

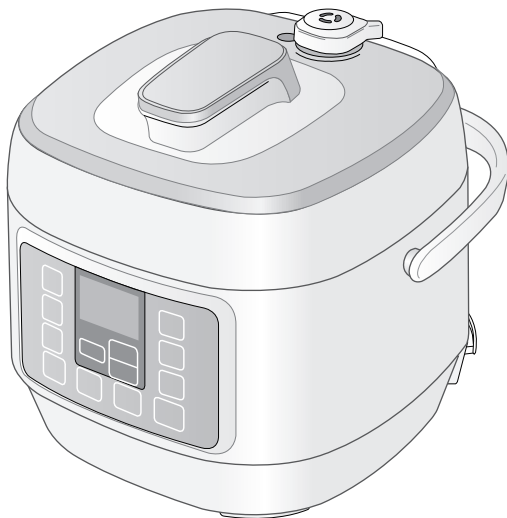


# マイコン電気圧力鍋 EPCA-250M

## 取扱説明書

### もくじ

保証書付



- 安全上のご注意…………… ①～③
- 圧力調理のコツ…………… ④
- 各部の名称…………… ⑤～⑥
- 準備…………… ⑦～⑧
- 圧力調理…………… ⑨～⑩
- 炊飯…………… ⑪～⑫
- 煮込み調理…………… ⑬～⑭
- 予約…………… ⑮
- 早くふたを開けたいとき…………… ⑯
- お手入れ…………… ⑰～⑱
- 故障かな?と思ったら…………… ⑲～⑳
- 仕様…………… ㉑
- アフターサービスについて…………… ㉒
- 保証書…………… 裏表紙

#### 家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。  
思わぬ事故の原因になります。

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

- ・このたびは、弊社電気圧力鍋をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

# 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、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



**警告**

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



**注意**

誤った取り扱いをしたときに傷害や物的損害に結びつく可能性のあるもの

## 図記号の説明



禁止

禁止 (してはいけないこと) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制 (必ずすること) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

マイコン電気圧力鍋は、加熱されると内部が高温・高圧になり、取り扱いを誤ると危険です。次の注意事項をよくお守りください。



**警告**

## 電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

マグネットプラグに金属やごみを付着させない

感電やショート、発煙・発火の原因になります。



禁止

マグネットプラグをなめさせない

乳幼児が誤ってなめないようにしてください。感電やけがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



ホコリをとる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る  
火災の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やけがの原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグは、根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

感電やけがをすることがあります。



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火の原因になります。



交流100V  
15A以上

電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。

## 警告



分解禁止

### 分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



プラグを抜く

### 異常・故障時には、直ちに使用を中止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

#### 【異常・故障例】

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。
- 触れるとビリビリと電気を感じる。
- 圧力ピンが上がらない。
- 本体が変形したり、ひび割れがある。



禁止

### 不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使わない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使わないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。



禁止

### すき間からピンや針金など、異物を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

### 取扱いに不慣れな方や子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない

感電やけが、やけどの原因になります。



### 調理後ふたを開けるときは、おもりを回して「排気」の位置に合わせ、蒸気を完全に排出する

なべに圧力が残っていると、ふたが飛んだり調理物が吹き出し、やけどやけがの原因になります。



水濡れ禁止

### 本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。



禁止

### 調理以外の用途には使わない

異常過熱や異常動作により、やけどやけが、火災の原因になります。



接触禁止

### 使用中や使用後しばらくは、おもりや圧力ピンに顔や手などを近づけない

やけどの原因になります。特に乳幼児に触らせないようにしてください。



禁止

### 加圧中は、絶対にふたを開けたり移動しない

やけどやけがの原因になります。



禁止

### 内鍋に適正容量以上の材料や調味液を入れない

調理物や蒸気が吹き出し、やけどやけがの原因になります。



禁止

### 多量の油や重曹など急激に熱反応して発泡するものを入れない

やけどやけがの原因になります。



禁止

### 次の状態で使用しない

やけどやけがの原因になります。

- ふたを確実に閉めていない。
- おもり、ノズル、ノズルキャップが穴詰りしている。
- おもり、ノズルキャップを取り付けていない
- パッキンが傷んでいる。
- パッキンやパッキン取り付け部に異物が付着している。

## 注意



接触禁止

### 使用中や使用直後は高温部にふれない

やけどの原因になります。



禁止

### 水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電や漏電の原因になります。

## ⚠ 注意



禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使わない

熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。  
※壁や家具から30cm以上離してください。  
キッチン用収納棚などで使うときは蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

専用の電源コード以外は使用しない  
専用コードを他の機器に使用しない

故障や発火の原因になります。



カレーやシチューのルーなどの粘性のあるものを入れたあとは、ふたをしない

やけどの原因になります。



本体を持ち運ぶときは、ふたハンドルを持たず、必ず本体のハンドルを持つ

ふたが開き、やけどやけがの原因になります。



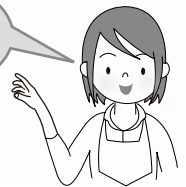
お手入れは電源プラグをコンセントから抜き本体が冷えてから行う

やけどやけがの原因になります。

# 使用上のご注意

- 初めて使うときや長期間保管されたときは、内鍋やふたを洗い乾燥させてください。
- 本体と内鍋の間に絶対水をいれないでください。
- 内鍋の外側や熱板、温度センサーに付いた異物は、必ず取り除いてください。  
故障の原因になります。
- 加圧中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。  
変形や変色、故障の原因になります。
- 内鍋を直火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 空炊きしないでください。
- 機能・性能を維持するため本体には通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。本体や本体の周りは清潔にしてご使用ください。  
虫などが入って故障した場合は、有償修理になります。
- 内鍋のフッ素加工を長持ちさせるために
  - ・泡立て器や金属製の用具など固いものを使用しない。
  - ・調理物を長時間入れたままにしないで、早めに洗う。
  - ・固いスポンジやたわしなどで洗わない。
  - ・食器乾燥機や食器洗浄機を使わない。
  - ・洗米したり材料を洗わない。
  - ・熱いうちに水をかけない。
  - ・衝撃を与えたり、落とさない。
- 内鍋は、ご使用にともない色むらができたり、はがれることがありますが性能や衛生上問題ありません。  
気になる場合は、部品としてご購入いただけます。(お買い上げの販売店にご注文ください。)

必ず、守って  
ください



# 圧力調理のコツ

## [ 料理をうまく仕上げるには ]

- 調味液や調味料は、あらかじめよく混ぜ合わせてから入れてください。  
センサーが誤検知して、生煮えになるなど、うまく調理できない原因になります。
- 材料は、種類ごと同じ大きさに切ってください。
- 異なる材料を同時に調理する場合は、火の通りにくい材料は小さく、火の通りやすい材料は大きく切ると、火の通りが均一になります。
- 煮汁は、控えめにしましょう。
- 味付けは、薄めにして「煮込み」調理で煮つめながら、味を調えます。

