

電気圧力鍋 EA-130

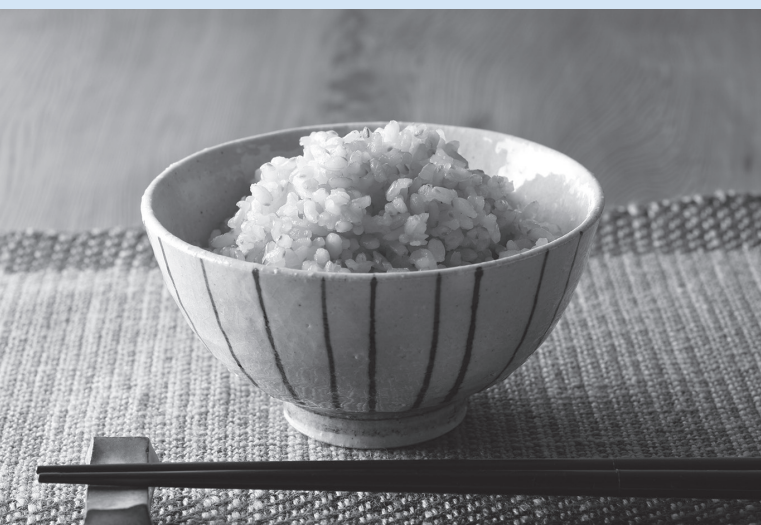
HEALTHY MultiPot

Electric Pressure Cooker

取扱説明書 / 料理集



お買い上げまことに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
でも見られるところに大切に保管してくだ
さい。



※画像は EA-130K

もくじ

ページ

安全上のご注意	1 ~ 4
使用上のお願い	4
各部のなまえとはたらき	5 ~ 6
圧力調理をする前に	7 ~ 10
ガラスふたについて	11
圧力調理のコツ	12
圧力調理のしかた（基本の手順）	13 ~ 17
予約のしかた	18 ~ 19
加熱調理のしかた	20 ~ 21
スロー調理のしかた	22
甘酒コース	23 ~ 24
発酵コース	25
保温について	26
お手入れのしかた	27 ~ 28
料理集	29 ~ 46
修理を依頼されるまえに	47 ~ 49
エラー表示について	49
アフターサービスについて	50
仕様	50
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図記号で区別し、説明しています。



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.7～10「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。

爆発・やけど・けがの原因になります。

- 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。



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 $\frac{1}{2}$ (豆るいの水位線)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。

- 多量の油や重曹を入れて使用しない

- 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働かなくなる可能性があります。食材を下ゆでし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付けられていることを確認する

破損・けがの原因になります。

- 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、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。



警告

やけど・けがを防ぐために

使用中・使用直後



禁止

- 圧力調理中、圧力調理直後は、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。ルーを入れてから圧力ふたを使わないでください。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

爆発・やけど・けがの原因になります。

- 本体を移動させない

やけど・けがの原因になります。

- 取っ手以外の箇所に触れない

やけど・けがの原因になります。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・故障の原因になります。



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。

事故を避けるために



禁止

- 小さなお子様や乳幼児、取り扱いが不慣れな方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わない

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。

- 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・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。

修理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。



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。

安全上のご注意

警告

電源プラグや電源コードについて



禁止

- 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。

- 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、足にひ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。

- タコ足配線はしない

発熱による火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- 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。

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、本体の背面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。



禁止

- 専用の電源コード以外は使用しない

- 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。

- 不安定な場所やじゅうたん・ビニール袋・テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上では使わない

破損・けがの原因になることがあります。

- 天ぷらなど、揚げ物調理に使用しない

過熱により、発火する原因になることがあります。

- 調理以外の目的では使用しない

破損・けがの原因になることがあります。

- 屋外では使用しない

感電・漏電・火災・故障の原因になることがあります。

- 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。

- 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・火災の原因になることがあります。

※修理はお買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先にご相談ください。

- 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。

安全上のご注意

⚠ 注意



必ず実施

●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

●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。

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わない

変形・変色する原因になります。

●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。

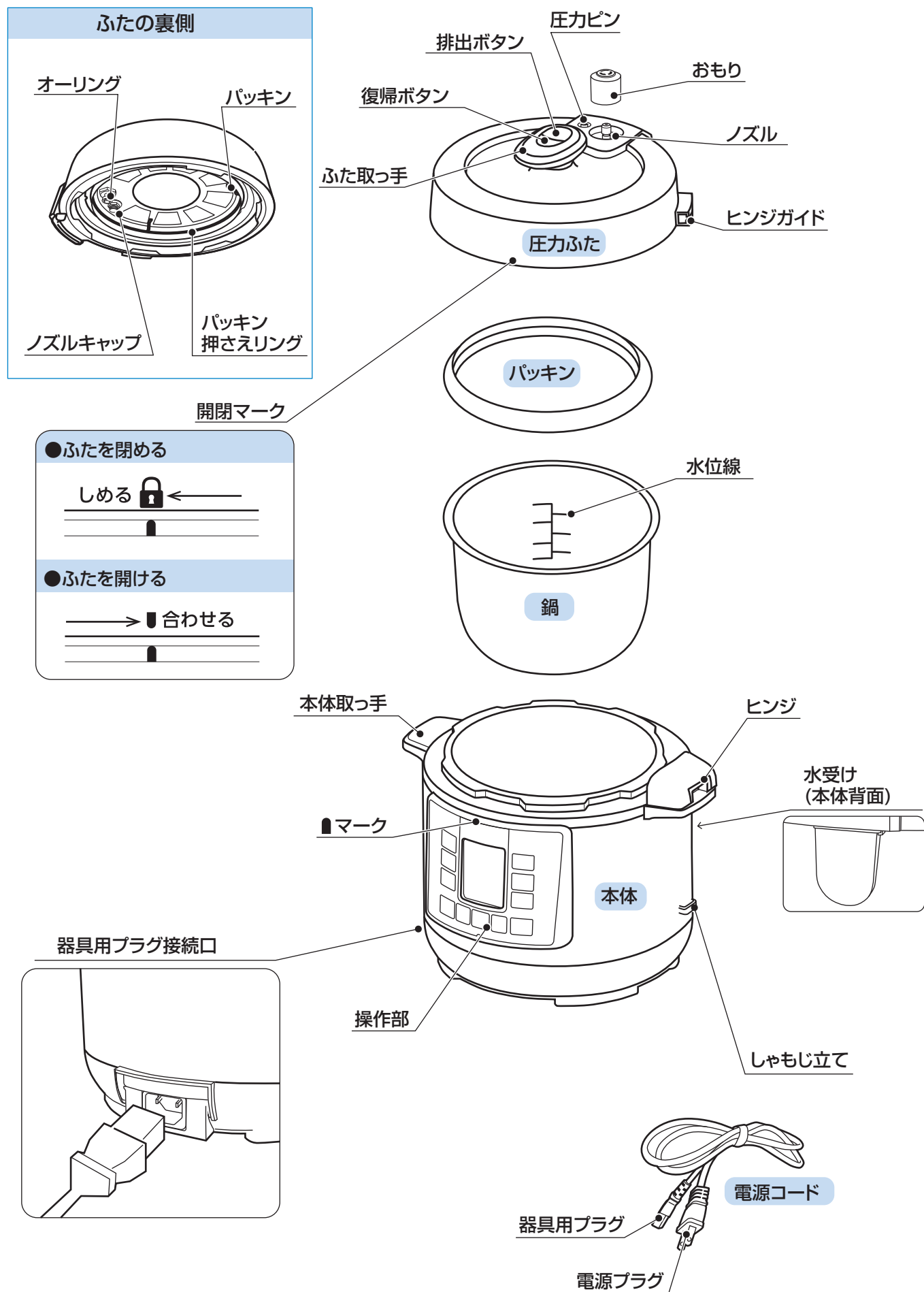
●加圧調理をするときは、最低200mlの水を入れる

水分量が少ないと空だきになり、圧力ピンが上がらない場合があります。

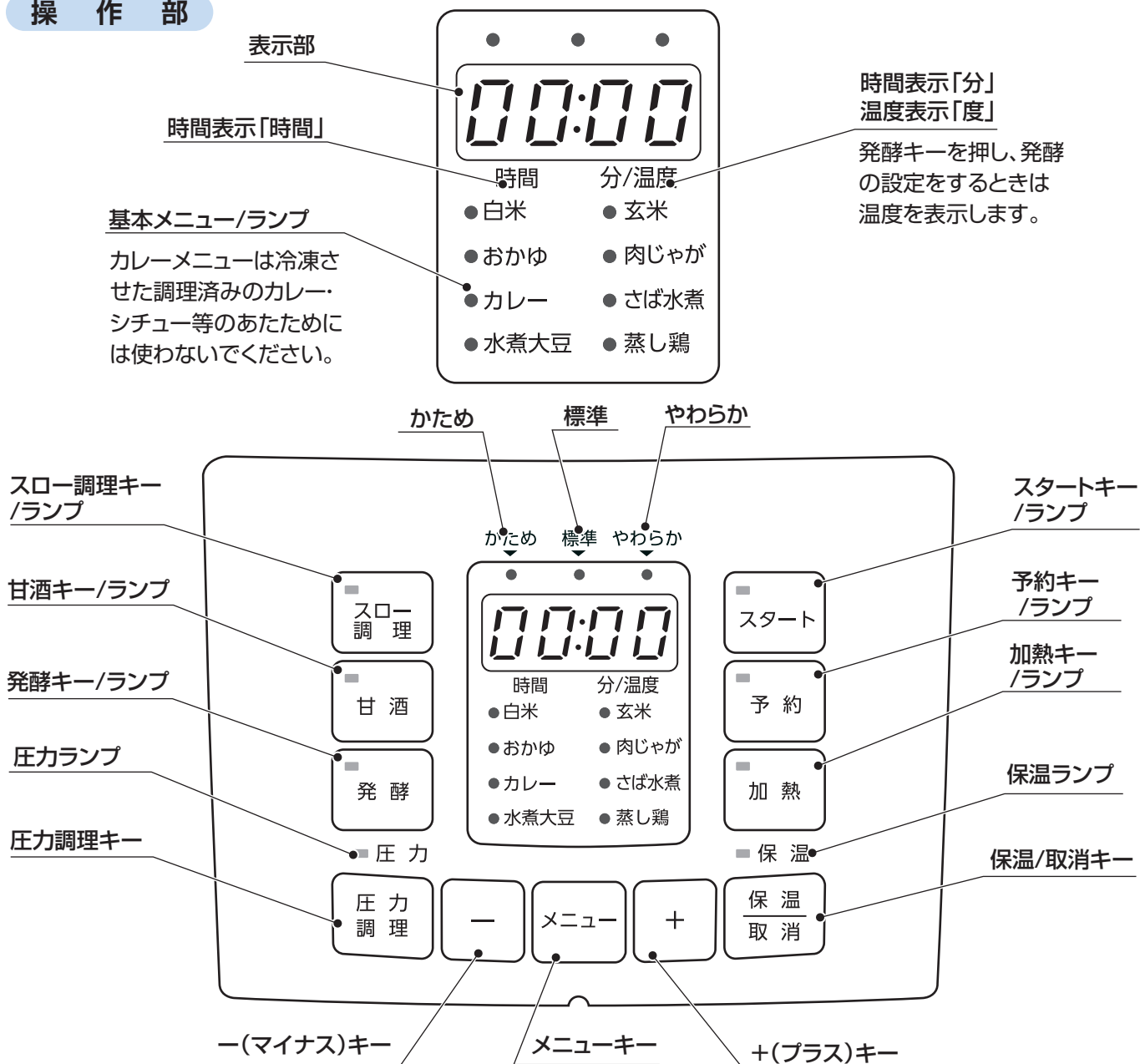
●別の製品の鍋などを本体に入れて使わない

故障の原因になります。

各部のなまえとはたらき



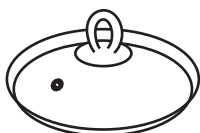
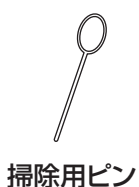
操作部



操作部のキーについて

「スロー調理」「甘酒」「発酵」「圧力調理」「メニュー」「予約」「加熱」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秒操作されない则表示が「0000」に変わります。

付 属 品



組み立てかたはP.11
をご覧ください。

蒸し料理をするときは
この向きでお使いくだ
さい。

すりきりで1合(180ml)
となります。

(PP樹脂製
耐熱温度105℃)

