

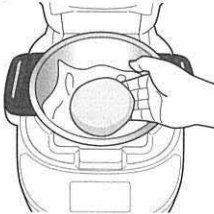
調理のしかた / 自動調理(パン/発酵)

●自動調理の「パン/発酵」には圧力はかかりません。

生地を発酵させる 1次発酵

1 調理の準備をする P.13の1~2を参考に調理の準備をします。

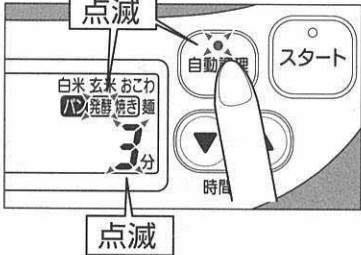
2 生地が表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じる
合わせ目を下にしてなべ中央に置き、なべを本体にセットする



3 内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受けを取りつけ、外ぶたを閉め、プラグを接続する

4 自動調理 を押して「パン/発酵」を選ぶ
キーを押すごとにメニューが点滅しながらかわります。→P.18の5参照

- 前回使用したメニューを記憶します。
- 押し続けると早送りができます。「白米」に戻ると止まります。



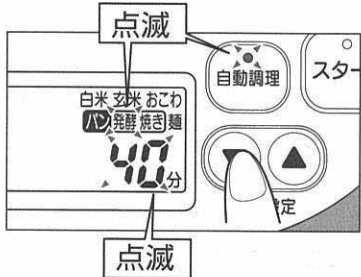
5 ▼ または ▲ で調理時間を設定する

▲ : 1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。


▼ : 1分単位で戻る

初期表示時間	3分
設定可能な範囲	3分~1時間

●タイマー予約調理はできません。



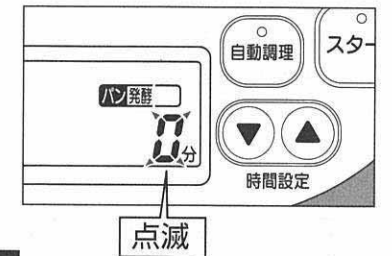
6 スタート を押す
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に【残り】が表示され、調理完了までの残り時間を表示します。



- 調理完了までの残り時間は目安です。実際の調理時間は、室温・電圧などによりかわります。
- 外ぶたと本体の間などに調理物などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。→P.13の1参照
- 外ぶたが閉まっていないとエラー音(「H17」が表示)が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶた上・下を取りつけずに「スタート」キーを押すと、内ぶたつけ忘れ報知音が「ビピッ」×2回(「H22」が表示)鳴りますが故障ではありません。
- 調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「とりけし」キーを押します。

7 「パン/発酵」終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、発酵の状態を確認する

1次発酵を始めるまえの生地の約2~3倍※の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。指穴が戻る場合は発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。



※ふくらむ大きさはレシピによってかわりますので各レシピを参照してください。

1次発酵が十分でない場合は、「時間設定」キーで調理時間を追加します。「スタート」キーを押して、再度調理してください。

生地を発酵させる 2次発酵

8 1次発酵が完了したら…
生地を手で軽く押さえてガス抜きをし 2、5、6 を再度行って 2次発酵をする

9 「パン/発酵」終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、発酵の状態を確認する
2次発酵を始めるまえの生地の約2~3倍※の大きさになっていれば2次発酵完了です。

※ふくらむ大きさはレシピによってかわりますので各レシピを参照してください。

2次発酵が十分でない場合は、「時間設定」キーで調理時間を追加します。「スタート」キーを押して、再度調理してください。

10 「パン/発酵」を終了する場合は とりけし を押す

11 続けて「パン/焼き」をする方はP.22を参照
使用を終了する場合は、差込みプラグを抜いてからマグネットプラグをはずす

お知らせ

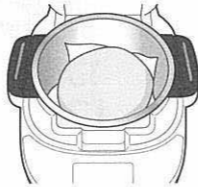
- 生地は発酵後すぐに次の工程へ進んでください。すぐに次の工程へ進まないと、パンの焼き上がりに影響することがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、生地取り出し忘れの注意を促すための外ぶた開け忘れ報知音(ブザー)が30分ごとに鳴ります。
- 調理終了直後に使用する場合は本体内側を冷ましてください。温度が高いとうまく発酵できません。

調理のしかた / 自動調理(パン/焼き)

●自動調理の「パン/焼き」には圧力はかかりません。

パンを焼く

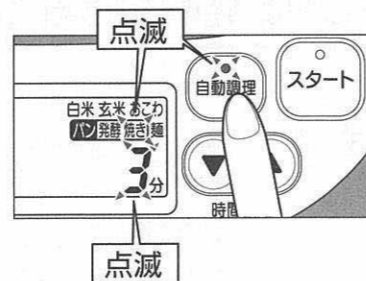
1 P.21「パン/発酵」の手順9で作った生地を確認したら外ぶたを閉める



2 自動調理 を押して「パン/焼き」を選ぶ

キーを押すごとに、メニューが点滅しながらかわります。→P.18の5参照

- 前回使用したメニューを記憶します。
- 押し続けると早送りができます。「白米」に戻ると止まります。

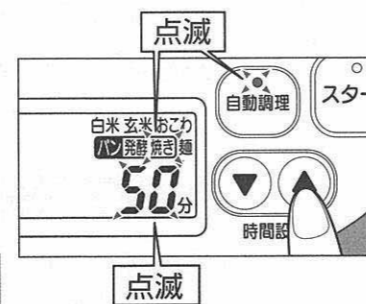


3 ▼ または ▲ で調理時間を設定する

- ▲ : 1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▼ : 1分単位で戻る

●タイマー予約調理はできません。

初期表示時間	3分
設定可能な範囲	3分～1時間



4 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に【残り】が表示され、調理完了までの残り時間を表示します。



