



## 圧力IHなべ保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	EL-MA30		修理メモ
※お客様	お名前	☎	
	ご住所	〒	
※お買い上げ日	※販売店名・住所		
年月日			
保証期間 お買い上げ日より	☎		
	本体1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

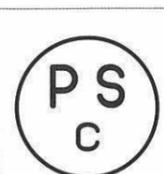
- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
  - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
  - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  - (ト) 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かえられた場合。
  - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動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きます場合がございますので、ご了承ください。
- 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。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およ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ので、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弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

### 圧力調理するため PSCマーク・SGマーク取得



#### PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」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ます。



#### 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、賠償措置がとられます。

EL-MA30型 ©

# 圧力IHなべ 煮込み自慢

型名 EL-MA30 型

## 取扱説明書

- 圧力IH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。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。



- 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。
- お読みにになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

### もくじ

## お使いになるまえに

製品の特長	2
調理時間について	2
調理メニューの特長	3
安全上のご注意	4
各部のなまえと扱い方	8
報知音の種類と切りかえ方	10

## 使い方

### 調理のアドバイス

圧力調理での時間設定の目安	11
ご飯をおいしく炊くために	12

### 調理のしかた

調理の準備をする	13
圧力調理	14
温度調理	16
自動調理(白米・玄米・おこわ)	18
(パン/発酵)	20
(パン/焼き)	22
(麺)	24

## お手入れ

お手入れ	26
------	----

## 困ったときに

故障かなと思ったとき	32
こんな表示をしたとき	35
部品の交換・購入について	36
アフターサービス	36
お客様ご相談窓口	36
仕様	37
保証書	裏表紙

# 製品の特長

1.2気圧の  
**やさしい圧力**  
魚介類や野菜類に  
しっかり味が染み込み  
煮くずれしにくい

加圧と減圧を  
繰り返す  
**可変圧力**  
煮汁が大きく対流して  
食材にムラなく味が  
染み込みます

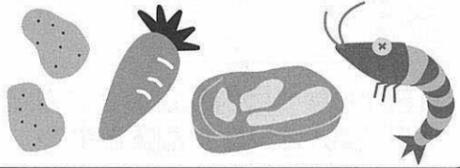
微妙な温度  
調節もおまかせ  
じっくりと火を通して  
おいしく仕上げる!

豆を一晩つける  
必要なし!  
**手軽に作れる  
煮豆料理**

「塩麴」・「白みそ」などの **発酵食品も手軽に作れる**

**外ふた開閉が簡単な圧力IHなべ。**開けるときは押しボタンで、閉めるときは外ふたを押すだけ。圧力がかかるのにとっても簡単な構造です。  
※急激な外ふたの開閉を防ぎ安全に使用していただくため、外ふたは開けるとき約45°の高さで止まります。

火加減を気にしなくていいから安心・簡単。  
「煮る」・「炊く」・「蒸す」・「ゆでる」・「パン発酵」・「パン焼き」  
と多彩な機能で本格的な味が楽しめます。



カラーで見やすい別冊「**レシピブック**」つき。  
象印おすすめの100レシピを紹介。簡単ワンタッチレシピが多数掲載されています。

# 調理時間について

調理にかかる時間は「**沸かし時間(約1分~30分)**」+「**設定時間**」

調理にかかる時間

スタート

**沸かし時間**  
(約1分~30分)

**設定時間**  
(加圧・減圧・煮る・ゆでるなど)

できあがり

- 沸かし時間とは、なべの中の材料を一定の温度まで上げる(沸かす)のに必要な時間です。沸かしが終わると、設定時間の調理が始まります。沸かしが終わるまで表示部の表示時間は変わりません。沸かし中は表示部に「**沸かし中**」が表示されます。
- 沸かし時間は材料の分量が多いほど長くなります。
- 「白米」・「玄米」・「おこわ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューに沸かし時間はありません。

# 調理メニューの特長

## 圧力調理

### 一定圧力メニュー

表示マーク  
**圧力**

調理中に1.2気圧の一定圧力をかけ続けるメニューです。  
1.2気圧のやさしい圧力をかけることで、魚介類、野菜類などの煮くずれをおさえながらも、味をしっかり染み込ませます。食感とおいしさの両方が楽しめる仕上がります。

(調理の目的)  
●**食材を柔らかくしたい料理のときにおすすめ**

### 可変圧力メニュー

表示マーク  
**圧力**

1.2気圧から1気圧まで加圧と減圧を繰り返すメニューです。最初に1.2気圧で食材を柔らかくしてから、加圧と減圧を繰り返します。減圧することで、煮汁が対流し、食材の上から煮汁をかけることで、味を染み込ませる効果があります。

(調理の目的)  
●**食材に味を染み込ませたい料理のときにおすすめ**

## 温度調理

40℃~100℃まで、10℃刻みで温度調節ができます。  
長時間の煮込みも、火加減の必要がないので、つきっきりになる手間や時間がかかりません。温度調節も自動で安心。温度調節の難しい温泉卵やヨーグルトなども作れます。  
**調理中に圧力はかかりません。**

## 自動調理

### 白米メニュー

白米を調理するメニューです。**圧力をかけて**、うまさを引き出します。

### 玄米メニュー

玄米を調理するメニューです。**圧力をかけて**ムラをおさえて、芯からふっくら炊き上げます。

### おこわメニュー

もち米を調理するメニューです。もち米は洗米後、30分程度水切りしてください。

### パン発酵メニュー

パン生地の発酵をするメニューです。

### パン焼きメニュー

パンを焼くメニューです。丸パン、ごはんパン、フォカッチャなどが作れます。

### 麺メニュー

麺をゆでるメニューです。半生や乾麺などをゆでることができます。

●白米・玄米を使う場合でも、おかゆを作るときは「温度調理」で調理してください。

# 安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

**警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

**注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⊘ してはいけない「禁止」内容です。

❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

## 警告

### 圧力調理を安全にするために

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

圧力調理(一定圧力メニュー・可変圧力メニュー)、自動調理(白米メニュー・玄米メニュー)は調理中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

⊘ **圧力調理(一定圧力メニュー・可変圧力メニュー)、自動調理(白米メニュー・玄米メニュー)**で調理するときは下記のような調理はしない

蒸気経路が詰まり、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

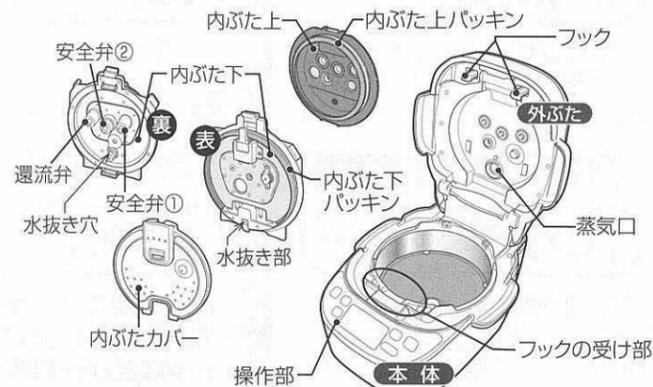
- 豆類・麺類などのように調理によって分量が増えるものは、なべの3分の1(なべ表示「豆料理 ここまで」・「めん ここまで」)以上に内容物を入れて使用しない
- のり状になるカレーやシチューなどルーを使う料理はしない(ルーを使って調理するときは、圧力のかからない温度調理で調理する)
- ジャムなどの泡立つ料理はしない
- おかゆを圧力調理または自動調理で調理しない(おかゆを作るときは、圧力のかからない温度調理で調理する)

調理 MAX ▽			調理 MAX ▽		
豆料理	あこむ	白米	めん	玄米	白米
ここまで▽			ここまで▽		
3	3	3	3	3	3
2	2	2	2	2	2
1	1	1	1	1	1

圧力調理中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

❗ 圧力調理(一定圧力メニュー・可変圧力メニュー)、自動調理(白米メニュー・玄米メニュー)のまえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶた上パッキン・内ぶた下パッキン・還流弁・安全弁①②・水抜き穴・内ぶた上・内ぶた下・内ぶたカバー・蒸気口の周囲に調理物などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- 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。また、安全のため調理を受けつけないことがあります。
- 調理物などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。



調理の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力点滅表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

## 警告

⊘ **改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない**  
火災・感電・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弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

⊘ **蒸気口に手や顔を近づけない**  
やけどをすることがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。

⊘ **ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない**  
感電・けがをすることがあります。

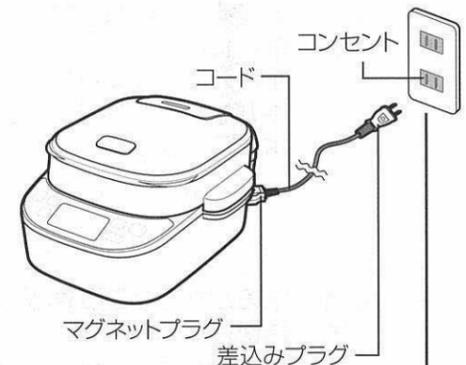
⊘ **水につけたり、水をかけたりしない。本体内部にも水を入れない**  
ショート・感電の恐れがあります。

