

2 段階圧力調整機能付 ステンレス片手圧力鍋 (家庭用圧力鍋)

取扱説明書

正しくご使用いただくために

- ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。
また、この取扱説明書はいつでも見られるよう必ず大切に保管してください。
- 圧力鍋は、極めて高温・高圧になる器具です。誤った使い方は重大事故につながり大変危険です。取扱上の注意事項等をしっかりと守り、正しくご使用ください。



PSCマークは、消費者の生命・身体に対して特に危害を及ぼすおそれが多い製品については、国の定めた技術上の基準に適合した旨のPSCマークがないと販売できず、マークのない製品が市中に出回った時は、国は製造事業者等に回収等の措置を命ずることがあります。PSCマークのPはProduct(製品)、SはSafety(安全)、CはConsumer(消費者)を表します。



SGマークは経済産業省承認のもとで(一財)製品安全協会が定めたマークです。家庭用の圧力鍋または圧力釜の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。



ガス



IH



エンクロ
ヒーター



ラジエント
ヒーター



ハロゲン
ヒーター



シーズ
ヒーター



電磁調理器対応

100V・200V



目次

	目次	1
	警告・注意	2、3
	各部の名称	4
	圧力切替排気装置について	5
	パッキンの取り付け方／ 圧力メモリについて	6
	フタの開閉	7
	圧力鍋の使い方	8、9
	お手入れ方法	10
	困ったときの Q&A	11
	こんな時どうすれば？	12、13
	点検	14
	部品のご購入方法	15
	補償について	16
	品質表示	17



警

告

- 圧力なべ及び圧力がまは、加熱されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると、ケガや火傷を負うことがあり危険ですので、十分注意してご使用ください。
- 使用する前に必ず蒸気穴が詰まっていないことを確認してください。蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内の圧力調整ができずに、フタが飛んだり、内容物が飛び散り火傷や事故の原因となります。
- 調理中は火傷の恐れがあるので、蒸気口や蒸気に顔や手を近づけないでください。
- カレーやシチューのルー、お粥等の粘性が強くのり状になるものは、圧力をかけない状態で調理してください。(カレーやシチューを調理する場合は、具材のみ圧力調理をしてください。)
- 改造をして使用するのは大変危険です。絶対にしないでください。
- 空焚きはしないでください。万が一された場合は、すぐに鍋を急冷しないでください。火を止め、しばらく自然冷却し、更に流水冷却をしてからフタを開けてください。
- 重曹・酒・多量の油を使用する料理は、急激に大量の泡が発生し危険ですので調理しないでください。
- パスタ・麺類は調理中泡立つため、圧力調理はしないでください。



お取扱上の注意

ご使用の際には、必ず取扱説明書を読んでからご使用ください。不適切な取り扱いは事故につながります。本書は必ず保管してください。

-
- 本来の使用目的以外でのご使用はしないでください。
 - 空焚きはしないでください。
 - フタに貼ってある全てのラベルは、剥さずご使用ください。
 - 使用後はよく洗って乾燥させてください。
 - 圧力鍋を移動する際は、本体ハンドル、副ハンドルを両手でしっかりと持ってください。
 - 縁まで水を満たした状態で使用しないでください。
 - 調理量を守ってください。最大量は鍋の2/3までにしてください。
 - 豆類は、水量と合わせて1/3以下で調理してください。
 - 加熱・加圧状態では衝撃を与えないでください。
 - 使用中又は使用後は無理にフタを開けないでください。

