

ET-104「エレット・モノ」

電気圧力鍋

取扱説明書

この度は、お買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
この商品は一般家庭で調理するために使うものです。不適切な取扱いが事故につながります。
ご使用になる前にこの取扱説明書を必ずよく読んでから正しくお使いください。
また、この取扱説明書はわからない時などにすぐ見れるように必ず大切に保管してください。



保証書付裏表紙にあります

本品はSGマーク認定商品です。調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



PSCマークは、消費生活用製品安全法によって、消費生活用製品のうち、一般消費者の生命又は身体に対して特に危害を及ぼすおそれが多いと認められる製品に付けられるマークである。一般消費者が購入する際に安全性を確認できるよう、メーカーや輸入業者ら、事業者に対して、表示して販売することを義務付けたものであり、所定の安全基準に適合したものについて表示し、表示がない商品は、販売ないし販売の目的での陳列も禁止される。
PSCのPはProduct(製品)、SはSafety(安全)、CはConsumer(消費者)を表す。



SG(エスジー)マークは、Safety Goods(安全な製品)の略号で、安全な製品として必要なことなどを決めた認定基準に適合していると認められた製品にのみつけられるマークです。SGマーク制度は調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



PSEマークは、法律を守って製造もしくは輸入された「特定電気用品以外の電気用品」に表示されるマークのことで、事業者が自分たちで安全性を確認してあること、国が定めた一定の安全基準などを満たしていることの証となります。

ご使用になる前に

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。

「圧力調理」の際のポイント！

圧力調理中は、中の様子がわからない？

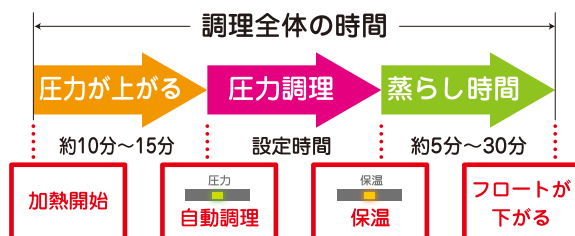
- 調理時間の設定は、別冊の「レシピブック」を参考にしてください。
- セット時間を少し短めにセットしておき、「保温」で固さを調節。
- 味付けは薄めにしておき、「保温」で味を調える。

時間設定は「素材」と「大きさ」で決まる

- 素材1個の切り方・大きさに時間が変わる。
- 素材の大きさを揃える。
- 違う素材と一緒に調理する時は、火の通りやすい素材は大き目に切る。

圧力調理にかかる時間は？

「10～15分」+「設定時間」+「蒸らし時間」



※設定時間は、鍋の中の圧力が一定圧に上がり圧力調理がスタートしてからの調理時間を示します。

※＜圧力が上がる＞・＜蒸らし時間＞は、材料の分量によって異なります。

※日本国内100V専用
（交流100V以外の電源では使用できません）

もくじ

ご使用になる前に	もくじ	1
安全上のご注意		2～4
使用上のお願い		5
各部の名称		6
電気圧力鍋の基本的な使い方		7～8
圧力調理のしかた〈準備〉		9
圧力調理のしかた		10～11
温め直しのしかた		11
予約タイマー〈炊飯予約〉のしかた		12
お手入れの方法		13
ご使用前に毎回チェック！		14
ふたの閉め方		15
ふたの開け方		16
おかしいな？と思ったら		17～18
消耗部品などの交換について		19～20
memo		21
保証とアフターサービス		22
保証書		裏表紙

安全上のご注意

ご使用になる前によく読み、必ずお守りください。

圧力調理中は、**内部が極めて高温・高圧になり危険です。**
以下の注意事項を必ずお守りください。

※お使いになる人や、他の人々への危害を未然に防止するために、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保管してください。

表示内容を見逃して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し説明しています。



警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

「傷害を負う可能性または、物的損害の発生する可能性が想定される」内容です。

※物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

お守り頂く内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



禁止図記号



この絵表示は、してはいけない「禁止」する内容です。



指示図記号



この絵表示は、必ず実行していただく「指示」する内容です。



警告



交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれがあります。



電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づく・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因になります。



電源プラグ・器具用プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因になります。



電源プラグ・器具用プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。



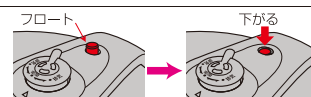
電源コードや電源プラグが痛んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。



ぬれた手で、電源コードの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれがあります。



加圧中は、無理にふたを開けない。
フLOATが下がるまで待つ。



おもりやノズルに顔や手を近づけない。
蒸気や調理物が噴き出すおそれがあります。

安全上のご注意

警告



蒸気口に手や顔を近づけない。

やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、さわらせないように注意してください。



子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



本体を水につけたり水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれがあります。



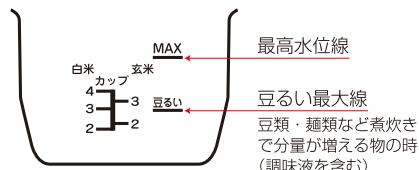
器具用プラグにごみやピンなどを付着させない。

感電・ショート・発火の原因になります。



材料・調味液は下記を目盛り以上に入れない。

水・食材を合わせて、鍋の容量の2/3未満の量(MAX)で使用してください。
豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、
水・食材を合わせて鍋の容量の1/3未満の量(豆るい)で使用してください。
やけど・けがをするおそれがあります。



多量の油や重曹など、急激に熱反応して発泡するものは使わない。

やけど・けがをするおそれがあります。



調理以外の目的で使用しない。

故障の原因になります。



改造はしない。分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因になります。



異常・故障時には直ちに使用を注意する。

発煙や発火、感電、やけど、けがのおそれがあります。

異常故障例

※すぐに電源プラグを抜き、販売店へ
点検・修理を依頼してください。

- ◎電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- ◎コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする
- ◎本体が変形したり、異常に熱い
- ◎フロートが上がらない

使用前は次の状態で使わないこと



圧力を安全に逃すことができず、ふたがはずれて飛び出すおそれがあります。

- 圧力調理時、ふたを確実に閉めていない。
- おもりやノズル、ノズルフィルターが穴詰まりしている。
- ノズルフィルターを付けていない。
- パッキンが痛んでいる。
- 材料が、パッキン取付部やパッキンの上に乗っている。
- 蒸気排出レバーに、異物が詰まるなどして動作しない。

使用後ふたを開ける時は…



16ページの手順に従い、内圧を下げてからふたを開けてください。

調理が終わった後も、鍋の中には圧力が残っています。
鍋の中に少しでも圧力が残っている状態でふたを開けると、
内容物が噴き出てやけど・けがをするおそれがあります。

電源コード・コンセントは…



乳幼児が誤って電源コードをなめないように注意する。

感電やけがの原因になります。特に乳幼児には注意してください。



ぬれた手で、電源コードの抜き差しはしない。

感電やけがをするおそれがあります。



電源コードを破損するようなことはしない。

傷つける、加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものを載せる、束ねるなどしないでください。感電・ショート・火災の原因になります。



コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない。

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。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。傷んだ電源プラグや、ゆるんだコンセントは使用しないでください。



電源プラグのほこりなどは定期的にとる。

プラグにホコリなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

安全上のご注意

⚠ 注意



鍋は不安定な状態では使用しない。

熱板の縁の突起に乗り上げた状態で使用すると、落下などによりやけどやけがの原因になります。



底の排熱口をふさぐような場所や、室温の高い場所では使用しない。

テーブルクロス・カーペット・ビニール袋などの上には置かない。感電や漏電、火災、故障の原因になります。



本体取っ手やガラスふたのつまみがぐらつくときは、締め直してから使用する。

そのまま使うと、取っ手やふたつまみがはずれて、やけどやけがをする原因になります。



センサー(13ページ参照)に衝撃を与えない。

損傷した場合そのまま使うと、過熱や異常動作、感電の原因になります。



空焚きをしない。

やけどや調理物の発火、鍋の破損のおそれがあります。



調理以外の目的で使用しない。

故障の原因になります。



鍋単体を他の熱源にかけない。

故障や変形の原因になります。



専用の鍋以外を本体にセットして使用しない。

故障や変形の原因になります。



カレーやシチューなど粘り気の強いものは、ガラスふたをして煮込む。



油脂分の多い食材を大量に調理する場合は、一度下ゆでをする。

油脂分の多い食材(すじ肉、スペアリブ等)を一度に大量に調理すると、油脂分が固着して安全装置が正常に作動なくなることがあります。大量に調理する場合は、レシピに記載がなくても一度下ゆでて、油脂分を落としてから調理してください。