⊘ **下記のような用途に使わない**  
蒸気経路などが詰まる原因になります。

- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- 落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない  
感電・ショート・発火の原因になります。

⊘ **コードを傷つけない**  
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



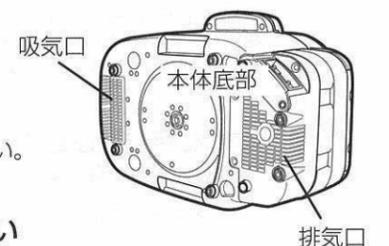
⊘ **交流100V以外では使用しない**  
火災・感電の原因になります。

⊘ **差し込みプラグに蒸気を当てない**  
コンセントに差した差し込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差し込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

⊘ **マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない**  
感電・ショート・発火の原因になります。

⊘ **マグネットプラグをなめさせない**  
感電・けがの原因になります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

⊘ **吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない**  
感電・異常動作してけがをすることがあります。



⊘ **子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない**  
やけど・感電・けがをすることがあります。

# 安全上のご注意 つづき

## 警告



**差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**  
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

**定格15A以上のコンセントを単独で使う**

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

**差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく**  
火災の原因になります。

**異常・故障時には直ちに使用を中止する**

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

- 〈異常・故障例〉
- ・差込みプラグ・コード・マグネットプラグが異常に熱くなる
  - ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
  - ・本体が変形したり、異常に熱い
  - ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
  - ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
  - ・調理中、底部のファンが回っていない など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

## 注意



**使用中や使用直後は、高温部に触れない**  
また外ぶたを開けるときの  
手がなべなどに当たらない  
ように注意する

やけどの原因になります。

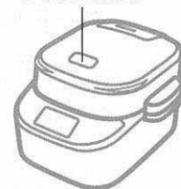


特に内ぶたセット、  
なべなどの金属部

**本体を持ち運ぶときは、  
プッシュボタンに触れない**

外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

プッシュボタン



**水のかかるところや、火気の近くでは使用しない**

感電・漏電・変形の原因になります。

**荷重強度が不足しているスライド式  
テーブルでは使わない**

スライド式テーブルが破損して圧力IHなべが落下し、けが・やけどの原因になります。荷重強度は15kg以上のものをお使いください。

**本体を持ち運ぶときは、外ぶたを閉め  
本体が傾かないようにする**

内容物によってはこぼれる場合があります。

**専用なべ・専用蒸しカゴ以外は使用しない**

なべ・蒸しカゴが過熱したり、異常動作の原因になります。

**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使用しない**

故障・発火の恐れがあります。

**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では  
使用しない**

火災の原因になります。

**アルミシート・電気カーペットの上で使用しない**

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

**壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚  
などで使うときは、中に蒸気がこもらないように  
する**

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

## 注意



**使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く**  
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



**お手入れは冷めてから行う**

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

**差込みプラグを抜くときは、コードを  
持たずに必ず先端の差込みプラグを  
持って引き抜く**

感電・ショートして発火することがあります。

**心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品  
のご使用にあたって医師とよくご相談ください**

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

## お願い

**磁気に弱いものを近づけない**

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

**本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない**

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

**なべの2分の1(なべに表示している調理MAXの  
線)以上に内容物を入れて調理しない**

調理MAX▽		
豆料理	おこわ	白米
ここまで▽	3	3
	2	2
	1	1

**なべに傷をつけたり変形させない**

うまく調理できない原因になります。

**なべを直火やIHクッキングヒーターなど、他の  
熱源で使用しない**

なべやとっ手の変形の原因になります。

**本体内側・なべ・ソコセンサーにご飯粒・米粒・  
調理物などの異物がついたまま使用しない**

うまく調理できない原因になります。

**空だきをしない**

・故障の原因になります。  
・蒸しカゴが溶ける恐れがあります。

**水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**

感電・故障の原因になります。

**IHクッキングヒーターの上で使わない**

故障の原因になります。

**直射日光が当たる所で使わない**

変色の恐れがあります。

**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

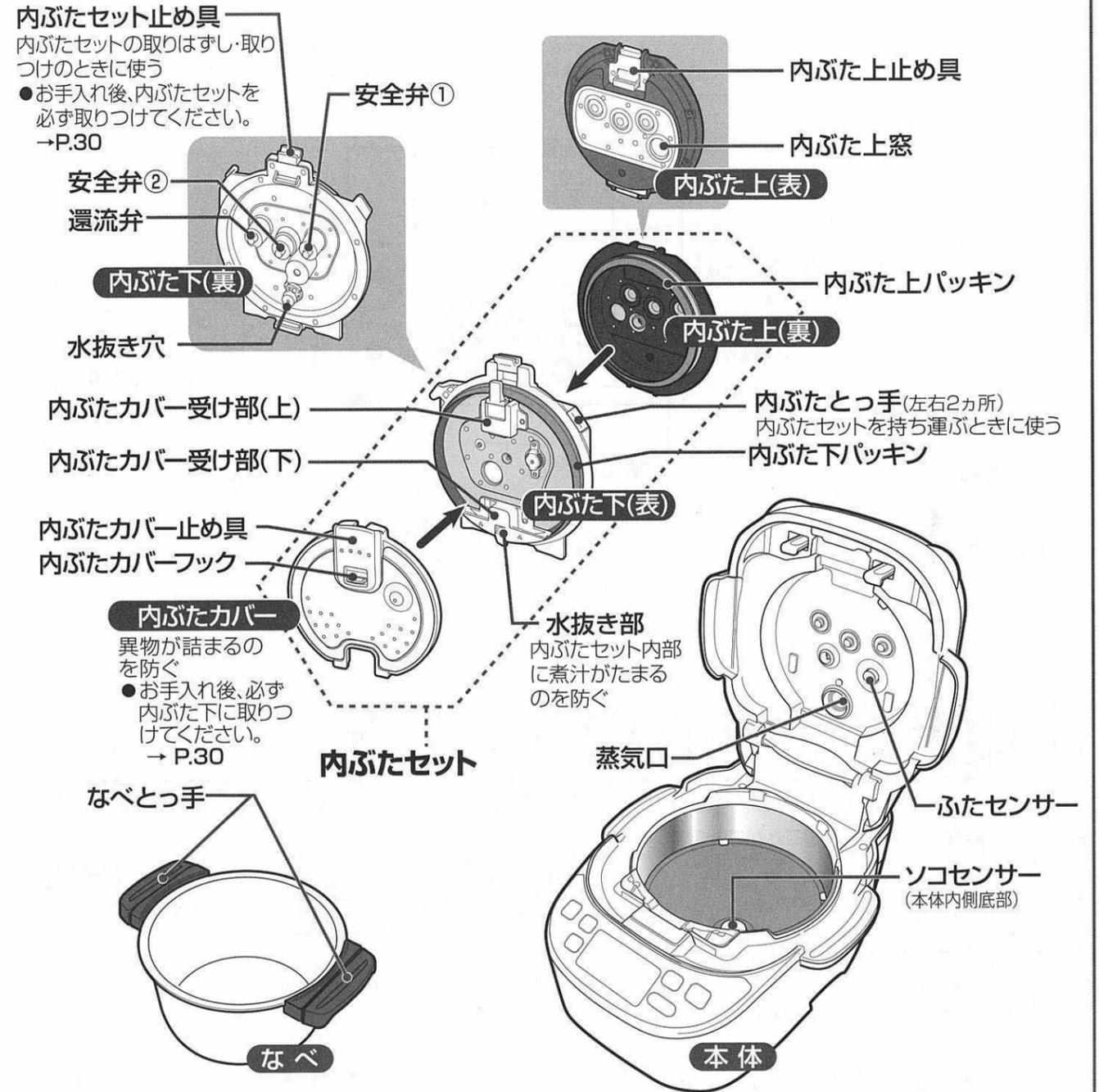
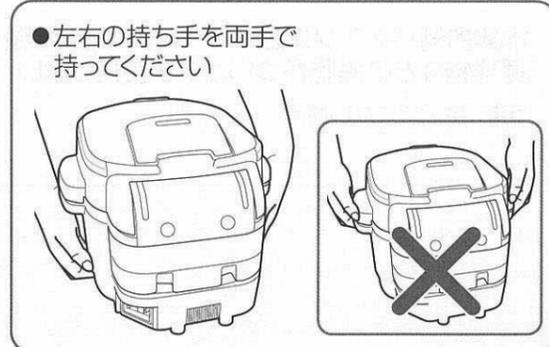
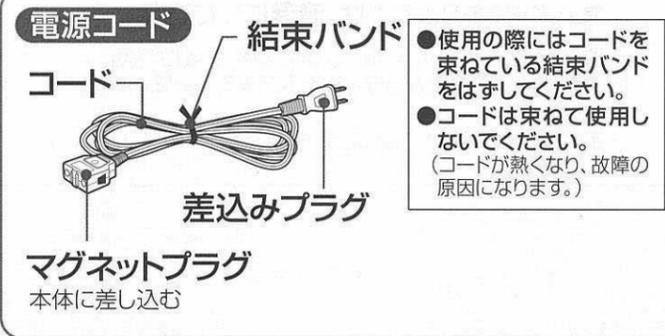
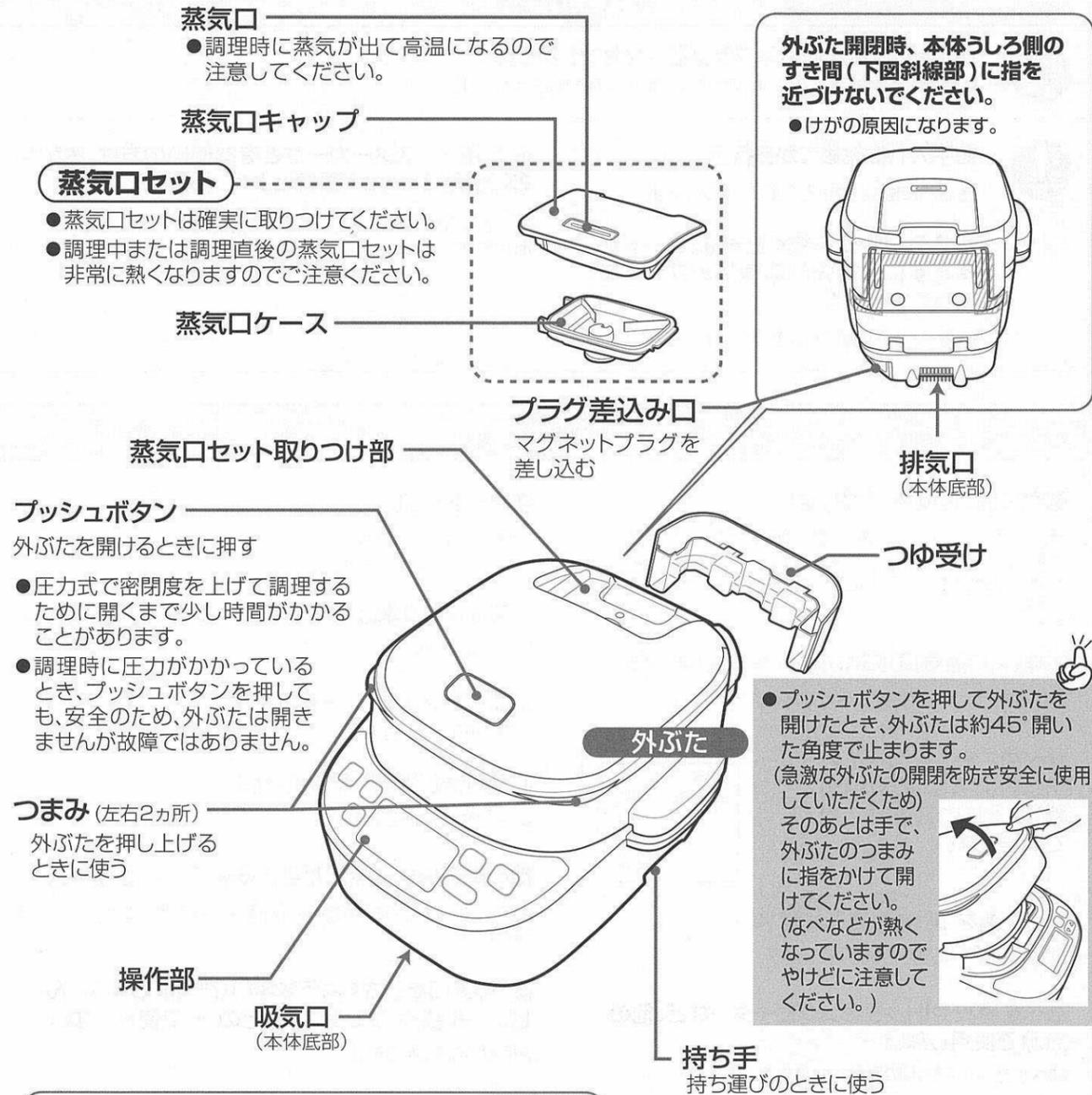
**吸・排気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・  
ビニール袋・アルミシートなどの上)で使用しない**