- フタを開ける際は、必ず圧力切替排気装置を排気に合わせ、鍋内の蒸気を完全に排出させてから開けてください。ただし、フタが重く感じたら無理に開けず、必ず自然冷却か流水冷却をし、蒸気を抜いてから開けてください。
- フタを開ける際は、蒸気を抜く、又は流水冷却等の処置を怠らないでください。
- スチールたわし、磨き粉等を使用すると鍋に傷がつくことがあります。
- こげつき等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 調理中は圧力切替排気装置を動かさないでください。
- ガスの火は鍋の底から炎がはみ出さない程度にしてください。炎が鍋側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。
- 加熱・加圧中はそばを離れないでください。また、子供を近づけないでください。
- 電子レンジ及びオーブンでは使用できません。
- 料理を鍋の中に入れたままにしないでください。
- 調理中、調理直後は本体が熱くなっております。ミトン等を用いて、火傷に十分注意してください。
- 天ぷら等、多量の油を使う調理には、圧力調理は絶対にしないでください。
- 圧力調理で、油を使つての揚げ物は絶対にしないでください。
- ストーブの上では使用しないでください。
- 圧力切替排気装置の蒸気口から蒸気が出始めると、圧力鍋内部の温度は100度以上になります。この時、圧力鍋を動かしたりぐらつかせたりしないでください。火傷や事故の原因となり大変危険です。
- 万が一移動させる場合は、火を消し安全ロックピンが下がっていることを確認してください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は本書に従ってお手入れをしてください。
- 消耗部品等の部品交換は、必ず当社純正品をご使用ください。
- ご使用前には、ネジやナットの緩み、各部のガタツキ等、異常がないか確認してください。
- 取っ手が緩んだ場合は、ネジを締め直してください。そのままの状態で使用すると、脱落しケガや火傷の原因となります。
- 電磁調理器での調理中に、「ジー」「ブーン」等音がする場合がありますが、共振音であり故障ではありません。
- 圧力調理ではなく、加熱調理などの温め直しの際は、フタをはずし圧力をかけない状態で使用してください。
- 異常を感じた場合はすぐに火を止め調理を中止してください。

各部の名称



調理カス等の目詰まりが原因で、圧力切替排気装置や安全ロックピンが機能しなかった場合、この窓からパッキンが押し出され圧力を逃がします。

圧力切替排気装置について

ご使用前は、必ず各部に異常がないことを確認してください。また、誤った使い方は事故の原因となり大変危険です。ご使用方法をよく確認してからお使いください。

圧力切替排気装置の機能と特長

本製品は、低圧・高圧の二段階調整ができます。お料理に応じて▲印を合わせて使用ください。

※調理中は圧力切替排気装置を「高圧→低圧」「低圧→高圧」「排気」「着脱」に動かさないでください。内容物が噴き出す恐れがあり、大変危険です。



高 圧 (II)

角煮や骨付き肉等、
時間のかかる料理に



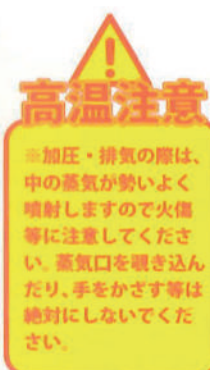
低 圧 (I)

煮崩れしやすい
野菜や魚に



排 気 (排)

蒸気を抜く際



※加圧・排気の際は、
中の蒸気が勢いよく
噴射しますので火傷
等にご注意してくだ
さい。蒸気口を覗き込ん
だり、手をかざす等は
絶対にしないでくだ
さい。



着 脱 (〇)

圧力切替排気装置の
着脱をする際

切り替え方

高圧→低圧→排気

時計回りに回す

排気→着脱

押しながら時計回りに回す

着脱→排気→低圧→高圧

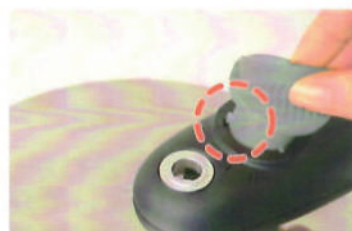
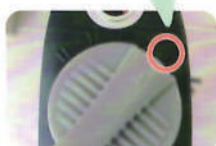
押しながら反時計回りに回す

高圧から低圧、排気と減圧していく場合は「時計回り」に。着脱から排気、低圧、高圧と切り替える場合は、圧力切替排気装置を押しながら「反時計回り」に回してください。



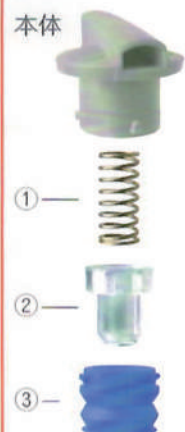
着脱方法

着脱 (〇) に
合わせる



圧力切替排気装置の着脱方法は、凹凸面を合わせて行ってください。

お手入れ方法



- 食器洗い乾燥機は使用できません。
 - 左記のように分解して、スポンジ等に食器用洗剤をつけきれいに洗い流してください。
 - 洗浄後、よく乾かしてから、再度組み立ててください。
- ※部品は、一つでも欠けてしまうと圧力がかからなくなります。部品の分解・洗浄の際は紛失しないよう気を付けてください。保管する際は、必ず組み立て、フタに取り付けてください。

