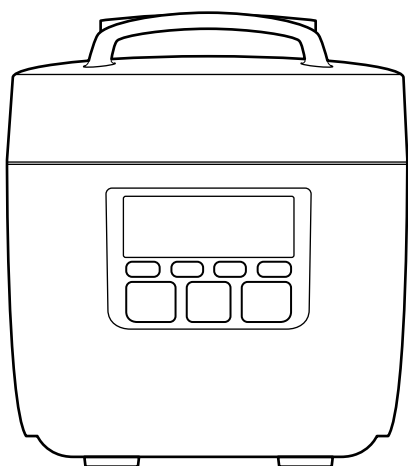


siroca

電気圧力鍋 おうちシェフ PRO

SP-2DP251
SP-2DM251



取扱説明書 保証書つき

このたびは、シロカ製品をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。
この製品を安全に正しくお使いいただくために、
お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読み
になり十分に理解してください。
お読みになった後は、お手元に置いて保管してお
使いください。
また、付属のレシピブックもご覧ください。

この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更すること
があります。

会員登録・機器登録でもっと楽しく便利に

シロカクラブ

新規会員登録中 登録料・年会費無料

うれしい会員特典

- 部品・消耗品が最大20%OFF*
シロカオンラインストア本店で使える
- ポイント 500円分プレゼント
- 製品のお役立ち情報、新製品情報などお届け

* 割引率は部品・消耗品によって異なります。一部対象外の製品もございます。



登録はこちら
所要時間:約2分



シロカレシピサイト

今日から使える、
かんたんおいしいレシピが満載
<https://siroca.co.jp/recipe/>

スマートフォンやパソコンで
ご覧いただけます。



この製品は家庭用です。
業務用にはお使いにならないでください。
日本国内専用
USE ONLY IN JAPAN

オートメニュー一覧

コース	オートメニュー番号・オートメニュー名	圧力切替弁の位置	調理方法・加圧時間	総調理時間(目安)	予約	時短
おすすめ	1 ポークカレー	密封	圧力13分	49分	●	●
	2 野菜たっぷりカレー	密封	圧力15分	57分	●	●
	3 豚の角煮	密封	圧力15分	48分	●	●
	4 スベアリのやわらか煮	密封	圧力15分	53分	●	●
	5 もつ煮込み	排気	スロー	140分	●	●
	6 ビーフシチュー	密封	圧力15分	54分	●	●
	7 肉じゃが	密封	圧力10分	42分	●	●
	8 いわしの梅煮	密封	圧力30分	63分	●	●
	9 さんまのしょうが煮	密封	圧力20分	63分	●	●
	10 ぶり大根	密封	圧力11分	42分	●	●
	11 ポトフ	密封	圧力7分	43分	●	●
	12 ミネストローネ	密封	圧力8分	42分	●	●
	13 鶏肉のトマト煮込み	密封	圧力15分	56分	●	●
	14 白米	密封	圧力8分	43分	○	●
	15 玄米	密封	圧力25分	78分	○	●
	16 もち麦のおかゆ	密封	圧力18分	46分		
	17 甘酒	排気	発酵*	455分		
	18 サラダチキン	排気	低温	85分		
	19 ローストビーフ	排気	低温	105分		
	20 パーニャカウダ	密封	圧力1分	23分		●
肉・魚	1 手羽元と卵のさっぱりお酢煮	密封	圧力6分	34分	●	●
	2 ゆで鶏肉のパンバンジー	密封	圧力6分	46分	●	●
	3 煮込みハンバーグ	密封	圧力15分	52分	●	●
	4 肉豆腐	密封	圧力4分	32分	●	●
	5 一尾魚の煮つけ	密封	圧力1分	23分		
	6 鮭ときこのしょうゆ煮	密封	圧力3分	32分	●	●
	7 さばの味噌煮	密封	圧力11分	38分	●	●
	8 いかと里芋の煮物	密封	圧力8分	35分	●	●
	9 クリームシチュー	密封	圧力6分	41分	●	●
	10 スタミナ牛丼	密封	圧力6分	32分	●	●
	11 たこじゃが	密封	圧力3分	25分	●	●
	12 アクアパッツア	密封	圧力10分	45分	●	●
	13 牛すじカレー	密封	圧力15分	53分	●	●
	14 紅茶豚	密封	圧力10分	42分	●	●
	15 サーモンのコンフィ	排気	低温	35分		
	16 ローストポーク	排気	低温	255分		
	17 パクテー	密封	圧力15分	98分	●	●
	18 牛タンシチュー	密封	圧力30分	75分	●	●
	19 グリーンカレー	密封	圧力1分	28分	●	●
	20 タッカンマリ	密封	圧力10分	52分	●	●

