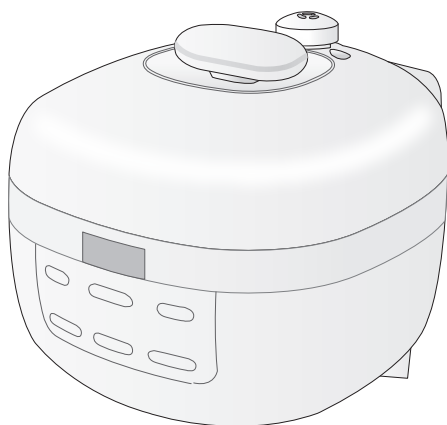


- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因になります。

家庭用

# マイコン電気圧力鍋 EPCB-M220



## もくじ

●安全上のご注意	①～③
●使用上のご注意	③
●圧力調理のコツ	④
●各部の名称	⑤～⑥
●準備	⑦～⑧
●炊飯調理	⑨～⑩
●圧力調理	⑪～⑬
●早くふたを開けたいとき	⑭
●無圧調理	⑮～⑯
●調理例	⑰～⑲
●お手入れ	⑳～㉑
●故障かな?と思ったら	㉒～㉓
●点検	㉔
●仕様	㉕
●アフターサービスについて	㉖
●保証書	裏表紙

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。

最新情報はオリジナルブランドページ

**YAMAZEN BOOK** を  
チェック!



随時情報を更新中!

# 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

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。



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。



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。



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(ソケット)を抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグ(ソケット)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。



根元まで差し込む

電源プラグ(ソケット)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。

# 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。
- 煙が出たり焦げくさいにおいがする。
- 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「」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押さえ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

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。



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。



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、ふた取っ手を持たず、必ず本体取っ手を持つ

ふたが開き、やけどやけがの原因になります。



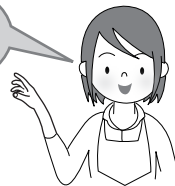
お手入れは電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う

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入れないでください。
- 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、この穴からホコリ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。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、種類ごとに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。

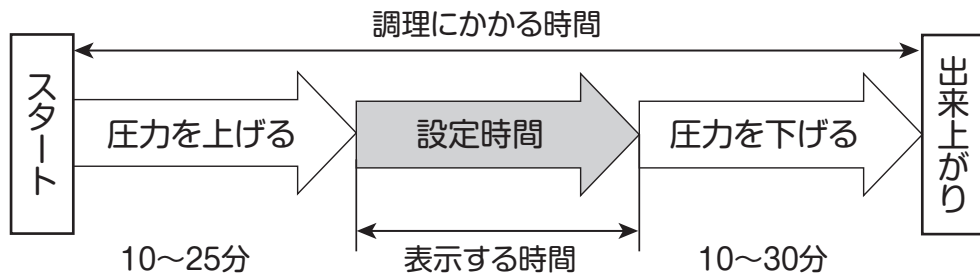
## [ 時間設定の決めかた ]

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

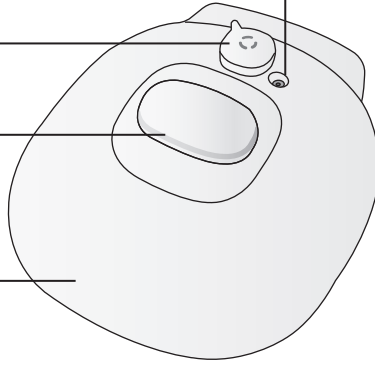
## 本体

圧力ピン  
(P6、P10参照)

おもり  
(P7参照)

ふた取っ手

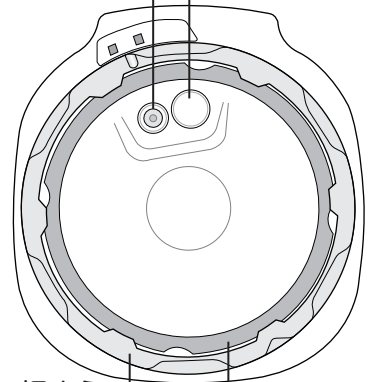
ふた



## ふた内面

圧力ピンキャップ

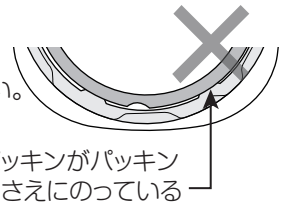
ノズルキャップ



パッキン押さえ  
(6箇所)

