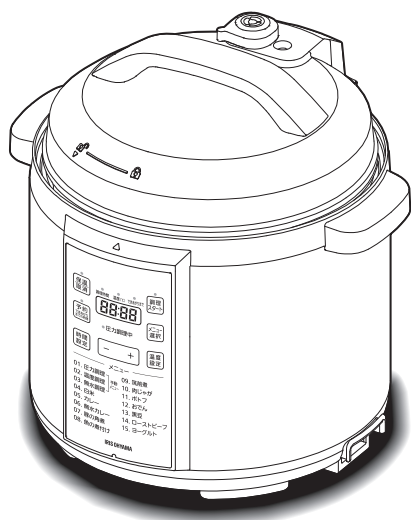


電気圧力鍋 EMA6型

取扱説明書



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

保証書付 (裏表紙)

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。

- 電気圧力なべは、内部が高圧になるため、
取り扱いを誤ると危険です。
この取扱説明書をよくお読みになり、正
しくお使いください。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ずお
読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつ
でも見ることができるよう大切に保管し
てください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」
の記入を必ず確かめ、販売店からお受け
取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	6
できる調理について	7
各部の名称	9
おもり・ふたについて	12

取り扱いかた

使いかた 手動メニュー

圧力調理	13
温度調理	15
無水調理	18

使いかた 自動メニュー

白米	20
その他の自動メニュー	24
予約して調理する	26
クッキングガイド	28
お手入れ	34

こんなときには

故障かな?と思ったら	36
仕様	39
保証とアフターサービス	39
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

図記号の意味



注意を促す記号
です。



禁止を示す記号
です。



必ず行うことを示す記号
です。



警告

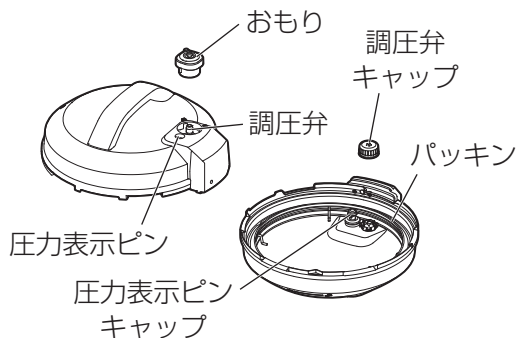
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

圧力調理について

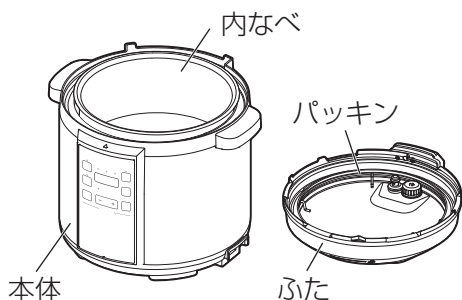
調理中は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。使用前に必ず確認してください。



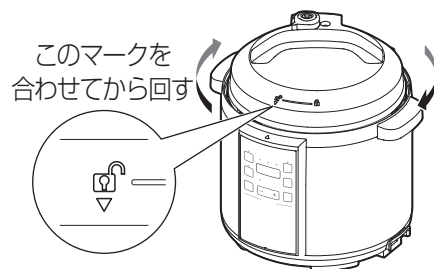
- 調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する
- 必ず、おもり・調圧弁キャップ・パッキンを取り付けて使用する
けが・やけどの原因になります。



- ふた・本体・内なべ・パッキンに食品かすなどが付いていないことを確認する
けが・やけどの原因になります。
ごはんつぶなどが付いているときは、必ず取り除いてからふたを閉めてください。

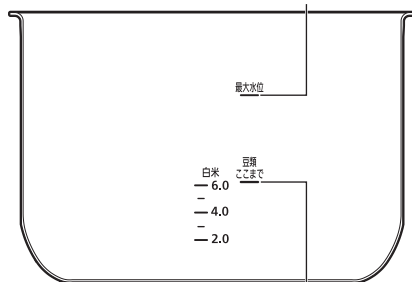


- ふたは、最後まで確実に閉める
けが・やけどの原因になります。



- 材料は指定の目盛以上入れない
けが・やけどの原因になります。

最大水位目盛以上入れない
(全ての調理)



豆類・麺類・パン生地など
調理で分量が増えるものは
豆類ここまで目盛以上入れない

圧力調理について つづき



- 次のようなものは圧力調理しない〔調理してはいけない例〕
 - ・ 多量の油を入れる料理
 - ・ 重曹など、発泡するもの
 - ・ カレー・シチューなど、ルーを入れてとろみや粘りがある料理
 蒸気経路がつまったり、蒸気がふき出したりして、けが・やけどのおそれがあります。



- 空炊きしない
事故の原因になります。
- 調圧弁、圧力表示ピンの蒸気経路をふさがない
ポリ袋に入ったままの食材を入れないでください。
蒸気経路がふさがれ、過熱・事故の原因になります。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで
確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動するときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。



ぬれ手禁止

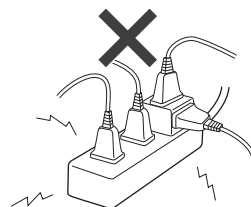
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 交流100V以外では使わない
火災・感電の原因になります。



- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 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
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- コンセントや延長コードなどの定格を超える使いかたをしない
火災の原因になります。



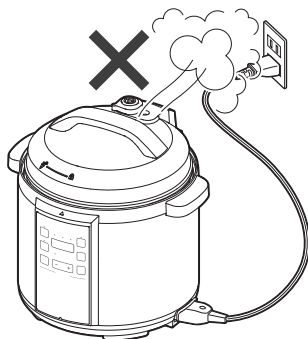
- 乳幼児に電源プラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。

安全上の注意 つづき

調理中は



- 絶対にふたを開けない
- 持ち運ばない
- おもりや圧力表示ピンに、顔や手を近づけない
やけど・事故の原因になります。
- 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない
火災・感電の原因になります。



水ぬれ禁止

- 本体に水をかけない
- 本体を水洗いしない
漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。



- 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・やけど・感電・けがの原因になります。
- 業務など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。

調理途中でふたを開けるときは



- 必ず次の手順で圧力を抜いて開ける
 - ① 保温／取消ボタンを押して、圧力調理を終了する
 - ② めれタオルをおもりの上にかぶせ、ミトンなどをはめた手で、おもりのレバーを排気(⚙)に合わせる
 - ③ 蒸気が出なくなったら、タオルを取り、圧力表示ピンが下がっていることを確認する
 - ④ 下記「調理後は」を参照して、ゆっくりふたを開ける
無理に開けると、内容物がふき出してやけどの原因になります。
- 必ず手にミトンなどをはめる
- おもりのレバーを切り替えるときは、レバー部以外に触れない
やけどのおそれがあります。

調理後は



- 調理後ふたを開けるときは、圧力表示ピンが下がっているのを確認し、おもりのレバーを排気(⚙)に合わせ、蒸気が出ないことを確認する
- ふたは、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認しながら、少しずつ開ける
- ふたを回して開けるときに、重く感じたら、無理に開けないでしばらく置か、おもりのレバーを再度密封(⊗)に合わせて、「調理途中でふたを開けるときは」を参照して圧力を抜く
なべの中に圧力が残っていると、ふたが飛んだり、調理物が突沸したりして、やけどや事故の原因になります。



分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールへお問い合わせください。



プラグを抜く

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

発煙・火災・感電のおそれがあります。

【異常の例】

- 異常な音やにおいがする
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 触れるとビリビリ電気を感じる
- ➔ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。



- 子どもや補助の必要な人に一人で使わせたり、幼児に触れさせたりしない

感電・けが・やけどの原因になります。

必ず、本製品の安全な使いかたを理解している保護者・介助者の補助のもとで使用してください。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。



接触禁止

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない
やけどするおそれがあります。お手入れは十分に冷めてから行ってください。



水ぬれ禁止

- 水のかかるところや、火気の近くで使用しない
ショート・感電の原因になります。



- 床の上・地面の上で使用しない
- 不安定な場所、熱に弱い敷物の上で使用しない
火災の原因になります。

- せまい棚の中で使用しない
操作パネルや電源コードに蒸気が当たると、火災・感電の原因になります。
- 底面の吸気口・排気口をふさがない
じゅうたん・ビニールクロス・アルミホイル・布などの上で使用しないでください。
過熱して火災の原因になります。



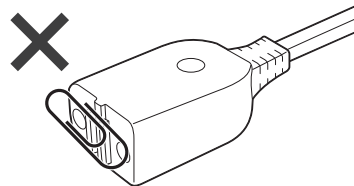
プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