本体に①→②→③の順で取り付けてください。③の部品は、両サイドの凸部分を本体凹部分にしっかりとめ込んでください。

パッキンの取り付け方

はじめに、パッキンに亀裂等がないか確認をしてください。傷みがある場合や、正しくセットされていない場合、蒸気漏れの原因となります。

1

フタの縁に向かい、内側からしっかりと指で押してください。



○で囲われた2箇所の突起の下にしっかりセットしてください。

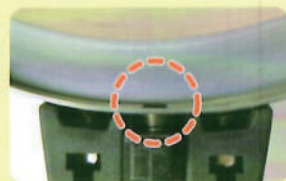
2

ハンドル根本の黒い突起にパッキンがかからないようにセットしてください。

OK! 😊



NG 😞



※パッキンは消耗品です。使用頻度により交換時期は異なりますが、亀裂や緩み、蒸気漏れが発生したら交換してください。（各部品のご購入方法は15ページをご確認ください。）

圧力メモリについて



高圧状態
(白いラインが2本)



低圧状態
(白いラインが1本)



圧力が下がった状態
(圧力メモリが見えない)

調理中や調理後、圧力メモリによって一目で圧力の様子がわかります。フタを開ける際は、圧力が下がった状態であることを確認してから開けてください。

※食材や内容量・パッキンの取り付け方などによっては、設定した圧力（低圧・高圧）状態まで表示されない場合があります。設定した圧力（低圧・高圧）状態まで表示されない場合でも、安全ロックピンが上がり、圧力切替排気装置から蒸気が出てきたら圧力がかかった合図です。製品自体には問題がありませんので、あくまでも目安としてご使用ください。

フタの開閉

フタの閉め方

- ①必ず平らで安定した所に置いてください。
- ②6 ページを参考に、パッキンを正しく取り付けてください。
- ③フタの矢印シールの先端を本体ハンドルの丸いくぼみに合わせ、水平にかぶせます。※図 1
- ④フタ全体を上から押し、鍋内部の空気を抜いてから、上下のハンドルがきちんと重なるまで時計回りにスライドしてください。※図 2
- ⑤圧力切替排気装置をセットします。※図 3

圧力切替排気装置をセットする際は、凹凸面を合わせてはめ込み、押しながら反時計回りに回してください。



※図 1



※図 3



※図 2

フタの開け方

- ①必ず平らで安定した所に置いてください。
- ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。
- ③鍋内の圧力が下がると、圧力メモリとハンドル部の安全ロックピンが下がりハンドルのロックが解除されます。
- ④圧力切替排気装置を「」の位置にセットし、鍋内の蒸気を完全に排出させます。
- ⑤※図 4 のようにハンドルロックボタンをつまみ、しっかり奥まで押し上げます。そのまま反時計回りにわずかにスライドさせた状態でいったん止め、フタの隙間から蒸気が出てこないことを確認してから開けてください。

※この時、ハンドルの動きが重く感じられた場合は、鍋内に圧力が残っている可能性があります。無理にフタを開けず、もう一度②～⑤の手順に従い蒸気を抜き、フタを開けてください。



※図 4

押し上げた
ままの状態
で
反時計回りに
まわす



高温注意



排気に合わせると、蒸気口から勢いよく蒸気が出てきます。大変高温で危険ですので、十分注意してください。

圧力鍋の使い方



調理中は目を離さないでください。また小さなお子様を近づけないでください。

- 空焚きは非常に危険です。絶対にしないでください。
- 重曹等の急激に発砲するものや、多量の油等は危険ですので、調理には使用しないでください。
- カレーやシチューのルー、お粥等の粘性が強い状態になるものは、圧力をかけない状態で調理してください。(カレーやシチューを調理する場合は、具材のみ圧力調理をしてください。)
- パスタ・麺類は調理中泡立つため、圧力調理はしないでください。

空焚き禁止 !!