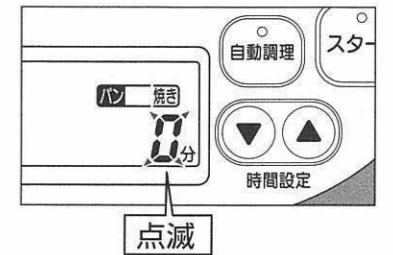
- 調理完了までの残り時間は目安です。実際の調理時間は、室温・電圧などにより変わります。
- 外ぶたと本体の間などに調理物などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。→P.13の1参照
- 外ぶたが閉まっていないとエラー音(H17)が表示)が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶた上・下を取りつけずに「スタート」キーを押すと、内ぶたつけ忘れ報知音が「ピピッ」×2回(H22)が表示)鳴りますが故障ではありません。
- 調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「とりけし」キーを押します。

5 「パン/焼き」終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、焼き上がりの状態を確認する

パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

- 竹ぐしに生地がついてこない場合…焼き上がっています。
- 竹ぐしに生地がついてくる場合……焼き不足です。

焼き不足の場合は、「時間設定」キーで調理時間を追加します。「スタート」キーを押して、再度調理してください。



6 本体からなべを取り出し、なべを傾けて軽く揺らしながら、パンを上向きのまますべらせるように取り出す

- なべ・パンは熱くなっていますので、やけどにご注意ください。



7 上面にも焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してなべに入れ、さらに焼く

「時間設定」キーで調理時間を追加します。「スタート」キーを押して、再度調理してください。

- 焼き時間はレシピブックを参照してください。

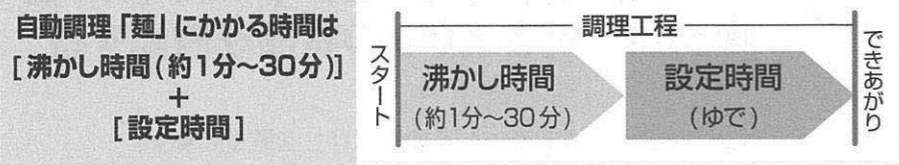
8 「パン/焼き」を終了する場合はを とりけし 押し、差込みプラグを抜いてからマグネットプラグをはずす

お知らせ

- 調理終了後は本体内側・なべ・パンが熱くなっていますので、パンの取り出しは十分注意して行ってください。
- 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、室温で冷ましてください。そのままにしておくと、パンがなべにくっいたり、つゆが落ちてべたついたりする原因になります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、パン取り出し忘れの注意を促すための外ぶた開け忘れ報知音(ブザー)が30分ごとに鳴ります。
- パン調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」を参照し、お手入れしてください。→P.29

●自動調理の「麺」には圧力はかかりません。

麺のゆで方



1 調理の準備をする

P.13の1と4を参考に調理の準備をします。

2 約900mLの水を入れたなべを本体にセットし、内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受けを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受けの水分や異物をふき取ってください。

3 自動調理を押して「麺」を選ぶ

キーを押すごとに、メニューが点滅しながらかわります。
→P.18の5参照

- 前回使用したメニューを記憶します。
- 押し続けると早送りができます。「白米」に戻ると止まります。

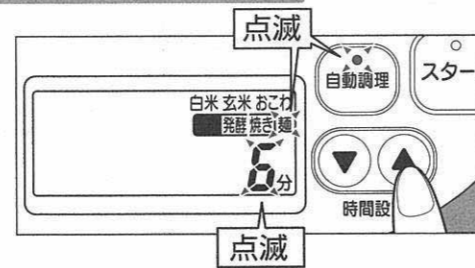


4 ▼ または ▲ で調理時間を設定する

●麺の分量とゆで時間は、袋に記載されている時間を参考にしてください。

- ▲ : 1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▼ : 1分単位で戻る

設定可能な範囲 2分~30分

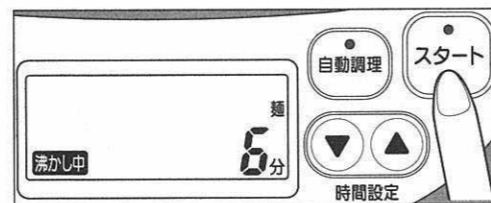


5 スタートを押す スタートランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。

沸かし

表示部に「沸かし中」が表示され、湯沸かしが始まります。

- 「沸かし中」が表示されている間は、できあがりまでの残り時間がわかりません。



- 外ぶたと本体の間などに調理物などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。→P.13の1参照
- 外ぶたが閉まっていないとエラー音(H17)が表示)が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶた上・下を取りつけずに「スタート」キーを押すと、内ぶたつけ忘れ報知音が「ピピッ」×2回(H22)が表示)鳴りますが故障ではありません。
- 調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「とりけし」キーを押します。

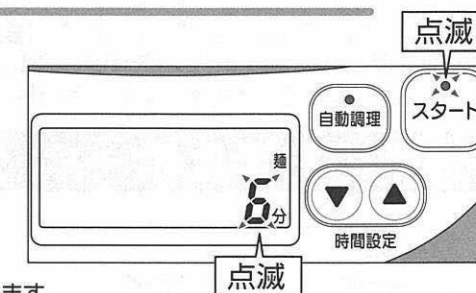
6 沸かし終了のブザー「ピピッ、ピピッ」が鳴ったら、外ぶたを開けて麺を入れる

ゆで

表示部の「沸かし中」が消えます。

- 湯沸かし終了後、再度「スタート」キーを押すまで、ブザーが5分ごとに鳴ります。

- 外ぶたを開けるときは蒸気に注意してください。
- なべなどが熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- 麺を入れたとき、なべの「めん ここまで」以上にならないように、水の量を調整してください。
- 30分以上操作しないと設定が解除されます。P.24の3に戻り設定し直してください。



