

自動

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-MB30		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く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

圧力調理をするためPSCマーク・SGマークを取得しています。

PSC

マーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」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。

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

ご使用中中止

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。

EL-MB30 型 ©

EL-MB

型名 EL-MB30 型

取扱説明書

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。

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になり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

家庭用

もくじ

お使いになる前に

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
予約について	3
安全上のご注意	4
各部のなまえと扱い方	8
時刻の合わせ方	11
報知の種類と切りかえ方	11

使い方

基本の調理のしかた	12
自動 メニューの選び方	16
手動 メニューの選び方	17
予約	18
保温について	19
再加熱	20

お手入れ

お手入れ	21
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	29
こんな表示をしたとき	32
部品の交換・購入について	33
仕様	33
自動 調理の目安	34
表示時間・圧力をかけているメニュー・予約可能メニュー番号・予約可能時間	
手動 調理の目安	35
初期表示時間・設定可能な調理時間・圧力をかけているメニュー	
アフターサービス	35
お客様ご相談窓口	35
保証書	裏表紙

製品の特長

材料を入れるだけで簡単に作れる

おまかせ「自動」調理

材料を入れて作りたいメニューのメニュー番号を選ぶだけの自動調理です。

忙しい方の味方！

おまかせ「予約」調理

最大予約時間は約12時間です。
(全てのメニューが予約できるわけではありません。)

いつも食べごろ温度で食べられる

保温機能つき

最大保温時間は約12時間です。
(保温できないメニューもあります。)

「一定圧力」「可変圧力」「温度調理」

お好みで設定できる「手動」調理

調理の種類や時間などがお好みで設定でき、アレンジ調理が楽しめます。

においが気になるときの

「クリーニング」機能

カラーで見やすい別冊

「レシピブック」つき

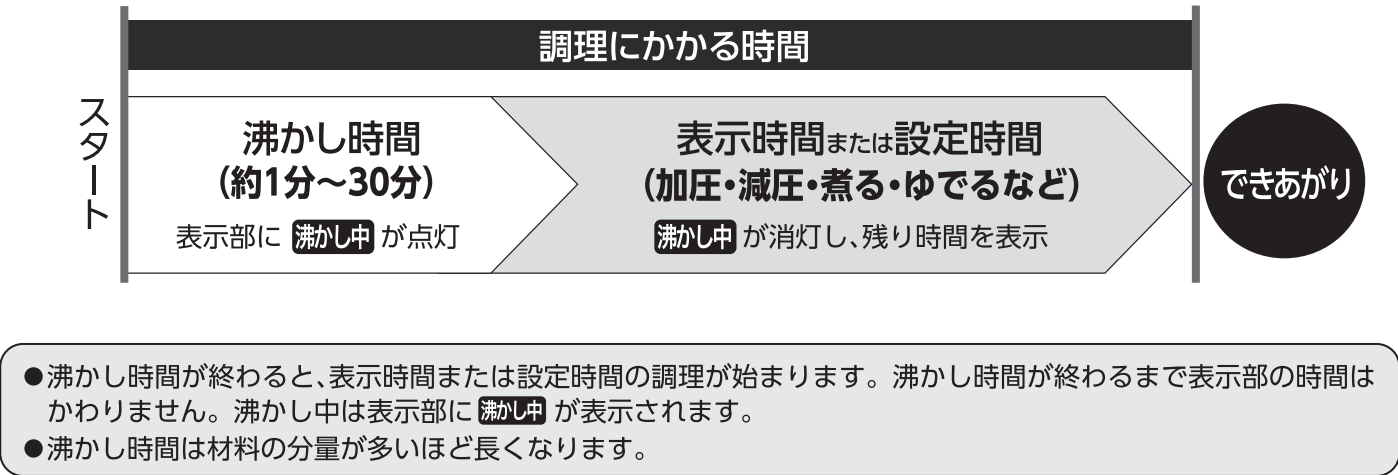
象印おすすめの150レシピをご紹介します。簡単ワンタッチレシピが多数掲載されています。

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) + 表示時間または設定時間

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)ために必要な時間です。



調理メニューの特長

自動 メニュー番号を選択するだけでさまざまな料理を自動で作ることができます。→P.16

一定圧力

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、味をしっかりと染み込ませます。
食感とおいしさの両方が楽しめる仕上がりです。

可変圧力

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。

温度調理

長時間の煮込みも火加減の必要がないのでつき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を作れます。

無水調理

基本的に水を使わず野菜などの食材に含まれる水分を利用して調理します。食材の風味を活かし、栄養の流出をおさえながら煮物や野菜のゆで調理ができます。

手動 「自動」メニューに類似メニューがない場合、お好みの調理の種類や時間を設定してお使いいただけます。→P.17

一定圧力

可変圧力

温度調理
100℃・90℃・80℃・70℃・60℃・50℃・40℃

予約について

食材を入れて予約を設定しておけば、設定した時刻に調理ができあがります。→P.18

- 予約ができるメニューは調理終了後、自動的に保温されます。→P.19
- メニューによって予約可能な時間が異なります。→P.34

■予約ができるメニュー ●詳しくは別冊のレシピブックをご覧ください。

もつの煮込み ビーフカレー ドライカレー ミートソース ボルシチ 肉じゃが 牛すじの煮込み ビーフシチュー 豚の角煮 醬肉(ジャンロウ)	ポトフ スペアリブの柔らか煮 鶏ひき肉と野菜の信田煮 クリームシチュー しっとりゆで鶏 グリーンカレー バターチキンカレー 煮込みタンドリーチキン いか飯 たこの柔らか煮	サーモンの昆布巻き 鯛のあら炊き ぶり大根 いわしのしょうが煮 さんまの甘露煮 ロールキャベツ 玉こんにゃく おでん ふろふき大根 3種の野菜のキーマカレー	筑前煮 かぼちゃの煮物 しょうがとにんじんの煮付け ラタトゥイユ フェジョアード 五目豆 厚揚げの丸煮 大豆と鶏手羽先の煮物 昆布巻き ポークビーンズ	ひじきの煮物 サムゲタン風スープ 鶏肉のかす汁 ミネストローネ しょうが入り根菜 ごろごろスープ 中華風コーンスープ かぼちゃのスープ けんちん汁 白米 玄米
---	--	---	--	---

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。

- 禁止

してはいけない「禁止」内容です。
- 指示

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

一定圧力・可変圧力・無水調理(自動のみ)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。

禁止

一定圧力・可変圧力・無水調理(自動のみ)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
- おかゆを一定圧力または可変圧力で調理しない(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)
- 圧力がかかっているときは表示部に**圧力**が表示されます。

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

調理MAX▽

豆料理 ここまで▽

あこむ 白米

3 3

2 2

1 1

必ず実施

一定圧力・可変圧力・無水調理(自動のみ)メニューで調理する前に、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、表示部の**圧力**表示(点灯・点滅)が消えていることを確認してから、外ぶたを開ける

消灯

圧力

内ぶた上

内ぶた上パッキン

フック

外ぶた

本体

フックの受け部

内ぶた下

内ぶた下パッキン

蒸気口

安全弁②

安全弁①

還流弁

水抜き穴

水抜き部

内ぶたカバー

●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。

4

警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人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。

接触禁止

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。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差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。

水ぬれ禁止

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。

禁止

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
- 落としづ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

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

コードや差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。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差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。

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。

吸気口・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を使わない

やけど・感電・けがををする恐れがあります。

コンセント

コード

マグネットプラグ

差込みプラグ

吸気口

本体底部

排気口

5

安全上のご注意 つづき

⚠ 警告



必ず実施

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



接触禁止

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には手がなべなどに
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



禁止

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。

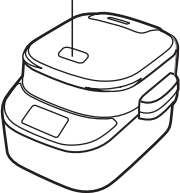
**荷重強度が不足しているスライド式
テーブルでは使わない**
スライド式テーブルが破損して圧力IHなべが
落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は15kg以上のものをお使いください。

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。

**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



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
けがや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。

**吸気口・排気口をふさぐような敷物(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。

**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**
故障の原因になります。また、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



必ず実施

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。



必ず実施

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。

**医療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。

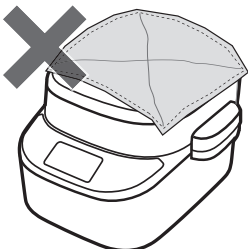
お願い

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**

故障の原因になります。



なべに傷をつけたり、落としたり、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。

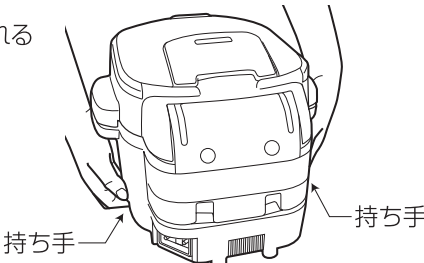
空だきをしない

- ・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。

**容器を使用して調理する場合はレシピブックに
記載しているもの以外は使用しない**
容器が発熱し、発煙・発火の原因になります。

本体を移動させるときは、必ず持ち手を持って運ぶ
また、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。



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調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用
しない**
故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使用しない
変色の恐れがあります。