故障の原因になります。

**本体や本体のまわりは、清潔にして使用する**

機能・性能を維持するため、本体には吸・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

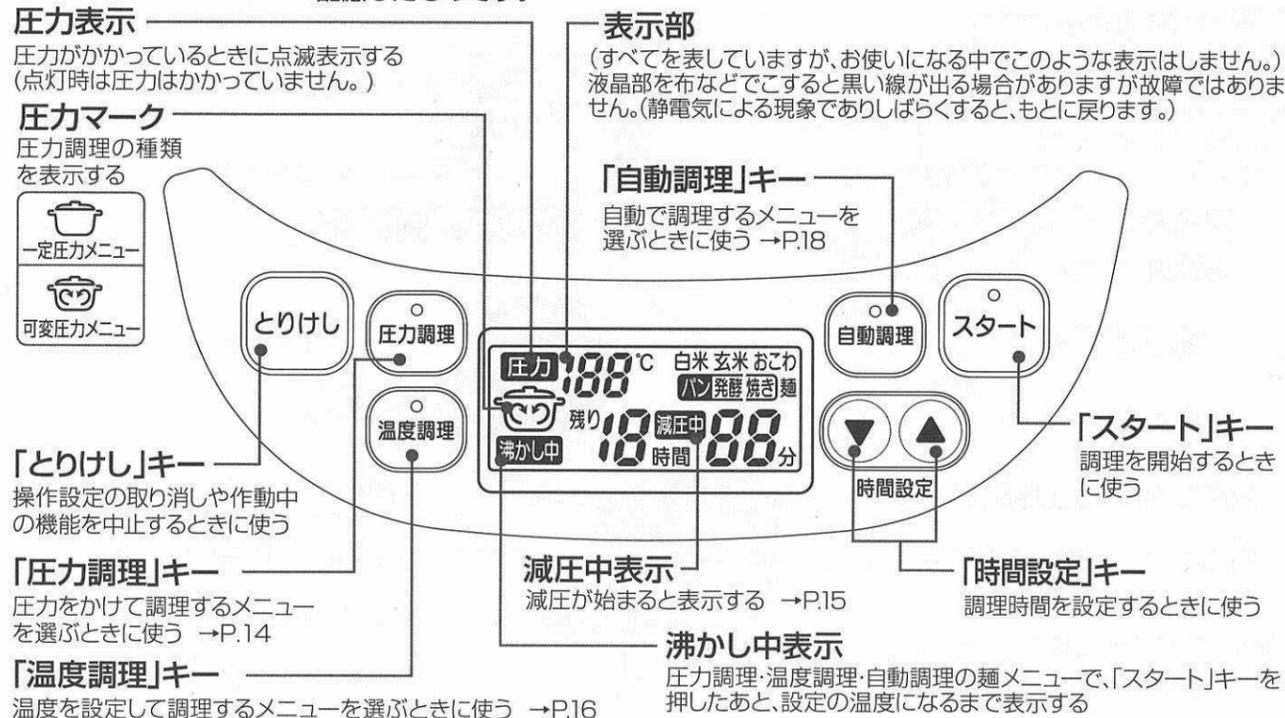
# 各部のなまえと扱い方



# 各部のなまえと扱い方 つづき

## 操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「スタート」キー、「とりけし」キー中央の(●、—)は、目の不自由な方へ配慮したものです。



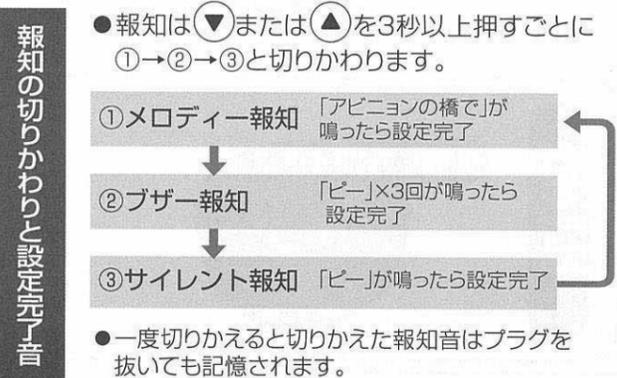
# 報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。調理開始・調理終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
鳴るタイミング			
調理を開始するとき	おおスザンナ	「ビッ」	
調理が終了したとき	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません
調理終了後、「とりけし」キーを押さなかったとき		「ピビッ」×2回	鳴りません

- ### 切りかえ方法
- なべを入れ、プラグを接続する**  
①マグネットプラグを奥までしっかり差し込む  
②差し込みプラグをコンセントに差し込む
  - ▼または▲を3秒以上押す**
  - 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了**  
●調理中は切りかえることができません。  
●操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。



# 調理のアドバイス

## 圧力調理での時間設定の目安

- 設定時間はできあがりやお好みで調節してください。
- なべに食材を入れたときの高さは、煮汁を含めてなべに表示している「調理MAX」線を越えないようにしてください。
- 食材は、一切れの大きさが同じになるように切ってください。
- 違う種類の食材を一度に調理するときは、火の通りやすい食材を大きめに切ってください。
- 色素の濃い食材(にんじん・葉菜類など)は蒸しカゴに食材の色が移ることがありますので蒸しカゴの底にクッキングシートを敷いてその上に食材を置いてください。

