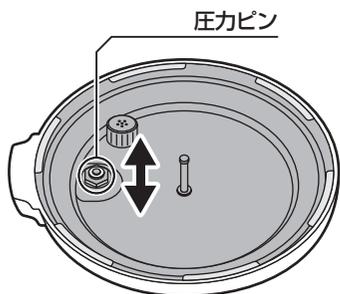
②上ふたにある蒸気排出レバーを取り外します。レバーを持ち、軽く力を入れて引き上げると抜くことができます。



ご使用前に

■ふたの組み立てと確認

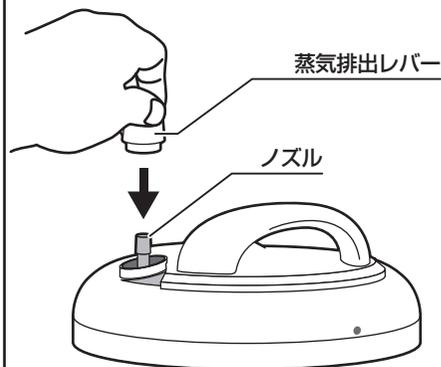
- ① 圧力ピンが動くか確認します
上ふたの内側から、圧力ピンをつまんで上下に動くことを確認してください。
確認時に、圧力ピンのパッキンに無理な力を加えないように注意してください。



▲上ふたの内側

* お手入れなどで圧力ピンのパッキンを外した場合は、必ず取り付けてください。

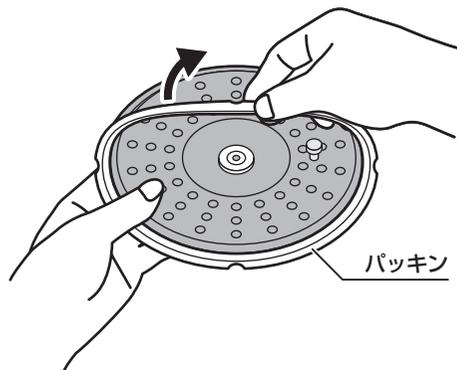
- ② 蒸気排出レバーを上ふたにはめ込みます
はじめにつまようじなどをノズルに挿し込み、ノズルが詰まっていないことを確認してください。
ノズルが詰まっていると圧力の調整ができず蒸気や調理物が噴出し、けがややけどの原因になります。



▲上ふた

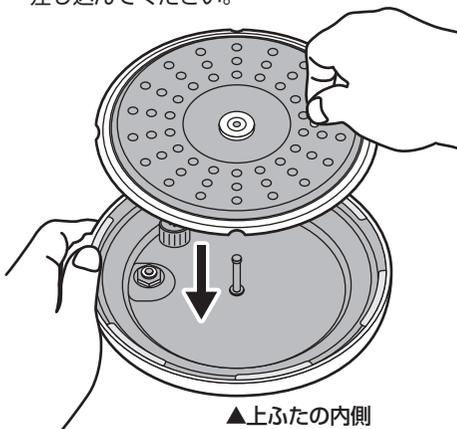
* 蒸気排出レバーをはめ込んだ後、軽く上下に引っ張って蒸気排出レバーが抜けないことを確認してください。

- ③ 内ふたの周囲にパッキンを取り付けます



* パッキンはしっかりと取り付けてください。

- ④ 内ふたを上ふたの内側に取り付けます
内ふたのつまみが外側になるようにしっかり差し込んでください。



* 内ふたを差し込んだ後、落ちないことを確認してください。つまみはどの位置にあっても調理に影響はありません。

⚠ 部品のつけ忘れに注意してください。
内ふたやパッキンをつけ忘れると、機器の内部に蒸気が入り込み故障の原因になります。
蒸気排出レバーや圧力ピンをつけ忘れると、圧力がかからず調理ができない原因になります。

ご使用前に

■水受けの取り付け

ご使用前に、本体背面の水受け取り付け部に水受けを取り付けてください。



圧力ピンについて

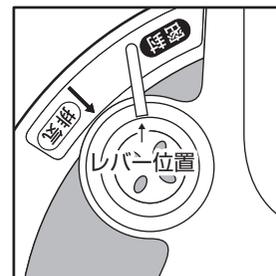
調理開始後、内部の圧力が上昇すると、圧力ピンの位置から蒸気が噴出します。内部の圧力が上昇するにつれてピンが上がり、加圧状態に達するとピンが上がりきって蒸気の噴出も停止します。圧力ピンの位置から噴出する蒸気に注意してください。やけどの原因になります。