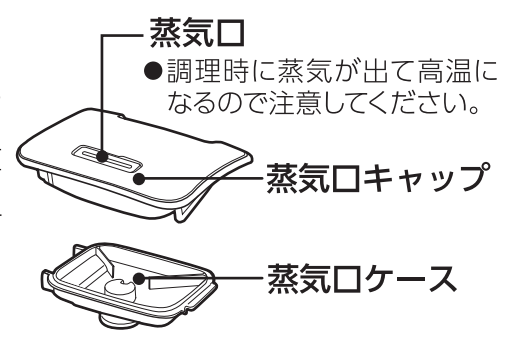
他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因に
なります。

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、本体には吸気口・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

蒸気口セット

- 蒸気口セットは確実に取りつけてください。
- 調理中または調理直後の蒸気口セットは非常に熱くなりますのでご注意ください。



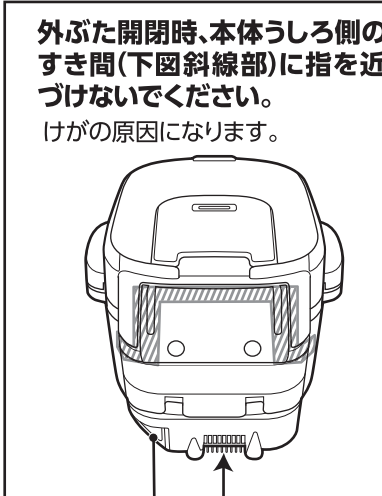
蒸気口
●調理時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口キャップ

蒸気口ケース

外ぶた開閉時、本体うしろ側のすき間(下図斜線部)に指を近づけないでください。

けがの原因になります。



排気口
(本体底部)

プラグ差込み口
マグネットプラグを差し込む

蒸気口セット取り付け部

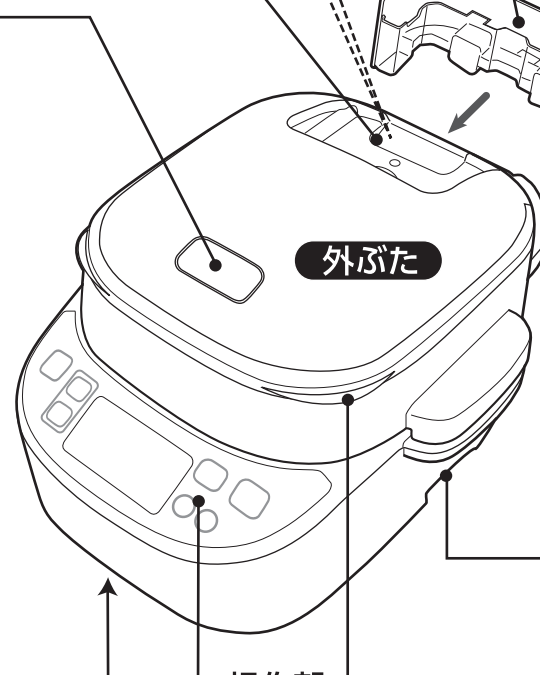
つゆ受け

外ぶた

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す

- 圧力式で密閉度を上げて調理するために開くまで少し時間がかかることがあります。
- 調理時に圧力がかかっているとき、プッシュボタンを押しても、安全のため、外ぶたは開きませんが故障ではありません。

●プッシュボタンを押して外ぶたを開けたとき、外ぶたは約45°開いた角度で止まります。(急激な外ぶたの開閉を防ぎ安全に使用していただくため)
そのあとは手で、外ぶたのつまみに指をかけて開けてください。
(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。)



操作部

吸気口
(本体底部)

持ち手(左右2カ所)
持ち運びのときに使う

つまみ(左右2カ所)
外ぶたを押し上げるときに使う

電源コード

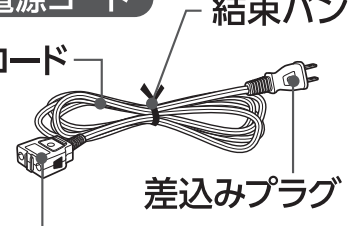
コード

結束バンド

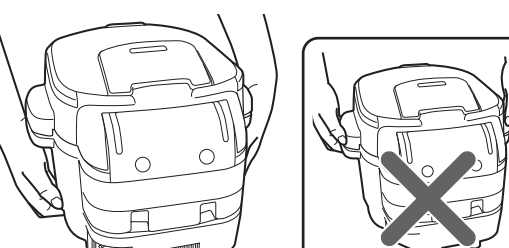
差込みプラグ

マグネットプラグ
本体に接続する

- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)



●左右の持ち手を両手で持ってください。



内ぶたセット止め具

内ぶたセットの取りはずし・取り付けのときに使う

- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。

→P.24

安全弁①

安全弁②

還流弁

内ぶた下(裏)

水抜き穴

内ぶたセット

内ぶた上止め具

内ぶた上窓

内ぶた上(表)

内ぶた上パッキン

内ぶた上(裏)

内ぶたとっ手(左右2カ所)
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

内ぶた下パッキン

内ぶた下(表)

水抜き部
内ぶたセット内部に煮汁がたまるのを防ぐ

内ぶたカバー受け部(上)

内ぶたカバー受け部(下)

内ぶたカバー止め具

内ぶたカバーフック

内ぶたカバー

異物が詰まるのを防ぐ

- お手入れ後、必ず内ぶた下に取りつけてください。

→P.25

本体

蒸気口

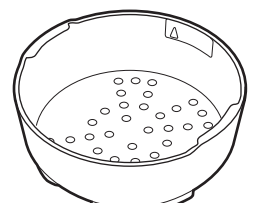
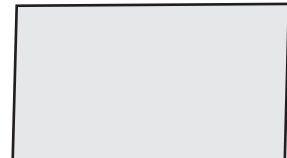
ふたセンサー

ソコセンサー
(本体内側底部)

なべ

なべとっ手

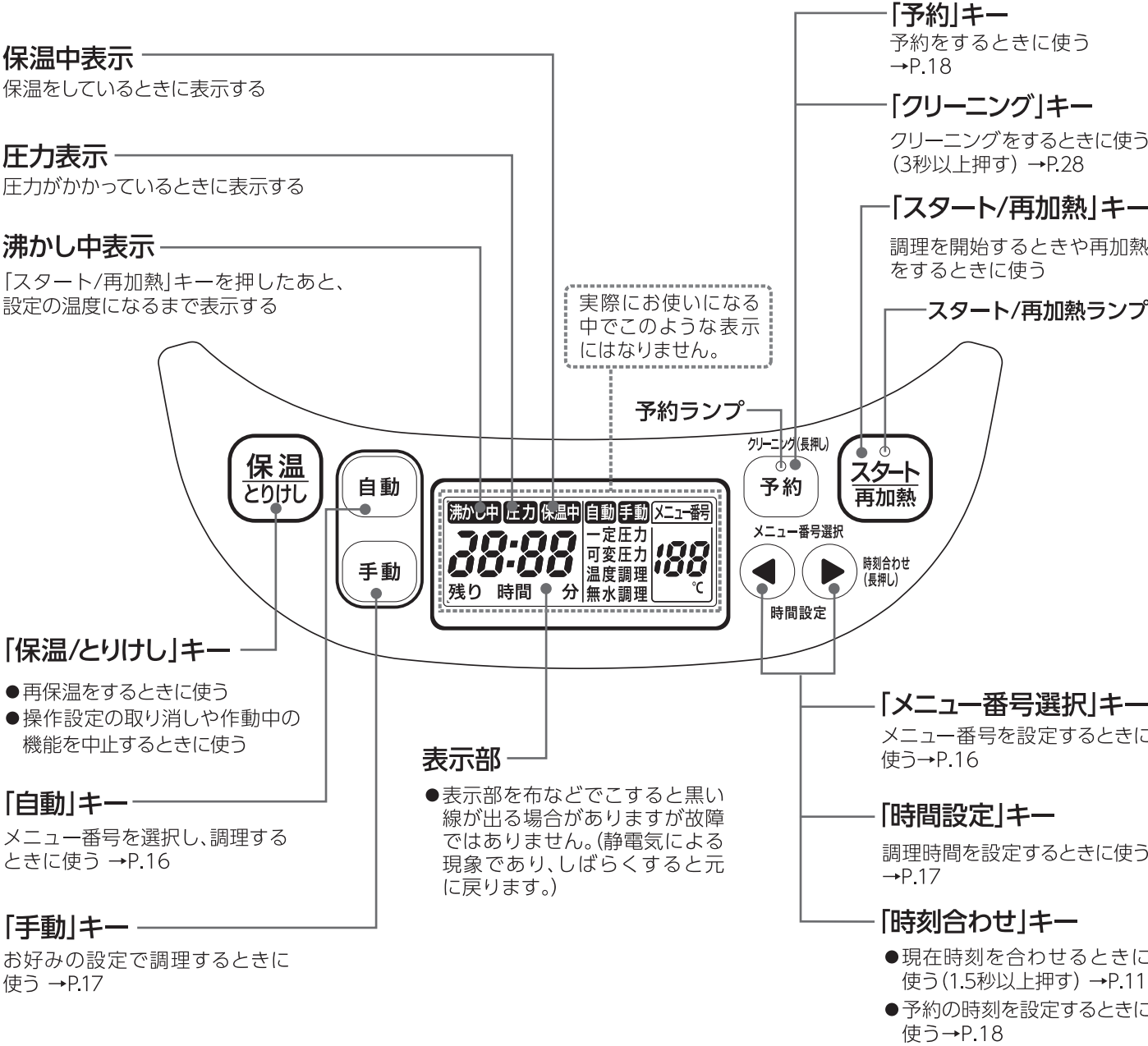
付属品

蒸しカゴ	計量カップ	レシピブック	メニュー番号ガイド
	 約180mL(約1合)		