## [ 圧力設定の決めかた ]

圧力のレベルは、材料のかたさや仕上がりで決めます。

- ・かたかったり火が通りにくい材料は、圧力レベルを強く設定します。
- ・やわらかかったり火の通りやすい材料は、圧力レベルを弱く設定します。
- ・材料を早くやわらかくしたり、魚の骨までやわらかくしたいときは、圧力レベルを強く設定します。
- ・材料の歯ごたえを残したり、煮崩れを少なくしたいときは、圧力レベルを弱く設定します。

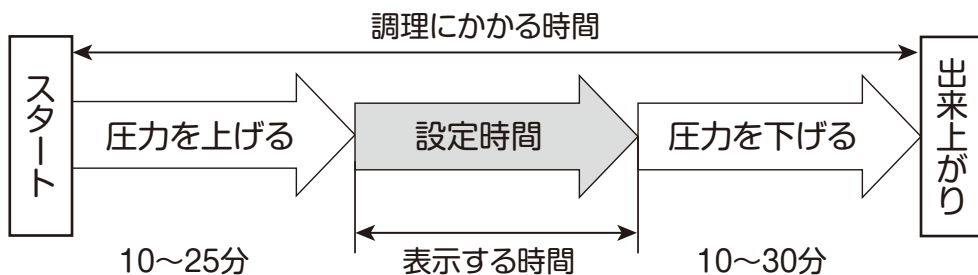
## [ 時間設定の決めかた ]

加圧時間は、材料のかたさや大きさに決めます。

- ・同じ材料でも1個（1切れ）の大きさが小さいものは、早く火が通ります。
- ・同じ材料で大きさが同じの場合、量が違って調理にかかる時間は変わりません。

## [ 調理時間について ]

調理にかかる時間は、「圧力を上げる時間」+「設定時間」+「圧力を下げる時間」です。



※「圧力を上げる時間」や「圧力を下げる時間」は、材料の種類や量などによって異なります。

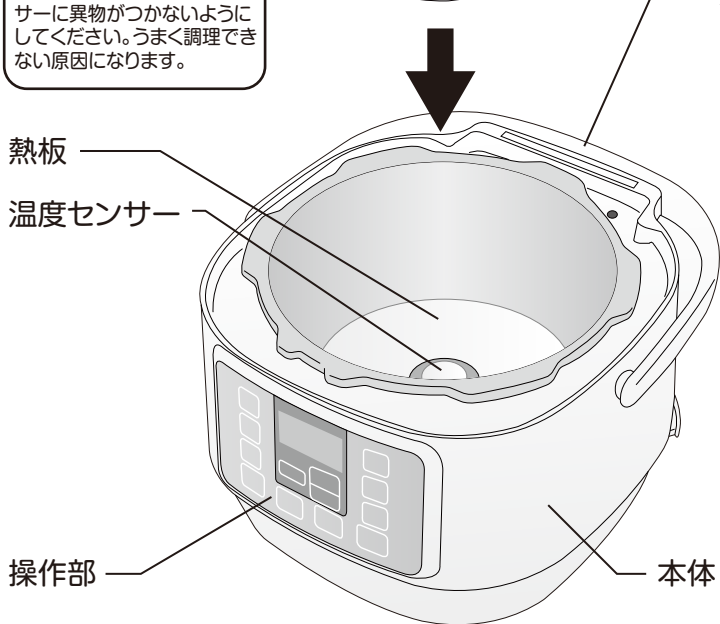
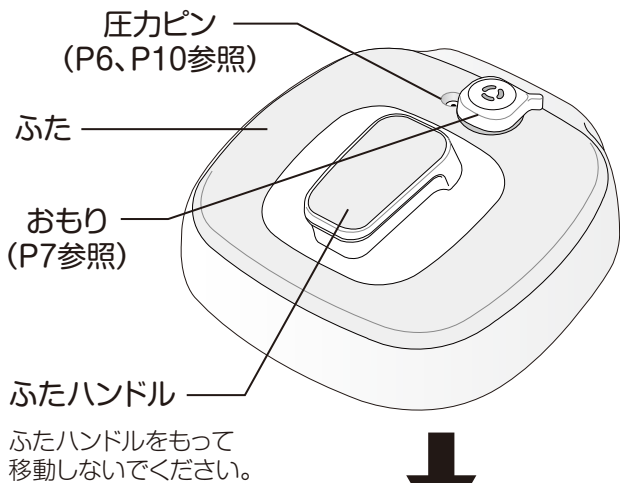
※「設定時間」は、内部の圧力が一定に上がってからの調理時間を示します。