蒸気排出レバーについて

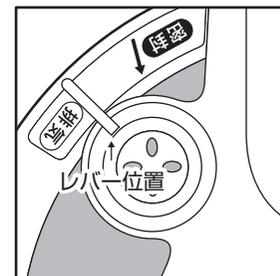
蒸気排出レバーは「密封」と「排気」の2つの状態をコントロールします。

⚠ 調理開始時は必ずレバーを密封の状態にしてください。
調理中や調理の直後は、圧力ピンが下がるまでは絶対に蒸気排出レバーに触れたり「排気」にしないでください。高温の蒸気が噴き出し、やけど・けがの原因になります。



■密封

内部の圧力を一定に保ちます。レバーを「密封」矢印の位置に合わせてください。



■排気

圧力ピンが下がった後、完全に圧力を抜く場合はレバーを「排気」矢印の位置に合わせてください。

調理の準備

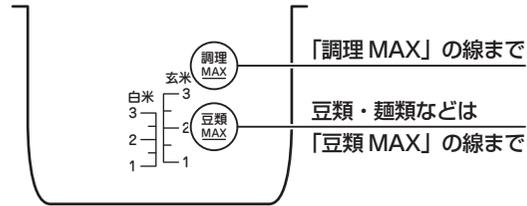
1. 材料を内なべ（蒸し容器）に入れる

- 材料の下準備について、詳細は付属のレシピブックをご覧ください。
- 調味料の溶け残りを防ぐため、調味料はあらかじめ混ぜ合わせてから入れてください。

*内なべのコーティングを傷つけないため、内なべで米を研いだり、豆などのかたい食材を洗ったりしないでください。

*内なべの「MAX」の線以上に水や食材を入れて使わないでください。やけど・けがの原因になります。

*カレーやシチュー等のルーは調理（加圧）前に入れないでください。圧力切替弁が詰まる可能性があります。ルーは必ず調理（加圧）後に入れ、上ふたは使用しないでください。



2. 上ふたを開く

- 本書12ページを読んで上ふたを開いてください。

3. 内なべを本体にセットする

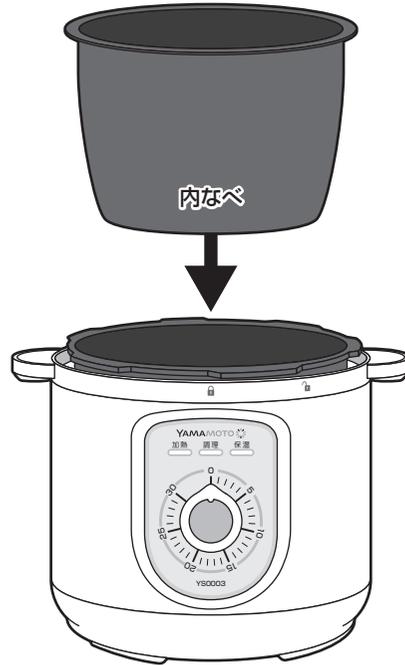
- 必ず内なべに食材をセットしてから電源プラグをコンセントに挿し込んでください。

*空焚きは絶対にしないでください。

*電源コードのソケットを本体に、プラグをコンセントに挿し込み、タイマーダイヤルを回すとヒーターに通電し内なべが熱くなりますので、内なべを絶対に触らないでください。

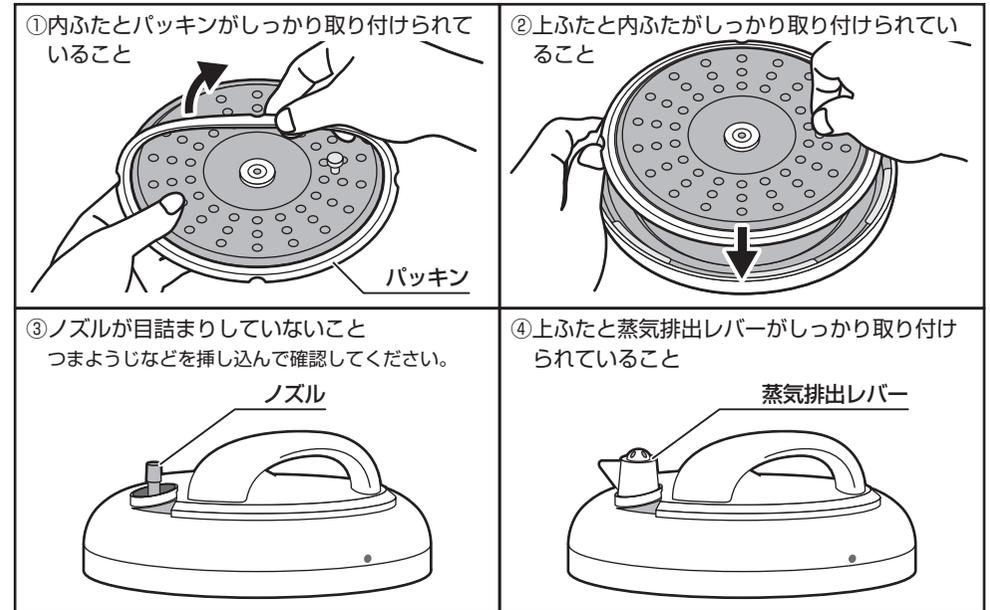
*内なべが傾いていないか、本体と内なべの間に食品かすなどの異物がはさまっていないか、必ず確認してください。