	調理物	切り方・分量の目安・調理時のポイント		設定時間		
煮る ゆでる 炊く	肉	牛肉	薄切り 200g	10分		
			角切り(3cm角) 300g	25分		
			すじ肉 500g	1時間		
	肉	豚肉	薄切り 200g	10分		
			角切り(3cm角) 400g	45分		
			かたまり(ばら肉、もも肉) 250g	40分		
	肉	鶏肉	もも肉 1枚250g	15分		
			もも肉(ぶつ切り)40g×5切れ	10分		
			手羽先 8本(1本50g前後のもの)	15分		
	魚介	いわし	3尾	●身を煮含める ●骨まで柔らかく	15分 2時間	
			さんま	1尾	●身を煮含める ●骨まで柔らかく	10分 1時間30分
		魚介	ぶり	アラ 300g		20分
			いか	1ぱい(幅1cm幅の輪切り)		15分
			たこ(ゆでだこ)	400g(食べやすい大きさに切る)		25分
			有頭えび	4尾		10分
むきえび			100g		10分	
あさり			殻のまま 300g		10分	
野菜			じゃがいも	330g(3個を二つ割りにする)		10分
			さつまいも	200g(2cm幅の輪切り)		10分
	里いも	200g(皮なし)		15分		
	かぼちゃ	250g(食べやすい大きさに切る)		15分		
卵	卵	大		20分		
		中		10分		
豆	大豆	150g(水に一晩つけたもの)		1時間		
		黒豆	150g(調味液に一晩つけたもの)	1時間		
		金時豆	200g(水に一晩つけたもの)	20分		
		あずき	150g(ゆでこぼしたもの)	45分		
蒸す	肉	鶏肉	もも肉 1枚250g(蒸しカゴに触れる下側に切れ目を入れる)	30分		
		魚介	魚(白身魚、鮭など)	切り身150g(厚さ2cm以下に切る) ●アルミホイルに包んで蒸してください。	15分	
			えび	殻のまま 150g(15尾)	10分	
			ホタテ貝	殻を除く 150g ●蒸しカゴにひつつく場合は白菜やキャベツなどを敷いて蒸してください。	10分	
なべに 水150mL + 蒸しカゴ	野菜	にんじん	200g	(一口大に切り分ける)	15分	
		ブロッコリー	200g		8分	
		ほうれんそう	100g		8分	
		かぼちゃ	250g		10分	
		じゃがいも	330g		25分	
		さつまいも	300g		20分	
		とうもろこし	200g		20分	
その他	シューマイ・餃子・小籠包(冷蔵)	200g	●詰めすぎず適度な間隔をあけて並べてください。	10分		
		シューマイ・餃子・小籠包(冷凍)	200g	●詰めすぎず適度な間隔をあけて並べてください。	15分	

## 保温機能はありません

この製品に保温機能はありません。腐敗やにおいの原因になりますので、調理後はお早めにお召し上がりいただくか、別の容器に移していただくことをおすすめします。

## ご飯を美味しく炊くために

### ●良い米を選ぶ

各銘柄で、精米月日の新しいものを選んでください。精米後は時間の経過とともに質が低下します。少量での購入や、密封容器で冷蔵庫に保存するなどをおすすめします。精米後の賞味期限は夏で2週間、冬は2ヵ月以内が目です。

### ●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では差が出ます。

### ●手早く洗う

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。蛇口からなべに直接水を入れると、水をためている間にぬか臭のついた水が米が吸収します。

- ①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う…手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる  
これを1セットとして2セット繰り返す
- ③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ  
(①~③を10分以内で行えるようにする)



**注意!** 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

### ●正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。水位目盛は標準的な目安ですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より 少なめ	水位目盛より 少し多め

●水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

白米3カップのとき

調理 MAX ▽	
めん	玄米
ここまで▽	3
	白米
	3
	2
	1

水位目盛の白米「3」まで水を入れる

### ●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

### ●米を平らにする

本体にセットするまえに、なべを軽く回し、なべの中の米の表面が平らになるようにしてください。

### ●なべの外側についた水分をきれいにふき取る

なべに水分や汚れがついているとセンサーが正しく動作せず、おいしいご飯が炊けません。

### ●炊き上がった後、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目です。そのままにしておくとご飯がかたまりたり、べたついたり、焦げたりします。

●ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

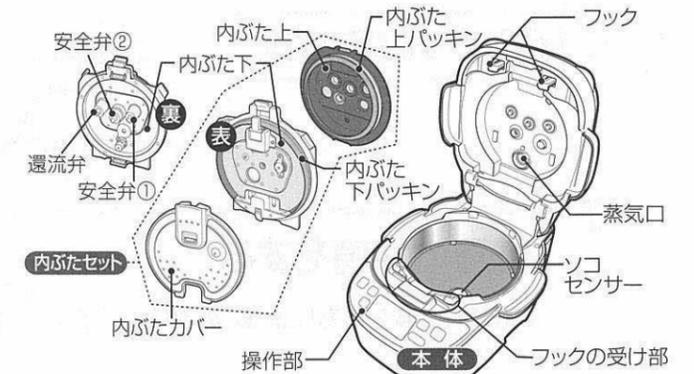
## 調理の準備をする

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受け・蒸しカゴ・計量カップを洗ってください。→P.26~P.31

### 1 調理をするまえに確認する

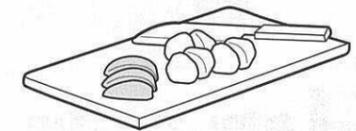
右図の各部に調理物などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。→P.28

- 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。また、安全のため調理を受けつけないことがあります。
- なべ外側や本体内部に調理物などの異物があると、なべが傾いてセットされ、うまく調理できなったり、ふきこぼれの原因になります。



### 2 材料の下ごしらえをする

別冊のレシピブックにしたがって、材料の下ごしらえをしてください。



### 3 なべに材料を入れ、本体にセットする

- 蒸しカゴを使って調理をするときは、なべに水150mLと材料を入れた蒸しカゴを本体にセットしてください。→P.14
- 米を洗って水加減をする場合は、平らな台の上で米に水を加えて、米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.18
- 麺を調理する場合は、先に水を沸かしてから麺を入れてください。→P.24



**なべの表示**

調理 MAX ▽	
めん	玄米
ここまで▽	3
	白米
	3
	2
	1

材料(調味料を含む)をMAX線以上に入れない

豆料理をするときは、この線を越えない  
豆+調味料(水を含む)

麺をゆでるときは、水+麺で、この線を越えないようにする

### 4 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

なべ外側・本体内部・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。

- ①マグネットプラグを奥までしっかり取りつける
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む



- 圧力IHなべ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。
- 内ぶたカバーを取りつけていないと外ぶたが閉まりません。

以降は各調理ページを参照してください。

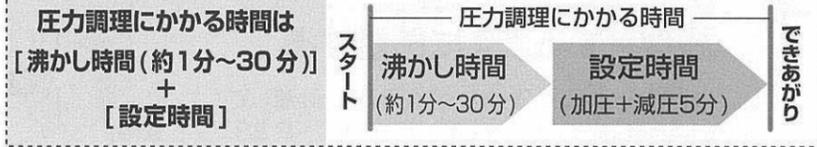
圧力調理…P.14

温度調理…P.16

自動調理…P.18

圧力調理には「一定圧力」と「可変圧力」があります。(詳細はP.3参照)

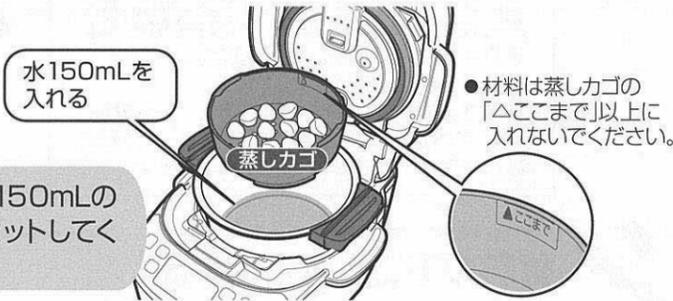
## 圧力調理の設定方法



### 1 調理の準備をする

P.13の1~4を参考に調理の準備をします。

蒸し調理をするときは、なべに150mLの水を入れてから、蒸しカゴをセットしてください。



### 2 圧力調理を押して「一定圧力」または「可変圧力」を選ぶ

レシピブックの各レシピにしたがって「一定圧力」または「可変圧力」を選んでください。

押すごとに「一定圧力」と「可変圧力」の表示が切りかわります。



●蒸し調理をする場合は、「一定圧力」を選んでください。



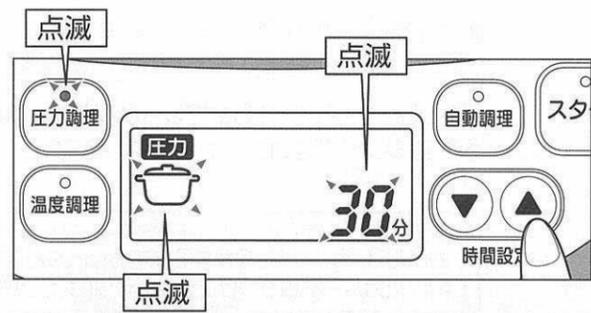
### 3 ▼ または ▲ で調理時間を設定する

レシピブックの各レシピおよび、P.11の「圧力調理での時間設定の目やす」にしたがって時間を設定してください。

減圧時間を含むため、「7分」未満は設定できません。

- ▲ : 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。



設定可能な範囲	一定圧力	可変圧力
	7分~2時間	7分~2時間

### 4 スタートを押す



**沸かし**  
表示部に「沸かし中」が表示され、材料の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は動きません。

**加圧**  
加圧が始まると、表示部から「沸かし中」が消え、「残り」が表示されます。  
●できあがりまでの残り時間を表示します。

**減圧**  
減圧が始まると、表示部に「減圧中」と表示されます。  
●できあがりまでの残り時間を表示します。

- 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1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。