(PP樹脂製)
(耐熱温度105℃)

(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.28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。

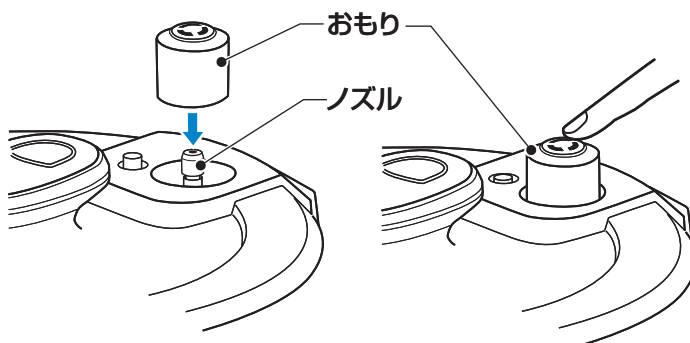
⚠ 警告



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。

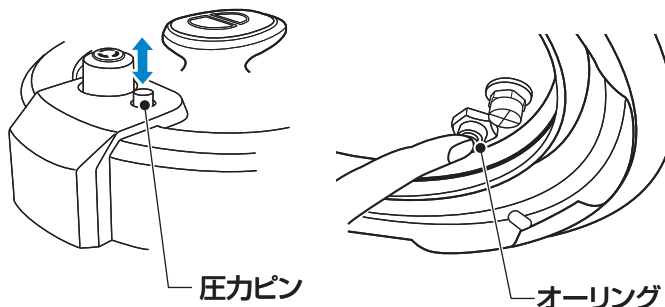
⚠ 警告



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

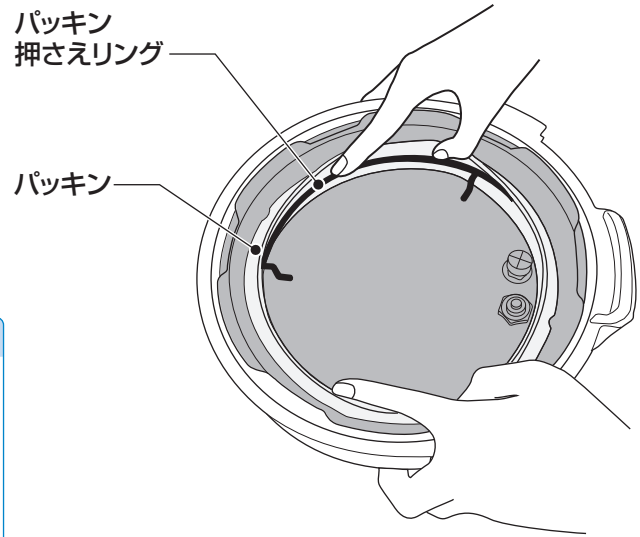
正常に加圧できず、故障の原因になります。



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。



⚠ 警告



禁止

●パッキンが以下の状態のときは使用しない

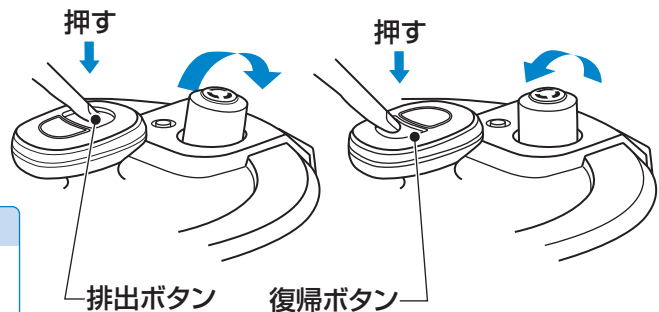
- ・破損・割れが生じている
- ・弾力がなくなってきている
- ・圧力ふたに確実に取り付けられていない
- ・異物がパッキン取り付け部やパッキンの上に乗っている
- ・汚れている

適切な圧力調整ができなくなり、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.50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



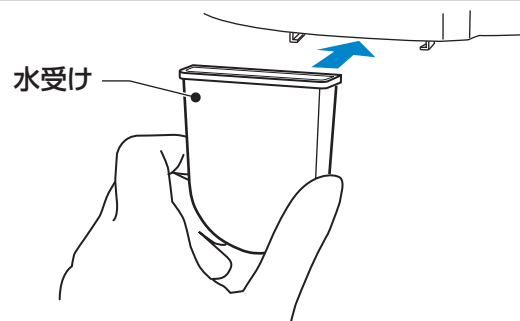
禁止

●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。



圧力調理をする前に

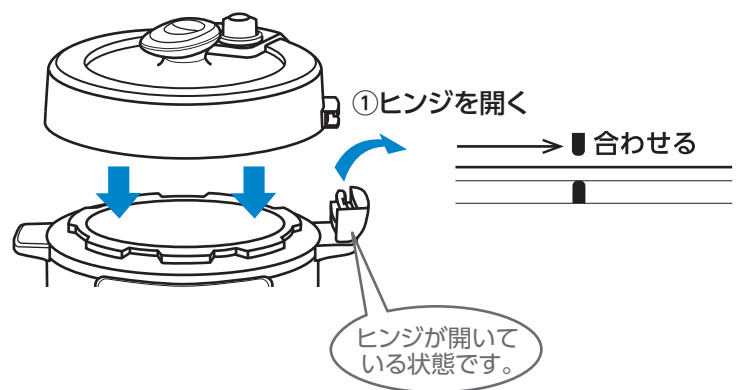
圧力ふた開閉時の音について

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

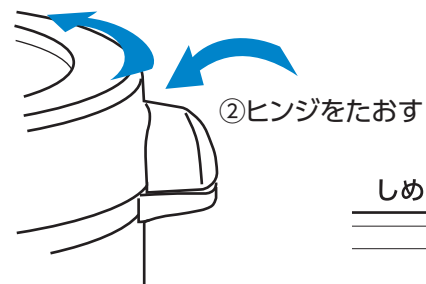
- 1 ヒンジを開き、圧力ふたの ■ 印と本体の ■ 印が合うように、圧力ふたを垂直に置く



- 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

圧力ふたの ■ 印と本体の ■ 印があっていることを確認する

- ① ふたを反時計回りに回す



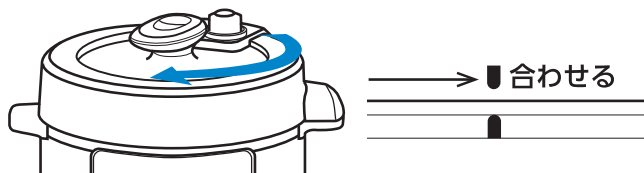
お願い

- 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。

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 ■ 印と本体の ■ 印が合う位置まで、圧力ふたを時計回りに回す

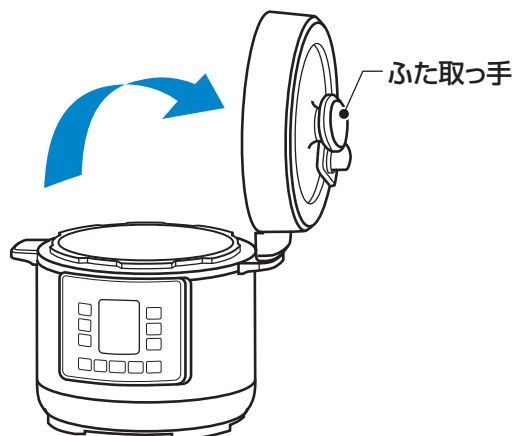
● 本体取っ手と圧力ふたをしっかりと持って回転させてください。



- 2 ふた取っ手を持って圧力ふたを開ける

ご注意

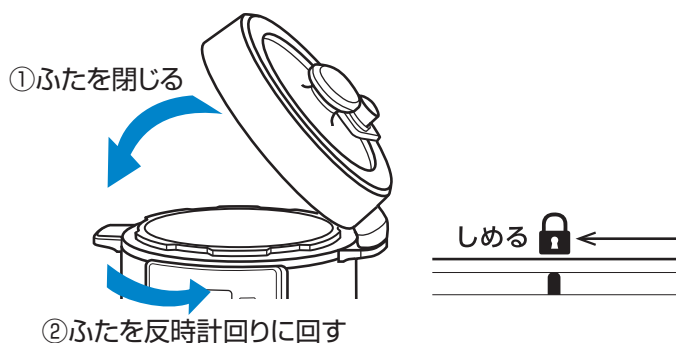
● 圧力ふたを開けているときは、圧力ふたから手を離さないでください。
けが・破損の原因になります。



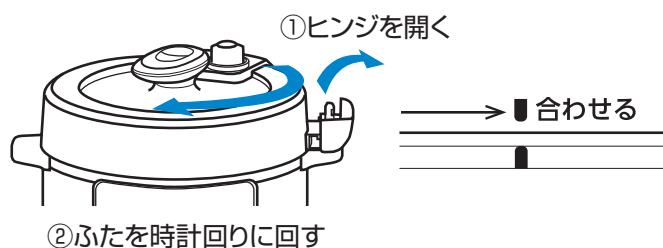
圧力ふたのはずしかた

- 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)



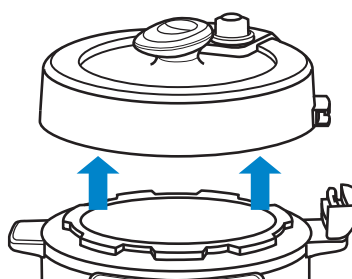
- 2 ヒンジを開き、圧力ふたを時計回りに止まるまで回す



- 3 圧力ふたを垂直に持ち上げる

ご注意

● 圧力ふたを持ち上げるときは、垂直に持ち上げてください。
斜めに持ち上げると、圧力ふたの端が本体に引っかかり、鍋が傾いてやけどの原因になります。

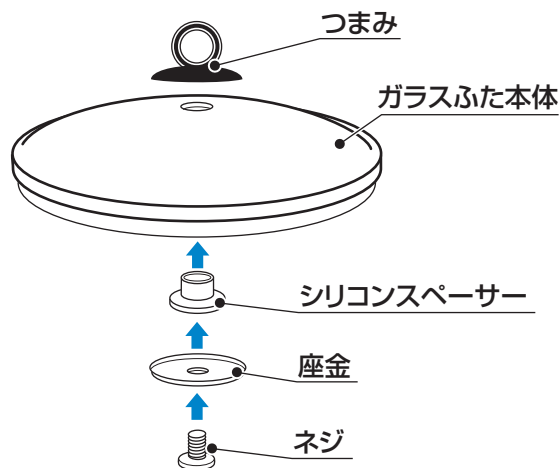


ガラスふたについて

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、出荷時は取り付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が、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

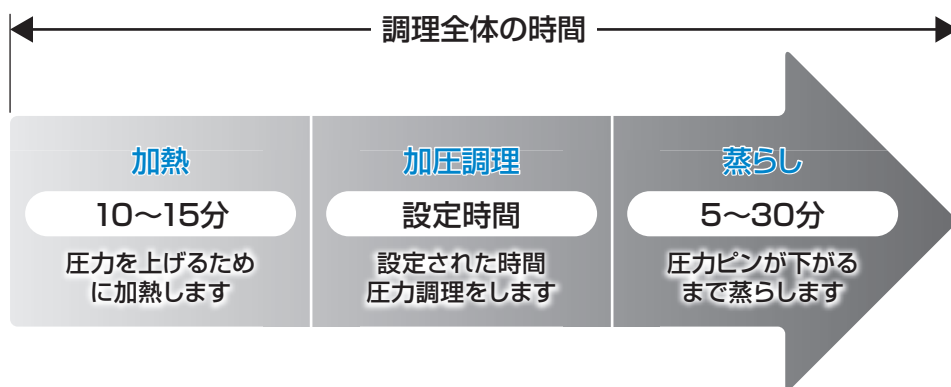
加圧時間は「素材」と「大きさ」で決めます

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

圧力調理レシピでは、「白米5分」などと記載されていることがよくありますが、この「5分」とは圧力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10～15分、圧力調理後の蒸らしに約5～30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.7～10「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。

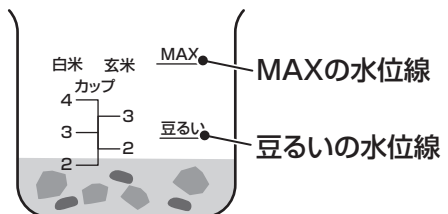
1 鍋に材料を入れて、本体にセットする

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。
(カレー等の調理方法はP. 33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。