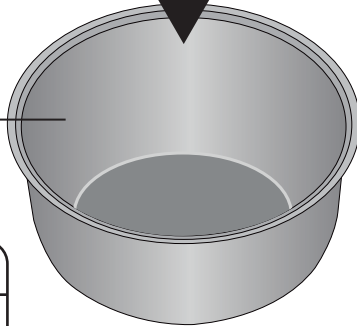
パッキン

パッキン押さえと  
ふたの間に確実に  
はめ込んでください。



パッキンがパッキン  
押さえにのっている

内鍋



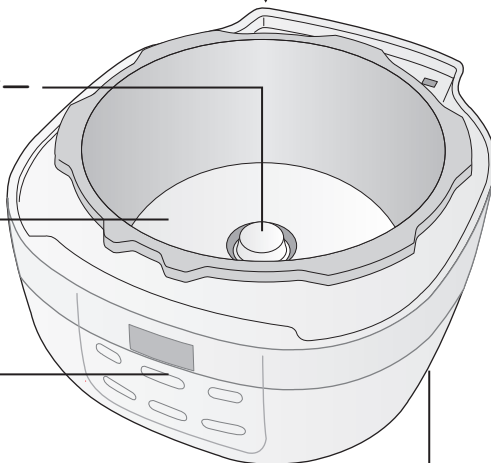
### ⚠ 注意

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。

温度センサー

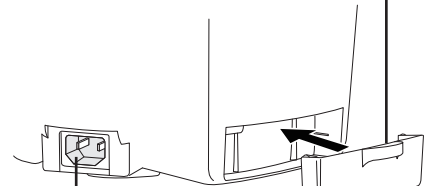
熱板

操作部



## 本体背面

蒸気水受け  
必ず取り付けてください。



差し込む

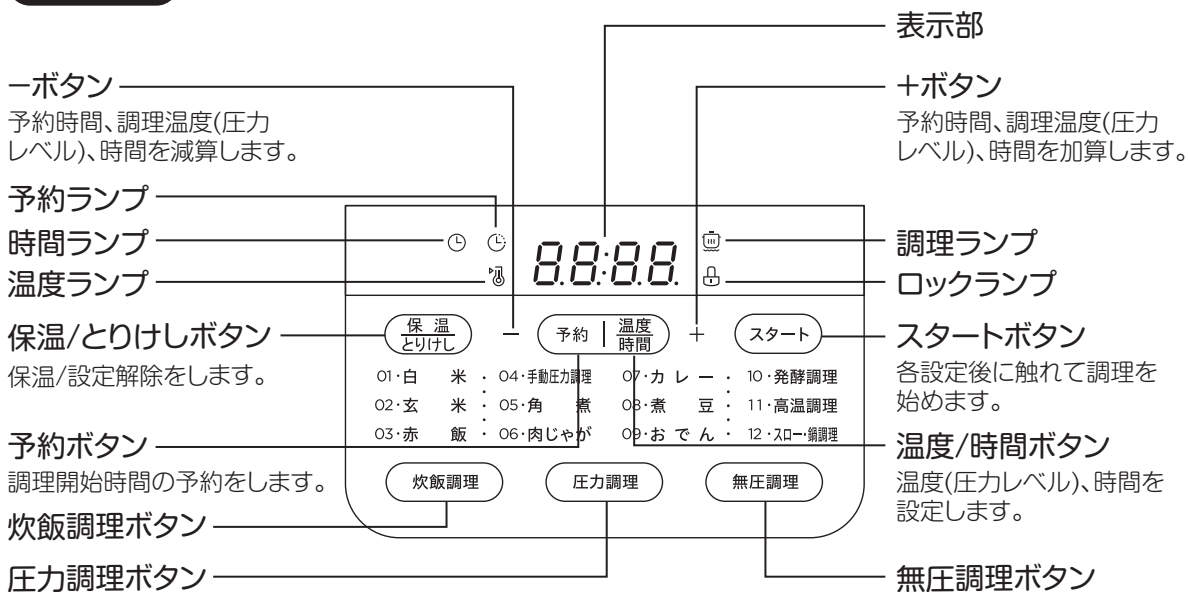
ソケット差込口

汚れたらふき取ってください。

本体取っ手  
両側にあります。

# 各部の名称

## 操作部

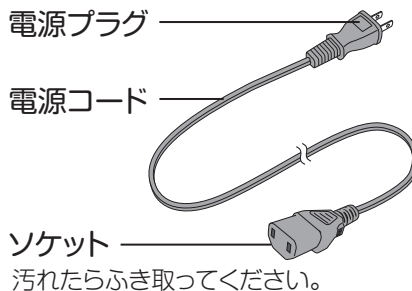


## 付属品



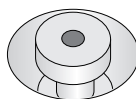
## 電源コード

付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。

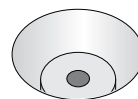


## [ 圧力ピンについて ]

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)