- 長期間使わないときは、必ず電源コードを抜く
絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。



- マグネットプラグに金属をつけない
ショート・感電の原因になります。



- 付属の電源コード以外は使わない
- 付属の電源コードを他の機器に使用しない
火災の原因になります。

安全上の注意 つづき

使用中は



- ふきんなどをかぶせない
過熱・火災や事故の原因になります。



- 専用の内なべ以外使用しない
- 内なべを、ガスコンロなど他の調理器具に使用しない
火災の原因になります。

持ち運ぶときは



- 必ず本体の取っ手を持つ
他の部分（ふたの取っ手など）を持って運ぶと、落下して、やけど・けがの原因になります。

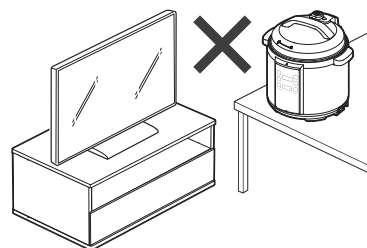


- 振り回したり、落としたり、強い衝撃を与えたりしない
破損して、火災・感電の原因になります。

使用上の注意

- 食品のこびりつきなどは取り除いてください。
ふたなどがきちんと閉まらず、ふきこぼれたり、おいしく炊けなかったり、故障する原因になります。
- 内なべの内面コーティングは、使用にともなって消耗し、はがれることがあります、人体には無害です。
- 使用にともない、内なべが変色することがありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 使い始めはプラスチックやゴムのおいを感じることがあります。
ご使用とともに少なくなります。
- 使用中にふきんをかぶせないでください。
変形や変色の原因になります。
- 内なべの破損・コーティングのはがれを防ぐために、以下のことを守ってください。
 - ・ 内なべが熱いうちに水を入れたりして急冷しない
 - ・ 空炊きしない
 - ・ 金属製のへらやスプーンなどを使用しない
 - ・ お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない
 - ・ 食器など硬いものを入れない
 - ・ 食器洗浄機に入れない
- ふたを開ける際に内なべが一緒に持ち上がることがあります。
一度ふたごと本体に戻し、静かに左右に揺らすと外れます。

- ラジオやテレビに近づけないでください。
ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。
- ボタンを操作したときや調理が終了したとき、ふたを開けたときなどに音が鳴ってお知らせします。



圧力で調理／炊飯するため、圧力がまと同じPSCマークと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ています。



対人賠償責任保険付
購入日より5年間
製品安全協会

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、賠償措置が取られます。

できる調理について

手動メニュー 3種類

メニュー	番号	
圧力調理	01	圧力をかけて調理をします。 圧力をかけると沸点が上がリ、100℃より高い温度で調理することができるので、短時間で柔らかく仕上がります。 ※ 手動メニューの圧力調理は、調理時間に昇温時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。
温度調理	02	圧力をかけずに一定の温度で調理をします。 30 ~ 100℃の設定ができるので、時間をかけてゆっくり加熱する調理や、お肉などの低温調理のほかに発酵調理もできます。
無水調理	03	水をほとんど使わず、うまみを逃がさない無水調理ができます。

■ 圧力調理について

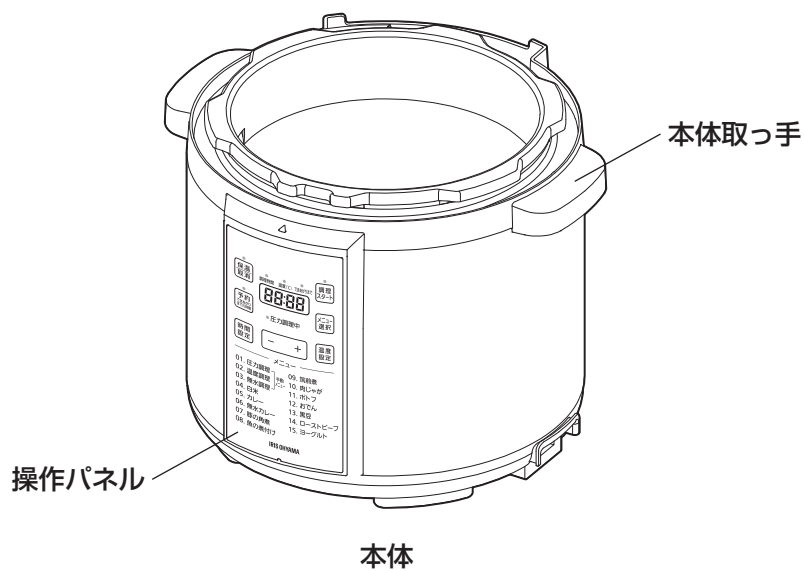
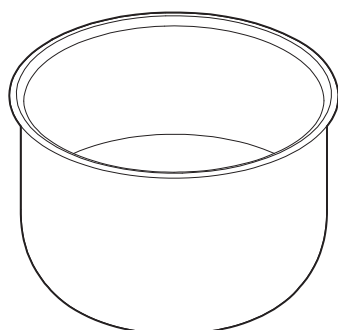
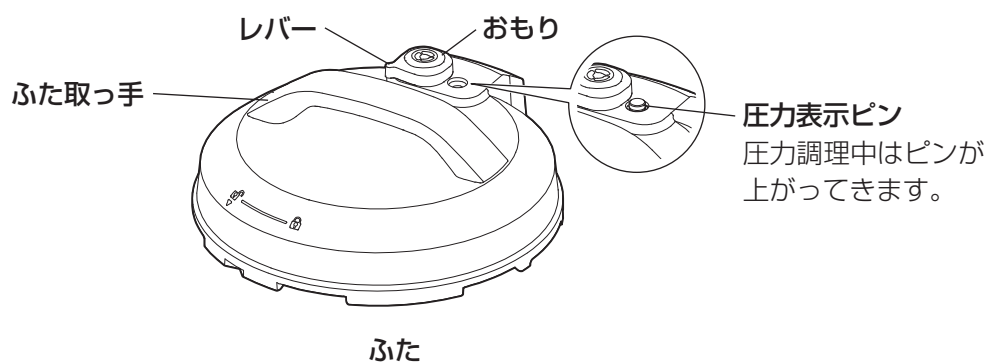
- 調味料を入れたら、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。
- 材料は、種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 圧力調理は材料が早く煮え、柔らかくなります。長時間加熱すると、煮くずれてしまうことがありますのでご注意ください。
材料やレシピによって、圧力調理とその他の調理を使い分けてください。

できる調理について つづき

自動メニュー 12種類

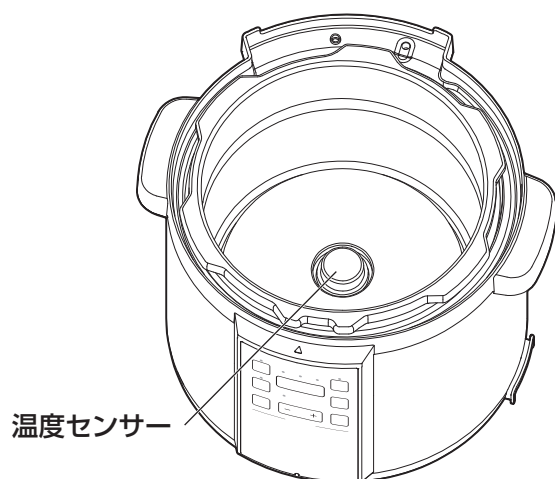
メニュー	番号	調 理 法	
白米	04	圧力調理	白米の炊飯用、自動メニューです。
カレー	05	圧力調理	カレーの自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく仕上げます。
無水カレー	06	圧力調理	圧力をかけて無水調理するカレーです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく、水を加えない無水調理でうまみを閉じ込めます。
豚の角煮	07	圧力調理	豚の角煮の自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく、味をしみこませます。
魚の煮付け	08	圧力調理	魚の煮付けの自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく、味をしみこませます。
筑前煮	09	圧力調理	筑前煮の自動メニューです。圧力調理で、短時間で材料を柔らかく、味をしみこませます。
肉じゃが	10	圧力調理	肉じゃがの自動メニューです。圧力調理で、短時間で味をしみこませます。
ポトフ	11	圧力調理	ポトフの自動メニューです。圧力調理で短時間で材料を柔らかくします。
おでん	12	圧力調理	おでんの自動メニューです。圧力調理で、短時間で味をしみこませます。
黒豆	13	圧力調理	黒豆の自動メニューです。圧力調理で短時間で材料を柔らかくします。
ローストビーフ	14	温度調理	60℃の温度調理で、うまみを閉じ込めたまま材料を柔らかくします。
ヨーグルト	15	温度調理	発酵温度での温度調理で、ヨーグルトを作ります。