*内なべ外側に水気がある場合は必ず拭き取ってからセットしてください。



調理の準備

4. ふたが正しく組み立てられているか、次の点を確認する



5. 上ふたを閉める

- 本書12ページを読んで上ふたをしっかりと閉めてください。

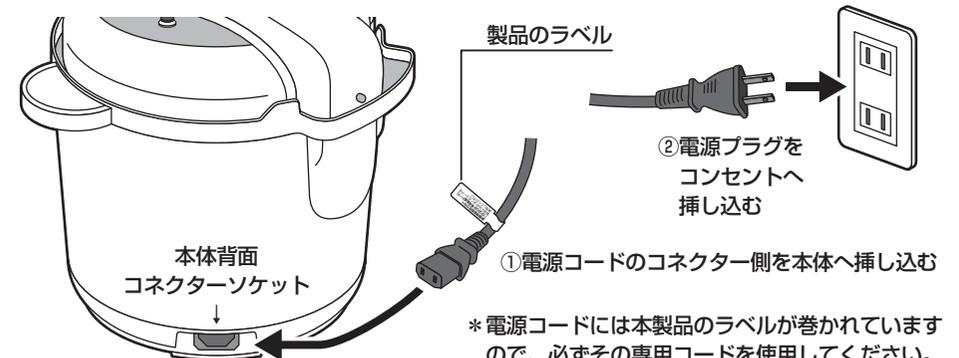
6. タイマーダイヤルが「0」になっていることを確認する

7. 電源コードをセットする

①本体へ電源コードのコネクター側をコネクターソケットに挿し込んでください。

②コネクターを挿し込んだら、電源プラグをコンセントに挿し込んでください。

*定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用してください。他の機器と併用すると、発熱による火災や故障の原因になります。



*電源コードには本製品のラベルが巻かれていますので、必ずその専用コードを使用してください。

調理のしかた

1. 本書の16ページ、17ページを参照して調理の準備をする

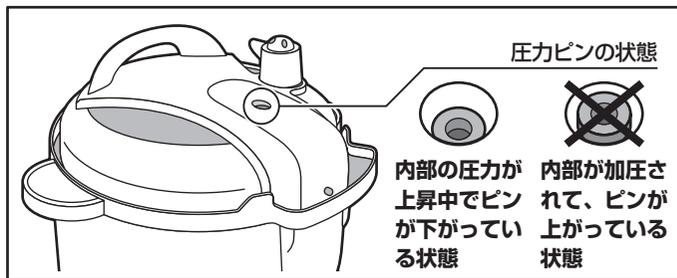
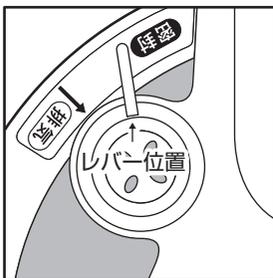
●安全のため、料理禁止の食材やふたの組み立てなど、必ずお守りください。