各部のなまえと扱い方 っづき

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/再加熱」キー、「保温/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。



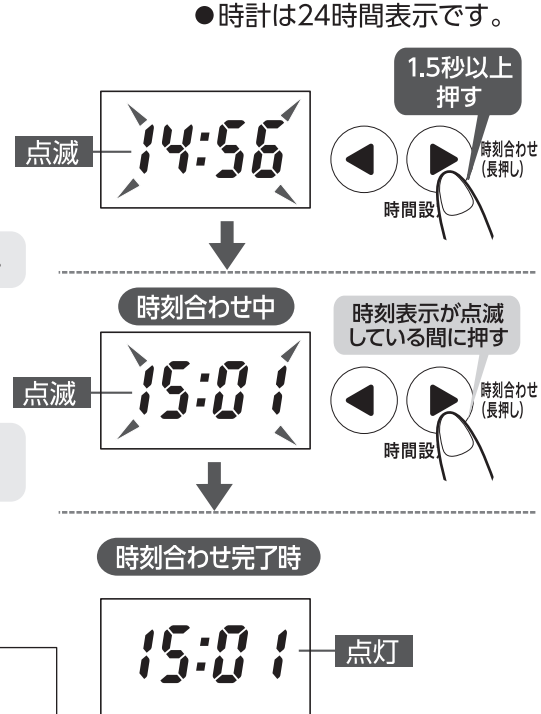
時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

- なべを入れ、プラグを接続する
P.13「基本の調理のしかた」の4参照
- ◀または▶を1.5秒以上押し、時刻表示を点滅させる
●時刻表示が点滅しない場合は「保温/とりけし」キーを押してやり直してください。
- 時刻表示が点滅している間に◀または▶を押して
現在時刻に合わせる
▶：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。
- 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯に変わります。

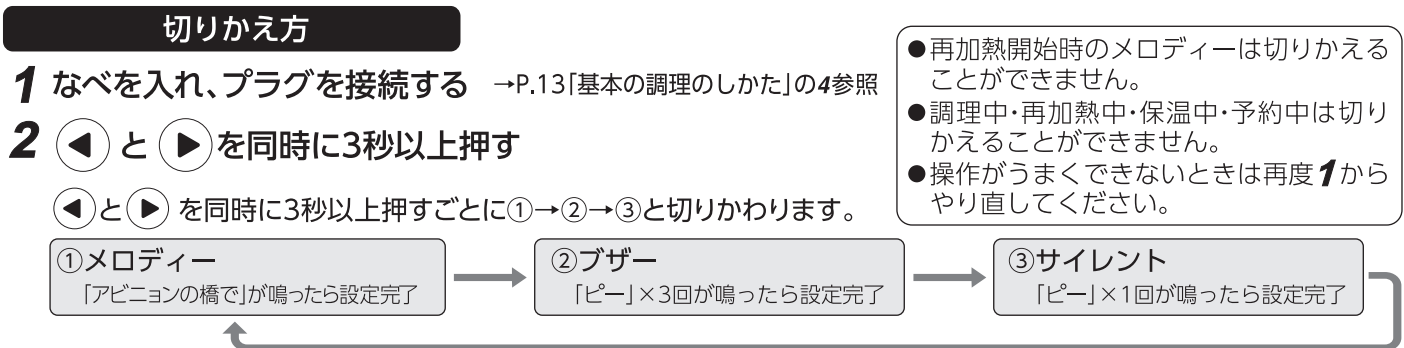
- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、予約を設定した時刻にできあがりません。
- 調理中・再加熱中・保温中・予約中は、時刻合わせできません。



報知の種類と切りかえ方

この製品には調理開始・予約操作完了・調理終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング		報知の種類を次の中から選ぶことができます。		
報知の種類と用途		メロディー	ブザー	サイレント
鳴るタイミング		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。	メロディーをブザーに かえたいときに	報知音を消したいときに
調理・追加調理・クリーニングを開始するとき		おおスザンナ	「ピッ」	
予約操作が完了したとき		おおスザンナ	「ピッ」	
調理・追加調理・再加熱・クリーニングが終了したとき		アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません
調理終了後、「保温/とりけし」キーを押さなかったとき、 調理中、予約中、保温中に外ぶたを開けたままにしたとき		「ピピッ」×2回		鳴りません



- 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
●一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグ・マグネットプラグを抜いても記憶されます。

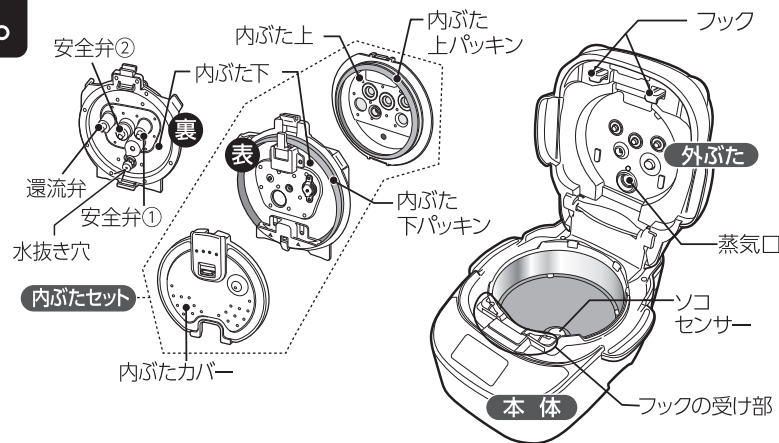
基本の調理のしかた

●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.21～P.28

調理前に確認してください。

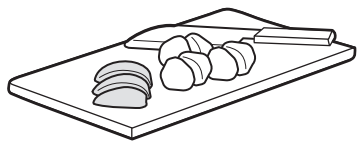
右図の各部に調理物などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。→P.22

- 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。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。



1 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。



2 なべに材料を入れ、本体にセットする



なべの表示

豆料理をするときは、この線を超えない
豆+調味料(水を含む)

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

材料(調味料を含む)をMAX線以上に入れない

麺をゆでるときは、水+麺で、この線を超えないようにする

調理 MAX ▽	めん	玄米	白米
	3	3	3
	2	2	2
	1	1	1

米を炊く場合は、米のカップ数の水位目盛に合わせる

●炊飯するときは、米を洗い、平らな台の上で米に水を加えて、水加減をしてください。

蒸し調理をするときは

蒸しカゴを用意してください。

水150mLを入れる

材料は蒸しカゴの「▲ここまで」以上に入れないでください。

- ① なべに水150mLを入れる
- ② 蒸しカゴに材料を入れ、なべにセットする
- ③ ②の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

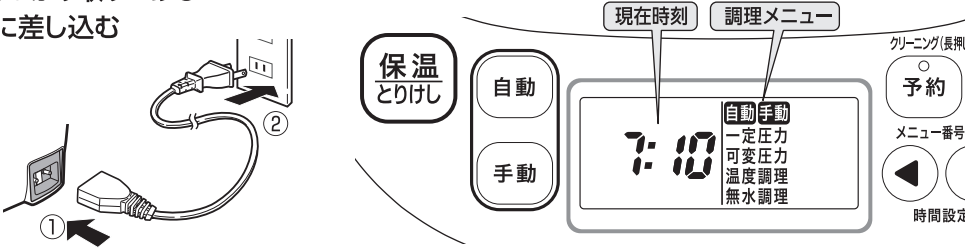
なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セット・つゆ受けの水分や異物をふき取ってください。

- 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。

4 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取りつける
- ② 差し込みプラグをコンセントに差し込む

●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でください。



5 メニューを選ぶ

自動 メニューの選び方→ P.16へ **手動** メニューの選び方→ P.17へ

6

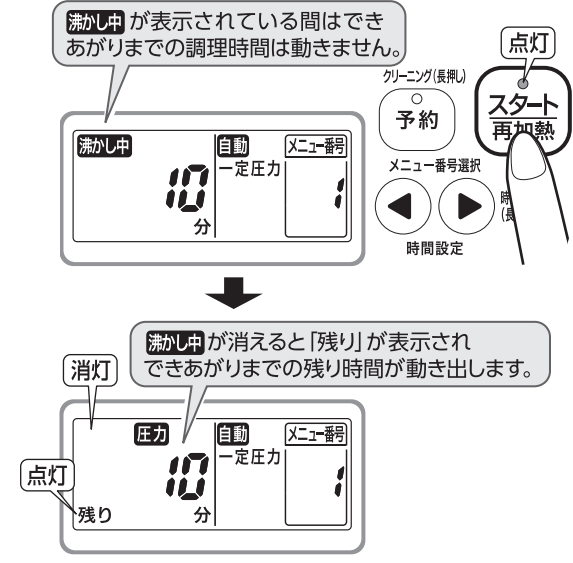
スタート/再加熱 を押す メロディー(ブザー)が鳴り、調理を開始します。

表示時間または設定時間と別に沸かし時間(約1分～30分)がかかります。

沸かし時間(約1分～30分) + 表示時間または設定時間

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)ために必要な時間です。

- 外ぶたが閉まっていないとブザー(「H17」が表示)が鳴り、調理が開始されません。
- 内ぶたセットを取りつけずに「スタート/再加熱」キーを押すと、ブザー(「ピピッ」×2回)と表示(「H22」)でお知らせします。故障ではありません。
- やむをえず調理途中で外ぶたを開けたり、調理をやめる場合、「保温/とりけし」キーを1秒以上押してください。その際、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。
- 沸かし時間は分量が多いほど長くなります。
- 差し込みプラグをコンセントから抜いた場合(及び停電時)は2分以内にコンセントに差し直してください。(2分経過すると調理が中断します。)
- 圧力をかけているメニューは、圧力がかかりはじめると、表示部に「圧力」の表示が点灯します。