各部の名称



各部の名称 つづき

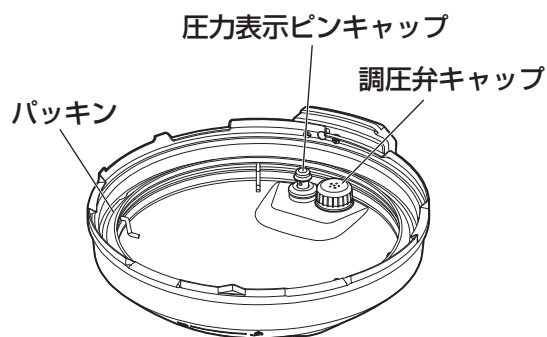
■ 内部



■ 背面

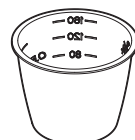


■ ふた裏側



■ 付属品

炊飯用計量カップ



白米（1合）用

電源コードセット



■ 操作パネル

保温／取消ボタン

- ・ 自動メニューの調理が終了するとランプが点灯して保温になります。ランプの点灯中に押すと、保温を停止します。
- ・ 操作中に押すと、操作が取り消されます。

温度／時間表示部・ランプ

調理時間や調理温度を表示します。

自動メニュー選択時は、できあがりまでの時間を表示します。

調理スタートボタン・ランプ

ボタンを押すと、調理がスタートし、ランプが点灯します。

予約ランプ・ボタン

ボタンを押すとタイマー調理になり、ランプが点灯します。**時間設定**ボタンでできあがりまでの時間を設定します。

メニュー選択ボタン

メニューを選択するときに使います。ボタンを押すたびにメニュー番号が切り替わります。

圧力調理中ランプ

圧力調理の加圧中と減圧中は点滅します。調理中に調理圧力に達すると、点灯します。

時間設定ボタン

温度設定ボタン

－／＋ボタン

手動メニュー選択中、時間または温度の設定をするときに使います。

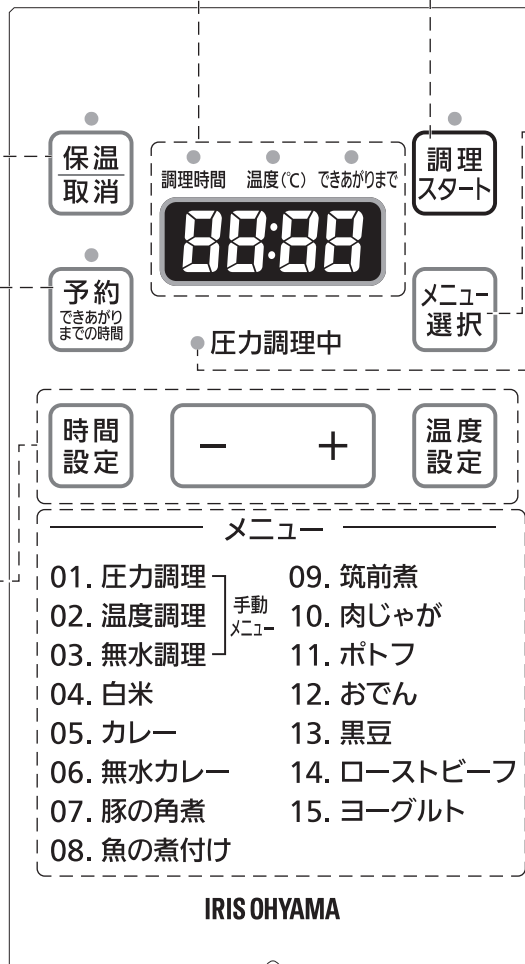
圧力調理・無水調理

→時間設定

温度調理

→時間・温度設定

- ・ **時間設定** ボタンを押し、－／＋ボタンで調理時間を設定します。
- ・ **温度設定** ボタンを押し、－／＋ボタンで調理温度を設定します。

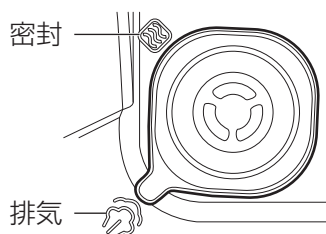


メニューリスト

おもり・ふたについて

■ おもりについて

- 圧力調理するときは、おもりのレバーを密封(🔒)に合わせてください。
- 圧力をかけない調理のときは、おもりのレバーを排気(🔓)に合わせてください。



- おもりを取り付けるときは、上からしっかりと押し込んでください。

■ ふたについて

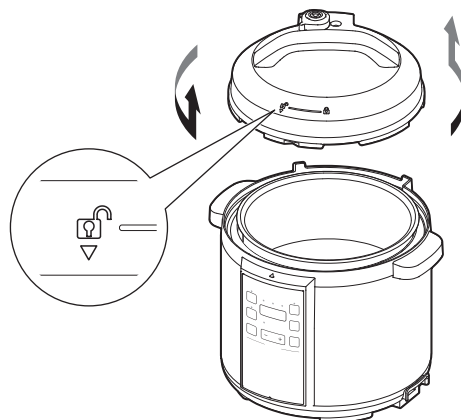
開けかた



注意

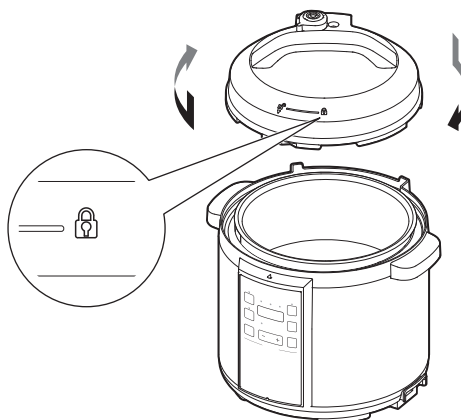
- ふたを開けるときは、調理が停止していることを確認し、おもりのレバーを排気(🔓)に合わせて圧力を抜いてください。
- 圧力調理中ランプが消灯していること、圧力表示ピンが下がっていることを確認してから開けてください。
- ふたを開けるときは、ゆっくり開けてください。

ふたの取っ手を持ち、左に回して、ふたの🔓マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたをゆっくり持ち上げる



閉めかた

ふたの🔒マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回す(🔒の位置まで)

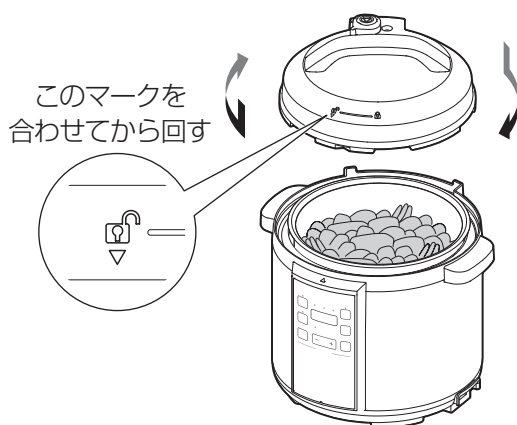


使いかた 手動メニュー(圧力調理)

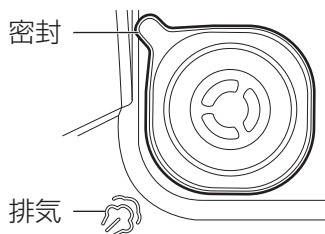
手動で圧力調理するメニューです。

1 材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ふたは、マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回してください。(△の位置まで)
- パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けであることを確認してください。

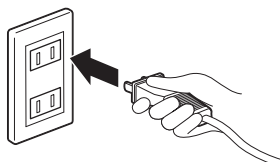


2 おもりのレバーを密封(☐)に合わせる



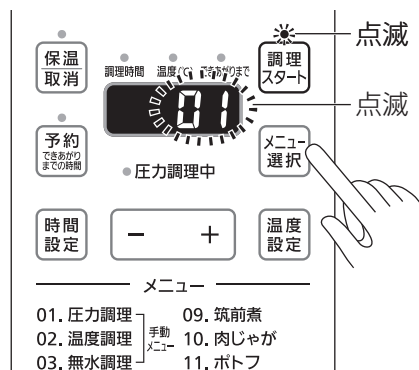
3 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



4 メニュー選択ボタンを押して、01(圧力調理)を選ぶ

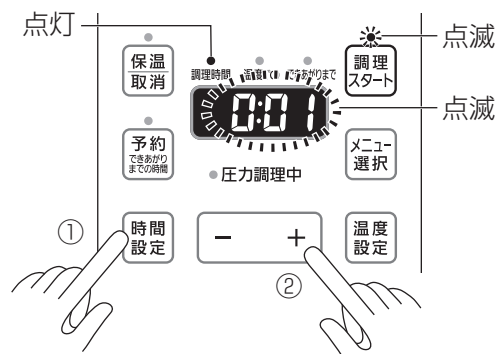
- 調理スタートランプが点滅します。



5 時間設定ボタンを押し(①)、-/+ボタンで調理時間を設定する(②)

- 時間設定ボタンを押すと、表示部が時間設定に切り替わり、調理時間が点滅表示されます。
- 1分～2時間(表示は0:01～2:00)の範囲で設定することができます。

設定単位	1～10分	1分単位
	10～30分	5分単位
	30分～1時間	10分単位
	1～2時間	30分単位



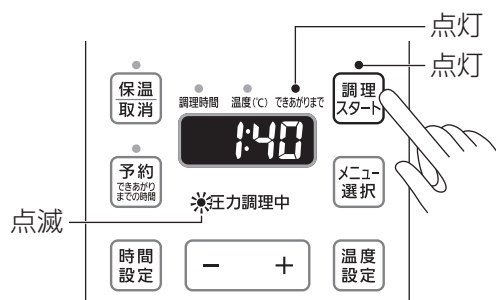
- 手動メニューの圧力調理は、調理時間に昇温時間と減圧時間が加算されるため、できあがりまでの時間は設定する調理時間より長くなります。

つづく→

使いかた 手動メニュー(圧力調理) つづき

6 調理スタートボタンを押す

- 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



- 調理がスタートすると、**圧力調理中**ランプが点滅します。内部に蒸気が発生して圧力がかかると、点灯に変わります。



- 圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- 圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりのレバーを密封(☰)に合わせていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。
- 調理中にふたを開けるときは、**保温／取消**ボタンを押し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯し、圧力表示ピンが下がってから開けてください。
- 強制的に圧力を抜く場合は、安全上の注意(P4)にしたがって蒸気を抜いてください。



注意

- 完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、P4の「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物がふき出してやけどの原因になります。

できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

- 圧力調理中**ランプが完全に消灯し、圧力表示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。

■ 保温するには

調理終了後、**保温／取消**ボタンを押してください。

- 保温**ランプが点灯して、保温になります。



- 保温開始時間からの経過時間を表示し、12時間経過すると、保温は終了します。
- 再度**保温／取消**ボタンを押すと、保温は停止します。

■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- 操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください。

使いかた 手動メニュー(温度調理)