製品が入っていた袋はお子様がかぶって遊ばないよう、手の届かない所に保管または破棄する。

窒息の危険があります。



不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。

転倒によるやけどやけが、火災の原因になります。



水のかかる所や、火気の近くでは使用しない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因になります。



天ぷらなど、揚げ物調理に使用しない。

過熱により、発火するおそれがあります。



移動時はふた取っ手を持たず、本体取っ手を持って移動してください。

鍋が落下して、やけど・けが、故障の原因になります。



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。



使用後しばらくは、熱板(13ページ参照)にふれない。

やけどの原因になります。

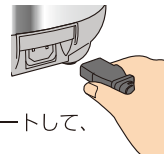


使用時以外は、必ず電源を切ってください。



必ず器具用プラグを持って引き抜く。

電源が切れていることを確認してから抜いてください。感電やショートして、発火するおそれがあります。



お手入れは、冷えてから行う。

高温部にふれることによる、やけどのおそれがあります。



壁や家具の近くでは使用しない。

蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。



専用の電源コード以外は使用しない。また、電源コードは他の機器に転用しない。

感電・漏電・火災・故障の原因になります。



圧力鍋のパッキンは、消耗品です。

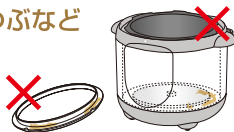
安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。

使用上のお願い

- 持って移動する際は、ふたの取っ手を持たず、本体取っ手を両手でしっかり持って移動してください。

- 故障を防ぐために、ごはんつぶなど異物を付けたまま使わない

センサー・鍋底・熱板・パッキンなどに異物が付いていると故障の原因になります。



- 別の調理鍋などを本体に入れて使わない
故障の原因になります。

- 内鍋を他の熱源にかけない
故障や変形の原因になります。

- センサーの誤検知を防ぐために調味液は、合わせてよく溶かしてから入れる

生煮えになるなど、うまく調理ができない原因になります。



- 鍋内面のフッ素樹脂のはがれや傷つきを防ぐために

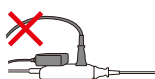
- 金属製の調理器具(お玉、フライ返しなど)は使用しないでください。
- 内鍋で直接、洗米しないでください。
- 鍋に固いものを当てたり、たたいたりしないでください。
- おもりやノズルフィルター、電源コードを鍋に入れたりしないでください。
- 内鍋を洗いおけ代わりに使用しないでください。
- スプーンや食器類を入れないでください。
- 内鍋のお手入れは、柔らかいスポンジで洗ってください。
- 磨き粉、金属たわし、ナイロンたわしで洗ったり、こすったりしないでください。
- 台所用中性洗剤以外のシンナー、漂白剤、クレンザー、化学ぞうきんなどは使用しないでください。

- 食器洗浄機や食器乾燥機などは使用しない
変形するおそれがあります。

- 取り扱いがていねいに

落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。

- タコ足配線はしない
火災のおそれがあります。



- 次のような場所では使用しない

変形や跡形が付いたり、こげたり、故障・感電・火災の原因になります。

- ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上
- たたみ・じゅうたんなどの上
- 熱に弱いテーブルやワゴンの上
- カーテンなどの近く

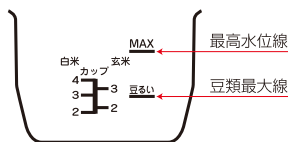
- 3分の2以上の内容物を入れて使用しない

特に豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、3分の1以上の内容物を入れて使用しないでください。うまく調理できなかったり、故障の原因になります。鍋内側の最高水位線・豆類線の目盛り以下で使用してください。(豆の皮が蒸気穴をふさぐことがありますので、できるだけお手持ちの落し蓋などを使用してください。)蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内の圧力調整が出来ずに、ふたが飛んだり、内容物が飛び散り、やけどや障害の原因となります。



注意

落し蓋を使用する際は紙やアルミホイル等は使用しないでください。蒸気穴をふさいでしまう恐れがあります。



- 調理中は本体を移動しない

やけどの原因になります。

- ふたを開ける時、蒸気にふれないように注意する

やけどのおそれがあります。ふたを開けるときの、蒸気に注意する。

- 内鍋はご使用前に洗ってから使用してください

使い始めたばかりの時は樹脂、金属のにおいがするかも知れません。本体・コード以外は丸洗いでできます。

- 本体・コードは丸洗いしない

本体・電源コードを丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

- 使用後はいつも清潔にお手入れする

ご使用後はいつまでも清潔にご使用いただくために必ずその日のうちにお手入れしてください。

本体・コード以外は丸洗いでできます。

本体内部へは、絶対に水が入らないように注意する。

「お手入れのしかた」の詳しい手順は **13 ページ**

- 鍋が変形や腐食した場合

お買い上げの販売店、または **(株)タマハシ** お客様相談室までお問い合わせください。

⚠ 注意 「突沸現象」を防ぐために

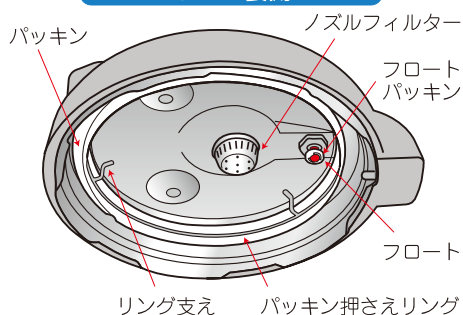
みそ汁などで味噌を入れた直後や、温め直しの際には

1. あらかじめお玉でよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際はお玉でよくかき混ぜながら行ってください。

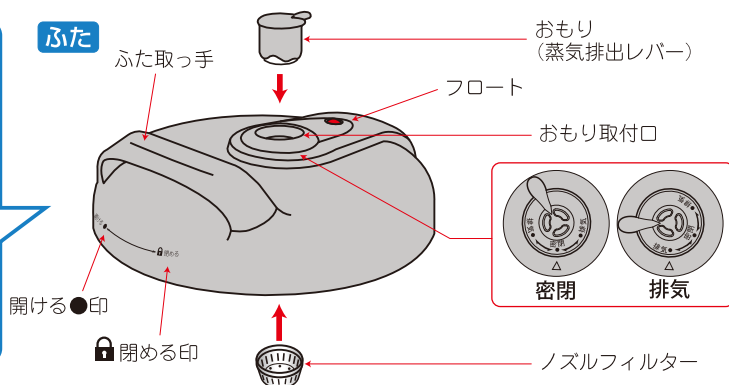
「突沸現象」とは、味噌などが鍋底に沈殿している状態で急速に加熱した時に底部だけが先に沸き上がる現象で、内容物が飛び出したり、場合によっては鍋が転倒しやけどや物品の破損の危険があります。赤だし味噌(特に、だし入りの豆味噌)をご使用の場合は特にご注意ください。