●調理終了後のメロディー(ブザー)が鳴るまで、外ぶたは開けないで下さい。調理中に外ぶたを開けたままにすると、2分後に外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴ります。(その後、外ぶた閉め忘れ報知ブザーは、外ぶたを閉めるまで3分間隔で鳴り続けます。)

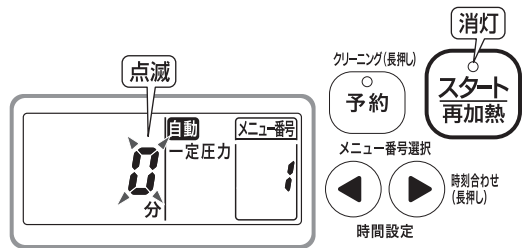
7

調理終了のメロディー(ブザー)が鳴ったらできあがり

表示部の「0(分)」が点滅します。
●できあがったら早めにお召し上がりください。

蒸気が出ていないことや**圧力**の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**の表示が消えたあとでも、押し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。

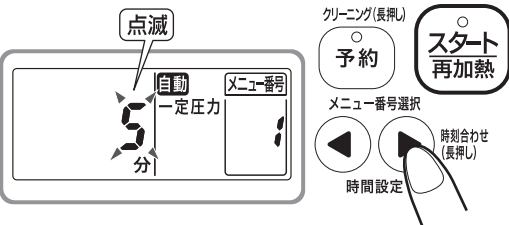


追加調理する場合

こんなときに・・・

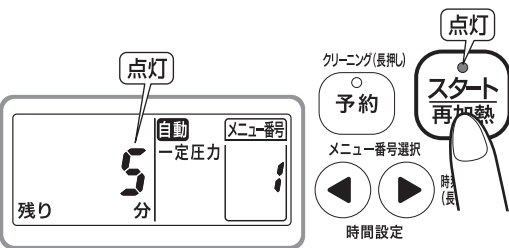
- 好みの仕上がりでないとき
- 追加調理が必要なレシピを調理するとき(別冊のレシピブックで確認してください。)

1 調理終了後、
◀ または ▶ を押して、追加する調理時間を設定する



2 **スタート再加熱** を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、調理を開始します。



3 調理終了のメロディー(ブザー)が鳴ったらできあがり

ご注意

- 「保温/とりけし」キーを押して調理を終了すると、追加調理はできません。その場合は、手動で温度と時間の設定を行ってください。→P.17
- 「予約」では、追加調理はできません。必要な場合は、「手動」で温度と時間の設定を行ってください。→P.17

8

保温/とりけし を押して、調理を終了する

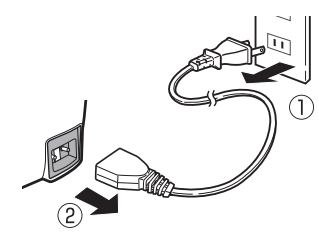
続けて他の調理メニューを行う場合は、「保温/とりけし」キーを押してから、各設定を行ってください。
「保温/とりけし」キーを押さないと、他の調理メニューは受け付けません。



9

プラグをはずす

- ①差し込みプラグをコンセントから抜く
 - ②マグネットプラグをはずす
- 差し込みプラグをコンセントから抜いた後は、お早めにお召し上がりください。時間の経過とともに味や風味が低下します。



お願い

- 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「保温/とりけし」キーを押してください。「保温/とりけし」キーを押さないと、取り出し忘れ報知ブザーが約10分後に鳴り、その後30分間隔で鳴り続けます。
- 調理後のにおいが気になる場合は、「クリーニング」を参照し、お手入れしてください。→P.28