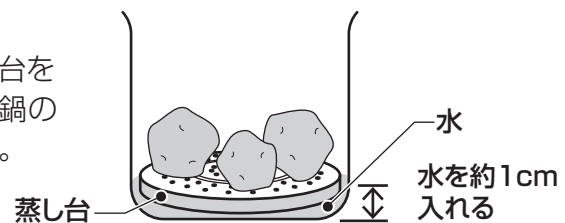
鍋に入れる量について

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。



蒸し料理をするとき

鍋底から約1cm(約200ml)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

圧力ふたの閉めかたはP.9をご覧ください。

- ①ヒンジを開き、圧力ふたの ■ 印と本体の ■ 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。

ご注意

- 圧力ふたが傾いていたり、本体に正常に取りつかれていないと、回しにくくなります。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。



圧力ふたの ■ 印と本体の ■ 印が揃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に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

設定

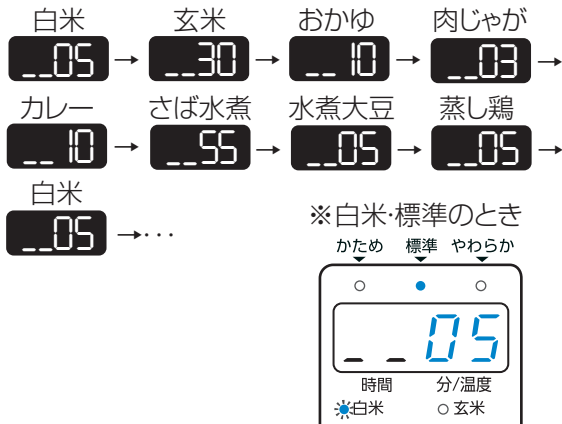
コースを選択する

- 下のコースから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

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。



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.12をご覧ください)

メニュー	かため	標準	やわらか
白 米	--04	--05	--06
玄 米	--20	--30	--40
お か ゆ	--05	--10	--15
肉じゃが	--02	--03	--04
カ レ ー	--08	--10	--13
さば水煮	--50	--55	--60
水煮大豆	--03	--05	--06
蒸 し 鶏	--04	--05	--07

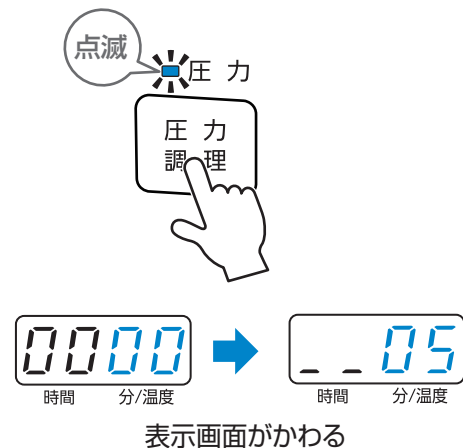


- 30秒以内に設定が完了しなかったときはもう一度時間を設定してください。

圧力調理コース

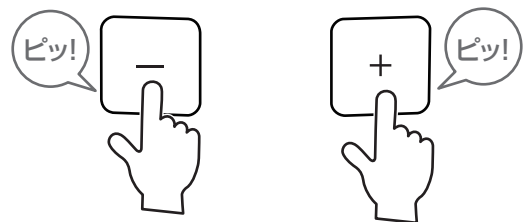
1 「圧力調理キー」を押す

- 「圧力調理キー」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.12をご覧ください)



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もう一度時間を設定してください。

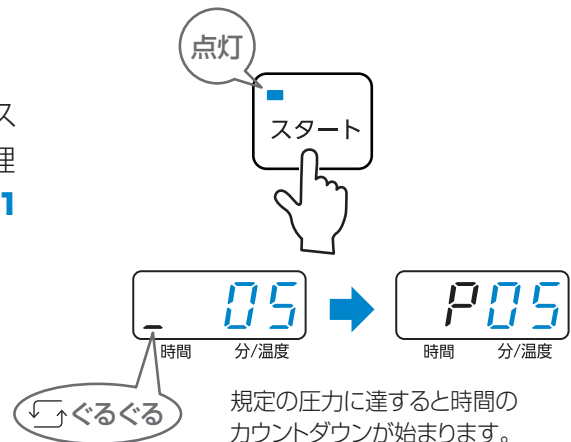
圧力調理のしかた(基本の手順)

調理

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設定1からやり直してください。

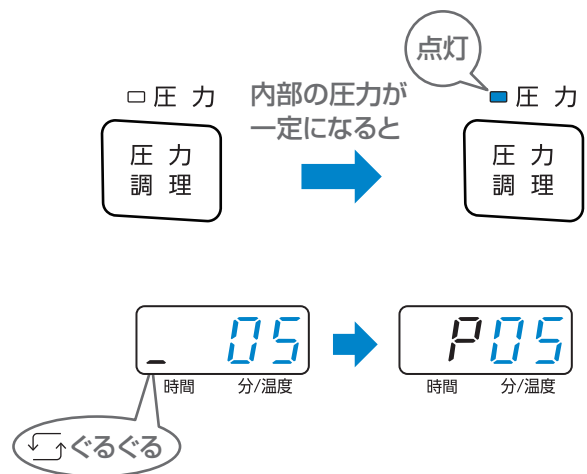
(圧力ふたの閉めかたはP.9をご覧ください)



2 圧力調理開始

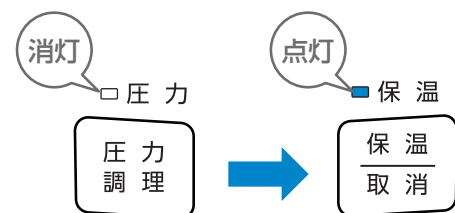
- 加圧が始まり、内部の圧力と温度が一定に達すると、圧力ピンが上がり、圧力ランプが点灯します。
加圧中、おもりから蒸気がもれることがありますが、異常ではありません。

- 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。表示板の左から2番目の赤い表示が「P」となり、「ピー」と音がし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・・・」と音が5回鳴り、表示部が「00」に切りかわります。「圧力ランプ」が消灯し、「保温ランプ」が点灯します。



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5～30分待つ。

ご注意

- 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でください。
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しないでください。
爆発・やけどの原因になります。

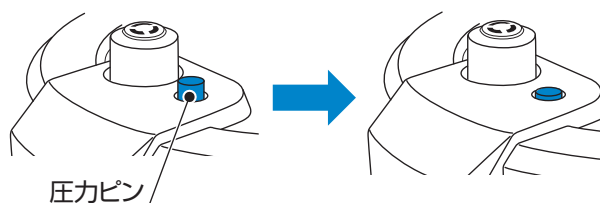
以降の手順はP.16「圧力調理のしかた(基本の手順)」2～と同じです。

できあがり

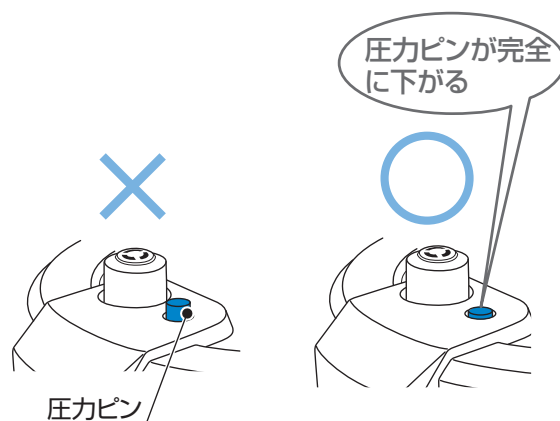
1 圧力ピンが完全に下がるまで、5～30分待つ

ご 注 意

- 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でください。
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でください。
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しないでください。
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

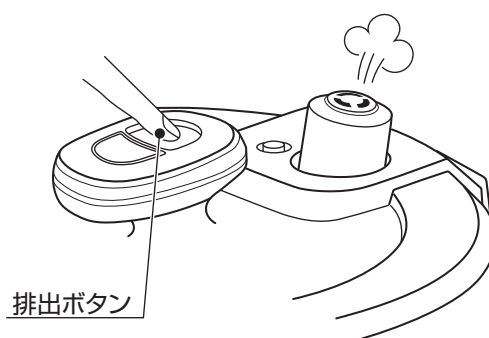


3 排出ボタンを押して蒸気を抜く

- 蒸気が出なくなるまで、ボタンを押し続けてください。

ご 注 意

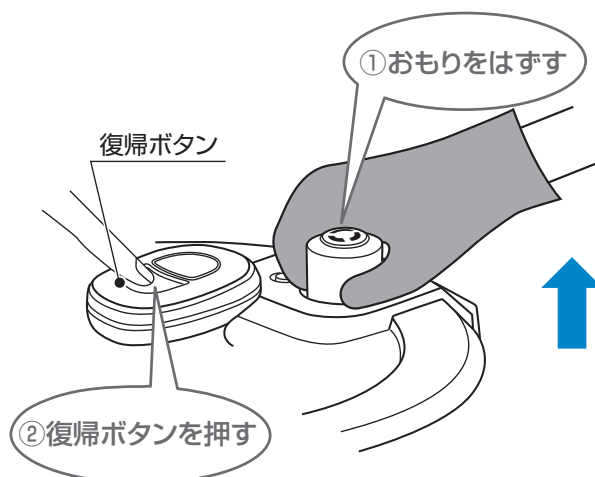
- 排出ボタンを押すと、おもりの穴や周辺から、蒸気が噴出することがあります。顔や手などを近づけないでください。
やけどの原因になります。



4 ミトンなどをはめておもりをはずし、復帰ボタンを押す

ご 注 意

- 蒸気が出なくなったことを確認してから、おもりをはずしてください。
内部に圧力が残っていると、煮汁などが噴き出し、やけどの原因になります。



圧力調理のしかた(基本の手順)

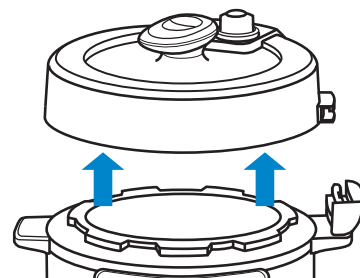
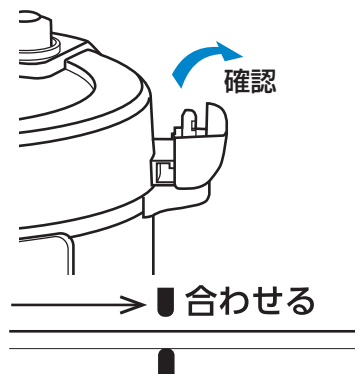
できあがり

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.10をご覧ください。

で 注 意

- 圧力ふたの回転が普段より重く感じるときは、無理に回さないでください。
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。
- 圧力ふたを開けたときの蒸気に注意してください。
やけどの原因になります。
- 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でください
圧力ふたが急に閉じ、手をはさみ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してください。
やけどの原因になります。
- 圧力ふたをはずした後に保温や加熱調理をするときはガラスふたをお使いください。
やけどの原因になります。



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」を押して追加熱をしながらルーを入れてください。加熱のしかたはP.20～21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.27～28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・おかゆ以外の調理では予約しないでください。
腐敗の原因になります。

設定時間 1時間～12時間

※1時間単位で設定できます。

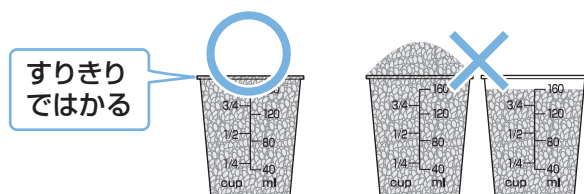
P.7～8「部品の点検・準備」にしたがって、各部品の点検・準備をおこなってください。

<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

- 付属の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。



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：2～4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	