各部の名称

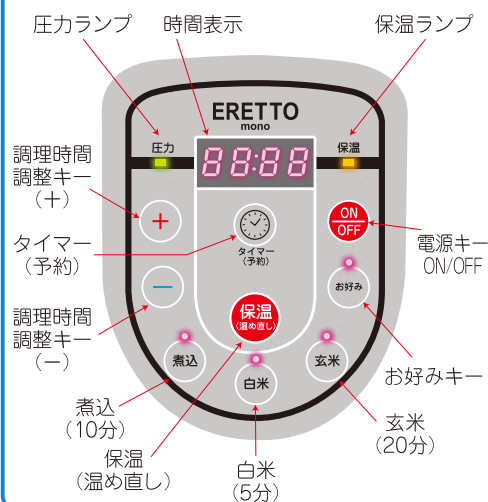
ふたの裏側



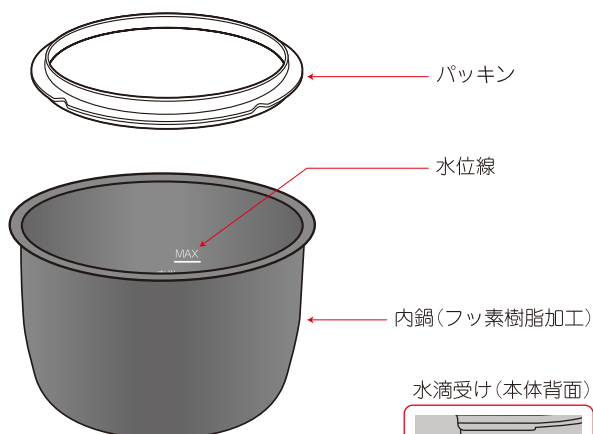
ふた



操作パネル／表示部



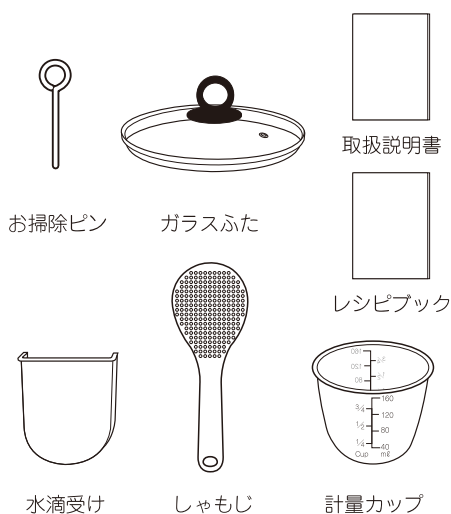
内鍋



本体



付属品



※別の製品の部品の流用は危険ですので、おやめください。

※部品を破損、紛失されたときは、P19、20の「消耗部品などの交換について」をご確認の上、お申し込みください。

※これらは標準付属品です。モデルによってセット内容が異なります。

※品質向上のため、商品仕様を予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

※別途付属の取扱説明書、注意書きがある場合は、そちらも必ずお読みいただき、大切に保管してください。

電気圧力鍋の基本的な使い方

●コンセントを差した状態で **ON/OFF** ボタンで電源の ON・OFF が可能です。

1

メニューを決める

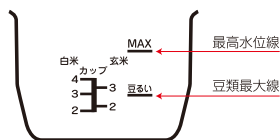
具材の大きさは揃えて…
煮汁は少なめに…
味付けは薄めに…
調理時間は
レシピブックを参考に…

レシピブックを参照

2

材料を入れる

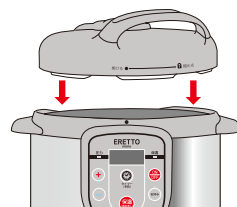
内鍋に最大調理量を超えないように
材料と水、調味料を入れます。



最大調理量について
9 ページを参照

3

ふたをかぶせて スライドさせて閉める



ふたの閉め方
15 ページを参照

7

圧力調理時間を セットする

メニューに合わせて圧力調理
時間を **+** **-** 調理時間調整
キーで変更します。

圧力調理のしかた
10 ページを参照

8

加熱調理スタート

約 5 秒後に自動的にスタート
します。



時間設定できずにスタートして
しまった場合、**ON/OFF** キーを押し、
⑥からやり直してください。

9

加圧スタート

鍋の中の圧力が一定圧に上がっ
てから圧力調理が始まります。



フロートが上がり
圧力ランプが
点灯します。



13

調理物を本体から 取り出す

⚠注意

内鍋は熱くなっています。
火傷をしないよう気を
つけてください。

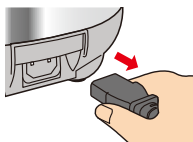


圧力調理のしかた
11 ページを参照

14

ON/OFF キーで調理終了

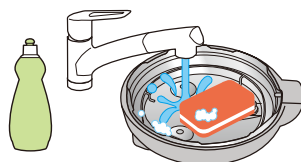
器具用プラグ・電源プラグを
抜く



圧力調理のしかた
11 ページを参照

15

使用後は毎回 お手入れする



※本体は丸洗いしないでください。

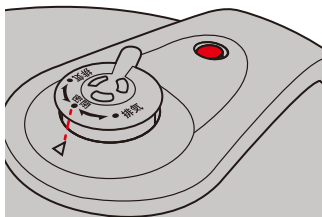
お手入れの方法
13 ページを参照



空焚きは非常に危険です。
又、小さなお子様を近づけないようにしてください。

4

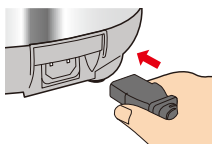
おもりをセットする。



ふたの閉め方
15 ページを参照

5

電源コードを
差し込む ビビビ



圧力調理のしかた〈準備〉
9 ページを参照

6

ON 電源キーを押し、
お好みのキーを押す



圧力調理のしかた
10 ページを参照

10

加圧が終了すると
ブザー (5 回) で
お知らせ! ビビビビビ
自動保温に。



表示が bb に切り替わります。

11

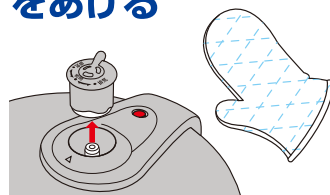
フLOATが下がる
まで放置する。

おもりの排気レバーを回して
蒸気を完全に排出する
メニューにより 5～30 分
かかる事があります。

ふたの開け方
16 ページを参照

12

おもりを外し、ふた
をあける



ふたの開け方
16 ページを参照

便利な機能

タイマー予約機能



タイマー
(予約)

タイマーキーで決めた時間に
ご飯も炊けます。

圧力調理時間のセットの後に
スタートしたい時間をセットする事で
炊飯予約ができます。

予約タイマーのしかた
12 ページを参照



温め直し機能



保温
(温め直し)

保温キーを押すと温め直しも
できます。

保温キーで作り置ききの温め直しも簡単です。

ガラス蓋を使用して
ください。



温め直しのしかた
11 ページを参照



圧力調理のしかた〈準備〉



料理の作り方は別冊のレシピブックをご参照ください。

1

鍋に材料を入れる

材料・調味液は目盛以上に入れない。



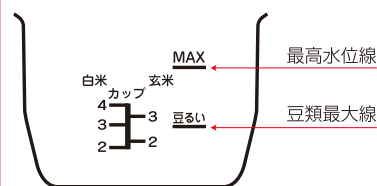
豆類・麺類等の調理中に膨張するものや、お粥のように泡が出やすいものは、水・食材を合わせて内鍋の容量の 1/3 未満の量(内鍋の内側の「豆類最大線」)で使用してください。(豆の皮が蒸気穴をふさぐことがありますので、できるだけお手持ちの落し蓋などを使用してください。)

落とし蓋を使用する際は紙やアルミホイル等は使用しないでください。
蒸気穴をふさいでしまう恐れがあります。

調味料は
混ぜてから入れる



注意

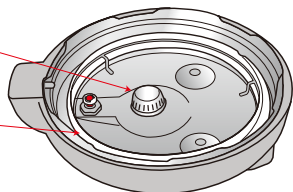


2

ふたにパッキン・ノズルフィルターが 確実に付いていることを確認する。

ノズルフィルター

パッキン

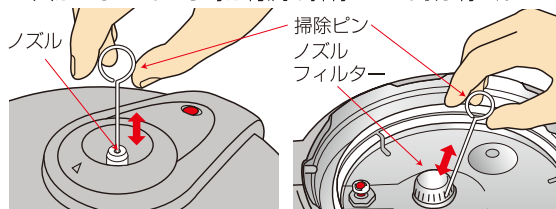


「パッキンの取り付け」の詳しい手順は **15 ページ**

3

ノズル・ノズルフィルターの穴が つまっていないか確認する。

穴が詰まっている時は付属の掃除ピンで取り除く。



4

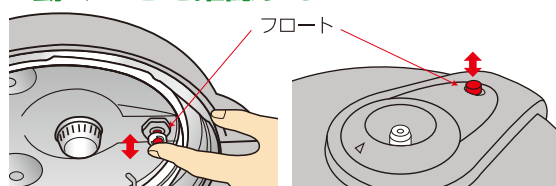
フロートに異物がはさまって いないか確認する

異物がはさまっている時は、柔らかいスポンジで洗って取り除く。
異物が取れない時はお湯を流しながら、上下にフロートを動かして内部に溜まった汚れを洗い流す。



5

フロートが上下にスムーズに 動くことを確認する



6

内鍋に材料を入れ 本体にセットする

内鍋の周囲に付いた水滴や異物を取ってから本体にセットする。



鍋を本体にまっすぐ入れ、傾いていないか、確認してください。



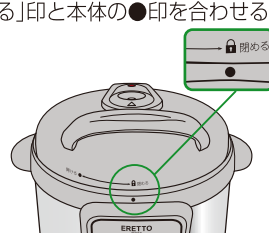
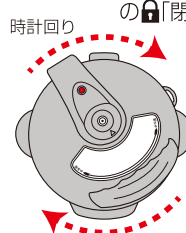
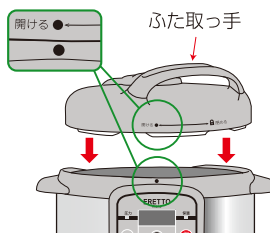
7