自動メニューの選び方

自動・・・材料を入れ、メニュー番号を選び、「スタート/再加熱」キーを押すだけで自動で料理ができあがります。

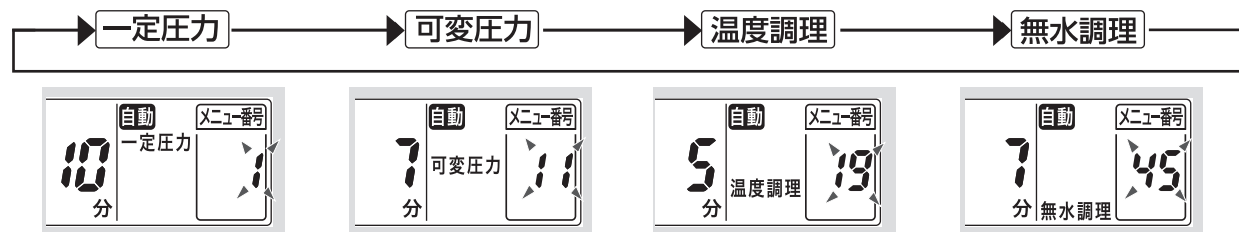
1 調理の準備をする

P.12～P.13「基本の調理のしかた」の1～4をご覧ください。

2 自動を押して、調理メニューを選ぶ

別冊のレシピブックを参照し、「一定圧力」、「可変圧力」、「温度調理」、「無水調理」を選んでください。

「自動」キーを押すごとに調理メニューが切りかわります。



3 ◀ または ▶ を押して、希望のメニュー番号を選ぶ

◀ または ▶ を押すごとにメニュー番号が切りかわります。

調理メニュー	一定圧力	可変圧力	温度調理	無水調理
メニュー番号	1～10	11～18	19～44	45～65

● ◀ または ▶ を押し続けると早送りができます。



4 スタート/再加熱を押す

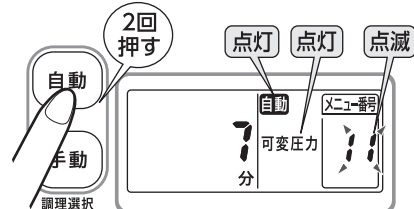
メロディー(ブザー)が鳴り、スタート/再加熱ランプが点灯します。

● 4以降の手順はP.13～P.15「基本の調理のしかた」の6～9をご覧ください。

例 自動「可変圧力」のメニュー番号「14」を選ぶとき

1 自動を2回押す

「可変圧力」に切りかわります。



2 ▶ を3回押す

メニュー番号が「14」に切りかわります。



3 スタート/再加熱を押す

スタート/再加熱ランプが点灯します。



手動メニューの選び方

手動・・・「自動」メニューに類似メニューがない場合、お好みの時間を設定してお使いいただけます。

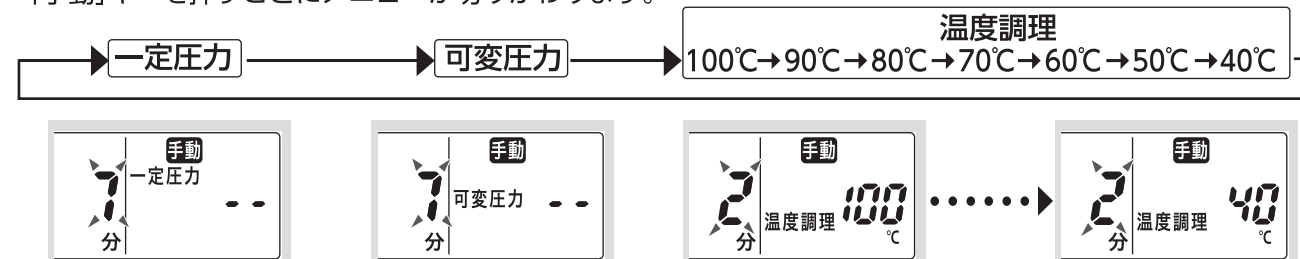
1 調理の準備をする

P.12～P.13「基本の調理のしかた」の1～4をご覧ください。

2 手動を押して、調理メニューを選ぶ

別冊のレシピブックを参照し、「一定圧力」、「可変圧力」、「温度調理100℃～40℃」を選んでください。

「手動」キーを押すごとにメニューが切りかわります。



3 ◀ または ▶ を押して、調理時間を設定する

▶ : 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。

■ 設定できる調理時間の範囲

調理メニュー	一定圧力	可変圧力	温度調理 (100℃～40℃)
時間の範囲	7分～2時間	2分～13時間	

4 スタート/再加熱を押す

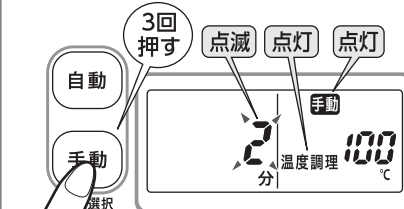
メロディー(ブザー)が鳴り、スタート/再加熱ランプが点灯します。

● 4以降の手順はP.13～P.15「基本の調理のしかた」の6～9をご覧ください。

例 手動「温度調理100℃」で30分に設定するとき

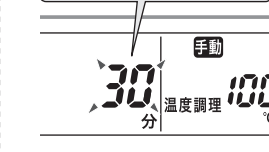
1 手動を3回押す

「温度調理100℃」に切りかわります。



2 ▶ を押し、「30分」に設定する

設定時間「30(分)」が点滅



3 スタート/再加熱を押す

スタート/再加熱ランプが点灯します。



予約

設定した時刻（最大約12時間後）に調理を仕上げたいときに使います。

予約をスタートさせると、しばらくして加熱調理が始まり、設定した時刻に食べごろに仕上げます。

- 12時間を超える予約設定はできません。
- メニューによって予約できる最短時刻が異なります。→P.34

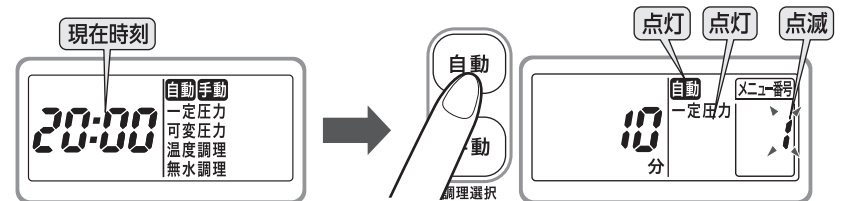
●予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻にできあがりません。→P.11

1 調理の準備をする

P.12～P.13「基本の調理のしかた」の1～4をご覧ください。

2 自動を押して、調理メニューを選ぶ

P.16「自動メニューの選び方」をご覧ください。

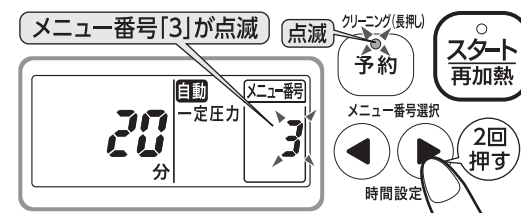


例 現在時刻が20:00でミネストローネ（「一定圧力」、メニュー番号「3」）を7:30に仕上げたいとき

3 ◀ または ▶ を押して、予約ができるメニュー番号を選ぶ

予約ができるメニュー番号を選択すると予約ランプが点滅します。

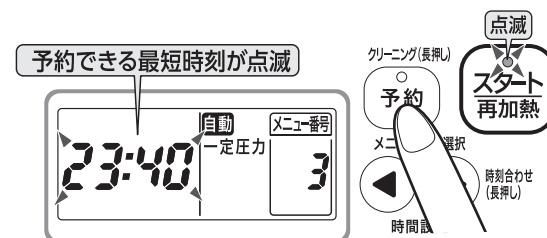
- P.34「自動 調理の目安」、または別冊のレシピブックを参照し、予約ができるメニュー番号を選んでください。



4 予約を押す 予約設定表示に切りかわります。

表示部に予約できる最短時刻が点滅表示され、予約ランプが消灯し、スタート/再加熱ランプが点滅します。

- 予約できるメニュー番号ごとの予約可能時間についてはP.34「自動 調理の目安」をご覧ください。

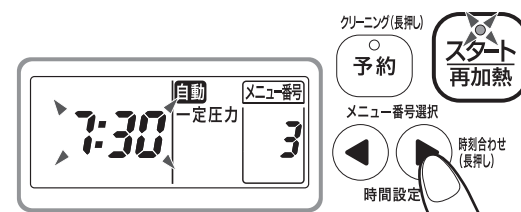


5 ◀ または ▶ を押し、できあがりの時刻を設定する

▶ :10分単位で進む ◀ :10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。

予約できない時刻は、◀ または ▶ を押しても表示されません。



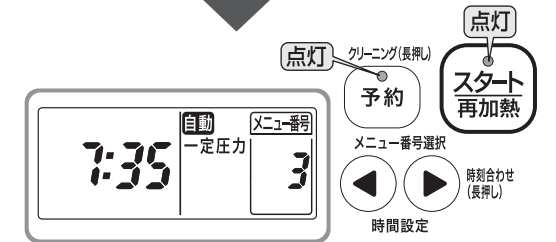
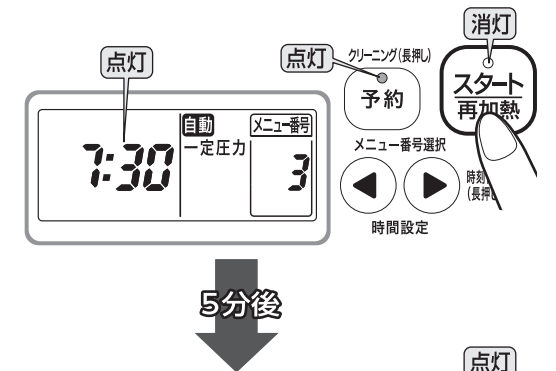
6

スタート/再加熱を押すと予約設定完了

メロディー（ブザー）が鳴り、予約ランプが点灯、スタート/再加熱ランプが消灯、時刻表示が点滅から点灯に切りかわります。

予約設定完了後、約5分でスタート/再加熱ランプが点灯し、加熱調理が始まります。

- 予約中は外ぶたを開けないでください。予約中に外ぶたを開けたままにすると、2分後に外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴ります。（その後、外ぶた閉め忘れ報知ブザーは、外ぶたを閉めるまで3分間隔で鳴り続けます。）
- 差し込みプラグをコンセントから抜いた場合（及び停電時）は2分以内にコンセントに差し直してください。（2分経過すると予約が中断します。）

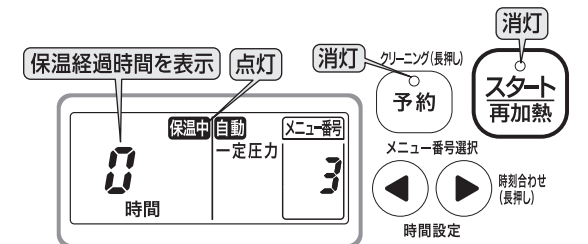


7

設定した時刻に調理終了

メロディー（ブザー）が鳴り、表示部に保温経過時間、保温中が表示されます。

- 調理終了後は自動的に保温に切りかわります。



予約を取り消したいときは…

保温/とりけしを押す

予約ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

保温について

予約でできあがったメニューは、自動的に保温に切りかわります。（最長12時間まで保温できます。）

- 予約ができないメニューは、保温に切りかわりません。

- 12時間を超えると数字が点滅してお知らせします。メニューによっては、保温時間の経過とともに味や風味が低下するものがあります。できるだけお早めにお召し上がりください。
- 保温中は外ぶたを開けたままにしないでください。保温中に外ぶたを開けたままにすると、5分後に外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴ります。（その後、外ぶた閉め忘れ報知ブザーは、外ぶたを閉めるまで3分間隔で鳴り続けます。）
- 差し込みプラグをコンセントから抜いた場合（及び停電時）は、お早めにお召し上がり下さい。時間の経過とともに味や風味が低下します。保温中に戻したい場合は、2分以内にコンセントに差し直してください。（2分経過すると保温が中断します。）



再保温

保温中に誤って「保温/とりけし」キーを押してしまったときは、再度「保温/とりけし」キーを押してください。（保温経過時間は「0（時間）」に戻り、点滅表示にかわります。）



