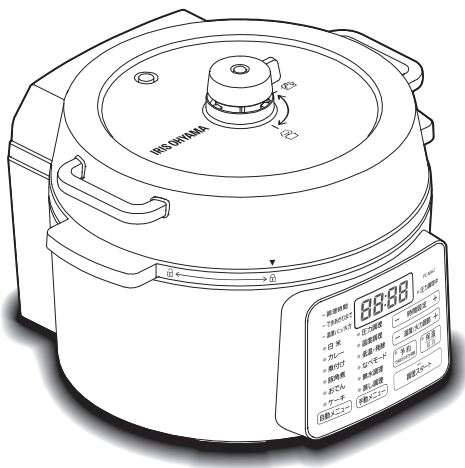


電気圧力なべ PC-MA2

取扱説明書



この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 (裏表紙)

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 電気圧力なべは、内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	7
本機のできる調理について	8
各部の名称	9
おもり・ふたについて	12

取り扱いかた

使いかた 自動メニュー

白米	13
カレー・煮付け・豚角煮・おでん	17
予約して調理する	19
ケーキ	21

使いかた 手動メニュー

圧力調理	23
温度調理	25
低温・発酵	28
なべモード	32
無水調理	33
蒸し調理	35
お手入れ	38

こんなときには

故障かな?と思ったら	39
仕様	42
保証とアフターサービス	43
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号
です。



禁止を示す記号
です。



必ず行うことを示す記号
です。



警告

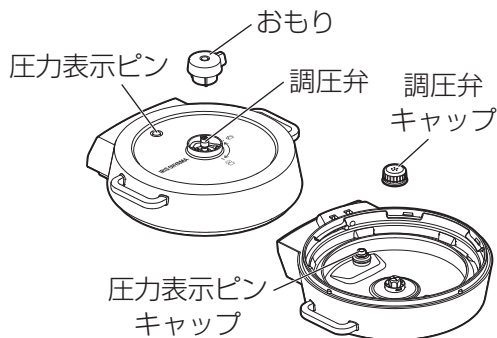
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

圧力調理について

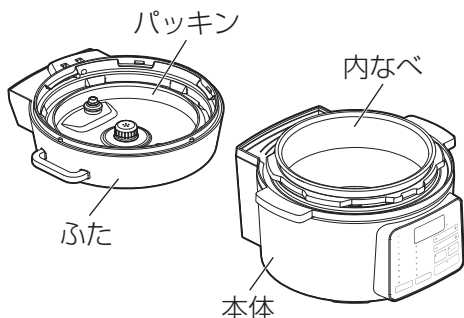
調理中は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。使用前に必ず確認してください。



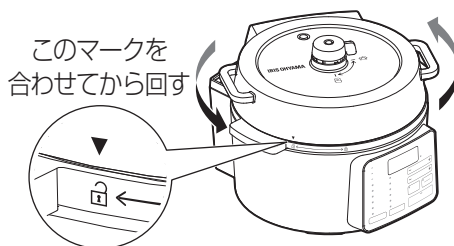
- 調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する
- 必ず、おもり・調圧弁キャップを取り付けて使用する
けが・やけどの原因になります。



- ふた、本体、内なべ、パッキンに食品かすが付いてないことを確認する
けが・やけどの原因になります。
ごはんつぶなどが付いているときは、必ず取り除いてからふたを閉めてください。

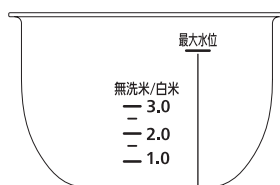


- ふたは、最後まで確実に閉める
けが・やけどの原因になります。



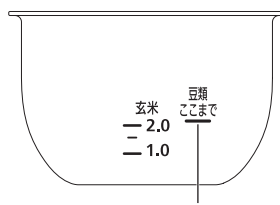
- 材料は指定の目盛以上入れない
けが・やけどの原因になります。

無洗米／白米目盛側



最大水位目盛以上入れない
(全ての調理)

玄米目盛側



豆類・麺類など
調理で分量が増えるものは
豆類ここまで目盛以上入れない

圧力調理について つづき



- 次のようなものは圧力調理しない〔調理してはいけない例〕
 - ・ 多量の油を入れる料理
 - ・ 重曹など、発泡するもの
 - ・ カレー・シチューなど、とろみや粘りがあるもの蒸気経路がつまったり、蒸気が吹き出したりして、けが・やけどのおそれがあります。



- 空焚きしない
事故の原因になります。
- 調圧弁、圧力表示ピンの蒸気経路をふさがない
ポリ袋に入ったままの食材を入れないでください。
蒸気経路がふさがれ、過熱・事故の原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り除く
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。



ぬれ手禁止

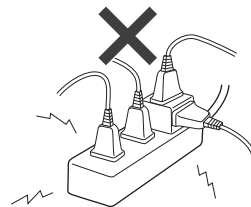
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
火災の原因になります。



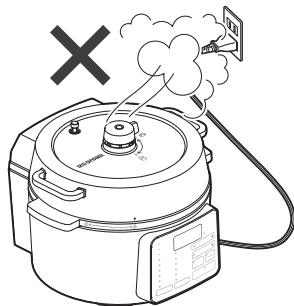
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。

安全上の注意 つづき

調理中は



- 絶対にふたを開けない
- 持ち運ばない
- おもりや圧力表示ピンに顔や手を近づけない
やけど・事故の原因になります。
- 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



調理途中でふたを開けるときは

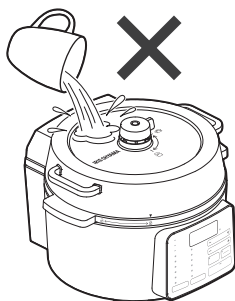


- 必ず次の手順で圧力を抜いて開ける
 - ① 保温／取消ボタンを押して、圧力調理を終了する
 - ② むれタオルをおもりの上にかぶせ、ミトンなどをはめた手で、おもりのレバーを排気側(☁)に回す
 - ③ 蒸気が出なくなったら、タオルを取り、圧力表示ピンが下がっていることを確認する
 - ④ 「調理後は」を参照して、ゆっくりふたを開ける
無理に開けると、内容物が吹き出してやけどの原因になります。
- 必ず手にミトンなどをはめる
- おもりのレバーを切り替えるときは、レバー部以外に触れない
やけどのおそれがあります。



水ぬれ禁止

- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



調理後は



- 調理後ふたを開けるときは、おもりを排気側(☁)にして蒸気を抜き、圧力表示ピンが下がっているのを確認する
- ふたは、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認しながら、少しずつ開ける
- ふたを回して開けるときに、重く感じたら、無理に開けないでしばらく置くか、おもりを再度密封側(☼)にして、「調理途中でふたを開けるときは」を参照して圧力を抜く
なべの中に圧力が残っていると、ふたが飛んだり、調理物が突沸したりして、やけどや事故の原因になります。



- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・やけど・感電・けがの原因になります。
- 業務など家庭用以外で使わない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。



プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

発煙・火災・感電のおそれがあります。

【異常の例】

- 異常な音やにおいがする
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 触れるとピリピリ電気を感じる
- ➔使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



- 子どもや補助の必要な人に一人で使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因になります。

必ず、本製品の安全な使いかたを理解している保護者・介助者の補助のもとで使用してください。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない

やけどのおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行ってください。



水ぬれ禁止

- 水のかかるところや、火気の近くで使用しない

ショート・感電の原因になります。



- 床の上・地面の上で使用しない
 - 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない
- 火災の原因になります。

- せまい棚の中で使用しない
- 操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。

- 底面の吸排気口をふさがない
- じゅうたん・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
過熱して火災の原因になります。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

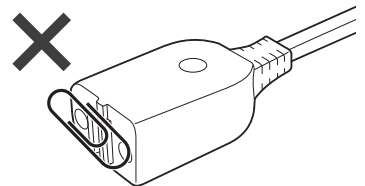
- 長期間使わないときは、必ず電源コードを抜く

絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。



- マグネットプラグに金属をつけない

ショート・感電の原因になります。



- 付属の電源コード以外は使わない
- 付属の電源コードを他の機器に使用しない

火災の原因になります。

安全上の注意 つづき

使用中は



- ふきんなどをかぶせない
過熱・火災や事故の原因になります。



- 専用の内なべ以外使用しない
- 専用の内なべを、ガスコンロなど他の調理器具に使用しない
火災の原因になります。

持ち運ぶときは



- 必ず本体の取っ手を持つ
他の部分（ふたの取っ手など）を持って運ぶと、落下して、やけど・けがの原因になります。

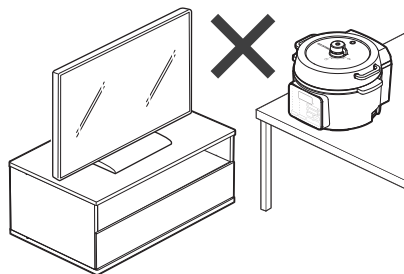


- 振り回したり、落としたり、強い衝撃を与えたりしない
破損して、火災・感電の原因になります。

使用上の注意

- 食品のこびりつきなどは取り除いてください。ふたなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内なべの内面コーティングは、使用するにともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害です。コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内なべをお求めください。別売品のお求めはアイリスコールまでお問い合わせください。
- 使用するにともない、内なべが変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使い始めはプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。ご使用とともに少なくなります。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。変形や変色の原因になります。
- 内なべの破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・内なべが熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - ・空焚きしない
 - ・内なべの中で酢やアルカリを使用しない
 - ・金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - ・食器など硬いものを入れない
 - ・食器洗浄機に入れない

- ラジオやテレビに近づけないでください。ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ボタンを操作したときや調理が終了したとき、ふたを開けたときなどに音が鳴ってお知らせします。



廃棄について

- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

圧力で調理／炊飯するため、圧力釜と同じPSCマークとSGマークを取得しています。



PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活製品安全法」の、家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示しています。



対人賠償責任保険付
購入日より5年間
製品安全協会

SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置が取られます。

本機でできる調理について

自動メニュー 6種類

メニュー	調理法	
白米	温度調理	白米の炊飯用の自動メニューです。
カレー	圧力調理	カレー用の自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく仕上げます。
煮付け	圧力調理	魚の煮付け用の自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく、味をしみこませます。
豚角煮	圧力調理	豚角煮用の自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく、味をしみこませます。
おでん	圧力調理	おでん用の自動メニューです。圧力調理で、短時間で味をしみこませます。
ケーキ	温度調理	自動メニューでケーキを焼きます。