圧力が上がるまで、表示する時間が変わりませんが、故障ではありません。



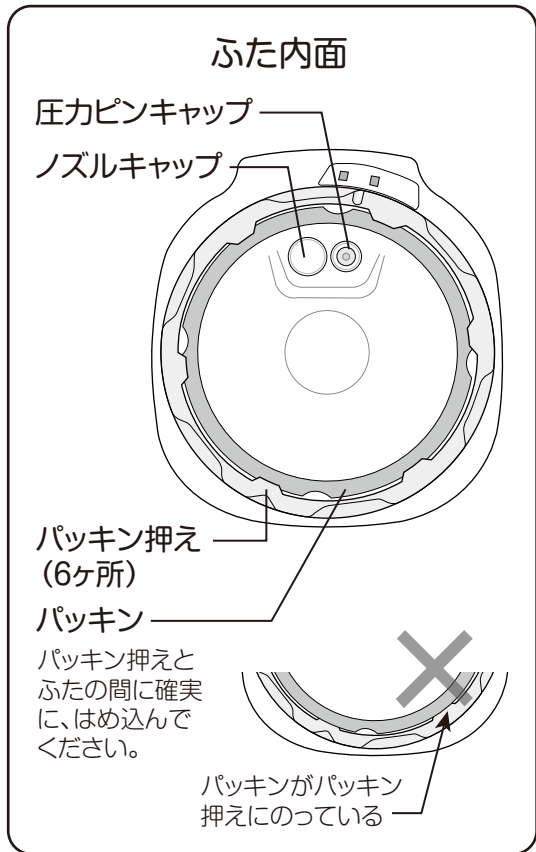
# 各部の名称

## 本体



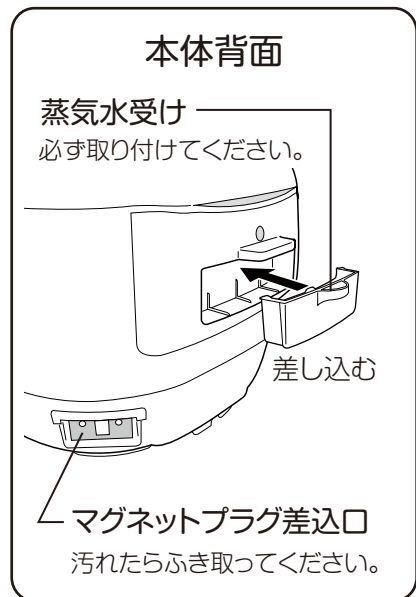
### ⚠ 注意

内鍋の外側や熱板、温度センサーに異物がつかないようにしてください。うまく調理できない原因になります。



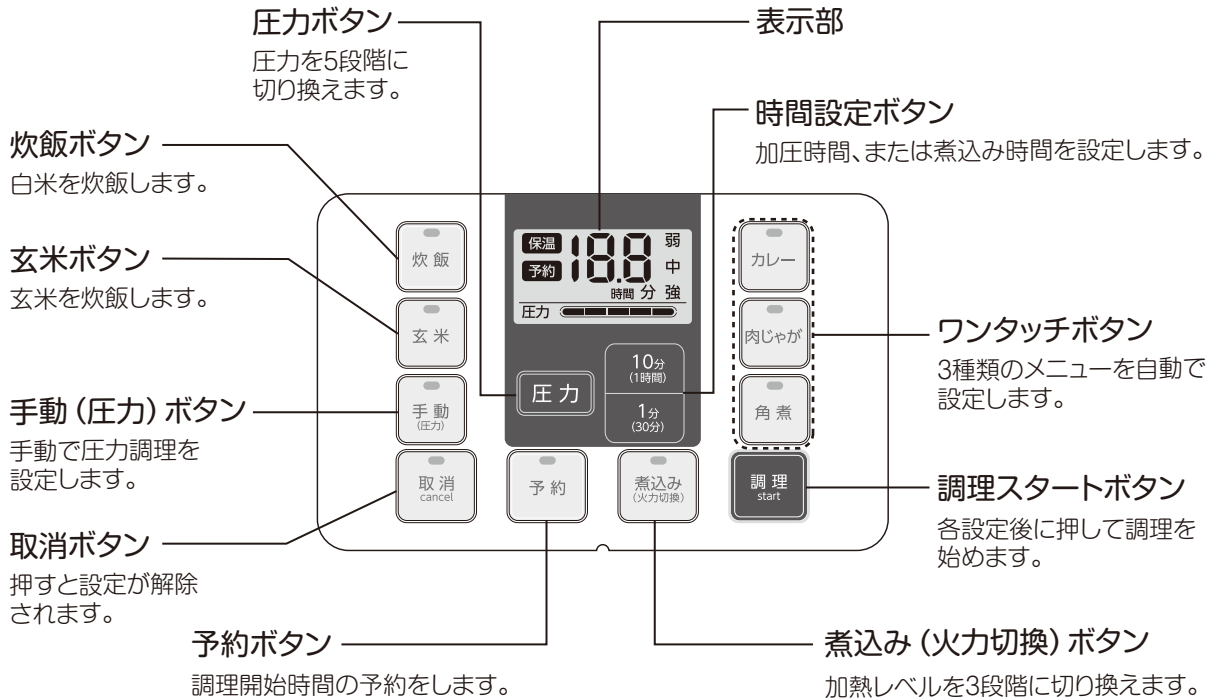
### 本体ハンドル

調理中はたたんでください。



# 各部の名称

## 操作部

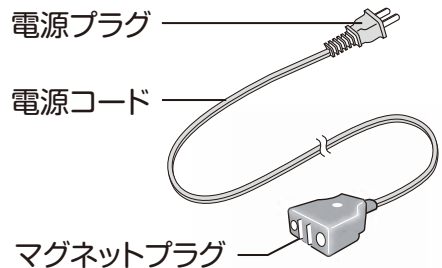


## 付属品



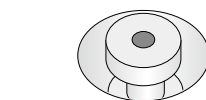
## 電源コード

付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。

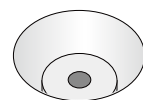


## [ 圧力ピンについて ]

圧力が上昇すると、蒸気が吹き出し圧力ピンが上がり始めます。圧力が一定になると、圧力ピンが上がりきって、蒸気の吹き出しが止まります。



圧力が一定になったとき  
(加圧状態)

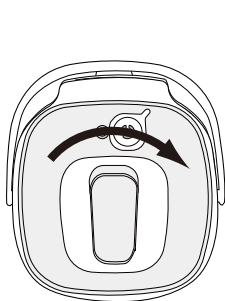


圧力がかかっていないとき

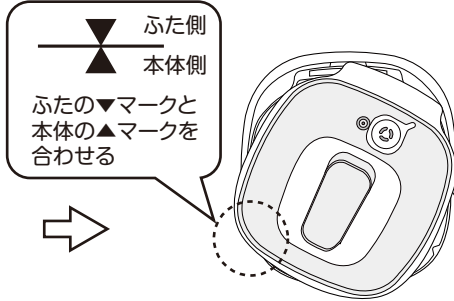
# 準備 1

## 1 ふたを開けて内鍋を取り出す

①ふたハンドルを持って、矢印方向に回します。

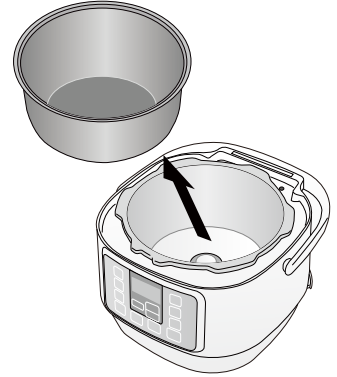


ふたを回す



ふたを持ち上げて外す

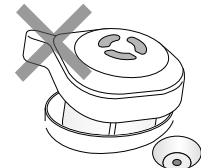
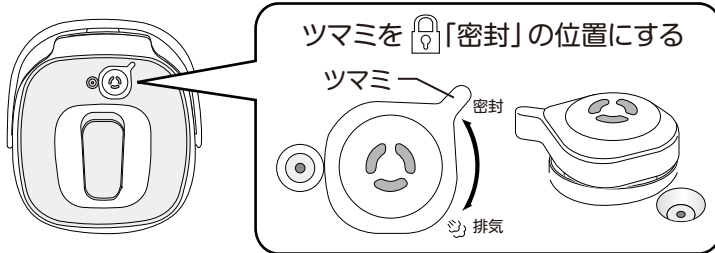
②ふたを外し内鍋を取り出します。



