



取扱上の注意

使用上の注意

- 圧力鍋は調理をする道具です。調理以外の目的で使用することは大変危険であり、重大な事故をまねく恐れがあります。調理以外の用途に使用することは、絶対にやめてください。
- 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できません。
- シーズヒーターや電気プレートなどで使用の場合は、ヒーター部の大きさが圧力鍋の鍋底より小さいものを使用してください。
- 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。ある場合は締め直してから使用してください。
- 本書は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。
- 電磁調理器で天ぷら等の揚げ物料理はしないでください。
- ふたのシールは取り扱い上の注意が記載されています。はがさないでください。
- 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はがれや膨れの原因となります。
- 電磁調理器の調理中に共振音(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ことと止めることがあります。
- 圧力をかけないで調理する際は、圧力ふたは使用しないでください。ガス火のとき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恐れがあります。
- 圧力ふたの開閉の際は、ふたの▼印と本体取っ手の▲印を合わせ、ゆっくりと開閉してください。圧力ふたと本体の噛みあわせがずれた状態で開閉すると開閉できなくなる場合があります。
- 空だきをしないでください。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と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、火傷をまねく恐れがあります。
- 万が一空だきをしてしまった場合、水などをかけて急冷しないでください。
- 鍋に 3 分の 2 以上(ただし、豆類については 3 分の 1 以上)の内容物を入れて使用しないでください。
- 重曹を直接入れる料理はしないでください。
- 多量の油を入れて使用しないでください。
- 加熱状態では衝撃を与えないでください。
- 強火のまま加熱しすぎると水分が蒸発し、調理物が焦げつきます。
- 調理中はいつでも鍋の状態を確認できるよう、鍋のそばから離れないようにしてください。
- 異常を感じた場合は、すぐに火を止めたり電源を切って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、圧力調整おもりを外してからゆっくりとふたを開け、各部異常がないか確認してください)
- 使用中または使用後は、無理にふたを開けないでください。
- ガスの炎を大きくしすぎると、炎が鍋の側面に回り、取っ手を焦がし、損傷させる場合があります。鍋の底面より炎がはみださない火力でご使用ください。
- 圧力調整おもりから蒸気が始めると、圧力鍋内部の温度は 100 度以上になります。このとき、圧力鍋をぐらつかせたり移動させると、火傷や事故の原因となり非常に危険です。
- 鍋の内部にまだ圧力が残っているうちは、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。
- 万が一移動させるときは火を消し、必ずロックピン+安全弁が下がっていることを確認してください。なお、蒸らし時間中はふたのまわりに手を近づけないでください。急冷させる場合は取扱説明書 P7「急冷について」を参照してください。
- 調理を行なっている最中、または調理直後は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触らず、蒸気に十分注意して慎重にお使いください。
 - ※調理中、調理直後の鍋にお子様を近づけないよう十分注意を払ってください。
 - ※ストーブ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。
- 取っ手の部分が熱くなる場合があります。
- 卓上用加熱調理器で使用する場合は、取っ手の位置に十分注意してください。取っ手が体に当たったりした場合、鍋がひっくり返って思わぬ事故につながる場合があります。
- 使用直後にふたを開ける際は、蒸気を抜くまたは急冷するなどの処置を怠らないでください。
- シチューやカレーを入れた後や、粘性が強い糊状の料理全般については、圧力ふたをはずし、圧力をかけずに調理してください。万が一圧力をかけて調理した場合、圧力調整おもり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危険です。
- 天ぷらなどの料理に際しては、油温を 200℃以上上昇させないでください。
- 使用後はよく洗って、乾燥させてください。
- こげつき等を落とす際は、金属製の固いものを使用しないでください。
- 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。
- 食器洗浄機での洗浄はしないでください。故障の原因となる恐れがあります。
- 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。

取扱上の注意

お手入れ

本製品には、安全と品質を保証するマークがついています。



PSC マーク

PSC マークは、安全な製品という意味で、消費生活用品のうち、国が定めた安全基準に適合した製品に、このマークが表示されます。



SG マーク

SGは、Safety Goodsの略で安全な製品という意味です。昭和48年10月に設立された(財)製品安全協会の定めた認定基準に適合した製品に、このマークが表示されます。SGマーク制度は家庭用圧力鍋及び圧力か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。



クッキングヒーター用調理器具の SG マーク

このマークは(財)製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されるマークです。SG マーク制度は調理器具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。

付属品

・クリーニングピン

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。品質には万全を期しておりますが、万一不具合や、お気付きの点がございましたら、ご使用にならずに、当社サービスセンターまでご連絡ください。

輸入発売元 株式会社 **ドウシシャ**

ドウシシャサービスセンター

〒556-0023 大阪市浪速区稲荷1-6-25

0120-568-832

【受付時間 9:00~17:00 祝祭日以外の月~金】

※商品名、品番をご確認の上、お電話を頂きますようお願い致します。
※お電話を頂いた際にお話し頂く情報は、お客様へのアフターサービスにおいて利用させて頂きましますので、ご了承ください。

www.doshisha.co.jp

品質表示

型番	DCRTN3.0 / DCRTN5.0	
材料の種類	本体：ステンレス鋼(クロム 21%)	※底の厚さ 1.2mm
	フタ：ステンレス鋼(クロム 21%)	
寸法	直径 3.0L : ϕ 18cm / 5.0L : ϕ 22cm	
満水容量	3.0L(DCRTN3.0) / 5.0L(DCRTN5.0)	
圧力設定	80kPa	
その他の材料	取っ手：フェノール樹脂 / パッキン：シリコンゴム 目皿：ステンレス鋼	

※記載してある仕様、デザイン、色など一部変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

MADE IN CHINA

110722