

HEALTHY MultiPot

Electric Pressure Cooker

取扱説明書

ご購入いただきありがとうございます。
この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお
使いください。

お読みになった後はお使いになる方がいつで
も見られる所に大切に保管してください。



※画像は EA-240K

もくじ

ページ

安全上のご注意	1～4
使用上のお願い	5
各部のなまえとはたらき	6～7
圧力調理をする前に	8～11
ガラスふたについて	12
圧力調理のコツ	13
圧力調理のしかた(基本の手順)	14～18
予約のしかた	19～20
加熱調理コース	21～22
温度設定調理コース	23～24
保温について	25
お手入れのしかた	26
修理を依頼されるまえに	27～29
エラー表示について	29
アフターサービスについて	30
仕様	30
保証書	裏表紙



安全上のご注意 必ずお守りください。

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示しています。

 **警告** 取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

 **注意** 取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別しています。

 してはいけないこと（禁止）を示します。

 必ずすること（強制）を示します。

電気圧力鍋は加熱されると内部が極めて高温・高圧になり危険です。取り扱いを誤ると、やけど・けがの傷害を負う危険がありますので、以下の警告・注意事項を必ずお守りください。

警告

やけど・けがを防ぐために **使用前**



必ず実施

- **圧力調理をするときは、P.8～P.11「圧力調理をする前に」にしたがって各部品の点検・準備をおこなう**
やけど・けが・爆発の原因になります。
- **ノズルキャップ・おもりは必ず取りつけて調理する**
正常に圧力調整ができず、やけど・けが・故障の原因になります。

- **油脂分の多い食材（バラ肉・すじ肉）を大量に調理するときは下ゆでする**
油脂分が固着して安全装置などが正常に動かなくなる可能性があります。食材を下ゆですて油脂分を落としてから調理してください。
- **圧力ふたが確実に取りつけられていることを確認する**
けが・破損の原因になります。



禁止

- **材料や調味液は鍋に示された MAX の水位線を超えて入れない**
鍋に入れる内容物は材料に合わせて、鍋の容量の $\frac{3}{4}$ （MAX の水位線）未満にしてください。ただし豆類や麺類のように調理中膨張するものやおかゆのように泡が出やすいものは、鍋の容量の $\frac{1}{2}$ （豆の水位線）未満で使用してください。
- **ノズルやノズルキャップのすき間に異物が詰まっている状態で使用しない**
正常に蒸気を排出できず、爆発するおそれがあります。お手入れしても異物が取り除けないときは、使用しないでください。
- **おもりに変形、破損、割れなどの異常があるときは使用しない**
やけど・けが・爆発・故障の原因になります。
- **多量の油や酒類、重曹を入れて使用しない**
やけど・けが・爆発・故障の原因になります。
- **ふきこぼれがあった製品は使用しない**
センサーの誤検知や故障により感電・やけど・けが・火災の原因になります。
- **圧力ピンのすき間に異物が詰まっていたり、オーリングが破損・劣化しているときは使用しない**
正常に加圧できず、やけど・けが・故障の原因になります。
- **パッキンが以下の状態のときは使用しない**
 - ・破損・割れが生じている
 - ・弾力がなくなってきている
 - ・圧力ふたに確実に取り付けられていない
 - ・異物がパッキン取り付け部やパッキンの上に乗っている
 - ・汚れている適切な圧力調整ができなくなり、やけど・けが・故障の原因になります。パッキンは消耗品ですので、傷んだときは新しいものに交換してください。
- **排出ボタンのすき間に異物が詰まっている状態で使用しない**
おもりが正常に動作せず、爆発するおそれがあります。お手入れしても異物が取り除けないときは、使用しないでください。
- **調理以外の目的で使用しない**
感電・やけど・けが・漏電・火災・破損の原因になります。

警告

やけど・けがを防ぐために 使用中・使用直後



必ず実施

- 圧力ふたを開けるときは、圧力が抜けて蒸気が出なくなっていることを確認してから開ける

やけど・けがの原因になります。圧力ふたを開ける前に必ず圧力ピンが完全に下がっていることを確認し、排出ボタンを押して、蒸気を完全に排出してください。



禁止

- 無理に圧力ふたを開けない

圧力ピンが完全に下がるまでお待ちください。やけど・けがの原因になります。

- おもりや圧力ピンに手や顔を近づけない

- 高温部に触れない

蒸気や調理物が吹き出し、やけど・けがの原因になります。

- カレーやシチューなど粘り気の強い料理はルーを入れた後、圧力ふたを使わない

調理物が吹き出したり、ノズルがつまり、爆発・やけど・けがの原因になります。ふたを使うときはガラスふたを使用してください。

- ふきんなどをかけない

やけど・けが・爆発の原因になります。

事故を避けるために



禁止

- 小さなお子様や乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

- 使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使用しない

やけど・けが・爆発・火災・発火の原因になります。

- 製品のすきまや穴に針金やピンなどの異物を入れない

感電・ショートによる火災・けがの原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり、修理・改造は絶対にしない

異常動作による感電・火災・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートによる火災の原因になります。

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

- 交流 100V のコンセントを使う

交流 200V の電源を使うと、感電・火災・故障の原因になります。

- 電源プラグにほこりが付着していないか定期的に確認し、刃の根元まで確実に差し込む

感電・ショートによる火災の原因になります。

- 使用中に電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

ショートによる火災の原因になります。

- 異常時はすぐに電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になります。



禁止

- タコ足配線はしない

発熱による火災の原因になります。

- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントへの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショートによる火災の原因になります。

- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり足に引っかかるような状態にしない

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

- 電源コードは他の機器に転用しない

感電・漏電・火災・故障の原因になることがあります。



ぬれた手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電の原因になります。

安全上のご注意



警告

食中毒を防ぐために



必ず実施

- 新鮮な食材を使用する
- 使用する道具はよく洗浄し、清潔な場所で保管する
- 道具は使用する前にすべて熱湯消毒する
温度設定調理のときは必ずおこなってください。
- 温度設定調理で使う調理用密閉袋は必ず新しいものを使う

- 温度設定調理コースで調理をおこなった料理は、調理終了後 90 分以内に、食べきるまたはよく冷やしてから冷蔵 / 冷凍保存してください
保存期間は、4℃以下の冷蔵で 3 日以内、-18℃の冷凍で 2 カ月以内としてください。



禁止

- 温度設定調理コースの下準備のときは、食材に直接手をふれない
ビニール手袋などをお使いください。
- 調理したものから異臭がするとき、変色しているとき、保管中にガスが出て保存容器がふくらんでいるときは絶対に食べない
- 調理後の鍋を保存容器として使わない

「低温調理」と呼ばれる調理法は、食品をやわらかく、おいしくできますが、食中毒のリスクも高くなります。本製品をお使いの前に下記を必ずお読みいただき、ご理解いただいたうえでご使用ください。

細菌を増殖させないために

加熱時

レシピによっては、先にお湯を充分に加熱してから食材を投入する

冷却時

調理終了後、すぐに鍋から食材を取りだし、食べきるか、よく冷やしてから冷蔵 / 冷凍保存する

食中毒の原因となる細菌は 5℃～55℃の温度帯で増殖します (特に 25℃～40℃)。*1
この温度帯で長時間保管しないでください。*1 肉・魚介類の調理では特に気をつけてください。



警告



必ず実施

- お湯の予備加熱が必要なレシピでは必ず予備加熱をおこなう

温度設定調理では十分な時間が必要です

- 低温調理は、食材の中心の温度が 63℃になってから 30 分以上加熱することで殺菌が完了します。
肉・魚介類の調理では、65℃以下の設定温度で調理をしないでください。
- 「設定温度 = 食材の中心の温度」ではありません。低温調理はゆっくりと食材に熱が伝わるため、食材の中心はすぐに 63℃以上にはなりません。食材の加熱に十分な時間をかけてください。
食材が厚いほど、食材中心の温度が上がりきるまで時間がかかります。食材の厚さに応じて加熱時間を増やしてください。



警告



禁止

- 温度設定調理で卵、魚、肉を使うレシピでは、レシピブックに書かれた調理時間よりも短い調理時間にしない。また、レシピブックに書かれた設定温度よりも低い設定温度にしない。

⚠ 注意



必ず実施

- **圧力ふた・ガラスふたについている水滴をコンセントや電源コードに落とさないようゆっくりと開ける**
感電・漏電・火災・故障の原因になることがあります。とくに圧力ふたをご使用のときは気をつけてください。
- **移動させるときは圧力ふたの取っ手を持たず、本体の取っ手を両手で持って移動させる**
破損・やけど・けがの原因になることがあります。
- **圧力調理後、排出ボタンを押すときは、周囲に人がいないことを確認する**
やけどの原因になることがあります。排出ボタンは必ず圧力ビンが下がってから押してください。
- **壁や家具の近くで使わない**
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になることがあります。
- **加熱調理をするときは、材料をゆっくりかき混ぜながら調理する**
過加熱状態となり、突然激しく沸騰して内容物が噴出して周囲に飛散し、やけど・けがの原因になることがあります。
過加熱状態とは、加熱した液体が沸点（水：100℃）を超えても沸騰しない状態のことです。振動などの衝撃で突然激しく沸騰します。