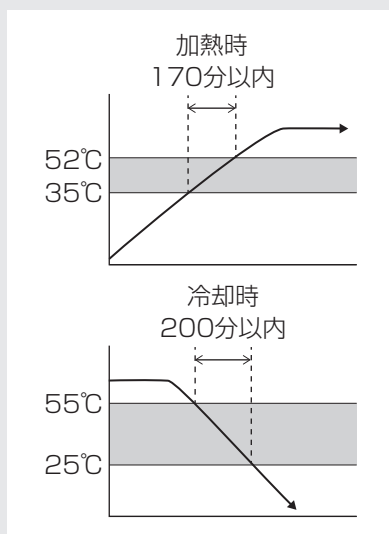
一定の温度で調理するメニューです。
低温調理や発酵もできます。



注意

低温調理についての注意

- 調理時の食材の中心の温度が、以下のようになるように注意してください。
 - ・ 加熱時は、中心部の温度が35～52℃の状態が、170分以内であること
 - ・ 調理後の冷却時は、中心部の温度が25～55℃の状態が、200分以内であること

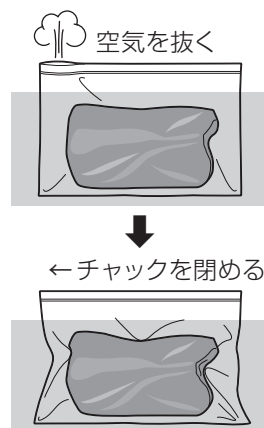


- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用するビニール袋は毎回新しいものを使用してください。
- 食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用してください。
- 妊婦・乳児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意してください。調理や食品の状態、健康の具合などに不安のあるときは食べさせないでください。

1 内なべに材料を入れる

低温調理の場合

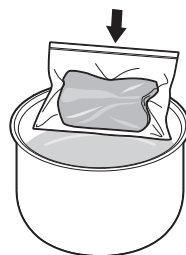
- ・ 食材はあらかじめ室温に戻し、調味料と混ぜあわせて密封できるチャック付きのビニール袋に入れます。1cmほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。最後にチャックを閉め切ります。



- ・ 魚のとがったひれなどはキッチンばさみで切り取ってください。骨はできるだけ抜いてください。ビニール袋に穴が開くことがあります。

※ビニール袋は毎回新しいものを使用してください。

- ・ 内なべに水を入れます。水は調理する食材が完全に沈む量を入れてください。
- ・ 食材を入れたビニール袋を、お湯に完全に沈めます。浮き上がってくる場合は、おもりになるものを載せてください。



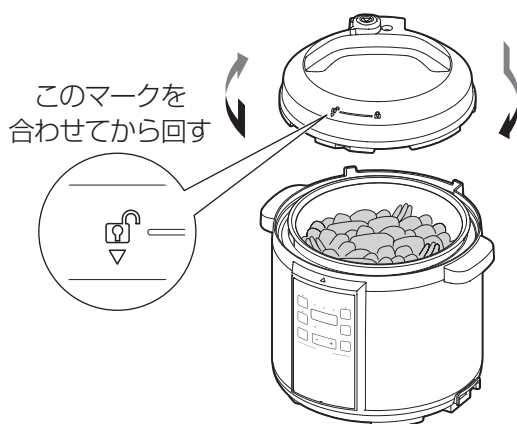
使いかた 手動メニュー(温度調理) つづき

煮込み調理の場合

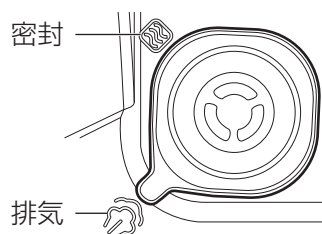
- ・調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
- ・調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できず、うまく調理できないことがあります。

2 内なべを本体にセットして、ふたを閉める

- ・ふたは、マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたの取手を持って止まるまで右に回してください。(⑧の位置まで)
- ・パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けであることを確認してください。



3 おもりのレバーを排気(🌀)に合わせる

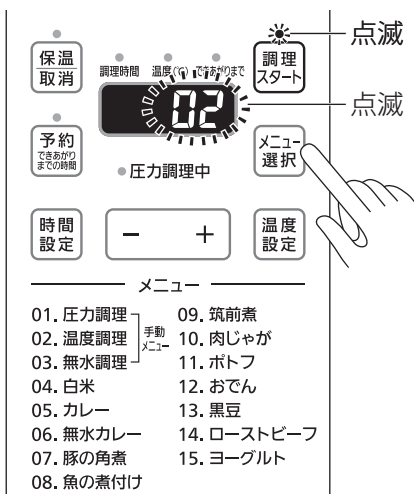


4 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

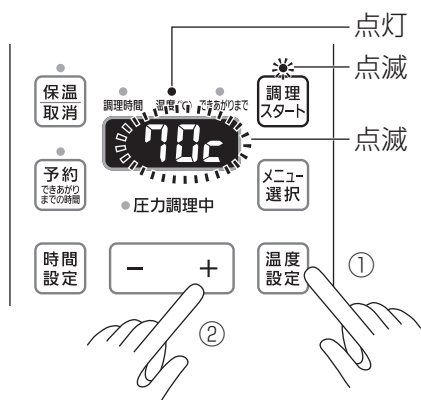
5 メニュー選択ボタンを押して、02(温度調理)を選ぶ

- ・調理スタートランプが点滅します。



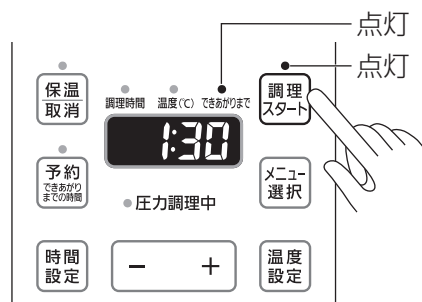
6 温度設定ボタンを押し(①)、－／＋ボタンで調理温度を設定する(②)

- 温度設定ボタンを押すと、表示部が温度設定に切り替わり、**温度**が点滅表示されます。
- **30～100℃**の範囲で、5℃単位で温度を設定することができます。



8 調理スタートボタンを押す

- 調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



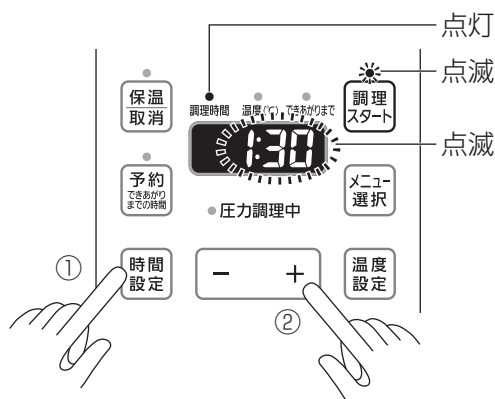
できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

7 時間設定ボタンを押し(①)、－／＋ボタンで調理時間を設定する(②)

- 時間設定ボタンを押すと、表示部が時間設定に切り替わり、**調理時間**が点滅表示されます。
- **1分～14時間**(表示は0:01～14:00)の範囲で設定することができます。

設定単位	1～10分	1分単位
	10～30分	5分単位
	30分～1時間	10分単位
	1～14時間	30分単位

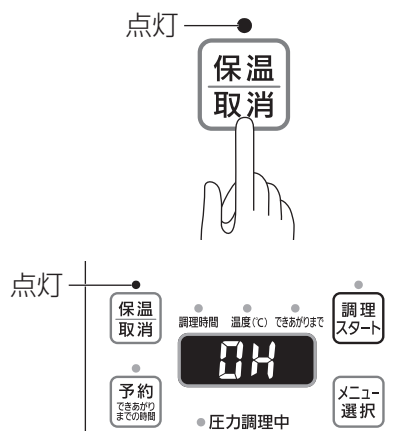


使いかた 手動メニュー(温度調理)つづき

■ 保温するには

調理終了後、保温／取消ボタンを押してください。

- ・保温ランプが点灯して、保温になります。



- ・保温開始時間からの経過時間を表示し、12時間経過すると、保温は終了します。
- ・再度保温／取消ボタンを押すと、保温は停止します。

■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- ・操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

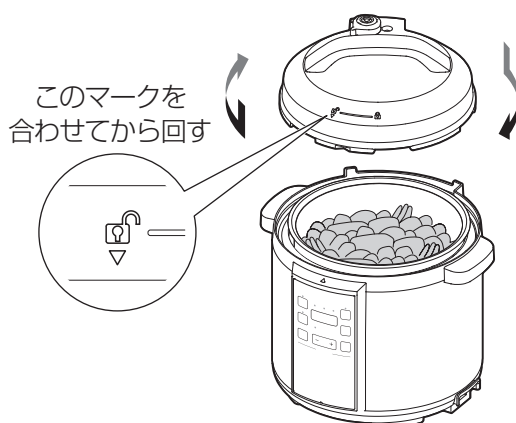
電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください。

使いかた 手動メニュー(無水調理)

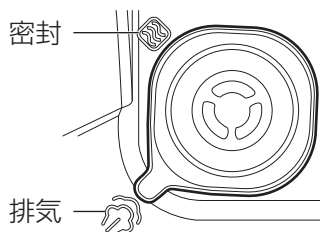
水分をほとんど加えず、材料のうまみを閉じ込める無水調理ができます。

1 材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉める

- ・ふたは、 マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒の位置まで)
- ・パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けであることを確認してください。