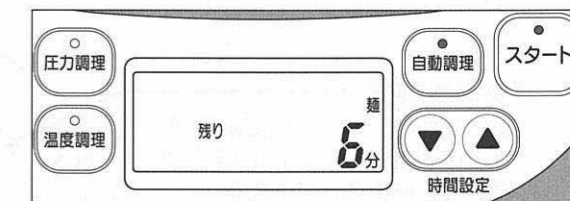
なべの表示

材料(水を含む)を「めん ここまで」以上に入れない

調理 MAX	
めん	3
玄米	2
白米	1

7 外ぶたを閉めて スタートを押す

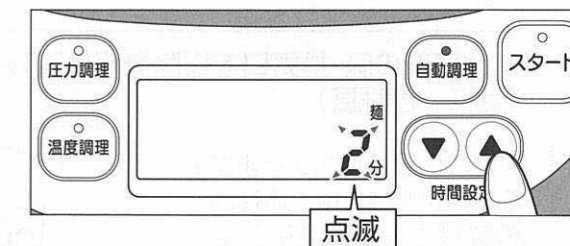
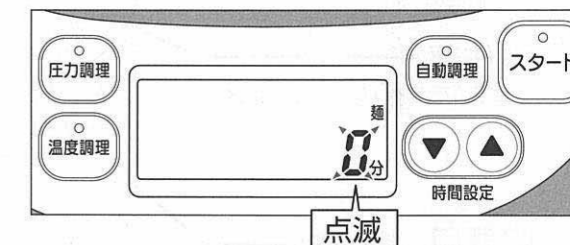
- できあがりまでの残り時間を表示します。



8 調理終了のメロディー(ブザー)が鳴ったらできあがり

- なべなどが熱くなっていますので、やけどに注意してください。

麺のゆでが足りない場合は、「時間設定」キーで調理時間を追加します。「スタート」キーを押して、再度調理してください。



9 調理を終了する場合は とりけしを押す、差込みプラグを抜いてからマグネットプラグをはずす

お知らせ

- 調理終了後は本体内側が熱くなっていますので、調理物の取り出しは十分注意して行ってください。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、外ぶた開け忘れ報知音(ブザー)が30分ごとに鳴ります。
- 調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」を参照し、お手入れしてください。→P.29

お手入れ

●調理のあと毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外側

- 固く絞った柔らかい布でふく
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲に調理物などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

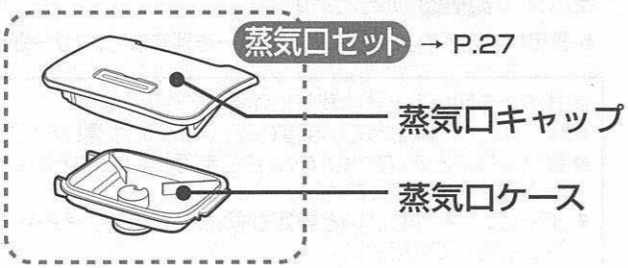
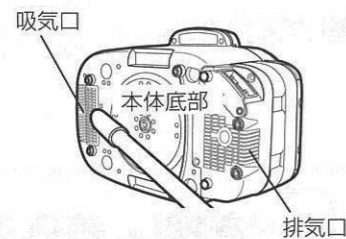
操作部

乾いた柔らかい布でふく

吸気口（本体底部）

本体底部の吸・排気口を掃除機で掃除してください。（月に一度程度）

ほこりなどが付着したままですご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



つゆ受け
湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

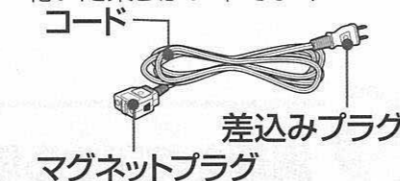
つゆ受けの水捨てライン
水捨てラインまで水がたまった場合は、水を捨ててください。

水捨てライン以上に水をためないでください



電源コード

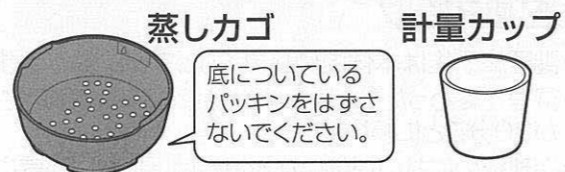
乾いた柔らかい布でふく



付属品のお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

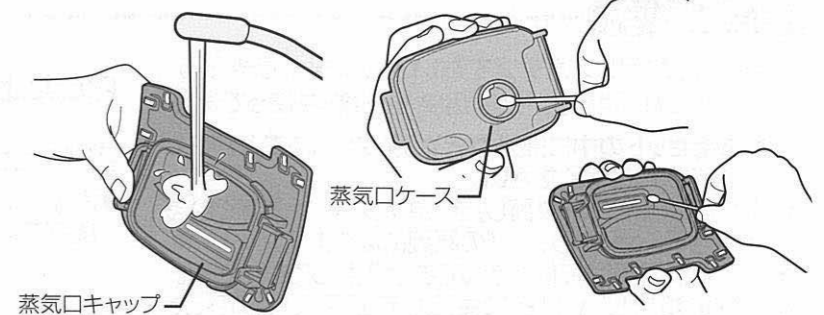


蒸気口セットのお手入れ

お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットは蒸気口キャップと蒸気口ケースに分解し、水で流し洗いしたあと、水分をよくふき取る

- 蒸気口セットの中の汚れは、調理物のおいしさやふきこぼれの原因になります。
- 調理物などの異物があるときは、竹ぐしや、綿棒などでお手入れしてください。
→お手入れの際に指などをつめないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。

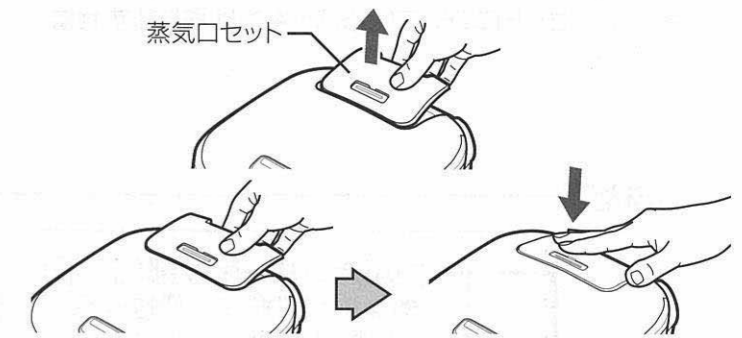


蒸気口セットのはずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向（上向き）に引っ張ってははずす

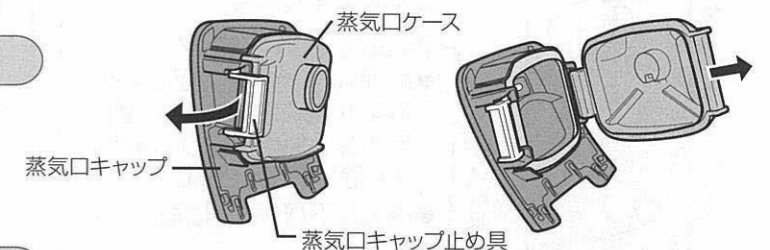
蒸気口セットのつけ方

蒸気口セット後方を持って矢印の方向（下向き）に押し付けて取りつける



蒸気口ケースのはずし方

蒸気口キャップの止め具をはずし、蒸気口ケースをはずす



蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップのツメ差込み部に、蒸気口ケースのツメを差し込み(①)、蒸気口キャップの止め具を、蒸気口ケースにかける(②)

