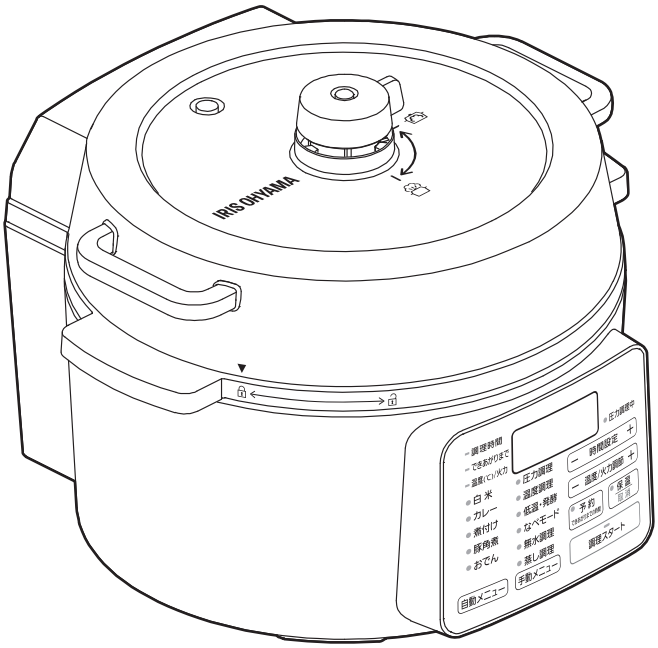
取扱説明書（WEB）

電気圧力鍋

型番：PC-MB4［室内・家庭用］



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。

- 一般家庭用以外でご使用にならないでください。
  無償保証の対象外になることがあります。
- 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。
- **ご使用の前に「安全上の注意 P8」を必ずお読みください。**
- WEB マニュアルの使いかたは、「WEB マニュアルの使いかた P2」をご確認ください。

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

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。
・Microsoft Edge ブラウザ（最新版）
・Google Chrome ブラウザ（最新版）

◆WEB マニュアルについて

■スマートフォン

■パソコン

❶ メニュー一覧/検索 切替ボタン（スマートフォンのみ）

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

× を押すと元の画面に戻ります。

❷ 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

❸ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

❹ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

❺ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

❻ メニューリスト

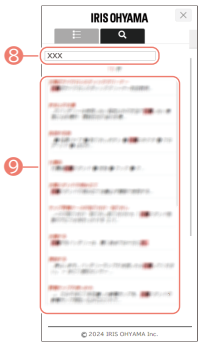
メニュー一覧を表示させます。

❼ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

◆検索について

■スマートフォン



■パソコン

⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- Google Chrome は Google LLC の商標です。

もくじ

よく検索されているページ一覧. 7

ご使用の前に. 8

安全上の注意. 8

使用上の注意. 15

PSC マーク・SG マークについて. 16

できる調理・圧力調理について. 17

各部の名称. 19

おもり・ふたについて. 24

使いかた. 28

自動メニュー(白米). 28

自動メニュー(カレー・煮付け・豚角煮・おでん・肉じゃが). 34

加熱を終了する・操作を途中で取り消す. 38

保温について. 39

予約して調理する. 40

手動メニュー(圧力調理). 44

手動メニュー(温度調理). 48

手動メニュー(低温・発酵). 52

手動メニュー(なべモード). 58

手動メニュー(無水調理). 61

手動メニュー(蒸し調理). 64

使用後は. 68

お手入れ. 69

お手入れ. 69

こまったときは. 74

故障かな？と思ったら. 74

その他の情報. 78

廃棄について. 78

仕様. 79

保証とアフターサービス. 80

保証規定. 81

お問い合わせ. 82

よく検索されているページ一覧

このページでは、取扱説明書内でよく検索されているページをまとめています。気になるリンクをタップしてご覧ください。

→自動メニュー（白米） P28
→自動メニュー（カレー・煮付け・豚角煮・おでん・肉じゃが） P34
→予約して調理する P40
→手動メニュー（圧力調理） P44
→手動メニュー（なべモード） P58
→お手入れ P69
→故障かな？と思ったら P74

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この**「安全上の注意」**をよくお読みいただき、正しくお使いください。

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。

→ 警告 P8

→ 注意 P13

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。

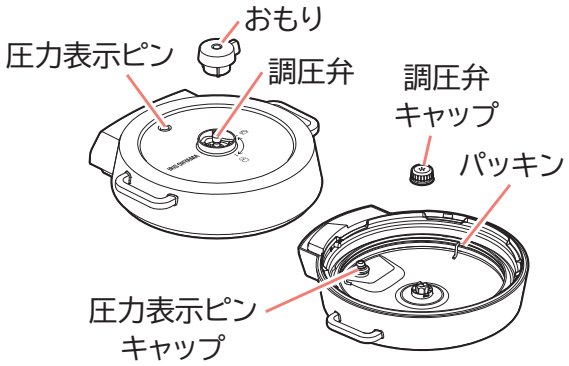
圧力調理について

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。

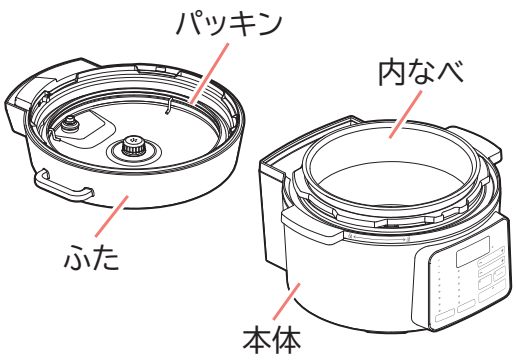
使用前に必ず確認してください。

❗

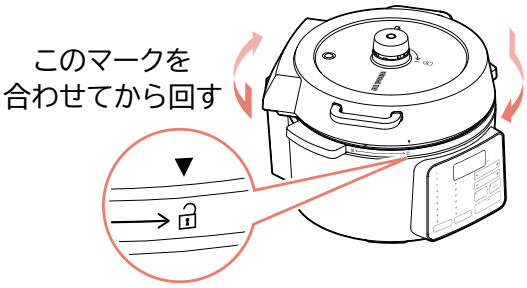
- **調圧弁など蒸気経路が破損していないこと、つまっていないことを確認する**
- **必ず、おもり・調圧弁キャップ・パッキン・圧力表示ピン・圧力表示ピンキャップを取り付けて使用する**
  けが・やけどの原因になります。



- **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。

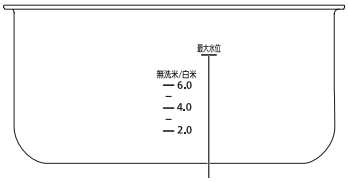


・ **ふたは最後まで確実に閉める**
けが・やけどの原因になります。



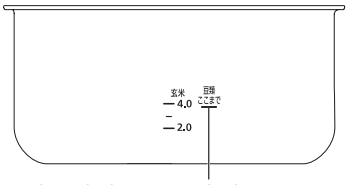
・ **材料は指定の目盛以上入れない**
けが・やけどの原因になります。

無洗米／白米目盛側



最大水位目盛以上入れない
（全ての調理）

玄米目盛側



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

・ **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る**
  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、移動の際は、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。
- **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〕

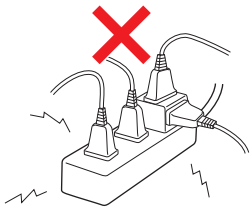
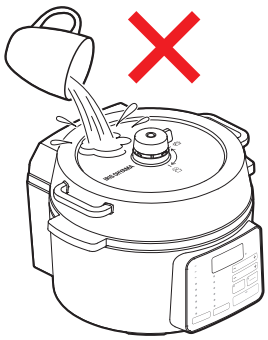
- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 触れるとピリピリ電気を感じる

➡ 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 P82（ 電話をかける）へお問い合わせください。

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・けが・やけどの原因になります。

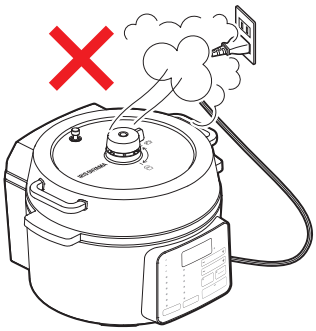
- **電源コードを束ねて通電しない**
  過熱して火災・やけどの原因になります。
  電源コードは必ずのばして使用してください。
- **交流 100V 以外では使わない**
  火災・感電の原因になります。
- **電源コードを傷付けない**
- **持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない**
  傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。
  電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

	・**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 P82（ 電話をかける）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。 
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 P82（ 電話をかける）にご相談ください。
	・**子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、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。 ・**取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない** 火災・感電・けが・やけどの原因になります。 ・**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。
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。 

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。



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 ぬ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、おもりのレバーを回して排気（）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

調理が終わっても、内なべにはまだ圧力が残っています。

調理後ふたを開ける前に必ず確認してください。

- **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て、おもりのレバーを排気（）に合わせて蒸気が出ないことを確認する**
- **ふたを開けるときは、ふたの隙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くか、おもりのレバーを再度密封（）に合わせて、上記「調理途中でふたを開けるときは P12」を参照して圧力を抜く**
  内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。

- **ヒーターが高温になっているため触らない**
  やけどやけがの原因になります。

注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、財産の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** やけどを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	・**水のかかるところで使用しない** ショート・感電の原因になります。
	・**火気の近くで使用しない** ・**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** 操作部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** カーペット・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。 ・**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。
プラグを抜く	・**長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く** 絶縁低下により、火災・感電の原因になります。 ・**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。
	・**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。

調理中は

	・**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。 また、変形や変色の原因になります。

持ち運ぶときは

	・**必ず本体取っ手を持つ** 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。

低温調理について

低温調理を行う際は、以下の注意事項を守ってください。

	・**調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理する** ・**食肉を調理する場合は、必ずかたまり肉を使用する** ・**食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用する** ・**密封袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材が密着するようにする** 空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。 ・**調理したものは、早めに食べきる** ・**妊婦・乳幼児・高齢者など免疫力の弱い方に食べさせるときは、十分に注意する** ・**保存する場合は、粗熱を取った後 90 分以内に冷蔵保存する** 常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

密封袋について

- **しっかりと口を閉じることができるチャック付きの密封袋を使用してください。**
- **フードシーラーなどで食材を真空パックにしたものも調理できます。**
  アイリスオーヤマ製フードシーラー推奨（→フードシーラー製品情報）

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が、人体には無害です。**
  コーティングがはがれてきた場合は、別売品の交換用内なべをお求めください。別売品のお求めはアイリスコール P82（電話をかける）までお問い合わせください。

- **使用にともない、内なべが変色することがありますが、調理には影響ありません。**

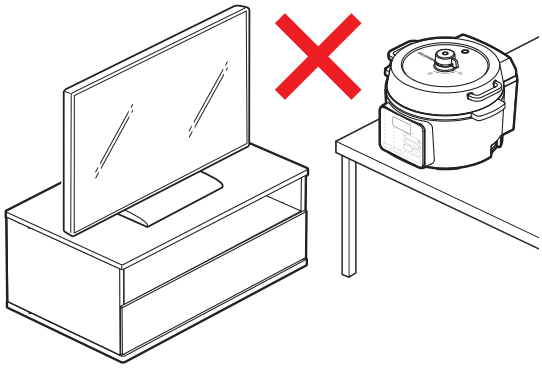
- **使い始めはプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。**
  ご使用とともに少なくなります。