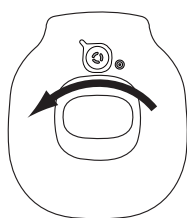


圧力がかかっていないとき

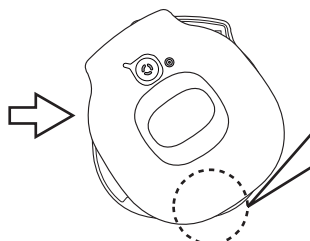
# 準備

## 1 ふたを開けて内鍋を取り出す

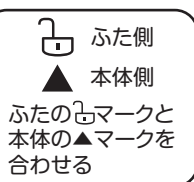
①ふた取っ手を持って、矢印方向に回します。



ふたを回す

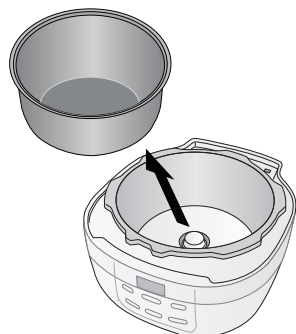


ふたを持ち上げて外す



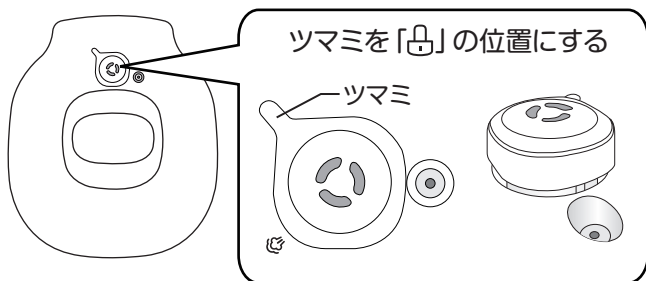
電源コードを接続  
しているときは、  
電子音が鳴ります。

②ふたを外し内鍋を取り出します。

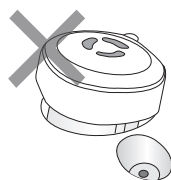


## 2 各部品の取り付け状態の確認

[ おもり ] 正しい位置に合わせます。



調理開始前やお手入れ後に  
必ず確認してください。

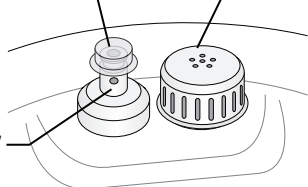


傾けたり浮かさない

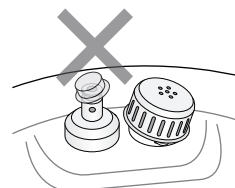
[ ノズルキャップ・圧力ピン・圧力ピンキャップ ] 穴詰りのないことを確認して、  
正しく取り付けます。(P21参照)

圧力ピンキャップ ノズルキャップ

圧力ピン

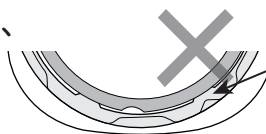


圧力ピンキャップの  
取り付け部分



傾けたり、不完全な  
取り付けをしない

[ パッキン ] パッキン押さ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  
押さえにのっている

[ 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

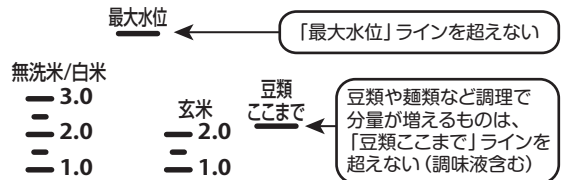
## 3 内鍋に材料を入れて本体にセットする

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

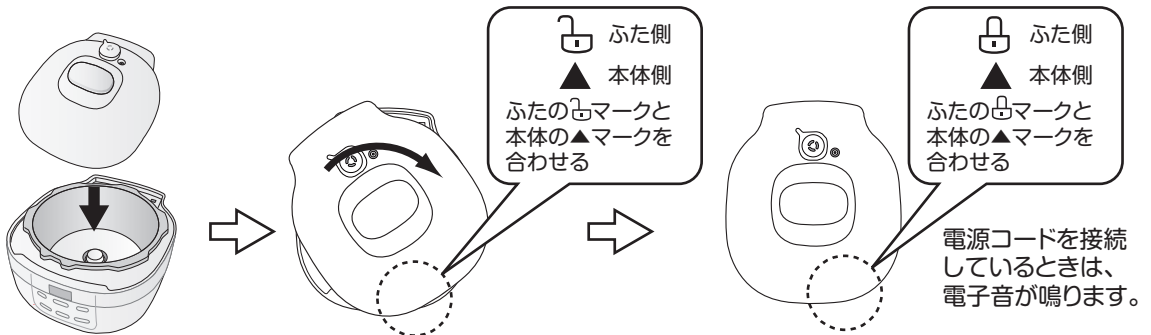
- 内鍋の外側や熱板、温度センサーに異物が付着していたら、ふき取ってください。
- 内鍋に適正容量以上の材料や調味液を入れしないでください。
  - ・「最大水位」ラインを超えない
  - ・豆類・麺類は「豆類ここまで」ラインを超えない
- 多量の油や重曹など急激に熱反応して発泡するものを入れしないでください。

### 〔内鍋の目盛〕



## 4 ふたを閉める

ふた取っ手を持って、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。



### 注意してください

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。

ふたが完全に閉まっていないと、表示部に **OPEN** と表示されます。

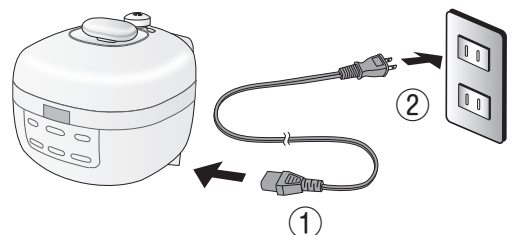
## 5 電源プラグをコンセントに差し込む

- ①本体にソケットを接続します。
- ②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。

電子音が鳴り、表示部に **--** と表示されます。

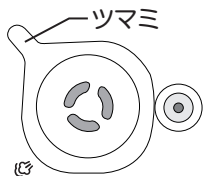
### 注意してください

コンセントの定格を超えないようにしてください。



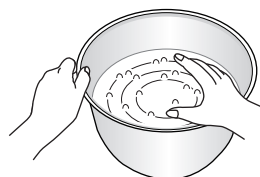
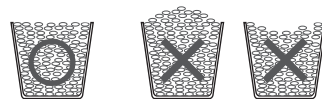
# 炊飯調理