### 5 調理終了のメロディー(ブザー)が鳴ったらできあがり

蒸気が出ていないことや「圧力」の点滅表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

- 「圧力」の点滅表示が消えたあとも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。調理物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 圧力がかかり始めてから調理終了までは、安全のため外ぶたを開けないでください。
- 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。

調理物のできあがり十分でない場合は、「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。

### 6 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

続けて他の調理メニューを行う場合は、「とりけし」キーを押してから、各設定を行ってください。「とりけし」キーを押さないと、他の調理メニューは受け付けません。同じ調理メニューの場合はP.14の3に戻って設定してください。

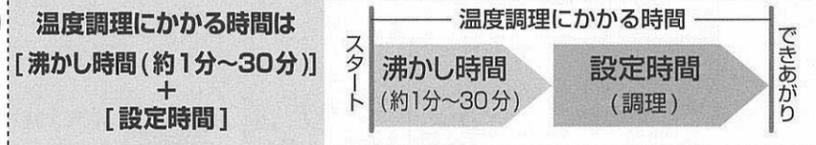
#### お知らせ

- 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。特に蒸し調理で蒸しカゴ内に直接お皿を入れた場合、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

# 調理のしかた / 温度調理

●温度調理には圧力はかかりません。

## 温度調理の設定方法



### 1 調理の準備をする

P.13の1~4を参考に調理の準備をします。

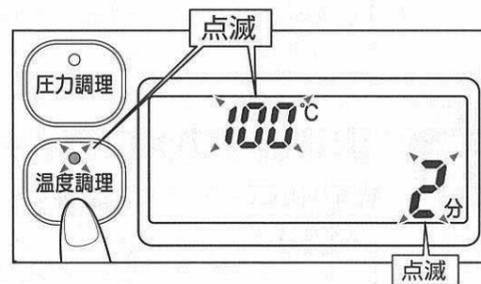


### 2 温度調理を押して、調理温度を選ぶ

レシピブックにしたがって温度を設定してください。キーを押すごとに温度が点滅しながらかわります。

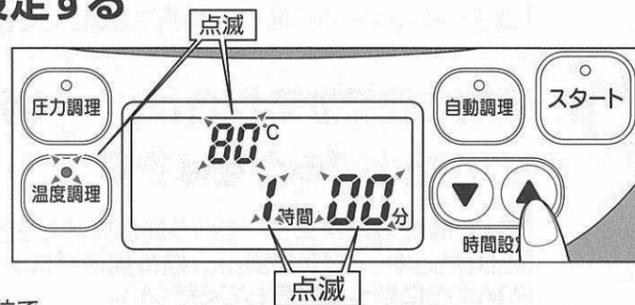
100℃→90℃→80℃→70℃→60℃→50℃→40℃→100℃(戻る)

●押し続けると早送りができます。100℃に戻ると止まります。



### 3 または で調理時間を設定する

レシピブックにしたがって時間を設定してください。



▲ : 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。

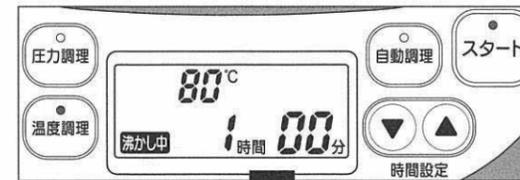
▼ : 1分単位で戻る

設定可能な範囲 2分~13時間

●タイマー予約調理はできません。

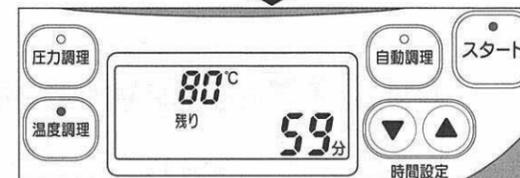
### 4 スタートを押す

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。



**沸かし**  
表示部に「沸かし中」が表示され、材料の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は動きません。



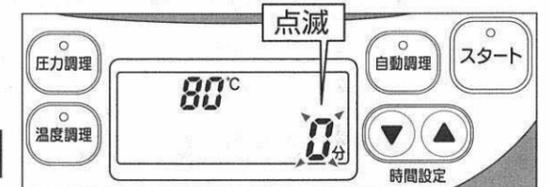
**温度調理**  
設定温度になると、表示部から「沸かし中」が消え、【残り】が表示されます。

●できあがりまでの残り時間を表示します。

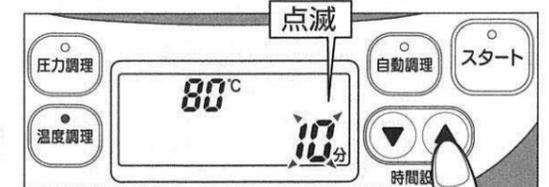
- 外ぶたと本体の間などに調理物などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。→P.13の1参照
- 外ぶたが開まっていないとエラー音(H17)が表示が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶた上・下を取りつけずに「スタート」キーを押すと、内ぶたつけ忘れ報知音が「ピピッ」×2回(H22)が表示鳴りますが故障ではありません。
- 調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「とりけし」キーを押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。

### 5 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。



調理物のできあがり十分でない場合は、「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。



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

続けて他の調理メニューを行う場合は、「とりけし」キーを押してから、各設定を行ってください。「とりけし」キーを押さないと、他の調理メニューは受け付けません。同じ調理メニューの場合はP.16の3に戻って設定してください。

#### お知らせ

- 調理終了後は本体内部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

# 調理のしかた / 自動調理(白米・玄米・おこわ)

●自動調理の「おこわ」に圧力はかかりません。「白米」「玄米」は圧力がかかります。

## 白米・玄米・おこわの炊き方

**1 調理の準備をする** P.13の1を参考に調理まえの確認をします。

**2 付属の計量カップで米を計る**

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



**3 米を洗って、水加減をする**

米の洗い方 → P.12「ご飯をおいしく炊くために」参照  
 平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。米を平らにならします。

なべの表示		調理 MAX ▽	
豆料理	おこわ	白米	材料(調味料を含む)をMAX線以上に入れない
ここまで▽	3	3	
	2	2	
	1	1	

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

**4 なべを本体にセットしたら、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**

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。

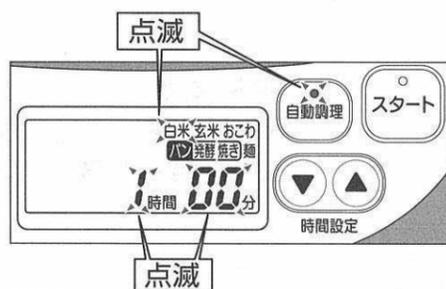
**5 自動調理 を押して炊きたいメニューを選ぶ**

キーを押すごとに、メニューが点滅しながらわかります。

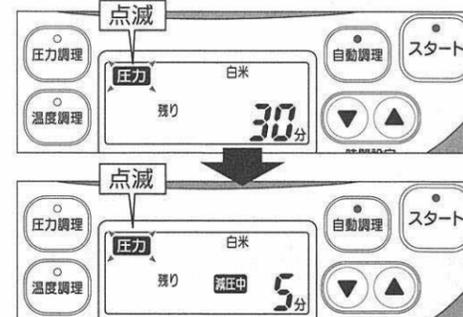
「白米」→「玄米」→「おこわ」→「パン 発酵」→「パン 焼き」  
 →「麺」→「白米(戻る)」

炊飯時間	白米	玄米	おこわ
	1時間	1時間 40分	1時間

- 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。
- 白米・玄米を使う場合でも、おかゆを作るときは温度調理で調理してください。



**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。



**加圧** 「白米」「玄米」のみ加圧が始まると、液晶部に「圧力」が点滅表示されます。  
 ●できあがりまでの残り時間を表示します。

**減圧** 減圧が始まると、液晶部に「減圧中」と表示されます。  
 ●できあがりまでの残り時間を表示します。

- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。
- 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出たり、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1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますのでご注意ください。

**7 調理終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、すぐにご飯をほぐす**

蒸気が出ていないことや「圧力」の点滅表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

- 「圧力」の点滅表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
- 圧力をかけているメニューでは、圧力がかかり始めてから調理終了までは、安全のため外ぶたを開けないでください。
- ご飯をほぐすときはなべなどが熱くなっていますので、やけどに十分ご注意ください。
- 保温機能がないため、お早めにお召し上がりください。そのまま放置するといやなにおいの原因になります。