2. 上ふたを開めたら蒸気排出レバーを「密封」の位置にセットし、圧力ピンが下がっていることを確認する

●蒸気排出レバーは「排気」の矢印以外の点線範囲内であれば密封になっています。

*レバーが密封の状態

*圧力ピンの状態



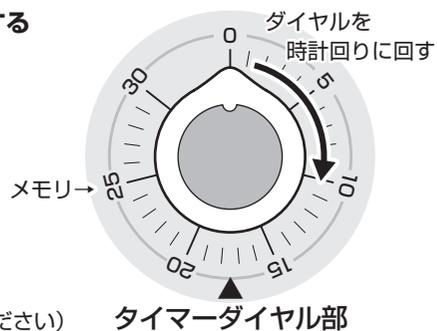
3. タイマーダイヤルを回して、調理時間を設定する

●設定したい調理時間のメモリに合わせてタイマーダイヤルを時計回りに回します。回すと加熱ランプが点灯し、調理が始まります。

*調理時間を5分未満に設定するときは、タイマーダイヤルを「5」のメモリ以上に戻してから、合わせたいメモリまで戻してください。

●加圧状態に達すると圧力ピンが上がります。

(圧力ピンに関しては本書の15ページを参照してください)



調理の工程とランプについて

①加熱中



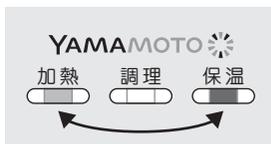
タイマーダイヤルを回すと加熱ランプが点灯します。加熱中、タイマーダイヤルは動きません。タイマーは加熱・調理時間の設定で、全体の調理時間を計るものではありません。

②調理中(加圧)



調理中は調理ランプが点灯して、タイマーダイヤルが動きます。調理中は加熱もしますので、その時は加熱ランプが点灯します。

③調理完了(保温中)

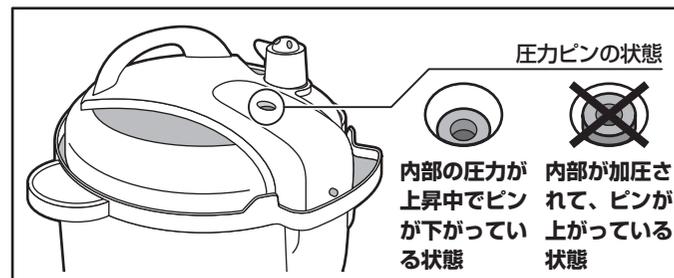


タイマーダイヤルが「0」になると調理は完了して、保温ランプが点灯します。保温中は内部を約60℃に保つために加熱をしますので、その時は加熱ランプが点灯します。

調理のしかた

4. タイマーダイヤルが「0」の位置に戻り保温ランプが点灯したら、圧力ピンが下がるまで待つ

●圧力ピンが下がるまでの時間の目安は5～30分です。調理内容によって減圧時間は変わります。



⚠調理後も内部の圧力は残っています。圧力ピンが下がるのを待ってから上ふたを開けてください。調理中や調理の直後は、圧力ピンが下がるまでは蒸気排出レバーに触れたり「排気」にしないでください。高温の蒸気が吹き出し、やけど・けがの原因になります。

5. 圧力ピンが下がっていることを確認してから、上ふたを開ける

●圧力が抜けるまで20～30分待ってください。

*内容物の量によって異なります。

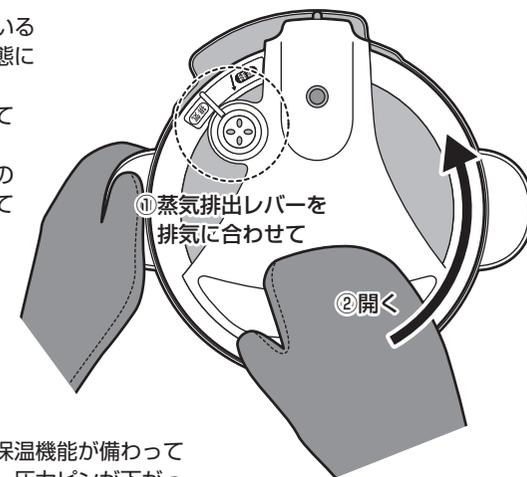
●上ふたを開けるときは圧力ピンが下がっていることを確認し、蒸気排出レバーを排気の状態にして圧力を抜いてください。(右図①)

●本書の12ページを参照して上ふたを開けてください。(右図②)

●調理後上ふたを開ける際は、やけど防止のため必ず耐熱性の手袋(ミトン等)をはめて作業してください。

●取っ手をわずかに動かし、いったん停めた時に、ふたの隙間から蒸気が出てこないことを確認してから開けてください。

●上ふたを開くときに内なべがくっついてくる場合は本書の21ページを参照してください。



*本機には内なべの温度を一定に保つために保温機能が備わっていますが、食材の煮つまり等を防ぐために、圧力ピンが下がらただけ早く調理物を取り出してください。

⚠ふたを開ける際に重く感じたら、まだ内部の圧力が下がっていない可能性があります。その場合は少し時間をおいてから開けてください。内部に圧力が残っている状態で絶対にふたを無理に開けないでください。少しでも圧力が残っていると上ふたが飛んだり、高温の蒸気や調理物が噴出したりして、やけど・けがの原因になります。