- **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。**

PSC マーク・SG マークについて

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。

■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・圧力調理について

本製品には、6 種類の自動メニューと基本の手動メニュー 6 種類が準備されています。
自動メニューは、カテゴリーや食材など様々な項目から選ぶことができ、操作方法も表示されます。
さらに、付属のレシピブックの他に、ウェブサイト(https://www.irisohyama.co.jp/e-pressure-cooker/pc-mb4/h/recipe/)にもレシピを掲載しています。

■自動メニュー　圧力調理 6 種類

メニュー	調理方法
白米	**圧力をかけずに白米を炊飯するための自動メニューです。**
カレー	**カレー用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。 (ルーは加圧せず、後入れします。)
煮付け	**魚の煮付け用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、味をしみこませます。
豚角煮	**豚角煮用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、味をしみこませます。
おでん	**おでん用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。
肉じゃが	**肉じゃが用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、味をしみこませます。

■手動メニュー　6 種類

圧力調理	**圧力をかけて調理します。** 圧力をかけると沸点が上がり、100℃より高い温度で調理するため、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。 ・設定できる項目:加圧時間
温度調理	**圧力をかけずに一定の温度で調理します。** 70～100℃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が可能です。 ・設定できる項目:調理温度、調理時間
低温・発酵	**圧力をかけずに、低温で調理します。** 30～70℃の設定ができるので、お肉などの低温調理のほかに発酵調理も可能です。 ・設定できる項目:調理温度、調理時間
なべモード	**ふたを開けて、なべとして使用できます。** ・設定できる項目:火力
無水調理	**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。** ・設定できる項目:調理時間
蒸し調理	**付属の蒸しプレートを使用して、蒸し調理ができます。** ・設定できる項目:調理時間

■圧力調理について

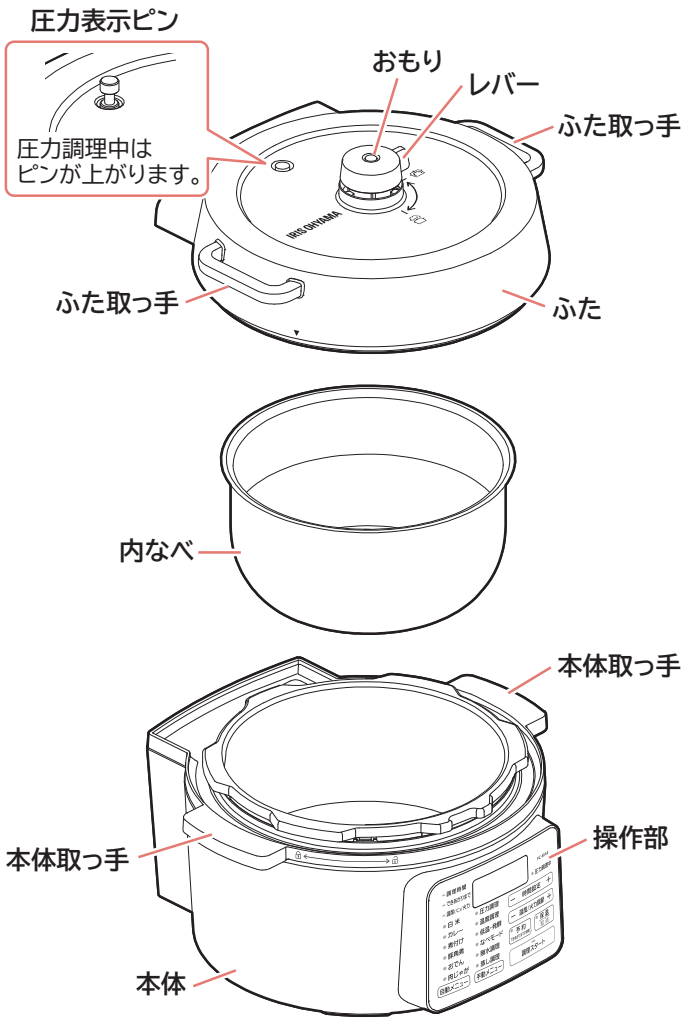
- **調味料を入れたら、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。**
  調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。

- **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。

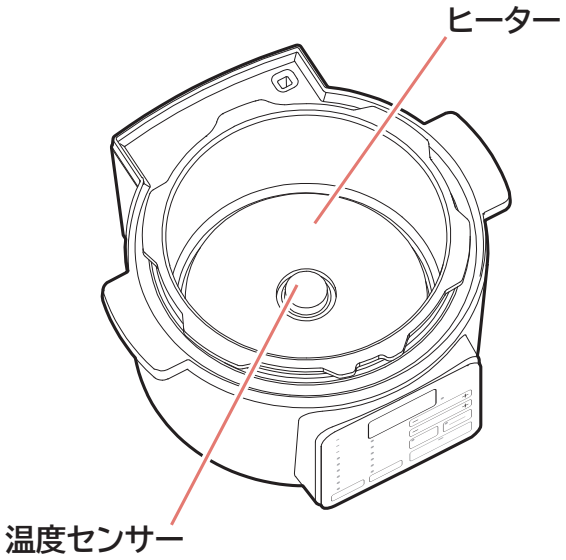
- **圧力調理は材料が早く煮え、柔らかくなります。**
  長時間加熱すると、煮くずれてしまうことがありますのでご注意ください。
  材料やレシピによって、圧力調理とその他の調理を使い分けてください。

各部の名称

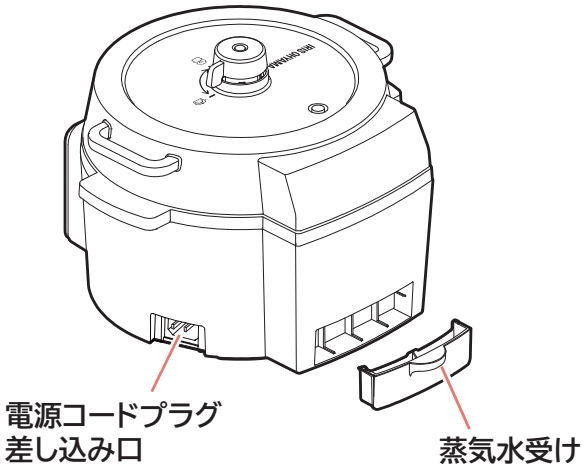
本体


圧力表示ピン
圧力調理中は
ピンが上がります。
おもり
レバー
ふた取っ手
ふた取っ手
ふた
内なべ
本体取っ手
本体取っ手
操作部
本体

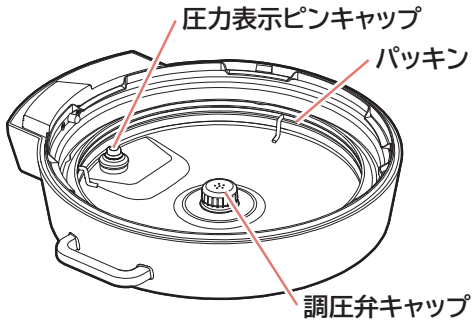
内部


ヒーター
温度センサー

—背面



—ふた裏側

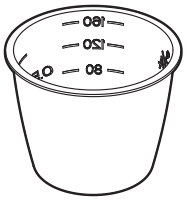


注意

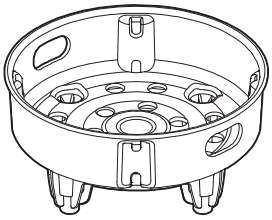
- **調理をするときは、パッキンを必ず取り付けてください。**
  過熱して、故障する原因になります。

付属品

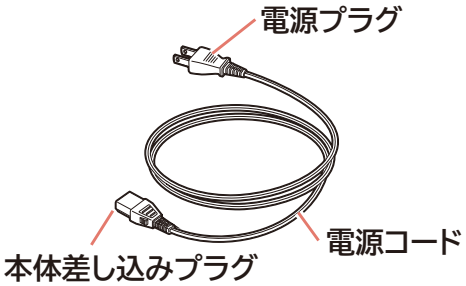
白米用計量カップ：白米（1 合）用



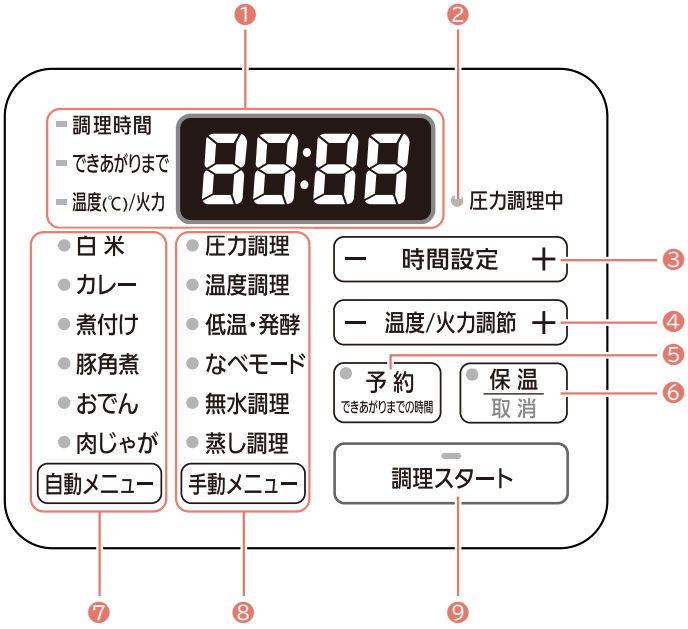
蒸しプレート



電源コードセット



操作パネル



❶ 温度・時間表示部

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。

❷ 圧力調理中ランプ

調理中に調理圧力に達すると、点灯します。

調理後は、圧力が抜けてふたを開けても安全になると、消灯します。

❸ 時間設定ボタン

手動メニューを選んだ後、ボタンを押すと調理時間を変更できます。

❹ 温度／火力調節ボタン

温度調理または低温・発酵を選んだときは、ボタンを押すと調理温度を変更できます。

なべモードを選んだときは、ボタンを押すと火力を調節できます。

❺ 予約ボタン・ランプ

予約調理が可能な自動メニュー選択時に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できます。

❻ 保温／取消ボタン・ランプ

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。（煮付け・肉じゃがを除く）

ランプの点灯中に押すと、保温が停止します。

操作中に押すと、操作が取り消されます。

❼ 自動メニューボタン・ランプ

ボタンを押すたびに、自動メニューが切り替わります。

⑧ 手動メニューボタン・ランプ

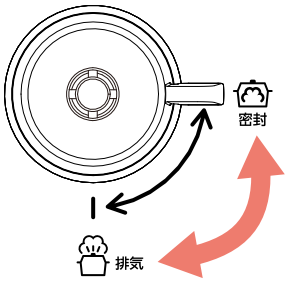
ボタンを押すたびに、手動メニューが切り替わります。

⑨ 調理スタートボタン・ランプ

ボタン押すと、選択されたメニューの調理がスタートします。

おもり・ふたについて

■ おもりについて



メニューに合わせて
セットする

- 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。

自動メニュー	おもりのレバー
白米	排気
カレー	密封（）
煮付け	
豚角煮	
おでん	
肉じゃが	

手動メニュー	おもりのレバー
圧力調理	密封（）
温度調理	排気（）
低温・発酵	
なべモード ※ふたなしでも使用可	
無水調理	
蒸し調理	

・ 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、調圧弁から蒸気が噴き出します。

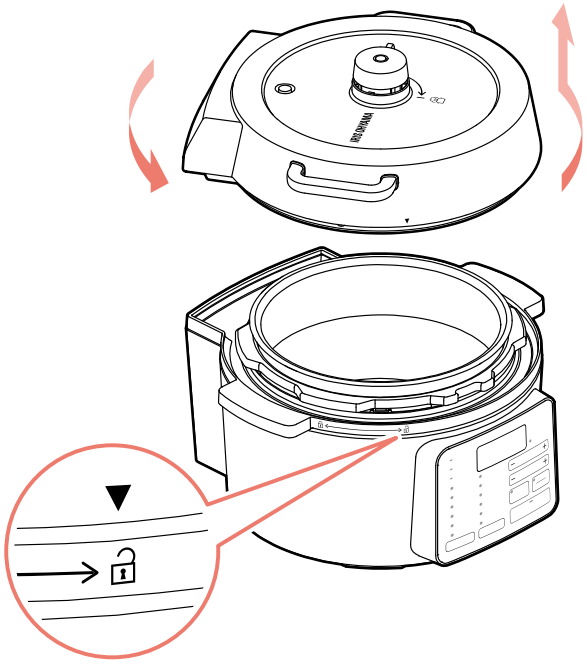
・ おもりのレバーを密封（）に合わせていると、おもりの効果により圧力が調整され、蒸気の量がコントロールされます。