2 おもりのレバーを排気(🌀)に合わせる

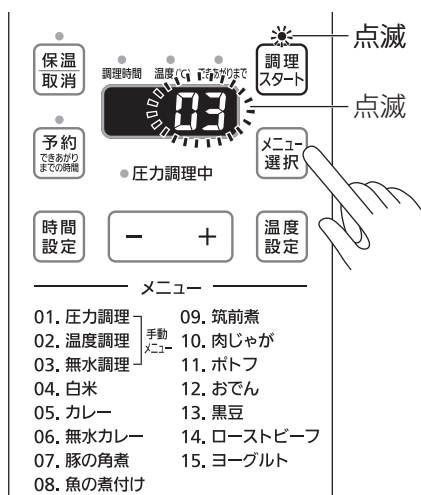


3 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

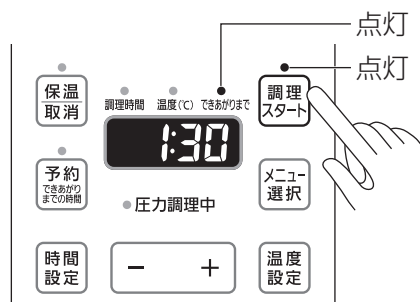
4 メニュー選択ボタンを押して、03(無水調理)を選ぶ

- ・調理スタートランプが点滅します。



6 調理スタートボタンを押す

- ・調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



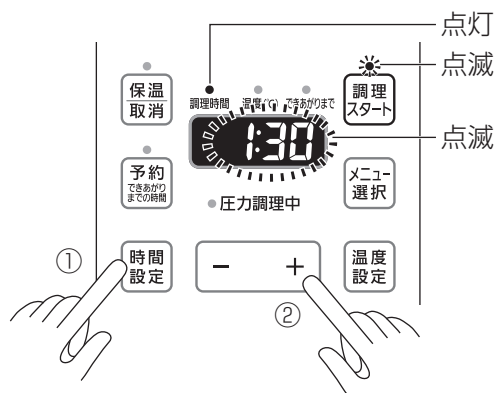
できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

5 時間設定ボタンを押し(①)、-/+ボタンで調理時間を設定する(②)

- ・時間設定ボタンを押すと、表示部が時間設定に切り替わり、調理時間が点滅表示されます。
- ・1分～2時間 (表示は0:01～2:00) の範囲で設定することができます。

設定単位	1～10分	1分単位
	10～30分	5分単位
	30分～1時間	10分単位
	1～2時間	30分単位

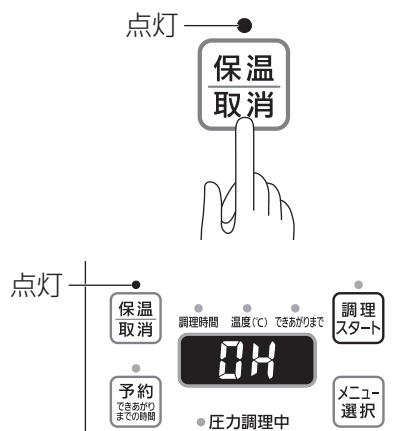


使いかた 手動メニュー(無水調理) つづき

■ 保温するには

調理終了後、保温／取消ボタンを押してください。

- ・保温ランプが点灯して、保温になります。



- ・保温開始時間からの経過時間を表示し、12時間経過すると、保温は終了します。
- ・再度保温／取消ボタンを押すと、保温は停止します。

■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- ・操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください。

使いかた 自動メニュー(04 白米)

白米の炊飯ができます。

1 付属の計量カップで米を計量する

- ・計量カップは、すりきりで1合です。



- 米は、精米日の新しい、つぶのそろった、つやのあるものを選びましょう。
- 米は、涼しい場所(冷蔵庫など)で保存してください。

2 米を洗う

1 最初にたっぷりの水を入れて大きくかき混ぜ、水をすぐ捨てる

2 指をたてて、軽やかき混ぜるように洗う



3 水を入れて大きくかき混ぜ、水を捨てる

4 2～3を2～4回くり返す

5 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぎ、水切りする



※お湯で洗わないでください。

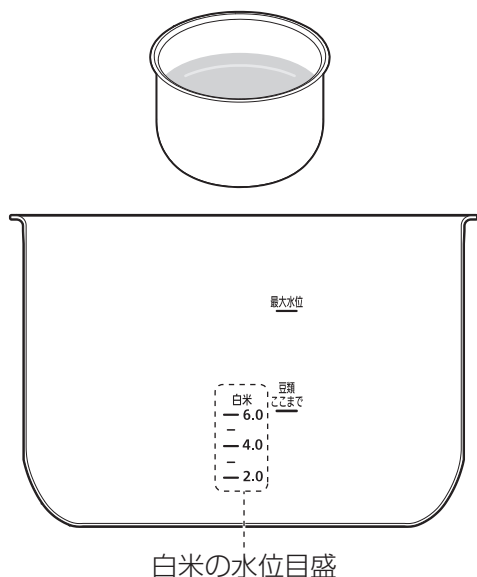
※米は時間をかけず、手早く洗ってください。

※力を入れて洗ったり、洗ったあとにざるなどに入れて放置すると、米が割れてうまく炊けない原因になります。

※洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

3 水加減する

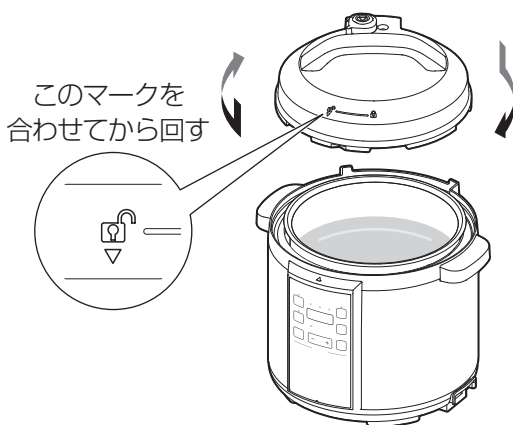
- ・洗った米を内なべに入れて水平なところに置き、炊く米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。



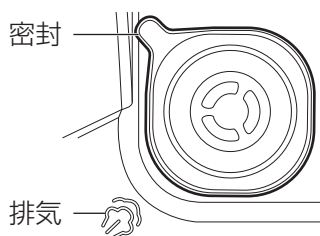
- ※ 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
- ※ 水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。
- ※ 水を入れ過ぎると、ふきこぼれることがあります。
- ※ 5～35℃の水を使用してください。
- ※ アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。

4 内なべをセットして、ふたを閉める

- ・内なべの外側や本体内側に付いた米つぶや水滴は拭き取ってください。
- ・パッキン・圧表示ピン・圧表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けであることを確認してください。
- ・米は平らにならしてください。
- ・ふたは、マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回してください。(④の位置まで)



5 おもりのレバーを密封(④)に合わせる

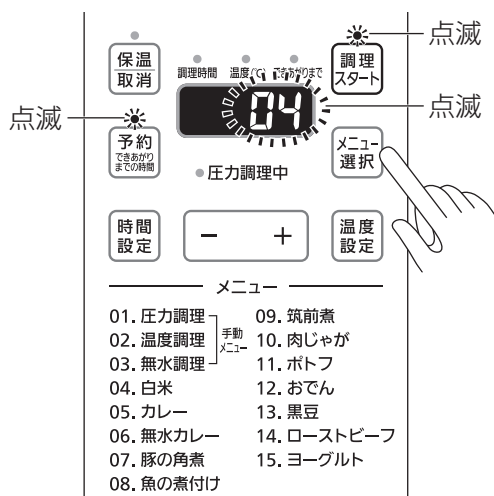


6 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

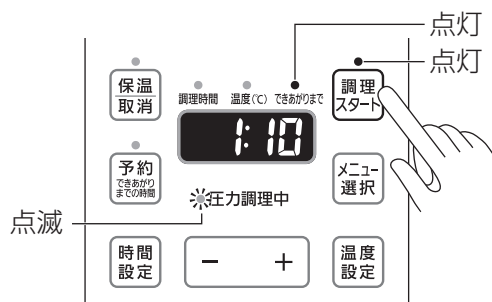
7 メニュー選択ボタンを押して、04 (白米) を選ぶ

- ・選んだメニューの番号が表示されます。
- ・調理スタートランプと予約ランプが点滅します。



8 調理スタートボタンを押す

- ・調理スタートランプが点灯に変わり、調理がスタートします。
- ・温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



- ・調理がスタートすると、**圧力調理中**ランプが点滅します。内部に蒸気が発生して圧力がかかると、点灯に変わります。

点滅(昇温中) → ●圧力調理中

点灯(圧力調理中) → ●圧力調理中

点滅(減圧中) → ●圧力調理中

- ・圧力がかかると、圧力表示ピンがふたの上面より上に出てきます。
- ・圧力がかかると、調圧弁より蒸気が噴き出します。おもりのレバーを密封(☰)に合わせていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。
- ・調理中にふたを開けるときは、**保温/取消**ボタンを押し、**圧力調理中**ランプが完全に消灯し、圧力表示ピンが下がってから開けてください。
- ・強制的に圧力を抜く場合は、安全上の注意(P4)にしたがって蒸気を抜いてください。



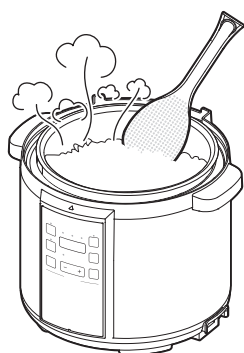
●完全に減圧しきらないうちに蒸気を抜くときは、P4の「調理途中でふたを開けるときは」にしたがって開けてください。無理に開けると、内容物がふき出してやけどの原因になります。