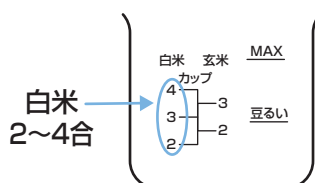
※米の品種・状態・季節・水温によって炊き上がりが変わります。

※鍋の水位線は目安です。材料の水位で調節してください。

- 玄米・おかゆの分量については P.30～31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。



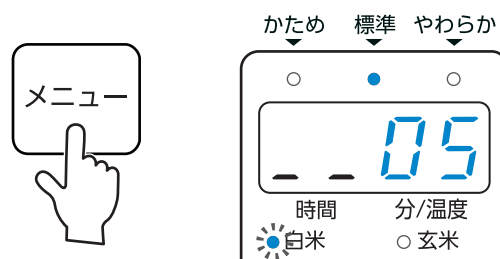
3 鍋底や鍋側面についた水滴や異物をふき取り、鍋を本体にセットする

4 圧力ふたを閉める

圧力ふたの閉めかたはP.9をご覧ください。

5 電源コードの器具用プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

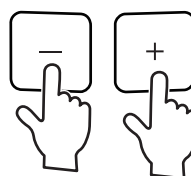
6 メニューキーで白米を設定する



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	標準	やわらか
白米	--04	--05	--06



白米「かため」のとき



予約のしかた

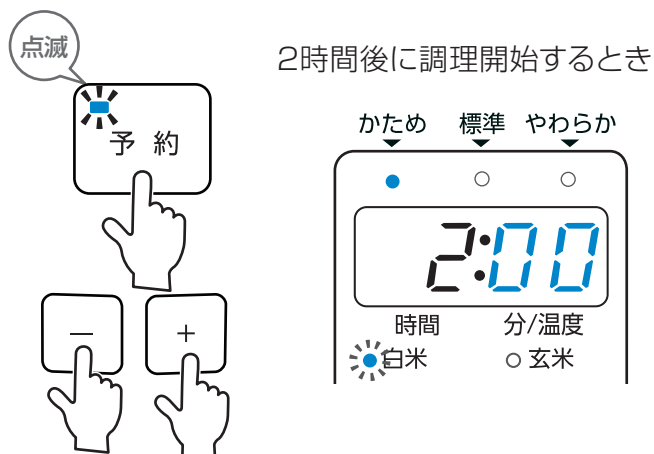
予約

1 「予約キー」を押し、「－/＋キー」で調理開始時間を設定する

- 1時間単位で、最大12時間まで設定できます。

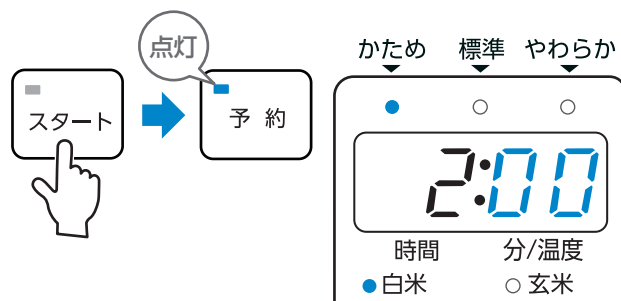
ご 注 意

- 予約で設定する時間は調理の開始する時間です。
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.12をご覧ください。



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、もう一度メニューキーを押し、P.18「予約のしかた」の6からやり直してください。
- 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、タイマー表示から調理に切りかわります。



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.16～17「圧力しかた（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。

加熱調理のしかた

ご 注 意 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。水は沸騰します。
下ごしらえや圧力調理後、煮詰めるのにお使いください。

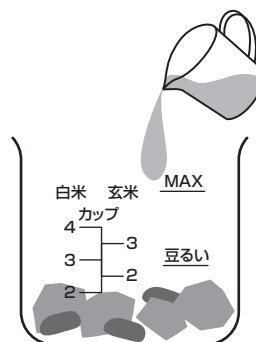
設定時間

1分～99分

※1分単位で設定できます。

1 鍋に材料を入れる

●調味液は混ぜてから入れてください。



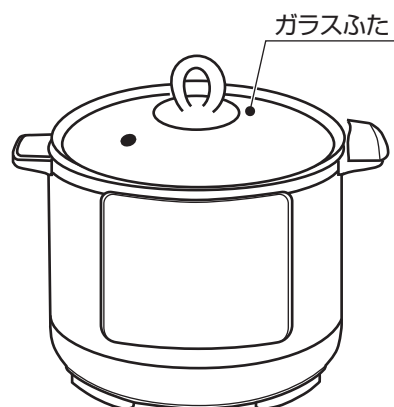
2 鍋の周囲についた水滴や異物をふき取り、鍋を本体にセットする

3 ガラスふたをする

ご 注 意

●必ず付属のガラスふたをしてください。
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。

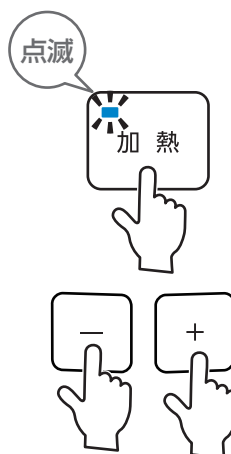
圧力調理後、加熱調理をするときも必ず本体から圧力ふたをはずしてください。はずしかたはP.10をご覧ください。



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」を押したあと、「－/＋キー」で調理時間を設定する

- 「加熱キー」を押すと、加熱ランプが点滅します。
- 時間は1～99分まで1分単位で設定できます。
- 「－/＋キー」を1秒以上押すと早送りできます。
- 30秒以内に設定が完了しなかったときは、もう一度「加熱キー」を押してください。



30分に設定したとき



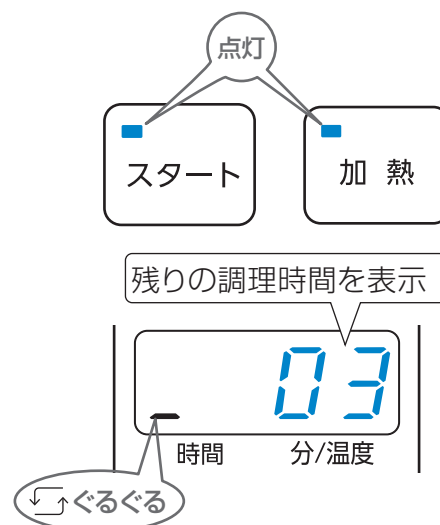
加熱調理のしかた

6 「スタートキー」を押して、加熱開始

- 「スタートキー」を押すとスタートランプと加熱ランプが点灯します。
- 「スタートキー」を押すと加熱調理を開始し、表示部に残りの調理時間を表示します。

加熱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。
続けて保温するときにはもう一度「保温／取消キー」を押してください。



7 加熱調理終了

- 設定した時間が終了すると「ピーピー・・・」と音が5回鳴り、表示部に「00」が表示されます。
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.26をご覧ください)



8 「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。

9 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.27～28をご覧ください)

スロー調理のしかた

ご注意 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。

約90℃を一定に保ち、調理ができるコースです。
水は沸騰しません。

設定時間 1分～9時間 ※1分単位で設定できます。

1 P.20「加熱調理のしかた」の1～4と同じ

①鍋に材料を入れる ②本体に鍋をセットする ③ガラスふたをする ④電源プラグを差し込む

2 「スロー調理キー」を押したあと、「－/＋キー」で調理時間を設定する

- 時間は1分～9時間まで1分単位で設定できます。
- 「－/＋キー」を1秒以上押すと早送りできます。
- 30秒以内に設定が完了しなかったときは、もう一度「スロー調理キー」を押してください。

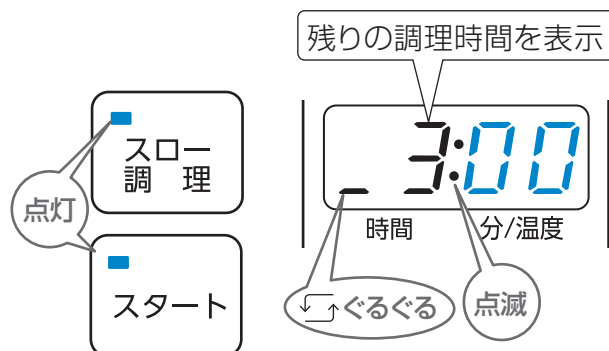


3 「スタートキー」を押して、加熱開始

- 「スタートキー」を押すとスタートランプとスロー調理ランプが点灯します。
- 「スタートキー」を押すと加熱調理を開始し、表示部に残りの調理時間を表示します。

スロー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。
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。



4 調理終了

- 設定した時間が終了すると「ピーピー・・・」と音が5回鳴り、表示部に「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。
(保温中の表示についてはP.26をご覧ください)



5 「保温／取消キー」を押して保温を中止し、調理物を取り出す

- 保温を中止すると、保温ランプが消灯します。
- 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。

6 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.27～28をご覧ください)

甘酒コース

ご注意 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。

お願い

- 使う道具は必ず熱湯消毒してからご使用ください。
- できあがった甘酒は冷蔵庫で保存し、1週間ぐらいで食べ切ってください。
- できあがった甘酒はおかゆ状で、ごはん粒が多く残っているときがありますが、異常ではありません。

甘酒コースについて…約60℃を一定に保つコースです。

設定時間

1時間～20時間

※1時間単位で設定できます。

本機でおかゆを炊いてから甘酒を作るとき

材料

米こうじ…200g 乾燥こうじ、生こうじともに使用できます。

おかゆ 白米…1合分(150g)
水…600ml

必要な道具

ガラスふた

しゃもじ

温度計

ボウル

1 料理集P.31「おかゆ」にしたがっておかゆを1合炊く

- お米の量は1合にしてください。
- ※甘酒用のおかゆの水の分量は600mlです。
水を900mlまで増やして作ったおかゆでもできますが、甘酒はゆるめになります。

2 ボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐす

- 必ず手を洗ってからこうじをほぐしてください。



3 鍋のおかゆが60℃になるまでよく混ぜる

- 温度計で計りながら、60℃になるまでしゃもじでごはん粒をつぶすようによく混ぜます。

4 60℃以下になったら、ほぐした米こうじを加えてよく混ぜる

- 米こうじは60℃以下で加えてください。

5 ガラスふたをして、「甘酒キー」を押す

点灯

甘酒

6 「-/+キー」で調理時間を設定する

- 初期設定は10時間です。

甘酒の調理時間は6～10時間にしてください。

- 時間は1～20時間まで1時間単位で設定できます。
- 30秒以内に設定が完了しなかったときは、もう一度「甘酒キー」を押してください。

8時間に設定したとき

08h
時間 分/温度

7 「スタートキー」を押す

- 「スタートキー」を押すと、甘酒ランプとスタートランプが点灯します。
- 甘酒コースがスタートすると「ピー」と音が鳴り、表示部に残りの調理時間と設定温度60℃が交互に表示されます。残りの調理時間は1分単位で表示されます。
- 甘酒コース運転中は、2～3時間おきにかき混ぜると、より均一なできあがりになります。

甘酒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。
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 できあがり

- 設定した時間が終了すると「ピーピー・・・」と音が5回鳴り、表示部に「End」と表示されます。(※保温はできません)「保温／取消キー」を押すことで表示部が「0000」となり、調理コース選択前の状態に戻ります。
- 発酵が足りていないときは、5に戻り、追加で1～2時間発酵を続けてください。

9 甘酒を取り出す

- 甘酒はなるべく早く、別の容器などに移し冷蔵庫で保存してください。

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.27～28をご覧ください)

本機以外で炊いたごはんを使うとき

材料

米こうじ(乾燥)・・・200g

ごはん・・・320g(1合分)

お湯・・・400ml

※生こうじを使用するときはお湯を300mlにしてください。

※温度計がないときは水を使いください。

必要な道具

ガラスふた

温度計

しゃもじ

ボウル

1 鍋を熱湯消毒する

- 鍋に水を約200ml入れガラスふたをして、加熱調理コースを5分セットしてスタートします。(加熱調理コースの使いかたはP.20をご覧ください)
- 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 ボウルに米こうじを入れ、手で一粒一粒よくほぐす