ふたを閉める

①ふたの●印と本体の●印が合う位置に合わせて、ふたをまっすぐ置く。

「ふたを閉める」の詳しい手順は **15 ページ**

②本体取っ手とふた取っ手をしっかり持ちふたを時計方向に止まるまで回し、ふたの「閉める」印と本体の●印を合わせる。



ふたが斜めになったり、本体に正常に乗せられていない場合は回転しにくくなりますので、強引に回したりしないでください。変形や故障の原因になります。

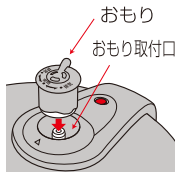
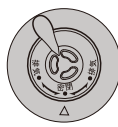
ふたをしっかりと閉めずに加熱をすると、蒸気や水分が漏れ、故障の原因となります。

8

おもりをセットする

おもりはおもり取付口に真っすぐ入れ、ふたの▲部とおもりの●密封の位置に合わせてください。

「おもりのセット」の詳しい手順は **15 ページ**



9

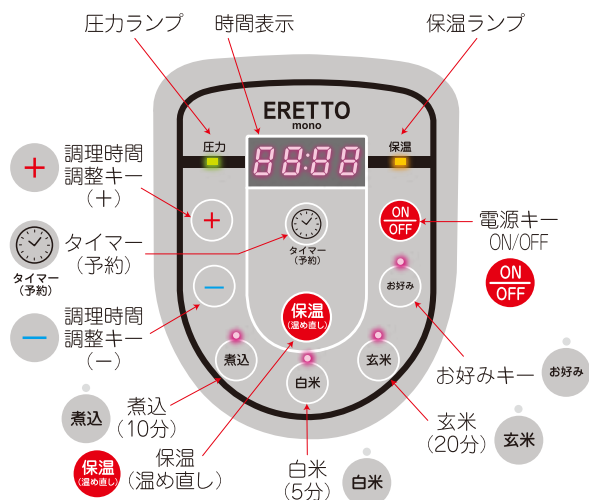
電源コードを差し込む

器具用プラグを本体に接続してから、電源プラグをコンセントに差し込む。**（どピビ）**
一瞬ランプが全部点灯します。



圧力調理のしかた

9 ページ①～⑨の手順で＜準備＞ができれば



1 電源キーを押す

電源キーを押すとデジタル表示が **--:--** に切り変わります。

2 お好みのキーを押す

お好み キーを押すとデジタル表示が **00:01** に切り変わります。

各メニューキーを押すとデジタル表示が各自設定されている時間表示をします。あくまでも目安ですので、料理に合わせて変更してください。

3 圧力調理時間をセットする

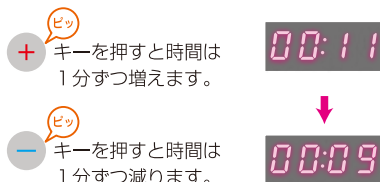
圧力調理時間を **+** **-** 調理時間調整キーで変更します。

「レシピブック」を参考に時間を設定してください。

時間は1分～59分まで変更できます。

+ **-** キーを1秒以上長押しすると早送りできます。

お好みキーを押してから、5秒以内にキーで時間を変更してください。



各メニューキーを押してから **+** **-** キーでも時間変更が出来ます。(各メニューごとに調整可能な時間が違います。料理に合わせて変更してください。)

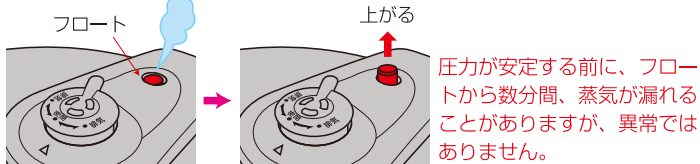
4 5秒後自動的にスタート

デジタル表示が **--:--** に切り替わります。

時間設定が出来なかった場合は、**ON/OFF** を押し、もう一度手順①からやり直してください。

5 加熱調理が進むとフロートが上がる

加熱調理が進むと、鍋内の温度が上がり加圧され、フロートが上がります。



6 圧力調理が始まる

圧力が上がるまで表示時間は変わりません。鍋の中が所定圧に達したとき、「設定時間」の調理が始まります。

同時に表示画面に設定された「設定時間」が1分単位でカウントダウンします。



7 加圧時間が終了したら

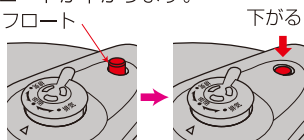
設定時間が終了したらブザーが5回鳴り、表示が **bb** に変わり、「圧力」表示が「保温」に変わり自動的に保温を継続します。



8 フロートが下がるまで放置する

約5分～30分程度でフロートが下がります。

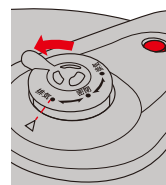
警告 フロートが下がるまで、おもりやふたにふれないでください。



9 蒸気を抜く

ふたを開ける前におもりを「排気」に回して、完全に蒸気を抜いてください。

警告 おもりの周辺から、圧力と一緒に蒸気が噴出することがありますので、顔などを近づけないでください。やけどのおそれがあります。

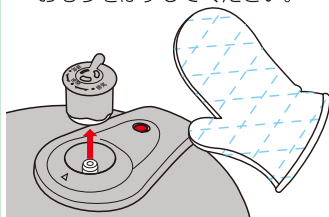


圧力調理のしかた

10

おもりをはすず

完全に蒸気が抜けたことを確認したらミトン等をはめてからおもりをはすしてください。



警告 圧力が残っている時におもりをはすと、煮汁などが噴き出し、やけどのおそれがあります。

11

ふたを開ける

- ①必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手とふた取っ手をしっかり持ち、時計回りにふたを回転させます。
- ②ふたの●印と本体の●印が合う位置までふたを回転させて開けてください。
(ふたを開ける際は蒸気でやけどをしないようご注意ください。)

「ふたを開ける」の詳しい手順は

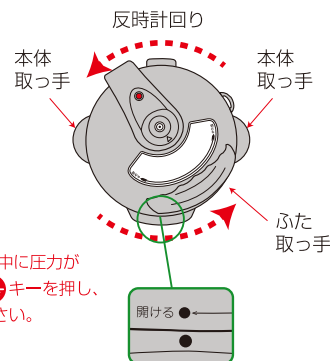
16ページ



ふたの回転が普段より重く感じられる場合は、鍋の中に圧力が残っている可能性があります。無理に開けずに「ON/OFF」キーを押し、しばらく放置してからもう一度ふたを開けてください。



金属部分が熱くなっています。やけどに注意してください。



12

調理物を取り出す

長時間の保温はしないでください。なるべく早めに別の容器などに移しかえてください。



本体から鍋をはすしても、保温ヒーターは入ったままです。



電源キーを押して電源を切ってください。



鍋は熱いです。必要に応じてミトン等をご使用ください。



13

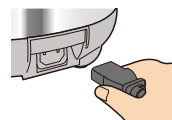
使い終わったら

電源キーを押して器具用プラグ・電源プラグをはずし調理を終了します。

使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日の内にお手入れしてください。

「お手入れの仕方」の詳しい手順は

13ページ



保温について

- 圧力調理が終わると自動的に「保温」に切り替わります。
- 圧力調理後に、「保温」で食材の固さなどを調節できます。
- 圧力調理の際に味付けを薄めにしておき、「保温」の時に味を整えてください。
- 保温はあくまでも補助的機能です。調理終了後はできるだけ早くお召し上がりください。
炊飯器などの保温機能とは異なります。そのまま保温せずに、他の容器などに移し変えてください。
- 長時間の保存はしないでください。
- 保温を取り消す時は「ON/OFF」電源キーを押してください。 保温温度約 70℃ 最大保温時間 12 時間