禁止

- **専用の電源コード以外は使用しない**
- **天ぷらなど、揚げ物調理に使用しない**
過熱により発火し、やけど・けがの原因になることがあります。
- **調理中、加圧中は本体を移動させない**
やけど・けがの原因になることがあります。
- **調理中、加圧中は取っ手以外の箇所に触れない**
やけど・けがの原因になることがあります。必要であれば、ミトンなどを使用し、やけどに注意してください。
- **空だきをしない**
やけど・けが・故障の原因になることがあります。
- **製品の高温部分に電源コードを近づけたり、接触させない**
電源コードが熱で溶ける原因になることがあります。
- **圧力ふたを開けているときはふたから手を離さない**
急に圧力ふたが閉じて、けが・破損の原因になることがあります。



電源プラグを抜く

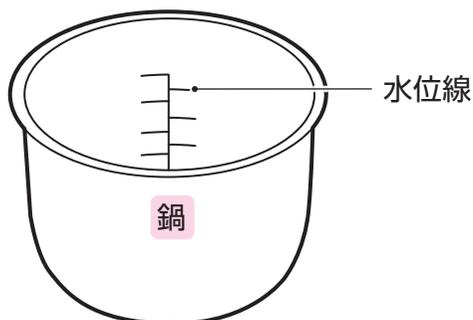
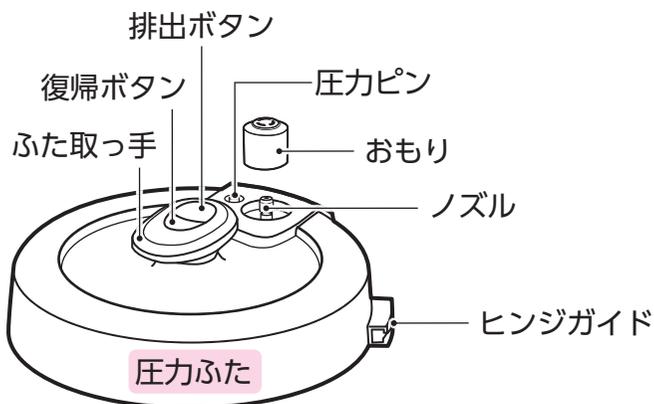
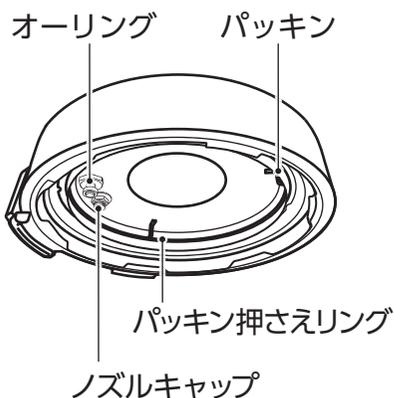
- **お手入れするときには必ず電源プラグを抜く**
感電・けがの原因になることがあります。
- **使用時以外は必ず電源プラグを抜く**
感電・火災・漏電の原因になることがあります。
- **電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）**
電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

使用上のお願い

- 各部品のお手入れに食器洗浄機や食器乾燥機を使用しない
変形・変色する原因になります。
- お手入れにシンナー・ベンジン・クレンザー・漂白剤・たわし・化学ぞうきんなどを使用しない
中性洗剤（食器用・調理器具用）を使用する
製品に傷がつく原因になります。
- 移動させるときは圧力ふたの取っ手を持たず、本体の取っ手を両手で持って移動させる
破損・やけど・けがの原因になることがあります。
- 鍋内面のフッ素樹脂皮膜に傷をつけないようにする
以下の注意をしてください。
 - ・金属製の調理器具（おたま、フライ返しなど）を使用しない。
 - ・鍋で直接洗米しない。
 - ・硬いたわしや研磨剤で洗わない。
 - ・付属のおもりやノズルキャップ、電源コードなどを直接鍋に入れない。
 - ・スプーンなどの食器類を入れない。
- 初めてお使いになる前に鍋や圧力ふた、付属品を洗う
使い始めはプラスチックなどのにおいがすることがありますが、ご使用とともににおいがなくなります。
- 加圧調理をするときは、最低 300ml の水を入れる
水分量が少なく空だきになり、圧力ピンが上がらない場合があります。
- 別の製品の鍋などを本体に入れて使用しない
故障の原因になります。
- 耐熱性のある平らで安定した場所で使用する
次の場所では使用しないでください。落下・故障・火災の原因になります。
 - ・テーブルや調理台の端
 - ・不安定な場所や可燃物の近く
 - ・畳、じゅうたん、テーブルクロス、プラスチック製の置台の上
 - ・食器収納棚の下
 - ・他の電気製品などの上
 - ・壁・家具・カーテンの近く
- 屋外では使用しない
漏電・火災・故障の原因になります。
- 鍋を電子レンジ・オーブンに入れて使用したり、本製品以外で加熱したりしない
破損・火災の原因になります。
- 圧力ふた・ガラスふたはゆっくりと開ける
水滴により机や床がよごれることがありますので、必ずゆっくりとふたを開けて、水滴を落とさないようにしてください。

各部のなまえとはたらき

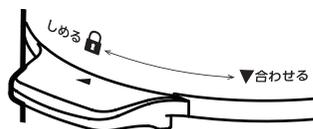
ふたの裏側



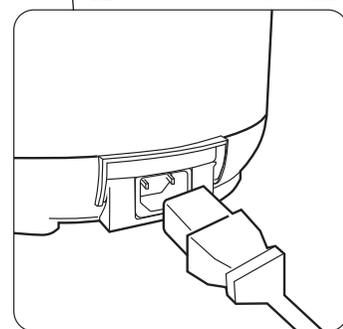
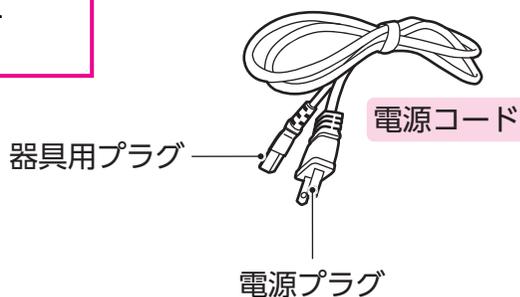
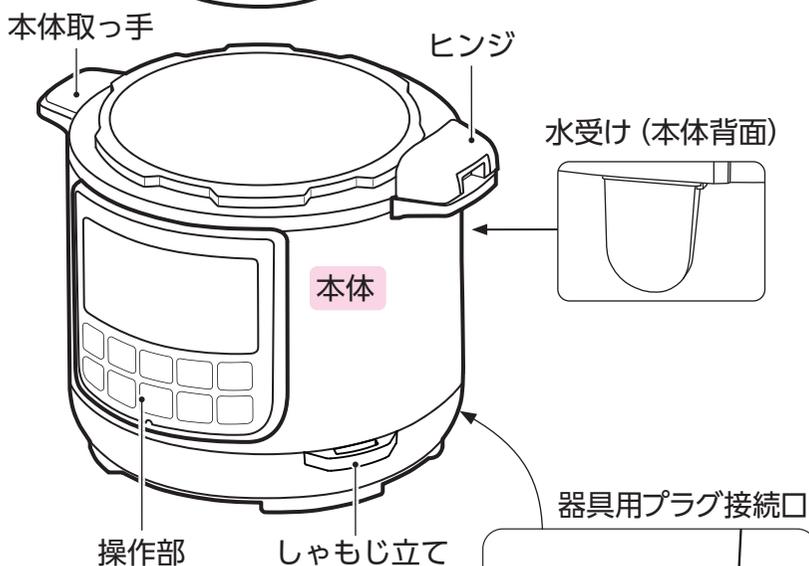
ふたの開閉