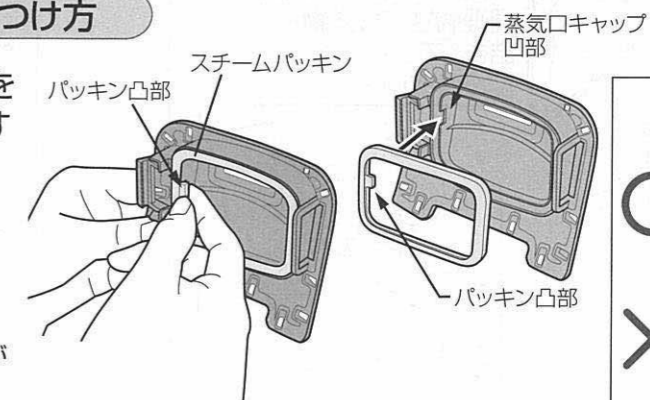


スチームパッキンのはずし方・つけ方

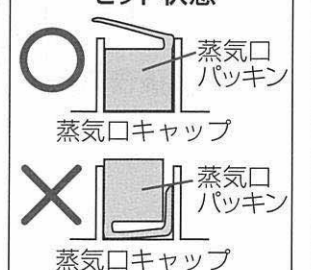
はずし方 スチームパッキンの凸部を上向きに引っ張ってははずす

つけ方 スチームパッキンの凸部と蒸気口キャップ凹部に合わせて取りつける

- 取り付けが不十分ですと、蒸気やおねぼがもれる恐れがあります。



蒸気口パッキンのセット状態



内側のお手入れ

本体・外ぶた・内ぶたセットのパッキンは取りはずせません。

内ぶたセット

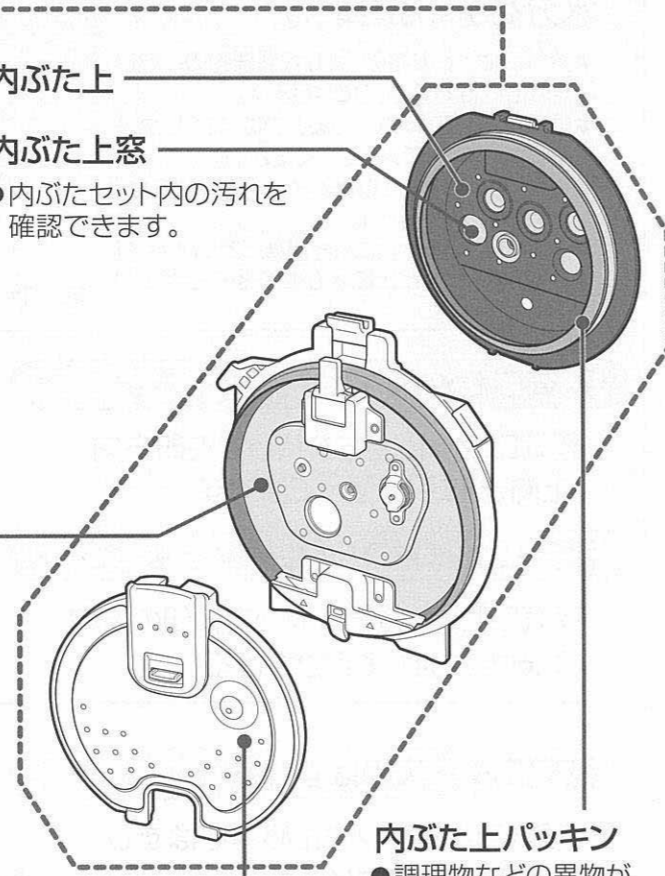
湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

- 内ぶたセットの中に煮汁などが残っていることがありますので、ご注意ください。
- 汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。
- 十分に冷まし、やけどに注意してお手入れしてください。
- 内ぶたセットについているパッキンは取りはずせません。

内ぶた上

内ぶた上窓

- 内ぶたセット内の汚れを確認できます。



内ぶた下

内ぶたカバー受け部(上・下)

- 内ぶたとの間に調理物などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く

内ぶた下パッキン

- 調理物などの異物がつくると蒸気もれによりおいしく調理できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶた下パッキンは取りはずせません。
- 汚れが付着していると、外ぶたが閉まりにくくなる原因になります。