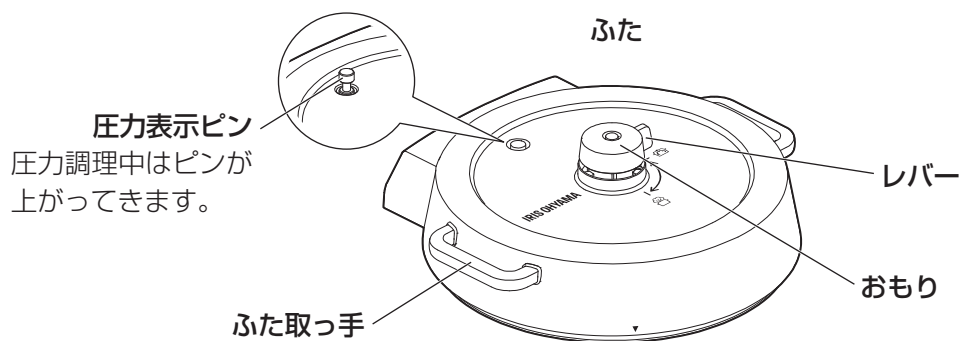
手動メニュー 6種類

圧力調理	圧力をかけることによって沸点が上がります。100℃より高い温度で調理できるので、短時間で柔らかく調理できます。 ※ 手動メニューの圧力調理については、調理時間に加圧時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。
温度調理	一定の温度で圧力をかけずに調理します。低温調理もでき、うまみを逃がさず中心まで火を通し、型くずれせずに味をよくしみこませることがができます。
低温・発酵	低温で加熱する調理ができます。長時間調理温度を一定に保つので、発酵などの調理に向いています。
なべモード	ふたを開けて、なべとして使用できます。
無水調理	水をほとんど使わず、うまみを逃がさない無水調理ができます。
蒸し調理	付属の蒸しプレートを使用し、内なべの底に水を張って、蒸し調理ができます。

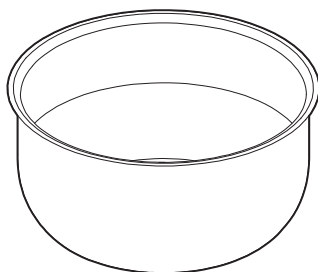
■ 圧力調理について

- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。
- 材料は、種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 圧力調理は材料が早く煮え、柔らかくなります。煮過ぎるとくずれてしまうこともあります。
材料やレシピによって、圧力調理とその他の調理を使い分けてください。

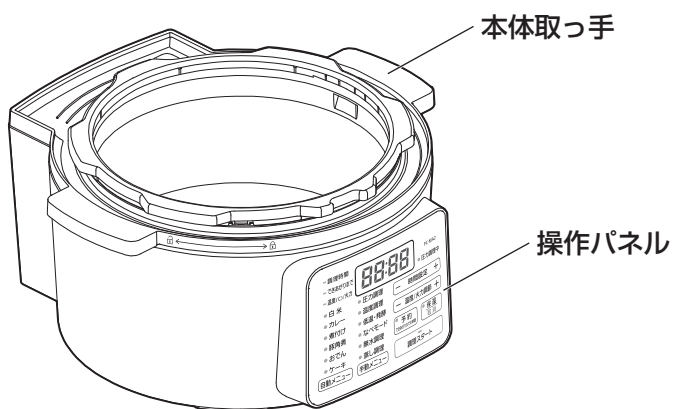
各部の名称



内なべ

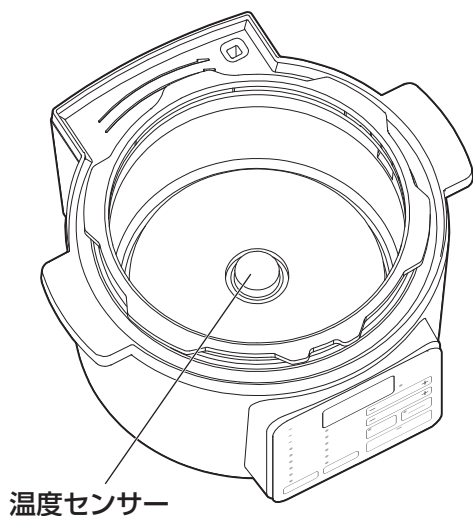


本体

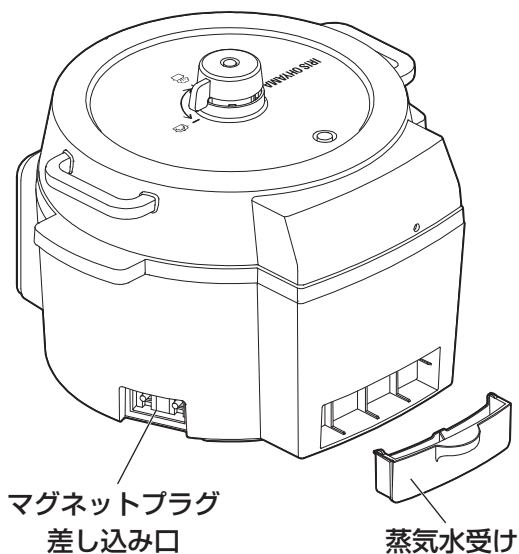


各部の名称 つづき

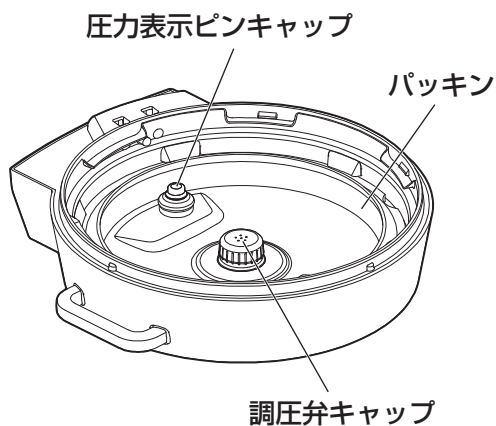
■ 内部



■ 背面

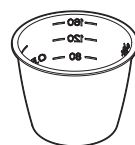


■ ふた裏側



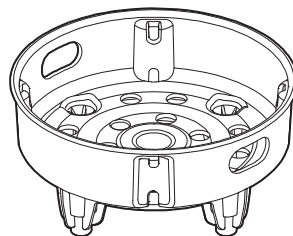
■ 付属品

白米用計量カップ



白米（1合）用

蒸しプレート



電源コードセット



■ 操作パネル

温度・時間表示部

調理時間や調理温度を表示します。自動メニュー選択時は、できあがりまでの時間を表示します。

時間設定ボタン

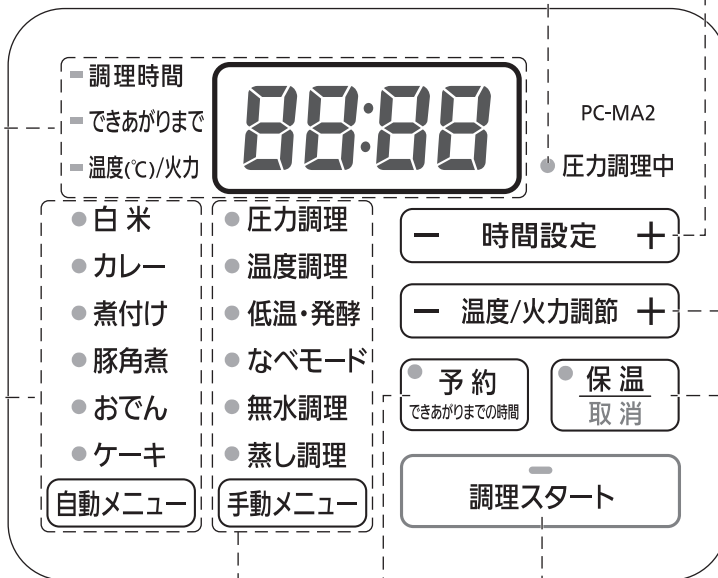
手動メニューを選んだ後、ボタンを押すと調理時間を変更できます。
(→P19、24、26、30、34、36)

圧力調理中ランプ

調理中に調理圧力に達すると、点灯します。調理後は、圧力が抜けてふたを開けても安全になると、消灯します。

温度／火力調節ボタン

温度調理または低温・発酵を選んだときは、ボタンを押すと調理温度を変更できます。
なべモードを選んだときは、ボタンを押すと火力を調節できます。
(→P26、30、32)



手動メニューランプ・ボタン

ボタンを押すたびに、手動メニューが切り替わります。
(→P23、26、30、32、34、36)

調理スタートランプ・ボタン

ボタンを押すと、選択されたメニューの調理がスタートします。

自動メニューランプ・ボタン

ボタンを押すたびに、自動メニューが切り替わります。
(→P14、17、21)

予約ランプ・ボタン

ボタンを押すとタイマー調理になり、ランプが点灯します。時間設定ボタンで、できあがりまでの時間を設定できます。
(→P19、20)

保温／取消ボタン

自動メニューの調理が終了すると、ランプが点灯して保温になります。
(煮付け・ケーキを除く)
ランプの点灯中に押すと、保温が停止します。
操作中に押すと、操作が取り消されます。

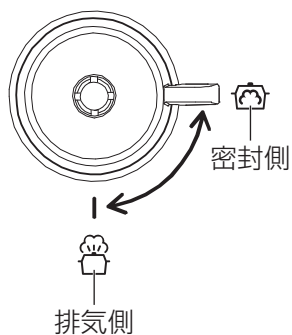
おもり・ふたについて

■ おもりについて

- 圧力調理するときは、おもりのレバーを密封側 (☑) にしてください。
- 圧力をかけない調理のときは、おもりのレバーを排気側 (☒) にしてください。

自動メニュー	おもりのレバー
白米	排気側 (☒)
カレー	密封側 (☑)
煮付け	密封側 (☑)
豚角煮	密封側 (☑)
おでん	密封側 (☑)
ケーキ	排気側 (☒)

手動メニュー	おもりのレバー
圧力調理	密封側 (☑)
温度調理	排気側 (☒)
低温・発酵	排気側 (☒)
なべモード	排気側 (☒)
無水調理	排気側 (☒)
蒸し調理	排気側 (☒)