9 炊き上がったらすぐにほぐす

- 炊き上がると、音でお知らせし、自動的に保温になります。
- 保温ランプ**が点灯し、保温開始時間からの経過時間が表示されます。



※ 12時間を経過すると、保温は自動的に終了します。



- ※ 炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
- ※ ごはんをほぐすときは、しゃもじを使用してください。スプーンなどを使用すると、ごはんのつぶがつぶれ、仕上がりが悪くなります。

保温について

- 保温中も、時々底からすくい上げるようにして、全体をほぐしてください。
 - 少量のごはんのときは内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。
 - 残ったごはんを長時間保温すると、黄ばんだり、かたくなったり、ごはんの上に水滴が落ちてべちゃべちゃになったりします。
 - 長時間の保温はせず、ラップで包み、冷凍庫での保存をおすすめします。
- ※ 冷たくなったごはんは、本製品の保温機能を使用しても温くなりません。

■ 保温を停止するには

調理終了後、**保温／取消**ボタンを押してください。

- 保温ランプ**が消灯して、調理開始前の設定に戻ります。



- 再度保温するには、**保温／取消**ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。

■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- 操作が取り消され、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

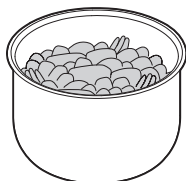
電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください。

使いかた 自動メニュー(05～15)

※ それぞれのメニューについて、材料や下ごしらえなど、詳しくはクッキングガイドを参照してください。

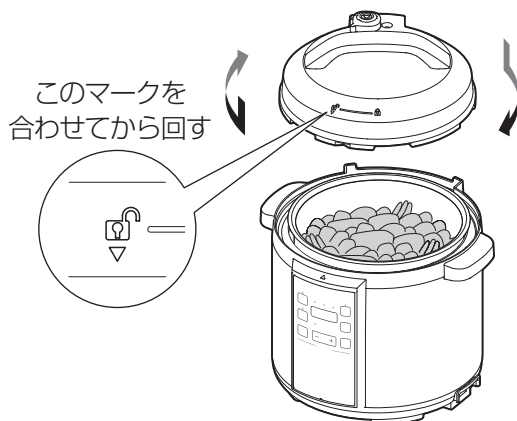
1 材料を内なべに入れて準備をする

- 材料は種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
- 火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。



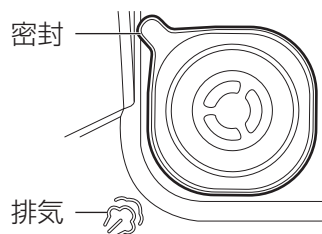
2 内なべをセットして、ふたを閉める

- ふたは、マークを本体の△マークに合わせて置き、ふたの取手を持って止まるまで右に回してください。(⑧の位置まで)
- パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップ・調圧弁キャップ・おもりが確実に取り付けであることを確認してください。



3 メニューによって、おもりのレバーの位置を切り替える

番号	メニュー	調理法	おもりのレバー
05	カレー	圧力調理	密封 (🔒)
06	無水カレー	圧力調理	密封 (🔒)
07	豚の角煮	圧力調理	密封 (🔒)
08	魚の煮付け	圧力調理	密封 (🔒)
09	筑前煮	圧力調理	密封 (🔒)
10	肉じゃが	圧力調理	密封 (🔒)
11	ポトフ	圧力調理	密封 (🔒)
12	おでん	圧力調理	密封 (🔒)
13	黒豆	圧力調理	密封 (🔒)
14	ローストビーフ	温度調理	排気 (🔓)
15	ヨーグルト	温度調理	排気 (🔓)



4 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

使いかた 自動メニュー(05~15) つづき

■ 保温を停止するには

調理終了後、保温／取消ボタンを押してください。

- ・保温ランプが消灯して、調理開始前の設定に戻ります。



- ・再度保温するには、保温／取消ボタンを押してください。
保温ランプが点灯して、保温になります。

■ 操作を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- ・操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



■ 使用後は

電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れをしてください。

使いかた 予約して調理する

できあがりまでの時間を設定して、予約調理ができます。

- ※ 予約できるのは、白米・カレー・無水カレー・豚の角煮・筑前煮・ポトフ・おでん・黒豆のみです。

1 材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉める

2 電源コードを接続する

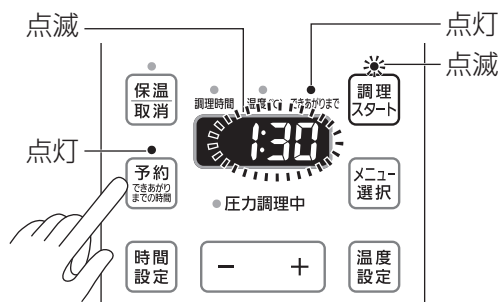
マグネットプラグを本体右側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

3 メニュー選択ボタンを押して、メニューを選ぶ

- ※ 白米・カレー・無水カレー・豚の角煮・筑前煮・ポトフ・おでん・黒豆から選択してください。

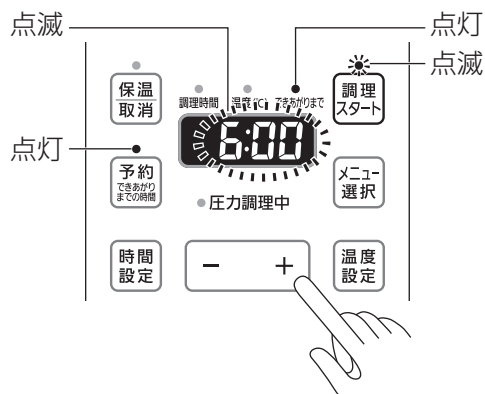
4 予約ボタンを押す

- ・予約ランプが点灯し、できあがりまでの時間が点滅表示されます。



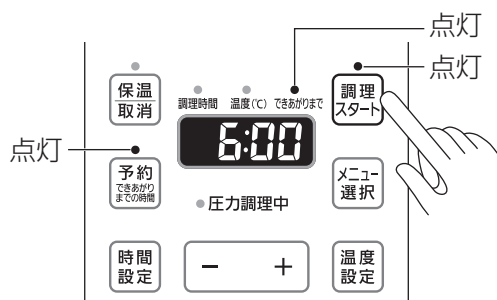
5 時間設定ボタンを押して、できあがりまでの時間を設定する

- 1時間30分～12時間の範囲で、30分単位で設定できます。
(表示は1:30～12:00)



6 調理スタートボタンを押す

- 調理スタートランプが点灯に変わります。
- 温度・時間表示部は、残り時間表示に変わります。



- 白米(04)は、予約した時間に炊き上がるように、炊飯する時刻になると調理がスタートします。
- その他の自動メニューのうち、圧力調理メニュー(05～13)については、調理スタート後すぐに圧力調理を行い、予約時刻前に再度加熱して適切な温度になるようにします。

できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

- 自動的に保温になり、保温ランプが点灯します。



- 保温開始時間からの経過時間を表示し、12時間経過すると、保温は終了します。
- ※保温については、それぞれのメニューの説明をご覧ください。

■ 予約を途中で取り消すには

保温／取消ボタンを押してください。

- 操作が取り消されて、調理開始前の設定に戻ります。



- ※調理途中で圧力がかかっていると、すぐには終了できないことがあります。

■ 使用後は

- 使い終わったら、電源プラグを抜き、お手入れをしてください。

クッキングガイド

※ 写真はイメージです。

カレー

モード：圧力調理 

調理時間：1時間10分

メニュー：05



材 料 (6人分)

豚肉(カレー・シチュー用) 500g
 玉ねぎ 3個
 ジャがいも 4個
 にんじん 1・1/2本
 水 800mL
 カレールー 180g

作りかた

- 1 ジャがいもは2等分、にんじんは乱切り、玉ねぎはくし切りにする。
- 2 内なべに1の具材と豚肉・水を入れる。
- 3 カレールーは細かく刻んでおく。
- 4 ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 5 メニュー「05」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 6 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、3を入れ混ぜ溶かし、器に盛って出来上がり。

※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

無水カレー

モード：圧力調理 

調理時間：1時間5分

メニュー：06



材 料 (6人分)

鶏もも肉 500g
 トマト 6個(750g)
 玉ねぎ 3個
 セロリ 2本
 にんじん 1・1/2本
 カレールー 180g
 ローリエ 1枚

作りかた

- 1 鶏もも肉は1口大に、トマト・玉ねぎ・セロリ・にんじんは粗みじん切りにする。
- 2 カレールーは細かく刻んでおく。
- 3 内なべに1を入れてローリエをのせ、ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 4 メニュー「06」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、ローリエを取り出し、2を入れ混ぜ溶かし、器に盛って出来上がり。

※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

豚の角煮

モード：圧力調理 

調理時間：1時間10分

メニュー：07



材 料 (6人分)

豚バラ肉(ブロック) 750g
 長ねぎ 2本
 しょうが 4片

A

酒 180mL
 みりん 180mL
 しょうゆ 180mL
 砂糖 70g
 水 300mL

作りかた

- 1 豚バラ肉は3cm厚、長ねぎは長さ5cmに切り、しょうがは薄切りにする。
- 2 内なべに1とAを合わせて入れ、アルミホイル(中央に1cmの穴を開ける)で落としぶたをする。
- 3 ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 4 メニュー「07」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、器に盛って出来上がり。

※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

魚の煮付け

モード：圧力調理 

調理時間：1時間

メニュー：08



材 料 (6人分)