水抜き部

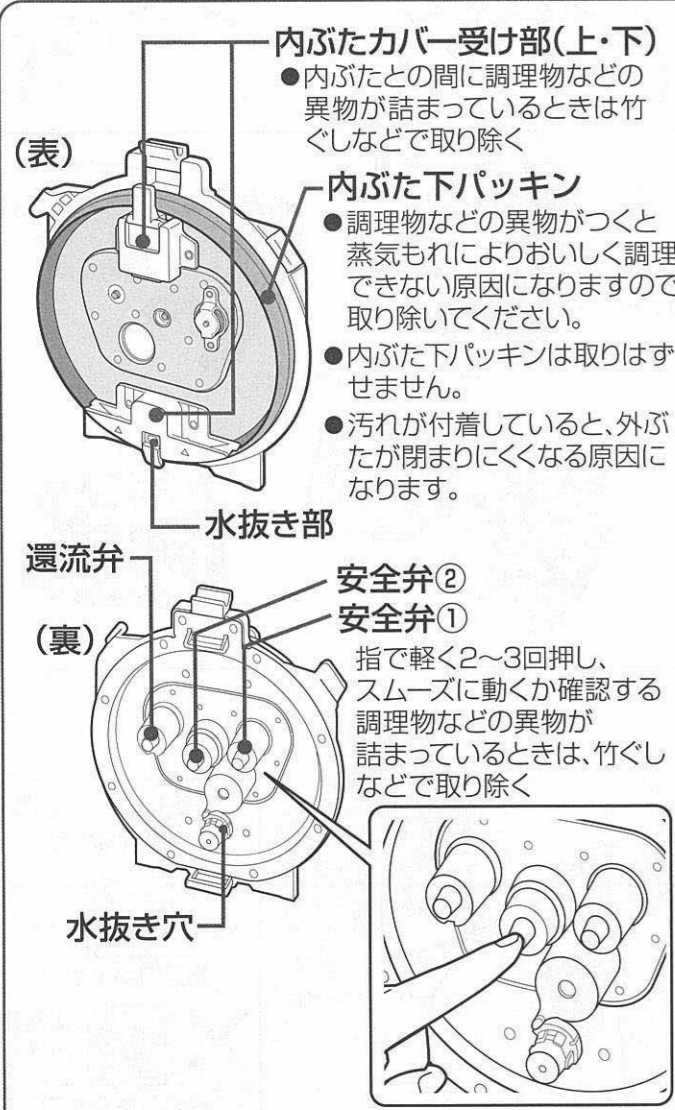
還流弁

安全弁②

安全弁①

- 指で軽く2~3回押し、スムーズに動かを確認する
調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

水抜き穴



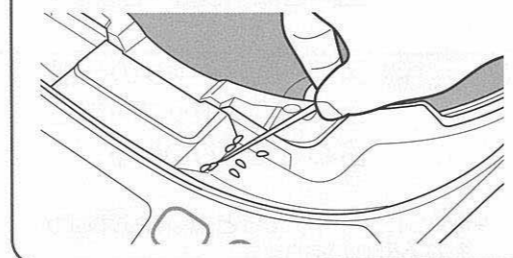
内ぶた上パッキン

- 調理物などの異物がつくると蒸気もれや、おいしく調理できない原因になりますので取り除いてください。

内ぶたカバー
調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

フックの受け部

- 調理物などの異物は竹ぐしなどで取り除く
- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため調理を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

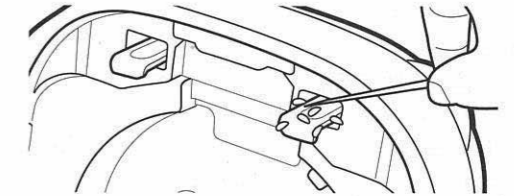


ソコセンサー

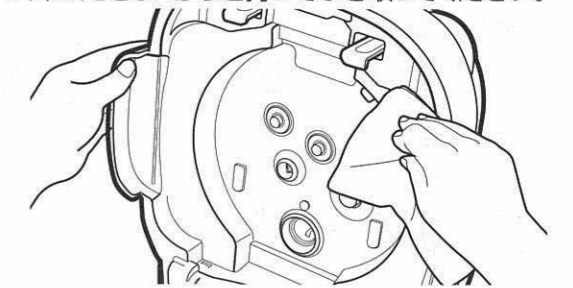
- 固く絞った柔らかい布でふき取る
- 調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

フック

- 調理物などの異物は竹ぐしなどで取り除く
- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため調理を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

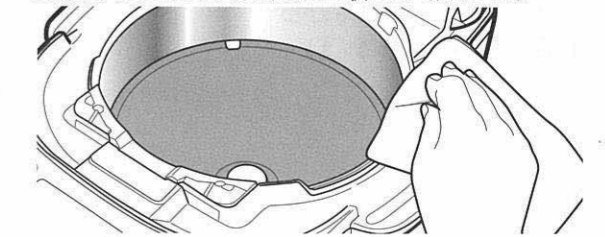


- 内側についた調理物などの異物を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
- 汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



本体と外ぶたの間(斜線部)

- 調理物などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
- 調理物などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。
- 水滴がたまったときはふき取ってください。



においが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れ、外ぶたを閉める
- 2 を押して「白米」を選ぶ
- 3 を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴ったら を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

お手入れ っづき

内ぶたセットのはずし方・つけ方

●調理後、なべを取り出したあとに、内ぶたセットおよび内ぶたカバー受け部(下)の中に煮汁などが残っていることがありますので、注意してはずしてください。

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具(黄色)を押し下げて(②)、内ぶたセットを手前にたおし、はずす

●十分に冷ましてからやけどに注意してはずしてください。

つけ方

内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差し込み部に差し込む(①)ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具(黄色)が「カチッ」と音がするまで押し込む(②)

●内ぶた下パッキンを押し取っけないでください。

内ぶたセット止め具

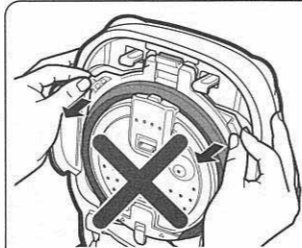
① ②

内ぶたとっ手

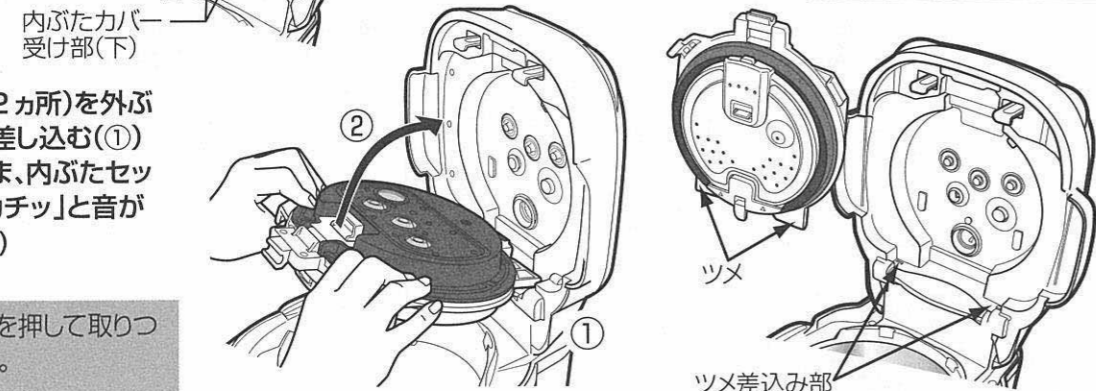
内ぶたカバー受け部(下)