**8 調理を終了する場合は「とりけし」を押して、差し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

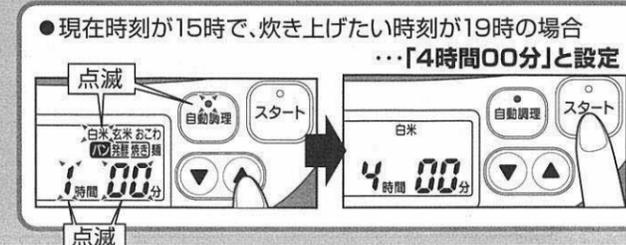
▲ : 1分単位で進む ▼ : 1分単位で戻る ●押し続けると10分単位で早送りができます。

## タイマー予約炊飯のしかた

「白米」「玄米」は炊飯時間に時間を追加することで予約炊飯ができます。炊き上げたい時間までの残り時間を設定します。

**5 で炊きたいメニューを選んだあと、▲または▼で炊き上がりまでの時間を設定する**

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 上の表の炊飯時間未満では設定できません。
- タイマー予約炊飯は13時間までしか設定できません。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
- 予約中は自動調理ランプのみ点灯します。タイマー予約炊飯を開始するとスタートランプが点灯します。



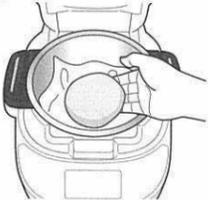
# 調理のしかた / 自動調理(パン/発酵)

●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。



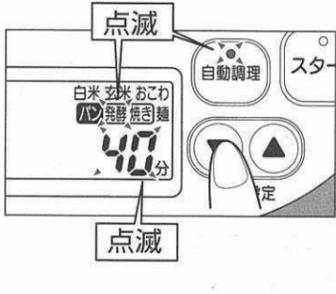
**5 ▼ または ▲ で調理時間を設定する**

▲ : 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。



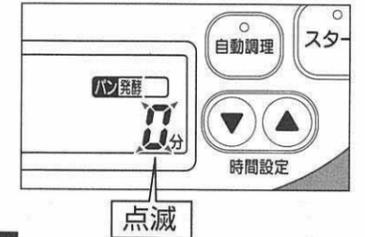
**6 スタート を押す**  
スタートランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に【残り】が表示され、調理完了までの残り時間を表示します。



- 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<sup>\*</sup>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。



<sup>\*</sup>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<sup>\*</sup>の大きさになっていれば2次発酵完了です。

<sup>\*</sup>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

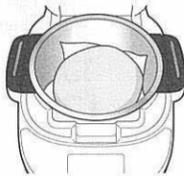
- お知らせ**
- 生地は発酵後すぐに次の工程へ進んでください。すぐに次の工程へ進まないで、パンの焼き上がりに影響することがあります。
  - 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、生地取り出し忘れの注意を促すための外ぶた開け忘れ報知音(ブザー)が30分ごとに鳴ります。
  - 調理終了直後に使用する場合は本体内部を冷ましてください。温度が高いとうまく発酵できません。

# 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

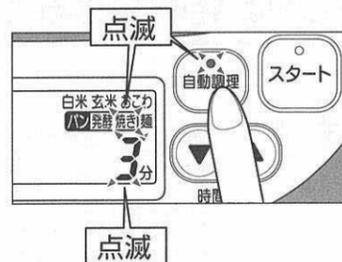
**1** P.21「パン/発酵」の手順9で作った生地を確認したら外ぶたを閉める



**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。

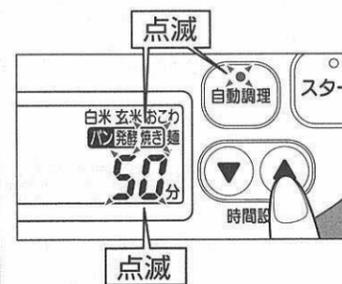


**3** ▼ または ▲ で調理時間を設定する

- ▲ : 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。



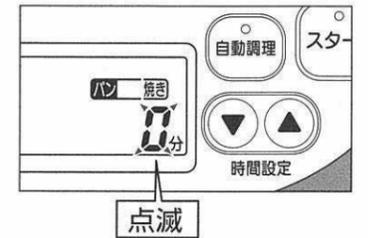
- 調理完了までの残り時間は目安です。実際の調理時間は、室温・電圧などによりかわります。
- 外ぶたと本体の間などに調理物などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。→P.13の1参照
- 外ぶたが閉まっていないとエラー音(H17)が表示)が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶた上・下を取りつけずに「スタート」キーを押すと、内ぶたつけ忘れ報知音が「ピピッ」×2回(H22)が表示)鳴りますが故障ではありません。
- 調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「とりけし」キーを押します。

**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。

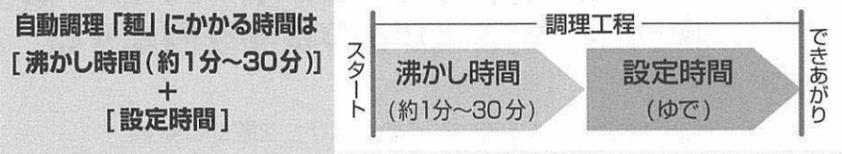
**8** 「パン/焼き」を終了する場合はを とりけし 押し、差込みプラグを抜いてからマグネットプラグをはずす

### 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、脚つきアミなどのにせて、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。

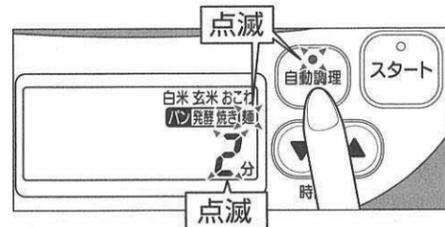
2 約900mLの水を入れたなべを本体にセットし、内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受けを取りつけ、外ぶたを閉める

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。



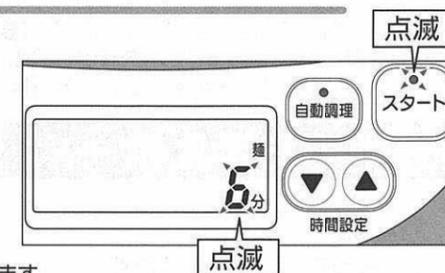
- 外ぶたと本体の間などに調理物などの異物があると、外ぶたが完全に閉まらず、調理中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。→P.13の1参照
- 外ぶたが閉まっていないとエラー音(H17)が表示)が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶた上・下を取りつけずに「スタート」キーを押すと、内ぶたつけ忘れ報知音が「ピピッ」×2回(H22)が表示)鳴りますが故障ではありません。
- 調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「とりけし」キーを押します。

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。

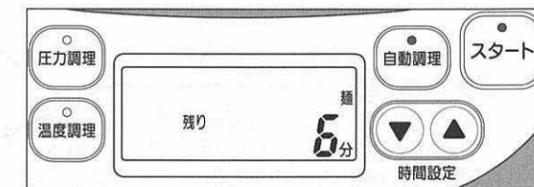
なべの表示

材料(水を含む)を「めん ここまで」以上に入れない

めん	3	白米	3
ここまで	2		2
	1		1

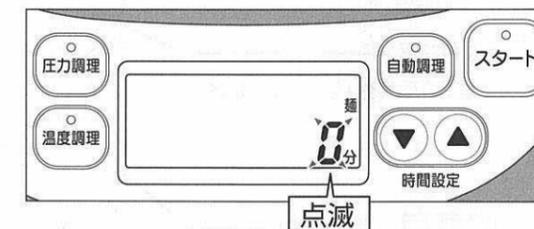
7 外ぶたを閉めて スタートを押す

- できあがりまでの残り時間を表示します。

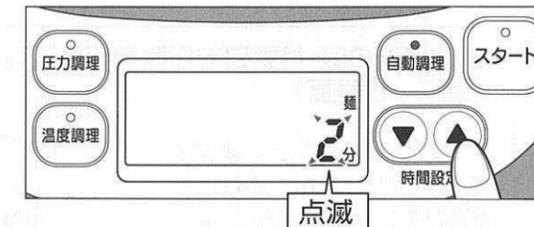


8 調理終了のメロディー(ブザー)が鳴ったらできあがり

- 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。

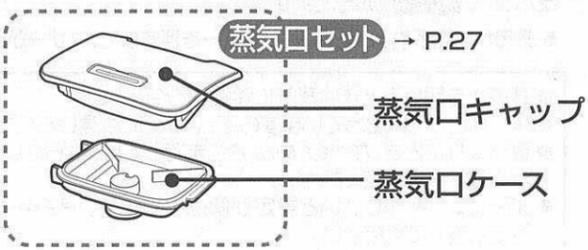
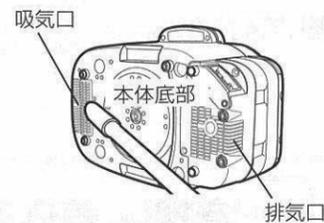
### 操作部