切り身(かれい) 6切れ(600g)
 しょうが 2片

A

酒 大さじ4
 みりん 大さじ4
 しょうゆ 大さじ4
 砂糖 大さじ4
 水 100mL

作りかた

- 1 内なべに切り身と薄切りにしたしょうがを入れ、合わせたAを加える。
- 2 アルミホイル(中央に1cmの穴を開ける)で落としぶたをする。
- 3 ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 4 メニュー「08」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、器に盛って出来上がり。

筑前煮

モード：圧力調理 

調理時間：1時間10分

メニュー：09



材 料 (6人分)

鶏もも肉 300g
 ごぼう 2/3本
 にんじん 2/3本
 れんこん 140g
 たけのこ水煮 80g
 板こんにゃく 1/2枚
 干しいたけ(水で戻し、戻し汁はとっておく) 4枚
 砂糖 大さじ3
 しょうゆ 大さじ3
 酒 大さじ3
 みりん 大さじ2 1/2
 干しいたけの戻し汁 120mL
 絹さや(すじを取ってゆでる) 適量

作りかた

- 1 鶏もも肉・ごぼう・にんじん・れんこん・たけのこ水煮・戻した干しいたけは一口大の乱切りに、板こんにゃくは一口大にちぎる。
- 2 内なべに絹さや以外の材料を全て入れ、ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 3 メニュー「09」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 4 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、器に盛って、絹さやをのせて出来上がり。

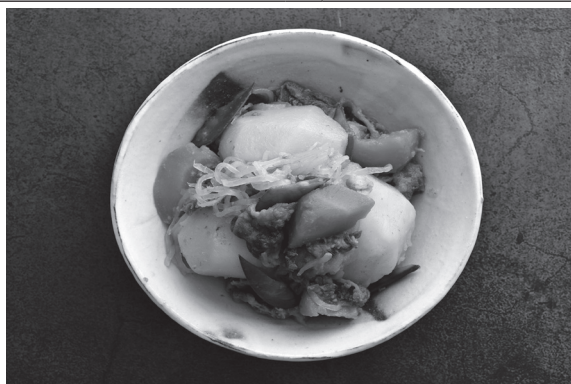
※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

肉じゃが

モード：圧力調理 

調理時間：1時間

メニュー：10



材 料 (6人分)

牛バラ肉(薄切り) 300g
 じゃがいも 6個
 にんじん 1本
 玉ねぎ 1個
 糸こんにゃく 1袋
 水 140mL
 和風顆粒だしの素 小さじ1/3

A

酒 大さじ5
 しょうゆ 大さじ4
 砂糖 大さじ3
 みりん 小さじ4
 絹さや(すじを取ってゆでる) 適量

作りかた

- 1 牛バラ肉は5cm幅に切り、合わせたAにつけておく。じゃがいもは2等分、にんじんは一口大の乱切り、玉ねぎはくし形切りにする。糸こんにゃくは水洗いをして水気を切り、食べやすい長さに切る。
- 2 絹さや以外の材料(牛バラ肉を漬けた調味料も)を内なべに入れ、ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 3 メニュー「10」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 4 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、保温／取消ボタンをおして、ふたを開け、アクと浮いた脂を取り除く。
- 5 器に盛って、絹さやをのせて出来上がり。

ポトフ

モード：圧力調理 

調理時間：1時間25分

メニュー：11



材 料 (6人分)

キャベツ(芯付き) 1/4個
 じゃがいも 3個
 玉ねぎ 1・1/2個
 かぶ 3個
 にんじん 1・1/2本
 セロリ 1・1/2本
 ミディトマト 6個
 ベーコン 300g

A

水 1500mL
 コンソメ(顆粒) 大さじ3・1/3
 オリーブ油 大さじ1・1/2
 ローリエ 1枚
 塩、こしょう 各少々

作りかた

- 1 キャベツは2等分して芯の真ん中に切り込みを入れる。じゃがいも・玉ねぎ・かぶ・にんじん・セロリは、6等分にする。ベーコンは好みの大きさに切る。
- 2 内なべに1・ミディトマト・Aを入れ、ふたをして、おもりのレバーを密封側(🌀)に合わせる。
- 4 メニュー「11」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、塩こしょうで味を調え、器に盛って出来上がり。

※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

おでん

モード：圧力調理 

調理時間：1時間10分

メニュー：12



材 料 (6人分)

だいこん 約12cm
 ゆで卵 6個
 結び昆布(乾燥の場合は水で戻しておく) 6個
 板こんにゃく 1枚
 お好みの練り物 500g
 水 1000mL
 しょうゆ 大さじ2
 酒 大さじ2
 みりん 大さじ2
 和風顆粒だしの素 大さじ1
 塩 少々

作りかた

- 1 だいこんは2cm幅、板こんにゃく・練り物は食べやすい大きさに切る。
- 2 内なべに材料を全て入れ、ふたをして、おもりのレバーを密封側(🌀)にする。
- 3 メニュー「12」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 4 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、器に盛って出来上がり。

※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

黒豆

モード：圧力調理 

調理時間：1時間20分

メニュー：13



材 料 (6人分)

黒豆 400g
 水 1200mL
 砂糖 400g
 しょうゆ 小さじ4
 塩 小さじ2

作りかた

- 1 黒豆は洗って、全ての材料と合わせて9時間以上つけておく。
- 2 1を調味液ごと内なべに入れ、本体にセットする。
- 3 ふたをして、おもりのレバーを密封()に合わせる。
- 4 メニュー「13」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、圧力表示ピンが下がっていることを確認し、ふたを開け、器に盛って出来上がり。

※保温をしない場合は、最後に保温／取消ボタンを押してください。

ローストビーフ

モード：温度調理 

調理時間：2時間10分

メニュー：14



材 料 (6人分)

牛もも肉(ブロック) 450g
 塩 小さじ1
 こしょう 少々
 にんにく 1片
 にんじん 1/3本
 玉ねぎ 1/3個
 セロリの葉 4枚
 ブランデー 大さじ4

下準備

- ・牛肉は約30分室温においておく。

作りかた

- 1 牛肉に塩をすりこみ、こしょうをふる。
- 2 にんにくは包丁でつぶし、にんじん・玉ねぎは薄切りにする。
- 3 密閉袋に材料をすべて入れてよくもみ、空気を抜いて袋を閉じる。
- 4 内なべに3と3が隠れる量の水を入れ、本体にセットする。
- 5 ふたをして、おもりのレバーを排気()に合わせる。
- 6 メニュー「14」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 7 調理終了後、内なべから取り出し、粗熱が取れてから好みの厚さにスライスする。

ヨーグルト

モード：温度調理 

調理時間：5時間5分

メニュー：15



材 料 (6人分)

ヨーグルト(無糖) 75g
牛乳(成分無調整) 750mL

作りかた

- 1 内なべに熱湯を回しかけて消毒する。(使用する調理器具なども消毒したものを使ってください。)
- 2 内なべにヨーグルトを入れ、牛乳を少しずつ加えながらよく混ぜる。
- 3 ふたをして、おもりのレバーを排気()に合わせる。
- 4 メニュー「15」を選んで、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、清潔な容器に移して冷蔵庫で冷やす。

ピクルス

モード：無水調理 

調理時間：20分

手動メニュー：03



材 料 (6人分)

だいこん 6cm
きゅうり 1本
セロリ 1/2本
ラディッシュ 3個
パプリカ(赤・黄) 1/2個

A

米酢 200mL
砂糖 大さじ4
塩 小さじ1/2
ローリエ 1枚
粒こしょう 5粒

作りかた

- 1 だいこん、きゅうり、セロリは1cm幅の拍子木切り、パプリカは1cm幅に切り、ラディッシュは4等分にする。
- 2 内なべに1、Aの材料を入れる。
- 3 なべをセットし、ふたをして、おもりのレバーを排気()に合わせる。
- 4 メニュー「03」を選んで時間を「0:10」にセットし、調理スタートボタンを押す。
- 5 調理終了後、ふたを開けて粗熱をとり、清潔な容器に移して冷蔵庫で冷やす。

なすとトマト煮

モード：無水調理 

調理時間：1時間35分

手動メニュー：03



材 料 (6人分)

なす 5本 (500g)
 鶏もも肉 2枚 (500g)
 トマト 4個 (500g)
 しめじ 1/2袋
 ドライトマト 2個
 にんにく 1片
 オリーブオイル 大さじ2

A

白ワイン 大さじ1
 コンソメ 大さじ1
 塩、こしょう 各少々
 タイム 適量

作りかた

- 1 鶏もも肉は大きめの一口大に切り、塩・こしょう(分量外)で下味をつける。
- 2 ドライトマトはお湯で戻し、みじん切りにする。
- 3 なすはしま目に皮をむき、2cm幅の半月切り、トマトは大きめの一口大に切る。
- 4 内なべになすとオリーブオイルを入れて混ぜ合わせ、ドライトマト・にんにくを入れる。
- 5 4に鶏もも肉・しめじ・トマト・Aの順で加える。
- 6 なべをセットし、ふたをして、おもりのレバーを排気()に合わせる。
- 7 メニュー「03」を選んで時間を「1:30」にセットし、調理スタートボタンを押す。
- 8 調理終了後、器に盛って出来上がり。