- おもりを取り付けるときは、上からしっかりと押し込んでください。

■ ふたについて

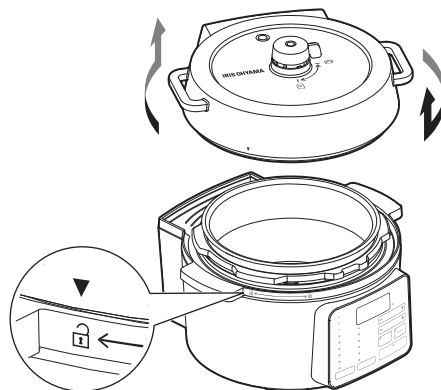
開けかた



注意

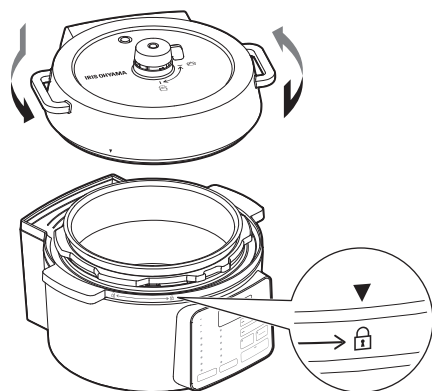
- ふたを開けるときは、調理が停止していることを確認し、おもりのレバーを排気側 (☒) にして圧力を抜いてください。
- 圧力調理中ランプが消灯していること、圧力表示ピンが下がっていることを確認してから開けてください。

ふたの取っ手を持ち、右に回して、ふたの▼マークを本体の☑マークに合わせ、ふたを持ち上げる



閉めかた

ふたの▼マークを本体の☑マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回す (☑の位置まで)



使いかた 自動メニュー（白米）

白米の炊飯ができます。

1 付属の計量カップで米を計量する

- ・計量カップは、すりきりで1合です。



- 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのある米を選びましょう。
- 米は、涼しい場所（冷蔵庫など）で保存してください。

2 米を洗う

1 ボウルに米を入れ、最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる

2 指をたてて、軽くかき混ぜるように洗う



3 1～2を2～4回くり返す

4 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りする



※無洗米は洗う必要はありませんが、水が白くにごることがあります。そのまま炊飯すると、焦げやふきこぼれにより、うまく炊けないことがあります。水が白くにごるときは、1～2回水を入れ替えて軽くすすいでください。

※お湯で洗わないでください。

※米を洗うのに時間をかけ過ぎないでください。

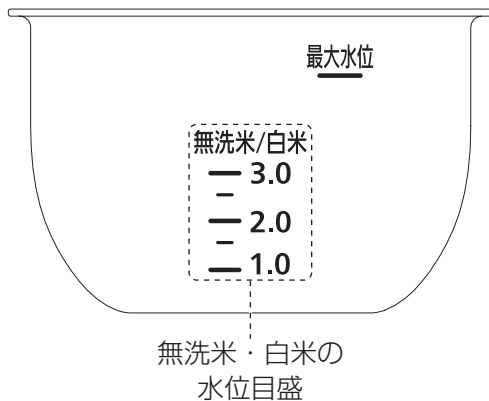
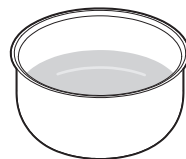
※力を入れて洗うと、米が割れてうまく炊けない原因になります。

※米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

3 水加減する

- ・洗った米を内なべに入れて、水平なところに置き、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。



※米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。

※水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。

※水を入れ過ぎると、ふきこぼれることがあります。

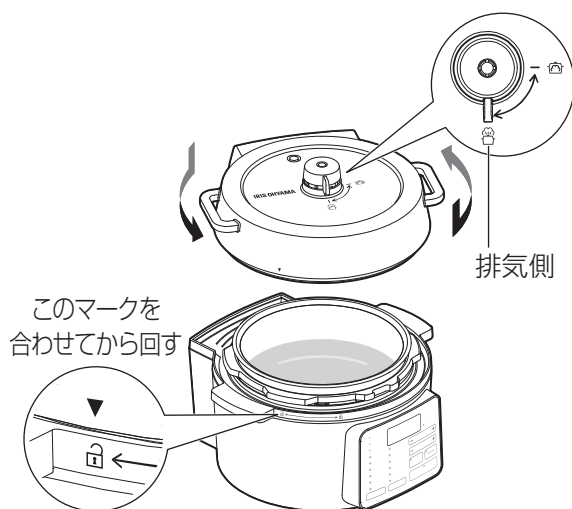
※3ぶづき・5ぶづき・7ぶづきなどの米を炊飯するときも、同じ目盛で水加減してください。

※5～35℃の水を使用してください。

※アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

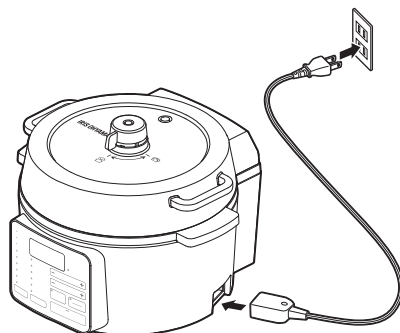
4 内なべをセットしてふたを閉める

- 内なべの外側や本体内部に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- 米は平らにならしてください。
- ふたは、▼マークを本体の🔒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。（🔒の位置まで）
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けられていることを確認してください。
- おもりのレバーは排気側（🔌）にしてください。



5 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



6 自動メニューボタンを押して白米を選ぶ

- 白米ランプが点灯し、できあがりまでの時間が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅し、予約調理が可能なメニューでは予約ランプが点滅します。



7 調理スタートボタンを押す

- ・調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



炊き上がったらすぐにほぐす

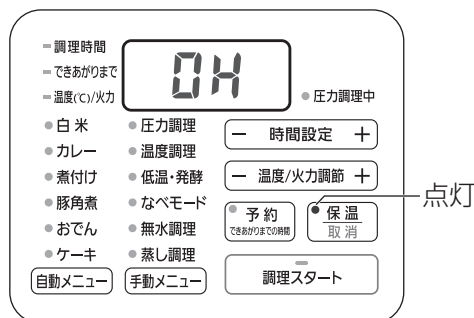
- ・炊き上がると、音でお知らせします。
 - ・自動的に保温になり、**保温**ランプが点灯します。
- ※炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。



- ※ごはんをほぐすには、しゃもじを使用してください。スプーンなどを使用すると、ごはんのつぶがつぶれ、仕上がりを悪くします。
- ※炊き込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。

保温について

- ・保温が開始されると、保温時間が表示されます。

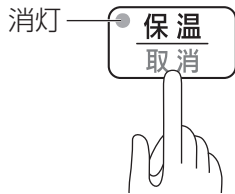


- ・保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
 - ・少量のごはんのときは内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
 - ・残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃしたりします。
 - ・長時間の保温はせず、ラップに包んで冷凍庫で保存し、電子レンジなどで温めてお召し上がりください。
 - ・12時間経過すると、保温は終了します。
- ※冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温かくはなりません。電子レンジなどを使用してください。

使いかた 自動メニュー（白米） つづき

■ 保温を停止するには

- 保温／取消ボタンを押してください。
保温ランプが消灯して、調理開始前の設定に戻ります。



- 再度保温するには、保温／取消ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。

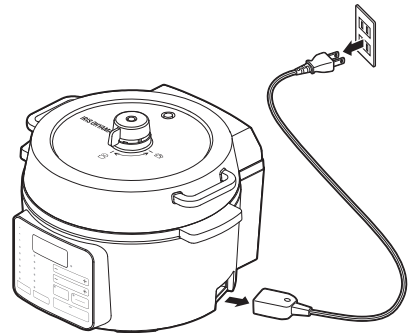
■ 操作を途中で取り消すには

- 保温／取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



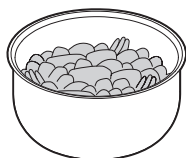
使いかた 自動メニュー（カレー・煮付け・豚角煮・おでん）

圧力調理で煮込む自動メニューです。

※それぞれのメニューについて、材料や下ごしらえなど、詳しくはレシピブックを参照してください。

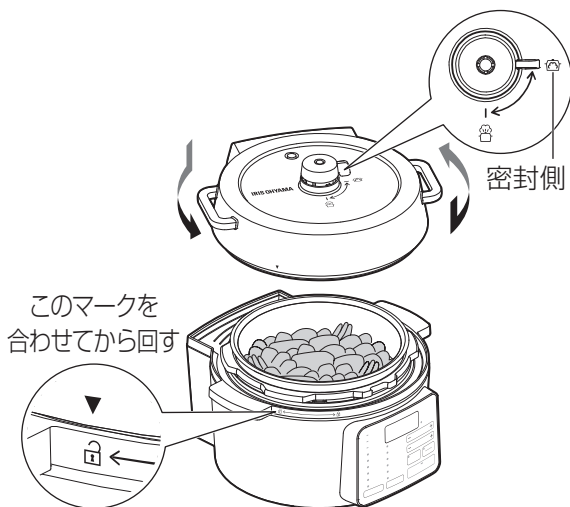
1 材料を切り、下ごしらえをして、内なべに入れる

- 材料は種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
- 火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。



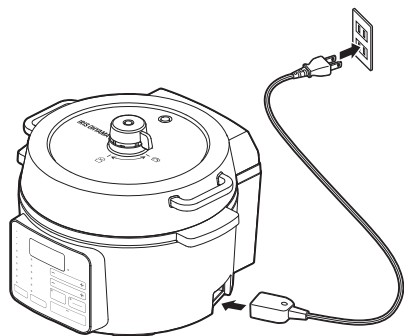
2 内なべをセットしてふたを閉める

- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。（☒の位置まで）
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けられていることを確認してください。
- おもりのレバーは密封側（☑）にしてください。



3 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



4 自動メニューボタンを押してメニューを選ぶ

- それぞれのメニューで、できあがりまでの時間が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅し、予約調理が可能なメニューでは予約ランプが点滅します。

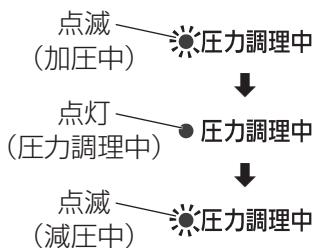


5 調理スタートボタンを押す

- ・調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



- ・調理中に、圧力調理の行程になると、**圧力調理中**ランプが点滅します。内部に蒸気が発生して圧力がかかると、点灯に変わります。



- ・圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- ・圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりのレバーが密封側 (密) になっていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。
- ・調理中にふたを開けるときは、**保温／取消**ボタンを押し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯し、圧力表示ピンが下がってから開けてください。
- ・強制的に圧力を抜く場合は、おもりのレバーを排気側 (排) に回して蒸気を抜いてください。