* 発酵の調理方法はオートメニューのみ

コースとオートメニュー番号を選択すると、選択したメニューの総調理時間の目安などがディスプレイに表示されます。

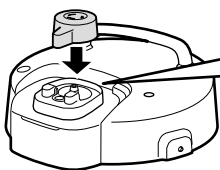
総調理時間は、付属のレシピブックに記載されている食材に合わせた加熱と減圧を含めた調理時間の目安です。食材や調理環境によって、加熱が終わった時点で調理時間が前後することがあります。

コース	オートメニュー番号・オートメニュー名	圧力切替弁の位置	調理方法・加圧時間	総調理時間(目安)	予約	時短
野菜・豆	1 玉ねぎ丸ごとスープ	密封	圧力15分	46分	●	●
	2 キャベツと肉だんごのトマト煮	密封	圧力6分	38分	●	●
	3 根菜の温野菜サラダ	密封	圧力5分	34分		●
	4 ふるふぎ大根	密封	圧力4分	45分	●	●
	5 厚揚げとかぶの丸ごと煮	密封	圧力3分	32分	●	●
	6 蒸しかぼちゃのサラダ	密封	圧力5分	25分	●	●
	7 おでん	排気	スロー	255分	●	
	8 かぼちゃの煮物	密封	圧力5分	26分	●	●
	9 ひじきの煮物	密封	圧力7分	32分	●	●
	10 切り干し大根	密封	圧力5分	29分	●	●
	11 筑前煮	密封	圧力6分	36分	●	●
	12 大豆水煮	密封	圧力1分	39分		
	13 五目豆	密封	圧力3分	36分	●	
	14 黒豆煮	密封	圧力16分	50分	●	
	15 金時豆	密封	圧力22分	55分	●	
	16 ポテトサラダ	密封	圧力5分	35分	●	●
	17 簡単ピクルス	密封	圧力1分	34分		●
	18 白菜と豚肉のミルフィーユ煮	密封	圧力2分	29分		●
	19 ゴロゴロ野菜のラタトゥイユ	密封	圧力15分	41分	●	
スープ・卵	1 ゆで卵	密封	圧力30秒	12分		
	2 温泉卵	排気	低温	40分		
	3 茶わん蒸し	密封	圧力3分	15分		
	4 豚汁	密封	圧力7分	42分	●	
	5 かぼちゃのスープ	密封	圧力8分	43分	●	●
	6 キャベツのスープ	密封	圧力5分	44分	●	●
	7 簡単菜膳スープ	密封	圧力8分	43分		●
	8 チーズケーキ	密封	圧力5分	20分		
	9 りんごとブルーのコンポート	密封	圧力1分	15分		
	10 チョコとオレンジのカップケーキ	密封	圧力5分	18分		
	11 ミニ蒸しケーキ	密封	圧力5分	17分		
	12 カスタードプリン	密封	圧力3分	15分		
	13 田舎しるこ	密封	圧力5分	32分		
	14 ひよこ豆と野菜のスープ	密封	圧力10分	48分	●	
米	1 さつま芋のおこわ	密封	圧力10分	45分	○	●
	2 かぼちゃのリゾット	密封	圧力1秒	40分	○	●
	3 ベーコンとチーズのリゾット	密封	圧力1秒	41分	○	●
	4 山菜おこわ	密封	圧力9分	42分	○	●
	5 いかめし	密封	圧力25分	54分	○	●
	6 赤飯	密封	圧力10分	38分	○	●
	7 八宝がゆ	密封	圧力14分	52分		
	8 サムゲタン風がゆ	密封	圧力18分	48分		
	9 カオマンガイ風	密封	圧力8分	45分		●
	10 中華風海鮮がゆ	密封	圧力20分	57分		