●ふたを閉める

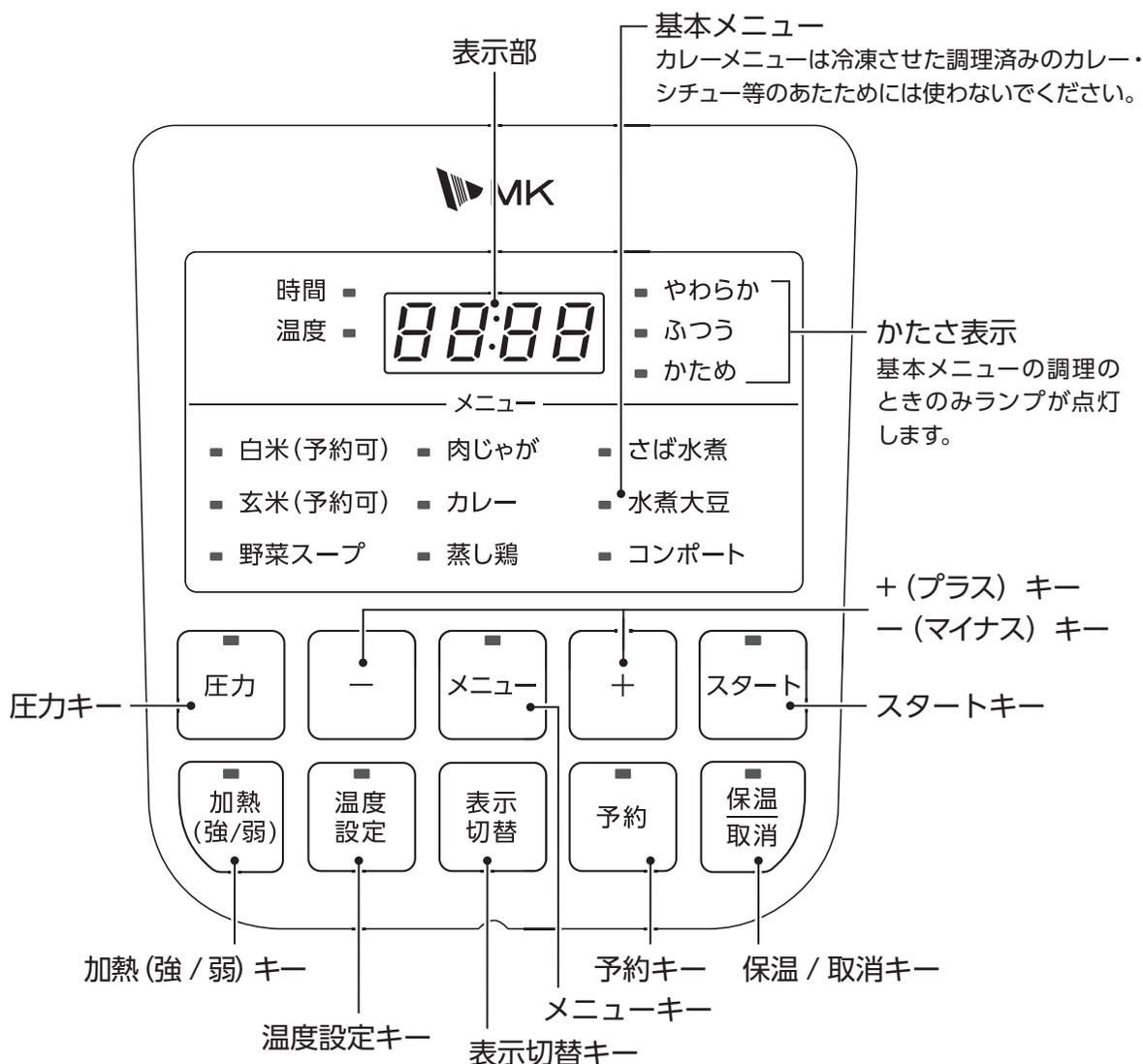


●ふたを開ける



各部のなまえとはたらき

操作部



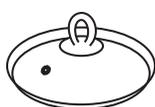
操作部のキーについて

「圧力」「メニュー」「予約」「加熱(強/弱)」「温度設定」キーは、キーを押してから30秒以内に調理時間を設定してください。30秒操作されないと表示が「-----」に変わります。

付属品

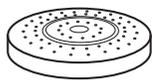


掃除用ピン



ガラスふた

組み立てかたはP.12をご覧ください。



蒸し台

蒸し料理をするときはこの向きでお使いください。落としふたにするときは逆向きでお使いください。



計量カップ

すりきりで1合(180ml)となります。
(PP樹脂製 耐熱温度105℃)



しゃもじ

(PP樹脂製 耐熱温度105℃)



おたま

(PP樹脂製 耐熱温度105℃)

圧力調理をする前に

部品の点検・準備

圧力鍋を安全にご使用いただくため、ご使用前には必ず、下記部品の点検・準備をおこなってください。点検をおこない、部品に異常があるときは使用せず、お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。

ノズル・ノズルキャップ

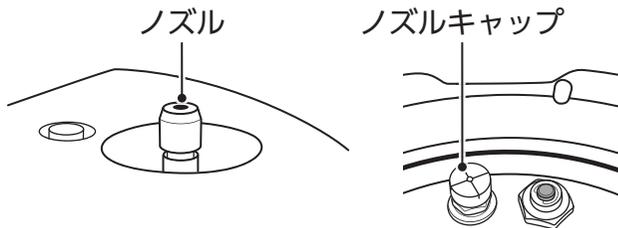
付属の掃除用ピンでノズルやノズルキャップに異物が詰まっていないか確認してください。
お手入のしかたは P.26 をご覧ください。

⚠ 警告



禁止

- ノズルやノズルキャップのすき間に異物が詰まっている状態で使用しない
正常に蒸気を排出できず、爆発する恐れがあります。お手入れしても異物が取り除けないときは、使用しないでください。



おもり

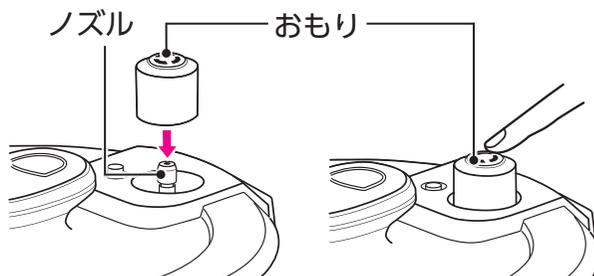
付属の掃除用ピンでおもりに異物が詰まっていないか確認してください。おもりをノズルに垂直に差し込み、押し込んでセットしてください。

⚠ 警告



禁止

- おもりに変形、破損、割れなどの異常があるときは使用しない
爆発する恐れがあります。



圧力ピン

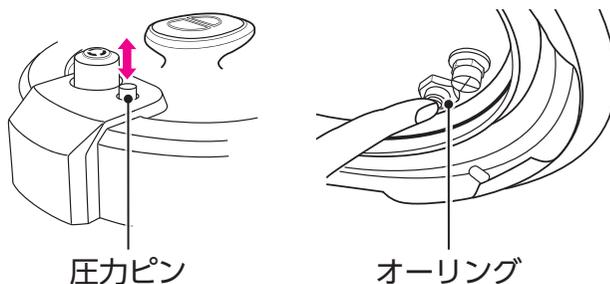
圧力ふたの裏側から、圧力ピンを指で軽く押し上げたあと、指を離し、スムーズに上下するか確認してください。圧力ピンのすき間に異物が詰まっているときは異物を取り除いてください。また、オーリングの位置がずれているときは、正しく取りつけてください。

⚠ 警告



禁止

- 圧力ピンのすき間に異物が詰まっていたり、オーリングが破損・劣化しているときは使用しない
正常に加圧できず、故障の原因になります。



圧力調理をする前に

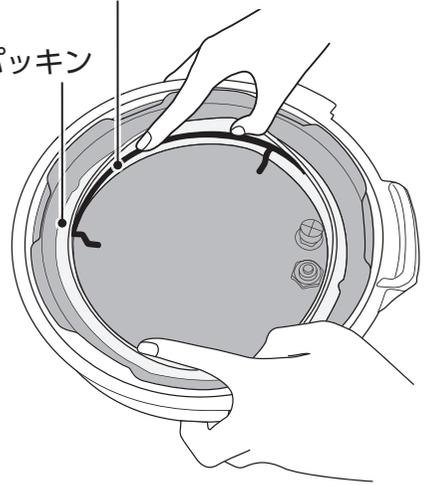
パッキン

パッキンの全周をパッキン押さえリングの下に入れるように取りつけてください。入れにくいときは無理に押し込まず、やり直しながら入れてください。また、パッキンは清潔なものを取りつけてください。

パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。着脱するときは無理に引っ張ったり、ドライバーなどで押し込まないでください。破損や変形の原因になります。

パッキン押さえリング

パッキン



警告



禁止

●パッキンが以下の状態のときは使用しない

- ・破損・割れが生じている
- ・弾力がなくなってきている
- ・圧力ふたに確実に取りつけられていない
- ・異物がパッキン取り付け部やパッキンの上に乗っている
- ・汚れている

適切な圧力調整ができなくなり、けが・故障の原因になります。パッキンは消耗品ですので、傷んだときは新しいものに交換してください (P.30 をご覧ください)。

排出ボタン

排出ボタンを押すとおもりが傾き、復帰ボタンを押すとおもりが元の位置に戻るか確認してください。また、ボタンのすき間に異物が詰まっているときは正常に動作するまで取り除いてください。

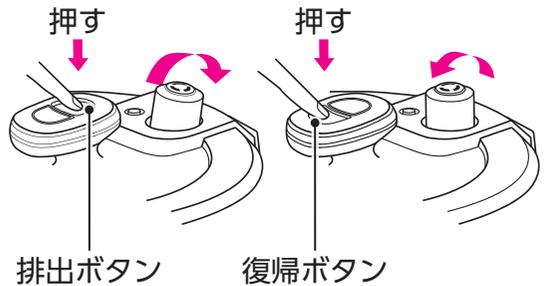
警告



禁止

●排出ボタンのすき間に異物が詰まっている状態で使用しない

おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。お手入れしても異物が取り除けないときは、使用せず、お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。