おもりのつまみを「」の位置にする




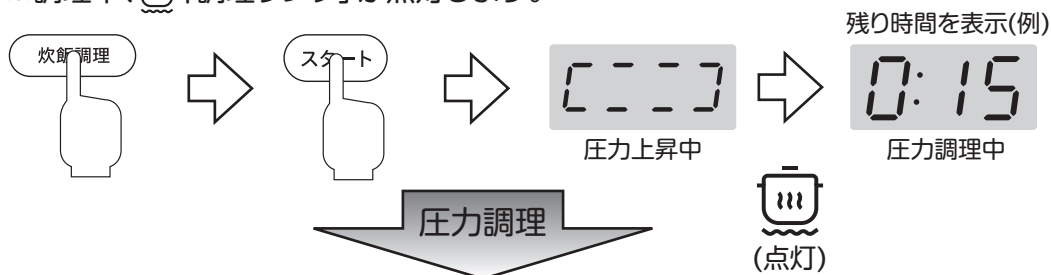
## 1 洗米して内鍋に入れ、本体にセットする

- 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 「炊飯調理」ボタンでメニューを選択し、「スタート」ボタンに触れて調理を開始する

- ※調理を取り消したいときは、「とりけし」ボタンに触れてください。
- ※調理中に「スタート」ボタンに触れると、表示部に数秒間メニュー番号を表示します。
- ※調理中、「調理ランプ」が点灯します。



圧力調理が終了すると、ブザーが鳴り自動的に保温になります。  
表示部に保温時間が表示されます。(1時間単位で表示し、最大12時間)  
※保温時間の表示は12時間以降はカウントしませんが、保温はその後も継続します。長時間の保温は避けてください。

2時間経過時

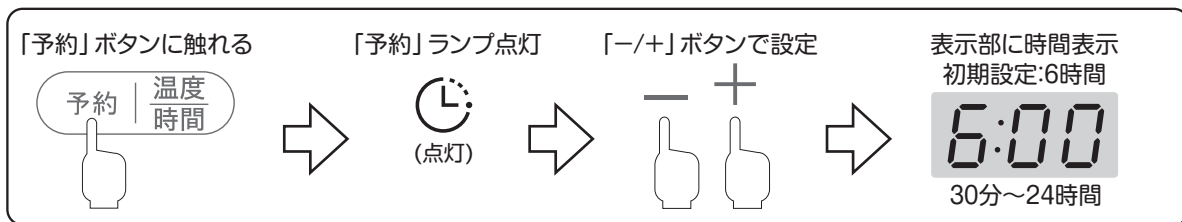
2H

予約炊飯する場合は、メニュー選択後に「予約」ボタンで時間を設定してから「スタート」ボタンに触れる。  
予約した時間を経過すると調理開始。


※炊飯調理では調理時間・圧力レベルは設定できません。

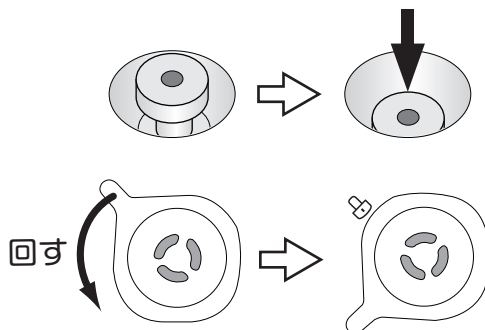
# 炊飯調理

**予約設定** 予約時間は時刻ではありません。  
設定した時間は機器に記憶されますので、前回の設定で調理できます。



## 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「」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。

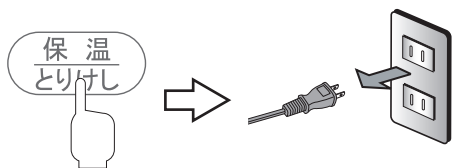
- 圧力調理中に圧力ピンやおもりに顔や手を近づけたり、触れたりしないでください。
- 圧力調理中や調理直後は、絶対におもりを動かさないでください。

## 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、いったん止めたときに、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「」の位置にいったん戻して、再度「」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いないか、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。