- 必ず手を洗ってからこうじをほぐしてください。

3 鍋にごはんとお湯を入れて、60℃になるまでよく混ぜる

- 温度計で計りながら、60℃になるまでしゃもじでごはんをつぶすようによく混ぜます。
※温度計がないときは水を入れてください。



以降はP.23～ 本機でおかゆを炊いてから甘酒を作るとき 4～10と同じです。

発酵コース

ご注意 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。

発酵コースについて・・・発酵に適した温度を保ちます。

設定時間

1時間～60時間

30℃：パン生地

35℃：玄米発芽

40℃：ヨーグルト

45℃：納豆

※1時間単位で
設定できます。

パン生地、玄米発芽、ヨーグルト、納豆のレシピはP.44～46をご覧ください。

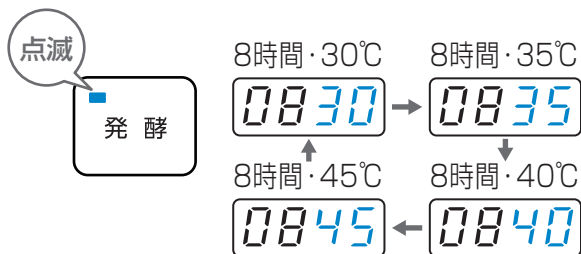
1 使う道具を熱湯消毒する

- 鍋の熱湯消毒の方法はP.24「1 鍋を熱湯消毒する」をご覧ください。

2 鍋に材料を入れ、ガラスふたをする

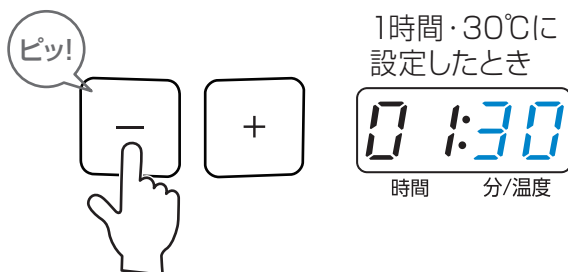
3 「発酵キー」を押し、発酵温度を設定する

- 発酵キーを押すと、表示部に「0830」と表示されます。これは「8時間、30℃」を示します。押すたびに下図のように表示はかわります。目的にあった温度に設定してください。



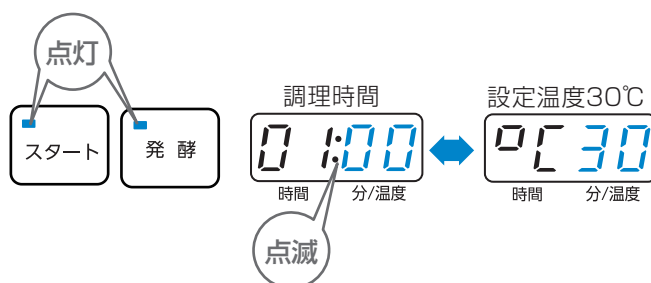
4 「-/+キー」で発酵時間を設定する

- 初期設定は8時間です。
- 時間は1～60時間まで1時間単位で設定できます。
- 「-/+キー」を1秒以上押すと早送りできます。
- 30秒以内に設定が完了しなかったときは、もう一度「発酵キー」を押してください。



5 「スタートキー」を押す

- 発酵コースがスタートすると「ピー」と音が鳴り、表示部に残りの調理時間と設定温度を交互に表示します。残りの調理時間は1分単位で表示します。



発酵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。
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、表示部に「End」と表示されます。
(※保温はできません)
「保温／取消キー」を押すことで表示が「0000」となり、調理コース選択前の状態に戻ります。

7 食材を取り出す

- できあがった食材はできるだけ早く取り出し、次の作業をおこなってください。
ヨーグルトや納豆は熱湯消毒された容器に移して保存してください。

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はずす

- 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.27～28をご覧ください)

保温について

ご 注 意 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。

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	スロー調理	加熱調理
------	--------	-------	------

※甘酒コース、発酵コースは保温モードに切りかわりません。

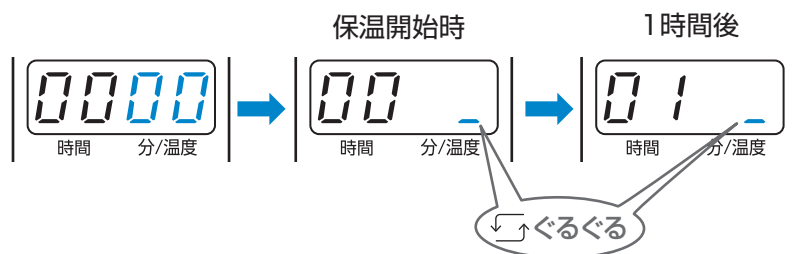
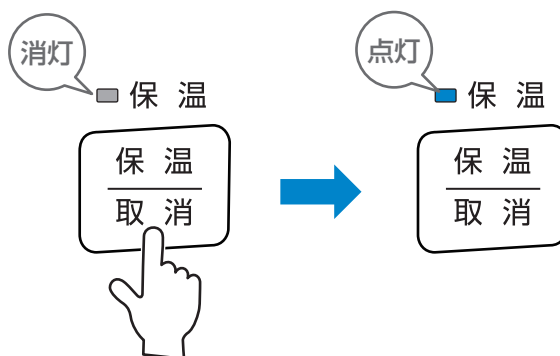
お 願 い

- 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

1 「保温/取消キー」を押す

- 表示部が「0000」のときに「保温／取消キー」を押すと、「ピー」と音が鳴り、保温ランプが点灯し、保温が開始します。表示部は「00」になります。
- 保温中は表示部の左側の2桁に1時間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」と音が鳴り、表示が「0000」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

- 本体を丸洗いしたり、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。

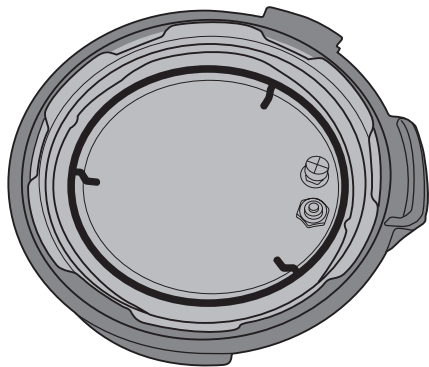
お手入れする前に

- 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

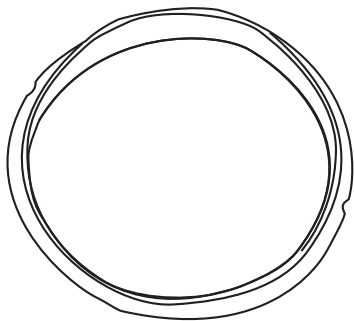
- ベンジン・シンナー・クレンザー・金属たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機や食品乾燥器に入れて洗浄、乾燥をしないでください。変形する原因になります。

お手入れ ※ 1 回使うごとに必ずおこなってください



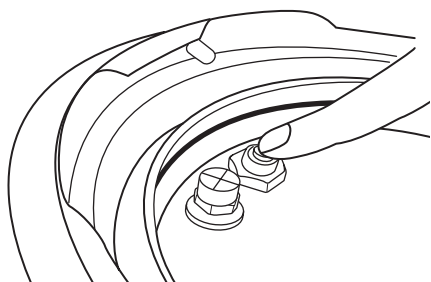
圧力ふた

- 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。



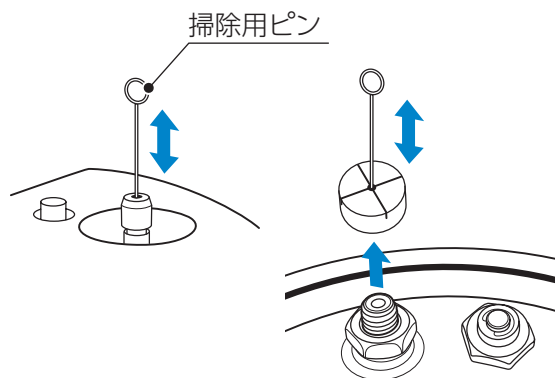
パッキン

- 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。



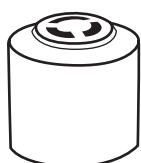
圧力ピン

- 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。



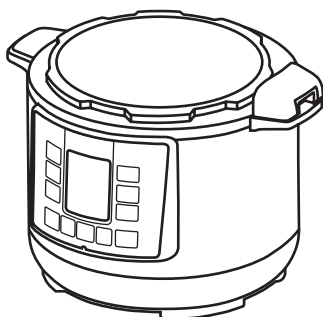
ノズル・ノズルキャップ

- 付属の掃除用ピンで異物を取り除いてください。



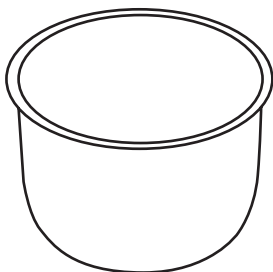
おもり

- 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。



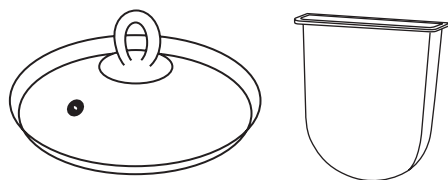
本体（内側/外側）

- 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。



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。

※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。

保管するときは

- 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。

料理集 メニューキーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

もくじ ページ

メニューキーを選択

炊き込みごはん	29
玄米	30
玄米小豆ごはん	30
おかゆ	31
芋がゆ	31
肉じゃが	32
豚肉とカブの煮物	32
カレー	33
さば水煮	33
さばみそ煮	34
大豆水煮	34
蒸し鶏	35

圧力調理キーを選択

豚の角煮	36
ビーフシチュー	37
ぶり大根	37
ラタトゥイユ	38
筑前煮	38
ポテトサラダ	39
赤飯	40
ゆで卵(蒸し卵)	40
黒豆	41

スロー調理キーを選択

おでん	42
ポトフ	42

甘酒キーを選択

塩こうじ・しょうゆこうじ	43
--------------	----

発酵キーを選択

パン生地	44
発芽玄米	45
ヨーグルト	46
納豆	46

炊き込みごはん

メニュー：白米 ふた：圧力ふた
加圧時間：5分(標準)



※鍋の水位線は目安です。材料の水量で調節してください。
※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。
※加圧時間「5分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	4分	5分	6分

材料 2合分(作りやすい分量)

材料	分量	下ごしらえ
白米	2合(300g)	洗米後30分水中に浸し、しっかり水を切る
A	水＋ 干しいたけの戻し汁	280ml
	薄口しょうゆ	大さじ2
	みりん	大さじ2
	酒	大さじ2
	塩	小さじ½
B	鶏もも肉	100g
	(下味) 塩	ひとつまみ
	にんじん	60g
	ごぼう	60g
	こんにゃく	60g
	油揚げ	20g
	干しいたけ	1～2枚

作り方

- 1 白米を洗い、30分水中に浸し、ざるにあげて水気をしっかり切る。
- 2 干しいたけは約100mlの水に30分～1時間浸し、水気をしぼり、軸を切り5mm角に切る。戻した水は取っておく。
- 3 ごぼうは皮をむき、5mm角に切って水にさらす。にんじんは皮をむき、5mm角に切る。こんにゃく、油揚げも5mm角に切る。
- 4 1cm角に切った鶏肉に熱湯を回しかけ、ざるに上げ、塩ひとつまみをふりかけて軽くもむ。
- 5 鍋に白米を入れ、Aを注ぎ入れる。
- 6 234の具を5の上にのせる。
- 7 圧力ふたを閉め、メニューキーを押し、「白米」を選び、スタートキーを押す。
- 8 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

お知らせ

※炊き上がり後は、ごはんをよくかき混ぜてください。

料理集

メニューキーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

玄米

メニュー：玄米
加圧時間：30 分（標準）

ふた：圧力ふた



●調理できる玄米の量は 2 ～ 3 合（300 ～ 450g）です。

※鍋の水位線は目安です。材料の水量で調節してください。

※玄米の品種・状態・季節・水温によって炊き上がりが変わります。

※加圧時間「30 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	20 分	30 分	40 分

材料

1 合 (180ml) = 玄米 150g

玄米の水量は容量の 1.3 倍、重さの 1.5 ～ 1.6 倍が目安となります。

2 合分	
玄米	300g 付属のカップですりきり 2 杯
水	470ml
3 合分	
玄米	450g 付属のカップですりきり 3 杯
水	700ml

作り方

❶ 玄米を洗い、ざるにあげてしっかり水気を切る。

❷ ❶ を鍋に入れ、水を加え、圧力ふたを閉める。

※ 30 分～1 時間くらい水に浸すとふっくらした炊き上がりになります。

❸ メニューキーを押し、「玄米」を選び、スタートキーを押す。
※すぐスタートするとき、できあがり調整は「やわらか」を選んでください。

❹ 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

玄米小豆ごはん

メニュー：玄米
加圧時間：30 分（標準）

ふた：圧力ふた



※鍋の水位線は目安です。材料の水量で調節してください。

※玄米の品種・状態・季節・水温によって炊き上がりが変わります。

※加圧時間「30 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	20 分	30 分	40 分

材料

2 合分	
玄米	300g 付属のカップですりきり 2 杯
水	500ml
小豆	50g
塩	小さじ ½
3 合分	
玄米	450g 付属のカップですりきり 3 杯
水	750ml
小豆	75g
塩	小さじ ¾