最大・最低調理量について

ご使用の際は、最大・最低調理量を必ず守ってください。

最大調理量

調理によって
分量が増える食材の場合

豆類 など



水分と合わせて、鍋の **1/3** 以下

通常調理の場合



水分と合わせて、鍋の **2/3** 以下

最低調理量

加熱時間 10 分間の調理で約 1 カップ 200cc 程度(あくまでも目安です)の水分が蒸発します。水分が少なすぎると、焦げ付きやパッキンを傷める原因となります。

豆料理の注意

豆類を圧力鍋で調理する際、膨張し剥がれた豆皮に注意が必要です。豆皮は、圧力鍋の蒸気穴等に詰まり、圧力調整ができなくなる可能性があります。これらを防ぐため、圧力鍋で豆類の調理をする際は、必ず目皿を落とし蓋としてご使用ください。

※本製品に目皿は付属しておりません。市販のものをご使用ください。



調理方法

1. 鍋に材料・水等を入れます
2. 7 ページの手順でフタを閉めます。
3. 強火で加熱します。



ガス火の場合は、鍋の底からはみ出さない程度に調整してください。
火が側面にまわり、ハンドル等を損傷する恐れがあります。

4. しばらくすると安全ロックピン、圧力メモリが上がり、フタがロックされ開かなくなります。
5. その後、圧力切替排気装置から蒸気が出てきます。ここから加圧時間が始まります。火力を弱火にしてください。



高温注意

圧力がかかると、蒸気口から勢いよく蒸気が出てきます。
大変高温で危険ですので、蒸気口の向きに十分注意してください。



6. 調理（加圧・蒸らし）終了後、7 ページの手順でフタを開けます。

自然冷却

自然冷却とは、調理後の圧力鍋をそのまま放置し、自然に圧力が下がるのを待つ方法です。
安全ロックピン、圧力メモリが下がれば自然冷却完了です。

流水冷却

流水冷却は、やむを得ず急いでフタを開けるためにとる方法です。流水をかけて鍋内の圧力を下げフタを開けます。

加圧調理後、火を止め、圧力鍋をそっとシンクへ運びます。鍋のフタに濡れ布巾をかけ、流水を少しずつかけてください。(1分以上)
この時、本体に水が入らないよう注意してください。
圧力が下がったら、7 ページフタの開け方④～を参考にフタを開けてください。



- ※流水冷却は、煮過ぎ・茹で過ぎを防ぐための方法です。急冷措置を取らなくてよい調理以外は、基本的には自然冷却をしてください。
- ※鍋は直接水の中につけないでください。鍋底が痛む場合があります。
- ※鍋は大変熱くなっていますので、ミトン等を使用し、火傷には十分注意してください。

お手入れ方法

本体・フタのお手入れ

- 調理後は食材を早めに別の容器に移し、汚れ等を十分に取り除いてください。
- 使用後は中性洗剤をつけたスポンジ等で洗い、早めに水気を拭き取ってください。この時フタの内側のパッキンは必ず外してください。



スチールたわし、アルカリ性洗剤、クレンザーを使用しないでください。

注意 表面を傷つけ、腐食の原因となります。



- 圧力切替排気装置を外し、蒸気穴に調理カスや汚れ等が残っていないか確認し、残っている場合は取り除き洗浄してください。
- 水気がついたままでは、錆びる原因となります。必ずよく拭き取り乾燥させてください。

パッキンのお手入れ

- 食器洗い乾燥機は使用できません。
- パッキンは毎回使用後に外し、ぬるま湯と中性洗剤で洗いよく乾燥させてください。油分が残っていると蒸気漏れの原因となりますので、しっかり汚れを落としてください。
- 乾燥後は再びフタに取り付けてください。
- パッキンの変色は問題ありませんが、約1年を目安に交換されることをおすすめします。(使用頻度により異なります。)