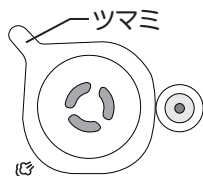
## 5 調理を終了する

「とりけし」ボタンに触れてから、電源プラグをコンセントから抜いてください。




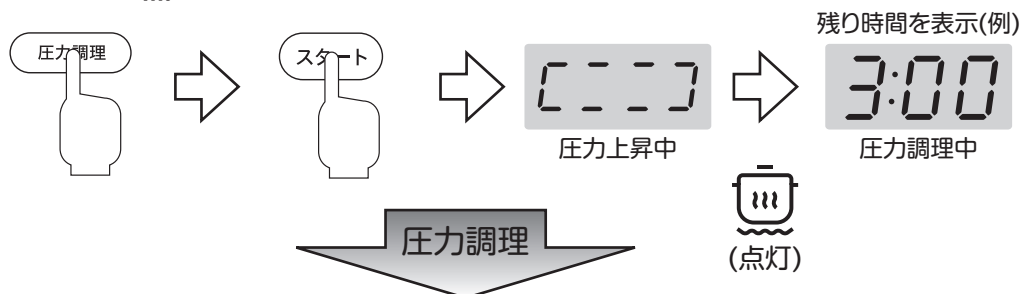
# 圧力調理

おもりのつまみを「」の位置にする



## 1 「圧力調理」ボタンでメニューを選択し、「スタート」ボタンに触れて調理を開始する

- ※調理を取り消したいときは、「とりけし」ボタンに触れてください。
- ※調理中に「スタート」ボタンに触れると、表示部に数秒間メニュー番号を表示します。
- ※調理中、「調理ランプ」が点灯します。



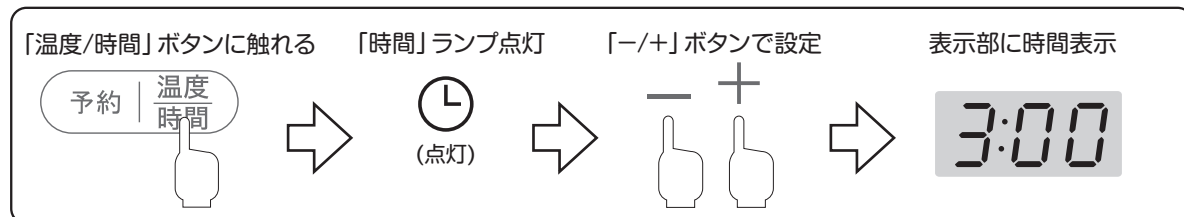
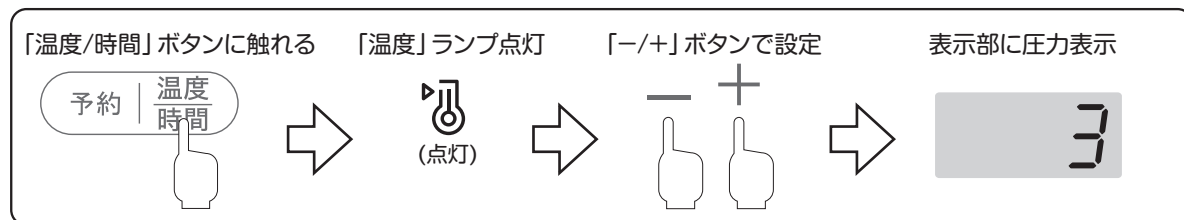
圧力調理が終了すると、ブザーが鳴り自動的に保温になります。  
表示部に保温時間が表示されます。(1時間単位で表示し、最大12時間)  
※保温時間の表示は12時間までしかカウントしませんが、保温は続きます。  
長時間の保温は避けてください。

2時間経過時

24

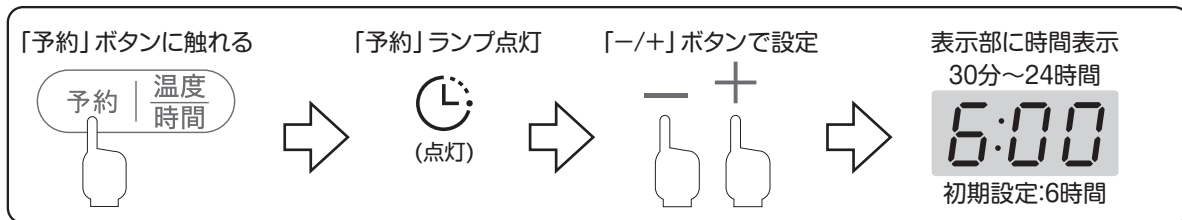
予約調理・調理時間・圧力レベルを設定する場合はメニュー選択後に設定してから「スタート」ボタンに触れる

### <調理時間・圧力レベルの設定>



# 圧力調理

## <予約調理の設定>



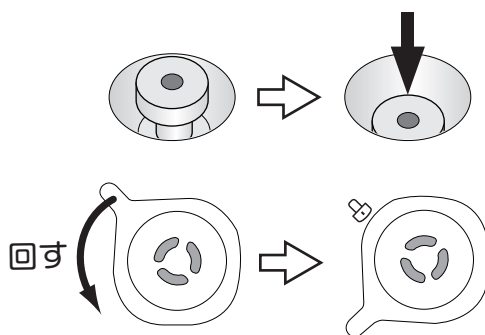
予約時間は時刻ではありません。

設定した時間・圧力レベル・調理時間は機器に記憶されますので、前回の設定で調理できます。メニューごとに初期設定が異なります(下表参照)。

メニュー	圧力レベル設定範囲			調理時間設定範囲		
	初期設定	最小	最大	初期設定	最小	最大
04・手動圧力調理	3	1	5	30分	1分	3時間
05・角煮	3			30分		
06・肉じゃが	2			10分		
07・カレー	4			40分		
08・煮豆	4			25分		
09・おでん	3			50分		