## 2 各部品の取り付け状態の確認

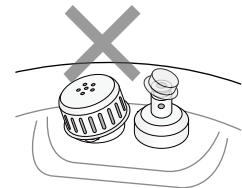
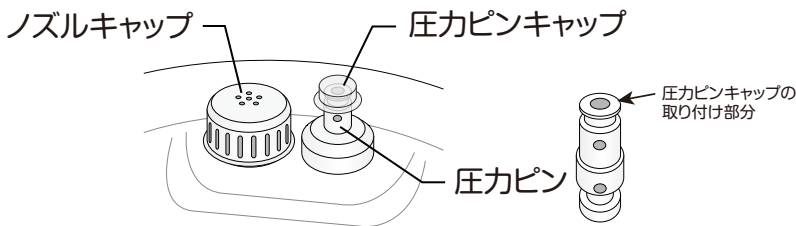
調理開始前やお手入れ後に必ず確認してください。

【 おもり 】 正しい位置に合わせます。



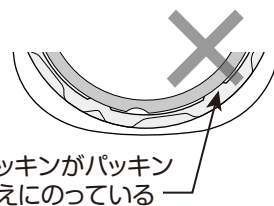
傾けたり浮かさない

【 ノズルキャップ・圧力ピン・圧力ピンキャップ 】 穴詰りのないことを確認して、正しく取り付けます。(P18参照)



傾けたり、不完全な取り付けをしない

【 パッキン 】 パッキン押えとふたの間に確実に、はめ込んでください。(P5参照)



パッキンがパッキン押えにのっている

【 蒸気水受け 】 しっかりと本体にセットしてください。(P5参照)



# 準備2

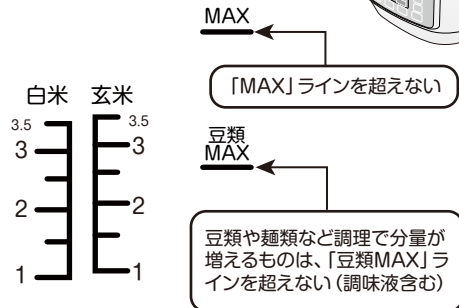
## 3 内鍋に材料を入れて本体にセットする

レシピ集などを参考に材料を入れ、本体にセットします。

### 注意してください

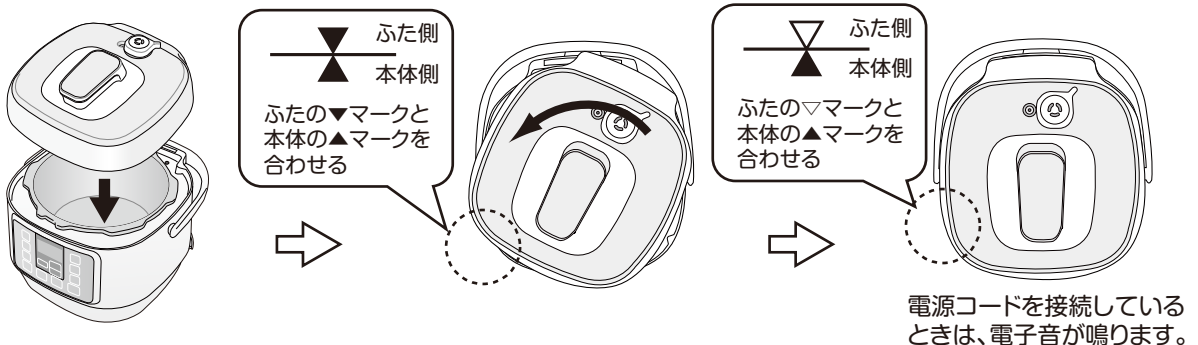
- 内鍋の外側や熱板、温度センサーに異物が付着していたら、ふき取ってください。
- 内鍋に適容量以上の材料や調味液を入れないでください。
  - ・「MAX」ラインを超えない
  - ・豆類・麺類は「豆類MAX」ラインを超えない
- 多量の油や重曹など急激に熱反応して発泡するものを入れないでください。
- カレーやシチューのルーなどの粘性のあるものを入れたあとは、ふたを開けてください。

### 〔内鍋の目盛〕



## 4 ふたを閉める ※ふたが完全に閉まらないと調理できません。

ふたハンドルを持って、次のようにふたを本体にはめ込み、矢印方向に回してロックします。



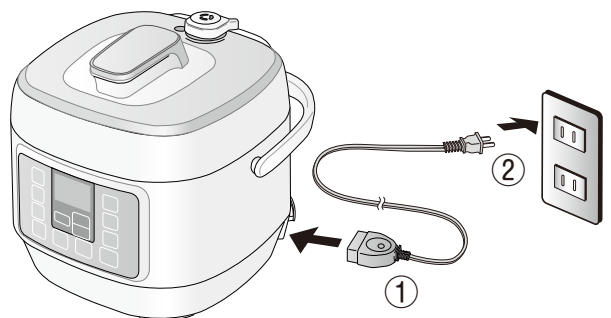
## 5 電源プラグをコンセントに差し込む

- ①本体にマグネットプラグを接続します。
- ②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。

ピッと鳴り、表示部に  と点滅表示されます。

### 注意してください

- ※コンセントの定格を超えないようにしてください。
- ※マグネットプラグに金属物やごみなどの異物が付着していないことを、ご確認ください。



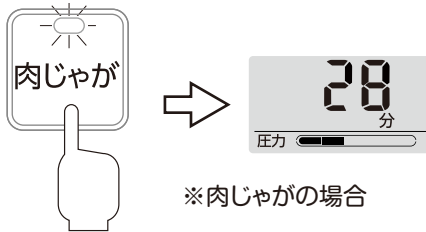
# 圧力調理 1

おもりが正しい位置にあることを確認してください。(P7参照)

## 1 料理に合わせて圧力設定を選ぶ

### ワンタッチで調理する

「カレー」「肉じゃが」「角煮」のいずれかのボタンを押す

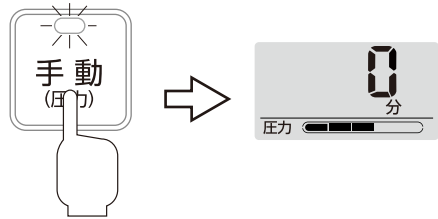


- 選んだボタンランプが点灯し、圧力レベルと加圧時間が自動的に設定され表示されます。
  - お好みで圧力レベルと加圧時間を変えることができます。(手動で調理②③参照)  
(加圧時間を減らすことはできません。)
- ※カレーのルーを入れたあとは、ふたを開けてください。