■ ふたについて

開けかた

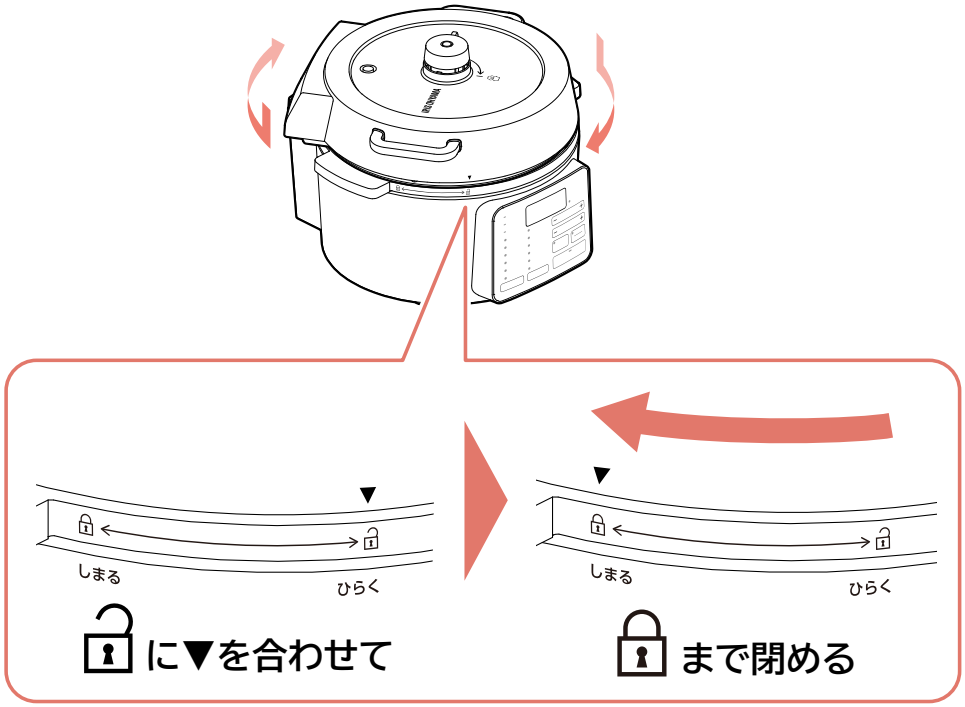
- ふたを開けるときは、調理が停止していることを確認し、おもりのレバーを排気( ) に合わせて圧力を抜いてください。
- 圧力調理中ランプが消灯していること、圧力表示ピンが下がっていることを確認してから開けてください。

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、ふたを持ち上げる



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)


しまる
ひらく
に▼を合わせて
しまる
ひらく
まで閉める

使いかた

自動メニュー（白米）

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

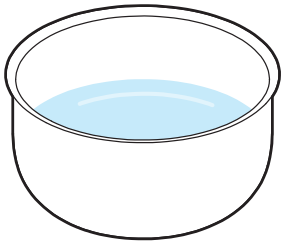
1. **最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる**
2. **指をたてて、軽くかき混ぜるように洗う**
3. **1～2 を 2～4 回くり返す**
4. **最後はたっぷりの水で 2～3 回手早くすすぎ、水切りする**

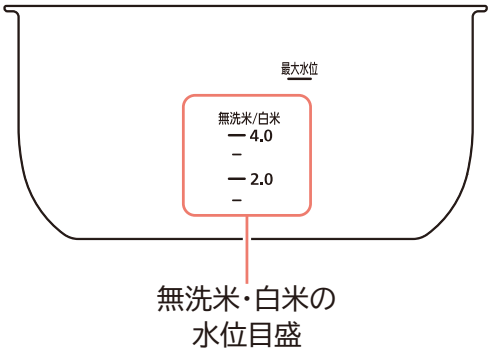
- ゴシゴシこすり洗いをする必要はありません。
  かき混ぜるようにやさしく洗ってください。
- 無洗米は水が白くにごることがあります。
  そのまま炊飯すると、ふきこぼれたり、焦げができたりします。
  水が白くにごるときは、1～2 回軽くすすいでください。
- お湯で洗わないでください。
- 米は時間をかけず、手早く洗ってください。
- 力を入れて洗ったり、洗ったあとにざるなどに入れて放置したりすると、米が割れてうまく炊けない原因になります。
- 洗米不足の白米を炊くと、ふきこぼれることがあります。

3

水加減をする

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。



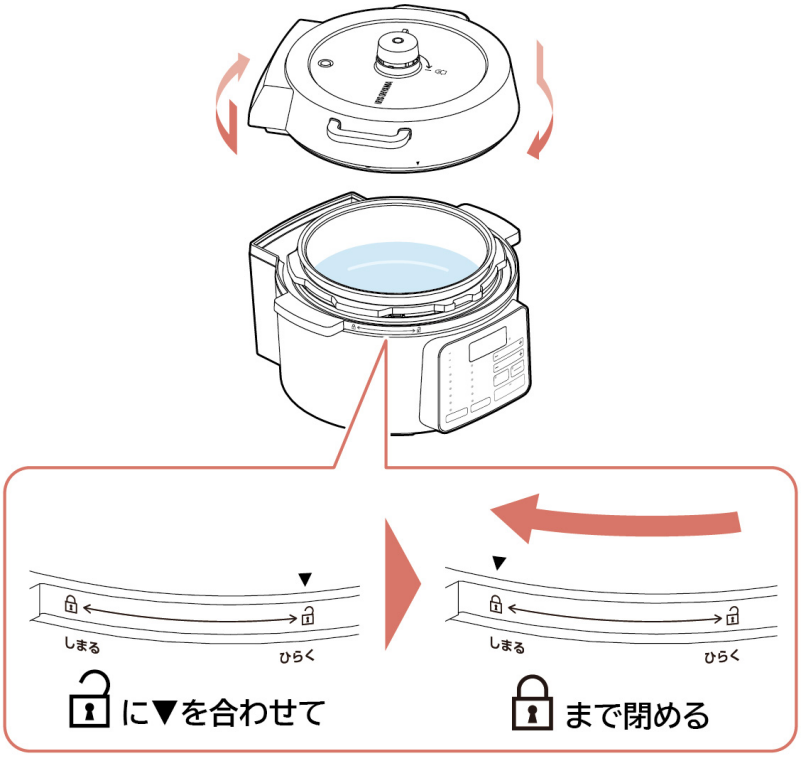


- 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。
  季節やお好みで水加減してください。
- 水加減する場合は、目盛から 1～3mm の範囲で水位を調整してください。
- 水を入れ過ぎると、ふきこぼれることがあります。
- 3 ぶづき・5 ぶづき・7 ぶづきなどの米を炊飯するときも、同じ目盛で水加減してください。
- 5 ～ 35℃の水を使用してください。
- アルカリイオン水などは使用しないでください。
  変色したりにおいが付いたりします。

4

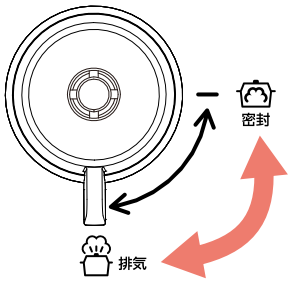
3 の内なべをセットして、ふたを閉める

- 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。
- 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。(🔒 の位置まで)**
- **調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。**



5

おもりのレバーを排気( )に合わせる



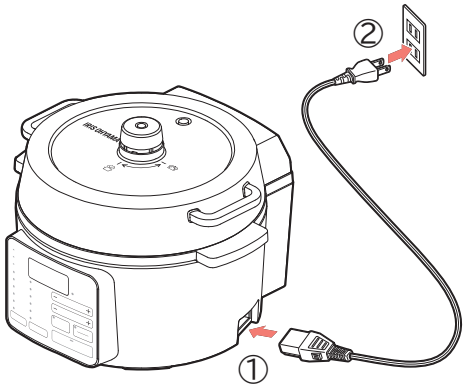
メニューに合わせて
セットする

6

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

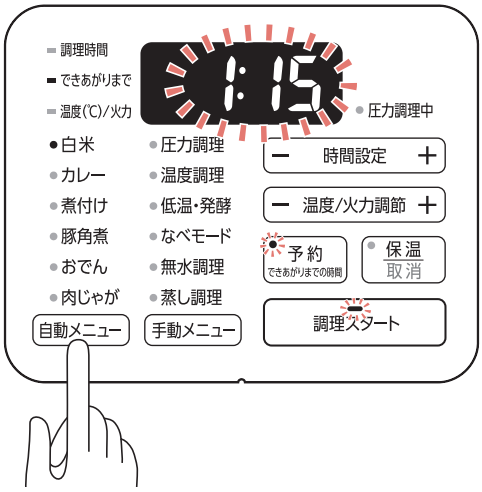
②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



7

自動メニューボタンを押して、白米を選ぶ

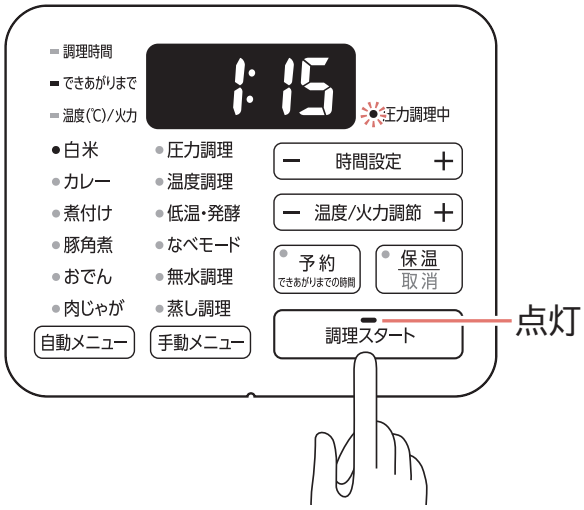
- **白米**ランプが点灯し、できあがりまでの時間が点滅表示されます。
- **調理スタート**ランプが点滅し、**予約**ランプが点滅します。