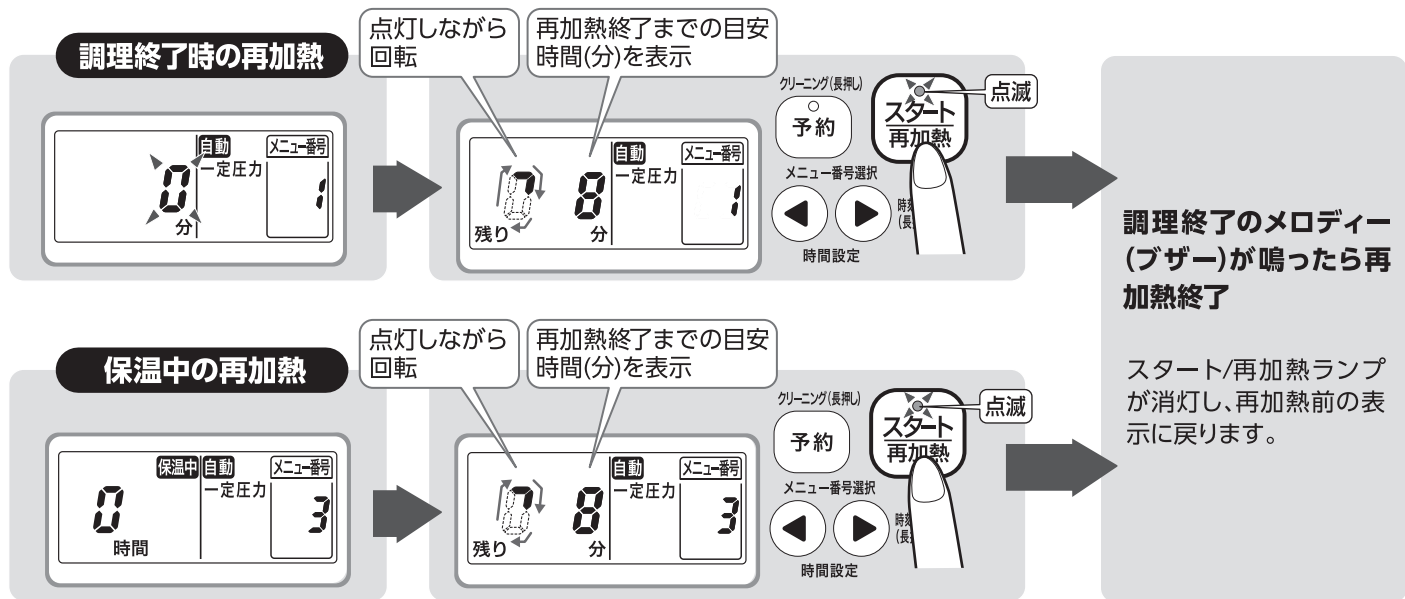
再加熱

調理終了後、または保温中に再度、食べごろの温度まであたためるときに使います。

調理終了後、または保温中に

スタート/再加熱を押す メロディー（ブザー）が鳴り、再加熱を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



ご飯を再加熱する場合

1 保温中のご飯をほぐし、平らにならしてから、**スタート/再加熱**を押す

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので、必ずほぐして平らにならしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべの中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

2 再加熱終了後、ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

- 玄米など、白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- ご飯の量が、白米の水位目盛2以上あるとき(十分あたたまらない)
- ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(焦げやおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を取り消したいときは…

保温/再加熱を押す スタート/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

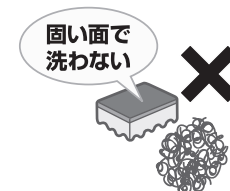
再加熱を中止して再加熱前の状態に戻りたいときは…

スタート/再加熱を押す スタート/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の状態に戻ります。

お手入れ

- 調理・保温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

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

蒸気口セットを上にはずし、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。

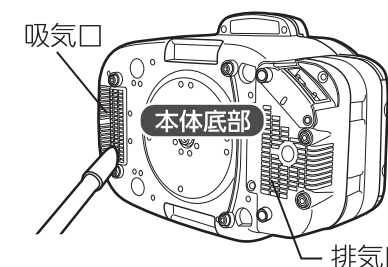
操作部

乾いた柔らかい布でふく

吸気口・排気口(本体底部)

本体底部の吸気口・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。

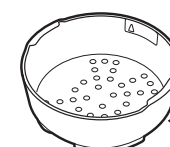


付属品

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

蒸しカゴ



底についているパッキンをはずさないでください。

計量カップ



蒸気口セット → P.26

蒸気口キャップ

蒸気口ケース

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

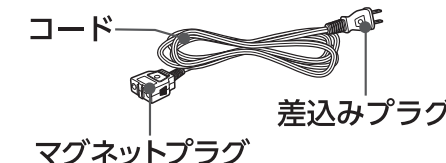
つゆ受けの水捨てラインまで水がたまった場合は、水を捨ててください。

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



お手入れ っづき

●洗剤でお手入れするときは「台所用中性洗剤」を使用してください。

(洗剤が残っていると、においや劣化の原因になりますので、十分にすすいでください。)

内側

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。
- 汚れや水分が残ったまま放置したり、傷がついたりすると、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

安全弁② 安全弁①

指で軽く2～3回押し、スムーズに動くか確認する
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付着しているときは、取り除く

- 蒸気もれや、おいしく調理できない原因になります。

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

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。

外ぶた

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

- 汚れや水分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。

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。

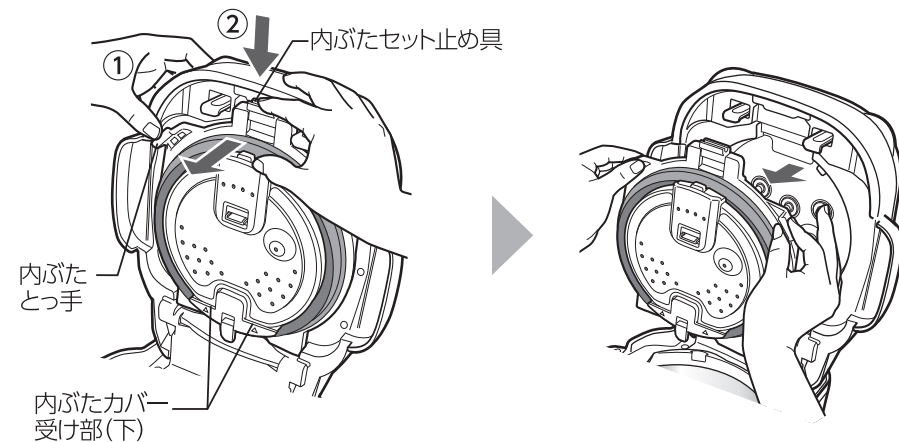
お手入れ っつき

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。

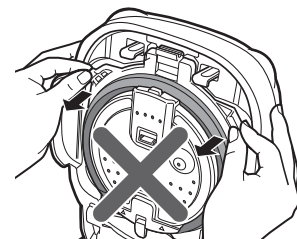
はずし方

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



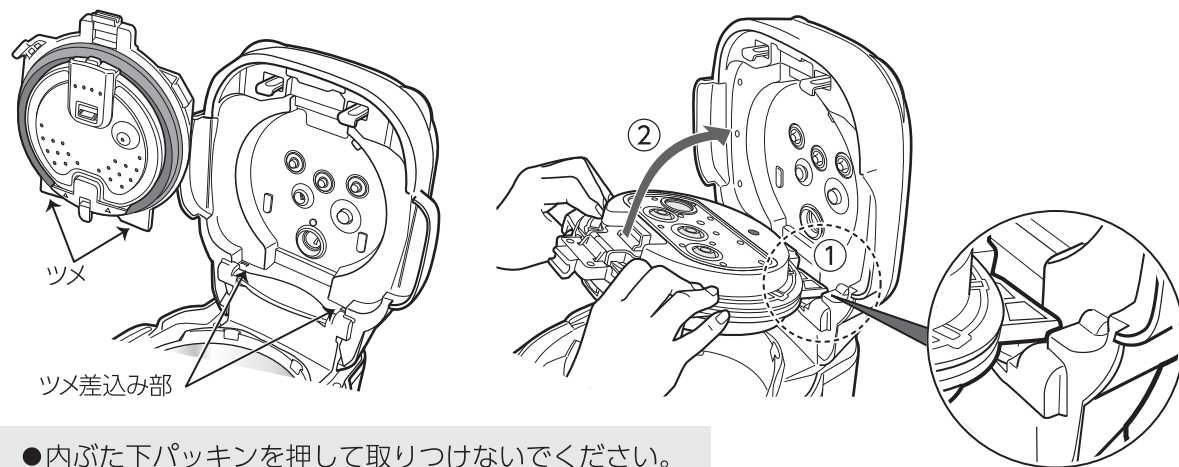
- 十分に冷ましてからやけどに注意してはずしてください。

- 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。)



つけ方

- ①内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部に差し込む
- ②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」と音がるまで押し込む