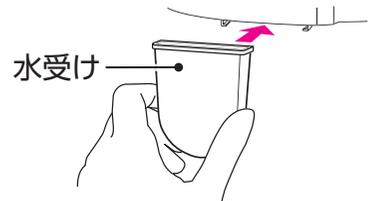


水受け

水受けを本体背面に取りつけてください。

お願い

水受けは本体上部に落ちた水をすべて受けるものではありません。本体上部に水を落としたときは乾いたふきんなどでふき取ってください。



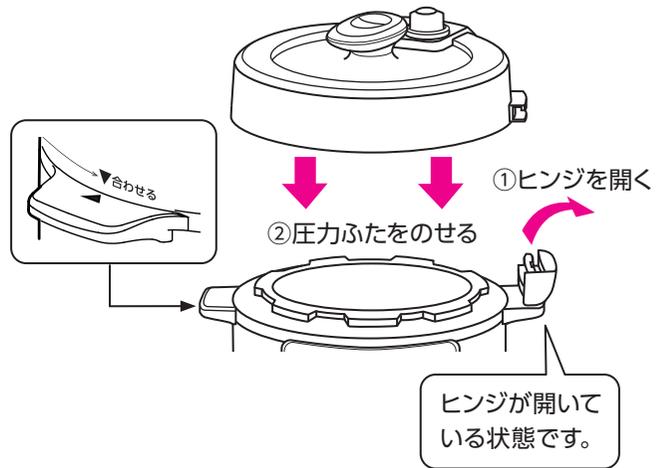
圧力ふた開閉時の音について

圧力ふたを開閉するときに2種類の音が鳴ります。

- ピピピピピ (音階が上がる)
 - ・圧力ふたを反時計回りに回したとき
 - ・圧力ふたを垂直に持ち上げたとき
- ピピピピピ (音階が下がる)
 - ・圧力ふたを時計回りに回したとき
 - ・圧力ふたを本体の上に垂直に置いたとき

圧力ふたの閉めかた

- 1 ヒンジを開き、圧力ふたの▼印と左の本体取っ手の▲印が合うように、圧力ふたを垂直に置く

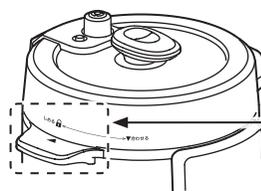
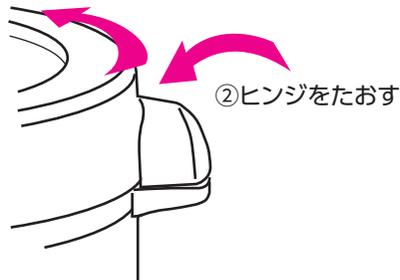


- 2 圧力ふたを反時計回りに止まるまで回し、ヒンジを圧力ふた側へたおす

お願い

- 圧力ふたが傾いていたり、本体に正常に取り付けられていないと、回しにくくなりますので、無理に回さないでください。
変形や故障の原因になります。

① ふたを反時計回りに回す



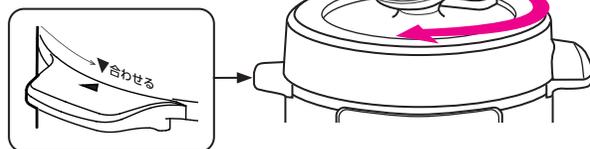
圧力ふたの🔒印と本体取っ手の▲印が合っていることを確認する



圧力調理をする前に

圧力ふたの開けかた

- 1** ヒンジが圧力ふた側へたおれていることを確認し、圧力ふたの▼印と本体取っ手の▲印が合う位置まで、圧力ふたを時計回りに回す

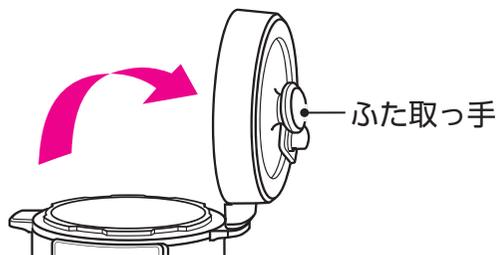


- 2** ふた取っ手を持って圧力ふたを開ける

⚠ 注意

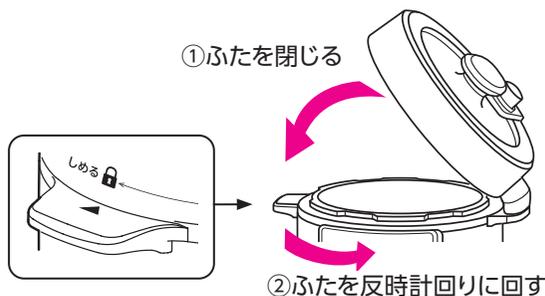
! 必ず実施 ●調理後に圧力ふたを開けるときは、圧力ふたの裏についた水滴に気をつけ、ゆっくりと開ける
パッキンと鍋がくっついていたり、やけど、けが、破損の原因になります。

⊘ 禁止 ●圧力ふたを開けているときは、圧力ふたから手を離さない
けが・破損の原因になります。

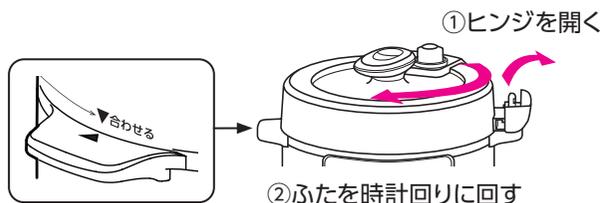


圧力ふたのはずしかた

- 1** 圧力ふたを閉じ、反時計回りに止まるまで回す（圧力ふたが閉まっている状態に戻す）



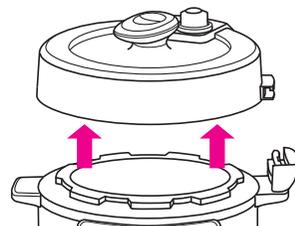
- 2** ヒンジを開き、圧力ふたを時計回りに止まるまで回す



- 3** 圧力ふたを垂直に持ち上げる

⚠ 注意

! 必ず実施 ●圧力ふたを持ち上げるときは、本体取っ手を押さえながら垂直にゆっくりと持ち上げる
斜めに持ち上げると、圧力ふたの端が本体に引っかかり、鍋や本体が傾いてやけどの原因になります。また、パッキンと鍋がくっついていたり、やけど、けが、破損の原因になります。



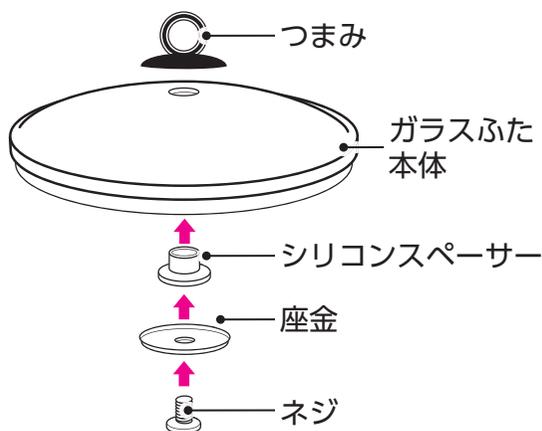
ガラスふたについて

付属のガラスふたは強化ガラスでできています。強化ガラスは傷や衝撃、急激な温度変化で破損することがあります。破損した場合、破片が細片となって激しく飛び散ることがあります。

組み立てかた

ガラスふたのつまみは、出荷時は取りつけられていませんので、イラストを参照し、ご使用前にプラスドライバーでつまみをふたに取りつけてください。

また、ご使用前には中性洗剤（食器用・調理器具用）で洗ってからご使用ください。



⚠ 注意



必ず実施

- ガラスが割れたときは、手を切らないように注意する

強化ガラスは破損すると細かく割れ、一般的なガラスのように鋭角な破片にはなりません。充分ご注意ください。

- ガラスふたは平らな台の上で組み立てる

ふたを落としてガラスが割れる原因になります。

- つまみ部分にガタつきがないか確認する

ふたを落として、ガラスが割れる可能性があります。つまみ部分がゆるんでいるときは、ねじをプラスドライバーで締め直してからご使用ください。



禁止

- ガス火・電子レンジ・オーブンなど、本製品以外で使用しない

急激な温度変化により、ガラスが割れることがあります。

- ガラスふたを鍋からずらして使用しない

部分加熱になり、破損の原因になります。

- 金属製たわし、クレンザーなどは使用しない

ガラスを傷つけ、破損の原因になります。

- ガラスが熱いうちに水に入れたり、水をかけたり、濡れた布で拭いたりしない

耐熱ガラスではありませんので、急激な温度変化により、ガラスが割れる可能性があります。

- 落としたり、硬いものをぶついたり、強い衝撃を与えたりしない

圧力調理のコツ

加圧時間は「素材」と「大きさ」で決めます

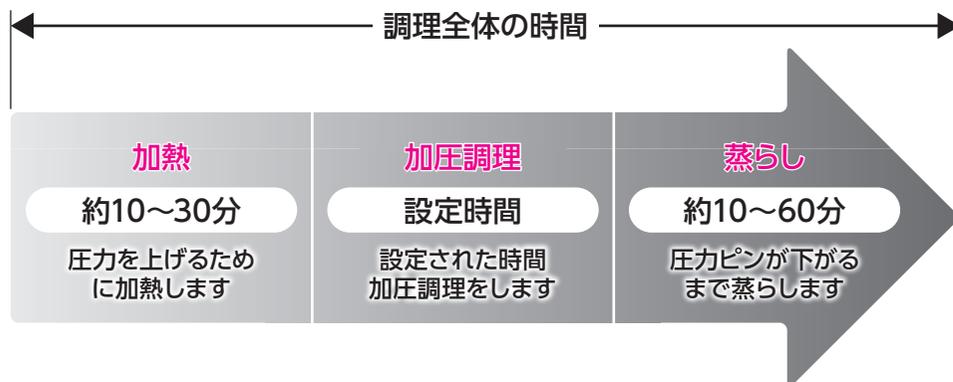
かたく、火の通りにくい素材（かたまり肉・かぼちゃ・栗など）は加圧時間を長めに、やわらかく火の通りやすい素材（キャベツ・大根など）は加圧時間を短めにします。また、同じ素材でも、1個の大きさが大きいものは加圧時間を長めに、小さいものは加圧時間を短めにしてください。