### 手動で調理する

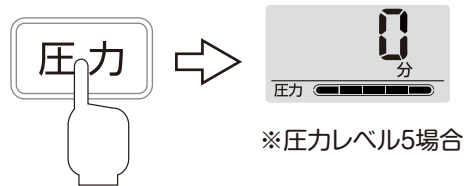
#### ①「手動(圧力)」ボタンを押す

ボタンランプが点灯して、表示部が初期状態で表示します。



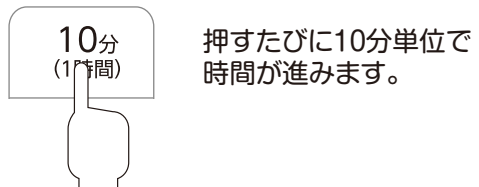
#### ②「圧力」ボタンを押して、圧力レベルを決める

ボタンを押すごとに圧力レベルが切り換わり、5段階から選べます。



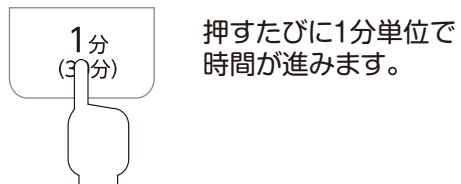
#### ③「時間設定」ボタンを押して、加圧時間を決める

ボタンを押すごとに加圧時間が切り換わります。



設定時間の範囲：1～199分

※199分を超えると0分に戻ります。

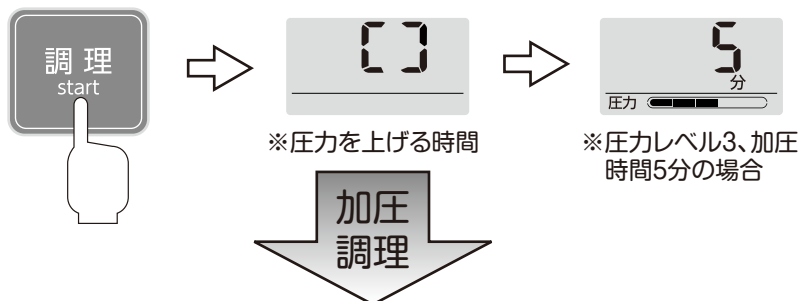


※約25秒間、何も操作しないと表示部が消灯します。(いずれかのボタンを押すと点灯します。)  
※設定を取り消したいときは、「取消」ボタンを押してください。

# 圧力調理2

## 2 「調理スタート」ボタンを押す

調理を開始して、圧力を上げる時間が経過すると、設定された時間が減っていきます。

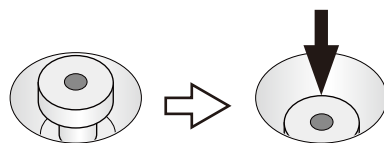


加圧が終了すると、「ピー」と鳴り自動的に保温になり表示部に保温時間が表示されます。(0.5時間単位で表示し、最大12時間)  
※1時間以上の保温はしないでください。

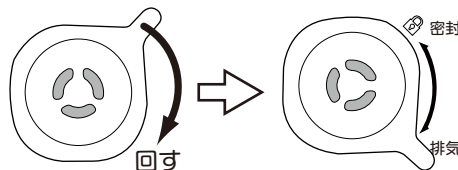


## 3 排気する

① 圧力ピンが下がったことを確認する



② おもりを「排気」の位置まで回して蒸気の出ないことを確認する



注意してください やけどやけがの原因になります。

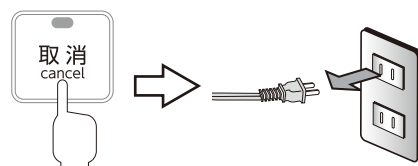
- 圧力調理中に圧力ピンやおもりに顔や手を近づけたり、触れたりしないでください。
- 圧力調理中や調理直後は、絶対におもりを動かさないでください。

## 4 ふたを開ける (P7参照)

- ふたを開けるときは、取っ手をわずかに動かし、いったんとめたときに、ふたのすき間から蒸気が出ていないことを確認してください。
- ふたが重いときは、鍋に圧力が残っていることがあります。無理に開けず、おもりを密封の位置にいったん戻して、再度排気の位置にしてからふたを開けてください。
- 続けて調理するときは、本体が冷めるまで待って、圧力ピンやノズルなどに詰りが無いか、蒸気水受けに水が溜まっていないか、必ず確認してください。

## 5 調理を終了する

「取消」ボタンを押してから電源プラグをコンセントから抜いてください。



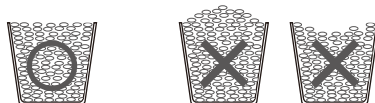
# 炊飯 1

おもりが正しい位置にあることを確認してください。(P7参照)

## 1 洗米して内鍋に入れ、本体にセットする

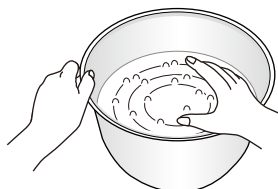
①付属の計量カップではかります。

※すりきり一杯で1合(180mL)です。



②たっぷりの水で手早く洗います。

※内鍋で洗米しないでください。



③内鍋を水平に置き、内鍋の内側の目盛に水位を合わせます。

※炊飯前にお米を浸水する必要はありません。

## 2 「炊飯」または「玄米」ボタンを押す

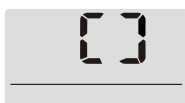
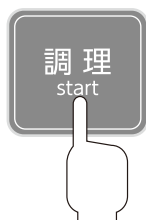


- 選んだボタンランプが点灯します。
- 圧力レベルや加圧時間は変えることができません。

※炊飯の場合

## 3 「調理スタート」ボタンを押す

調理を開始して、圧力を上げる時間が経過すると、加圧時間が自動的に表示されます。



※圧力を上げる時間



※加圧時間10分の場合



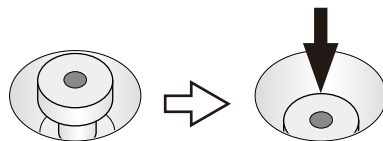
加圧が終了すると、「ピー」と鳴り自動的に保温になり表示部に保温時間が表示されます。(0.5時間単位で表示し、最大12時間)  
※1時間以上の保温はしないでください。




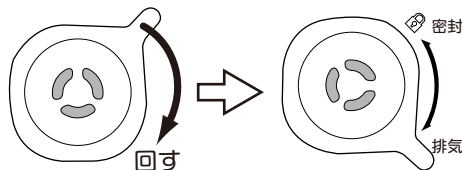
# 炊飯2

## 4 排気する

① 圧力ピンが下がったことを確認する



② おもりを  「排気」の位置まで回して蒸気の出ないことを確認する



注意してください やけどやけがの原因になります。

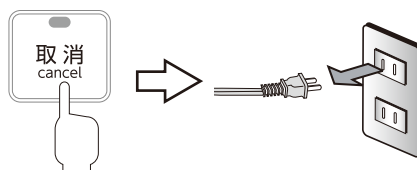
- 圧力調理中に圧力ピンやおもりに顔や手を近づけたり、触れたりしないでください。
- 圧力調理中や調理直後は、絶対におもりを動かさないでください。