6. 調理が終わったら、電源プラグをコンセントから抜く

*本機には電源スイッチがありませんので、使い終わったら必ずコンセントを抜いてください。

調理のしかた

■調理後の保温について

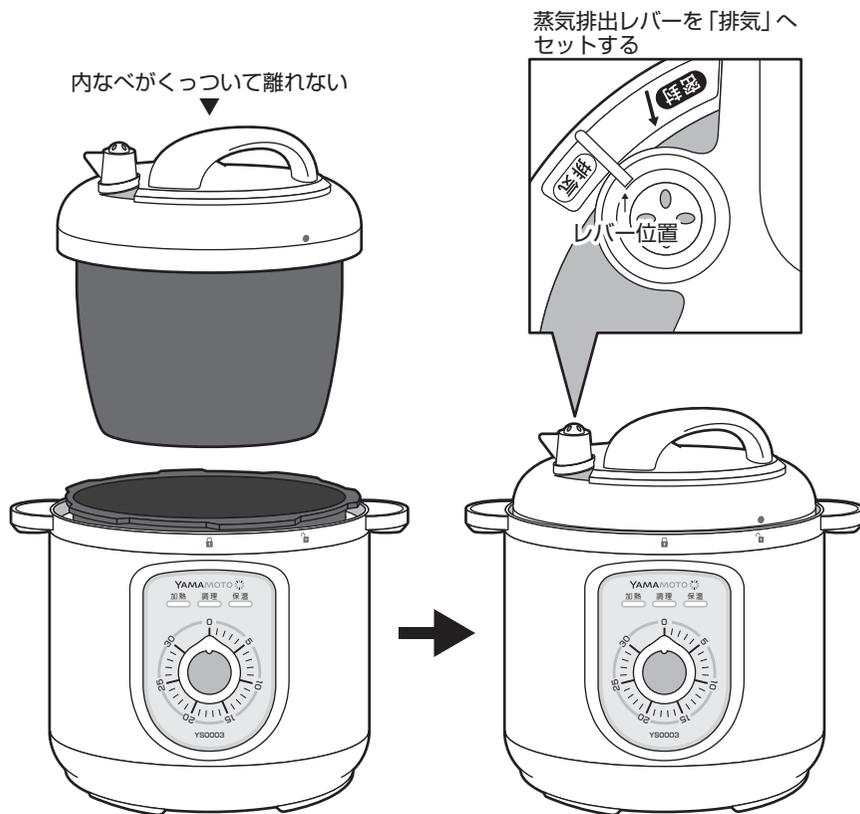
本体には保温機能があります。

調理終了後は加熱ヒーターの間欠運転により、あたたかい状態を保ちます。

- * 本体の保温機能により食材の煮つまり等を防ぐために、圧力ピンが下がったら、できるだけ早く調理物を取り出してください。
- * 調理物を内なべに入れたままで長時間、本体内に放置しないでください。においや腐敗の原因になります。

■上ふたを開けるときの内なべがくっついて離れないときは

- 調理後、上ふたを開けたら内なべがくっついて離れない場合は、一度ふたを本体に戻して、蒸気排出レバーを「排気」に切り替えてから再度ふたを開けてください。



- ⚠ 圧力ピンが上がっている状態では、蒸気排出レバーを絶対に「排気」にしないでください。圧力切替弁から蒸気が出てくることもあるので、耐熱性の手袋（ミトン等）をはめてください。