「予約」欄が●/○→予約調理に対応したメニューです(26ページ)

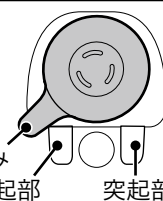
「時短」欄が●→時短モードに対応したメニューです(27ページ)

圧力切替弁の位置について



密封の位置
(圧力調理)

つまみを「突起部」の間に合わせてはめ込む



排気 の位置
(圧力調理以外)

つまみを「突起部」の間から外してはめ込む

圧力調理の設定時間の目安

設定時間は表を参考にお好みで調整してください。
レシピブックを参考に、お好みで煮汁の量を加減してください。

材料		1個や1切れの大きさ、分量の目安	圧力調理モードの設定時間
肉	牛肉	こま切れ	2分～3分
		角切り3cm角	10分～15分
		すじ肉	10分～15分
	牛肉(蒸す場合)	かたまり600g	15分～20分
	豚肉	こま切れ	2分～3分
		厚切り3cm幅	15分～20分
		角切り3cm角	10分～15分
		バラ肉かたまり600g	20分～25分
	豚肉(蒸す場合)	肩ロースかたまり600g	20分～25分
	鶏肉	一口大	5分～8分
		手羽先	5分～10分
魚介	いわし/さんま	手羽元	5分～10分
		もも肉1枚	5分～8分
	ぶり	2切れ	2分～5分
		2切れ(骨までやわらかく)	20分～30分
	いか/たこ	ぶつ切りのあら	8分～12分
		ぶつ切り	1分～3分
	じゃがいも		3分～5分
	じゃがいも(蒸す場合)	丸のまま	5分～8分
	にんじん		3分～5分
野菜	にんじん(蒸す場合)	1本	5分～8分
	さつまいも	丸のまま約300g	3分～5分
	さつまいも(蒸す場合)	丸のまま	10分～15分
	かぼちゃ	1口大	2分～4分
	かぼちゃ(蒸す場合)	1/4個	5分～10分
	大根	輪切り3cm厚	5分～8分
	とうもろこし(蒸す場合)	輪切り12cm	3分～5分
	里芋(蒸す場合)	丸のまま	5分～8分
	豆	大豆	1秒～1分
		大豆(蒸す場合)	1分～2分
		黒豆	15分～18分
		金時豆	15分～22分
		金時豆(蒸す場合)	15分～22分
	あずき	ゆでこぼしてアクを抜く	15分～20分

— もくじ —

オートメニュー一覧	2
お使いになる前に	3
安全上のご注意	4
使用上のお願い	8
各部のなまえ	9
本機でできること	10
時計を設定する	11
使いかた	12
準備	12
ふたの組み立てと確認	12
調理の準備	13
オートメニュー	14
オートメニューの準備	14
圧力調理の調理方法	15
スロー調理・発酵調理の調理方法	16
低温調理の調理方法	17
圧力調理	18
白米・玄米の炊きかた	20
低温調理	20
温度調理・炒め	22
スロー調理	24
温めなおし	25
保温	25
予約	26
時短	27
やむを得ず急いで	
ふたを開けたいときは	28
長くご愛用いただくために	29
お手入れ	29
故障かなと思ったら	32
仕様	34
部品・消耗品	34
保証とアフターサービス	35
保証書	36