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。

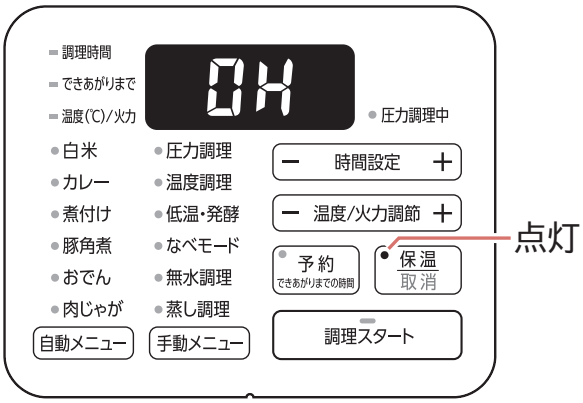


※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

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。(→**保温について**)
- 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 時間経過すると、保温は自動的に終了します。

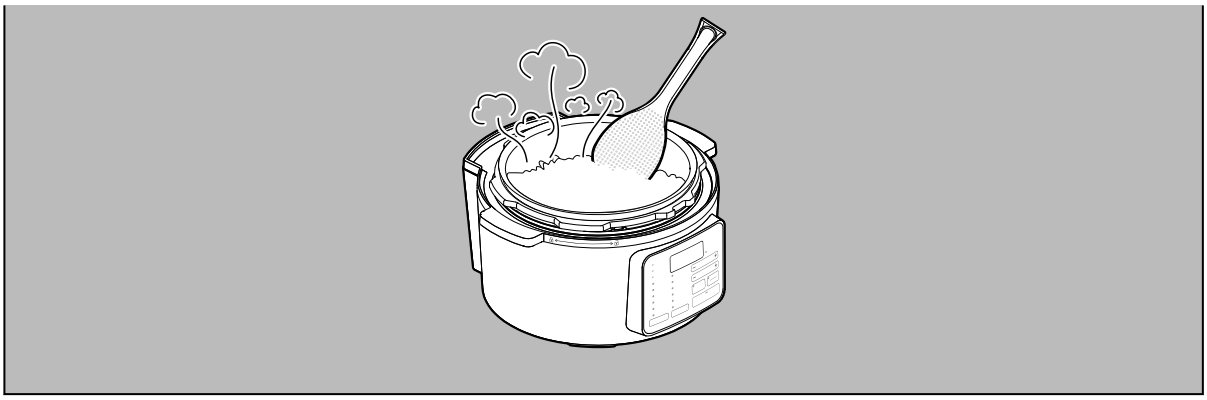
ポイント

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。



→操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

自動メニュー（カレー・煮付け・豚角煮・おでん・肉じゃが）

圧力調理で煮込む自動メニューです。

※ それぞれのメニューについて、材料や下ごしらえなど、詳しくはレシピブック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

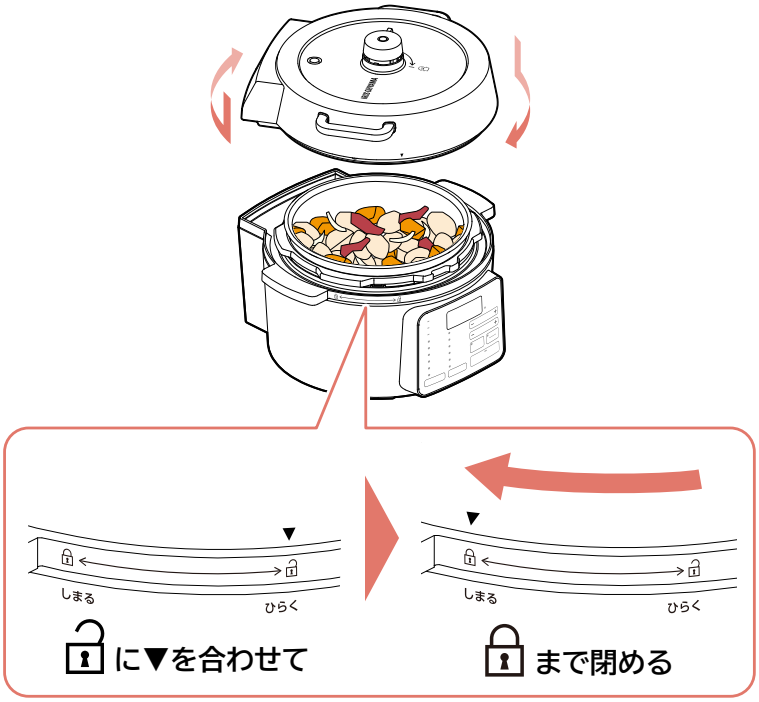
- 材料は種類ごとに大きさをそろえて切ってください。
- 火の通りやすい材料は大きく、火の通りにくい材料は小さくして、火の通りが均一になるようにしてください。
- 調味料は、内なべの底からしっかりかき混ぜてください。
  調味料と水がよく混ざっていないと、センサーが材料の温度を正しく検知できずに、うまく調理できないことがあります。

2

材料の入った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)**
- **調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。**

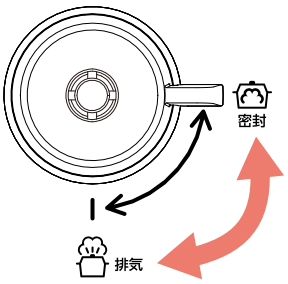
【例：カレー】



3

おもりのレバーをセットする

- おもりのレバーは密封（） に合わせてください。



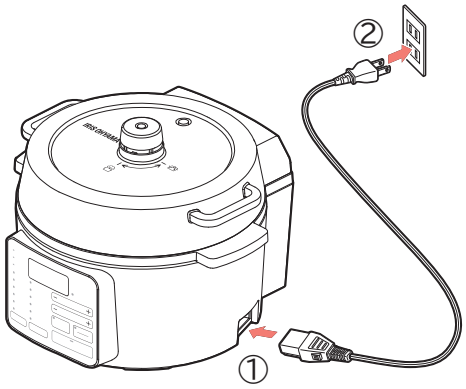
メニューに合わせて
セットする

4

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

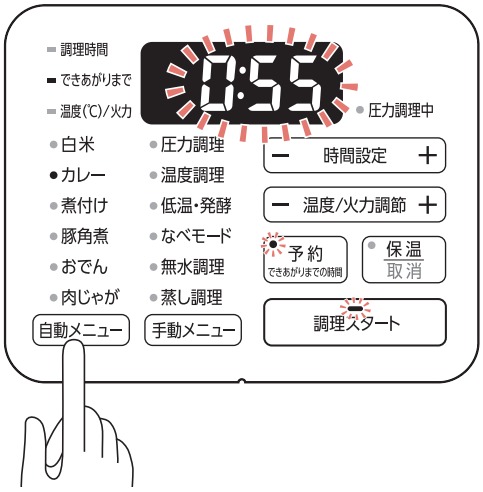
②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



5

自動メニューボタンを押して、メニューを選ぶ

- それぞれのメニューで、できあがりまでの時間が点滅表示されます。
- **調理スタート**ランプが点滅し、予約調理が可能なメニューでは**予約**ランプが点滅します。



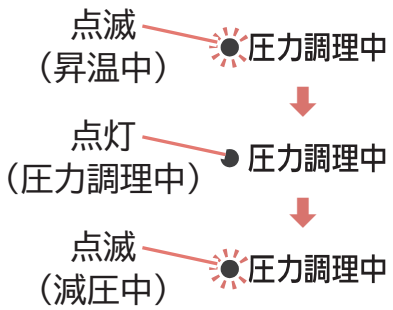
6

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。

※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

■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、圧力表示ピンが下がってから開けてください。
- 調理中に保温／取消ボタンを押すと、圧力調理中ランプは消灯します。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てから開けてください。
- 強制的に圧力を抜く場合は、「調理途中でふたを開けるときは P12」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、「調理途中でふたを開けるときは P12」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。

7

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。(→**保温について**)

※ 12 時間経過すると、保温は終了します。
※ 煮付け・肉じゃがは自動で保温になりません。

→操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

加熱を終了する・操作を途中で取り消す

保温/取消 を押してください。

・ 加熱終了および操作が取り消され、調理開始前の設定に戻ります。

保温について

- 炊き込みごはんや調味料入りのごはんは、乾燥・変色・においの原因になるので、保温しないでください。
- 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かくなりません。

■ 保温を停止するには

調理終了後、[保温/取消] を押してください。

- **保温**ランプが消灯して、画面は調理開始前の表示に戻ります。
- 再度保温にするには、[保温/取消] を押してください。（**保温**／**取消**ランプが点灯して、保温になります。）

■ 保温にするには

[保温/取消] 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。
  12 時間経過すると、保温は終了します。

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。

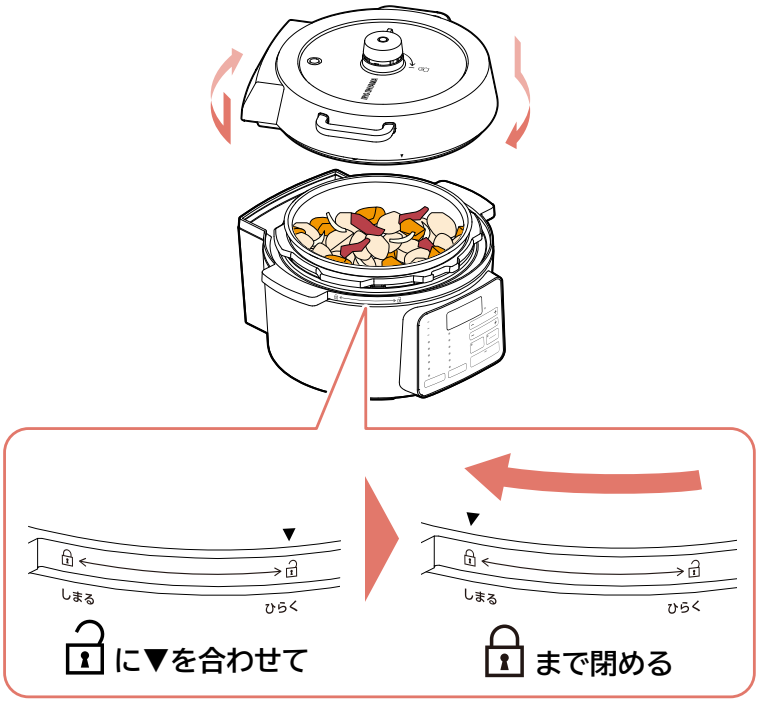
※ 予約できるのは、自動メニューの白米・カレー・豚角煮・おでんのみです。

1

材料の入った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)**
- **調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。**

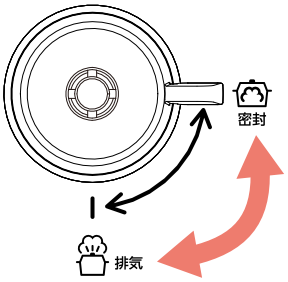
【例:カレー】



2

おもりのレバーをセットする

- おもりのレバーは、白米は排気( )に、その他のメニューは密封( ) に合わせてください。



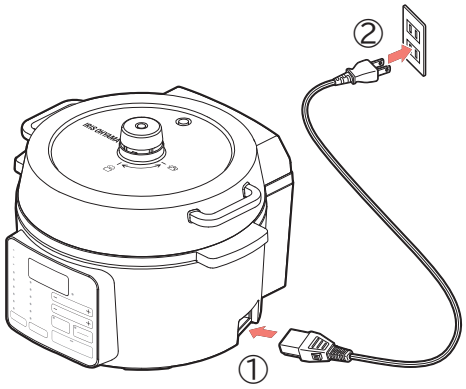
メニューに合わせて
セットする

3

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

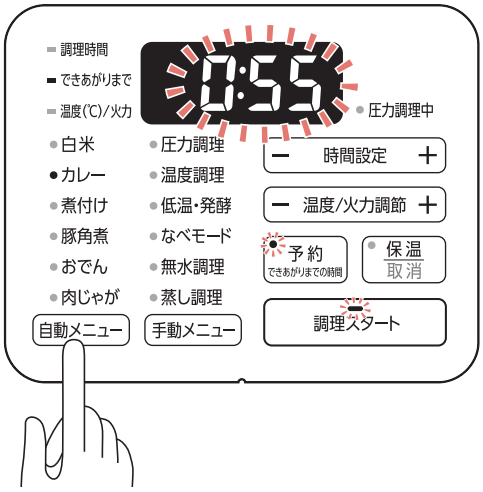
②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