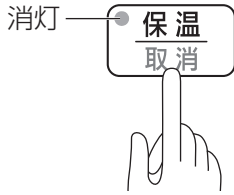
- 完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、4ページの「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物が吹き出してやけどの原因になります。

できあがったら

- ・できあがると、音でお知らせします。
- ・自動的に保温になり、**保温**ランプが点灯します。
- ※煮付けは保温になりません。
- ・12時間経過すると、保温は終了します。

■ 保温を停止するには

- 保温／取消ボタンを押してください。
保温ランプが消灯して、調理開始前の設定に戻ります。



- 再度保温するには、保温／取消ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。

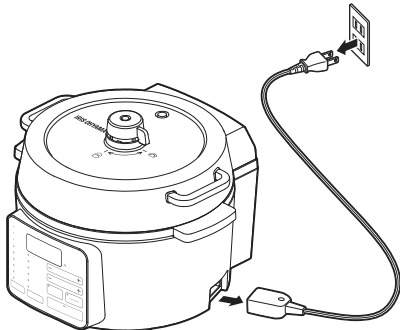
■ 操作を途中で取り消すには

- 保温／取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



できあがり時間を予約して調理することができます。

※ 予約できるのは、自動メニューの白米・カレー・豚角煮・おでんのみです。

1 内なべに材料を入れ、セットして、ふたを閉める

2 電源プラグを接続し、メニューを選ぶ
※ 自動メニューの白米・カレー・豚角煮・おでんから選択してください。

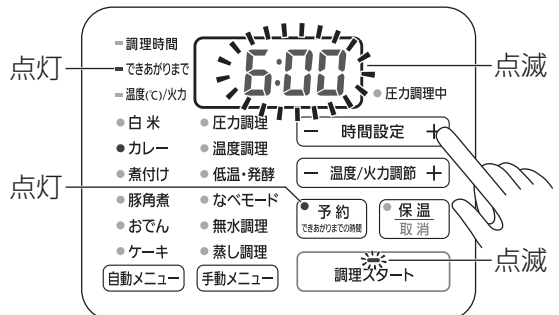
3 予約ボタンを押す

- 予約ランプが点灯し、できあがりまでの時間が点滅表示されます。



4 時間設定 - / + ボタンでできあがりまでの時間を設定する

- 次の範囲で、30分単位で設定できます。
白米・おでん：1:30～12:00
カレー・豚角煮：1:00～12:00



5 調理スタートボタンを押す

- ・調理スタートランプが点灯に変わります。
- ・温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



- ・白米は、予約した時間に炊き上がるように、炊飯する時刻になると調理がスタートします。
- ・カレー・豚角煮・おでんについては、調理スタート後すぐに圧力調理を行い、予約時刻前に再度加熱して適切な温度になるようにします。

できあがったら

- ・できあがると、音でお知らせします。
- ・自動的に保温になり、保温ランプが点灯します。
- ※保温については、それぞれのメニューの説明をご覧ください。

■ 予約を途中で取り消すには

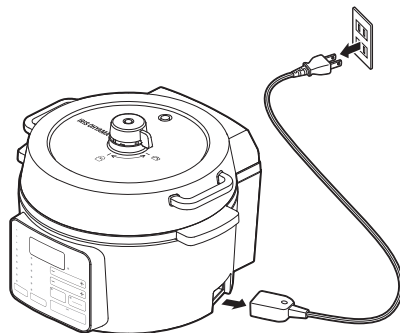
- ・保温／取消ボタンを押してください。操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



※調理途中で圧力がかかっていると、すぐには終了できないことがあります。

■ 使用後は

- ・使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



使いかた 自動メニュー（ケーキ）

圧力はかけないで、自動でケーキを焼くメニューです。

※ 材料や下ごしらえ、焼き上がった後の飾り付けなど、詳しくはレシピブックを参照してください。

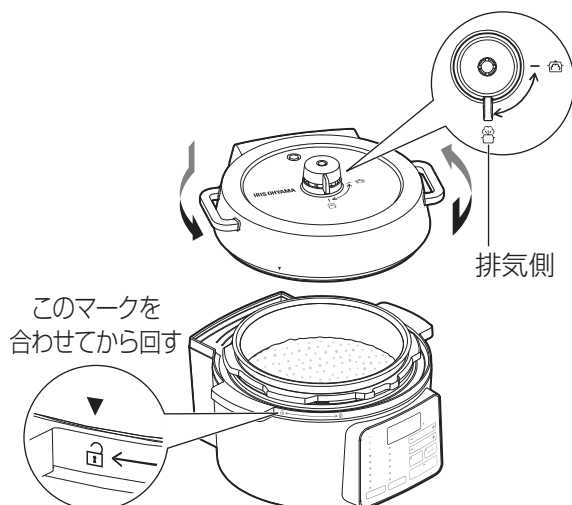
1 材料を内なべに入れる

- 材料はよく混ぜて、内なべに入れてください。



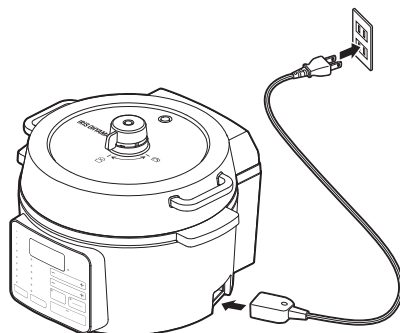
2 内なべをセットしてふたを閉める

- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。（☒の位置まで）
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けられていることを確認してください。
- おもりのレバーは排気側（☒）にしてください。



3 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



4 自動メニューボタンを押してケーキを選ぶ

- ケーキランプが点灯し、できあがりまでの時間が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅します。



使いかた 自動メニュー（ケーキ） つづき

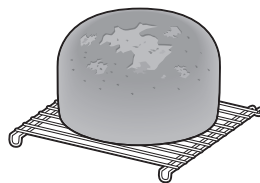
5 調理スタートボタンを押す

- ・調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



7 ケーキをクーラーなどの上に置いて粗熱を取る

- ・内なべを逆さまにしてケーキを取り出し、クーラーなどの上に置いて冷ましてください。



■ 操作を途中で取り消すには

- ・保温／取消ボタンを押してください。操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



6 できあがったら内なべを取り出し、ぬれタオルなどを敷いた台の上に置いて冷ます

- ・できあがると、音でお知らせします。



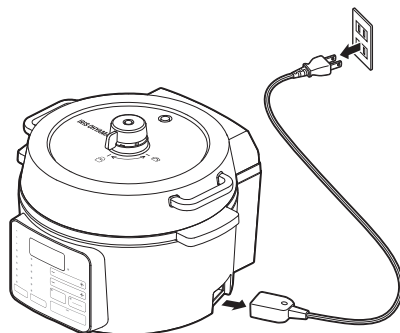
注意

- できあがり直後の本体内部・内なべ・ケーキは熱くなっています。必ずミトンを使用して、内なべを取り出してください。

※調理終了後に**保温／取消**ボタンを押すと、保温になります。保温になってしまった場合は、再度**保温／取消**ボタンを押して保温を停止してください。

■ 使用後は

- ・使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



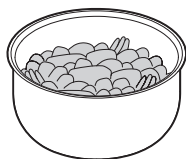
使いかた 手動メニュー（圧力調理）

手動で圧力調理するメニューです。

※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参考にしてください。

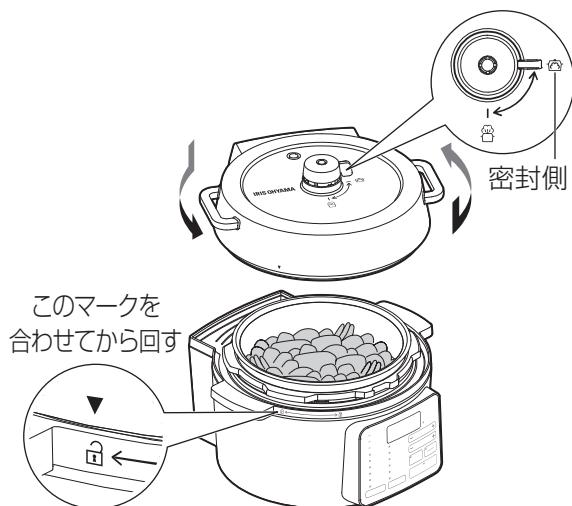
1 材料を切り、下ごしらえをして、内なべに入れる

- 材料は種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
- 火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。



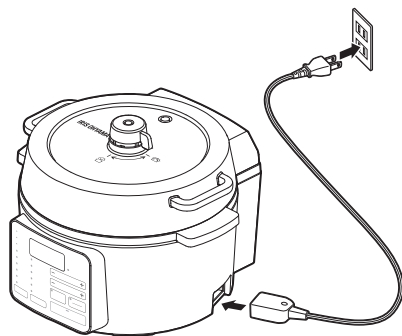
2 内なべをセットしてふたを閉める

- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。（☒の位置まで）
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。
- おもりのレバーは密封側（☒）にしてください。



3 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



4 手動メニューボタンを押して圧力調理を選ぶ

- 圧力調理ランプが点灯し、圧力調理時間が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅します。

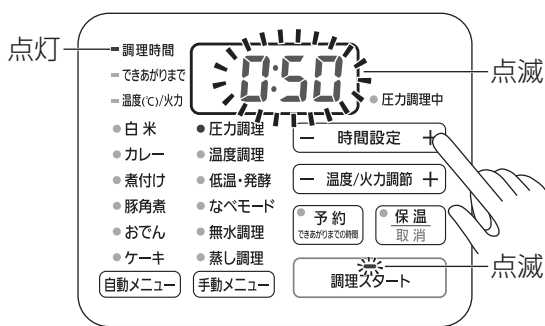


使いかた 手動メニュー（圧力調理） つづき

5 時間設定 -/+ボタンを押して調理時間を設定する

- 0:01 (1分) ~ 2:00 (2時間) の範囲で、次の単位で設定できます。

1 ~ 10分	1分単位
10 ~ 30分	5分単位
30分 ~ 1時間	10分単位
1 ~ 2時間	30分単位



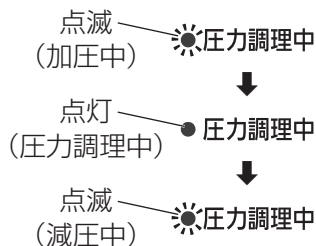
- 手動メニューの圧力調理については、調理時間に加圧時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。