左表の圧力値は70 (k Paゲージ圧) を基準にしています。お好みで時間や圧力値を調節してください。

圧力値が高いと肉や魚の骨を柔らかくします。
野菜などの歯応えを残す場合は、圧力値を低くしてください。

安全上のご注意

— 必ずお守りください —

ご注意

- ・ 圧力鍋は加熱されると内部が極めて高温・高圧になります。取り扱いを誤ると、やけどなどの危険がありますので、本書に記載の注意事項を必ずお守りください。

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。

お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

表示の説明



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

図記号の説明



禁止(してはいけない内容)を示します。



強制(実行しなくてはならない内容)を示します。



警告

本製品の取り扱いについて



分解禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない
発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターにご相談ください。



禁止

子どもや操作に不慣れなかただけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。操作できる人が必ず付き添ってください。



水ぬれ禁止

本体を水に浸けたり、本体や操作部に水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。



接触禁止

使用中、使用直後は圧力表示ピンや圧力切替弁、蒸気ふたに触ったり、手や顔を近づけない
やけどの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。



禁止

取扱説明書やレシピブックに記載されている用途以外には使わない
蒸気や調理物がふき出し、やけどやけがの原因になります。



禁止

穴、すき間、開口部に指を入れたり、ピンや針金などの金属物を入れない
火災・感電・やけどの原因になります。



禁止

調理中は、無理にふたを開けない。移動させない
蒸気や調理物が噴出し、やけど・けがの原因になります。



パッキンなどの付属品は必ず取りつけて使用する
故障・やけど・けがの原因になります。また、傷んだパッキンは使用しないでください。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。

＜異常・故障例＞

- ・ 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- ・ 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- ・ 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- ・ 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・ 本体が作動しない など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店またはシロカサポートセンターに点検・修理を依頼してください。

警告

本製品の取り扱いについて（つづき）



禁止

圧力切替弁、ノズル、圧力表示ピンなどが目詰まりしている場合は使用しない
やけど・けがの原因になります。



禁止

調理以外の用途では使用しない
故障・やけど・けがの原因になります。



禁止

レトルトパックなどを入れて調理しない
故障・発火の原因になります。



禁止

屋外で使用しない

雨水のかかる場所で使用すると、漏電・感電の原因になります。

電源コード・電源プラグについて



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・けがの原因になります。



禁止

電源コードが傷んでいたり、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。



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。



電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりはふき取る
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。



禁止

電源プラグをなめさせない
感電・けがの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。



禁止

コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、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・発火・火災・感電・故障の原因になります。



禁止

延長コードは絶対に使わない
壁のコンセントは2口、3口であっても、本製品をお使いのときは単独でお使いください。コンセントや電源プラグ・電源コードが異常発熱し、発火の原因になります。



禁止

電源コードを束ねて使わない
熱の逃げ場がなくなって高温になり、ショート・発火の原因になります。



禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む など



プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。



プラグを抜く

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

やけど・感電・けがの原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。



禁止

電源プラグに蒸気をあてない

火災・感電・発火の恐れがあります。スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で使用してください。



水ぬれ禁止

電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意

設置に関する注意事項



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

転倒によるけが・故障や火災の原因になります。
以下のような物の上では使わないでください。
毛足の長いじゅうたん、ふとん、プラスチック樹脂 など



水ぬれ禁止

水のかかる恐れのある場所や湿気の多い場所では使わない

ショート・感電の原因になります。



禁止

電気カーペットの上では使わない

発煙・発火の原因になります。



禁止

壁や家具の近くでは使わない

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります。



禁止

直射日光が当たるところで使用しない

変色の原因になります。



禁止

ガスコンロなどの火気の近くには置かない

感電・漏電・火災の原因になります。

使用上の注意事項



電源コードは必ず付属のものを使用する。付属の電源コードを他の機器に使用しない

故障・発火の原因になります。



ぬれ手禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部に直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。必ずミトンやぬれふきんを使用してください。