作り方

❶ 玄米と小豆と一緒に洗い、ざるにあげてしっかり水気を切る。

❷ ❶ を鍋に入れ、水と塩を加え、圧力ふたを閉める。

※ 30 分～1 時間くらい水に浸すとふっくらした炊き上がりになります。

❸ メニューキーを押し、「玄米」を選び、スタートキーを押す。
※すぐスタートするとき、できあがり調整は「やわらか」を選んでください。

❹ 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

お知らせ

※炊き上がり後は、ごはんをよくかき混ぜてください。

※ 20 ～ 30 分蒸らすと、均一でふっくらした炊き上がりになります。

料理集 メニューキーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

おかゆ

メニュー：おかゆ ふた：圧力ふた
加圧時間：10 分（標準）



- 調理できる白米の量は 1 合（150g）までです。
- ※加圧時間「10 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。
- ※かためを選択するとサラッとしたおかゆになります。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	5 分	10 分	15 分

材料

1 合 (180ml) = 白米 150g

下記の分量のおかゆは全がゆになります。

水分は容量の 5 倍、重さの 6 倍が目安となります。

0.5 合分	
白米	75g 付属のカップ ½ 杯
水	450ml
1 合分	
白米	150g 付属のカップですりきり 1 杯
水	900ml

作り方

- 1 白米を洗い、ざるにあげて水気をしっかり切る。
 - 2 鍋に 1 と水を入れ、圧力ふたを閉める。
 - 3 メニューキーを押し、「おかゆ」を選び、スタートキーを押す。
 - 4 終了のブザーが鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。
- ※長時間保温すると粘りが出ますので、できるだけ早目にお召し上がりください。

芋がゆ

メニュー：おかゆ ふた：圧力ふた
加圧時間：10 分（標準）



- ※加圧時間「10 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。
- ※かためを選択するとサラッとしたおかゆになります。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	5 分	10 分	15 分

材料

0.5 合分	
白米	75g 付属のカップで ½ 杯
水	450ml
さつまいも	100g
塩	小さじ ¼

作り方

- 1 さつまいもは皮をむき 1 cm 角に切り水にさらし、ざるにあげて水気を切る。
 - 2 白米を洗い、ざるにあげて、水気をしっかり切る。
 - 3 鍋に 1 2 と水と塩を入れ、圧力ふたを閉める。
 - 4 メニューキーを押し、「おかゆ」を選び、スタートキーを押す。
 - 5 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。
- ※長時間保温すると粘りが出ますので、できるだけ早目にお召し上がりください。

料理集

メニューキーを選択して調理する。

●使い方は P.13 ~ 17 をご覧ください。

肉じゃが

メニュー：肉じゃが
加圧時間：3 分（標準）

ふた：圧力ふた



※加圧時間「3 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	2 分	3 分	4 分

材料 3 人分

材料		分量	下ごしらえ
じゃがいも		中 3 個	皮をむき、半分に切り、水にさらす
にんじん		小 1 本	皮をむき、大きめの乱切りにする
糸こんにゃく		150g	熱湯をかけアク抜きし、食べやすい長さに切る
玉ねぎ		中 1 個	4 等分にくし切りにする
牛肉薄切り		200g	食べやすい長さに切る
A	だし汁	200ml	合わせておく
	しょうゆ	大さじ 3	
	みりん	大さじ 2	
	砂糖	大さじ 2	
	酒	大さじ 2	

作り方

- 鍋に全ての材料を入れ、圧力ふたを閉める。
- メニューキーを押し、「肉じゃが」を選び、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 保温 / 取消キーを押し、加熱キーを押し、時間を 10 分に設定する。
- スタートキーを押す。（煮詰めるのでふたはしない。）

※加熱が終了し保温するときは「ガラスふた」を使用してください。

豚肉とカブの煮物

メニュー：肉じゃが
加圧時間：3 分（標準）

ふた：圧力ふた



※加圧時間「3 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	2 分	3 分	4 分



材料 3 人分

材料		分量	下ごしらえ
豚肉薄切り		200g	3cm 幅に切る
カブ		5 個	縦四つ割りにする
カブの葉		2 個分	4cm 幅のザク切りにする
しょうが		1 かけ	細切りにする
A	だし汁	300ml	合わせておく
	しょうゆ	小さじ 2	
	みりん	大さじ 2	
	塩	小さじ 1	
片栗粉		小さじ 2	

作り方

- 鍋にカブの葉以外の材料を入れ、圧力ふたを閉める。
- メニューキーを押し、「肉じゃが」を選び、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。
- 保温 / 取消キーを押し、カブの葉を入れ、加熱キーを押し、時間を 5 分に設定する。
- スタートキーを押し、同量の水で溶いた片栗粉を回しかけ、とろみをつける。（煮詰めるのでふたはしない。）

※加熱が終了し保温するときは「ガラスふた」を使用してください。

料理集

メニューキーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

カレー

メニュー：カレー ふた：圧力ふた
加圧時間：10 分（標準）

※加圧時間「10 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	8 分	10 分	13 分

材料 3 人分

材料	分量	下ごしらえ
豚肉 (カレー用角切り肉)	250g	約 2cm 角の豚肉に、塩・コショウで下味をつける
(下味) 塩・コショウ	適量	
玉ねぎ	中 1 個	4 等分のくし切り
じゃがいも	中 2 個	半分に切る
にんじん	1/3 本	大きめの乱切り
カレールー	3 皿分	細かく切ると、溶けやすくなる
水	350ml	ルーに記載の 3 皿分の分量に合わせる

作り方

- 鍋にルー以外の材料を入れ、圧力ふたを閉める。
- メニューキーを押し、「カレー」を選び、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 保温 / 取消キーを押し、加熱キーを押し、時間を 5 分に設定する。
- カレールーを加え、スタートキーを押し、軽く混ぜながら加熱する。(煮詰めるのでふたはしない。)

※加熱が終了し保温するときは「ガラスふた」を使用してください。

さば水煮

メニュー：さば水煮 ふた：圧力ふた
加圧時間：55 分（標準）

※加圧時間「55 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

※骨が食べられるくらい柔らかくなります。

※できたさばの水煮を保存する場合は、煮汁ごと保存してください。(冷蔵庫で 3 ～ 4 日保存できます。)

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	50 分	55 分	60 分



作り方

- さばは臭み消し用の塩を均一に振り、約 10 分おく。
- ① のさばにお湯をかけて、表面が白くなったら、臭みや汚れを流水で洗い流す。(霜降り)
- さばと A を鍋に入れ、圧力ふたを閉める。

材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
さば切り身	4 切れ	真さば 背骨が付いているもの
臭み消し用 塩	小さじ 1/2	
A	水	500ml
	酒	100ml
	塩	小さじ 1

- メニューキーを押し、「さば水煮」を選び、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

※加熱が終了し保温するときは「ガラスふた」を使用してください。

料理集 メニューキーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

さばみそ煮

メニュー：さば水煮
加圧時間：55 分（標準）

ふた：圧力ふた



※加圧時間「55 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

※骨が食べられるくらい柔らかくなります。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	50 分	55 分	60 分

材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
さば切り身	4 切れ	真さば 背骨が付いているもの
臭み消し用 塩	小さじ ½	
しょうが	1 片	薄切り
A	水	200ml
	酒	大さじ 4
	みりん	大さじ 3
	砂糖	大さじ 3
	みそ	大さじ 3
B	みそ	大さじ 1
	しょうゆ	大さじ ½

作り方

- 1 さばは臭み消し用の塩を均一に振り、約 10 分おく。
- 2 1 のさばにお湯をかけて、表面が白くなったら、臭みや汚れを流水で洗い流す。（霜降り）。
- 3 さば、しょうが、A を鍋に入れ、圧力ふたを閉める。
- 4 メニューキーを押し、「さば水煮」を選び、スタートキーを押す。
- 5 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 6 保温 / 取消キーを押してから、加熱キーを押し、時間を 5 分に設定する。
- 7 B を加え、スタートキーを押す。
（煮詰めるのでふたはしない。）

※加熱が終了し保温するときは「ガラスふた」を使用してください。

大豆水煮

メニュー：大豆水煮
加圧時間：5 分（標準）

ふた：加熱調理 ガラスふた
圧力調理 圧力ふた



※加圧時間「5 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

※水煮大豆を保存する場合は、水気を切り保存容器（または袋）で保存してください。

（冷蔵庫で 3 ～ 4 日、冷凍で約 1 か月保存できます。）

※大豆を一晩水に浸してから使用するときは、2 ～ 3 の工程は省いてください。

※大豆は洗った後、すぐに加圧調理した場合は、食べられるくらいまでやわらかくはなりませんが、大豆がふっくらとなりません。その場合は加圧調理終了後、そのまま 1 ～ 2 時間保温してください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	3 分	5 分	6 分

材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
乾燥大豆	200g	洗ってざるにあげる
水	適量	

作り方

- 1 大豆を洗ってザルにあげ、鍋に入れ、「豆のいの水位線」まで水を入れる。
- 2 加熱キーを押し、時間を 5 分に設定し、「ガラスふた」をしスタートキーを押す。
- 3 加熱終了後、そのまま 1 時間おく。
- 4 「ガラスふた」をはずし、蒸し台を裏返して落としがたとして大豆の上に置き、「圧力ふた」を閉める。
- 5 メニューキーを押し、「水煮大豆」を選び、スタートキーを押す
- 6 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

料理集

メニューキーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

蒸し鶏

メニュー：蒸し鶏
加圧時間：5 分（標準）



※加圧時間「5 分」は標準の時間ですので、お好みで「かため」「やわらか」をお選びください。

出来上がり調整	かため	標準	やわらか
加圧時間	4 分	5 分	7 分



材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
鶏胸肉	1 枚	
(下味)	塩	鶏胸肉に塩、酒をふる
	酒	
ねぎ（青い部分）	½ 本	
しょうが	1 かけ	薄切り
付け合わせ	トマト	輪切り
	きゅうり	千切り

ゴマだれ

材料	分量
しょうが	すりおろし 1g
ねり白ゴマ	大さじ 1½
しょうゆ	大さじ 1½
砂糖	小さじ 1
酢	小さじ 1
ごま油	小さじ 1

作り方

- 1 鶏胸肉には、塩・酒をふる。
- 2 鍋に水を 200ml（分量外）入れ、蒸し台を置く。
- 3 蒸し台の上にフッキングシートを置き、鶏胸肉をのせ、ねぎ・しょうがを置く。
- 4 圧力ふたを閉め、メニューキーを押し、「蒸し鶏」を選び、スタートキーを押す。
- 5 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける
- 6 鶏胸肉を取り出し、食べやすい大きさに手でさく。（または切る）
- 7 器に輪切りのトマト、千切りのきゅうりを敷き、6 をのせ、好みのタレをかける。

料理集

圧力調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

豚の角煮

圧力調理キー
加圧時間：15 分 + 10 分

ふた：圧力ふた

※圧力調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。



材料 作りやすい分量

材料		分量	下ごしらえ
豚バラ肉（塊）		400g	4cm 角切り
ゆで卵		3 個	殻をむく（蒸し卵 P.40）
ねぎ（青い部分）		1 本分	
しょうが		1 片	薄切り
A	水	200ml	合わせておく
	酒	100ml	
	みりん	大さじ 2	
	砂糖	大さじ 2	
	しょうゆ	大さじ 4	