## 2 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「命」の位置まで回して、蒸気が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。

# 圧力調理

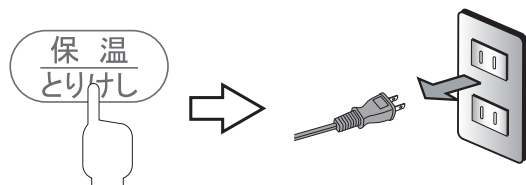
---

## 3 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、いったん止めたときに、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「

## 4 調理を終了する

「とりけし」ボタンに触れてから、電源プラグをコンセントから抜いてください。



# 早くふたを開けたいとき

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 調理が終わったら、「とりけし」ボタンに触れる

「とりけし」ボタンに触れてから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「」方向に回す

※おもりの上部から蒸気が吹き出すため、必ずつまみ部分を持って回してください。

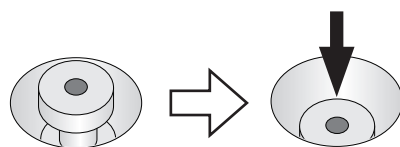
※蒸気が出始めたら、すぐに手を離してください。

※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。



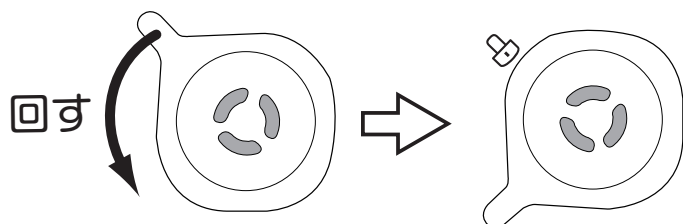
## 3 蒸気が出なくなったら、ふたを開ける

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。




# 無圧調理

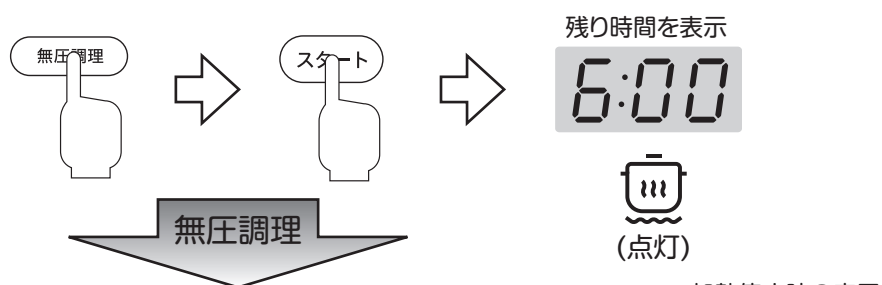
おもりのつまみを「命」の位置にする



「高温調理」メニューのときはふたを外してください

## 1 「無圧調理」ボタンでメニューを選択し、 「スタート」ボタンに触れて調理を開始する

- ※調理を取り消したいときは、「とりけし」ボタンに触れてください。
- ※調理中に「スタート」ボタンに触れると、表示部に数秒間メニュー番号を表示します。
- ※調理中、「調理ランプ」が点灯します。



調理が終了すると、ブザーが鳴り加熱を停止します。  
保温にはなりません。

加熱停止時の表示

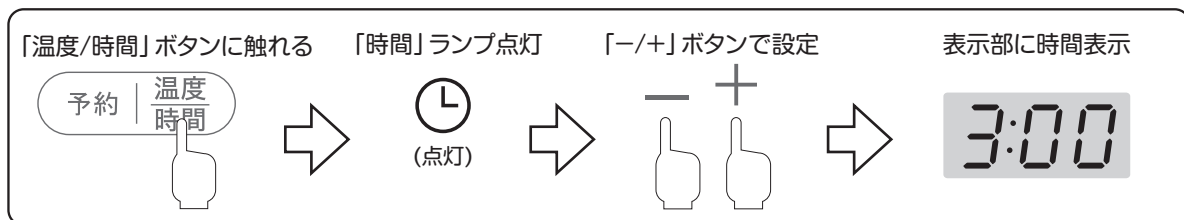
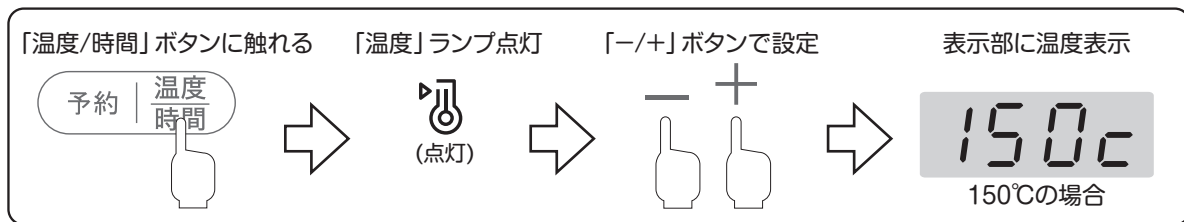
--