禁止

ノズルや取っ手にガタつきがある場合は使用しない

けがの原因になります。



ふたを確実に閉める

圧力調理や本体を移動するときに、ふたの取りつけが不十分だと、調理物の熱い蒸気に触れたり調理物をこぼしたりして、やけど・けがの原因になります。



禁止

ふたの取っ手を持って移動しない

落下によるけが・故障の原因になります。本体を移動する際は、本体の底を両手で持って移動してください。



禁止

空だきをしない

変形・変色の原因になります。



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの原因になります。



禁止

付属品を電子レンジ・オーブン・オーブンレンジなどで使用しない

破損・変形の原因になります。



禁止

パッキンを取りつけないまま使用しない

故障の原因になります。



ふたを開ける場合は、圧力表示ピンが下がった後、手動排気ボタンを押して蒸気を完全に排出してから開ける

やけど・けがの原因になります。



禁止

内なべを直火にかけない

変形・変色の原因になります。



禁止

内なべを落としたり、変形させたりしない

故障の原因になります。



調理量の最大量と最小量を必ず守る

やけど・けがの原因になります。

⚠ 注意

使用上の注意事項（つづき）



市販のタイマー機器を接続して使用しない
故障の原因になります。



パッキンなどは付属品以外のものを使用しない
破損・故障の原因になります。

調理禁止の食材について



多量の油・重曹などの熱に反応して発泡するものは使用しない
やけど・故障の原因になります。



カレーやシチューのルー、ジャムなど、粘りけのあるものを入れて圧力調理しない
やけど・故障の原因になります。圧力調理後、ふたを開けて調理してください。



揚げものはしない
火災の原因になります。

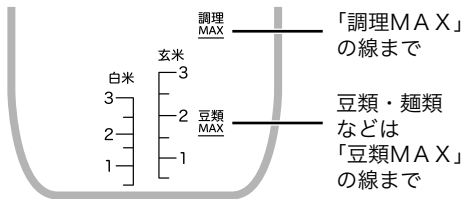
調理量について



内なべの「調理MAX」の線以上に、水や食材を入れて使わない
けが・やけどの原因になります。



豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「豆類MAX」の線以上に、水や食材を入れない
けが・やけどの原因になります。



低温調理について

本機の低温調理は低温で長時間（最大12時間）調理します。

▶ 密封のしかた

- 下味などをつけた食材を密封袋（食品保存用袋、ストックバッグなど耐熱の食品用のもの）に入れます。
- 水を入れたなべに密封袋をゆっくり浸して、水圧で袋の中の空気を逃して密封します。

▶ 低温調理の注意点

- 毎回、新しい密封袋を使用し、使い捨てのビニール手袋をして調理してください。
- 食材は新鮮なものを用意し、道具は清潔なものを使用してください。
- 生の食品や完全に低温殺菌されていない食品は、健康上のリスクをもたらす可能性があります。免疫力の弱い人（妊婦や乳幼児、高齢者など）に食べさせるときは、十分に注意してください。
- 調理後は速やかにお召し上がりください。
- 調理した食品を保存中に、細菌のガスで密封袋が膨らんだ場合は、絶対に食べないでください。

使用上のお願い

調理前のご注意

- ふたのノズルが詰まっていないことを確認してから使用する。(けが・やけどの原因)
➡「準備」12ページ
- 調理前に、本体にしっかりと付属品が取り付けられていること、本体と内なべの間にガタつきがないことを確認する。(故障の原因)
- 内なべや本体内部などに、食品かすなどの異物を付けたまま使用しない。(故障の原因)
➡「お手入れ」29ページ
- 内なべと本体の間に水を入れない。(故障の原因)

内なべを長くお使いいただくために

内なべのコーティングを傷つけないため、お守りください。

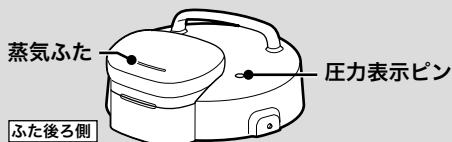
- 内なべで米を研いだり、豆などのかたい食材を洗ったりしない。
- かたい食材を調理する際は、内なべの内面に食材を押しつけたり、強くかき混ぜたりしない。
- 金属製のヘラやおたまなどは使用しない。