6 調理スタートボタンを押す

- 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



- 調理がスタートすると、**圧力調理中**ランプが点滅します。内部に蒸気が発生して圧力がかかると、点灯に変わります。



- 圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- 圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりが密封側(☺)になっていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。
- 調理中にふたを開けるときは、**保温/取消**ボタンを押し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯し、圧力表示ピンが下がってから開けてください。
- 強制的に圧力を抜く場合は、おもりのレバーを排気側(☹)に回して蒸気を抜いてください。



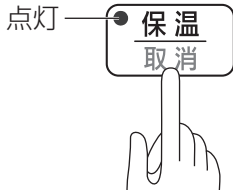
- 完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、4ページの「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物が吹き出してやけどの原因になります。

できあがったら

- できあがると、音でお知らせします。
- **圧力調理中**ランプが完全に消灯し、圧力表示ピンが下がっていることを確認してから、ふたを開けてください。

■ 保温するには

- 保温／取消ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。



- 12時間経過すると、保温は終了します。

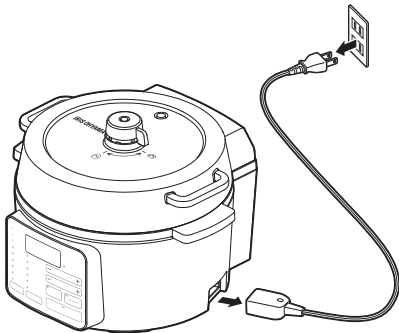
■ 操作を途中で取り消すには

- 保温／取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。

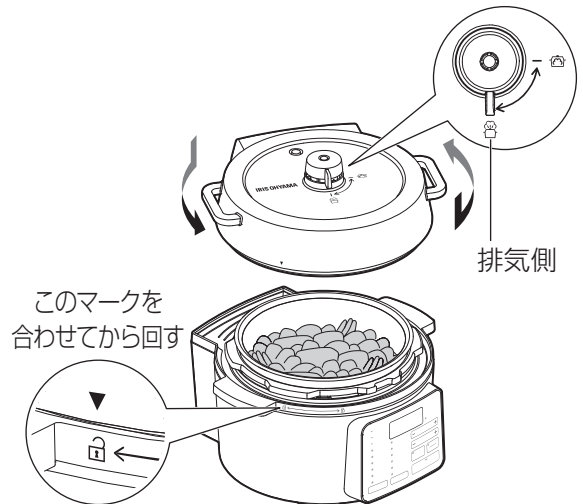


一定の温度で調理するメニューです。

- ※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参考にしてください。

1 内なべに材料入れ、セットしてふたを閉める

- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。
- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取手を持って止まるまで左に回してください。(☒の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けられていることを確認してください。
- おもりのレバーは排気側(☒)にしてください。



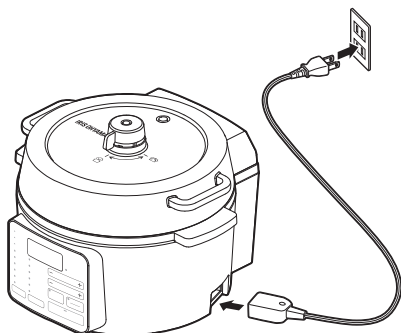
排気側

このマークを合わせてから回す

使いかた 手動メニュー（温度調理） つづき

2 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



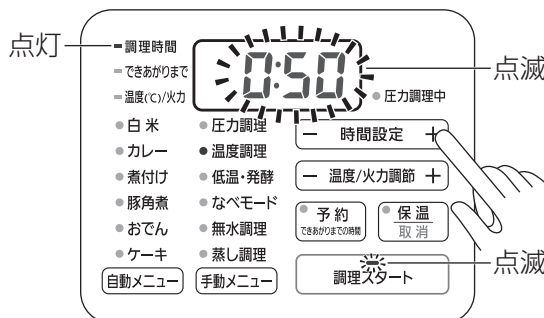
4 時間と温度を設定する

- 時間設定** -/+ボタンを押すと、調理時間が表示され、調理時間を設定することができます。
- 調理時間は、**0:01** (1分) ~ **14:00** (14時間) の範囲で、次の単位で設定することができます。

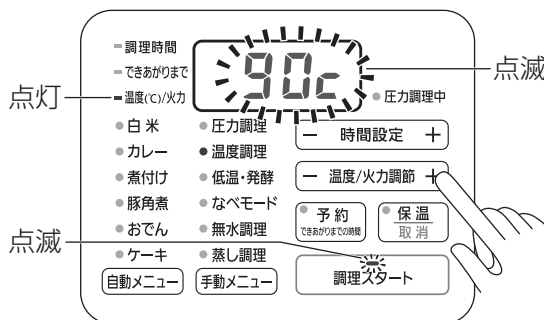
1 ~ 10分	1分単位
10 ~ 30分	5分単位
30分 ~ 1時間	10分単位
1 ~ 14時間	30分単位

3 手動メニューボタンを押して温度調理を選ぶ

- 温度調理ランプが点灯し、調理温度が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅します。



- 温度/火力調節** -/+ボタンを押すと、調理温度が表示され、調理温度を設定することができます。
- 調理温度は、**70 ~ 100°C**の範囲で、5°C単位で設定することができます。



5 調理スタートボタンを押す

- ・ 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・ 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。

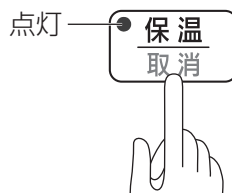


できあがったら

- ・ 調理が終了すると、音でお知らせします。

■ 保温するには

- ・ 保温/取消ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。



- ・ 12時間経過すると、保温は終了します。

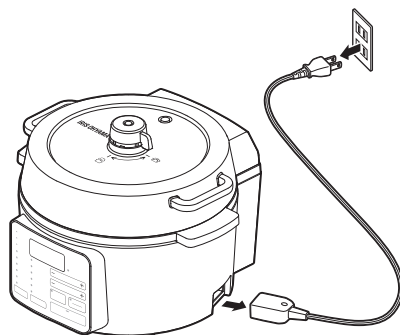
■ 操作を途中で取り消すには

- ・ 保温/取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- ・ 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。

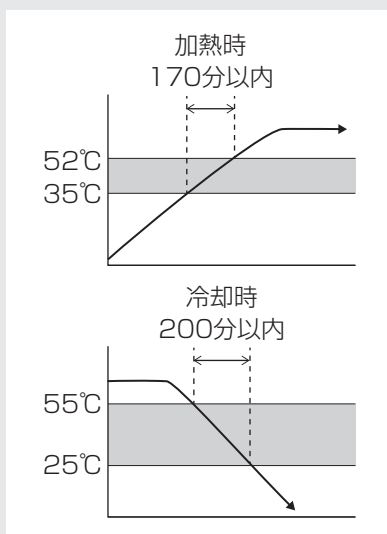


使いかた 手動メニュー（低温・発酵）

低温調理または発酵をするメニューです。

※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参考にしてください。

- 食材を20～50℃の温度で長く置くと、食中毒のリスクが高くなります。
できるだけ食材の温度がこの範囲にならないように、温度の上げかた、下げかたに時間がかからないように注意してください。
 - ・ 調理前、冷凍の食材は、あらかじめ解凍して室温に戻してください。
 - ・ 調理後は早めに粗熱を取り、冷蔵庫などで冷やしてください。
- 調理は、食材の中心の温度が、必ず指定の時間以上指定の温度になるようにしてください。（調理前の食材の温度により、表面の温度が上がっても、中心の温度が適切な温度まで達しない場合があります。）
- 食材は新鮮なものを使用し、低温調理に使用するビニール袋は毎回新しいものを使用してください。
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 調理後も食材表面に菌が残っている場合もあるため、表面を焼くなどして召し上がってください。
- 妊婦・乳幼児・高齢者などリスク感受性※の高い方は、召し上がらないようにしてください。
※ リスク感受性：摂取した菌の量に対して、どのくらい身体が敏感に反応するか

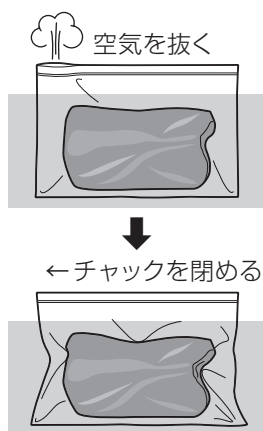


- クッキングシートを使用するときは、舞い上がって蒸気口をふさがないように注意してください。

1 内なべに材料を入れる

低温調理の場合

- 最初に、調理温度に調整したお湯を入れます。調理する食材が完全に沈む量を入れてください。
- 食材はあらかじめ室温に戻し、調味料と混ぜあわせて密封できるチャック付きのビニール袋に入れます。1cmほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。最後にチャックを閉め切ります。



- 魚のとがったひれなどはキッチンばさみで切り取ってください。骨はできるだけ抜いてください。ビニール袋に穴が開くことがあります。
- ※ ビニール袋は毎回新しいものを使用してください。
- 食材を入れたビニール袋を、お湯に完全に沈めます。浮き上がってくる場合は、おもりになるものを載せてください。



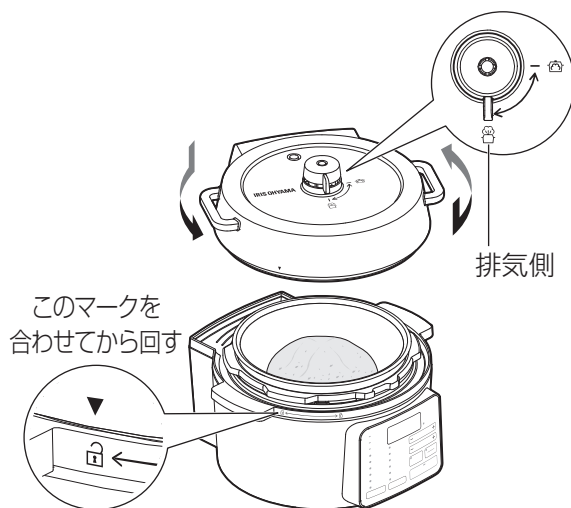
発酵の場合

- パン生地などは、生地がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じます。合わせ目を下に向けて内なべの中央に入れてください。
 - 霧吹きなどの工程は適切に済ませてください。
- ※ パン生地などは、発酵するとふくらみますので、ふたに触れないように注意してください。