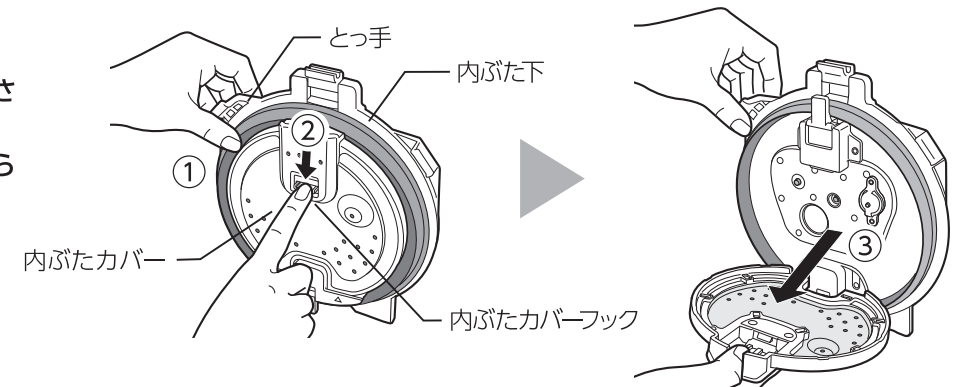


- 内ぶた下パッキンを押して取り付けないでください。

内ぶたカバーのはずし方・つけ方

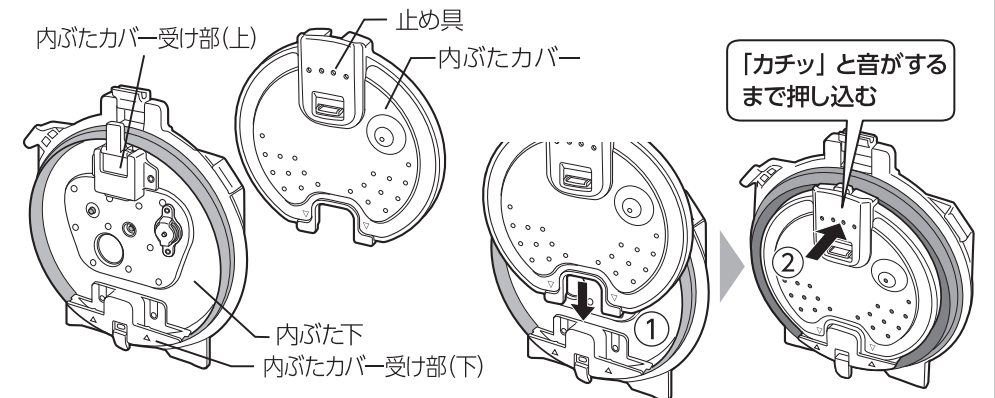
はずし方

内ぶた下のとっ手を片手でおさえて(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

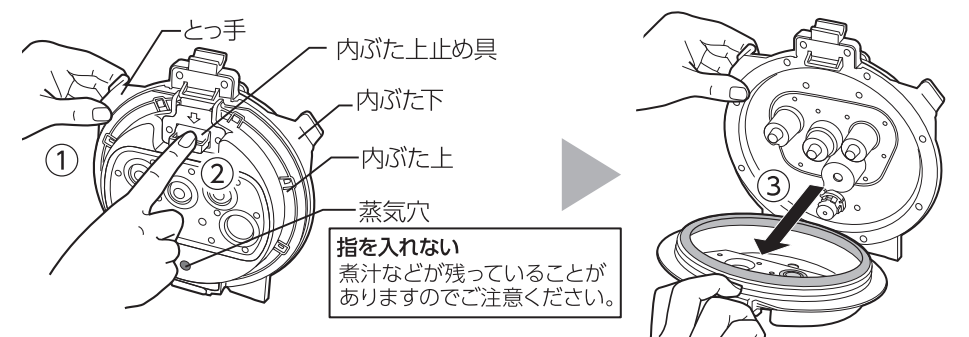
- ①内ぶたカバー受け部(下)の△マーク(2カ所)に、内ぶたカバーの▽マーク(2カ所)を合わせるように差し込む
- ②内ぶたカバー止め具を、内ぶたの受け部(上)に「カチッ」と音がるまで押し込む



内ぶた上のはずし方・つけ方

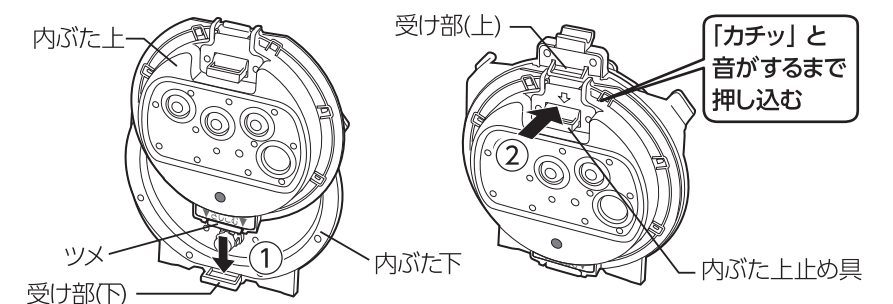
はずし方

内ぶた下のとっ手を片手で おさえて(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

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

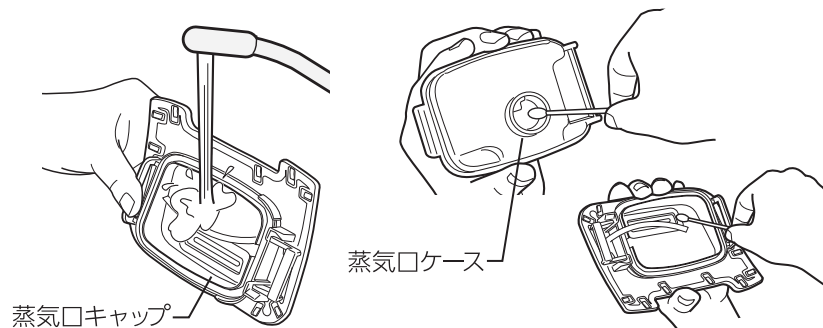


お手入れ っづき

蒸気口セット お手入れは冷めてから行ってください。

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、調理物のにおい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傷つけ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。



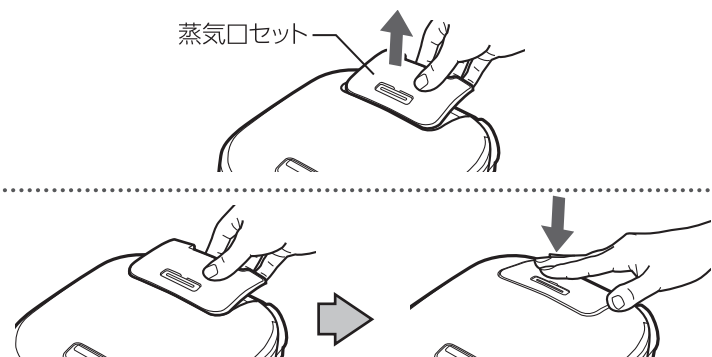
蒸気口セットのはずし方・つけ方

はずし方

蒸気口セット後方を持って矢印の方向(上向き)に引っ張ってははずす

つけ方

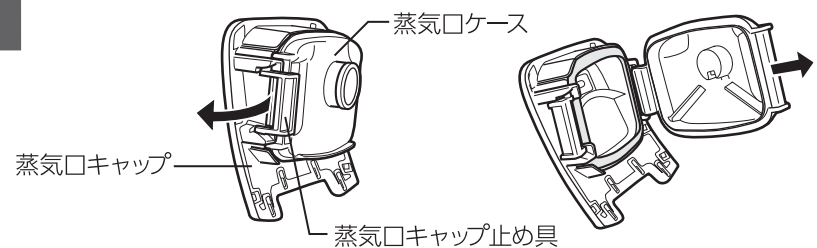
蒸気口セット後方を持って矢印の方向(下向き)に押して取りつける



蒸気口ケースのはずし方・つけ方

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



つけ方

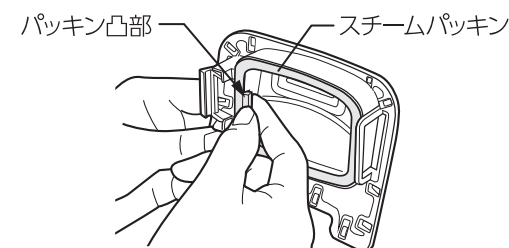
蒸気口キャップのツメ差込み部に、蒸気口ケースのツメを差し込み(①)、蒸気口キャップの止め具を、蒸気口ケースにかける(②)



スチームパッキンのはずし方・つけ方

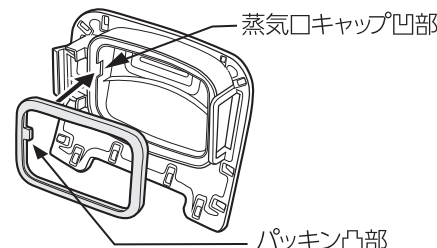
はずし方

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



- 取り付けが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。



なべのお手入れについて

- 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。
- 調理済みのものを長時間そのまま放置しておく、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。

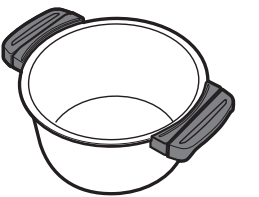
- お手入れのあとは、水分をよくふき取ってください。

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.28「クリーニング」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.28「クリーニング」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、とっ手がゆるんできて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。

お手入れ っづき

クリーニング ●調理のにおいが気になる場合は、次の方法でお手入れを行ってください。

1

表示部が現在時刻表示になっていることを確認する

現在時刻表示

自動手動
一定圧力
可変圧力
温度調理
無水調理

クリーニング(長押し)
予約
メニュー番号選択
スタート
再加熱
時刻合わせ(長押し)
時間設定

2

なべの「白米」の水位目盛「1」まで水を入れ、外ぶたを閉める

3

予約を長押し(3秒以上)する

クリーニングの表示に切りかわります。

3秒以上押す

クリーニング(長押し)
予約
メニュー番号選択
スタート
再加熱
時刻合わせ(長押し)
時間設定

4

スタート/再加熱を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、クリーニングを開始します。表示部に残り時間を表示します。

残り時間を表示

クリーニング(長押し)
予約
メニュー番号選択
スタート
再加熱
時刻合わせ(長押し)
時間設定

5

メロディー(ブザー)が鳴り、表示が「0」点滅に切りかわったら保温/とりげしを押す

クリーニング終了

点滅

保温
とりげし

自動
手動

現在時刻表示に戻る

クリーニング(長押し)
予約
メニュー番号選択
スタート
再加熱
時刻合わせ(長押し)
時間設定

6

本体が冷めてから製品全体のお手入れをする

内部は熱くなっていますので必ず本体が冷めてから湯を捨て、その後お手入れをしてください。

途中でクリーニングを取り消したいときは…

保温
とりげし

を1秒以上押す

スタート/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

お知らせとお願

●においによっては、完全に落ちないものもあります。

●調理およびクリーニング直後は「予約」キーを長押ししてもクリーニングを受けつけません。(「ピッ」と4回鳴りますので約60分お待ちください。)