調理中・調理後のご注意

- 調理中や調理の直後は、振動などで蒸気が噴き出すおそれがあるため移動させない。(けが・やけどの原因)
- 内部の圧力が残っている状態で、絶対にふたを無理に開けない。(けが・やけどの原因)
- 調理中、本体にふきんなどをかけたままにしない。(変色・変形の原因)



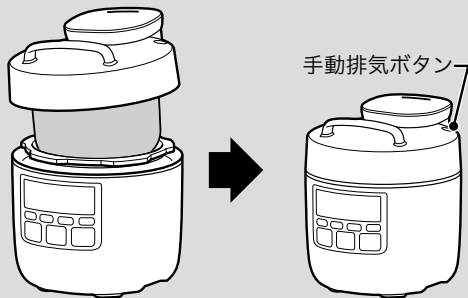
- 調理中・調理の直後は高温になるため、絶対にふたには触らない。特に、蒸気ふたや圧力表示ピンに触ったり、手や顔を近づけない。
(やけどの原因)
特に時短モード使用時は、調理終了後、蒸気口から蒸気が勢いよく排出されます。



- 本体に磁石を近づけない。
(誤動作の原因)
- 次のようなときは絶対にふたを無理に開けない。
(けが・やけどの原因)

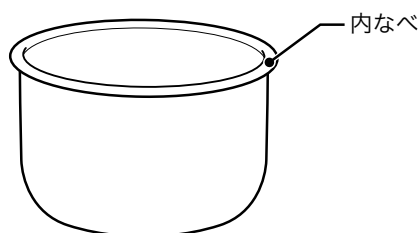
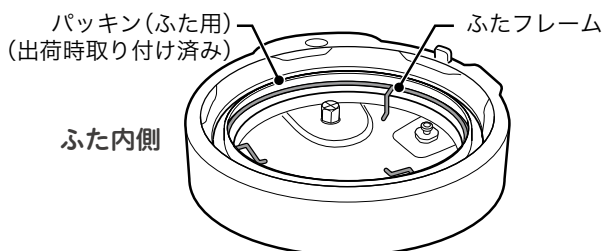
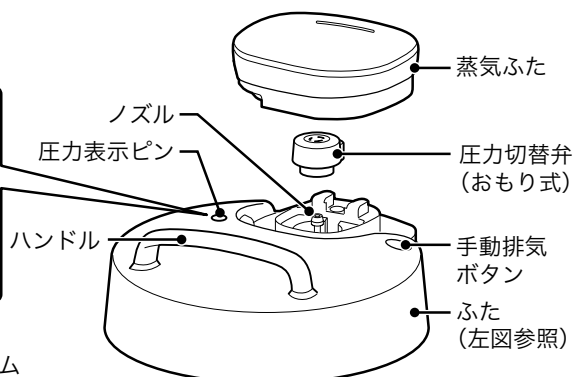
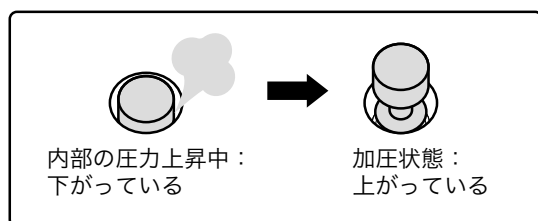
けが、やけどの原因になります。次のようなときは絶対にふたを無理に開けないでください。

- ふたを回したとき、ふたが重い
内部の圧力が下がっていない可能性があります。ふたを無理に開けると、ふたが飛んだり、高温の蒸気や調理物が噴き出すおそれがあります。少し時間を置いてからふたを開けてください。
- ふたに内なべがくっついて離れない
そのまま持ち上げると内なべが落下して、高温の調理物がこぼれるおそれがあります。一度ふたを本体に戻し、手動排気ボタンを押してください。圧力表示ピンが上がっている状態では絶対に手動排気ボタンを押さないでください。