調理温度・調理時間を設定する場合はメニュー選択後に設定してから「スタート」ボタンに触れる。

※予約調理は設定できません。

# 無圧調理

## <調理時間・調理温度の設定>

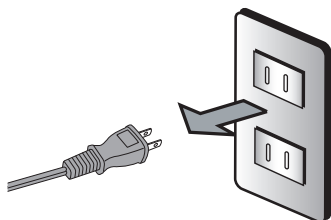


設定した調理温度・調理時間は機器に記憶されますので、前回の設定で調理できます。  
メニューごとに初期設定・設定範囲が異なります（下表参照）。

メニュー	調理温度設定範囲			調理時間設定範囲		
	初期設定	最小	最大	初期設定	最小	最大
10・発酵調理	40℃	30℃	60℃	6時間	30分	12時間
11・高温調理	150℃	120℃	160℃	20分	1分	20分
12・スロー・鍋調理	85℃	80℃	95℃	3時間	30分	12時間

## 2 調理を終了する

調理が終了したら、電源プラグをコンセントから抜いてください。



# 調理例 1 — 発酵調理 —

## 飲むヨーグルト

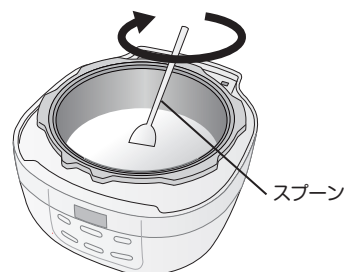
### ●材料

牛乳…500ml 飲むヨーグルト…35g きび砂糖…大さじ2

## 1 内鍋・ふた・スプーンを洗い熱湯消毒する

- ①内鍋・ふた・スプーンを台所用中性洗剤で洗い、洗剤分が残らないようによくすすいでください。
- ②よく洗った大きめの容器に内鍋・ふた・スプーンを入れ、熱湯をまわしかけながら内鍋・ふた・スプーンの全体が浸かるまで入れ、2～3分浸け置きして熱湯消毒します。

## 2 内鍋に全ての材料を入れて しっかり混ぜ、本体にセットする



## 3 おもりのつまみを「命」の位置にしてふたをする(P15参照)

## 4 「無圧調理」ボタンでメニューを選択した後、調理時間・ 調理温度を設定する(P15～16参照)

調理温度「30℃」、調理時間「7時間」に設定します。

30℃ 7:00

## 5 「スタート」ボタンに触れて調理を開始する(P15参照)

# 調理例2 — 高温調理 —

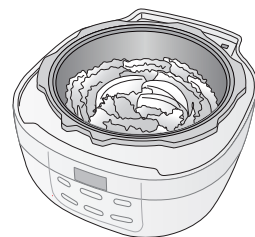
---

## 1 ふたを開け、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

「高温調理」メニューのときはふたを外してください。



---

## 2 「無圧調理」ボタンでメニューを選択した後、調理時間・調理温度を設定する(P15～16参照)

---

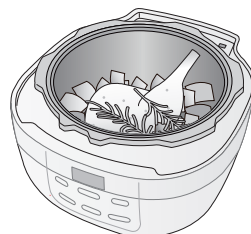
## 3 「スタート」ボタンに触れて調理を開始する(P15参照)

# 調理例3 — スロー・鍋調理 —

## 骨付き鶏のコンフィ(スロー調理)

### ●材料

骨付き鶏もも肉…1本(300g)  
にんにく…1片 オリーブオイル…200cc 塩 …小さじ1  
パプリカ…1個 ローズマリー …2本 胡椒…少々



## 1 材料を準備して内鍋に入れる

- ①骨に沿って鶏もも肉に切り込みを入れ、塩を塗り込みます。
- ②パプリカを約3cm角に切り、にんにくを包丁の背で潰します。
- ③内鍋に①、②、ローズマリーを入れオリーブオイルを注ぎます。

## 2 おもりのツマミを「命」の位置にしてふたをする(P15参照)

## 3 「無圧調理」ボタンでメニューを選択した後、調理時間・調理温度を設定する(P15～16参照)

調理温度「80℃」、調理時間「2時間」に設定します。

080c 2:00

## 4 「スタート」ボタンに触れて調理を開始する(P15参照)



加熱終了後、油が冷めるまでそのまま置きます。

## 5 フライパンで焼き目をつける

油を取り、お好みで鶏もも肉の皮面にフライパンで焼き目をつけます。  
※調理後の油は保存してパスタや炒め物などにも風味良く使えます。

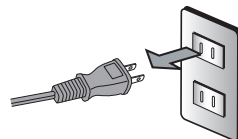
# お手入れ

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、十分冷め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