注意

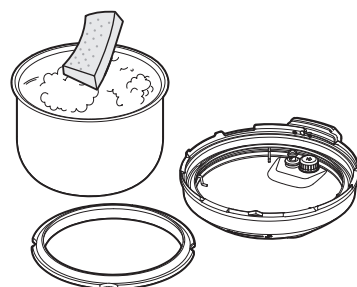
- お手入れは、必ず調理や保温を終了し電源コードを抜いて、内なべ・本体が十分冷えてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 使用後は毎回お手入れをしてください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、金属たわし、ナイロンたわし、研磨材入りのスポンジなどは使用しないでください。
- 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。
- こびりついた汚れなどを落とすときに、刃物や硬いものなどを使用しないでください。

内なべ・ふた・パッキン

台所用中性洗剤で洗い、水で流す

- ・パッキンは取り外して洗ってください。

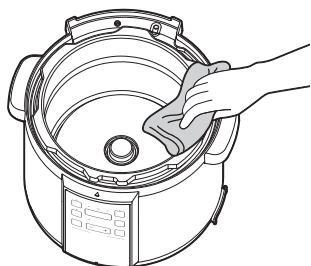


- ※柔らかいスポンジなどを使用してください。
- ※金属へら、金属たわし、ナイロンたわし、スポンジのナイロン面、クレンザーなどは使用しないでください。
- ※洗った後はよく乾かしてください。
- ※乾かした後、パッキンは忘れずに取り付けてください。
- ※湿気の多いところに放置したり、汚れが残ったまま放置したりすると、腐食の原因になります。

本体

内なべを外して、よく絞ったふきんで拭く

※ 温度センサーに汚れが付いていると、誤動作の原因になります、必ずきれいにしてお使いください。



蒸気水受け

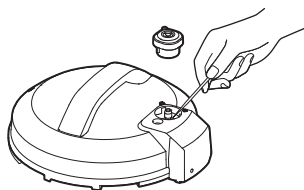
取り外して、たまった蒸気水を捨て、水洗いする



※ 洗った後は、よく乾かしてから取り付けてください。

おもり・調圧弁

つまようじなどでつまりを取り除く



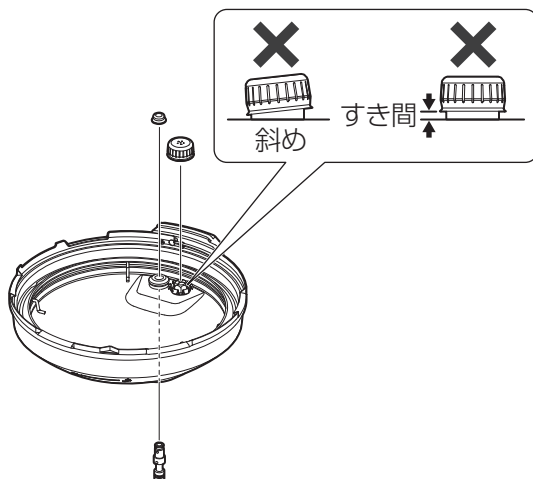
調圧弁キャップ

取り外して、台所用中性洗剤で洗い、水で流す



※ 洗った後はよく乾かし、忘れずに取り付けてください。

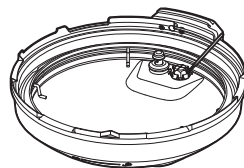
※ 取り付ける際は、ふたとの間にすき間がでたり、斜めになったりしないように、最後までカチッと取り付けてください。



圧力表示ピン

取り外して、つまようじなどでつまりを取り除く

- ・ 圧力表示ピンはふた裏側の圧力表示ピンキャップを取り外して、ふたから抜き取り、お手入れしてください。
- ・ 圧力表示ピンを取り外した穴も、つまりなどを取り除いてください。



※ お手入れ後、忘れずに取り付けてください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる理由	処 置
ボタンを押しても動作しない	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください
	●マグネットプラグが外れている	●本体のマグネットプラグ差し込み口にマグネットプラグを確実に接続してください。
調理スタートすると、表示される時間が長くなる	●手動の圧力調理をしている	●手動の圧力調理のできあがりまでの時間は、圧力や温度の調整を行っているため、設定する調理時間より長くなることがあります。
調理（炊飯）ができなかった	●調理（炊飯）の途中で電源コードが抜けたり、停電したりした	●調理（炊飯）の途中で電源が切れると、最後まで調理できません。
ごはんがかたい、 ごはんが柔らかい	●米の量が正しくない	●計量カップを使い、すりきりで量ってください。（→P20）
	●水の量が正しくない	●炊飯する米の量に合った水の量を入れてください。（→P21）
調理（炊飯）中にふきこぼれる	●洗米が不十分でぬかが残っている	●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。（→P20）
材料が煮えない	●調理時間が短い	●調理時間をもっと長く設定してください。
材料が柔らかくなり過ぎた 材料が溶けてしまった	●調理時間が長い	●圧力調理では、材料は早く煮えます。調理時間は短めにしてください。 ●柔らかくなる材料の形を残したい場合は、圧力調理には適しません。
ごはんがこびりつく 料理が焦げ付く	●少なめの量で長時間保温した	●少なめの量では、できるだけ保温にせず、温め直したりしてお召し上がりください。
調理が終了しても保温にならない	●手動メニューを選んでいる	●調理終了後に保温になるのは、自動メニューのみです。

状 態	考えられる理由	処 置
調理がうまくできない	● おもりのレバーが、密封(🔒)または排気(🔓)に正しく設定されていない	● 圧力調理では、おもりのレバーを密封(🔒)に合わせてください。 ● 圧力をかけない調理では、おもりのレバーを排気(🔓)に合わせてください。
	● 調味料がよく混ざっていない	● 調味料がよく混ざっておらず、下に沈んでいたりすると、温度センサーが正しい温度を検知できず、誤動作することがあります。調理前によく混ぜてください。
調理中にふきこぼれる	● 材料や水を入れ過ぎている	● 材料・水などの量は指定通りに入れてください。
	● 調理に適さない材料を入れた	● 調理中に発泡するものや、粘性のある材料は調理しないでください。 ● カレーなどは、自動メニューのカレーや、手動メニューの温度調理などで調理してください。
調理がうまくできない (蒸気もれる 圧力がかからない)	● パッキンが取り付けられていない	● パッキンは必ず取り付けて使用してください。
	● おもりのレバーを排気(🔓)に合せている	● 圧力調理では、おもりのレバーを密封(🔒)に合わせてください。
	● おもりが正しく取り付けられていない	● おもりは、正しい位置に、奥まできちりとはめ込んでください。
	● 圧力表示ピンが取り付けられていない	● 圧力表示ピンは、必ず取り付けて使用してください。
	● おもりが取り付けられていない	● 必ずおもりを取り付けて調理してください。
	● 内なべ・ふた・パッキンに異物が付いている	● 調理前に、内なべ・ふた・パッキンに付いている異物を取り除いてください。
予約ができない	● 予約できないメニューを選んでいる	● 予約ができるのは、自動メニューの白米・カレー・無水カレー・豚の角煮・筑前煮・ポトフ・おでん・黒豆のみです。

故障かな？と思ったら つづき

状 態	考えられる理由	処 置
動作しない エラー表示 E04 E05 E06	●内部の異常を検知した	●使用を停止し、電源プラグを抜いて、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 E01	●内部の異常を検知した	●電源プラグを抜き、しばらく待って再度電源プラグを差し込んでみてください。それでも直らない場合は、修理専用コールへご相談ください。
動作しない エラー表示 E02	●ふたがセットされていない	●ふたをセットし、再度操作してください。
調理／炊飯が できなかった エラー表示 E03	●温度センサーが高温となり異常を検知した	●保温／取消ボタンを押すと、エラー表示を消すことができます。 保温／取消ボタンを押してふたを開け、30分以上冷ましてください。 解決できない場合は、修理専用コールへご相談ください。
水がはじける ような音がある	●内なべの外側、本体の内側に水滴が付いている	●内なべをセットする前に水滴を拭き取ってください。
本体や内なべ、 ごはんなどが におう	●使い始めのうちはプラスチックやゴムのにおいを感じることもある	●使用にともない少なくなります。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告 ● 自分で分解・修理・改造しないでください。

長年ご使用の電気圧力鍋の点検を！

愛情点検



- こんな症状はありませんか
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
 - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - 本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする
 - ふた・調圧弁・圧力表示ピンやその周囲が変形・破損している
 - その他異常や故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検を依頼してください。

仕様

電源	AC100V、50/60Hz
定格消費電力	1000W
炊飯容量	6合
最高圧力	70kPa
調理容量	3.8L
満水容量	5.8L
寸法	幅325×奥行309×高さ328mm
質量	5.2kg
電源コード	長さ約1.0m

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

■ 付属品（品質表示）

計量カップ

原料樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃
容量	180mL

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■ 保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■ 補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、6年間保有しています。

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。

■ アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

廃棄について

● 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

電気圧力鍋 EMA6型

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ただし、消耗品（付属品・内なべのコーティングなど）を除く	
お客様	お名前		※販売店 住所・店名 電話（ ） -
	ご住所 〒		
	電話（ ） -		

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料で修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居や贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
- 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 本書の提示がない場合
 - ⑦ 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換えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ 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もの（保証責任者）、及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。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アイリスコールにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

お客様サポート

24時間365日
Web即時回答サービス



専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ
公認通販サイト



製品に関するお問い合わせ **アイリスコール 0120-311-564** (通話料無料) / 修理に関するお問い合わせ **修理専用コール 0800-170-7070** (通話料無料)
【お電話での受付時間】 平日 9:00～17:00、土日祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00 (年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)