① ②

① ②



●内ぶたセット止め具を押し下げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)



ツメ

ツメ差し込み部

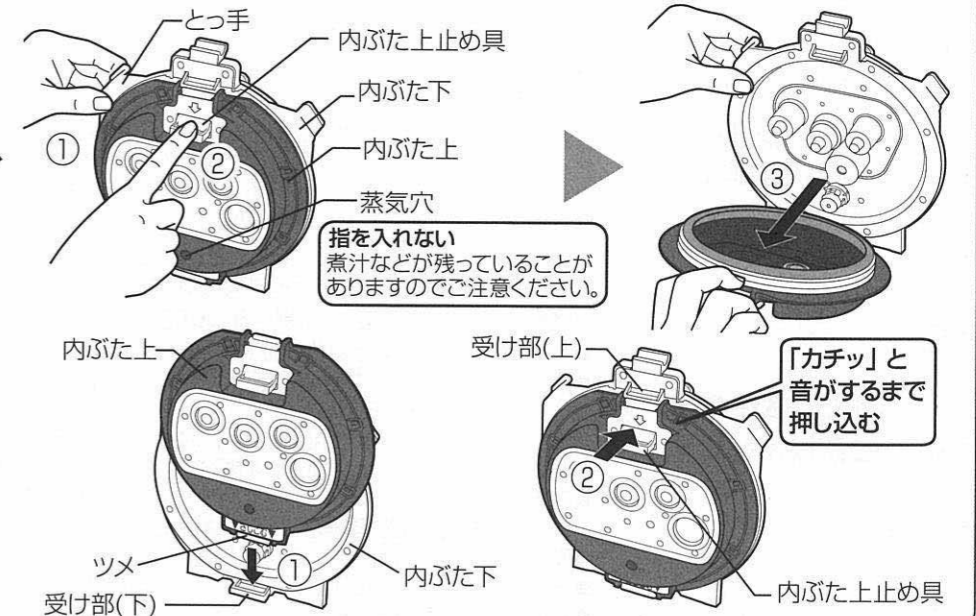
内ぶた上のはずし方・つけ方

はずし方

内ぶた下のとっ手を片手でささえ(①)、内ぶた上止め具を下げながら(②)、手前にたおし、はずす(③)

つけ方

内ぶた下の受け部(下)に、内ぶた上のツメを差し込む(①)内ぶた上止め具を、内ぶた下の受け部(上)に「カチッ」と音がするまで押し込む(②)



指を入れない煮汁などが残っていることがありますのでご注意ください。

「カチッ」と音がするまで押し込む

なべのお手入れ

●調理終了後は早めにお手入れしてください。台所用中性洗剤を使って洗ったあとは、よく水で洗い流してください。(汚れが取れにくい場合は下記の「なべの汚れが取れにくい場合」を参照してください)

- なべが冷めたらお手入れしてください。やけど、なべの変形、なべとっ手の破損の原因になります。
- なべ内面に汚れが付着していると、外ぶたが閉まりにくくなる原因になります。
- 調理済みものを長時間そのまま放置しておくと、料理に含まれる塩分や酸などでさびが生じたり、調理物の色がついてしまうことがあります。
- なべの中に鉄などの金属製品を入れたまま放置しないでください。鉄などから出たさびがステンレス表面に付着し「もらいさび」を生じ、ステンレス自体もさびることがあります。

●お手入れのあとは、水分をよくふき取ってください。

●なべを洗ったあと、そのままにしておくと、水道水の微量なミネラル成分(鉄・銅・カルシウム・マグネシウムなど)が付着して、しみ(白い斑点や虹色)などが残りやすくなります。

●クリームタイプのステンレス専用クレンザーや、柔らかいスポンジなどを使ってお手入れしてください。
●ただし水位目盛は研磨材のついたスポンジなどで、強くこすらないでください。

●なべとっ手に調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。



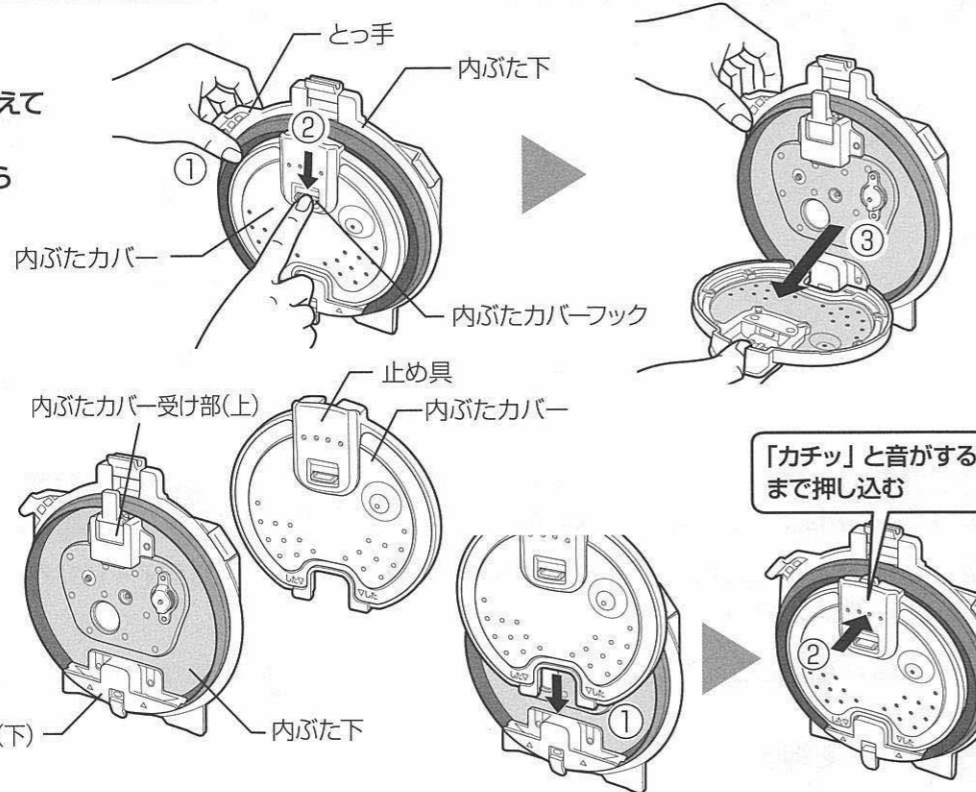
内ぶたカバーのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶた下のとっ手を片手でささえ(①)、内ぶたカバーフックを下げながら(②)、手前にたおし、はずす(③)