圧力調理にかかる時間

調理にかかる時間は「設定時間」+20～+90分程度

※鍋に入れる材料の量や内容物によって時間は変わります。

圧力調理レシピで、「白米 5分」などと記載されている場合、この「5分」とは加圧調理をしている時間のことであり、調理全体を通して、5分でできあがるわけではありません。一般的には、圧力が一定になるまでの加熱に約10～30分、加圧調理後の蒸らしに約10～60分程度かかります。



味付けの仕上げは、最後にします

圧力調理中は途中で調味料を加えることができないため、薄めに味付けをしておきます。圧力調理後、「加熱」コースで煮詰めて味を調べましょう。

圧力調理のしかた（基本の手順）

準備 ※ P.9 ~ P.11「圧力調理をする前に」にしたがって、各 부품の点検・準備をおこなってください。

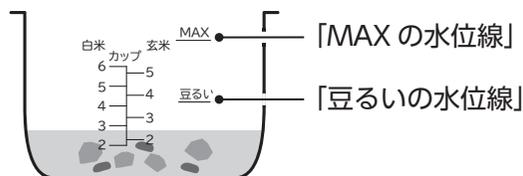
1 鍋に材料を入れて、本体にセットする

お願い

- 調味液は混ぜてから入れてください。
- カレーやシチューなど粘り気の強い料理は、具材のみを圧力調理してください。
カレールーなどを入れた後は、圧力調理をしないでください。
(カレー、シチューの調理方法はレシピブック P.14、P.25 をご覧ください)
圧力ふたを使用しますと、調理物が吹き出したり、ノズルがつまり、爆発・やけど・けがの原因になります。
- 鍋の周囲の水分や異物をふき取ってから、本体に鍋をセットしてください。

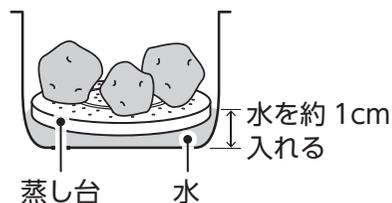
鍋に入れる量について

鍋に入れる内容物は材料に合わせて、鍋の容量の $\frac{2}{3}$ 「MAXの水位線」未満にしてください。ただし豆類や麺類のように調理中膨張するものやおかゆのように泡が出やすいものは、鍋の容量の $\frac{1}{3}$ 「豆るいの水位線」未満で使用してください。



蒸し調理をするとき

鍋底から約1cm(約300ml)の水を入れ、蒸し台を置き、その上に具材をおいてください。食材が鍋のフチより高くならないように注意してください。



2 圧力ふたを閉める

圧力ふたの閉め方は P.10 をご覧ください

- ①ヒンジを開き、圧力ふたの▼印と本体取っ手の▲印が合うように、圧力ふたを垂直に置く。
- ②圧力ふたを反時計回りに止まるまで回し、ヒンジを圧力ふた側へたおす。

⚠注意



- 圧力ふたが傾いていたり、本体に正常に取り付けられていない状態で無理に回さない
変形や故障の原因になります。



圧力ふたの🔒印と本体取っ手の▲印が合っていることを確認する

3 電源コードの器具用プラグを本体の器具用プラグ接続口に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

圧力調理のしかた (基本の手順)

設定

コースを選択する

- 圧力調理のコースを選択してください。

基本メニューコース (メニューキーを選択した場合)

1 「メニューキー」を押す

- 「メニューキー」を押すたびに表示が下記の順に切りかわります。

白米(予約可) __05	玄米(予約可) __30	野菜スープ __01	肉じゃが __02
カレー __10	蒸し鶏 __05	さば水煮 __55	水煮大豆 __05
コンポート __03	白米(予約可) __05	...	

※白米・ふつうのとき



2 「-/+キー」で、かたさを設定する

- 「-/+キー」を押すと、「かため」「標準」「やわらか」が選択できます。
- 選んだかたさによって、表示が下記のように切りかわります。
- 表示部の数字は加圧調理をしている時間を示します。(P.13 をご覧ください)

メニュー	かため	ふつう	やわらか
白米(予約可)	__04	__05	__06
玄米(予約可)	__20	__30	__40
野菜スープ	__01	__01	__02
肉じゃが	__02	__02	__03
カレー	__08	__10	__13
蒸し鶏	__04	__05	__07
さば水煮	__50	__55	__60
水煮大豆	__03	__05	__06
コンポート	__02	__03	__04

※野菜スープと肉じゃがの「かため」と「ふつう」は同じ表示ですが、加圧調理時間は異なります。

- 30秒以内に設定が完了しなかったときは表示部が[-- --]に戻りますので、もう一度かたさを設定してください。
- 予約キーを先に押しているとき、白米・玄米以外のメニューでは予約がキャンセルされます。

圧力調理コース (圧力キーを選択した場合)

1 「圧力キー」を押す

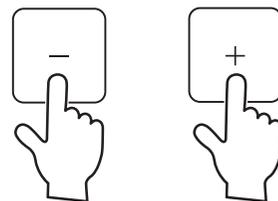
- 「圧力キー」を押すと表示が「__05」にかわり点滅します。
- 表示部の数字は加圧調理をしている時間を示します。(P.13 をご覧ください)



表示画面がかわる

2 「-/+キー」で、加圧時間を設定する

- 時間は1分～60分まで設定できます。
- 「-/+キー」を1秒以上長押しすると5分単位で早送りできます。

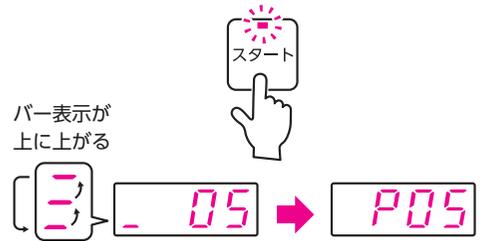


- 30秒以内に設定が完了しなかったときは表示部が[-- --]に戻りますので、もう一度時間を設定し直してください。

1

「スタートキー」を押す

- 圧力ふたが確実に閉められていないと、スタートランプが点灯せず、ブザーが鳴って調理が開始しません。圧力ふたを確実に閉め、P.15 圧力調理のしかた（基本手順）の設定の1から設定し直してください。（圧力ふたの閉めかたは P.10 をご覧ください）



規定の圧力に達すると時間の
カウントダウンが始まります。

2

加圧調理開始

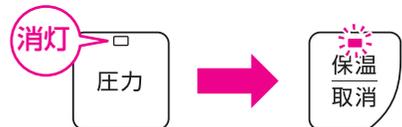
- 加圧が始まり、内部の圧力と温度が一定に達すると、圧力ピンが上がり、圧力ランプが点灯します。加圧中、おもりから蒸気もれることがあります、異常ではありません。
- 内部の圧力と温度が一定に達すると、設定時間での調理を開始します。表示部の左から2番目の表示が「P」となり、ブザーが鳴って表示部の設定時間が1分単位でカウントダウンを開始します。



3

調理終了

- 設定時間での調理が終了すると「ピーピー・・・」とブザーが5回鳴り、表示が[00:00]に切りかわります。



圧力調理を途中で中止するときは

- ① 「保温／取消キー」を押して調理を停止する。
- ② 圧力ピンが完全に下がるまで10～60分待つ。

⚠ 注意



禁止

- 圧力ピンが完全に下がるまで、おもりや圧力ピン、排出ボタン、圧力ふたに触れないやけどの原因になります。
- 圧力ピンが上がっている状態で無理にふたを開けようとする
爆発・やけどの原因になります。

以降の手順は P.17「圧力調理のしかた（基本の手順）」できあがりの2～と同じです。

圧力調理のしかた（基本の手順）

できあがり

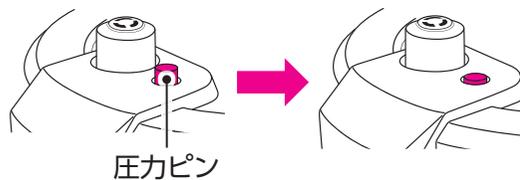
1 圧力ピンが完全に下がるまで、10～60分待つ

⚠ 注意



禁止

- 圧力ピンが完全に下がるまで、おもりや圧力ピン、排出ボタン、圧力ふたに触れない
やけどの原因になります。
- 圧力ピンが完全に下がるまで本体を移動させない
やけどや爆発の原因になります。
- 圧力ピンが上がっている状態で、無理に圧力ふたを開けようとする
圧力ふたが飛んだり、内容物が噴出したりしてやけどの原因になります。