## 5 ふたを開ける (P7参照)


- ふたを開けるときは、取っ手をわずかに動かし、いったんとめたときに、ふたのすき間から蒸気が出ていないことを確認してください。
- ふたが重いときは、鍋に圧力が残っていることがあります。無理に開けず、おもりを密閉の位置にいったん戻して、再度排気の位置にしてからふたを開けてください。
- 続けて調理するときは、本体が冷めるまで待って、圧力ピンやノズルなどに詰りがないか、蒸気水受けに水が溜まっていないか、必ず確認してください。

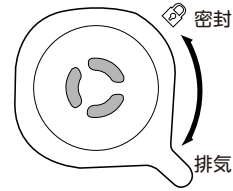
## 6 調理を終了する

「取消」ボタンを押してから電源プラグをコンセントから抜いてください。



# 煮込み調理 1

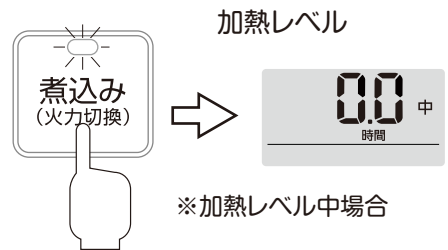
おもりを  「排気」の位置にしてください。



## 1 料理に合わせて設定する

- ① 「煮込み (火力切換)」ボタンを押して加熱レベルを設定する

ボタンランプが点灯して、押すごとに「強」「中」「弱」3段階に加熱レベルが切り換ります。



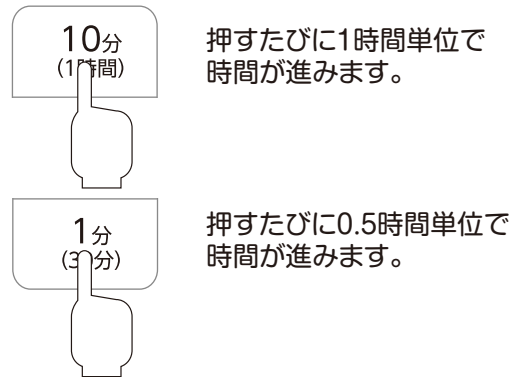
- ② 時間設定ボタンを押して、加熱時間を設定する

ボタンを押すごとに加熱時間が切り換わります。

設定時間の範囲：0.5～19.5時間

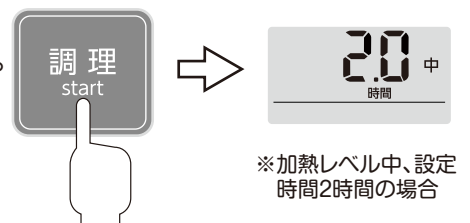
※19.5時間を超えると0時間に戻ります。

※約25秒間、何も操作しないと表示部が消灯します。(いずれかのボタンを押すと点灯します。)



## 2 「調理スタート」ボタンを押す

調理を開始して、設定された時間が減っていきます。



加圧が終了すると、「ピー」と鳴り自動的に保温になり表示部に保温時間が表示されます。(0.5時間単位で表示し、最大12時間)  
※1時間以上の保温はしないでください。





# 煮込み調理2

---

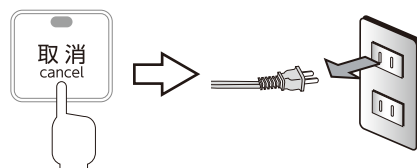
## 3 ふたを開ける

続けて調理するときは、本体が冷めるまで待つて、おもりやノズルなどに詰りがないか、蒸気水受けに水が溜まっていないか、必ず確認してください。

---

## 4 調理を終了する

「取消」ボタンを押してから電源プラグをコンセントから抜いてください。



# 予約

調理の開始時間を予約します。

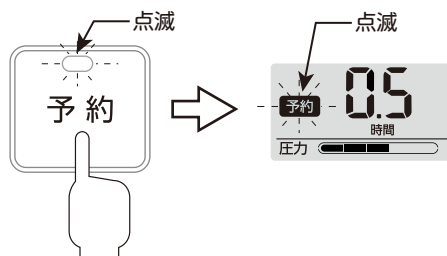
※「煮込み調理」の予約はできません。

## 1 料理に合わせて設定する

P9「圧力調理」、P11「炊飯」を参照して設定してください。

## 2 「予約」ボタンを押す

「予約」ボタンランプが点滅します。



## 3 「時間設定」ボタンを押して調理開始時間を設定する

ボタンを押すごとに加熱時間が切り替わります。

設定時間の範囲：0.5～19.5時間

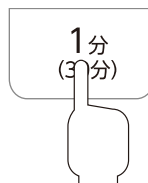
※19.5時間を超えると0時間に戻ります。

※長時間の予約は、材料の腐敗の原因になります。特に夏季の場合は、ご注意ください。

※約25秒間、何も操作しないと表示部が消灯します。(いずれかのボタンを押すと点灯します。)



押すたびに1時間単位で時間が進みます。

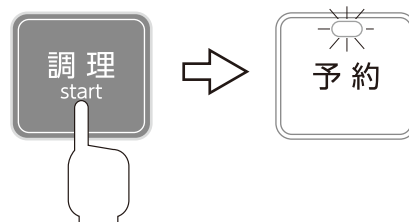


押すたびに0.5時間単位で時間が進みます。

## 4 「調理スタート」ボタンを押す

「予約」ボタンランプが点灯に変わり設定完了です。予約時間が経過すると、調理が始まります。

※予約を取り消したいときは、「取消」ボタンを押してください。(すべての設定が解除されます。)



# 早くふたをあけたいとき

圧力ピンが自然に下がりきる前に開けたいときは、次の手順で必ず蒸気を抜いてから、ふたを開けてください。

※ふたを早く開けると、具材への味の染み込みが浅くなります。

## 注意してください

- 圧力調理中や圧力調理直後は、絶対に排気しないでください。
- 周りに人やペットがいないことを確認してから行ってください。
- 蒸気は高温のため、十分注意して排気してください。