温め直しのしかた

1

内鍋に温めたい料理を入れる

温めたい料理などを内鍋に入れます。

3

電源プラグを入れる

器具用プラグを本体に接続してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。

5

電源キーを押し、保温キーを押す

電源キーを押し、保温キーを押すと保温が開始します。



2

本体に内鍋を入れる

内鍋の周囲に付いた水滴や異物を取ってから、本体にセットします。



内鍋を本体にまっすぐ入れ、傾いていないか、確認してください。

4

ガラスふたをする

付属のガラスふたを必要に応じてご使用ください。



圧力ふたを使用しないでください。

6

調理物を取り出す

長時間の保温はしないでください。なるべく早めに、別の容器などに移しかえてください。

7

使い終わったら

電源キーを押して器具用・電源プラグをはずします。

「お手入れの方法」13ページ

予約タイマー〈炊飯予約〉のしかた

料理の作り方は別冊のレシピブックをご参照ください。



予約タイマーは、1時間～12時間の調理開始予約が可能です。



予約タイマーは、**白米・玄米・発芽玄米**以外に使用しないでください。
調理物がタイマー設定時間以内に腐る場合があります。

1 お米をはかり、別容器で洗う

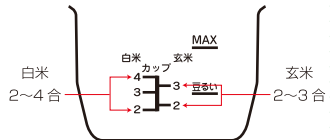
付属の計量カップでお米を量り、別容器でお米を洗ってください。



鍋でお米を洗うと鍋のふっ素樹脂がはげる原因になります。

2 お米を鍋に移し、水加減をする

白米は2～4合、玄米は2～3合目盛りは目安です。計量カップで正確にお米と水を計ってください。お好みにより水加減を調整してください。



3 鍋底や内鍋側面に付いた水滴や米粒をふき取る。



センサーや鍋底に汚れがつくと故障の原因になります。



4 9ページ「圧力調理のしかた〈準備〉」②～⑨の手順で準備する。

5 圧力調理時間を設定

10ページ「圧力調理のしかた」

①～③の手順で圧力調理時間を設定。

5秒以内に時間を変更してください。

6 5秒以内にタイマー(予約)キーを押す



タイマー(予約)キーを押すとデジタル表示が00:30に切り変わります。



キーで予約時間をセットします。

予約1時間の場合

30分単位で24時間までセットできます。



5秒以内に時間を変更してください。

7 5秒後自動的にスタート

予約タイマーがスタートして、カウントダウンします。



うまく出来なかった場合は、もう一度手順⑤からやり直してください。

8 予約設定時間に加熱開始

10ページ「圧力調理のしかた」

⑤～⑦の要領で自動的に調理が進みます。

⑤加熱調理が進むとフロートが上がる

⑥圧力調理が始まる



9 設定時間が終了したら

ビービービービー

設定時間が終了すると、ブザーが5回鳴り、表示画面が**bb**に変わります。「圧力」表示から「保温」に変わり、自動的に保温に切り替わります。



保温ランプに切り替わる

「保温についての」

詳しい説明は11ページ

10 10～11ページ「圧力調理のしかた」⑧～⑪を行ってください。

⑧フロートが下がる

⑩おもりをはずす

⑨排気ボタンを押して蒸気を抜く

⑪ふたを開ける

9 ふたを開け、ごはんをほぐす

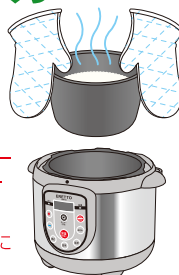
圧力調理が終わると、自動的に保温になります。長時間の保温はしないでください。本体から内鍋を取り出す時はやけどをする恐れがありますので、ミトンや鍋つかみ等を使用してください。



警告
本体から内鍋をはずしても、保温ヒーターは入ったままです。**ON/OFF**電源キーを押して保温を切ってください。



注意
内鍋は熱くなっていますので、必要に応じてミトン等をご使用ください。



14 使い終わったら

ON/OFF

電源キーを押して、器具用プラグ・電源プラグをはずし調理を終了します。

使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日の内にお手入れしてください。

「お手入れの方法」の詳しい手順は

13ページ

お手入れの方法



電源コードを抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

注意

※ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。

おもり(蒸気排出レバー)

お掃除ピンで異物を取り除く

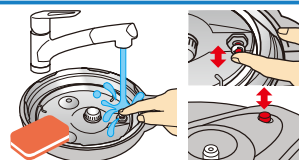
おもりに料理カスが詰まった場合は、付属のお掃除ピンで異物を取り除いてください。



フロート

柔らかいスポンジで洗う。

異物がはさまっている時は、柔らかいスポンジで洗って取り除く。異物が取れない時は、お湯を流しながら上下にフロートを動かして内部に溜まった汚れを洗い流してください。



ふた 台所用中性洗剤で洗う

パッキンを取り外し、つけ置きでの丸洗いは避け、台所用中性洗剤をつけたスポンジを使い、樹脂カバーに洗剤が入らないようにふた裏面の汚れを落としてから、洗い流してください。



ノズルフィルター

掃除ピンで異物を取り除く

ノズルフィルターに料理カスが詰まった場合は付属の掃除ピンで異物を取り除いてください。



パッキン・水滴受け

台所用中性洗剤で洗う

取り外してお湯につけた後、台所用中性洗剤で洗ってください。パッキンは無理な力で引っ張らないでください。パッキンが痛むと内容物が飛散するおそれがあります。



内鍋 台所用中性洗剤で洗う

鍋は洗いおけ代わりに使わないでください。フッ素樹脂皮膜はがれる原因になります。



熱板・センサー 固く絞ったふきんで拭く

異物のこびりつきには、台所用中性洗剤を付けたスポンジで軽く磨き、固く絞ったふきんで拭いてください。



本体 洗わないでください

本体を水につけたり、水をかけないでください。感電、火災の原因になります。洗剤は使わず、固く絞ったふきんで拭いてください。



電源コード

洗わないでください

電源プラグのホコリは乾いた布で拭いてください。ホコリがたまると湿気などで、絶縁不良となり、火災の原因になります。



次のものは使用しないでください。

注意



金属・ナイロンたわし・スポンジの研磨粒子部分



ベンジン・シンナー・磨き粉・除菌アルコール・漂白剤・アルカリ性洗剤



食器洗い乾燥機・食器乾燥機

ご使用前に毎回チェック！

ノズル・ノズルフィルターのチェック

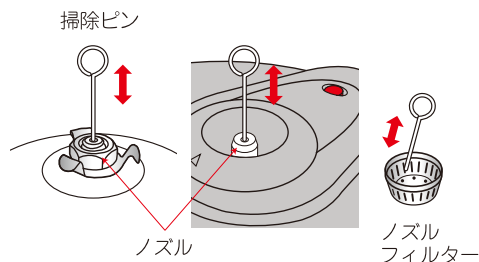
ノズルやノズルフィルターに料理カスの詰まりがないか確認してください。

料理カスが穴に詰まっている場合は、付属の掃除ピンで取り除いてください。



警告

ノズルが目詰まりしていると、おもり(蒸気排出レバー)が正常に作動せず爆発する恐れがあります。
使用しないでください。



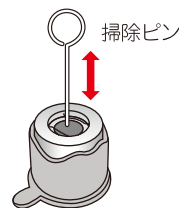
おもりをチェック①

おもりに料理カスの詰まりがないか確認してください。
料理カスが穴に詰まっている場合は、付属の掃除ピンで取り除いてください。



警告

おもりにゴミなどが詰まっていると、正常に動作しません。おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。



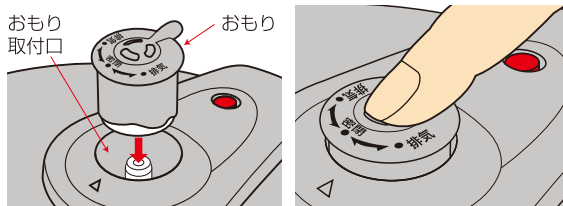
おもりをチェック②

おもりはおもり取付口にまっすぐ入れ、指でおさえてセットしてください。



警告

おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、おもりが正常に作動せず、爆発する恐れがあります。
使用しないでください。