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

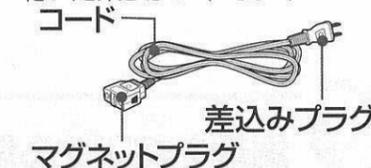
**つゆ受けの水捨てライン**まで水がたまった場合は、水を捨ててください。

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

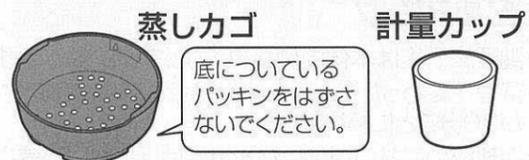
乾いた柔らかい布でふく



## 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

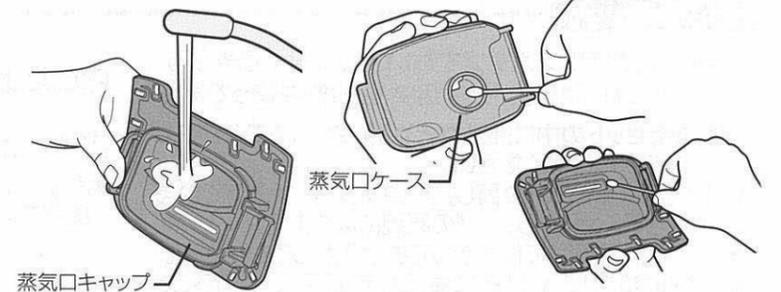


## 蒸気口セットのお手入れ

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ま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。

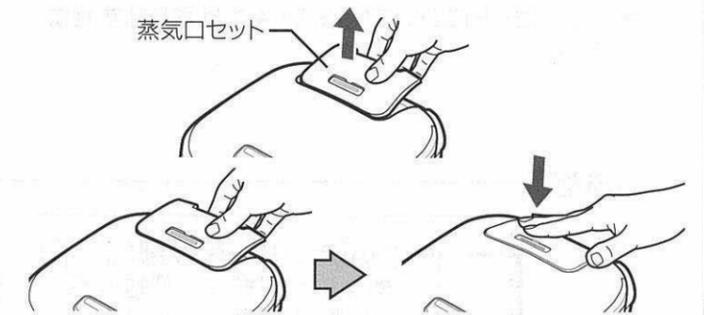


### 蒸気口セットのはずし方

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

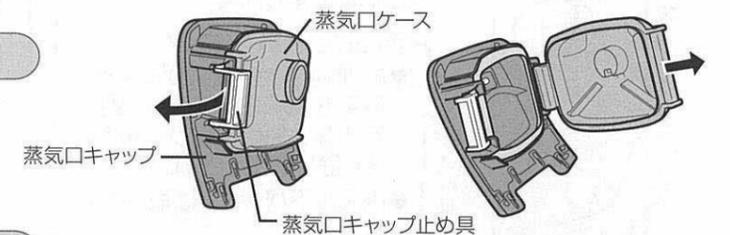
### 蒸気口セットのつけ方

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)

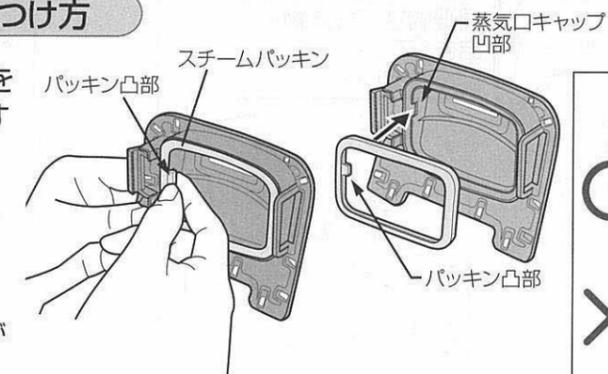


### スチームパッキンのはずし方・つけ方

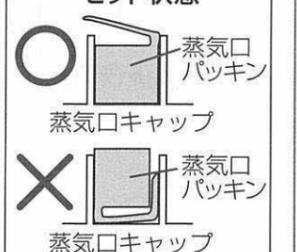
**はずし方** スチームパッキンの凸部を上向きに引っ張ってははずす

**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

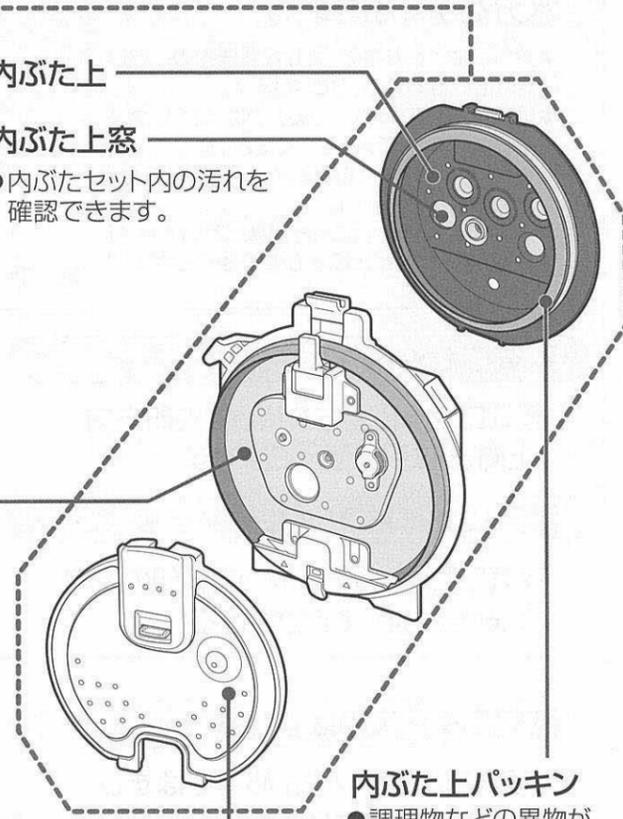
湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る  
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

- 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

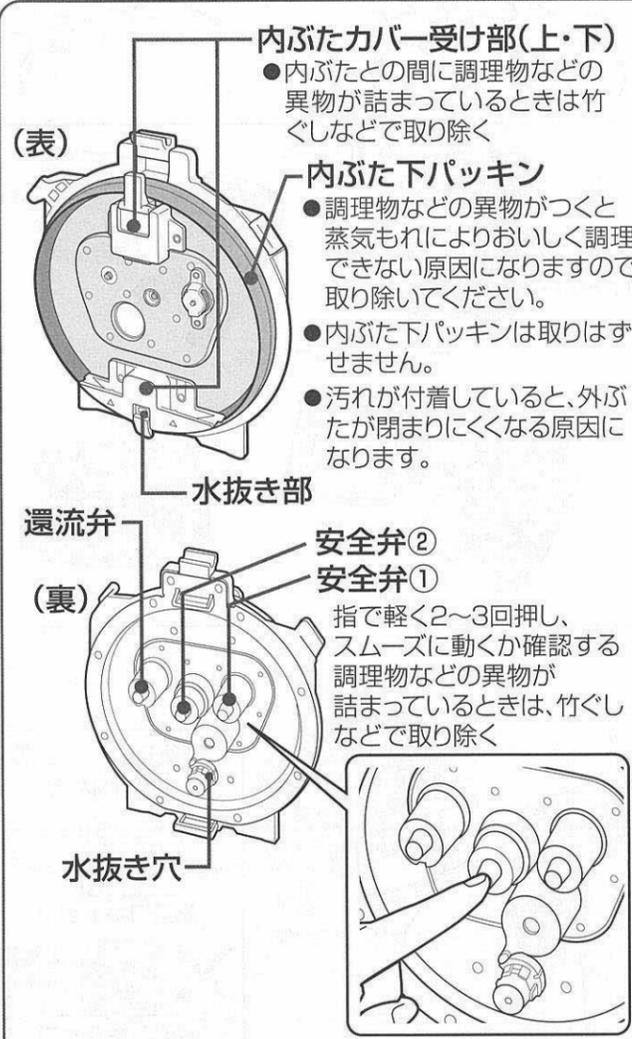
#### 還流弁

#### 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



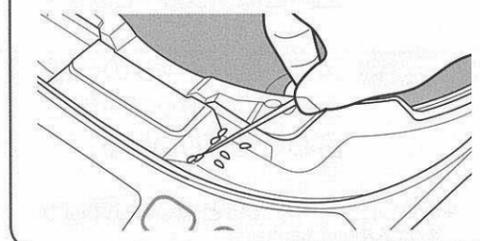
#### 内ぶた上パッキン

- 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。

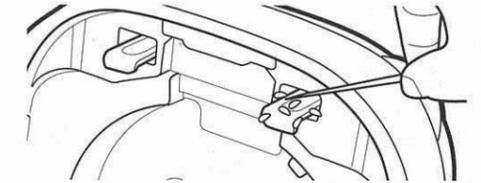


#### ソコセンサー

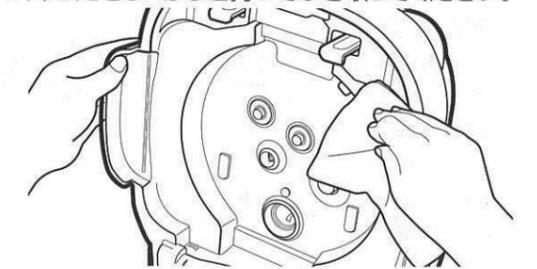
- 固く絞った柔らかい布でふき取る
- 調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