4

自動メニューボタンを押して、メニューを選ぶ

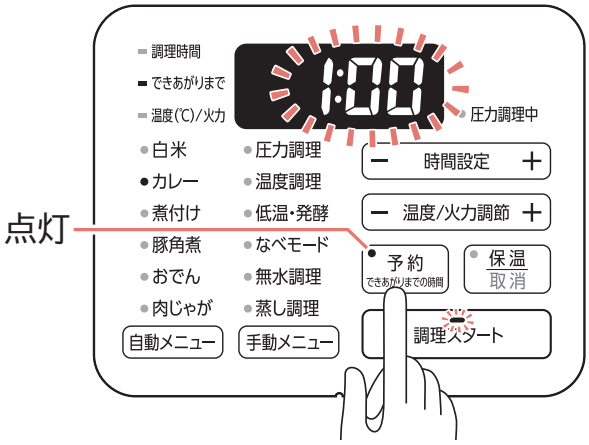
・ 自動メニューの白米・カレー・豚角煮・おでんから選択してください。



5

予約ボタンを押す

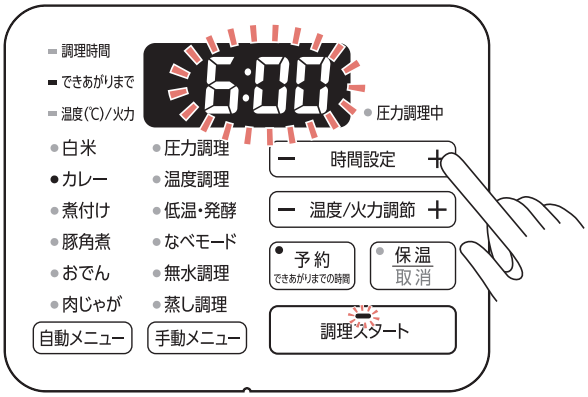
・ **予約**ランプが点灯し、できあがりまでの時間が点滅表示されます。



6

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

- 次の範囲で、30 分単位で設定できます。
  白米・豚角煮・おでん: 1 時間 30 分～ 12 時間(表示は 1:30～12:00)
  カレー: 1 ～ 12 時間(表示は 1:00～12:00)



7

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。

- 白米は、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。
- カレー・豚角煮・おでんについては、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。

8

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。（→保温について P39）

※ 煮付け・肉じゃがは自動で保温になりません。

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。

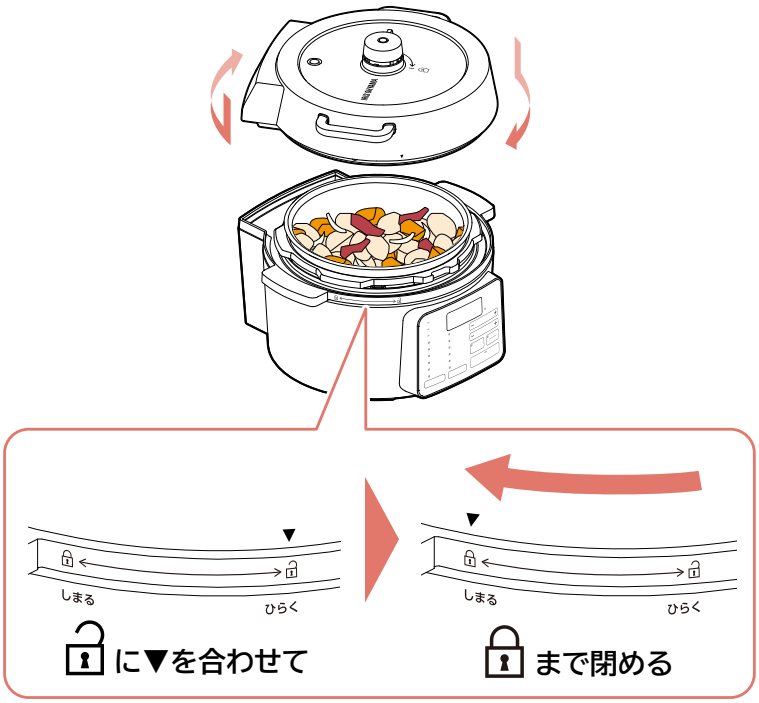
※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参照してください。

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）
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。

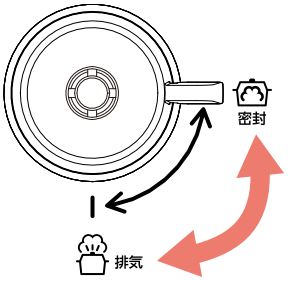
【例：カレー】



2

おもりのレバーをセットする

- おもりのレバーは密封（ ）に合わせてください。



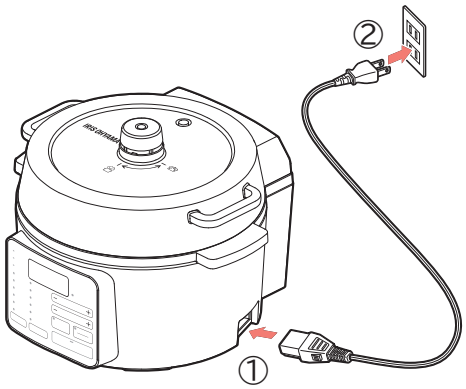
メニューに合わせて
セットする

3

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



4

手動メニューボタンを押して、圧力調理を選ぶ

- **圧力調理**ランプが点灯し、圧力調理時間が点滅表示されます。
- **調理スタート**ランプが点滅します。

5

時間設定 －／＋ボタンを押して、調理時間を設定する

・ 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。

6

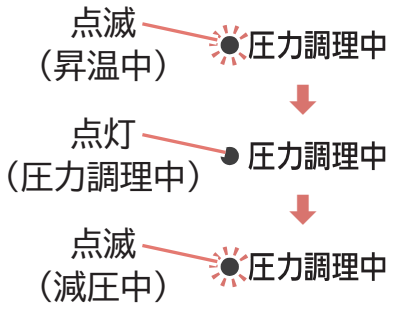
調理スタートボタンを押す

・ **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。

※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

■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、圧力表示ピンが下がってから開けてください。
- 調理中に保温／取消ボタンを押すと、圧力調理中ランプは消灯します。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てから開けてください。
- 強制的に圧力を抜く場合は、「調理途中でふたを開けるときは P12」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、「調理途中でふたを開けるときは P12」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。

7

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。

（→保温にするには P39）

→操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

手動メニュー（温度調理）

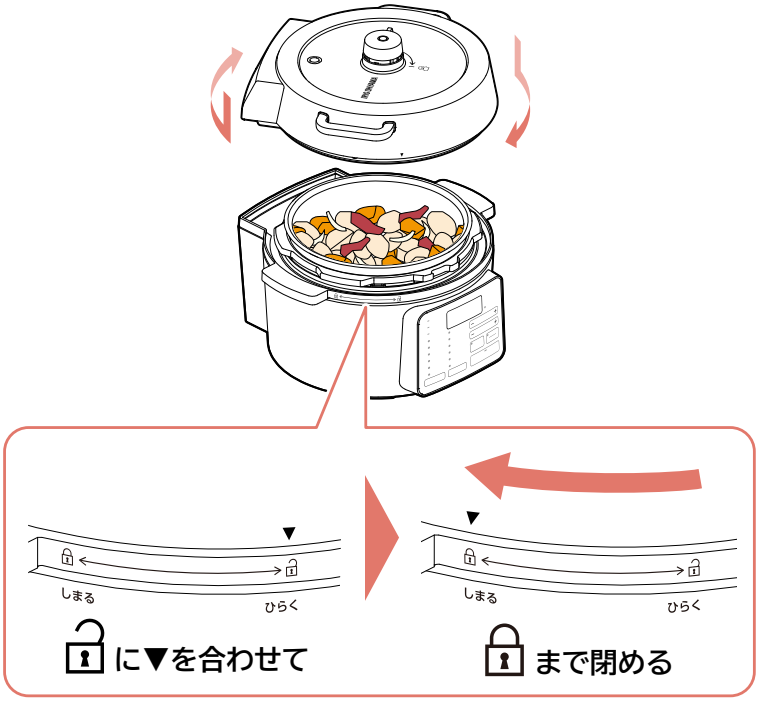
一定の温度で調理するメニューです。

※ 材料や下ごしらえなどについては、レシピブックを参照してください。

1

材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉める

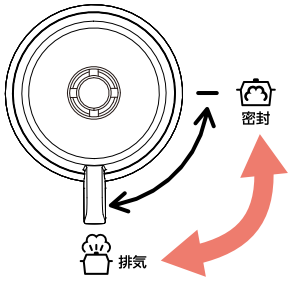
- ふたは、▼マークを本体の 🔓 マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒 の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。



2

おもりのレバーをセットする

- おもりのレバーは排気( ) に合わせてください。



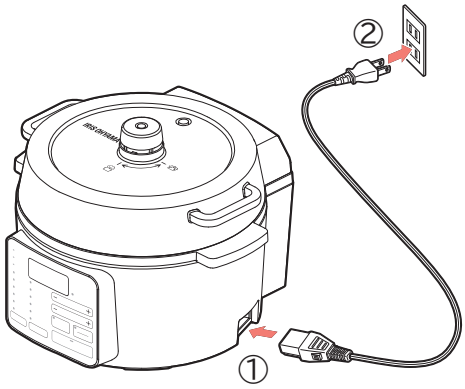
メニューに合わせて
セットする

3

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



4

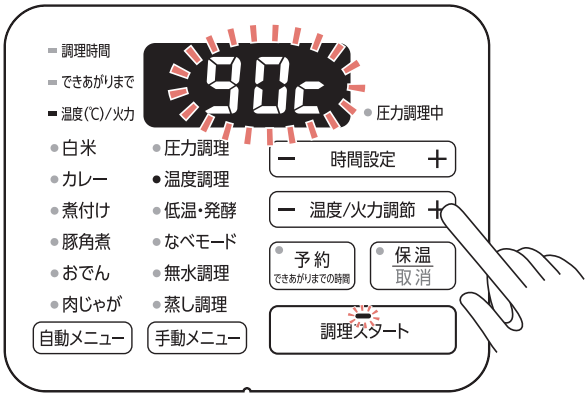
手動メニューボタンを押して、温度調理を選ぶ

- 温度調理ランプが点灯し、調理温度が点滅表示されます。
- 調理スタートランプが点滅します。

5

温度/火力調節 －／＋ボタンを押して、調理温度を設定する

- 70 ～ 100℃の範囲で、5℃単位で温度を設定することができます。

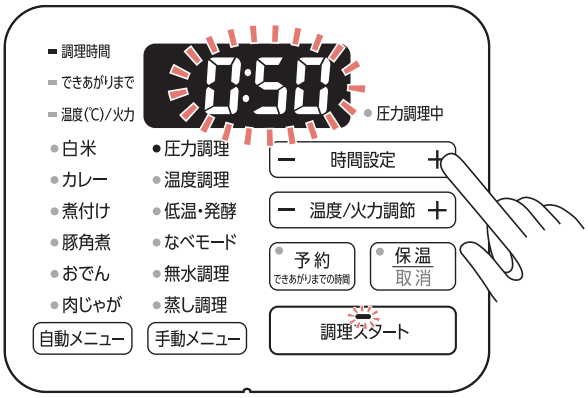


6

時間設定 －／＋ボタンを押して、調理時間を設定する

- 時間設定ボタンを押すと、時間設定に切り替わります。
- 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