2 内なべをセットして、ふたを閉じる

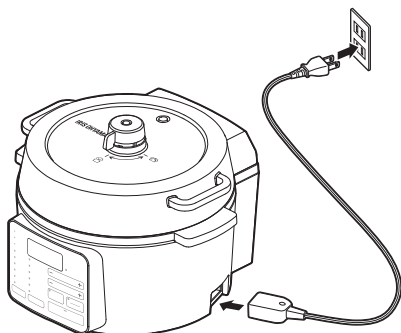
- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。(☒の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。
- おもりのレバーは排気側(☒)にしてください。



使いかた 手動メニュー（低温・発酵） つづき

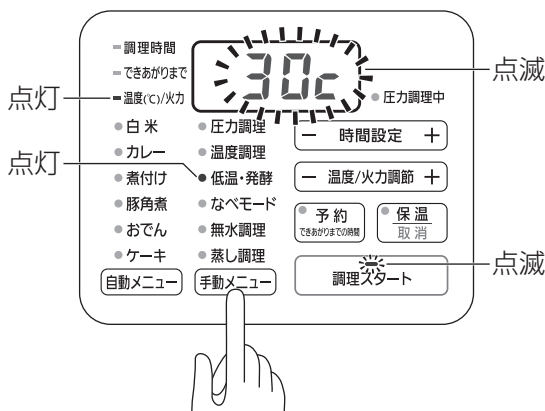
3 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



4 手動メニューボタンを押して低温・発酵を選ぶ

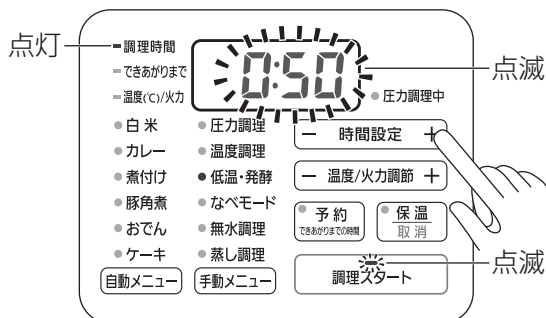
- 低温・発酵ランプが点灯し、調理温度が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅します。



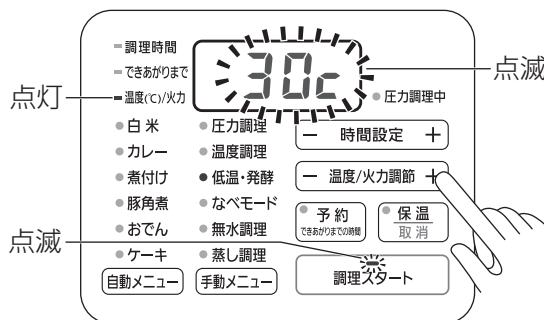
5 時間と温度を設定する

- 時間設定 -/+ボタンを押すと、調理時間が表示され、調理時間を設定することができます。
- 調理時間は、0:01(1分)～14:00(14時間)の範囲で、次の単位で設定することができます。

1～10分	1分単位
10～30分	5分単位
30分～1時間	10分単位
1～14時間	30分単位



- 温度/火力調節 -/+ボタンを押すと、調理温度が表示され、調理温度を設定することができます。
- 調理温度は、30～70℃の範囲で、5℃単位で設定することができます。



6 調理スタートボタンを押す

- 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



できあがったら

- 調理が終了すると、音でお知らせします。
- 低温調理したものは、できるだけ早めに冷蔵庫などで冷やしてください。室温でさますと、食中毒菌の発生する温度帯の時間が長くなります。
- 発酵で作ったものも、早めに冷蔵庫などで冷やしてください。そのまま放置すると、発酵が進んで味をそこなったりすることがあります。
- 低温・発酵調理したものは保温しないでください。

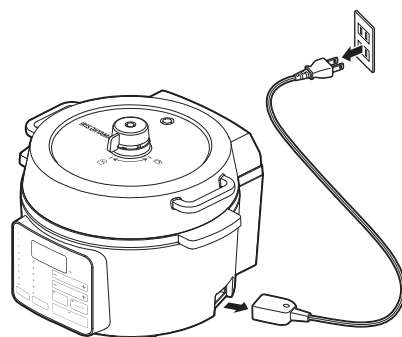
■ 操作を途中で取り消すには

- 保温/取消ボタンを押してください。操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

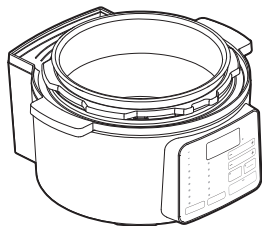
- 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



使いかた 手動メニュー（なべモード）

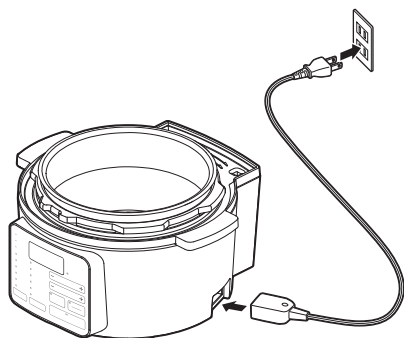
ふたを開け、調理なべとして使用できるメニューです。

1 ふたを開け、内なべをセットする。



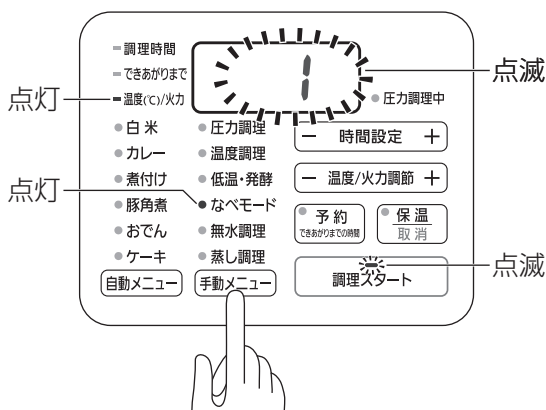
2 電源コードを接続する

・マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



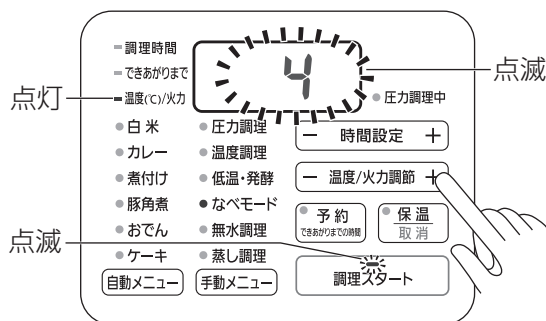
3 手動メニューボタンを押してなべモードを選ぶ

・なべモードランプが点灯し、調理スタートランプが点滅します。



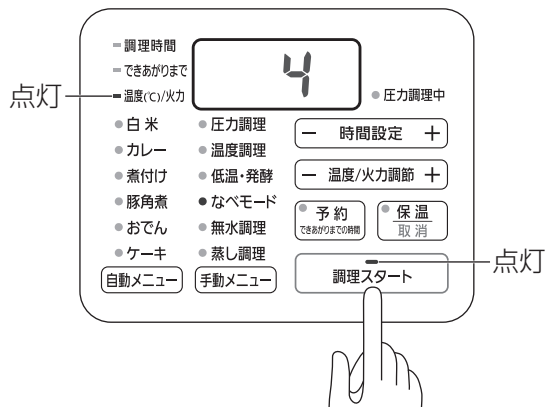
4 火力を設定する

・温度／火力調節 - / + ボタンを押すと、1～5の範囲で火力を設定することができます。



5 調理スタートボタンを押す

・調理スタートランプが点灯に変わり、加熱がスタートします。



・なべの温度が適切に上がったたら、材料を入れ調理してください。

■ 加熱を終了するには

- 保温/取消ボタンを押してください。
加熱が終了して、調理開始前の設定に戻ります。



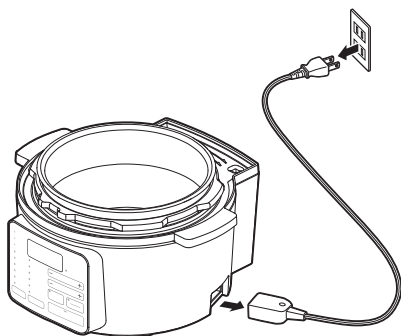
■ 操作を途中で取り消すには

- 保温/取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。

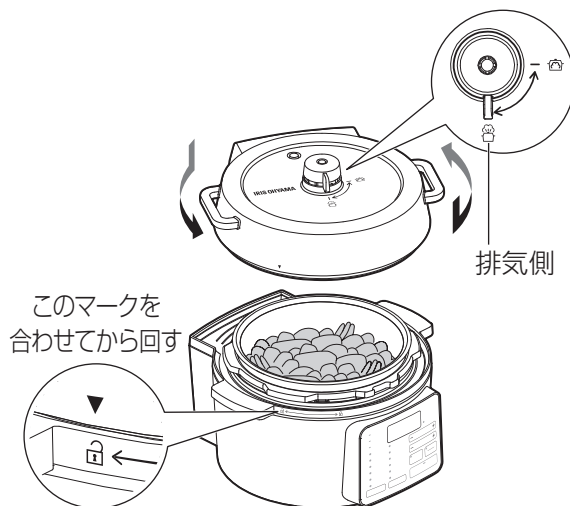


水分をほとんど加えず、材料のうまみを閉じ込める無水調理ができます。

※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参考にしてください。

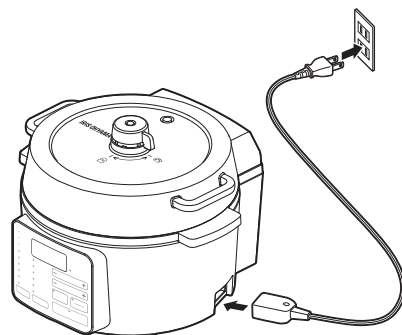
1 内なべに材料を入れ、セットしてふたを閉める

- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。(☒の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けられていることを確認してください。
- おもりのレバーは排気側(☒)にしてください。