使用後は
毎回外して
洗浄＆乾燥！

圧力切替排気装置のお手入れ

- 食器洗い乾燥機は使用できません。
- 使用後は毎回右記のように分解し、スポンジ等に食器用洗剤をつけきれいに洗い流してください。

豆類や穀類（炊飯など）のように煮汁が炊きあがってくる材料を調理した後は、目詰りを起こし圧力調整ができず、異常圧になる危険性があるため、特に念入りにお手入れを行ってください。

- 洗浄後、よく乾かしてから再度組み立ててください。
- ※部品は、一つでも欠けてしまうと圧力がかからなくなります。部品の分解・洗浄の際は紛失しないよう気を付けてください。保管する際は、必ず組み立ててからフタに取り付けてください。

本体に①→②→③の順で取り付けてください。③の部品は、両サイドの凸部分を本体凹部分にしっかりはめ込んでください。



焦げつきのとり方

- 鍋にお湯を入れ時間を置きます。ふやけてきてきたら、木べら等を使用しゆっくりと取り除いてください。
- 金属製の固いものは、鍋の表面を傷つけますので使用しないでください。

困ったときの Q&A



よくある疑問をまとめました♪

Q1 アクが出るものの調理は？

小豆、ごぼう、こんにゃく等は茹でこぼしてから調理をします。シチューやスープ等のように、材料を炒めてから水を加えて煮るものは、フタを閉める前に浮いているアクをすくってください。また、煮込んだ後フタを取って、更に煮汁を少し煮詰める場合、この時点ですくい取ります。

Q2 煮物の調理途中で味見はできますか？

調理中に味見をする場合は、火を止め圧力鍋をそっと水道の下に移動し、流水冷却します。圧力切替排气装置を排气に合わせ、鍋内の圧力を完全に抜き、安全ロックピンと圧力メモリが下がっていることを確認してからフタを開け味見をしてください。再度フタを閉め、圧力調理を行ってください。

Q3 出来上がりがやや水っぽく感じるのですが・・・

圧力鍋は、煮る時間を大幅に短縮するだけなので、最後の仕上げや味見は普通の鍋での調理と同様に必要です。水分が多ければ煮詰める等して味を調整してください。



Q4 指定時間で調理したら柔らかくなりすぎました。原因は？

通常のお料理と同様に、食材の乾燥度や種類、大きさ等によって調理時間は異なります。

レシピブックの加圧時間は、一般的な材料を目安にした計測時間です。煮すぎるよりは煮たりない方が、また味は濃すぎるよりは薄い方が後で調節ができますので、分量、時間ともに控えめに味見等をしながらの調理をおすすめします。

Q5 白米を炊いたら、出来上がりが灰色がかって見えます。

お米に含まれるでんぷん質は、急速に高温（120℃～）で加熱されると、薄く灰色がかった半透明のもち状になります。これは人体に無害ですし、味や栄養面でも問題はありません。