## 1 圧力調理が終わったら「取消」ボタンを押す

「取消」ボタンを押してから5分以上待つてください。

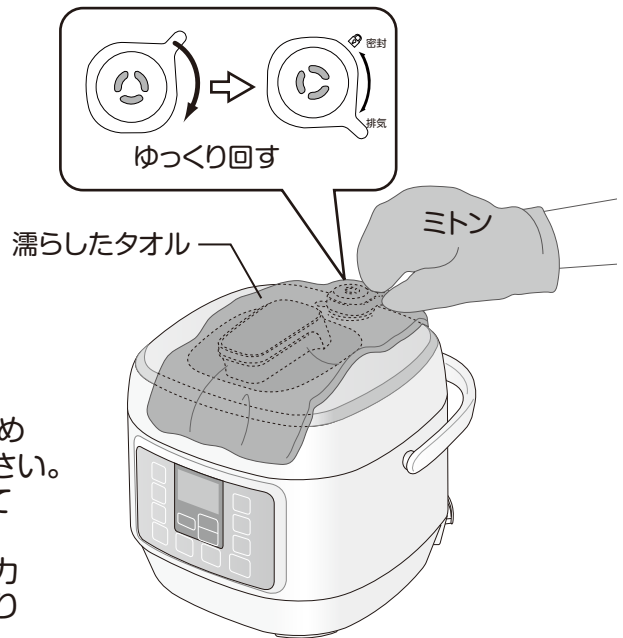


⇒ 5分以上待機

## 2 排気する

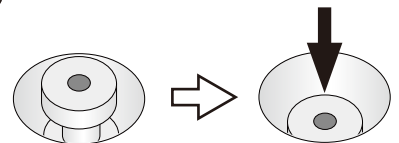
- ① 軽く水に濡らしたタオルをおもりを覆うように、ふたの上にかぶせる
- ② 手にミトンをはめる
- ③ タオルの上から、おもりをゆっくりと「排気」方向に回す

- ※ おもりの上部から蒸気が吹き出すため必ずツマミ部分を持って回してください。
- ※ 蒸気が出始めたら、すぐに手を離してください。
- ※ 水分の多い料理の場合、おもりや圧力ピンから調理物が吹き出すことがあります。



## 3 蒸気が出なくなったら、ふたを開ける

タオルを取り外して、圧力ピンが下がっていることを確認してから、ふたを開けてください。

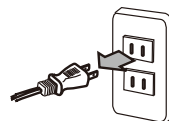


# お手入れ1 汚れたらすぐにお手入れしてください。

## 1 電源プラグをコンセントから抜く



使用直後は、内鍋やふたなどが熱くなっています。  
お手入れは、十分冷えたことを確認してから行ってください。



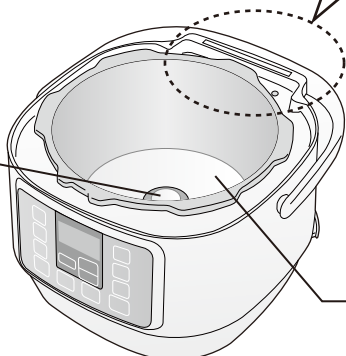
## 2 お手入れをする

### 本体・熱板・温度センサー

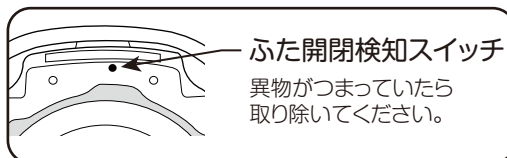
水に浸して固くしぼったやわらかい布でふいてください。

#### 温度センサー

米粒や異物がつまっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。



熱板



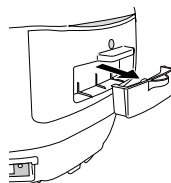
ふた開閉検知スイッチ  
異物がつまっていたら取り除いてください。

### ⚠ 注意

内釜の外側や熱板、温度センサーに付着した異物は、必ず取り除いてください。  
うまく調理できない原因になります。

### 蒸気水受け

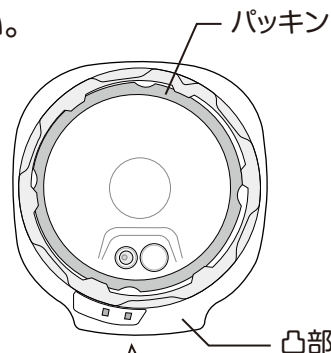
本体から引き抜いて、たまった水や異物を取り除き、台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。



### 内鍋・ふた・パッキン

※ご使用ごとに洗ってください。

- 内鍋やふたは、やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。  
ふたは、右図のように凸部を下にして、中にたまった水を排水穴から抜いてください。
- パッキンは、パッキン押えから外して、やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。

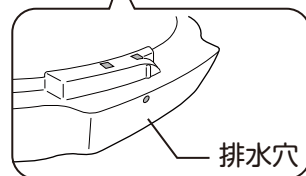


凸部



注意

- お手入れの際に台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・クレンザー・金属たわしなどを使わないでください。  
変色・変質・劣化などの原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は、使わないでください。



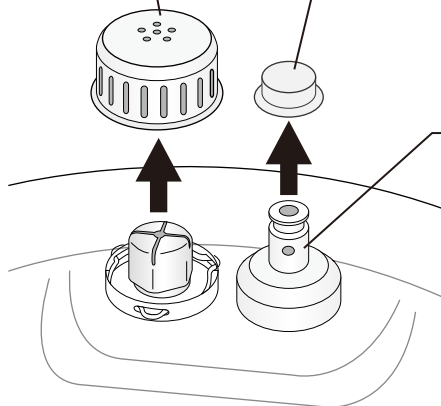
排水穴

# お手入れ2 汚れたらすぐにお手入れしてください。

**圧力ピン・圧力ピンキャップ・ノズルキャップ** ※ご使用ごとに洗ってください。

## ノズルキャップ

引き抜いて異物を取り除き、台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから、乾燥させてください。



## 圧力ピンキャップ

圧力ピンから外して、つまようじなどで汚れを取り除いてください。

## 圧力ピン

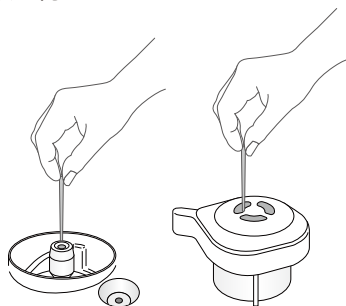
ふたの表側から抜き取り、つまようじなどで詰りを取り除いてください。



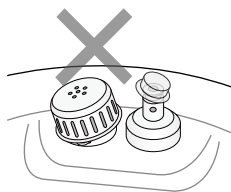
お手入れ後、圧力ピンの向きに注意してふたの表側から差し込み、圧力ピンキャップを取り付けてください。