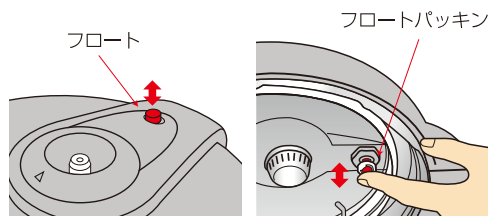
フロートをチェック

ふたの裏側から、フロートを指で軽く押し上げた後指を離し、スムーズに上下するか確認してください。



警告

フロートの間に異物がつまっていたり、フロートパッキンの位置がずれていたたり、破損、劣化すると隙間から蒸気が漏れ、圧力が上がりません。
そのような場合、**(株)タマハシ**お客様相談室までお問い合わせください。



パッキンをチェック

清潔なものが正しくセットされていますか？



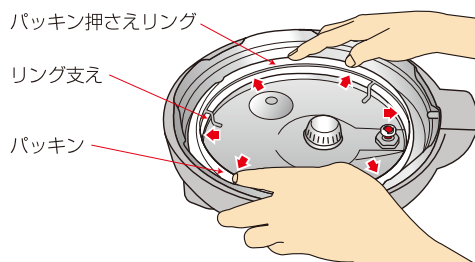
警告

パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。
着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバーなどで押しこまないでください。破損や変形の原因になります。
パッキンに傷、ヒビ、割れが発生したり、弾力が無くなったら使用をやめてください。パッキンが切れて、内容物が飛散したり、やけどや怪我の原因になります。



注意

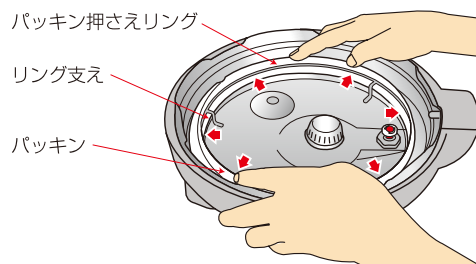
圧力鍋のパッキンは、消耗品です。
安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。



ふたの閉め方

1. パッキンを取り付ける

指で丁寧に押さえながら、パッキンを全周押さえリングの下に押し入れてください。
入りにくい時は、無理に押し込まずに、やり直ししながら挿入してください。



警告

パッキンは柔らかいシリコンゴム製です。

着脱する時は無理に引っ張ったり、ドライバーなどで押しこまないでください。破損や変形の原因になります。パッキンに傷、ヒビ、割れが発生したり、弾力が無くなったら使用を止め、交換してください。そのまま使用を続けると、パッキンが切れて、内容物が飛散したり、やけどや怪我の原因になります。



注意

圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。

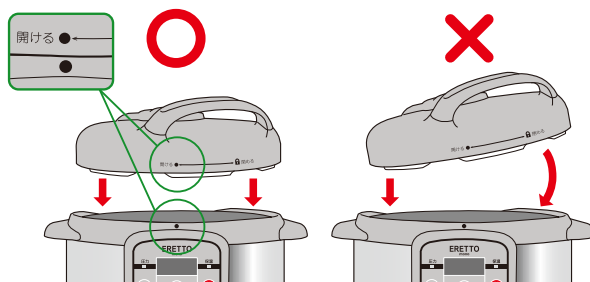
2. 内鍋・ふたをセットする

本体に内鍋をセットする。
ふたの●印と本体の●印が合う位置に合わせて、ふたをまっすぐ置く。



警告

ふたが斜めになったり、本体に正常に乗せられていない場合は回転しにくくなりますので、無理に回したりしないでください。
変形や故障の原因になります。



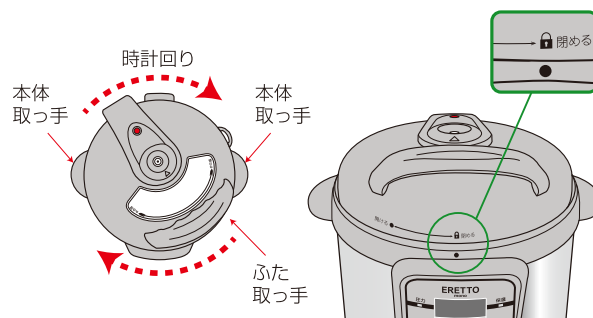
3. ふたをまわして閉める

ふたが斜めになったり、本体に正常に乗せられているか確認し、ふた取っ手と本体取っ手を持ち、ふたを時計回りの方向に、止まるまで回し、ふたの●印と本体の●印を合わせます。



警告

ふたをしっかりと閉めずに加熱をすると、蒸気や水分が漏れ、故障の原因となります。



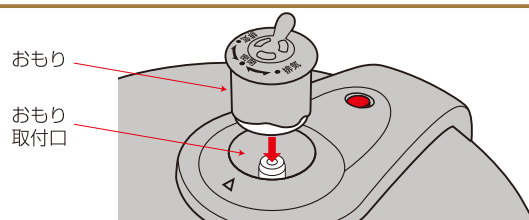
4. おもりを取り付ける

おもりはおもり取付口に真っ直ぐ入れます。



警告

おもりに変形、破損、割れ等の異常がある場合、おもりが正常に作動しない場合があります。
危険ですので使用しないでください。



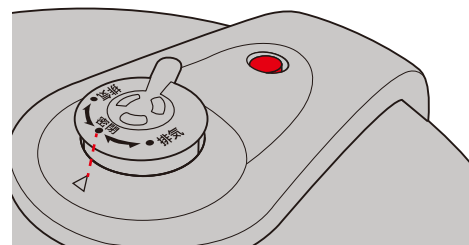
5. おもりの切換えレバーの確認

おもりの切換えレバーの「密閉」が▲印の位置になっていることを確認してください。



警告

おもり取付口にゴミなどがつまっていると、正常に動作しません。おもりが正常に作動せず、爆発するおそれがあります。



ふたの開け方

1. 圧力が下がったことを確認

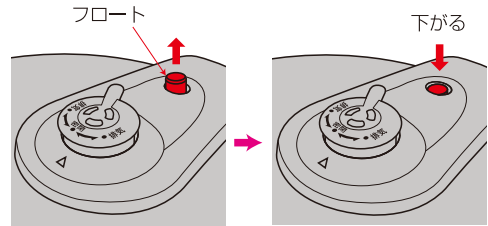
設定時間が終了したら（画面表示が**bb**）、ブザーが5回鳴り、「圧力ランプ」から「保温ランプ」に替わり、自動的に保温を継続します。

約5分～30分程度でフロートが下がります。



警告

フロートが下がるまで、おもりやふたに触れないでください。フロートが上がっている状態で、無理にふたを開けようとしないでください。ふたが飛んだり、高温の内容物が噴出して、やけどをする可能性があります、非常に危険です。



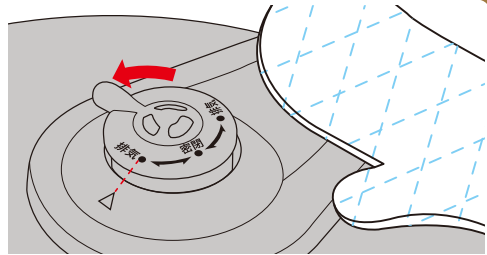
2. おもりの排気レバーを回して蒸気を抜く

おもりの排気レバーの「排気」を▲印の位置に合わせて、残った圧力を完全に抜いてください。



警告

おもり取付口や周辺から圧力と一緒に蒸気が噴出することがありますので、顔などを近づけないでください。やけどのおそれがあります。



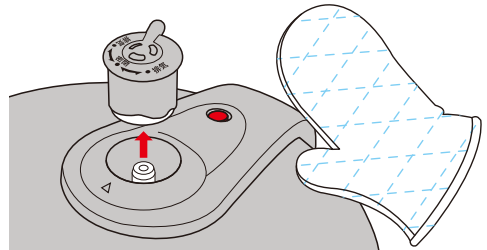
3. おもりをはずす

蒸気が抜けたことを確認したらミトン等をはめてからおもりをはずします。まっすぐ真上に思い切り引き抜いてください。



警告

圧力が残っている時におもりを外すと、煮汁などが噴き出し、やけどのおそれがあります。



4. ふたを回す・ふたを開ける

①必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手とふた取っ手をしっかり持ち、反時計回りにふたを回転させます。