Q6 材料の量によって、加圧時間や蒸らし時間は変わる？

量が増えても、加圧時間や蒸らし時間は同じです。ただし、食材の量により圧力がかかるまでの「加熱時間」は異なります。



こんな時どうすれば？（異常かな？と思ったら）

調理中に異常かな？と思ったら、すぐに火を止めてください。
その後、下記の状況に応じ対処してください。

状 況	原 因	対 処 方 法
どんなに加熱をしても、圧力切替排気装置から蒸気が出ない	圧力切替排気装置の穴が詰まっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で圧力切替排気装置を外し、針状のものを使用して調理カスを取り除いてください。
	圧力切替排気装置が正しくセットされていない	①直ちに加熱を中止してください。 ②圧力切替排気装置を排気に合わせ、蒸気を完全に排出させ、もう一度セットし直してください。
	空焚きの状態になっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。
	フタの閉め方が不完全	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを閉め直してください。
	パッキンの取り付け方が不完全、もしくはパッキンの損傷や劣化による蒸気漏れ	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 ④パッキンが外れていたら、正しくパッキンをセットし直してください。 パッキンが正しくセットされていたにもかかわらず蒸気漏れが発生した場合は、パッキンを交換してください。 ご購入方法は15ページにございます。
	安全ロックピンが外れている、もしくは劣化により蒸気が漏れている。	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 ④安全ロックピンが外れていないか確認をしてください。 安全ロックピンが外れていないにもかかわらず蒸気が漏れる場合は、安全ロックピンを交換してください。 ご購入方法は15ページにございます。
フタが開かない	鍋内に圧力が残っている。 ⚠ 注意 無理にフタを開けようとしないでください。	①火を止めた後、そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ②十分に鍋を冷やしてから7ページに従いフタを開けてください。 ③それでも開かない場合は、安全ロックピンが食材やだし汁の油分等の粘性により、上がったまま張りついている可能性があります。鍋が十分に冷めていることを確認してから、フタハンドルの安全ロックピンを箸などの先の細いもので上からつついてください。

状 況	原 因	対 処 方 法
フタの窓からパッキンが飛び出した、または蒸気が噴き出した	圧力切替排気装置と安全ロックピンがいずれも目詰まりした。	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③万が一怪我や火傷を負われた場合は、速やかに病院で医師の診察・治療を受けてください。その後弊社へ事故のご一報をお願い申し上げます。連絡先は下記お客様サービス係へ 日頃の点検の際に、圧力切替排気装置と安全ロックピンの目詰まりを取り除くことで、事故を未然に防ぐことができます。
	パッキンの取り付けが不完全、またはパッキンの劣化	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③パッキンが外れていたら、正しくパッキンをセットし直してください。 ④鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 パッキンが正しくセットされていたにもかかわらず蒸気漏れが発生した場合は、パッキンを交換してください。 ご購入方法は 15 ページにございます。
しばらく加熱をしても、安全ロックピンが上がらずフタがロックされない	圧力切替排気装置の穴が詰まっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で圧力切替排気装置を外し、針状のものを使用して調理カスを取り除いてください。
	圧力切替排気装置が正しくセットされていない	①直ちに加熱を中止してください。 ②圧力切替排気装置を排気に合わせ、蒸気を完全に排出させ、もう一度セットし直してください。
	空焚きの状態になっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。
	フタの閉め方が不完全	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを閉め直してください。
	パッキンの取り付け方が不完全、もしくはパッキンの損傷や劣化による蒸気漏れ	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 ④パッキンが外れていたら、正しくパッキンをセットし直してください。 パッキンが正しくセットされていたにもかかわらず蒸気漏れが発生した場合は、パッキンを交換してください。 ご購入方法は 15 ページにございます。

上記の方法でも問題が解決しない場合は、弊社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

お客様サービス係



0120-57-8877

(携帯電話・PHS 不可)