調理のしかた

やむを得ず急いでふたを開けたいときは

急いでいる場合など、圧力ピンが自然に下がるのを待てない場合は、以下の方法で蒸気を抜いて減圧してください。



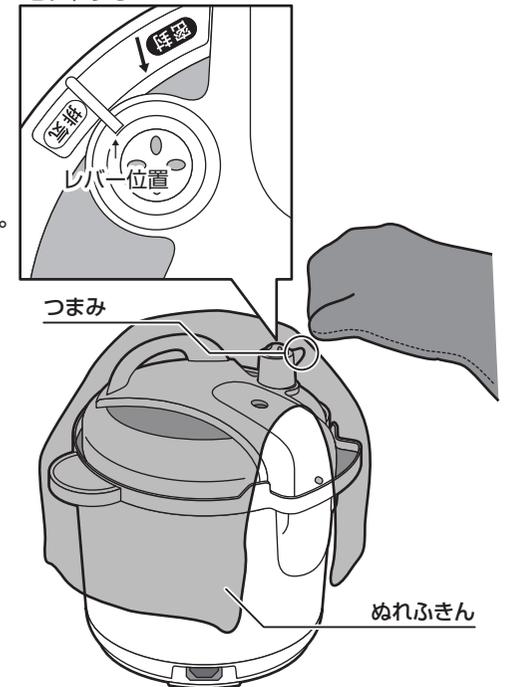
- * 調理中や調理終了直後の減圧は絶対にしないでください。
- * 蒸気は高温のため取り扱いには十分に注意してください。
- * 周囲に人やペットがいないことを必ず確認してください。

- ① 圧力調理のとき、急いでふたを開けたい場合は手でタイマーダイヤルを「0」の位置に戻し、電源プラグを抜きます。

- ② 蒸気排出レバーを含む上ふたの上に、ぬれふきを厚めにかけます。
* 勢いよく蒸気が噴出して危険なので、必ず厚めのぬれふきを使用してください。
* 上ふた全体をおおうようにぬれふきをかけてください。

- ③ 耐熱性の手袋（ミトン等）をはめて、ぬれふきの上から蒸気排出レバーを「排気」の位置までゆっくりと動かしてください。
* 蒸気排出レバーのつまみ部分を耐熱性の手袋の先で押して動かします。
蒸気排出レバーから蒸気が吹き出すため、必ずつまみの部分を押ししてください。
蒸気排出レバーの真上には触れないでください。
* 蒸気排出レバーから蒸気が出始めたら、すぐに手を離してください。排出される蒸気に注意してください。
* おかゆなど水分が多い料理の場合は、調理したものが圧力ピンや蒸気排出レバーから噴出する場合がありますので注意してください。

蒸気排出レバーを「排気」へセットする



- ④ 蒸気が出なくなったらぬれふきを取り、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ます。
* 上ふたや蒸気排出レバー、ぬれふき等が熱くなっているため、やけどに注意してください。



- * 高温の蒸気が出てきますので、ぬれふきと耐熱性の手袋（ミトン等）を必ず使用して作業してください。
- * 内ふたや調理物が熱くなっていますので、やけどに注意してください。

お手入れ

■お手入れについて

- 内なべや内ふた、パッキンなどに食品かすなどの異物を付けたままにしたり、蒸気排出レバーや圧力ピン、ノズルに異物が詰まらないように、使用後はお手入れをしてください。(やけどやけが、故障の原因)
- 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。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)
- シンナーやベンジン、研磨剤入り洗剤、みがき粉、ナイロンや金属製のたわしは使用しないでください。(表面に傷が付く原因)
- 食器洗い機や食器乾燥機は使用しないでください。(故障の原因)



お手入れの際は必ず、電源プラグをコンセントから抜いて本体を冷まし、各パーツを取り外してから行ってください。調理後は、たまった煮汁が内ふたから出てくる場合がありますので注意してください。

お手入れをする

■本体

やわらかいふきんで拭きます。汚れがひどいときは、固く絞ったぬれふきんに台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。