②ふたの●印と本体の●印が合う位置まで、ふたを回転させまっすぐ上に持ち上げてふたを外します。



警告

ふたの回転が普段より重く感じられる場合は、鍋の中に圧力が残っている可能性があります。無理に開けずに電源キーを押し、しばらく放置してもう一度ふたを開けてください。



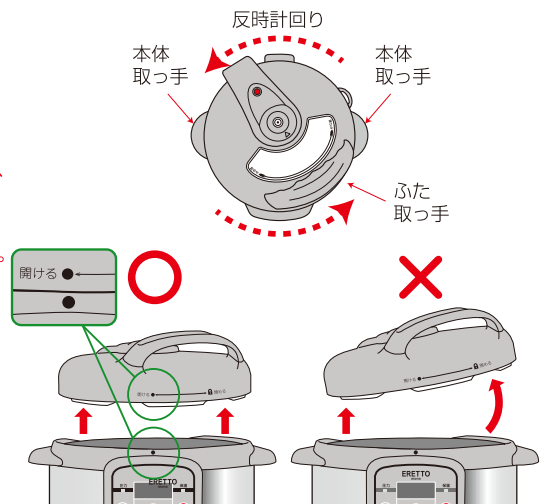
警告

ふたを斜めに持ち上げると、ふたの端が本体に引っかかり、鍋が傾いてやけどをする恐れがあります。ふたを開ける時は、まっすぐ上に持ち上げてください。鍋の中に圧力が残っている時に、無理にふたを開けようとししないでください。火を止めた後も、鍋の中には圧力が残っています。この状態で無理にふたを開けると、ふたが飛んだり、高温の内容物が噴出してやけどをする可能性があります、非常に危険です。



注意

金属部分が熱くなっていますので、やけどに注意してください。ふたを開ける際に立ち上がる蒸気で、やけどをしないよう注意してください。



◎修理を依頼する前に、次の点をお調べください。下記の点検・処置をしても改善されない時は

連絡先 **株式会社 タマハシ**

TEL 0256-63-9545

FAX 0256-66-2252

営業時間(月～金) 土・日・祝日除く

AM10:00～12:00 PM13:00～17:00

◎熱や蒸気にふれる樹脂成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。

お買い上げの販売店、又は **(株)タマハシ** お客様相談室までご相談ください。



分解したり修理をしない。

こんなときは	原因の確認	このように処置してください	参考ページ
 キーを押しても作動しない	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。正常な場合、「ビビビ」と音がし、一瞬点灯します。	9
	電源キーを押しましたか。	電源キーを押してから操作してください。	10
	保温状態になっていませんか。	電源キーを押し、保温を取り消してから操作してください。	11
 メニューキーを押しても調理時間が動かない(圧力調理)	問題ございません。	調理時間は圧力調理開始後、鍋内の圧力が上がるまで動きません。鍋内の圧力が一定になると、調理の残り時間が1分刻みでカウントダウン表示されます。	10
 熱調理時間の調整ができない	「ビービービー」音がなり、加熱を開始してから で時間調整をしていませんか。	調理時間の調整は、各メニューキーを押した後、5秒以上経過すると操作できなくなります。調整できなくなった際は、 電源キーを押してメニューキーからやり直してください。5秒以内に でセットしてください。	10
調理中・保温中に音がする	「シュッ、シュッ」という音がする。(圧力調理のみ)	蒸気の音です。故障ではありません。	10
	上記の音とは全く異なった音がする。(調理中の音は除く)	使用を中止し、お買い上げ販売店又は、 (株)タマハシ お客様相談室にご相談ください。	—
 鍋・ふたのパッキンから蒸気もれる(圧力調理)	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。	15
	内鍋やふたに異物が付いていませんか。	異物を取り除いてください。	13
	内鍋やふたが変形したり、傷ついていませんか。	使用を中止し、お買い上げ販売店又は、 (株)タマハシ お客様相談室にご相談ください。	—
	パッキンが劣化している可能性があります。	圧力鍋のパッキンは、消耗品です。安全にご使用いただくため、1年に一回は新しいものに交換してください。	19
 おもりやふたと鍋の間から煮汁・蒸気が噴き出す(圧力調理)	正しく確実におもりをセット・ふたのロック印と本体の●印を合わせていますか。	正しく確実におもりをセットし、ふたを開めてください。	15
	調理物の量が多すぎませんか。	材料の分量は最高水位線以下にしてください。豆類の場合の分量は、豆類最大線を目盛り以下にしてください。	5・9
	材料に対しての水の量が多すぎませんか。	適正な量に調整してください。	5・9
	圧力がかかっている時に急におもりを外していませんか。	排気レバーを回して蒸気を完全に排出し、蒸気がでないことを確認してからおもりを外してください。	16
おもりやフロートの蒸気口から煮汁・蒸気が噴き出す(圧力調理)	問題ございません。	圧力が安定する前に、おもりやフロートの蒸気口から2～3分間蒸気もれることがありますが、異常ではありません。	10
おもりから5分以上蒸気が強く噴き出す(圧力調理)	正しく確実におもりをセットしていますか。	正しく確実におもりをセットし、ふたを閉めてください。それでも強く吹き出す時は、電源を切ってから、お買い上げ販売店又は、 (株)タマハシ お客様相談室にご相談ください。	15

こんなときは		原因の確認	このように処置してください	参照ページ
うまくつくれない (煮えすぎる、生煮え 水っぽい、焦げる、 火力が弱いなど)		材料の分量を間違えて いませんか。	別冊の「レシピブック」をご参照ください。	—
		調理方法を間違えていませんか。	圧力調理・保温（温め直し）・タイマー予約が選択 できます。料理にあった調理方法を選択してください。	9～12
		鍋は本体に正しくセットされて いますか。	鍋を本体に正しくセットしてください。	9
		調理時間を間違えていませんか。	別冊の「レシピブック」をご参照ください。	—
		砂糖などの調味液を溶かしてから 入れていますか。	砂糖などの調味液はあらかじめ溶かしてから加えて ください。	9
		熱板やセンサーに異物が付いて いませんか。	熱板やセンサーに付いた異物は、きれいに除去して ください。	13
		フロートは上がりましたか。	フロートが上がらないと圧力調理ができません。 フロートに異物が付いている場合は、きれいに除去 してください。	13
樹脂などのおいがする		使い始めたばかりでは ありませんか	ご使用とともににおいは少なくなります。	—
プラスチック部分に線状や 波状の箇所がある			これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。 使用上の品質に支障はありません。	—
本体内に水や米などが 入ってしまった			故障の原因になりますので、取り除いてください。 それでも異常がある場合はお買い上げ販売店又は (株)タマハシ お客様相談室にご相談ください。	—
このような 表示が出た 場合 (エラー表示)	[P]が表示 される前に、 ピー音が鳴る		連続加熱した場合、圧力加熱表示[P]が表示される前に ピー音が鳴る場合があります。故障ではありません。	—
	E1	センサーの断線による故障	事故防止のため使用を中止し、電源を切りコンセント から電源プラグを抜いて、お買い上げ販売店又は (株)タマハシ お客様相談室にご相談ください。	—
	E2	センサーショートによる故障		—
	E3	センサーセンサーの異常温度検知		—
	E4	圧力スイッチの故障		—

ふたを開ける時のご注意				
 時間が経ってもフロートが 下らない。おもりを排気 に回して蒸気を抜いても、 フロートが下らない		フロートが汚れていませんか。	フロート部分に調理カスなどの粘着物が付着しているなど の場合、フロートが下らないことがあります。フロートの 頭を箸のような細い棒で軽く突いて、押し下げてください。 その後13ページに沿って掃除してください。もし突いてみ て、蒸気がきつくでる場合は内部に圧力が残っている可能 性があります。作業を中止し、再度おもりを排気にして フロートの頭を軽く突いてみてください。 無理に開けずに ON/OFF 電源キーを押し、しばらく放置して もう一度ふたを開けてください。	13
ふたを開けることが できない		フロートは下がっていますか。	必ずフロートが下がっていることを確認し、本体取っ手と ふた取っ手をしっかり持ち、時計回りの方向に回します。 ふたの▼印と本体の●印が合う位置まで、ふたを回転させ てください。ふたの回転が普段より重く感じられる場合は、 鍋の中に圧力が残っている可能性があります。 無理に開けずに ON/OFF 電源キーを押し、しばらく放置してか らもう一度ふたを開けてください。	13