2 電源コードを接続する

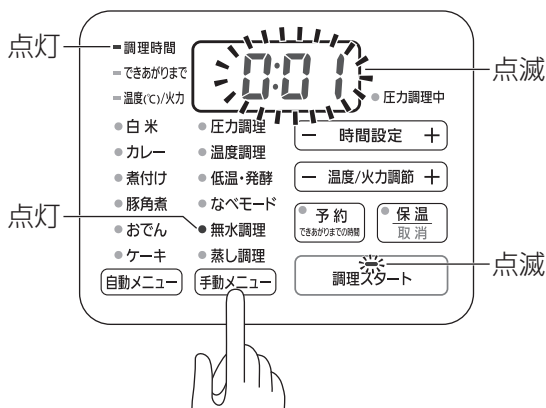
- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



使いかた 手動メニュー（無水調理） つづき

3 手動メニューボタンを押して無水調理を選ぶ

- ・ 無水調理ランプが点灯し、調理時間が点滅表示されます。
- ・ 調理スタートランプが点滅します。



5 調理スタートボタンを押す

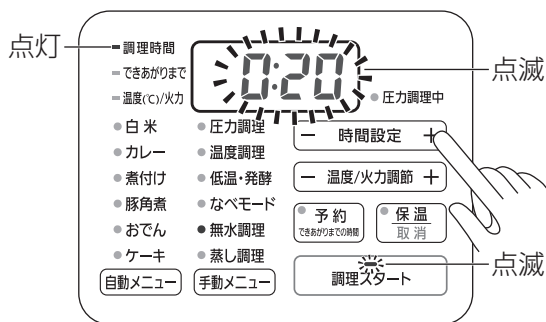
- ・ 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・ 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



4 時間を設定する

- ・ 時間設定 -/+ ボタンを押すと、調理時間が表示され、調理時間を設定することができます。
- ・ 調理時間は、0:01（1分）～2:00（2時間）の範囲で、次の単位で設定することができます。

1～10分	1分単位
10～30分	5分単位
30分～1時間	10分単位
1～2時間	30分単位

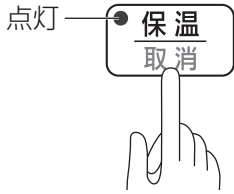


できあがったら

- ・ 調理が終了すると、音でお知らせします。

■ 保温するには

- 保温/取消ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。



- 12時間経過すると、保温は終了します。

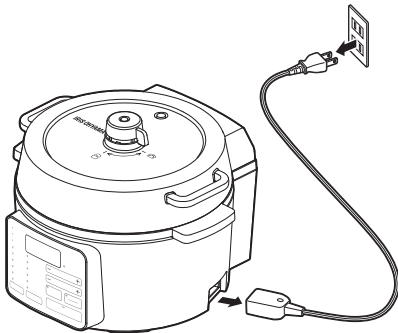
■ 操作を途中で取り消すには

- 保温/取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



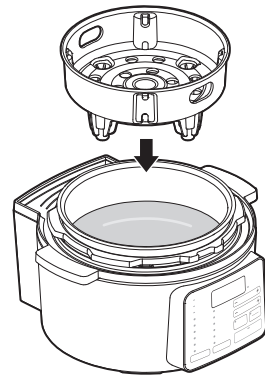
付属の蒸しプレートを使用して蒸し調理ができません。

- ※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参考にしてください。

- クッキングシートを使用するときは、舞い上がって蒸気口をふさがないように注意してください。

1 内なべをセットして、水を入れ、蒸しプレートをセットする

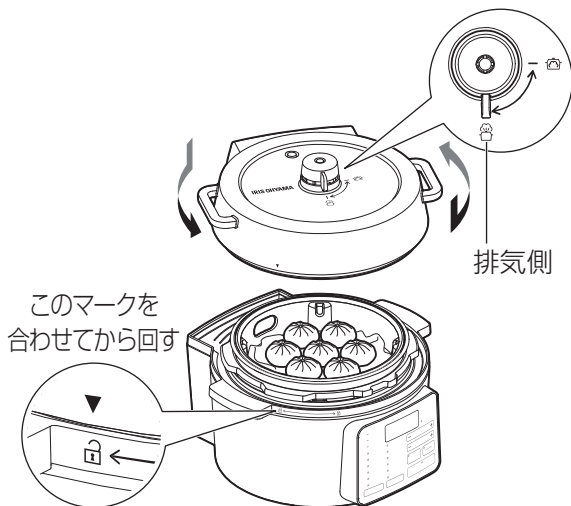
- ※ 水の量はレシピブックを参考にしてください。



使いかた 手動メニュー（蒸し調理） つづき

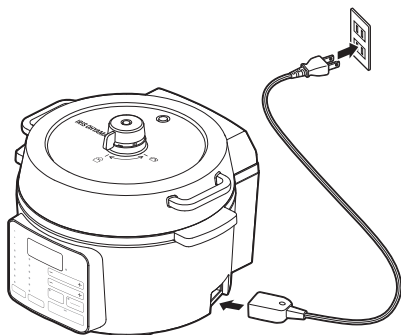
2 蒸しプレートの上に材料を並べ、ふたを閉める

- ふたは、▼マークを本体の☒マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで左に回してください。(☒の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。
- おもりのレバーは排気側(☒)にしてください。



3 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



4 手動メニューボタンを押して蒸し調理を選ぶ

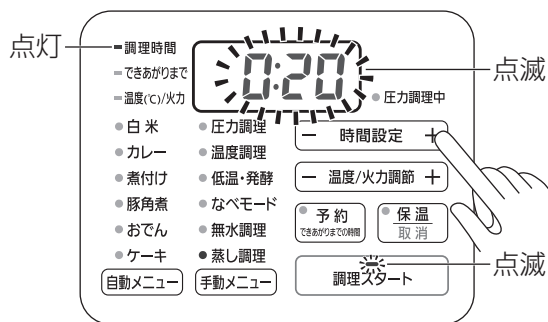
- 蒸し調理ランプが点灯し、調理時間が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅します。



5 時間を設定する

- 時間設定 -/+ボタンを押すと、調理時間が表示され、調理時間を設定することができます。
- 調理時間は、0:01 (1分) ~ 2:00 (2時間) の範囲で、次の単位で設定することができます。

1 ~ 10分	1分単位
10 ~ 30分	5分単位
30分 ~ 1時間	10分単位
1 ~ 2時間	30分単位



6 調理スタートボタンを押す

- ・ 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・ 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



できあがったら

- ・ 調理が終了すると、音でお知らせします。

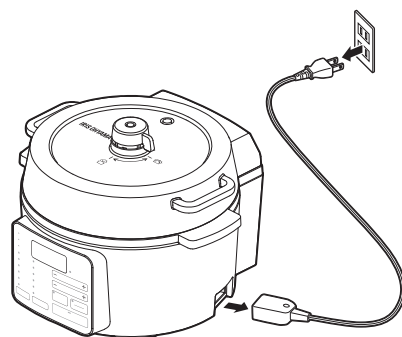
■ 操作を途中で取り消すには

- ・ 保温/取消ボタンを押してください。
操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

- ・ 使い終わったら、電源コードを抜き、お手入れをしてください。



お手入れ



注意

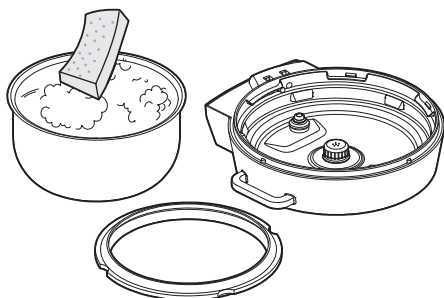
- お手入れは、必ず調理や保温を終了し電源コードを抜いて、内なべ・本体が十分冷えてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 使用後は毎回お手入れしてください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- こびりついた汚れなどを落とすときに、刃物や硬いものなどを使用しないでください。

内なべ・ふた・パッキン

台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・パッキンは取り外して洗ってください。



※柔らかいスポンジなどを使用してください。

※金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。

※洗った後はよく乾かしてください。

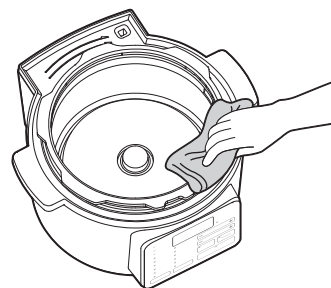
※乾かした後、パッキンは忘れずに取り付けてください。

※湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

本体

内なべを外して、よく絞ったふきんで拭く

※温度センサーに汚れが付いていると、誤動作の原因になります、必ずきれいにして使用してください。



蒸気水受け

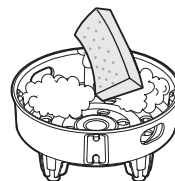
取り外して、たまった蒸気水を捨て、水洗いする



※洗った後は、よく乾かしてから取り付けてください。

蒸しプレート

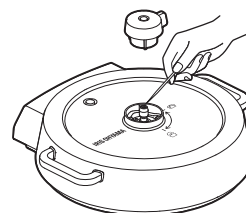
台所用洗剤で洗い、水で流す



※洗った後はよく乾かしてください。

おもり・調圧弁

つまようじなどでつまりを取り除く



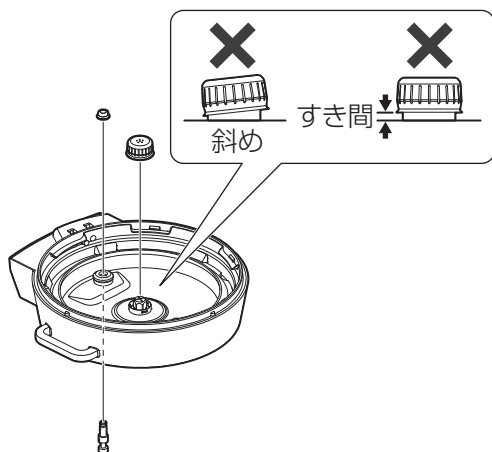
調圧弁キャップ

取り外して、台所用中性洗剤で洗い、水で流す



※洗った後はよく乾かし、忘れずに取り付けてください。

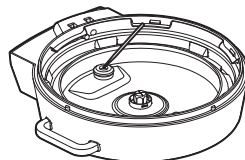
※取り付ける際は、ふたとの間にすき間ができたり、斜めになったりしないように、最後までカチッと取り付けてください。