2 圧力ピンが完全に下がっていることを確認する



圧力ピンが完全に下がる

3 排出ボタンを押して蒸気を抜く

- 蒸気が完全に出なくなるまで、ボタンを押し続けてください。

⚠ 注意



禁止

- 顔や手などを近づけない
排出ボタンを押すと、おもりの穴や周辺から蒸気が噴出することがあり、やけどの原因になります。



4 ミトンなどははめておもりをはずし、復帰ボタンを押す

⚠ 注意



禁止

- 蒸気が完全に出なくなったことを確認してから、おもりをはずす
内部に圧力が残っていると、煮汁などが噴出し、やけどの原因になります。



5

圧力ふたをはずす

圧力ふたの開けかた・はずしかたは P.11 をご覧ください。

⚠ 注意



必ず実施

● 圧力ふたを開けたときの蒸気に注意する

やけどの原因になります。

● 調理後に圧力ふたを開けるときは、圧力ふたの裏についた水滴に気をつけ、ゆっくりと開ける

パッキンと鍋がくっついていることがあり、やけど、けが、破損の原因になります。

● 圧力ふたを開けているときは圧力ふたから手を離さない

けがや破損の原因になります。

● 金属部分が大変熱くなっているので注意する

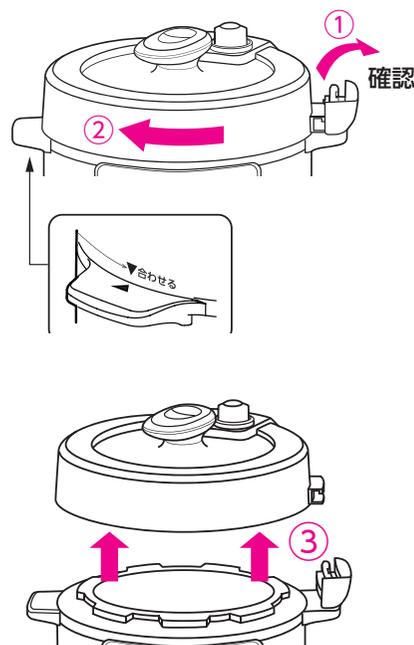
やけどの原因になります。



禁止

● 圧力ふたの回転が普段より重く感じるときは、無理に回さない

鍋の中に圧力が残っている可能性があり、やけどの原因になります。「保温 / 取消キー」を押して、しばらく放置してからふたを開けてください。



6

「保温 / 取消キー」を押して保温を中止し、調理物を取り出す

- 本体から鍋をはずしても、保温は自動で切れません。鍋を本体から取り出すときは、必ず「保温 / 取消キー」を押して保温を切ってください。



お願い

- 鍋は大変熱くなっていますので、取り出すときはミトンなどをご使用ください。
 - 長時間の保温はしないでください。腐敗の原因になります。
 - 調理後はなるべく早く、別の容器などに移してください。
- カレールーなどを入れるときは圧力調理の後に「加熱キー」を押して追加加熱をしながらルーを入れてください。加熱のしかたは P.21 ~ P.22 をご覧ください。

7

電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体からはずす

- 使用後は、本体が冷めるのを待ち早めにお手入れしてください。（「お手入れのしかた」は P.26 をご覧ください）

予約のしかた

予約機能について・・・白米・玄米の予約機能です。

設定時間 1時間～12時間

※1時間単位で設定できます。

⚠ 注意



●白米・玄米以外の調理では予約
しない
腐敗の原因になります。

P.8～P.9「部品の点検・準備」にしたがって、各部品の点検・準備をおこなってください。

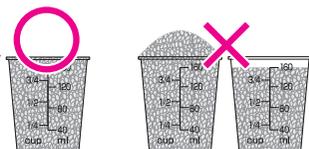
<メニュー：白米 かたさ：かためを予約するとき>

準備・設定

1 お米を量り、別容器で洗米する

- 計量カップでお米を量ってください。
- 米を洗いざるにあけて水気を切ってください。
- 鍋で洗米をおこなわないでください。
鍋のフッ素樹脂がはがれる原因になります。

すりきり
ではかる



1合 (180ml) = 白米 150g
白米の水量は容量の1倍、重さの1.2倍が目安となります。

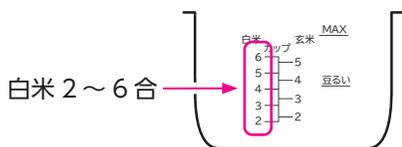
白米		炊飯容量：2～6合
2合	米	300g (付属のカップですりきり2杯)
	水	340～360ml
3合	米	450g (付属のカップですりきり3杯)
	水	510～540ml
4合	米	600g (付属のカップですりきり4杯)
	水	680～720ml
5合	米	750g (付属のカップですりきり5杯)
	水	850～900ml
6合	米	900g (付属のカップですりきり6杯)
	水	1020～1080ml

※米の品種・状態・季節・水温によって炊き上がりが変わります。

玄米の分量についてはレシピブック P.42 をご覧ください。

2 お米を鍋に移し、水を入れる

- 分量の水を量って入れてください。
お好みにより水加減を調整してください。
- 鍋の水位線は目安です。計量カップなどで正確に計量してください。



3 鍋底や鍋側面について水滴や異物をふき取り、鍋を本体にセットする

4 圧力ふたを閉める

圧力ふたの閉めかたは P.10 をご覧ください。

5 電源コードの器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

6 メニューキーで白米を設定する



- 玄米のときは玄米を設定してください。

7 「-/+キー」で、かたさを設定する

- 「-/+キー」を押すと、「かため」「標準」「やわらか」が選択できます。
- 選んだかたさによって、表示が下記のように切りかわります。

メニュー	かため	ふつう	やわらか
白米 (予約可)	__04	__05	__06

白米・かためのとき



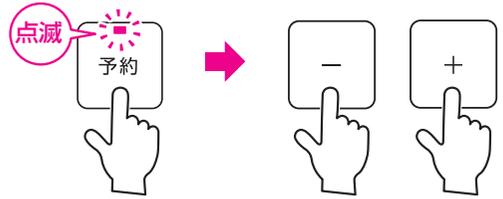
予約

1 「予約キー」を押し、「-/+キー」で調理開始時間を設定する

- 1分単位で、最大 12 時間まで設定できます。

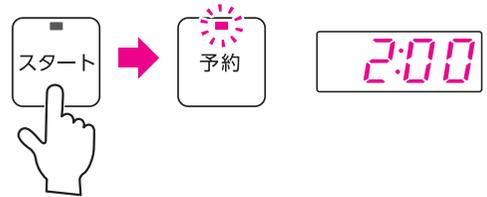
予約で設定する時間は調理の開始される時間です。調理が終了する時間ではありません。調理にかかる時間については P.13 をご覧ください。

- 「-/+キー」を 1 秒以上押しすと 15 分単位で早送りできます。



2 「スタートキー」を押す

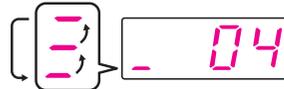
- 「スタートキー」を押すと、設定した予約時間まで 1 分単位でカウントダウンをおこないます。
- 30 秒以内に設定が完了しなかったときは表示部が [---] に戻りますので、もう一度メニューキーを押し、P.19「予約のしかた」の 6 から設定し直してください。
- 圧力ふたが確実に閉められていないとブザーが鳴って予約が開始されません。



3 予約設定時間に調理開始

- 予約設定時間が終了すると、表示部は圧力調理時間に切りかわります。

バー表示が
上に上がる



以降は、P.15「圧力調理のしかた」2～と同じです。

ご飯が炊けたら・・・

P.17～P.18「圧力調理のしかた（基本の手順：できあがり）」にしたがって圧力ふたを開け、ご飯をほぐしてください。圧力調理後は自動で保温になります。

本体から鍋をはずしても、保温は自動で切れません。

鍋を本体から取り出すときは、必ず「保温 / 取消キー」を押して、保温を切ってください。

お知らせ

ごはんが少し灰色がかって見えることがあります。これは圧力による高温調理で米のでんぷんが急激に糊化するためです。全く問題なく召し上がることができます。

お願い

- 鍋は大変熱くなっていますので、取り出すときはミトンなどをご使用ください。
- 長時間の保温はしないでください。腐敗の原因になります。

加熱調理コース

必ずガラスふたを使用してください。圧力ふたは使用しないでください。

強火で加熱するコースです。水を沸騰させる「加熱 強」と水を沸騰させずに約 95℃で加熱する「加熱 弱」の 2 種類を選べます。下ごしらえや圧力調理後、煮詰めるのにお使いください。

設定時間 1 分～ 99 分 ※ 1 分単位で設定できます。

1 鍋に材料を入れる

- 調味料は混ぜてから入れてください。

2 鍋の周囲についた水滴や異物をふき取り、鍋を本体にセットする

3 ガラスふたをする

⚠ 注意



必ず実施

- 必ず付属のガラスふたを使用する
圧力ふたは使用しないでください。
やけどの原因になることがあります。

圧力調理後、加熱調理をするときも必ず本体から圧力ふたをはずしてください。はずしかたは P.11 をご覧ください。

4 器具用プラグを本体に接続し、電源プラグをコンセントに差し込む

5 「加熱キー」を押し、加熱の強さを設定する

- 「加熱 キー」を押すと、表示部に [HI] と表示されます。これは、加熱 強を示します。



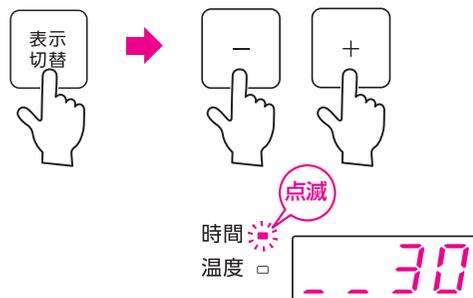
- もう一度「加熱キー」を押すと、表示部の表示が [Lo] となり、加熱の強さを変更できます。[Lo] は加熱 弱を示します。