受付時間 AM9:00~PM5:30 土、日、祝日は除く

点 検

重 要

毎使用前に必ず点検を行ってください。点検を怠りますと、事故につながる場合があります。

安全ロックピン

調理カスの残留や汚れは、歯ブラシ等を使い取り除き、水道水できれいに洗い流してください。また、ナットが緩んでいた場合は締め直してください。



各ネジ・ナット

各部のネジ・ナットが緩んでいないか確認してください。緩んでいた場合は締め直し、それでも直らない場合は使用しないでください。



パッキン

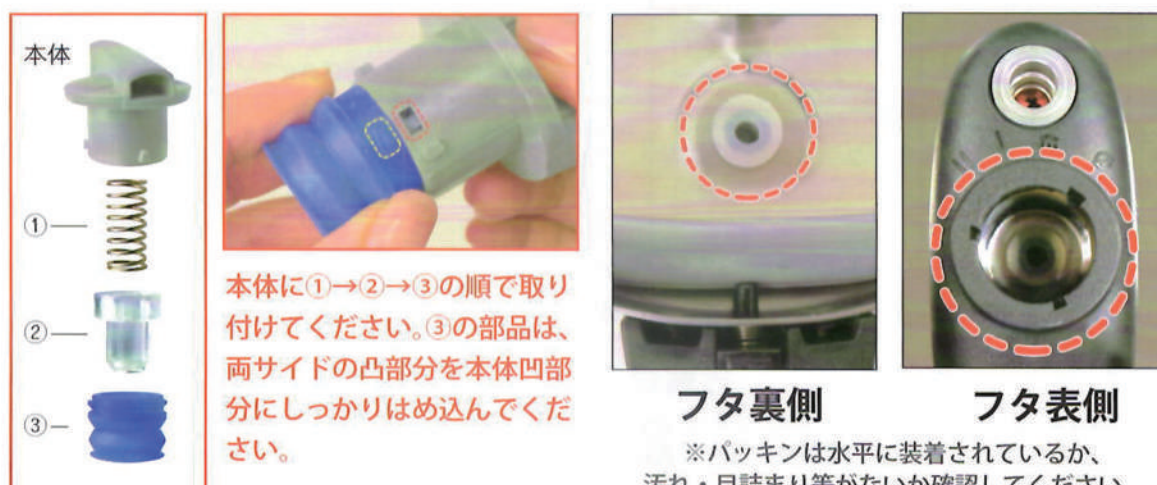
パッキンは消耗品です。使用頻度により交換時期は異なりますが、蒸気漏れが発生したら交換してください。
(各部品のご購入方法は 15 ページをご確認ください。)



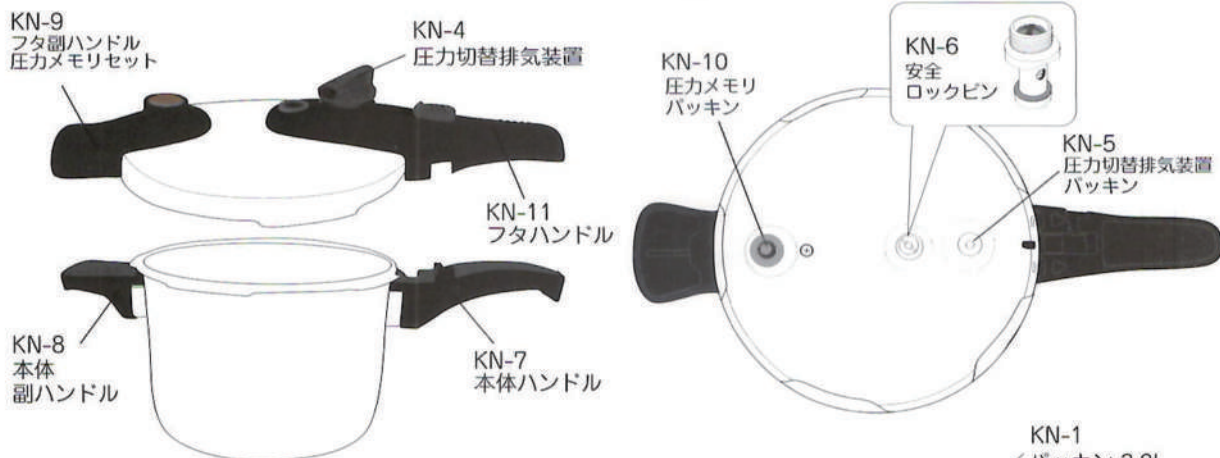
※蒸気漏れイメージ

圧力切替排気装置

圧力切替排気装置を外し、調理カス等が残っていないか確認してください。また、全部品がきちんと揃い、正しい順序で組み立てられているか確認してください。



部品のご購入方法



品番	部品名称	価格
KN-1	パッキン 3.2L	1000 円
KN-2	パッキン 4.5L	1100 円
KN-3	パッキン 5.5L	1200 円
KN-4	圧力切替排気装置	1200 円
KN-5	圧力切替排気装置パッキン	300 円
KN-6	安全ロックピン	800 円
KN-7	本体ハンドル	1200 円
KN-8	本体副ハンドル	1200 円
KN-9	フタ副ハンドル 圧カメモリセット	1500 円
KN-10	圧カメモリパッキン	500 円
KN-11	フタハンドル (弊社にて修理または交換となります)	3000 円