●クリーニングを行うときは、水は「白米」の水位目盛「1」より多く入れないでください。(クリーニングがうまくできない原因になります。)

●空だきはしないでください。

●水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。

●クリーニング後、内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、やけどにご注意ください。

●クリーニング中は、蒸気口より勢いよく蒸気が出ますので、やけどなどにご注意ください。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせの前に、一度お調べください。

症 状	お調べいただくこと
自動／手動	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
	●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？ ●メニュー番号・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
	●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？ ●内ぶたセットを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ませんか？ ●内ぶたセットのパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●安全弁①②が詰まっていたり、異物がかみこんだりしていませんか？ ●蒸気口セットの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
	●メニュー番号または調理時間を設定したあと、「スタート/再加熱」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
炊飯	うまくできない ご飯が ・かたい ・やわらかい
	●お好みで、水の量を水位目盛より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。 ●予約をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●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飯していませんか？ ●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。 ●メニュー番号の設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？
	ご飯が、 ひどく焦げる
	●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？ ●メニュー番号の設定や水加減、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？ ●長時間水に浸けたり、予約をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。
	炊飯中に ふきこぼれる
	●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？ ●メニュー番号の設定や水加減、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
	●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。
	なべにご飯が こびりつく
	●予約炊飯時、長時間保温すると、なべにご飯がこびりつく場合があります。なるべく長時間の保温は避け、お早めにお召し上がりください。ご飯がとれにくい場合は、なべに水をはり、30分程度放置した後にお手入れしてください。

故障かなと思ったとき つづき

症 状		お調べいただくこと
パン	パンの高さ、形が作るたびに異なる	●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	●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	●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。別冊の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？ →別冊の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。
	パンのにおいが気になる	●ドライイーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。→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	●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	●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、パンの焼きあ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	●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。
麺・豆	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	●別冊の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。別冊のレシピブックの分量で調理してください。
	うまくできない	●メニュー番号・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	●メニュー番号・時間の設定、レシピの分量を間違えていませんか？(麺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」線を超えていませんか？ ●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？
保温	保温中に報知音が鳴る	●できあがった調理物を取り出しましたか？(取り出し忘れ報知ブザーが鳴っています。→P.11) →調理物を取り出し、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか？(外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴っています。→P.11) →外ぶたを閉めてください。
	保温経過時間が点滅している	●予約以外で調理終了後に「保温/とりけし」キーを押した場合や、保温時間が12時間を超えると保温経過時間が点滅します。(メニューによって異なります。) →P.19

症 状		お調べいただくこと
予約	予約をするとすぐに調理がはじまる	●予約をスタートさせ、しばらくすると加熱が始まります。 ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。
	予約した時刻にできあがらない	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、設定した時刻にできあがらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「スタート/再加熱」キーを押しましたか？ →「スタート/再加熱」キーを押さないと、予約は完了しません。→P.11 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.11 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを閉め直してください。 ●フックの受け部に調理物などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、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。 ●予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ ●内ぶた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ご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においがする	●使い始めはプラスチックなど樹脂のに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。においが気になる場合は、P.28「クリーニング」をお試しください。
	停電が起こったら	●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2分未満なら継続して調理をはじめます。(2分経過すると調理が中断します。)
	差込みプラグからパチッと火花が飛び	●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。
	外ぶたが閉まらない・閉まりにくい	●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.22 ●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	●「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。 ●「ピー」音は安全弁①・②が詰まったことをお知らせする音です。圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。 →目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「保温/とりけし」キーを1秒以上押し続けて調理を終了してください。「圧力」表示の点滅が消えたあとで、内ぶたセット・外ぶたをお手入れしてください。
	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.22
	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

表 示	お調べいただくこと
E 06	●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。
E 17 H 17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →「保温/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/再加熱」キーを押してください。 それでも直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E 22 H 22	●内ぶたセットのつけ忘れです。 →「保温/とりけし」キーを押し、内ぶたセットが確実に取りつけられているかを確認して「スタート/再加熱」キーを押してください。それでも直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H 02 H 23	●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。 →「保温/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)
H 04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
H 09	●異常に圧力のかかった場合、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に、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。
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	●圧力がかかったまま調理が停止しています。 外ぶたを開けるときは、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「保温/とりけし」キーを1秒以上押して圧力を抜き、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。
一定圧力 可変圧力 温度調理 無水調理が点滅する	●動作(調理・予約・保温)中に停電、または、差込みプラグがはずれています。 →差込みプラグを差し直してください。 元の状態に戻らない場合は、材料を入れかえて調理をはじめからやり直してください。
E 02 E 07 E 09 E 12 E 23	●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。

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求めください。(ホームページでのご購入はP.35参照)

部品名	部品番号
内ぶた下	C174-GR
内ぶた上	BG491808A-01
内ぶたカバー	BG491812A-02
蒸しカゴ	BG491826L-02
な べ	B424-6B
計量カップ	BG491186L-00
電源コード	BG491834A-00
つゆ受け	BG491165L-01

仕 様

型 名	EL-MB30
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7.0kg
最 大 調 理 容 量	1.5L (白米・玄米・おこわ:0.18～0.54L) 豆料理・麺:1.0L
設 定 温 度 範 囲	100/90/80/70/60/50/40(℃)

- 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専用に設計されています。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.
此产品只针对于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, 请勿使用于其它地区。
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 국내교류 100V전용으로 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。

自動調理の目安

表示時間・圧力をかけているメニュー・
予約可能メニュー番号・予約可能時間

自動調理	調理グループ		メニュー番号	表示時間	圧力をかけているメニュー	予約可能メニュー番号	予約可能時間
	一定圧力		1	10 分	●	—	—
			2	20 分	●	—	—
			3	20 分	●	○	約 3 時間 30 分～12 時間後
			4	25 分	●	—	—
			5	35 分	●	○	約 3 時間 40 分～12 時間後
			6	40 分	●	—	—
			7	50 分	●	—	—
			8	1 時間	●	○	約 1 時間 10 分～12 時間後
			9	1 時間	●	—	—
			10	1 時間 40 分	●	○	約 1 時間 50 分～12 時間後
	可変圧力		11	7 分	●	—	—
			12	10 分	●	—	—
			13	20 分	●	○	約 3 時間 20 分～12 時間後
			14	20 分	●	—	—
			15	30 分	●	○	約 3 時間 40 分～12 時間後
			16	40 分	●	○	約 3 時間 50 分～12 時間後
			17	1 時間	●	—	—
			18	1 時間 10 分	●	○	約 4 時間 10 分～12 時間後
	温度調理		19	5 分	—	—	—
			20	8 分	—	—	—
			21	10 分	—	○	約 3 時間 10 分～12 時間後
			22	15 分	—	—	—
			23	25 分	—	—	—
			24	30 分	—	○	約 3 時間 30 分～12 時間後
			25	1 時間 30 分	—	○	約 4 時間 30 分～12 時間後
			26	1 時間 30 分	—	—	—
			27	2 時間	—	—	—
			28	2 分	—	—	—
			29	12 分	—	—	—
			30	20 分	—	—	—
			31	50 分	—	—	—
			32	1 時間	—	—	—
			33	35 分	—	—	—
			34	10 分	—	—	—
			35	13 時間	—	—	—
			36	1 時間	—	—	—
			37	6 時間	—	—	—
			38	10 時間	—	—	—
			39	2 分	—	—	—
			40	40 分	—	—	—
			41	4 時間	—	—	—
			42	1 時間	—	—	—
			43	1 時間 5 分	—	—	—
			44	1 時間 10 分	—	—	—
	無水調理		45	7 分	●	—	—
			46	10 分	●	—	—
			47	20 分	●	○	約 3 時間 30 分～12 時間後
			48	25 分	●	—	—
			49	35 分	●	○	約 3 時間 40 分～12 時間後
			50	1 時間	●	○	約 4 時間～12 時間後
			51	7 分	●	—	—
			52	10 分	●	○	約 3 時間 10 分～12 時間後
			53	20 分	●	○	約 3 時間 20 分～12 時間後
			54	25 分	●	—	—
			55	40 分	●	○	約 3 時間 30 分～12 時間後
			56	45 分	●	—	—
			57	1 時間	●	○	約 4 時間 10 分～12 時間後
			58	8 分	—	—	—
			59	5 分	—	—	—
			60	7 分	—	—	—
			61	15 分	—	—	—
			62	20 分	—	○	約 3 時間 20 分～12 時間後
			63	35 分	—	○	約 3 時間 30 分～12 時間後
			64	15 分	—	—	—
			65	10 分	—	—	—

手動調理の目安

初期表示時間・設定可能な調理時間・
圧力をかけているメニュー

手動調理	調理グループ		初期表示時間	設定可能な調理時間	圧力をかけているメニュー
	圧力調理	一定圧力	7 分	2 時間まで	●
		可変圧力	7 分	2 時間まで	●
	温度調理	100℃ 60℃ 90℃ 50℃ 80℃ 40℃ 70℃	2 分	13 時間まで	—

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. 修理を依頼されるとき

《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。