- 表示部が [Lo] のときに、「加熱 キー」を押すと、表示が [HI] となります。



6 「表示切替キー」を押し、「-/+キー」で調理時間を設定する

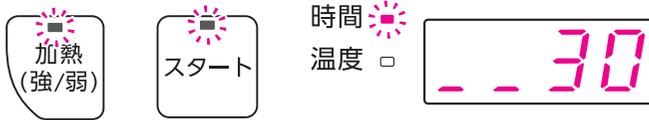
- 「表示切替キー」を押すと、表示部に [_ 01] と表示されます。これは、調理時間 1 分を示します。
- 「-/+キー」を押して調理時間を変更します。「-/+キー」を 1 秒以上押すと 5 分単位で早送りできます。
- 時間は 1 ～ 99 分まで 1 分単位で設定できます。



7

「スタートキー」を押す

- 「スタートキー」を押すと、加熱が開始します。
- 表示部に残りの調理時間が表示されます。



- 加熱中に「表示切替キー」を押すと、表示部に加熱の強さを表示します。5秒経過すると、自動で調理時間の表示に切り替わります。
- 温度が表示されているときにもう一度「加熱キー」を押すと、加熱の強さを変更することができます。



途中で中止するときは

「保温 / 取消キー」を押して調理を停止します。続けて保温するときはもう一度「保温 / 取消キー」を押してください。

8

加熱調理終了

- 設定した時間が終了すると「ピーピー・・・」とブザーが5回鳴り、表示部に [00:00] と表示されます。自動で保温モードに切りかわり、保温ランプが点灯します。(保温の表示については P.25 をご覧ください)

9

「保温 / 取消キー」を押して保温を中止し、調理物を取り出す

- 長時間の保温はしないでください。腐敗の原因になります。
- 調理後はなるべく早く、別の容器などに移してください。
- 保温を中止すると、保温ランプが消灯します。

10

電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から外す

- 使用後は、本体が冷めたらできるだけ早めにお手入れしてください。
(「お手入れのしかた」は P. 26 をご覧ください)

温度設定調理コース 30℃～90℃まで5℃刻みで設定できます。

必ずガラスふたを使用してください。圧力ふたは使用しないでください。

30℃～90℃まで5℃刻みで温度を設定し、加熱できるコースです。ヨーグルト、納豆といった発酵調理や、ローストビーフ、アヒージョなどの低温調理ができます。

設定時間 1分～72時間 ※1分単位で設定できます。

1 使う道具を熱湯消毒する

鍋の熱湯消毒の方法

- ① 鍋に水を約300ml入れガラスふたをして、加熱強を5分セットしてスタートします。
(加熱調理コースの使い方はP.21～P.22をご覧ください)
- ② 加熱が終了したら、ミトンなどを使って鍋を取り出し、お湯を捨てます。
(時間に余裕があるときは、お湯が冷めるまで待った方がやけどのおそれがなく安全です)

2 鍋に材料を入れ、ガラスふたをする

3 「温度設定キー」を押し、調理温度を設定する

- 「温度設定キー」を押すと、表示部に[90]と表示されます。これは「調理温度90℃」を示します。
- 「-/+キー」を押すと、調理温度を変更できます。温度は5℃単位で設定でき、30℃～90℃まで設定できます。
- 30秒以内に設定が完了しなかったときは表示部が[-- --]に戻りますので、もう一度「温度設定キー」を押してください。



4 「表示切替キー」を押し、調理時間を設定する

- 「表示切替キー」を押すと、表示部に[08:00]と表示されます。これは「8時間00分」を示します。
- 「-/+キー」を押すと、設定時間を変更できます。時間は1分単位で設定でき、1分から72時間まで設定できます。
- 「-/+キー」を1秒以上押すと15分単位で早送りできます。
- 30秒以内に設定が完了しなかったときは表示部が[-- --]に戻りますので、もう一度「温度設定キー」を押して、調理温度の設定から始めてください。
- 調理温度を変更するときは、もう一度「表示切替キー」を押して、調理温度を設定し直してください。



5

「スタートキー」を押す

- 表示部に残りの調理時間が表示されます。残りの調理時間は1分単位で表示します。



- 表示切替キーを押すと、表示部に設定温度を表示します。10秒経過すると、残りの調理時間の表示に切り替わります。



途中で中止するときは

「保温 / 取消キー」を押して調理を停止してください。
 続けて保温するときはもう一度「保温 / 取消」キーを押してください。

6

できあがり

- 設定した時間が終了するとブザーが5回鳴り、表示部が[-- --]になり、調理コース選択前の状態に戻ります。(保温には切りかわりません)

7

食材を取り出す

⚠注意



必ず実施

- 温度設定調理コースで調理をおこなった料理は、調理終了後90分以内に、食べきるまたはよく冷やしてから冷蔵 / 冷凍保存してください

保存期間は、4℃以下の冷蔵で3日以内、-18℃の冷凍で2カ月以内としてください。

- 保存するときは、熱湯消毒された容器に移して保存する

8

電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から外す

- 使用後は、本体が冷めたらできるだけ早めにお手入れしてください。
 「お手入れのしかた」はP.26をご覧ください

2度目の調理時には、前回の調理時に設定した温度と時間が表示されます。

温度設定調理で作れるメニュー例



メニューの詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

保温について

⚠ 注意



必ず実施

●必ず付属のガラスふたを使用する

圧力ふたは使用しないでください。やけどの原因になることがあります。

保温モードについて

設定した時間での調理が終了すると、自動で保温モードに切りかわります。
保温温度は約 70℃、最大 12 時間まで保温できます。

調理後、自動で保温モードに切りかわるコース

圧力調理	基本メニュー	加熱調理
------	--------	------

※温度設定調理コースは保温モードに切りかわりません。

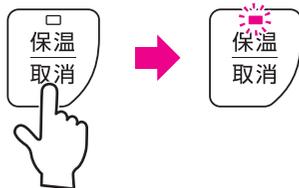
お願い

●長時間の保温はしないでください。腐敗の原因になります。

保温を開始するとき / 取り消すとき

保温 / 取消キー」を押す

- 表示部が [---] のときに「保温 / 取消キー」を押すと、「ピッ」とブザーが鳴り、保温ランプが点灯し、保温が開始します。表示部は [00:00] となります。
- 保温中は表示部に 1 分単位で保温経過時間を表示します。
- 保温モードで 12 時間経過すると「ピー」とブザーが鳴り、表示が [---] となり、保温が終了します。



お手入れのしかた

警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いや水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショートの原因になります。

注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。
感電・けがの原因になることがあります。

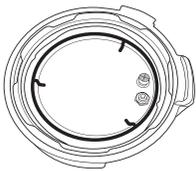
お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食品用・器具用）をお使いください。

お願い

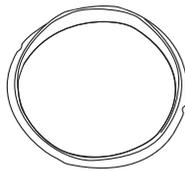
- ベンジン・シンナー・クレンザー・金属たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機や食品乾燥器に入れて洗浄、乾燥をしないでください。変形する原因になります。

お手入れ ※ 1回使うごとに必ずおこなってください



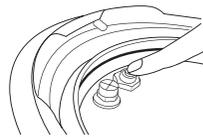
圧力ふた

パッキンを取りはずし、台所用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。



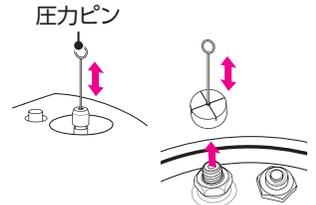
パッキン

圧力ふたから取りはずし、お湯につけた後、台所用中性洗剤で洗ってください。パッキンは無理な力で引っ張らないでください。



圧力ピン

- 異物があれば乾いたやわらかいふきんで取り除いてください。
- お手入れ後、圧力ピンがスムーズに動くか確認してください。



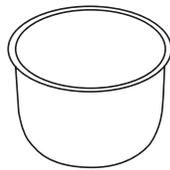
ノズル・ノズルキャップ

付属の掃除用ピンで異物を取り除いてください。



おもり

台所用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。異物が詰まっているときは、付属の掃除用ピンで異物を取り除いてください。



鍋

台所用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。鍋は洗いおけ代わりに使わないでください。フッ素樹脂コーティングがはがれる原因になります。



ガラスふた / 水受け

台所用中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。

水洗い不可



本体（内側/外側）

台所用中性洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきんをひたし、かたくしぼってから拭き、よく乾かしてください。

部品に異常があるときは使用せず、お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。

- お子様の手の届くところや直射日光の当たる場所、温度が高くなる場所（火気や熱源の近くなど）に放置しないでください。
- 長期保存するときは、各部品の汚れや水分をよく拭き取り、充分乾燥させてから保管してください。