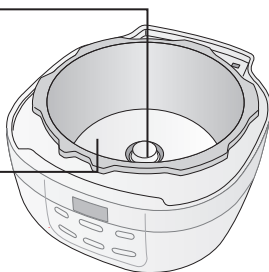
### 本体・熱板・温度センサー

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。

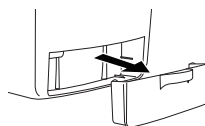
熱板



内鍋の外側や熱板、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

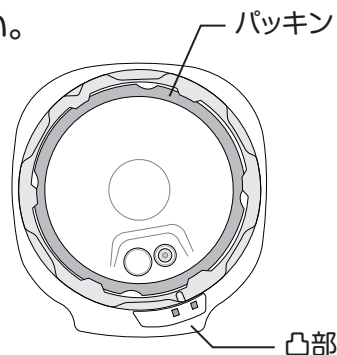
※ご使用ごとに洗ってください。

- 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。
- パッキンは、パッキン押さえから外して、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。



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。



# お手入れ

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。

### 圧力ピンキャップ

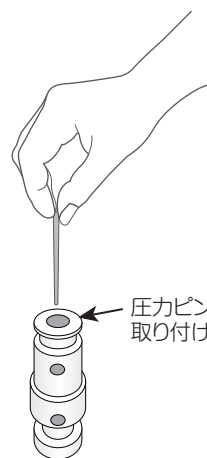
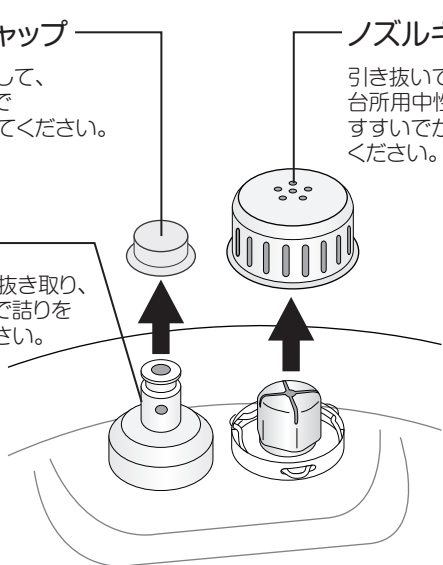
圧力ピンから外して、つまようじなどで汚れを取り除いてください。

### 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

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。

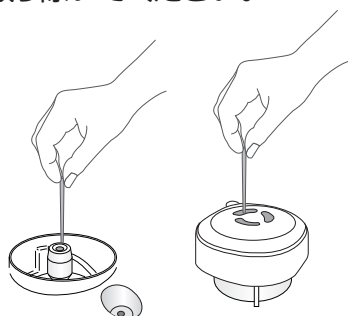


圧力ピンキャップの取り付け部分

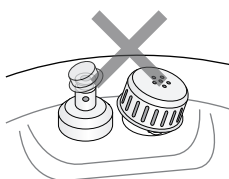
お手入れ後、圧力ピンの向きに注意してふたの表側から差し込み、圧力ピンキャップを取り付けてください。

## おもり・ノズル

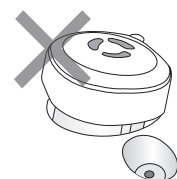
穴詰まりしていたら、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



## 取り付け時には



傾けたり、不完全な取り付けをしない



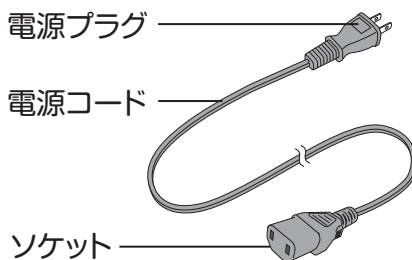
傾けたり浮かさない

## 電源コード・差入口

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。



ソケット差入口



電源プラグ

電源コード

ソケット

# 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

「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。
- 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)

蒸気もれる

- 加圧の過程で圧力ピンから一時的に蒸気が出るのは異常ではありません。蒸気もれが止まらない場合は下記の点を確認してください。
- 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傷がありませんか。  
→電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止して、お買い上げの販売店にご相談ください。

蒸気や煮汁が吹き出す

- 加圧の過程で、おもりから一時的に蒸気が出るのは、異常ではありません。蒸気が出続ける場合は下記の点を確認してください。
- 材料や水・調味液の量が多すぎませんか(最大目盛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

- 「スタート」ボタンを押した直後ではありませんか。  
→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

- 「無圧調理」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、お買い上げの販売店へご連絡ください。

# 故障かな?と思ったら

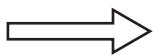
## こんな表示がでたら

OPEN



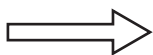
- ふたは、確実に閉まっていますか。  
→ふたをしっかりと閉めてください。(P8参照)

E1



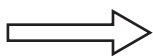
- 温度センサーの故障です。  
→すぐに電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店にご連絡ください。

E2



- 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。

E8



## 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せんか。  
→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、お買上げの販売店にご相談ください。

# 仕様

定 格	AC100V 50/60Hz 800W
最 高 圧 力	70kPa
寸 法	(約) 幅270×奥行236×高さ215mm
質 量	(約) 3.6kg
コ ー ド 長	1.0m
調 理 容 量	(約) 1.4L
炊飯容量(白米)	0.54L (3合)
呼び容量(満水容量)	(約) 2.2L
安 全 装 置	温度ヒューズ、電流ヒューズ、圧力スイッチ

# 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、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

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。

M E M O

A series of horizontal dashed lines for writing.