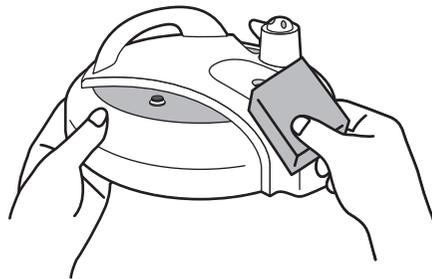
■内なべ

中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。スポンジはやわらかいものを使用してください。



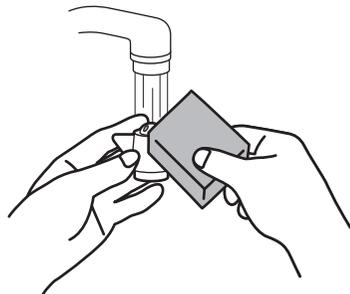
■上ふた

中性洗剤をつけたスポンジで全体を洗い、水で流します。内ふたを取り外して上ふた内側も洗うことができます。



■蒸気排出レバー

ふたから取り外して、中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、水で流します。

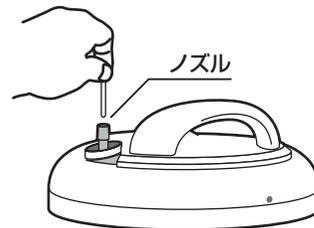


お手入れ

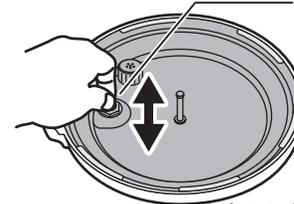
■圧力ピン・ノズル

水を流して、食品かすなどの異物が詰まっていないか確認してください。

*ふたの内側に水をため、圧力ピンとノズルから水が出てくることを確認してください。圧力ピンはふた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取り除いてください。



ノズル



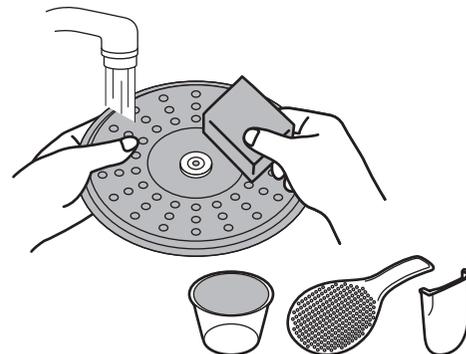
圧力ピン
上ふた内側

■内ふた・付属品

中性洗剤をつけたスポンジで洗いで流します。

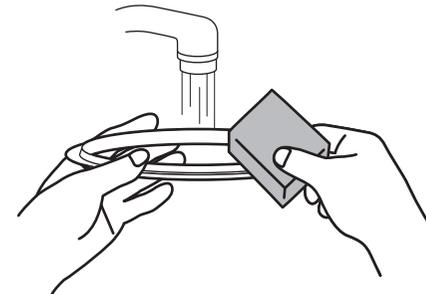
*強い力を加えたり、たわし、研磨剤入りの洗剤などを使用しないでください。変形や破損、傷の原因になります。

*食器洗い機や食器乾燥機等は使用しないでください。



■パッキン

パッキンを内ふたから取り外し、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。変形した場合は形に戻るまでお湯にひたします。



パッキンのおいが気になる場合

- ①パッキンがひたるくらいの水をなべに入れて沸かします。
 - ②重曹(小さじ1)、酢(小さじ1)を溶かしたら、パッキンを入れて20分ほど煮沸してください。
- *内ふたは入れないでください。変色の原因になります。



部品の紛失に注意してください。

パッキンなどの部品は、お手入れ後の紛失を防ぐため、乾いたらすぐに取り付けることをおすすめします。

■長期間使用しない場合

各部のお手入れ後、よく乾かしてから、お買い上げ時の箱に入れるか、ポリ袋に包むなどして湿気のない場所に保管してください。

*部品や付属品の紛失に注意してください。紛失を防ぐため、部品は本体や上ふたに取り付けた状態で保管することをおすすめします。



故障かな、と思ったら

修理を依頼する前にご確認ください

症状	ご確認ください	対処方法
煮えていない 煮えすぎ 水っぽい	水量、設定時間を間違えていませんか？	付属のレシピなどを参照し、正しい水量、設定時間で調理してください。
	本体内部または内なべの外側に食品かすなど異物が付着していませんか？	異物を取り除いてください。
	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。
	材料が大きすぎませんか？	加圧時間を調整して、材料が煮えるまで圧力調理してください。
	上ふたは確実に閉まっていますか？	上ふたを確実に閉めてください。
焦げる	蒸気排出レバーが「排気」の位置にセットされていませんか？	圧力調理の際は、蒸気排出レバーを正しくセットしてください。蒸気排出レバーが「排気」にセットされていると圧力がかからず調理ができません。
ふたのすき間や蒸気 排出レバーから蒸気 や汁がもれる	上ふたに内ふたが正しく取り付けられていますか？	内ふたを正しく取り付けてください。
	内ふたの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。
	ふたやパッキン、蒸気排出レバーに食品かす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。
	本体・内なべ・ふたにへこみや傷、パッキンや蒸気排出レバーに傷はありませんか？	直ちに電源プラグを抜いて使用を中止し、本体が冷めたらダイヤルを「0」に戻した後、販売店または製品サポートセンターへご連絡ください。
上ふたを閉めた後や 圧力調理中、ふたと 本体の間にすき間が できる	本製品は上ふたの開け閉めの際に、上ふたと本体が接触しないよう、すき間ができる設計になっています。 上ふたと本体のすき間から、蒸気のもれや噴出が起こっていなければ異常ではありません。	
ふたのすき間や蒸気 排出レバーから蒸気 が噴出する	上ふたは確実に閉まっていますか？	上ふたを確実に閉めてください。
	食材または水の量が多すぎませんか？	内なべの「MAX」の線以上に食材や水を入れて使わないでください。
	圧力ピンの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。
	蒸気排出レバーを外している、または外れていませんか？	大変危険なので、使用中は絶対に蒸気排出レバーを外さないでください。
ふたのすき間や蒸気 排出レバーから蒸気 が5分以上強く噴出 し続ける	上ふた、蒸気排出レバーを正しく組み立てて使用していますか？ 蒸気排出レバーが「排気」の位置にセットされていませんか？	直ちに電源プラグを抜いて使用を中止し、本体が冷めたらダイヤルを「0」に戻してください。 冷めたら上ふた・蒸気排出レバーを正しくセットしてください。 正しくセットしても直らない場合は販売店または製品サポートセンターへご連絡ください。