お客様の住所、氏名、電話番号をご記入ください。 お客様の氏名をご記入ください。

口座番号：00550-7-49918

加入者名：株式会社アオヤギコーポレーション

※払込取扱票は郵便局もしくはゆうちょ銀行に用意してごさい。

※送料、消費税込の価格です。

ホームページからのご購入も可能です <http://ayshop.shop-pro.jp/>

＜注意＞

●ご購入から3年が経過した時点で、弊社サービス点検を受けることをおすすめします。3年ごとに点検を受けて安全にお使いください。また、弊社で部品の取り換え・点検・修理をご希望される場合も商品を弊社へ元払いでお送りください。

メンテナンス基本料金

5,000円 (送料・技術料・部品代含む)

●部品の購入・修理・点検をお申し付けの際はゆうちょ銀行もしくは郵便局の払込取扱票にご記入の上、先に窓口もしくはATMにて払い込んでください。ご入金確認後(メンテナンスの場合は商品も確認後)約2週間位でお届けいたします。(払込手数料はお客様負担)

補償について

SG は調理器具の欠陥による人身事故に対する補償制度です。



SGマークは経済産業省承認のもとで(一財)製品安全協会が定めたマークです。家庭用の圧力鍋または圧力釜の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

保証書について

弊社製品の部品購入、修理のご相談はお買い上げの販売店様へお申し出ください。転居されたり、贈答品等で販売店に修理の依頼ができない場合は、お気軽に『お客様サービス係』へご相談ください。

保証内容

●保証期間内に取扱説明書に従った正常なご使用状況で故障した場合の無償修理、又は交換をさせていただきます。

保証対象外のもの

- 保証書の提示がない場合
- ご購入後の輸送及び落下等による故障及び破損
- 火災・地震・水害・落雷・その他天変地異・公害や異常電圧による故障及び破損
- ご使用上の誤りによる故障及び破損
- 不当な改造等による故障及び破損
- 消耗部品の交換

お客様サービス係

受付時間 AM9:00~PM5:30 土、日、祝日は除く



0120-57-8877

(フリーダイヤルは携帯電話・PHS 不可)

TEL(0256)92-7111(代) FAX(0256)92-7117

株式
会社

アオヤギコーポレーション

ホームページURL <http://www.aoyagicorporation.co.jp>

E-mail service@aoyagicorporation.co.jp

品質表示

材料の種類

本体・フタ：ステンレス鋼（クロム 18%）

ハンドル：フェノール樹脂（耐熱温度 150℃）

パッキン：シリコンゴム

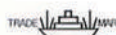
寸 法：内径 Φ18cm／Φ20cm／Φ22cm

作動圧力：低圧 60kPa 高圧 100kPa（キロパスカル）

原 産 国：中国

満水容量	内径サイズ	底の厚さ
3.2L	Φ18cm	1.2mm
4.5L	Φ20cm	
5.5L	Φ22cm	

発売元



株式
会社

アオヤギコーポレーション

〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1551-3

TEL (0256) 92-7111(代) FAX (0256) 92-7117

お客様相談窓口 フリーダイヤル **0120-57-8877**

（フリーダイヤルは携帯電話・PHS 不可）

受付時間 AM9:00～PM5:30 土、日、祝日は除く

ホームページURL <http://www.aoyagicorporation.co.jp>

17

2018.8

8<--- キリトリ線 ---

保証書

品番				製品名			
お客様	お名前						
	ご住所 〒 -						
	電話番号 () -						
お買い上げ日							
年 月 日							
保証期間							
本体 1年間							
〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1551-3 株式会社アオヤギコーポレーション TEL (0256) 92-7111(代) FAX (0256) 92-7117 ホームページURL http://www.aoyagicorporation.co.jp E-mail service@aoyagicorporation.co.jp							

保証内容

- ・保証期間内に取扱説明書に従った正常なご使用状況で故障した場合の無償修理、又は交換をさせていただきます。

保証対象外のもの

- ・保証書の提示が無い場合
- ・ご購入後の輸送及び落下等による故障及び破損
- ・火災・地震・水害・落雷・その他天変地異・公害や異常電圧による故障及び破損
- ・ご使用上の誤りによる故障及び破損
- ・不当な改造等による故障や破損
- ・消耗部品の交換

販売店