- 温度/火力調節ボタンを押すと、温度設定に切り替わります。

7

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。

※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

8

できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

（→保温にするには P39）

→操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

手動メニュー（低温・発酵）

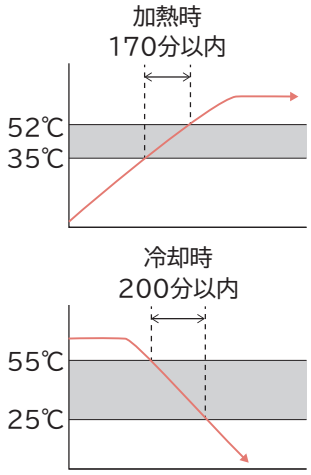
※ それぞれのメニューについて、材料や下ごしらえなど、詳しくはレシピブックを参照してください。

⚠ 注意

低温調理では使いかたを誤ると菌が繁殖し、食中毒を起こす恐れがあります。

以下の注意を守ってください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理してください。
- 調理時の食材の中心温度が、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。
- 食材は新鮮なものを使用し、調理に使用する密封袋は毎回新しいものを使用してください。
- 密封袋に入れるときは、できるだけ空気を抜いて、食材が密着するようにしてください。
  空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火がとおりにくくなります。
- 調理したものは、早めに食べきってください。
- 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。
- 保存する場合は、粗熱を取った後 90 分以内に冷蔵保存してください。
  常温で長時間放置すると、食中毒のリスクが高まります。

1

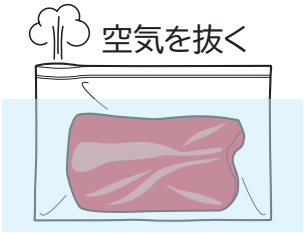
材料を内なべに入れて準備をする

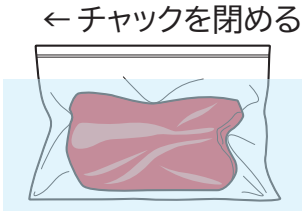
低温調理の場合

①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。

※ビニール袋は毎回新しいものを使用してください。

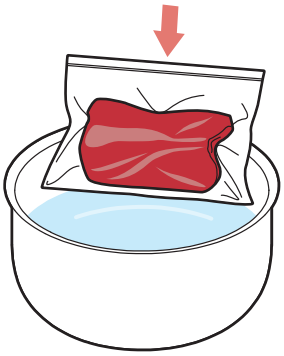
- 1cm ほど残してチャックを閉め、水を張った深めの容器にゆっくりと沈めると、水圧で空気が抜けます。
  最後にチャックを閉め切ります。





- 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。

②内なべに水を入れ、食材を入れたビニール袋を、水に完全に沈めます。

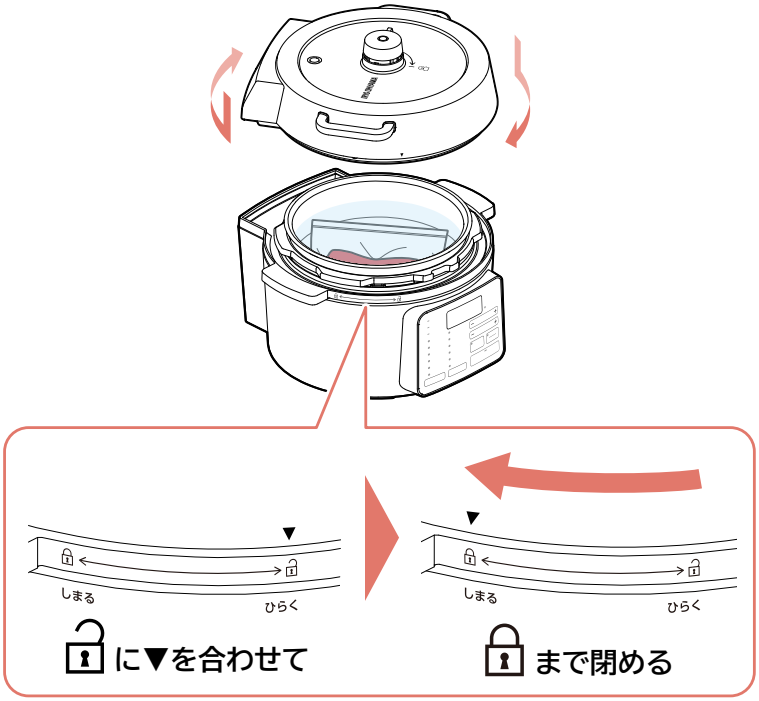


- 水は調理する食材が完全に沈む量を入れてください。
- 浮き上がってくる場合は、おもりになるものを載せてください。

内なべをセットして、ふたを閉める

2

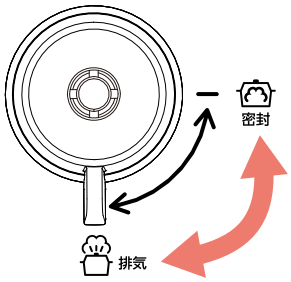
- ふたは、▼マークを本体の 🔓 マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒 の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。



3

おもりのレバーをセットする

・おもりのレバーは排気(♨)に合わせてください。



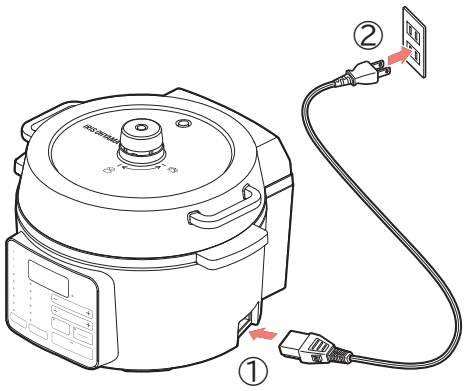
メニューに合わせて
セットする

4

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



5

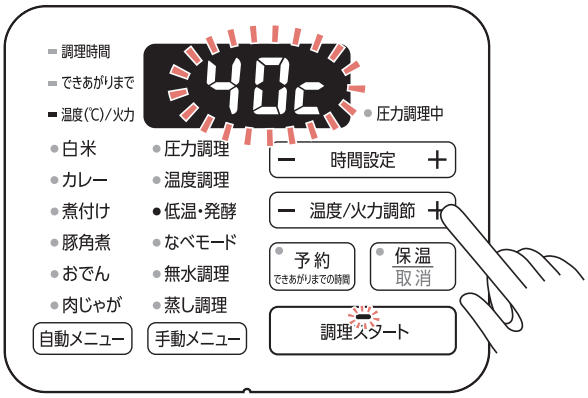
手動メニューボタンを押して、低温・発酵を選ぶ

- **低温・発酵**ランプが点灯し、調理温度が点滅表示されます。
- **調理スタート**ランプが点滅します。

6

温度/火力調節 －／＋ボタンを押して、調理温度を設定する

- **30 ～ 70℃の範囲で、5℃単位で設定することができます。**



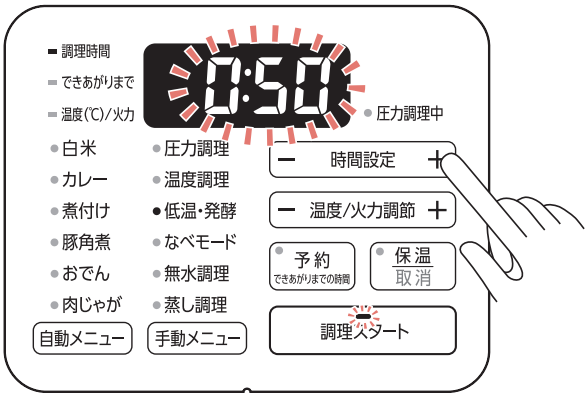
- **温度/火力調節**ボタンを押すと、温度設定に切り替わります。

7

時間設定 －／＋ボタンを押して、時間を設定する

- 時間設定ボタンを押すと、時間設定に切り替わります。
- 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。

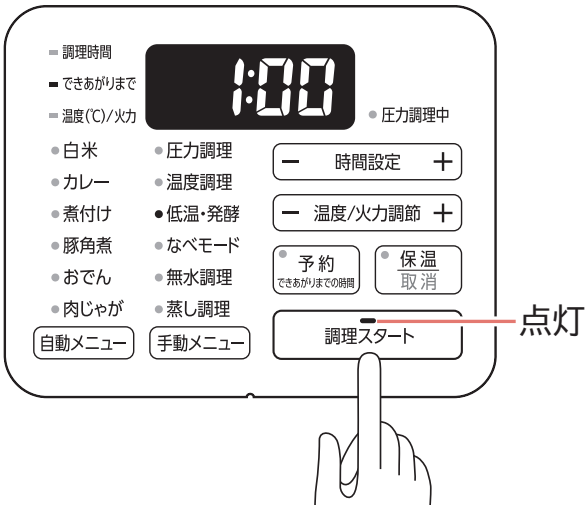
設定単位	1 ～ 10 分	1 分単位
	10 ～ 30 分	5 分単位
	30 分～ 1 時間	10 分単位
	1 ～ 14 時間	30 分単位



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。



※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

9

できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

- 低温調理したものは、できるだけ早めに冷蔵庫などで冷やしてください。
  室温で冷ますと、食中毒菌の発生する温度帯の時間が長くなります。
- 発酵で作ったものも、早めに冷蔵庫などで冷やしてください。
  そのまま放置すると、発酵が進んで味をそこなったりすることがあります。
- 低温・発酵調理したものは保温しないでください。

→操作を途中で取り消す P38

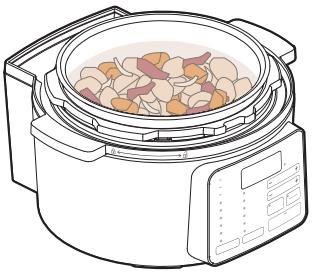
→使用後は P68

手動メニュー（なべモード）

ふたを開け、調理なべとして使用できるメニューです。

1

ふたを開け、材料を内なべに入れて本体にセットする。

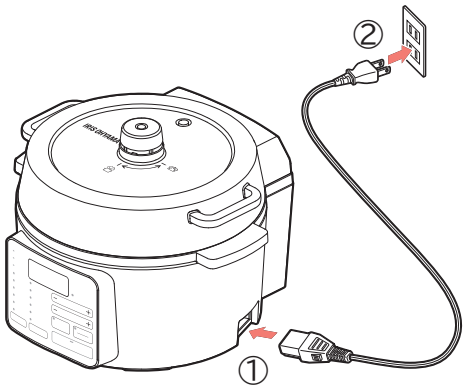


2

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

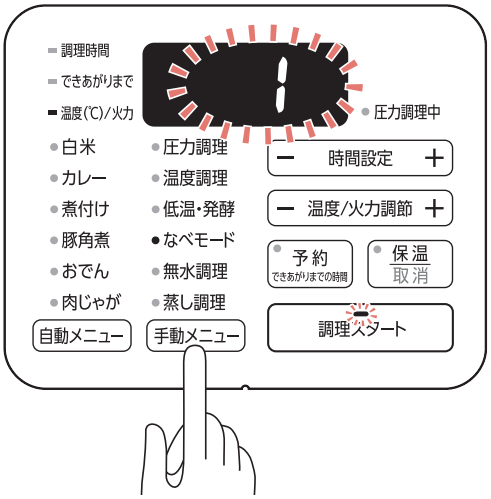
②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