修理を依頼されるまえに

「故障かな？」と思ったときは次のことをお確かめください。

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのキーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグが抜けていませんか？ ■スタートのランプや保温のランプが点灯していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグを差し込んでください ■「保温 / 取消キー」を1回押してから、操作してください。 	15
「スタートキー」を押しても、表示部の調理時間が変わらない(圧力調理)	<ul style="list-style-type: none"> ■圧力調理開始後は、鍋内の圧力が上がるまで、調理時間は変わりません。 	<ul style="list-style-type: none"> ■鍋内が規定圧力に達するまで10～30分お待ちください。 	16
「- / +キー」で調理時間の調整ができない	<ul style="list-style-type: none"> ■スタートのランプが点灯していませんか？ ■各メニューキーを押してから30秒以上経過していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■「保温 / 取消キー」を1回押してから、操作してください。 ■各メニューキーを押したあと、30秒以内に設定してください。 	16 7
予約ができない	<ul style="list-style-type: none"> ■圧力調理、基本メニュー以外のコースで予約しようとしていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■圧力調理、基本メニュー以外のコースでは予約できません。「白米」「玄米」以外の調理での予約はしないでください。 	19
保温されない	<ul style="list-style-type: none"> ■12時間以上、保温を続けていませんか？ ■温度設定調理コースではありませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■保温時間が12時間を超えると、自動で保温が終了します。 ■温度設定調理コースは、コース終了後保温はできません。 	25 24
調理中・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ■「シュッ」「シュッ」という音がしますか？(圧力調理・基本メニューのみ) 	<ul style="list-style-type: none"> ■蒸気を排出する音です。故障ではありません。「シュッ」「シュッ」とは異なった音がする場合は、お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。 	
おもりやふたと鍋の間から煮汁や蒸気が噴き出す(圧力調理・基本メニュー)	<ul style="list-style-type: none"> ■加熱コース、温度設定調理コースで、圧力ふたを使用していませんか？ ■圧力がかかっている時におもりをはずしていませんか？ ■圧力ふたは確実に閉まっていますか？ ■材料や水を多く入れていませんか？ ■おもりやパッキン、ノズルキャップ、オーリングは正しく取り付けられていますか？変形したり、傷ついていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■加熱コース、温度設定調理コースは、ガラスふたを使用してください。 ■圧力調理後は圧力ピンが完全に下がるまで待ち、蒸気を排出してからおもりをはずしてください。 ■調理を中止し、蒸気を完全に排出した後に以下の確認を行ってください。(蒸気の排出についてはP.17～P.18をご覧ください) <ul style="list-style-type: none"> ・圧力ふたに異物の付着が無く、圧力ふたが確実に閉まっているか。 ・材料や水は鍋の水位線を越えていないか。 ・おもり、パッキン、ノズルキャップ、オーリングに破損や異物の付着が無く、しっかりと取り付けられているか。 ■部品に破損があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。 	21～24 15～18 9～10 14 8～9
おもりや圧力ピンの通気口から2～3分間蒸気が漏れる(圧力調理・基本メニュー)	<ul style="list-style-type: none"> ■圧力が安定する前に、おもりや圧力ピンの通気口から2～3分間蒸気が漏れることがありますが、異常ではありません 		

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
おもりや圧力ピンの通気口から5分以上、蒸気が強く噴き出す	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふた・おもり・圧力ピンは正しく取り付けられていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理を中止し、蒸気を完全に排出し、ふた・おもり・圧力ピンが正しく確実に取りついているか確認し、再度調理を開始してください。それでも蒸気が強く吹き出すときは調理を中止し、コンセントを抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。 	17～18 8～9
うまくできない(煮えすぎる・生煮え・水っぽい・火力が弱い、など)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 材料の分量を間違えていませんか？ ■ 間違ったメニューコースを選んでいませんか？ ■ 鍋は本体に正しくセットされていますか？ ■ 調理時間を間違えていませんか？ ■ 炊きこみご飯を作るとき、具とお米を混ぜて炊いていませんか？ ■ 調味料は溶かしてから入れていますか？ ■ 圧力ピンは上がっていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 付属のレシピブックをご覧ください。 ■ 水の量が多いと、煮込み料理等に時間がかかります。水の量が少なすぎると、圧力ピンが上がらない可能性がありますので、最低 300ml の水を入れてご使用ください。 ■ 料理に合った調理法を選択してください。 ■ 鍋の周囲に付いた水分や異物を拭き取ってから鍋を本体の中へしっかりセットしてください。 ■ 付属のレシピブックをご覧ください。 ■ 具はお米の上ののせてください。 ■ 砂糖などの調味液は、あらかじめ溶かしてから加えてください。 ■ 調理前に圧力ピンについての異物は取り除いてください。 	14 14 14 8
作った料理が焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ■ 調理中に圧力ピンは上がっていましたか？ ■ 調理中におもりや圧力ピンから蒸気は出ていませんでしたか？ ■ パッキンはフタにしっかりと取り付けられていましたか？ ■ 圧力調理後は使うたびに圧力ふたをよく洗いましたか？ ■ 鍋のフッ素樹脂皮膜がはがれていませんか？ ■ パッキンやオーリングが変形したり、傷ついていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 圧力調理のときに鍋を圧力ふたで密閉できていないと、水分が抜け、料理が焦げることがあります。調理前に圧力ふた、パッキン、おもり、圧力ピンについての異物はよく取り除いてください。 ■ 圧力ふた内部に汚れがたまると、圧力ピンが上がらなくなることがあります。圧力ふたは使うたびによく洗ってください。(お手入れのしかたは P.26 をご覧ください。) ■ 部品に破損があるときは、お買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。 	8～9 26 26
排出ボタンを押して蒸気を抜いても、圧力ピンが下がらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 圧力ピンが汚れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 圧力ピンに調理カスなどの粘着物が付着していると、圧力ピンが下がらないことがあります。圧力ピンの頭を箸のような細い棒で軽く突いて、押し下げてください。その後、P.26 に沿って、掃除してください。もし圧力ピンを突いた際、蒸気がきつく出る場合は、内部の圧力が残っている可能性があります。作業を中止し、再度排出ボタンを押して蒸気を抜いてください。 	26 17～18
「スタートキー」を押しても調理が開始しない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 圧力ふたが閉まっていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 本体取っ手の▲印と圧力ふたの🔒印を合わせてください。 	10

修理を依頼されるまえに

「故障かな?」と思ったときは次のことをお確かめください。

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
ふたを開けることができない	<ul style="list-style-type: none">■ 圧力ピンは下がっていますか?■ 排出ボタンを押して、蒸気を完全に排出しましたか?	<ul style="list-style-type: none">■ 圧力ピンが下がっていることを確認し、排出ボタンをしばらく押して、内部の蒸気を完全に抜いてから、圧力ふたを開けて下さい。■ 鍋とパッキンがくっついていることがありますので、圧力ふたを左右にゆらしながら、少しずつ圧力ふたをもち上げ、開けてください。	17～18
プラスチックなどの匂いがする		<ul style="list-style-type: none">■ 使い始めはにおうことがありますが、故障ではありません。2～3回ご使用いただくとなくなります。しばらくしても症状が続く場合は、使用を中止し、お買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。	
本体内に水やお米などが入ってしまった		<ul style="list-style-type: none">■ 使用を中止し、お買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。	
使用中に「ピキッ」という音が聞こえる		<ul style="list-style-type: none">■ 加熱により本体から発生する音です。故障ではありません。	

エラー表示について

こんなとき	処置していただくこと
[P] が表示される前に「ピー」音なる(圧力調理、基本メニュー)	<ul style="list-style-type: none">■ 連続で加熱していないときに左の症状が出たときは故障です。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、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
[E1] [E2] [E3] [E4]	<ul style="list-style-type: none">■ 故障です。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、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。

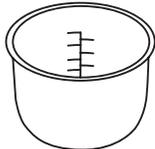
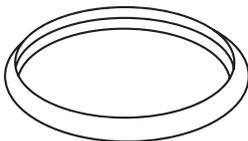
アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、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裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

- 鍋・パッキン・おもり・ガラスふたは消耗品です。消耗したり、なくなった場合はお買い上げの販売店または、裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。また、下記部品以外の部品についてもお気軽にご相談ください。

鍋	パッキン	おもり	ガラスふた
			
品番：EA-A138Z0	品番：EA-A143Z0	黒色／品番：EA-A026Z0 白色／品番：EA-A106Z0	品番：EA-0083Z0

仕様

型式	EA-240
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	800W
質量	4.3 kg
電源コード	1.3m
安全装置	温度ヒューズ
付属品	取扱説明書、計量カップ、しゃもじ、おたま、ガラスふた、蒸し台、掃除用ピン、レシピブック
炊飯容量	(白米) 2～6合 (360～1080ml) (玄米) 2～5合 (360～900ml)
調理容量	2.6 ℓ
満水容量	4 ℓ
製品寸法	幅 335 × 奥行 280 × 高さ 295mm
使用最高圧力	70kPa ゲージ圧

- この製品は PSC マーク・SG マークを取得しています。



- PSC マーク
「消費者生活用品安全法」の家庭用の圧力鍋および圧力がまの安全基準に適合していることを示します。



- SG マーク
財団法人製品安全協会が定めた認定基準に適合したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じたとき、賠償処置がとられます。

保証書

持込修理

製品名	電気圧力鍋 HEALTHY Multi Pot	型式	EA-240
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	住所 店名 TEL 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、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。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から1年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用、店舗での使用、車両や船舶への搭載など）に使用された場合の故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書がない場合。
 - 消耗部品（鍋・パッキン・おもり・ガラスふた）が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致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。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.30「アフターサービスについて」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

こんな症状は
ありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

コンセントから電源プラグを抜き、販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

■フリーダイヤル ☎0120-70-4040

■通常電話番号 026 (272) 4111 (代表)

■FAX 026 (274) 7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
(祝日および弊社休業日を除く)

 エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

TEL 026 (272) 4111 (代)

FAX 026 (274) 7089 (代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087(868)6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077