作り方

- 1

鍋に豚バラ肉、ねぎ、しょうがを入れ、分量外のヒタヒタになる水を入れ圧力ふたを閉める。

2

圧力調理キーを押し、時間を 15 分に設定して、スタートキーを押す。

3

「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開け、ざるに中身をあげる。

4

鍋に再度肉だけ戻し、A、ゆで卵を加え、圧力ふたを閉める。
- 5

圧力調理キーを押し、時間を 10 分に設定して、スタートキーを押す。

6

「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。

7

保温 / 取消キーを押してから、加熱キーを押し、時間を 10 分に設定し、スタートキーを押す。（煮詰めるのでふたはしない。）

※加熱が終了し保温するときは、「ガラスふた」を使用してください。

※ 1 回目の圧力調理でできた豚肉のゆで汁は、スープに利用できます。

1

ザルでこし、ねぎやしょうがを取り除きます。

2

冷ますと、油が白く浮きますので取り除きます。（この油は炒め物などに利用できます。）

料理集 圧力調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

ビーフシチュー

圧力調理キー
加圧時間：12 分

ふた：圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
牛肉（角切り肉）	300g	約 2 cm 角の牛肉に塩・コショウで下味をつける
（下味）塩・コショウ	適量	
（炒め用）バター	20g	
玉ねぎ	中 1 個	4 等分のくし切り
にんじん	1 本分	乱切り
マッシュルーム	6 個	大きいものは半分にする
A	赤ワイン	合わせておく
	水	
B	デミグラスソース	1 缶 (280 ～ 300g)
	トマトケチャップ	
	大さじ 1	

作り方

- 1 牛肉に塩・コショウをふり、バターで炒める。
- 2 玉ねぎは 4 等分にくし切り、にんじんは乱切り、マッシュルームは大きいものは半分にする。
- 3 鍋に 1、2、A を入れ、圧力ふたを閉める。
- 4 圧力調理キーを押し、時間を 12 分に設定して、スタートキーを押す。
- 5 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 6 保温 / 取消キーを押し、B を加える。
- 7 加熱キーを押し、時間を 10 分に設定し、スタートキーを押し、軽く混ぜながら加熱する。（煮詰めるのでふたはしない。）

※加熱が終了し保温するときは、「ガラスふた」を使用してください。

ぶり大根

圧力調理キー
加圧時間：5 分

ふた：圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。



材料 3 人分

材料		分量	下ごしらえ
ぶりの切り身		4 切れ	お湯をかけて、霜降りをする
大根		8cm	厚さ 2cm の半月切り
しょうが		1 片	薄切り
A	だし汁	200ml	合わせておく
	酒	大さじ 2	
	みりん	大さじ 2	
	砂糖	大さじ 1	
	しょうゆ	大さじ 3	

作り方

- 1 ぶりの切り身はざるに入れ、お湯を回しかけ表面が白くなったら、臭みや汚れを流水で洗い流す。（霜降り）
- 2 だいこんは厚さ 2cm の半月切りにする。
- 3 鍋に 1、2、しょうが、A を鍋に入れ、圧力ふたを閉める。
- 4 圧力調理キーを押し、時間を 5 分に設定して、スタートキーを押す。
- 5 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下りていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 6 保温 / 取消キーを押し、加熱キーを押し、時間を 10 分に設定する。
- 7 スタートキーを押す。（煮詰めるので、ふたはしない。）

※加熱が終了し保温するときは、「ガラスふた」を使用してください。

料理集 圧力調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

ラトウユ

圧力調理キー
加圧時間：2 分

ふた：圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。



材料 作りやすい分量

材料		分量	下ごしらえ
ズッキーニ		1 本	1cm の輪切り
なす		1 本	乱切り
パプリカ (黄)		1 個	種とヘタを取り、乱切り
玉ねぎ		1 個	1.5cm 角切り
A	白ワイン	50ml	合わせておく
	トマトの水煮缶	1 缶	
	トマトケチャップ	大さじ 3	
	コンソメ (顆粒)	小さじ 2	
	はちみつ	大さじ 1	
	塩・コショウ	少々	
	タイム	1 枝	あれば

作り方

- ズッキーニは 1cm の輪切り、ナスとパプリカは乱切り、玉ねぎは 1.5cm の角切りにする。
- 鍋に ①、A を入れ、圧力ふたを閉める。
- 圧力調理キーを押し、時間を 2 分に設定して、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。

- 保温 / 取消キーを押し、加熱キーを押し、時間を 10 分に設定し、スタートキーを押す。(煮詰めるのでふたはしない。)

※加熱が終了し保温するときは、「ガラスふた」を使用してください。

筑前煮

圧力調理キー
加圧時間：5 分

ふた：圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

材料 3 人分

材料		分量	下ごしらえ
鶏もも肉		150g	一口大に切る
ごぼう		½ 本	乱切りにして水にさらし、水気を切る
れんこん		小 1 節	乱切りにして水にさらし、水気を切る
にんじん		½ 本	乱切り
生しいたけ		4 枚	軸を切り、4 等分に切る
こんにゃく		⅓枚	一口大にちぎり、熱湯をかけ、水気を切る
A	だし汁	150ml	合わせておく
	みりん	大さじ 1	
	砂糖	大さじ ½	
	しょうゆ	大さじ 1½	

作り方

- 鍋に全ての材料を入れ、圧力ふたを閉める。
- 圧力調理キーを押し、時間を 5 分に設定して、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 保温 / 取消キーを押し、加熱キーを押し、時間を 5 分に設定する。
- スタートキーを押す。(煮詰めるので、ふたはしない。)

※加熱が終了し保温するときは、「ガラスふた」を使用してください。

料理集 圧力調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

ポテトサラダ

圧力調理キー ふた：圧力ふた
加圧時間：5分



※圧力調理キーを押し、－/＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
じゃがいも	中 4 個	4 等分に切り、水にさらしてから水気を切る
(下味) フレンチ ドレッシング	大さじ 2	蒸したじゃがいもと混ぜる
A	きゅうり	1 本
	玉ねぎ	小 ¼ 個
	塩	大さじ ⅓
ゆで卵	2 個	くし切りにする。(蒸し卵 P.40)
マヨネーズ	大さじ 3	
生クリーム	大さじ 1½	
塩	適量	
コショウ	適量	

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむき、4 等分し 10 分水中にさらしてから、水気を切る。
- 2 きゅうりは薄い輪切り、玉ねぎは薄切りにし、塩をふり 10 ～ 15 分おき、水で洗ってしっかり水気を切る。
- 3 鍋に水を 200ml(分量外)入れ、蒸し台を置き、クッキングシートを敷いた上に 1 をのせ、圧力ふたを閉める。
- 4 圧力調理キーを押し、時間を 5 分に設定して、スタートキーを押す。
- 5 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 6 じゃがいもを大きめのボウルに取り出し、熱いうちにフレンチドレッシングをかけ、混ぜながらじゃがいもをつぶし、味をなじませる。
- 7 マヨネーズ、生クリームの順に加え、それぞれよく混ぜ、塩・コショウで味をととのえる。
- 8 2、くし切りにしたゆでたまごを加え混ぜる。

料理集 圧力調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17 をご覧ください。

赤飯

圧力調理キー
加圧時間：2分+3分

ふた：圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－/＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
もち米	2 合	付属のカップですりきり 2 杯
ささげ (小豆)	40g	洗って水気を切る
水	350ml	
塩	小さじ 1/2	
ごま塩	適量	



作り方

- 1 もち米は洗って、ざるにあげ、水気を切る。
- 2 洗って水気を切ったささげと、水 (350ml) を鍋に入れ、圧力ふたを閉める。
- 3 圧力調理キーを押し、時間を 2 分に設定して、スタートキーを押す。
- 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。
- 5 ザルにあげ、煮汁とささげに分ける。煮汁は足りなければ水を足して、300ml にする。
- 6 鍋にもち米、煮汁 300ml、ささげ、塩を入れ、30 分～1 時間おく。※ 30 分～1 時間おいた方がささげの煮汁の色がつきやすくなります。
- 7 圧力調理キーを押し、時間を 3 分に設定して、スタートキーを押す。
- 8 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。

お知らせ

- ※炊き上がり後は、ささげをつぶさないようによく混ぜてください。
- ※ 20 ～ 30 分蒸らすと、均一でふっくらした炊き上がりになります。

ゆで卵 (蒸し卵)

圧力調理キー
加圧時間：2 分

ふた：圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－/＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。



材料 作りやすい分量

材料	分量	下ごしらえ
卵	2 ～ 5 個	

作り方

- 1 鍋に水を 200ml (分量外) を入れ、蒸し台を置く。
- 2 蒸し台の上に卵を置く。
- 3 圧力ふたを閉め、圧力調理キーを押し、時間を 2 分に設定し、スタートキーを押す。
- 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
- 5 ミトンをして鍋を取り出し、水を入れて冷やす。しばらく置いてから殻をむく。

- ※卵の冷たさ・大きさによって、黄身の固まり具合が変わります。
- ※ 1 分で設定すると半熟卵になります。
- ※圧力鍋で作ると殻がむきやすく、ツルンとしたゆで卵になります。

料理集

圧力調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.13 ～ 17、P.20 ～ 21 をご覧ください。

黒豆

圧力調理キー
加圧時間：20 分

ふた：加熱調理 ガラスふた
圧力調理 圧力ふた



※圧力調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。



材料 3 人分

材料		分量	下ごしらえ
黒豆（乾燥）		200g	洗ってザルにあげる
水		700ml	
錆びた釘 または鉄球		2～3 本	ガーゼまたは クッキングペーパーで包む
A	砂糖	150g	合わせておく
	しょうゆ	大さじ 1	
	塩	小さじ 1/3	

作り方

- 鍋に黒豆と水 700ml、錆びた釘を入れる。
 - 加熱キーを押し、時間を 5 分に設定し、「ガラスふた」をのせてスタートキーを押す。
 - 加熱終了後、そのまま 1 時間おく。
 - 「ガラスふた」をはずし、蒸し台を裏返して落としぶたとして黒豆の上に置き、「圧力ふた」を閉める。
 - 圧力調理キーを押し、時間を 20 分に設定して、スタートキーを押す。
 - 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたをはずす。
 - 保温 / 取消キーを押し、A を加え、加熱キーを押し、時間を 15 分に設定する。
 - スタートキーを押し、ふたをしないで好みの加減になるまで煮詰める。
- ※砂糖を多く加えると煮汁に粘りが出て、ふたをして煮るとふきこぼれることがあります。

※黒豆は煮汁に浸っている状態で保存します。黒豆が煮汁から出ているとシワが寄る原因になります。

※クッキングペーパーに包んだ釘は食べる前に取り出してください。

※錆びた釘を入れなくてもできますが、黒豆の色があせる原因になります。

※黒豆を一晩水に浸してから使用するときは、**2** ～ **3** の工程は省いてください。

料理集

スロー調理キーを選択して調理する。

●使いかたは P.22 をご覧ください。

おでん

スロー調理キー ふた：ガラスふた
調理時間：6 時間



※スロークッキングキーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。



材料 作りやすい分量

材料		分量	下ごしらえ
大根		8cm	2cm 幅に切り面取りし、 大きければ半月切り
こんにゃく		小 1 枚	4 等分し、下ゆでする
結び昆布		小 8 個	水に浸し戻す
さつま揚げ		4 枚	
ゆで卵		4 個	殻をむく。(蒸し卵 P.40)
A	だし汁	600ml	合わせておく
	しょうゆ	大さじ 2	
	酒	大さじ 2	
	みりん	大さじ 2	
	砂糖	大さじ 2	
	塩	小さじ ½	

作り方

- 1 下ごしらえした材料、A を鍋に入れる。
- 2 蒸し台を裏返して落としぶたとして材料の上に置き、ガラスふたをのせる。
- 3 スロー調理キーを押し、時間を 6 時間に設定して、スタートキーを押す。
- 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、ガラスふたを開け、蒸し台を取り出す。

ポトフ

スロー調理キー ふた：ガラスふた
調理時間：4 時間



※スロー調理キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

材料 作りやすい分量

材料		分量	下ごしらえ
キャベツ		200g	大きめの乱切り
じゃがいも (メークイーン)		2 個	大きめの乱切り
にんじん		½ 本	大きめの乱切り
玉ねぎ		1 個	くし切り
ウィンナーソー セージ		6 本	
A	水	800ml	合わせておく
	コンソメ (顆粒)	小さじ 1	
	塩	小さじ ½	
	コショウ	少々	
	ローリエ	1 枚	

作り方

- 1 下ごしらえした材料、A を鍋に入れる。
- 2 蒸し台を裏返して落としぶたとして材料の上に置き、ガラスふたをセットする。
- 3 スロー調理キーを押し、時間を 4 時間に設定して、スタートキーを押す。
- 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、ガラスふたを開け、蒸し台を取り出す。