つけ方

内ぶたカバー受け部(下)の△マーク(2カ所)に、内ぶたカバーの▽マーク(2カ所)を合わせるように差し込む(①)内ぶたカバー止め具を、内ぶたの受け部(上)に「カチッ」と音がするまで押し込む(②)



「カチッ」と音がするまで押し込む

なべの汚れが取れにくい場合

普通の汚れ	●柔らかいスポンジに台所用中性洗剤を含ませて洗ってください。ご飯や調理物が取れにくい場合は、水につけておくと汚れが落ちやすくなります。
焦げつき ひどい汚れ	●P.29「においが気になる場合のお手入れ」を行ったあと、湯を捨ててクリームタイプのステンレス専用クレンザーをつけた柔らかいスポンジでこすってください。このときスポンジに酢を少し混ぜるとより効果的です。汚れが落ちにくい場合は繰り返し行ってください。(ただし水位目盛は強くこすらないでください。)
なべの底に白い 斑点状のものがついた	●水の中に含まれる微量なミネラル成分(鉄・銅・カルシウム・マグネシウムなど)が、なべ内面に付着したものです。水に含まれる成分ですので、人体に影響(害)を及ぼすものではありません。 ●P.29「においが気になる場合のお手入れ」を行ったあと、湯を捨ててクリームタイプのステンレス専用クレンザーをつけた柔らかいスポンジでこすってください。このときスポンジに酢を少し混ぜるとより効果的です。(ただし水位目盛は強くこすらないでください。)
なべが虹色に変色した	●虹色の変色が取れない場合は、なべに湯(または水)と酢(水に対し10%程度)を入れ、しばらくしてから湯を捨てて、再度洗い流してください。 お手入れのあとは水分をよくふき取ってください。

●使用していると、とっ手がゆるんでくる場合があります。なべを落としたりして、やけどの原因になりますので、プラスドライバーでねじを締め直してからご使用ください。締め直してもグラグラする場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。お客様ご自身での分解はしないでください。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
うまくできない 生煮え／煮えすぎ 水っぽい／焦げる 火力が弱い	<ul style="list-style-type: none"> ●なべが変形していませんか？ ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●本体内側やソコセンサーに異物がついていませんか？ ●メニュー・時間・温度の設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべを傾けてセットしていませんか？ ●調味料が溶けずに残っていませんか？
外ぶたと本体の間から蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセット・なべを正しくセットしていますか？ ●なべ・外ぶた・内ぶたセットに異物がついていませんか？ ●なべ・外ぶた・内ぶたセットにへこみや傷がありませんか？ ●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、割れていたり、内ぶたセットのパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたセットのパッキンが汚れていませんか？ 穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。→汚れている場合はお手入れをしてください。 ●安全弁①②が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●蒸気口セット…穴が詰まっていますか？ ●内ぶた上を内ぶた下に正しく取りつけていますか？ ●なべが変形していませんか？
時間表示が変わらない	<ul style="list-style-type: none"> ●調理時間を設定したあと、「スタート」キーを押しましたか？ ●表示部に「沸かし中」が表示されていませんか？ →沸かし中はわかりません。
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニュー・時間・温度の設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべに表示している「調理 MAX」「めん こまで」「豆料理 こまで」などの線を越えていませんか？
うまくできない ご飯がかたい やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位目盛りより1~2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。 ●なべが変形していませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯の具と米を混ぜて炊いていませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●メニューの設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●保温機能がないため、お早めにお召し上がりください。
ご飯が、ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの底やソコセンサーに異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●メニューの設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときに「温度調理」キーで設定しましたか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●メニューの設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯すると内ぶたセットにつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●材料の温度や室温、湿度により内ぶたセットにつゆがつくことがあります。製品、ご飯の炊き上がりには問題ありませんが、気になる場合はキッチンペーパーなどでふき取ってください。

圧力調理 / 温度調理 / 自動調理

自動調理(炊飯)

症状	●お調べいただくこと
パンの高さ、形が作るたびに異なる	<ul style="list-style-type: none"> ●パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。季節、湿度、室温や材料の質・温度にも影響を受けます。
生地作りのときベタベタして扱いにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●室温や水温の状況により、生地がややべたつくことがあります。こねていくと生地はまとまり、べたつきもおさえられていきますが、気になる場合は打ち粉の回数をやや多めにしてください。
パンが生焼けになる ふくらまない 焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●パンの発酵時間・焼き時間が短くありませんか？ →レシピブックに従った調理時間で発酵または焼いてください。この設定でうまくいかない場合は「時間設定」キーで調理時間を追加してください。→P.20~P.23 ●材料は古くないですか？ →材料が古いとうまくふくらまない原因になることがあります。なるべく新鮮な材料を使用してください。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、パンの生焼けやふくらまない原因になります。 ●生地はしっかりこねましたか？ →小さいとき、かたいときはこね不足が考えられます。レシピブックを参考にこねてください。 ●生地を入れすぎていませんか？ →レシピブックに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、パンの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●パンの焼き時間が長くありませんか？ →レシピブックに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまくいかない場合は「時間設定」キーで調理時間を短くしてください。P.22~P.23
パンのにおいが気になる	<ul style="list-style-type: none"> ●パンの発酵時間が長くありませんか？ →レシピブックに従った調理時間で発酵させてください。この設定でうまくできない場合は「時間設定」キーで調理時間を短くしてください。P.20~P.21 ●ドライイーストが多すぎたり、古い小麦粉やおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなる場合があります。→新鮮な材料・きれいな水をお使いください。
焼き上がったパンの表面がしわになる 焼き上がったパンがくずれる	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？ →焼き上がったパンはすぐに取り出してください。入れたままにするとしわができる原因になります。 ●なべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。 →焼き上がった直後はパンがくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
パンを作ると内ぶたセットにつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●材料の温度や室温、湿度により内ぶたセットにつゆがつくことがあります。製品、パンの焼き上がりには問題ありませんが、気になる場合はキッチンペーパーなどでふき取ってください。
裏返して焼くとパンが小さくなる	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き色をつけるために裏返すことで、上面の生地の一部がつぶれて小さくなる場合があります。
レシピブックに記載されている以外のパンレシピの分量でうまくできない	<ul style="list-style-type: none"> ●レシピブックにはこの製品に適した分量を記載していますので、違うレシピの分量で作るとうまくできません。レシピブックの分量で調理してください。
<ul style="list-style-type: none"> ●「パン発酵」・「パン焼き」の予熱は必要ありません。(予熱なしでできあがる設定になっています。) 	