3

手動メニューボタンを押して、なべモードを選ぶ

- なべモードランプが点灯し、**調理スタート**ランプが点滅します。

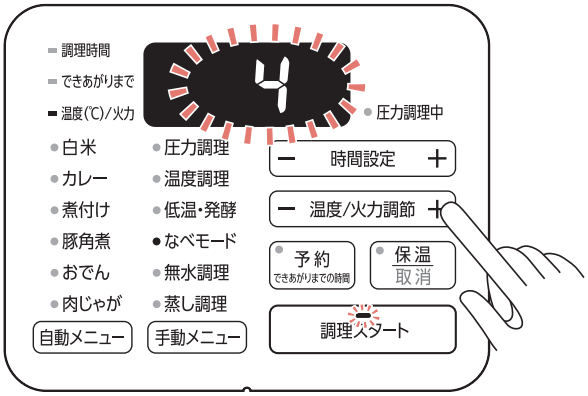


4

温度/火力調節 －／＋ボタンを押して、火力を設定する

・ 1 ～ 5 の範囲で設定することができます。

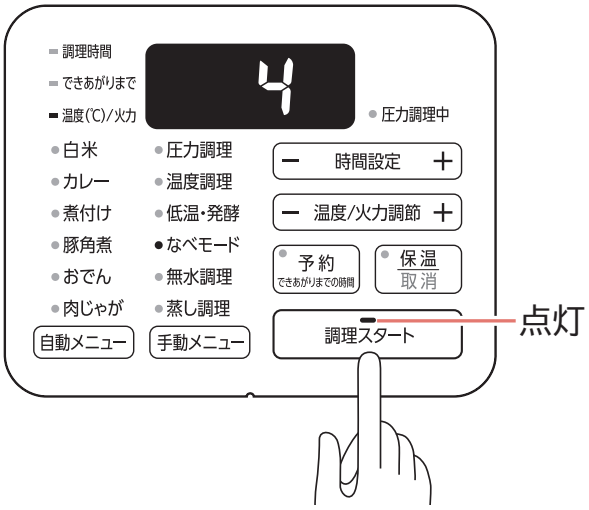
火力 1	125W
火力 2	250W
火力 3	500W
火力 4	750W
火力 5	1000W



5

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、加熱がスタートします。



- 表示の出力は目安です。
  何も操作をしない状態で 30 分放置すると、安全のため自動的に火力を調節します。(表示は変わりません。)
  再び火力を強くしたいときは設定しなおしてください。
- 長時間空炊きをしたり、軽いものを調理したりすると、エラーが出ることがあります。
- 何も操作をしない状態で 2 時間経過すると、自動的に調理が終了します。

→加熱を終了する、操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

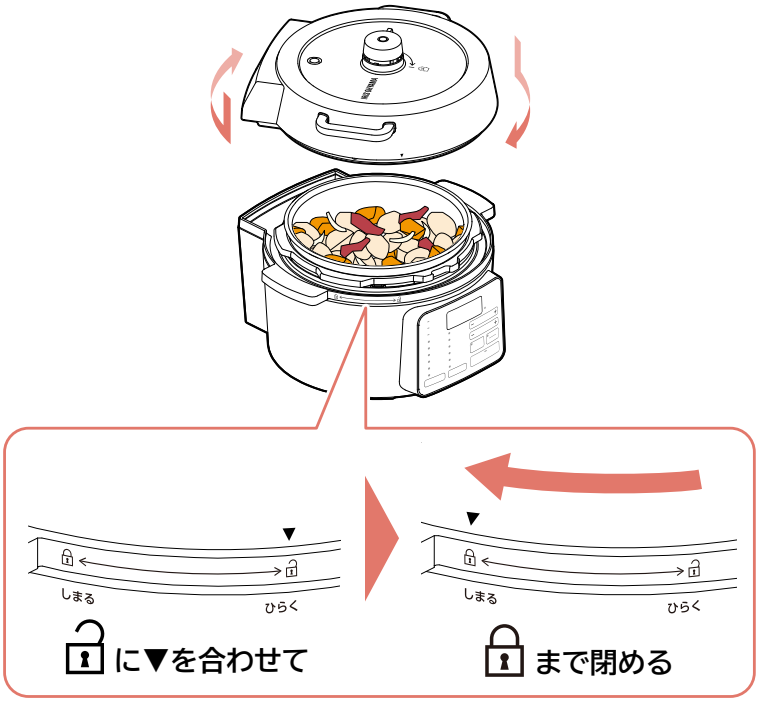
手動メニュー（無水調理）

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

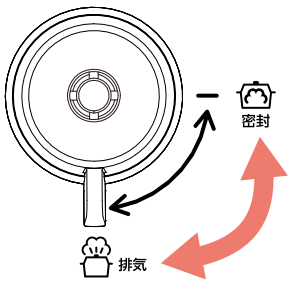
- ふたは、▼マークを本体の 🔓 マークに合わせて置き、ふたの取っ手を持って止まるまで右に回してください。(🔒 の位置まで)
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。



2

おもりのレバーをセットする

- おもりのレバーは排気(♨)に合わせてください。



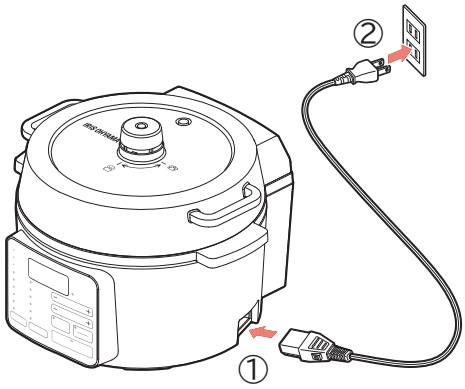
メニューに合わせて
セットする

3

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



4

手動メニューボタンを押して無水調理を選ぶ

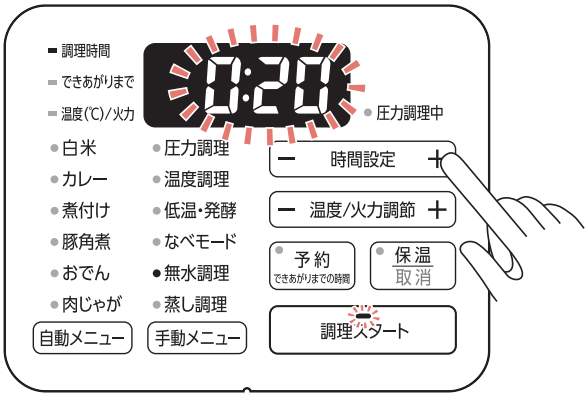
- **無水調理**ランプが点灯し、調理時間が点滅表示されます。
- **調理スタート**ランプが点滅します。

5

時間設定 －／＋ボタンを押して、時間を設定する

- **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



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。

※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

7

できあがったら

調理が終了すると、音でお知らせします。

（→保温にするには P39）

→操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

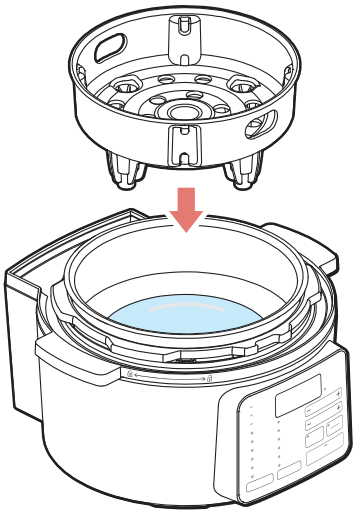
手動メニュー（蒸し調理）

付属の蒸しプレートを使用して蒸し調理ができます。

- クッキングシートを使用するときは、舞い上がって蒸気口をふさがないように注意してください。

1

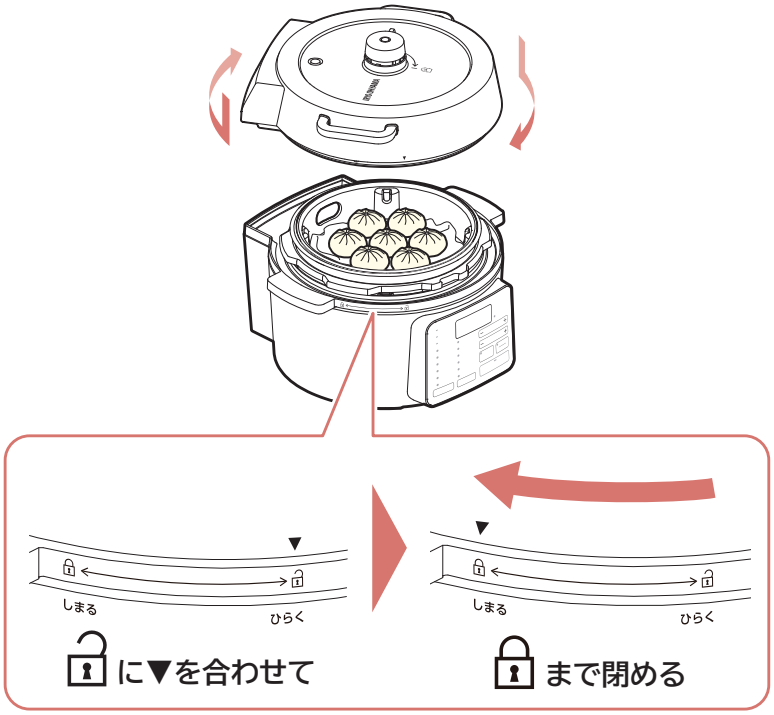
内なべをセットして水を入れ（目安：200mL）、蒸しプレートをセットする



2

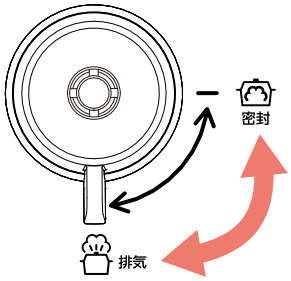
蒸しプレートの上に材料を並べ、ふたを閉める

- 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）
- 調圧弁におもりがしっかり取り付けてあることを確認してください。