※じゃがいもの品種について
 メークイーンは煮崩れしにくいので、長時間煮る料理にオススメです。他の品種でもできます。

料理集 甘酒キーを選択して調理する。

●使い方は P.23 ～ 24 をご覧ください。

塩こうじ・しょうゆこうじ

甘酒キー
設定時間：6 ～ 10 時間

ふた：ガラスふた



※甘酒キーを押し、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

材料 作りやすい分量

塩こうじ

材料	分量	
米こうじ	200g	生米こうじを使用するときは、水を 200ml にしてください
塩	60g	
水	300ml	

しょうゆこうじ

材料	分量	
米こうじ	200g	生米こうじを使用するときは、水は必要ありません
しょうゆ	300ml	
水	100ml	

作り方

- 鍋を熱湯消毒し、米こうじを一粒一粒よくほぐす。
※ (P.24 甘酒「1. 鍋を熱湯消毒する」をご覧ください。)
- 鍋に材料を入れてよく混ぜる。
- 材料を入れた鍋を本体にセットし、ガラスふたをのせる。
以降は P.23 ～ 「本機でおかゆを炊いてから甘酒を作るとき」 5 ～ 10 をご覧ください。

※塩こうじ・しょうゆこうじの調理時間は 6 ～ 10 時間にしてください。

●使い方は P.25 をご覧ください。

パン生地

発酵キー 設定温度：30℃ ふた：ガラスふた
設定時間：1 時間

※発酵キーを押し発酵温度、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。
※発酵コースは 1 ～ 60 時間まで 1 時間単位で設定できます。
1 時間以内で止めるときは、保温 / 取消キーを押してください。

- ・鍋に水を 300ml 入れ、そこに別容器を入れて生地を発酵します。
- ・直径 17cm 以下、高さ 10cm 以下のタッパーウェアなどの容器をご用意ください。
容器の容量が 1.3L 以下の場合は生地は強力粉で 150g 以下、1.4 ～ 2.2L 以下の場合は
強力粉で 300g 以下にしてください。多く入れると生地があふれる場合があります。

材料 テーブルロール (12 個分・約 1 斤分)

材料	分量	
強力粉	300g	
水	190ml	
砂糖	大さじ 2	16g
塩	小さじ 1	5g
バター	10g	
スキムミルク	大さじ 1	6g
インスタント ドライースト	小さじ $\frac{2}{3}$	2g

作り方

- 1 材料をこね、鍋に入る別容器に生地を入れる。
- 2 水を 300ml (分量外) 入れた鍋を本体にセットし、
1 を置き、ガラスふたをのせる。
- 3 発酵キーを押し、温度を 30℃、時間を 1 時間に
設定して、スタートキーを押す。
- 4 終了のブザーがなったら、ガラスふたをはずし、
容器を取り出す。
- 5 打ち粉を軽くふった台の上に生地を取り出す。
12 等分して丸め、かたくしぼったぬれ布巾をか
け 10 分休ませる。
- 6 生地を丸め直し、クッキングシートを敷いたオー
ブン皿に閉じ口を下にして並べる。
- 7 霧吹きをして、32 ～ 35℃に保った場所で 40 ～
50 分発酵させる。
- 8 発酵後、カミソリで 5mm 程度の深さの切れ目を入
れ、霧吹きをする。
- 9 約 200℃に予熱したオーブンで 10 ～ 15 分焼く。

料理集 発酵キーを選択して調理する。

●使い方は P.25 をご覧ください。

発芽玄米

発酵キー 設定温度：35 度 ふた：発酵調理：ガラスふた
設定時間：4 ～ 6 時間 圧力調理：圧力ふた



※発酵キーを押し発酵温度、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。

※発酵コースは 1 ～ 60 時間まで 1 時間単位で設定できます。

玄米を発芽させた後、そのまま炊飯するとき

炊飯容量 2 ～ 3 合

2 合分	
玄米	300g 付属のカップですりきり 2 杯
水	400ml
3 合分	
玄米	450g 付属のカップですりきり 3 杯
水	600ml

作り方

- 1 玄米を洗い、ざるにあげて、水気をしっかり切る。
- 2 鍋に 1 と水を入れ、本体にセットし「ガラスふた」をのせる。
- 3 発酵キーを押し、温度を 35℃、時間を 6 時間に設定して、スタートキーを押す。
- 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、「ガラスふた」をはずし、「圧力ふた」を閉める。
- 5 メニューキーで「玄米」、かためを選び、スタートキーを押す。
- 6 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

玄米発芽だけをするとき

容量 5 合まで

材料	分量
玄米	750g 付属のカップですりきり 5 杯
水	1200ml

作り方

- 1 玄米を洗い、ざるにあげて、水気をしっかり切る。
 - 2 鍋に 1 と水を入れ、本体にセットし「ガラスふた」をのせる。
 - 3 発酵キーを押し、温度を 35℃、時間を 6 時間に設定して、スタートキーを押す。
 - 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、ガラスふたをはずし、玄米をざるにあげて水洗い、水気をしっかり切る。
 - 5 4 を 5 等分し 1 合分ずつラップなどに包み保存する。
- ※玄米 5 合を 6 時間発芽させてしっかり水を切ると、970 ～ 1000g 位の発芽玄米ができます。
- ※ 3 ～ 4 日のうちに食べる場合は冷蔵庫で、1 ヶ月前後保存する場合は冷凍庫で保存します。

保存した発芽玄米を炊飯するとき

炊飯容量 2 ～ 3 合

発芽玄米	2 合分
水	400ml
発芽玄米	3 合分
水	600ml

作り方

- 1 発芽玄米を洗い、ざるにあげて、水気をしっかり切る。
※冷凍した発芽玄米は流水で解凍するとすぐほぐれます。
- 2 鍋に 1 と水を入れ、本体にセットし、圧力ふたを閉める。
- 3 メニューキーで「玄米」、かためを選び、スタートキーを押す。
- 4 「ピーピー・・・」と終了の音が鳴り、圧力ピンが下がっていることを確認して圧力ふたを開ける。

お知らせ

- ※発酵コース 35℃で 6 時間発芽させた玄米は胚芽部分がわずかにふくらんでいる状態になります。
- ※ 20 ～ 30 分蒸らすと、均一でふっくらした炊き上がりになります。
- ※鍋の水位線は目安です。上記の水量で調節してください。
- ※玄米の品種・状態、季節、水温によって炊き上がりが変わります。
- ※発芽玄米はやわらかめに炊き上がりますので、出来上がり調整はかためをお選びください。
- ※かためで設定してもやわらかく感じる場合は、圧力調理キーで 15 分に設定してください。

料理集 発酵キーを選択して調理する。

●使い方は P.25 をご覧ください。

ヨーグルト 発酵キー 設定温度：40℃ ふた：ガラスふた 設定時間：8 時間

※発酵キーを押し発酵温度、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。
※発酵コースは 1 ～ 60 時間まで 1 時間単位で設定できます。

材料

材料	分量	
牛乳 (成分無調整)	1000ml	
プレーンヨーグルト (新鮮なもの)	100g	ヨーグルトの分量の 目安は牛乳の 1% です。



作り方

- 鍋とスプーンを熱湯消毒する。(P.24 甘酒 「1. 鍋を熱湯消毒する」 をご覧ください。)
- 鍋のお湯を捨てた後、牛乳 200ml とプレーンヨーグルトを加え、スプーンでよく混ぜる。
- 2 に残りの牛乳を徐々にくわえながら、スプーンでよく混ぜる。
- ガラスふたをのせ、発酵キーを押し、温度を 40℃、時間を 8 時間に設定して、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」 と終了の音が鳴り、ガラスふたをはずし、鍋を取り出す。
- ヨーグルトを別容器に移す。

納豆 発酵キー 設定温度：45℃ ふた：ガラスふた 設定時間：24 時間

※発酵キーを押し発酵温度、－ / ＋キーで時間を設定してから、スタートキーを押します。
※発酵コースは 1 ～ 60 時間まで 1 時間単位で設定できます。

材料

材料	分量	
大豆	200g	
市販の納豆	20g	納豆はできるだけ新しいものを使う
熱湯	40ml	

作り方

- 大豆の水煮を作る。(作り方や準備は P.34「大豆の水煮」のページをご覧ください。) 加圧時間は 20 分に設定してください。
- 小さいボウルに市販の納豆を入れ、熱湯をかけ、はしでよく混ぜ納豆から納豆菌を分離させる。
- 大豆の水煮はざるにあげて、水気を切り、ボウルに移す。
- 2 をざるなどでこしながら、3 の大豆に 2 で分離させた納豆菌を素早く全体に行き渡るように回しかけながら混ぜる。
※ざるに残った納豆は混ぜないでください。
- 4 をざるにあげて余分な水分を切る。
- 5 を鍋に入れ、キッチンペーパーをはさんでガラスふたをのせる。※ガラスふたについた水滴を受けるためです。
- 発酵キーを押し、温度を 45℃、時間を 24 時間に設定して、スタートキーを押す。
- 「ピーピー・・・」 と終了の音が鳴り、ガラスふたをはずし、鍋を取り出し、納豆をタッパーなどの別の容器に移す。
※できあがった納豆はそのまま食べられますが、容器のふたをせず新聞紙に包み 2 ～ 3 日冷蔵庫の野菜室 (10℃前後) で熟成させるとよりおいしくめしあがれます。

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	■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ スタートランプや保温ランプが点灯していませんか？	■ 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）	■ 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。	■ 鍋内が規定圧力に達するまで10～15分お待ちください。	15
「－ / ＋キー」で調理時間の調整ができない	■ スタート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？	■ 「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。	15 6
予約ができない	■ 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？	■ 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」「おかゆ」以外の調理での予約はしないでください。	18
保温されない	■ 12時間以上、保温を続けていませんか？ ■ 甘酒・発酵コースではありませんか？	■ 保温時間が12時間を超えると、自動で保温が終了します。 ■ 甘酒・発酵コースは、コース終了後保温はできません。	26 23～25
調理中・保温中に音がする	■ 「シュッ」「シュッ」という音がしますか？（圧力調理・オート圧力調理のみ）	■ 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・オート圧力調理）	■ 加熱コース、スロー調理コースで、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、傷ついていませんか？	■ 加熱コース、スロー調理コースは、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、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.16～P.17をご覧ください） ・ 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。	20～22 16 9 13 7～8

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2～3分間蒸気が漏れる（圧力調理・オート圧力調理）	■ 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。異常ではありません。		
おもりから5分以上、蒸気が強く噴き出す	■ ふた・おもりは正しく取り付けられていますか？	■ 調理を中止し、蒸気を完全に排出し、ふた・おもり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。	7～10
うまくできない（煮えすぎる・生煮え・水っぽい・焦げる・火力が弱い、など）	■ 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？	■ 料理集をご覧ください。 ■ 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200ml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。 ■ 料理集をご覧ください。 ■ 具はお米の上にのせてください。 ■ 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た異物は取り除いてください。	29～46 29～46 29～46 29～46 29 29～46 7
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	■ 圧力ピンが汚れていませんか？	■ 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、P27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。	
「スタートキー」を押しても調理が開始しない	■ 圧力ふたが閉まっていますか？	■ 本体の  印と圧力ふたの  印を合わせてください。	9

修理を依頼されるまえに

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	■ 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？	■ 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。	16~17
プラスチックなどの匂いがする		■ 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		■ 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。	

エラー表示について

「P」が表示される前に「ピー」音になる	■ 連続で加熱をした場合、圧力加熱表示「P」が表示される前に、「ピー」音が鳴ることがあります。故障ではありません。
「E1」「E2」「E3」「E4」	■ 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。

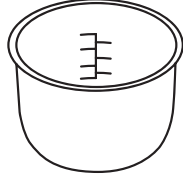
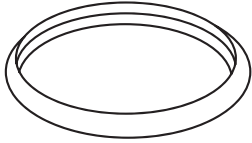
アフターサービスについて

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、なくし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-A012Z0	品番：EA-A010Z0	黒色／品番：EA-A026Z0 白色／品番：EA-A106Z0	品番：EA-0020Z0

仕様

形式	EA-130
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	750W
質量	3.7 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
炊飯容量	(白米) 2～4 カップ (玄米) 2～3 カップ
調理容量	2 ℓ
満水容量	3 ℓ
製品寸法	幅 31 × 奥行 23 × 高さ 28 cm
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。

電気圧力鍋 保証書

持込修理

製品名	HEALTHY Multi Pot	形式	EA-130
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。
 - (イ) 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。
 - (ロ) 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。
 - (ハ) 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。
 - (ニ) 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。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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などがない場合。
 - (ト) 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.50「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

© EA-A07221