## おもり・ノズル

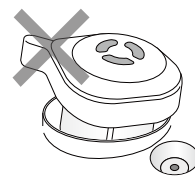
穴詰まりしていたら、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



## 取り付け時には



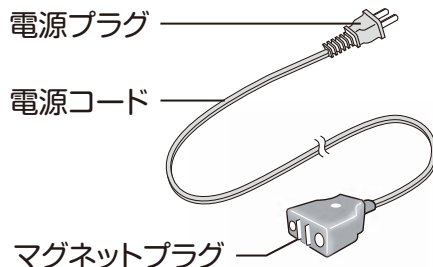
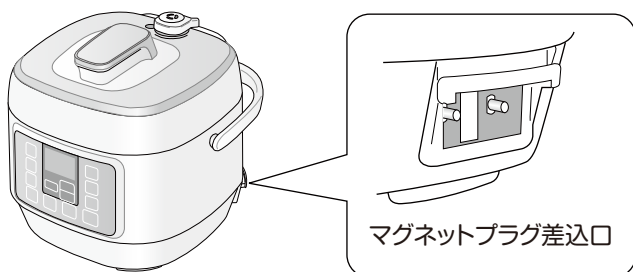
傾けたり、不完全な取り付けをしない



傾けたり浮かさない

## 電源コード・差込口

かわいたやわらかい布で汚れを、ふき取ってください。汚れの放置は、発熱の原因になります。



# 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

## こんなとき

## ご確認ください

「調理スタート」ボタンを押しても動作しない

- 電源プラグは、コンセントにしっかりと差し込まれていますか。  
→電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
- マグネットプラグが本体の差込口から外れていませんか。  
→マグネットプラグを本体の差込口に確実に取り付けてください。
- ふたは、閉まっていますか。  
→ふたを確実に閉めてください。(P8参照)

蒸気が漏れる

- パッキンが正しく取り付けられていますか。  
→パッキンを正しく取り付けてください。(P5参照)
- 圧力ピン、圧力ピンキャップが正しく取り付けられていますか。  
→圧力ピン、圧力ピンキャップを正しく取り付けてください。(P7参照)
- 内鍋、パッキン、圧力ピンに異物が付いていませんか。  
→異物を取り除いてください。
- 内鍋、ふた、パッキンが変形したりキズがありませんか。  
→電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止して、お買上げの販売店にご相談ください。

蒸気や煮汁が吹き出す

- 材料や水・調味液の量が多すぎませんか。(MAXを超えていませんか。)  
→付属のレシピ集を参考に、量を調整してください。
- おもりが正しくセットされていますか。  
→おもりを正しくセットしてください。(P7参照)
- 圧力調理中におもりを外していませんか。  
→圧力調理中は、絶対におもりを外さないでください。けがややけどの原因になります。

調理がうまくできない  
(生煮え、煮えすぎ、焦げるなど)

- 圧力や加熱設定を間違えていませんか。  
→付属のレシピ集を参考に、設定してください。
- 水や調味液の量を間違えていませんか。  
→付属のレシピ集を参考に、量を加減してください。
- 熱板や温度センサーに異物が付いていたり汚れていませんか。  
→異物を取り除き、お手入れしてください。
- 調味液や調味料を溶かして入れましたか。  
→調味液や調味料は、よく溶かしてから入れてください。

時間表示が変わらない

- 「調理スタート」ボタンを押した直後ではありませんか。  
→圧力調理・炊飯の調理開始後、圧力が一定に上がるまで表示は変わりません。(P4参照)

予約できない

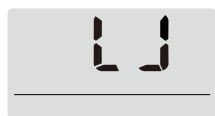
- 煮込み調理をしていませんか。  
→煮込み調理の場合は、予約できません。

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店へご連絡ください。

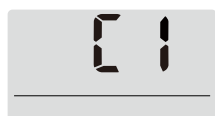


# 故障かな?と思ったら2

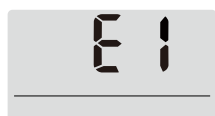
## こんな表示がでたら



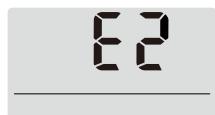
- ふたは、確実に閉まっていますか。  
→ふたをしっかりと閉めてください。(P8参照)



- 内鍋をセットしていますか。  
→本体に内鍋を確実にセットしてください。
- 空だきしていませんか。  
→内鍋に材料を入れてください。



- 温度センサーの故障です。  
→すぐに電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店にご連絡ください。



- 圧力スイッチの故障です。  
→すぐに電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店にご連絡ください。



## 点検

電源コード、電源プラグはときどき点検を行ってください。

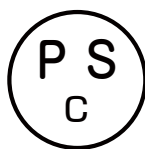
※電源コードやプラグに異常があるときは修理をご依頼ください。

- 電源プラグやコードが手で持てないくらい熱くなり、異常と感じたときは、次のことをご確認ください。
  - 1.同じコンセントで他の電気製品を使っていますか。  
→コンセントの容量いっぱいで使用すると、発熱する原因になります。
  - 2.電源コードに傷があったり、異常に柔らかい部分がありませんか。  
→電源プラグ付近のコードは、抜き差し回数が多かったり、電源プラグをもたずに抜いたりして負荷をかけると内部で断線することがあり発熱します。
  - 3.電源プラグが変形したり、変色、汚れが付着していませんか。  
→コンセントとの接触不良で発熱する原因になります。
  - 4.別のコンセントでも熱くなりますか。  
→別のコンセントで症状がでない場合は、使っていたコンセントを確認してください。  
差し込みがゆるくなっていると熱くなる原因になります。
- 運転中、電源コードを動かすと電源が切れるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

# 仕様

定 格	AC100V 50/60Hz 600W
最 高 圧 力	70kPa
寸 法	(約) 幅260×奥行280×高さ250mm
質 量	(約) 3.8kg
コ ー ド 長	1.0m
調 理 容 量	(約) 1.6L
炊 飯 容 量	630mL (3.5合)
呼び容量 (満水容量)	(約) 2.5L
安 全 装 置	温度ヒューズ、電流ヒューズ

この製品は、PSCマーク・SGマーク・S-JETマークを取得しています。



## PSCマーク

「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力鍋および圧力釜の安全基準に適合していることを示します。



## SGマーク

財団法人製品安全協会が定めた認定基準に適合したことを示し、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。



## S-JETマーク

「電気用品安全法」を補完し、電気製品のより安心安全のため、第三者認証機関によって製品試験および工場の品質管理の調査が行われています。

# アフターサービスについて

## 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。  
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。  
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理  
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

## 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

## 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

### お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

- Eメールでのご相談も受け付けております。  
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前  
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

### Eメールでのご相談は

info\_a@yamazen.co.jp

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。