おもりのレバーをセットする

・ おもりのレバーは排気(♨)に合わせてください。



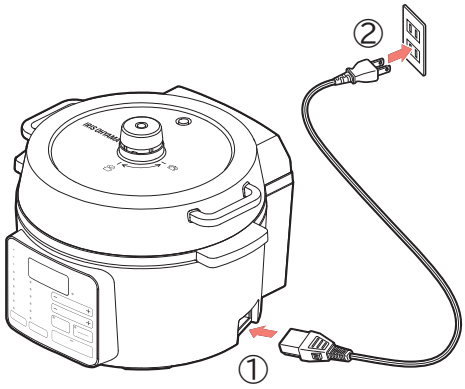
メニューに合わせて
セットする

3

電源コードを接続する

①本体差し込みプラグを本体右側の差し込み口に接続する。

②電源プラグをコンセントに確実に差し込む。



4

手動メニューボタンを押して、蒸し調理を選ぶ

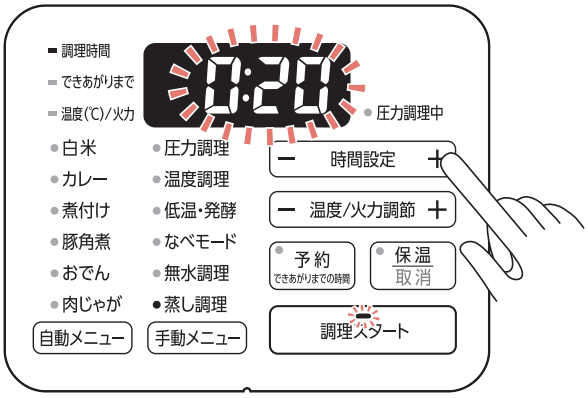
- **蒸し調理**ランプが点灯し、調理時間が点滅表示されます。
- **調理スタート**ランプが点滅します。

5

時間設定 －／＋ボタンを押して、時間を設定する

- **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



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。

※ 調理時間は目安であり、食材の量や使用環境によって前後することがあります。
※ 調理中に残り時間表示が急に短くなったり、カウントダウンが数分間止まったりすることがありますが、異常ではありません。

7

できあがったら

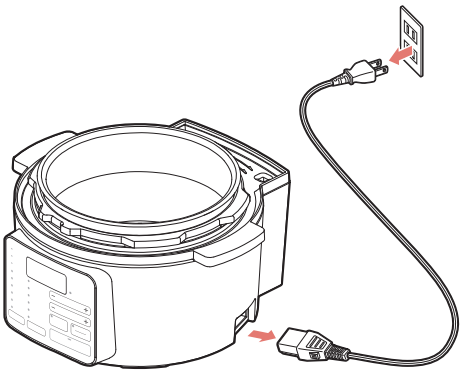
調理が終了すると、音でお知らせします。

→操作を途中で取り消す P38

→使用後は P68

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。
（→お手入れ P69）



お手入れ

使用後は毎回お手入れをしてください。

注意

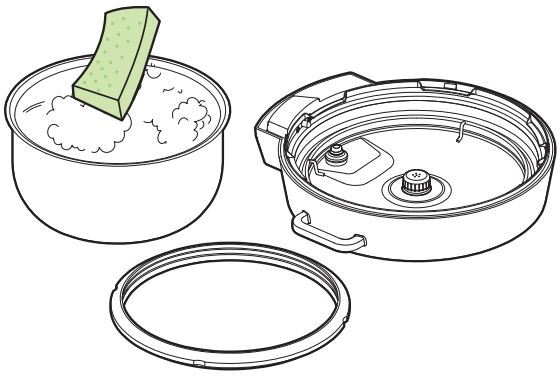
- お手入れは、必ず調理や保温を停止し、電源プラグを抜いて、内なべ・本体が十分冷めてから行ってください。
- 本体は水洗いしないでください。

- 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際に、刃物やかた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

- パッキンはふたから取り外して洗ってください。



※ やわ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。

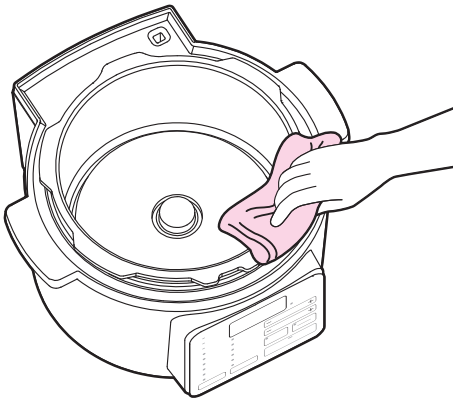
※ 洗った後はよく乾かしてください。

※ 乾かした後、パッキンを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・ヒーター

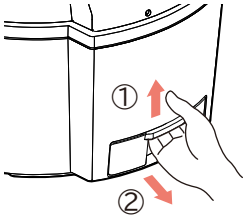
内なべを外して、よく絞ったふきんで拭く

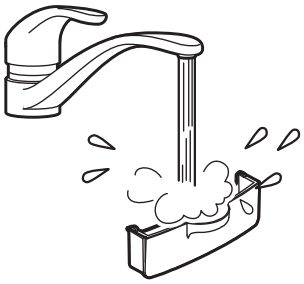


※ 温度センサーに汚れが付いていると、誤動作の原因になります、必ずきれいにして使用してください。

― 蒸気水受け

蒸気水受けは、持ち手の部分を上に持ち上げながら(①)、手前に引いて取り外し(②)、たまった蒸気水を捨て、水洗いする

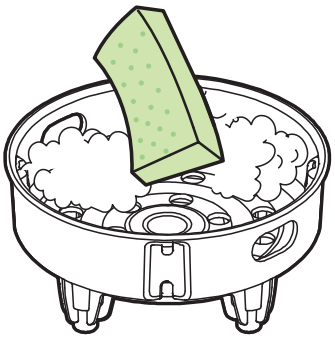




※ 洗った後はよく乾かしてから、取り付けてください。

― 蒸しプレート

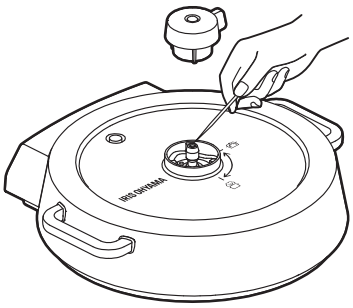
台所用洗剤で洗い、水で流す



※ 洗った後はよく乾かしてください。

― おもり・調圧弁

つまようじなどでつまりを取り除く



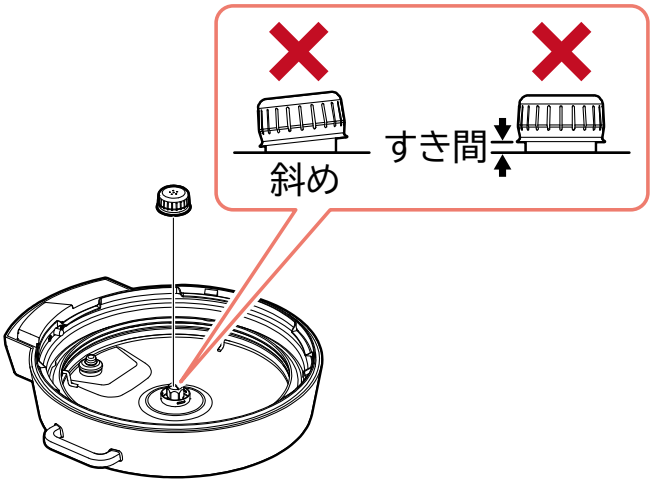
― 調圧弁キャップ

取り外して、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

・ 調圧弁キャップをしっかりと持って、左右に揺らしながら上に引っ張って外してください。

※ 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きたり、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。

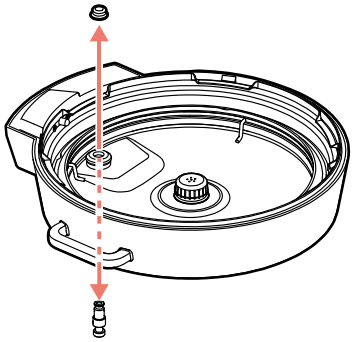


― 圧力表示ピン

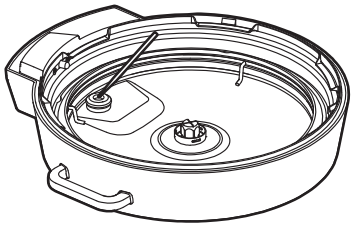
取り外して、台所用中性洗剤で洗い、水で流す

穴は、つまようじなどでつまりを取り除く

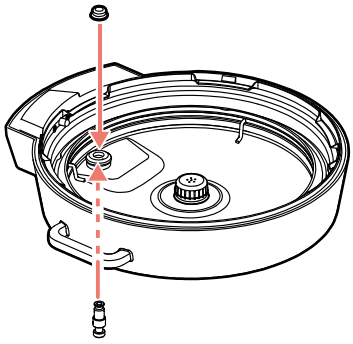
- 圧力表示ピンはふた裏側の圧力表示ピンキャップを取り外して、ふたから抜き取ってください。



- 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。



こまったときは

故障かな？と思ったら

■電気圧力鍋に関するよくあるお問い合わせ
https://www.irisohyama.co.jp/support/faq/categori.php?ID=74

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－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。

→本体差し込みプラグが外れている

本体の電源コードプラグ差し込み口に本体差し込みプラグを接続してください。

－調理スタートすると、表示される時間が長くなる

→手動メニューで調理をしている

手動メニューのできあがりまでの時間は、圧力や温度の調節を行っているため、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。

→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。

－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。

－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に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。

－ごはんがこびりつく

料理が焦げ付く

→少ない量で長時間保温した

量が少ない場合は、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。

－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。

－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「なべモード P58」などで調理してください。

－なべモード使用時にふきこぼれる

→調理の火力が強すぎる

調理する材料によっては、ふきこぼれないように火力を調節してください。

－調理がうまくできない
（蒸気がもれる、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（）に合わせている

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、奥まできっ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。

－調理が終了しても保温にならない

→保温にならない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「**白米**」「**カレー**」「**豚角煮**」「**おでん**」のみです。

－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**」「**豚角煮**」「**おでん**」のみです。

－水がはじけるような音がする

→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がある

使用にともなって少なくなります。

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 P82（ 電話をかける）へお問い合わせください。

警告

- ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

関連ページ
・ お問い合わせ P82

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、必ず販売店またはアイリスコール P82（ 電話をかける）に点検をご依頼ください。

その他の情報

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。

仕様

型番		PC-MB4
電源		AC100V（50/60Hz 共用）
定格消費電力		1000W
炊飯容量	白米	6 合
	玄米	4 合
最高圧力		70kPa
調理容量		2.6L
満水容量		4.0L
製品寸法		幅 320×奥行 318×高さ 232mm
質量		約 4.5kg
電源コード		長さ約 2.0 m
付属品		蒸しプレート×1、白米用計量カップ×1、 電源コード×1、レシピブック×1、 かんたん操作ガイド-基本操作編-×1、 かんたん操作ガイド-使用上の注意・お手入れ編-×1

※製品の仕様は予告なく変更することがあります。

※QR コードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

保証とアフターサービス

－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。保証書は、「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

－保証期間

保証期間は、保証書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。
ただし、一般家庭用以外でご使用にならないでください。無償保証の対象外になることがあります。

－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 P82（ 電話をかける）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を製造打ち切り後、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 P82（ 電話をかける）にお問い合わせください。

保証規定

1. 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、弊社が無料にて修理または交換いたします。

2. 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、保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。

3. 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。

4. ご転居や贈答品などで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 P82
(電話をかける)にお問い合わせください。

5. 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 保証書の提示がない場合
⑦ 保証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

6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。

7. 保証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。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

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）

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

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）

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

お客様サポートはこちら

https://www.irisohyama.co.jp/support/

専用パーツはこちら

https://www.irisplaza.co.jp/index.php?KB=KAISO&CID=5457

製品の最新情報はこちら

https://www.irisohyama.co.jp/