自動調理(パン)

故障かなと思ったとき つづき

症状	●お調べいただくこと	
自動調理(麺)	うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> ●メニュー・時間の設定、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●本体内側やソコセンサーに異物がついていませんか？
	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●メニュー・時間の設定、レシピの分量を間違えていませんか？(めんや豆の分量が多すぎるとふきこぼれます。) ●「調理MAX」・「めん ここまで」・「豆料理 ここまで」線を越えていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？
その他	本体に直接調理物を入れてしまった	●なべを入れずに水や調理物を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様相談窓口までご連絡ください。
	プラスチックなどの樹脂のおいがする	●使い始めはプラスチックなど樹脂のおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
	停電が起ったら	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中に、炊飯ジャー・電気ポット・電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →圧力IHなべは単独のコンセントでお使いください。 ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して調理をはじめます。
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIHなべ特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●調理物などの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.28
	外ぶたが閉まらない閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたカバーをつけ忘れていませんか？ ●フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶた下パッキン・安全弁①②・蒸気口の周囲に調理物などの異物が付着していませんか？ →異物を取り除いてください。→P.28 ●圧力式の調理のため、パッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ●内ぶた下パッキン・なべ内面に汚れが付着していませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。
	調理中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、調理中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、調理中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「カチカチ」音は、可変圧力で調理中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●調理が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●調理開始直後の「カチャ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。
	外ぶたの内側やなべのとお手に水滴がつく	●内ぶたセットやなべのとお手に水分が残ったまま使用すると、蒸発して、外ぶたの内側やなべのとお手に水滴がつくことがあります。→製品の異常ではありません。内ぶたセットやなべのお手入れ後は、水分をよくふき取り、十分に乾かしてからご使用ください。

こんな表示をしたとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

表示	●お調べいただくこと
E02 E03 E07 E09 E12 E23	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
E17	<ul style="list-style-type: none"> ●「H17」が連続で5回表示されると「E17」になり、キーを受けつけません。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「スタート」キーを押してください。 ●上記以外の場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E22	<ul style="list-style-type: none"> ●「H22」が連続で5回表示されると「E22」になり、キーを受けつけません。 →「とりけし」キーを押し、内ぶたセットをつけているかを確認して「スタート」キーを押してください。 ●上記以外の場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H02 H03 H23	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたセンサー・ソコセンサー・本体内側が高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け冷ましてください。(やけどにご注意ください。) <p>アドバイス 本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして外ぶた内側を冷ます
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
H09	<ul style="list-style-type: none"> ●異常に圧力がかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かず、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口セット・安全弁①・安全弁②のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「スタート」キーを押してください。
H22	●内ぶた上・下が取り付けられていません。 →「とりけし」キーを押し、内ぶたセットをつけているかを確認して「スタート」キーを押してください。
表示が消えた	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(メニュー)は消えますが、差込みプラグを差し込むと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
圧力が点滅する	●圧力がかかった調理中、もしくは圧力がかかったまま調理が停止しています。 外ぶたを開ける時は、調理が終了し、「圧力」の点滅表示が消えていることを確認してから開けてください。調理途中に外ぶたを開ける場合は「とりけし」キーを1秒以上押し、圧力を抜き、自然に放置して冷まし、「圧力」の点滅表示が消えていることを確認してから開けてください。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。(ホームページでのご購入は下記参照)

部品名	部品番号
内ぶた下	C174-6B
内ぶた上	BG491808A-00
内ぶたカバー	BG491812A-01
蒸しカゴ	BG491826L-01
なべ	B424-6B
計量カップ	BG491186L-00
電源コード	BG491834A-00
つゆ受け	BG491165L-01

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼される時

《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※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。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター

フリーダイヤル 0120-345135
※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451 (有料)
 - FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143 (有料)
- 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

仕様

型名		EL-MA30	
調理仕様	圧力調理	一定圧力 最大調理容量	1.5L
		可変圧力 最大調理容量	1.5L
	温度調理	最大調理容量	1.5L
		設定温度範囲	100/90/80/70/60/50/40(°C)
	自動調理	白米	0.18~0.54L
		玄米	0.18~0.54L
		おこわ	0.18~0.54L
		パン	強力粉150g分(丸パン)
		麺	1.0L
	豆料理	1.0L	
電 源	交流 100V 50/60Hz		
消 費 電 力	1200W		
加 熱 方 式	圧力IH(誘導加熱)方式		
コ ー ド の 長 さ	1.9m(マグネットプラグ方式)		
外 形 寸 法 [約 c m]	幅29×奥行37.5×高さ25(45.5※1)		
質 量	約6.5kg		
最 大 調 理 容 量	1.5L		

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
 此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿用于其它地区。
 另亦无法对此提供售后维修服务。
 此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。
 另亦無法對此提供售後維修服務。
 본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
 A/S 또한 불가능합니다.
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。

愛情点検 長年ご使用の圧力IHなべの点検を!

こんな症状はありませんか

- ご使用中、マグネットプラグ・コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 調理中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

メモ

おぼえのため、記入されると、
便利です。

■お買い上げ日 年 月 日

■販売店名

TEL

Lined writing area on page 38.

Lined writing area on page 39.