圧力表示ピン

取り外して、つまようじなどでつまりを取り除く

- ・圧力表示ピンはふた裏側の圧力表示ピンキャップを取り外して、ふたから抜き取り、お手入れしてください。
- ・圧力表示ピンを取り外した穴も、つまりなどを取り除いてください。







※お手入れ後、忘れずに取り付けてください。

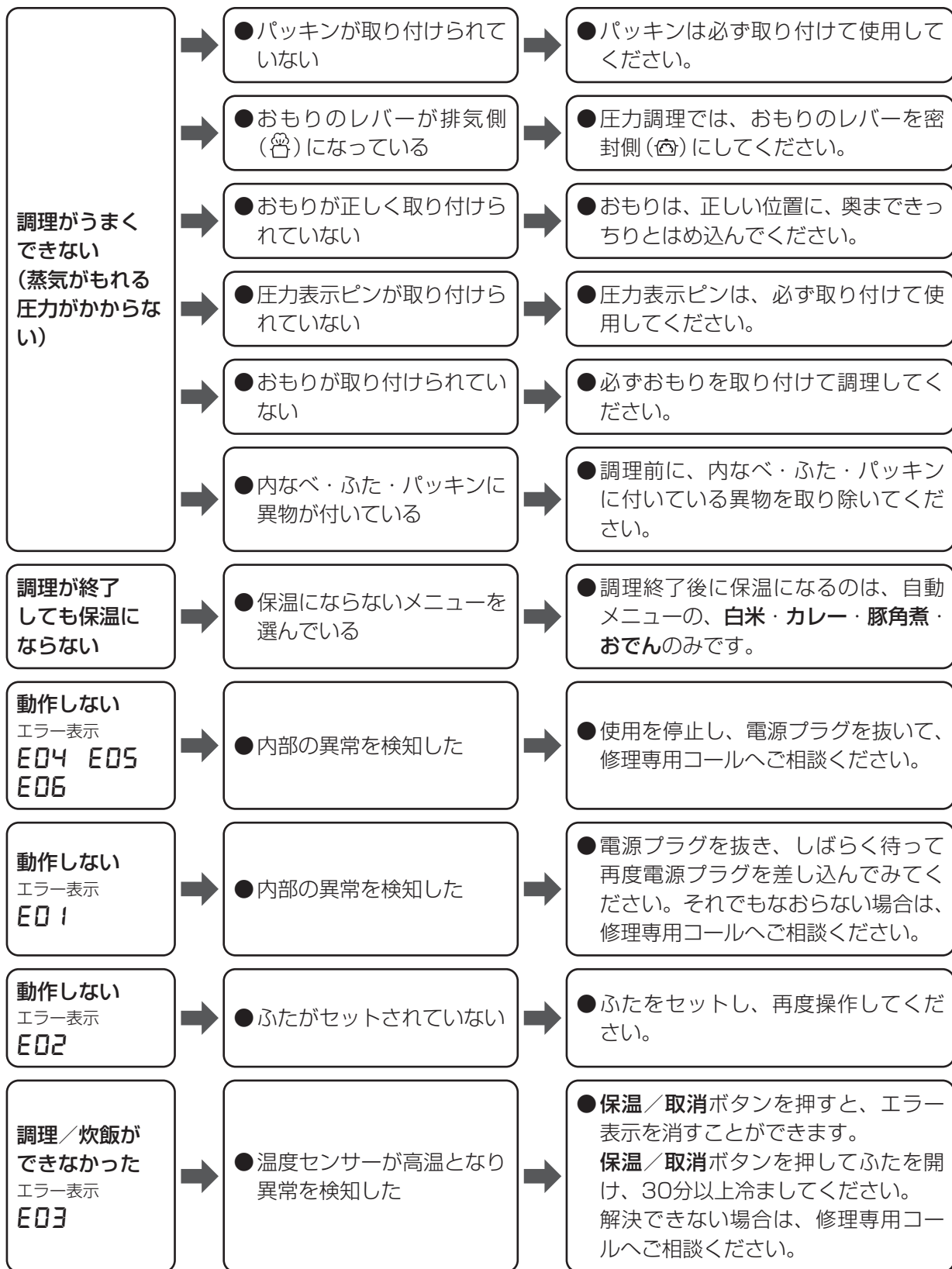
故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状態	考えられる理由	処置
ボタンを押しても動作しない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない ●マグネットプラグが外れている 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください ●本体のマグネットプラグ差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
調理スタートすると、表示される時間が長くなる	<ul style="list-style-type: none"> ●手動調理をしている 	<ul style="list-style-type: none"> ●手動調理のできあがりまでの時間は、圧力や温度の調整を行っているため、設定する調理時間より長くなる場合があります。

故障かな？と思ったら つづき

調理（炊飯）ができなかった	●調理（炊飯）の途中で電源コードが抜けたり、停電したりした	●調理（炊飯）の途中で電源が切れると、最後まで調理できません。
ごはんがかたい、 ごはんが柔らかい	●米の量が正しくない ●水の量が正しくない	●計量カップを使い、すりきりで量ってください。（→P13） ●炊飯する米の量に合った水の量を入れてください。（→P13）
材料が煮えない	●調理時間が短い	●調理時間をもっと長く設定してください。
材料が柔らかくなり過ぎた 材料が溶けてしまった	●調理時間が長い	●圧力調理では、材料は早く煮えます。調理時間は短めにしてください。 ●柔らかくなる材料の形を残したい場合は、圧力調理には適しません。
調理がうまくできない	●おもりのレバーが、密封側（  ）または排気側（  ）に正しく設定されていない	●圧力調理では、おもりのレバーを密封側（  ）にしてください。 ●圧力をかけない調理では、おもりのレバーを排気側（  ）にしてください。
	●調味料がよく混ざっていない	●調味料がよく混ざっておらずに、下に沈んでいたりすると、温度センサーが正しい温度を検知できず、誤動作することがあります。調理前によく混ぜてください。
調理（炊飯）中にふきこぼれる	●洗米が不十分でぬかが残っている	●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。（→P13）
調理中にふきこぼれる	●材料や水を入れ過ぎている	●材料・水などの量は指定通りに入れてください。
	●調理に適さない材料を入れた	●調理中に発泡するものや、粘性のある材料は調理しないでください。 ●カレーなどは、自動メニューのカレーや、手動メニューのなべモードなどで調理してください。
なべモード使用時にふきこぼれる	●調理の火力が強過ぎる	●調理する材料によっては、ふきこぼれないように、火力を調節してください。



故障かな?と思ったら つづき

予約ができない	●予約できないメニューを選んでいる	●予約ができるのは、自動メニューの、白米・カレー・豚角煮・おでんのみです。
水がはじけるような音がる	●内なべの外側、本体の内側に水滴が付いている	●内なべをセットする前に水滴を拭き取ってください。
本体や内なべ、ごはんなどがにおう	●使い始めのうちにはプラスチックやゴムのにおいを感じることもある	●使用するにともない少なくなります。
ごはんがこびりつく料理が焦げ付く	●少なめの量で長時間保温した	●少なめの量では、できるだけ保温にせず、温め直したりしてお召し上がりください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

●自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz	
定格消費電力	800W	
炊飯容量	無洗米・白米	3合
	玄米	2合
最高圧力	70kPa	
調理容量	1.4L	
満水容量	2.2L	
寸法	幅282×奥行274×高さ213mm	
質量	3.6kg	
電源コード	長さ約1.0m (マグネットプラグ)	

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

■ 付属品 (品質表示)

計量カップ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃
容量	180mL

蒸しプレート

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご希望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

愛情点検



長年ご使用の電気圧力なべの点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする
- ふた・調圧弁・圧力表示ピンやその周囲が変形・破損している
- その他異常や故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検を依頼してください。

電気圧力なべ PC-MA2

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし、消耗品（付属品・内なべのコーティングなど）を除く
お客様	お名前	住所・店名
	ご住所 〒 電話（ ） -	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ 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。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオヤマ株式会社 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは

アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは

修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料)

0800-888-2600

Web からのお問い合わせは

<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

メールフォームにご記入のうえ送信してください

このたびはお買い上げありがとうございました。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



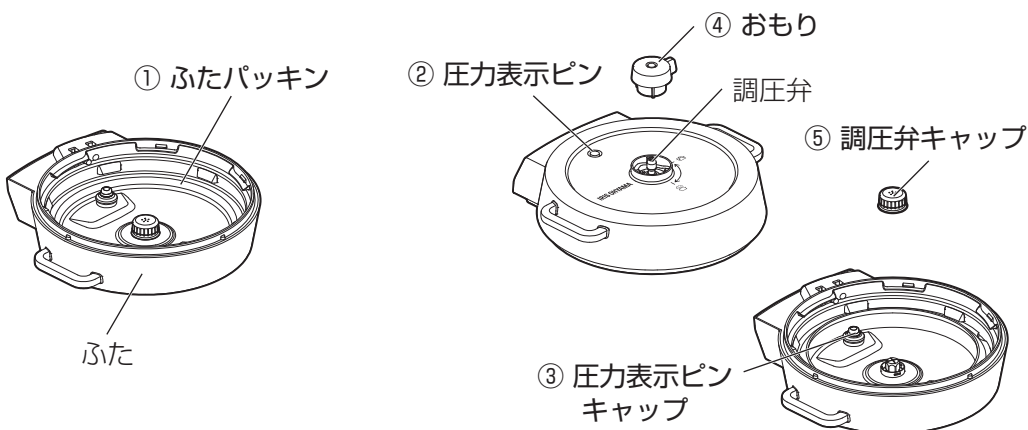
警告

圧力調理中は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。調理の前に必ず確認してください。



- 圧力調理するときは、必ず次の部品がすべて正しく取り付けられていることを確認する

- ① ふたパッキン（ふたの裏側にあります）
- ② 圧力表示ピン
- ③ 圧力表示ピンキャップ
- ④ おもり（おもりは密封側にする）
- ⑤ 調圧弁キャップ



- 圧力調理を始める前に、必ず次のことを確認する

- ・ 調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する
 - ・ ふた、本体、内なべ、パッキンに食品かすなどが付いていないことを確認する
- けが・やけどの原因になります。

調理時のおもりについて

調理時のおもりのレバーは、必ず次の通りにしてください。

- ・ 圧力調理するときは、密封側 (☑) にする
- ・ 圧力をかけない調理は、排気側 (☒) にする

※正しい位置にしないと、蒸気がもれたり、内部の温度が上がりすぎたりして、うまく調理できなかったり、故障したりする原因になります。