#### 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。

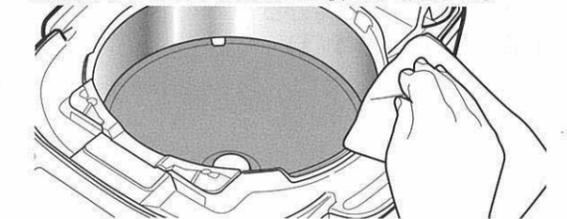


- 内側についた調理物などの異物を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
- 汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



#### 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。

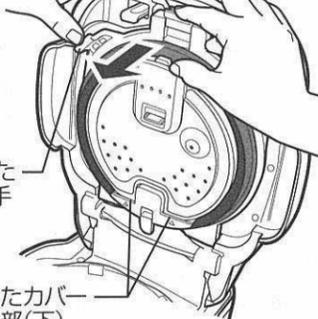
### つけ方

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)

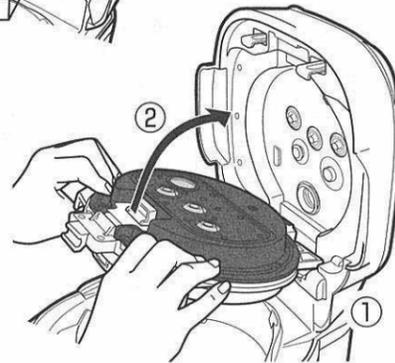
●内ぶた下パッキンを押し取っけないでください。

内ぶたセット止め具

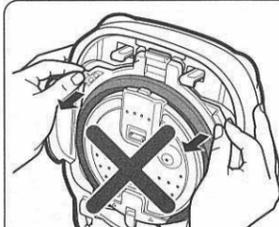
①



内ぶたとっ手  
内ぶたカバー受け部(下)



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。)

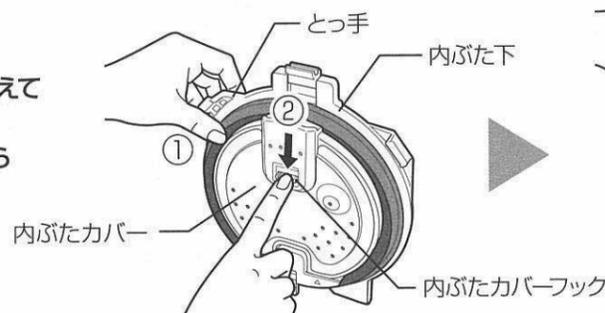
## 内ぶたカバーのはずし方・つけ方

### はずし方

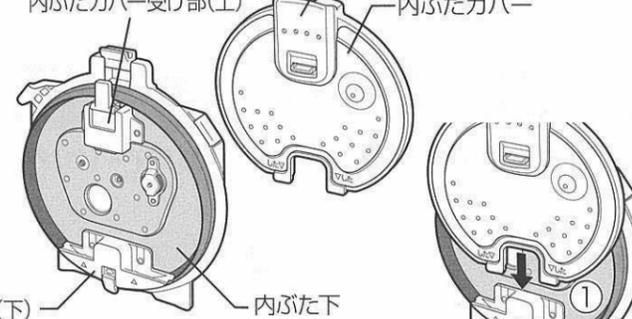
内ぶた下のとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたカバーフックを下げながら(②)、手前にたおし、はずす(③)

### 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)



内ぶたカバー受け部(上) 止め具 内ぶたカバー



「カチッ」と音がするまで押し込む

内ぶたカバー受け部(下) 内ぶた下

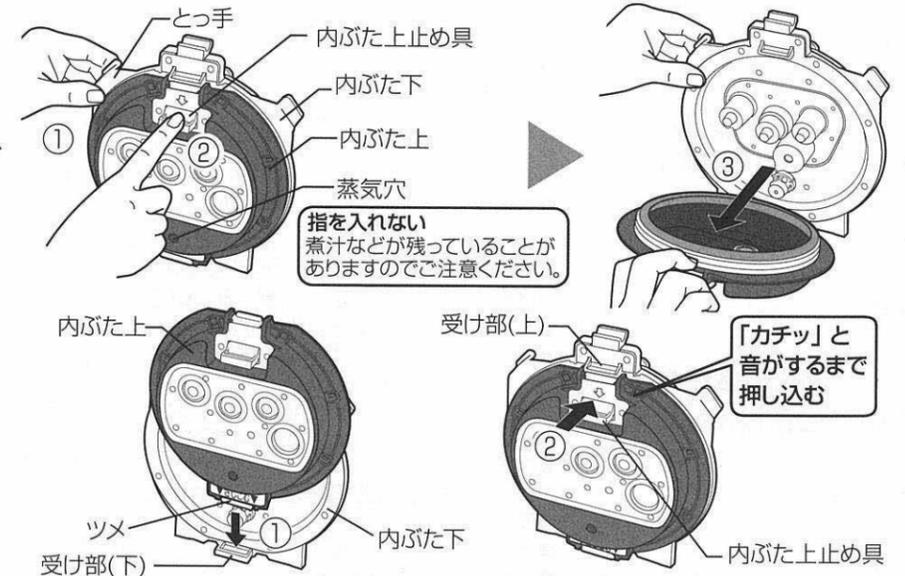
## 内ぶた上のはずし方・つけ方

### はずし方

内ぶた下のとっ手を片手でささえながら(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)



## 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)

- なべが冷めてか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。



### 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
<b>うまくできない</b> 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"> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●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。</li> <li>●本体内側やソコセンサーに異物がついていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●なべを傾けてセットしていませんか？</li> <li>●調味料が溶けずに残っていませんか？</li> </ul>
<b>外ぶたと本体の間から蒸気もれる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内ぶたセット・なべを正しくセットしていますか？</li> <li>●なべ・外ぶた・内ぶたセットに異物がついていませんか？</li> <li>●なべ・外ぶた・内ぶたセットにへこみや傷がありませんか？</li> <li>●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。</li> <li>●安全弁…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。</li> <li>●蒸気口セット…穴が詰まっていますか？</li> <li>●内ぶた上を内ぶた下に正しく取りつけていますか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> </ul>
<b>時間表示が変わらない</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理時間を設定したあと、「スタート」キーを押しましたか？</li> <li>●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。</li> </ul>
<b>ふきこぼれる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●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？</li> </ul>
<b>うまくできない</b> ご飯がかたい やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。</li> <li>●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。</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●炊きこみご飯の具と米を混ぜて炊いていませんか？</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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？</li> <li>●保温機能がないため、お早めにお召し上がりください。</li> </ul>
<b>ご飯が、ひどく焦げる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの底やソコセンサーに異物がついていませんか？</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> </ul>
<b>炊飯中にふきこぼれる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●おかゆを炊くときに「温度調理」キーで設定しましたか？</li> <li>●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> </ul>
<b>炊飯すると内ぶたセットにつゆがつく</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>

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
<b>パンの高さ、形が作るたびに異なる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
<b>生地作りのときベタベタして扱いにくい</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
<b>パンが生焼けになる ふくらまない 焦げる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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</li> </ul>
<b>パンのにおいが気になる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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</li> <li>●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。</li> </ul>
<b>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</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
<b>パンを作ると内ぶたセットにつゆがつく</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
<b>裏返して焼くとパンが小さくなる</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
<b>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</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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。)</li> </ul>	

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
<b>自動調理(麺)</b> うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●本体内側やソコセンサーに異物がついていませんか？</li> </ul>
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。)</li> <li>●「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？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？</li> </ul>
<b>本体に直接調理物を入れてしまった</b>	●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。
<b>プラスチックなどの樹脂のおいがする</b>	●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。
<b>停電が起こったら</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>→圧力IHなべは単独のコンセントでお使いください。</li> <li>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。</li> </ul>
<b>差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ</b>	●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。
<b>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</b>	●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
<b>外ぶたが閉まらない 閉まりにくい</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内ぶたカバーをつけ忘れていませんか？</li> <li>●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</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
<b>調理中に音がする</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。</li> <li>●「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。</li> <li>●「ブー」音は、調理中に圧力を調整している音です。</li> <li>●「カチャ」音は、調理中に圧力を制御する装置が動く音です。</li> <li>●「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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
<b>外ぶたの内側やなべのとお手に水滴がつく</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>→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。</li> </ul>

その他

# 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"> <li>●「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。</li> <li>→「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。</li> <li>●上記以外の場合は故障です。</li> <li>→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。</li> </ul>
E22	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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。</li> <li>→「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。</li> <li>●上記以外の場合は故障です。</li> <li>→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。</li> </ul>
H02 H03 H23	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>→「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。)</li> </ul> <p><b>アドバイス</b> 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"> <li>・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす</li> <li>・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</li> </ul>
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"> <li>●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。</li> <li>→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。</li> <li>●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。</li> <li>→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。</li> </ul>
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。

エラー表示

# 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/>

フリーダイヤル  
**お客様ご相談センター 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 for page 38.

Lined writing area for page 39.