内容物の底が凸凹になっている	故障の原因になりますので、お買い上げ販売店又は (株)タマハシ お客様相談室にご相談ください。	—
ふたやパッキングが変形・破損している		—
上記の原因を取り除いても直らない		—

消耗部品などの交換について

圧力なべには、使用により劣化していく消耗部品が使われています。取扱説明書に従って正しい使用方法をしているにもかかわらず異常が感じられる場合は、消耗部品の劣化が原因となっている場合があります。

本製品は、下記の各種部品をご希望の方へ有償にてお送りしております。

ご希望の部品を下記図にてよくご確認の上、次ページの手順に従ってお求めください。

交換部品を他社代用品などに交換することは絶対にしないでください。

 パッキン 1500 円	ご使用の頻度にもよりますが、ご使用いただくうちに次第に劣化していきます。食品の色素などによる表面の変色などは使用に問題はありませんが、表面を手でこすり、ボロボロと崩れるようだと交換時期です。また、正しくセットしてあるにもかかわらず、ふたの周りから蒸気が漏れるようになったら、パッキンが劣化している可能性があります。ご使用1年くらいで交換されることをおすすめします。	 おもり 1500 円	 お掃除ピン 250 円	 取扱説明書 800 円	 レシピブック 1500 円
--	--	---	--	--	--

⚠ 注意

ハンドル交換など、上記以外の消耗品交換は製品の安全性確保のため弊社での交換修理のみでの対応とさせていただきます。

ご希望のお客様は、お手数ではございますが、弊社お問い合わせ先までお電話ください。

消耗品のご注文方法

ご注文の仕方は3通りの方法がございます。

☎ 電話で注文

電話番号

0256-63-9545

株式会社タマハシ

受付時間（月～金）
AM10:00～12:00 PM13:00～17:00
（土・日・祝日・弊社休業日除く）

製品番号又は製品名と必要な部品名、
お届け先のお名前、ご住所、電話番号を
お伝えください。

📠 ファックスで注文

FAX番号

0256-66-2252

日曜・祝日・弊社休業日のご注文は
翌日営業日受付とさせていただきます。
取扱説明書 P.20 の注文用紙をご利用
ください。

📧 郵送で注文

宛先

〒959-1241

新潟県燕市小高4549-6

株式会社タマハシ

取扱説明書 P.20 の注文用紙をご利用
ください。

ゆうパック
コレクト便にて
お届け



ご注文から発送まで
3～7 日間でお届け

※部品があるか弊社にお問合せください。
※欠品などの諸事情によっては発送日がおくれる場合がございます。

代金のお支払いについては、**代金引換**をお願いしております。

日本郵便(ゆうパック)コレクト便に委託しており、部品は日本郵便株式会社にて配送お届けします。

部品をお送りする際の送料・代金引換手数料は全国一律1200円(税別)とさせていただきます。

※運賃は予告なく変更になる場合があります。

部品到着時に送り状記載の**代金引換額(税込)**を配達員にお支払いください。

返品・交換について

●品質については万全を期しておりますが、万一お届けした部品が破損・汚損していた場合、またはご注文と異なる場合、配送中での破損があった場合はお取替えさせていただきます。

●お手数をおかけいたしますが、部品到着後一週間以内にご連絡ください。(この場合送料は弊社が負担いたします。)

●お客様のご都合による返品は、7日以内に返品ご希望の意思をご連絡いただければ返品をお受けいたしますが、この場合の送料は、お客様のご負担とさせていただきます。

ET-104「エレット・モノ」電気圧力鍋 交換部品注文用紙

郵送日 月 日

部品名	単価	数量	金額
パッキン	1,500円		円
おもり	1,500円		円
お掃除ピン	250 円		円
取扱説明書	800 円		円
レシピブック	1,500円		円
送料(代金引換手数料を含む消費税別)		1	1,200 円
小 計①			円
消費税②			円
合計(①+②)			円

※離島、一部地域は追加料金がかかる場合があります。

フリガナ

お名前

ご住所 〒 -

電話番号

ET-104「エレット・モノ」電気圧力鍋 交換部品注文用紙

郵送日 月 日

部品名	単価	数量	金額
パッキン	1,500円		円
おもり	1,500円		円
お掃除ピン	250 円		円
取扱説明書	800 円		円
レシピブック	1,500円		円
送料(代金引換手数料を含む消費税別)		1	1,200 円
小 計①			円
消費税②			円
合計(①+②)			円

※離島、一部地域は追加料金がかかる場合があります。

フリガナ

お名前

ご住所 〒 -

電話番号

仕様

電 源	交流 100V 50/60Hz
消 費 電 力 (約)	750W
炊 飯 容 器	白米 2~4カップ
	玄米 2~3カップ
調 理 容 量 (約)	2ℓ
満 水 容 量 (約)	3ℓ
コ ー ド 長 さ (約)	1.4m
大きさ(約)	幅 310mm
	奥 行 290mm
	高 さ 280mm

MADE IN CHINA

- 使用最高圧力 58kpa (ゲージ圧)
- 電源“切”の状態での消費電力は、1W以下です。
(電源プラグを接続した状態)
- この製品は、日本国内用に設計(電磁波周波数50Hz/60Hzの切替は不要)されています。電源電圧や電波周波数の異なる外国では使用できません。またアフターサービスもできません。

注文用紙郵送先・お問い合わせ先

株式会社タマハシ

〒959-1241

新潟県燕市小高4549-6

電話番号 0256-63-9545

FAX番号 0256-66-2252

■受付時間 月～金

AM10:00～12:00 PM13:00～17:00

(土・日・祝日・弊社休業日除く)

〈ガラスふた〉

品 名／強化ガラス製器具

強化の種類／全面物理強化

取扱上の注意

- ・急激な衝撃を与えないでください。
- ・耐熱ガラスではないので急激な温度変化を避けてください。
- ・傷が付くような取り扱いは避けてください。
- ・破損した場合は破片が細片となって激しく飛散する特性がありますので、注意してください。

パッキンの交換日を記録しておきましょう！

電気圧力鍋購入日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日

※圧力鍋のパッキンは、消耗品です。

安全にご使用いただくため、1年に1回は新しいものに交換してください。



愛情点検

長年ご使用の電気圧力鍋の点検を！

【こんな症状はありませんか】

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
- 圧力が上がらない。（フロートが上がらない。）
- 本体が変形したり、異常に熱い。

【ご使用中止】

故障や事故防止のため、必ず点検・修理を販売店にご相談ください。

保障とアフターサービス（必ずお読みください）

ご不明な点や修理に関するご相談は

□修理に関するご相談ならびにお取扱い・お手入れに関するご不明な点は
お買い上げ販売店にご相談ください。

ご転居あるいはご贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理が依頼できない場合

■輸入販売元

Tamahashi co.,Ltd.

株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252

URL <http://www.smile-king.co.jp>

E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

〔受付時間〕

10:00～12:00

13:00～17:00

（土日・祝日は除く）

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

一保証期間一

お買い上げ日より1ヶ年

補修用性能部品の保有期間

- 本製品の補修用性能部品の製造打ち切り後5年間保有しています。
- この期間は経済産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時は

- 保証期間中
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。
保証書/取扱説明書の記載内容により修理いたします。
- 保証期間が過ぎている時は
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

本文中の絵表示は製品のイメージで、実際の形状と一部異なる場合があります。

無料修理保証書

品番	ET-104
型番	TA-W01

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたします。お買いあげの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買いあげの販売店に修理をご依頼ください。



※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
- (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
- (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
- (ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
- (ニ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店の記入の無い場合あるいは字句を書き換えられた場合。
- (ホ) 本書のご提示がない場合。
2. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
3. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

●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お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

※補修用性能部品は、製造打ち切り後5年間保有しています。

保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。

※修理・交換以外の業務や第三者に提供することはありません。

	放 置 中 施 工	放 置 中 空	扣 业 率
.			
.			

□この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。
この製品は、厳密な検査をいたしております。ご使用
の前に破損などがないか確認し、取扱説明書をよく読
んでから、正しくお使いください。お読みになった後
は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してく
ださい。

〔中国製〕

■輸入販売元

Tamahashi co.,Ltd.

株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252

URL <http://www.smile-king.co.jp>

E-mail tamahashi@smile-king.co.jp



袋
緩衝材



取扱説明書



箱：ダンボール

「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入していただけてください。
記入がない場合はレシートと共に大切に保管してください。

お掃除ピン