交換部品について

本機を長くご使用いただくため、以下の交換部品をご用意しております。ご希望の方は必要な部品の型番と個数をご確認の上、サクセスアジア製品サポートセンターまでご連絡ください。

型番	品名	税抜価格
YS0003RA	蒸気排出レバー	500円
YS0003RB	上ふた	3,000円
YS0003RC	内ふた	800円
YS0003RD	内ふた用、圧力ピン用パッキンセット	500円
YS0003RE	内なべ	2,000円
YS0003RF	水受け	300円
YS0003RG	電源コード	500円
YS0003RH	計量カップ、しゃもじセット	400円

※上記の価格とは別に配送料が発生いたします。

アフターサービス

本機に何か不明な点があったり、故障や不具合が発生した際は下記の製品サポートセンターまでご連絡ください。

●お電話の場合：050-3188-8768

●メールの場合：support@success-asia.co.jp

受付時間：祝日を除く月～金曜日の10:00～17:00

本機のサポートは輸入元でありますサクセスアジア株式会社にて対応をいたします。

お電話の際は事前に、お買い上げの店舗と日時をご用意ください。製品の症状に応じてご対応をいたします。故障品の修理もサポートセンターにて承ります。その場合は初めに症状に応じた費用をお見積りをいたします。

製品仕様

製品名	家庭用電気圧力なべ
型番	YS0003
本体寸法	全長278×胴体幅230×奥行き282 (mm) *本体取っ手を含む商品全幅約285mm
本体質量	約2.9kg
満水容量	約2.8L
定格電圧	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	700W
温度ヒューズ	157℃
使用最高圧力	70kPa
製品材質	鉄 (本体側面)、ステンレス201 (本体上面)、 アルミニウム (内ふた)、アルミ合金 (内がま)、 シリコン (パッキン類)、 PP樹脂 (本体・水受け・計量カップ・しゃもじ)
原産国	中国
付属品	電源コード、水受け、計量カップ、しゃもじ、 レシピブック、取扱説明書 / 保証書 (本書)

※本機は改善のため、予告なく上記の仕様を変更する場合がありますので
予めご了承ください。



この製品は、日本国内用に設計・販売しております。日本国外では使用できません。
海外での修理屋部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証書

1. お客様が本書に従った正常な使用状態で、保証期間中に故障した場合は無料修理をいたします。(消耗品は除きます)
2. 無料修理は本書をご用意の上、弊社までご連絡ください。
3. 次のような場合は、無料修理期間中でも有料修理となりますので予めご了承ください。
 - (1) 接続する機器の故障により誘発する故障または損傷。
 - (2) 使用上の誤り及び不当な修理や改造・調整による故障または損傷。
 - (3) 取り扱いの過誤、落下及びお買い上げ後の輸送による故障または損傷。
 - (4) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
 - (5) 本書のご提示がない場合。
4. 本書は再発行しませんので、大切に保管してください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)

*この保証は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無償修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者、及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。
*保証書をご使用の際は以下の欄にご記入をお願いいたします。

保証期間	お買い上げ日より1年間	
お名前		
ご住所		
お買上日	年	日
販売店名		

見本

- *お客様にご記入いただきました情報は、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- *保証期間経過後に修理を依頼されるとき
サクセスアジア製品サポートセンターにまずご相談ください。
修理をすれば使用できる場合は、ご希望により有償で修理させていただきます。
ただし補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。
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。