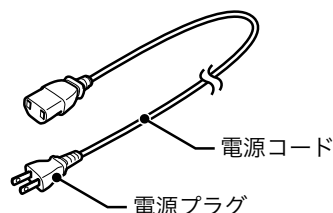
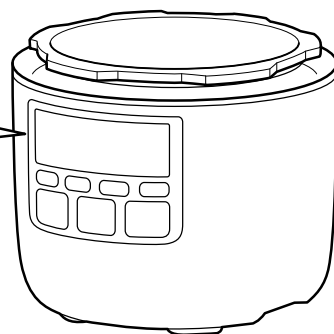
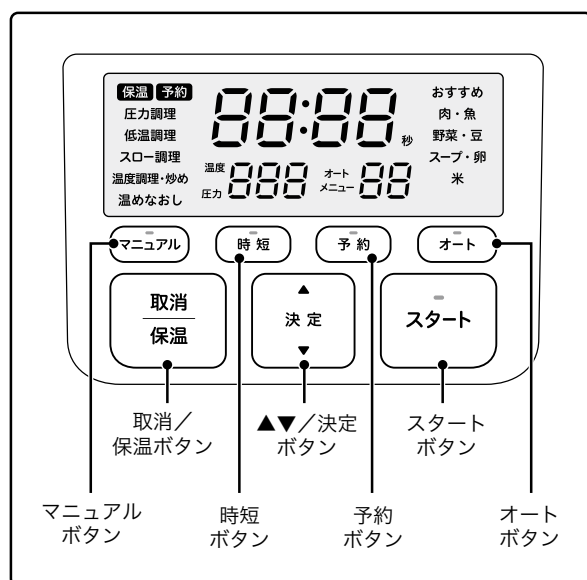


| 各部のなまえ

圧力表示ピン

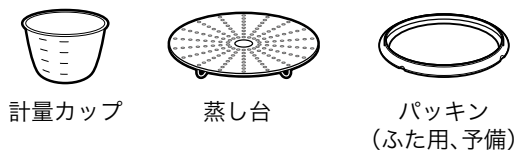


操作パネル



約 1 分間ボタン操作しないと、操作が取り消されます。

▶ 付属品



ご注意

- ふたの内部に磁石が内蔵されています。磁気カードを近づけないでください。また磁力により金属片が付くことがありますので、使用前に金属片が付着していないか確認し、付着している場合は取り除いてください。

お使いになる前に

| 本機でできること

オートメニュー

メニューを選ぶだけで、それぞれのメニューに合わせた調理時間で調理できます。

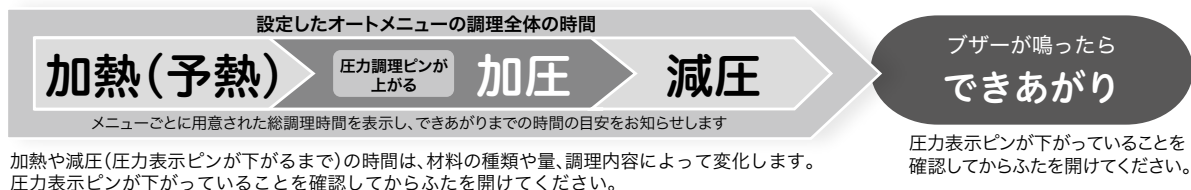
▶「オートメニュー一覧」2ページ

総調理時間は、付属のレシピブックに記載されている食材に合わせた加熱と減圧を含めた調理時間の目安です。食材や調理環境によって、加熱が終わった時点で調理時間が前後することがあります。

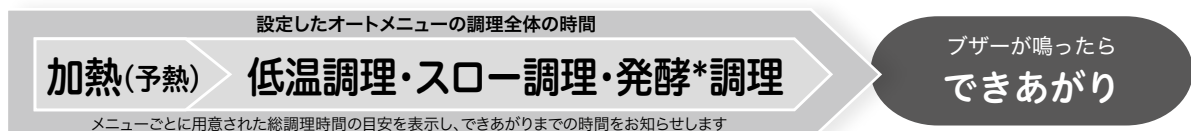
▶ オートメニューの圧力調理について

本体内部が一定の圧力に達し、維持されている状態を加圧状態といいます。

設定した圧力調理時間が終わると、圧力が下がっていき、圧力表示ピンが下がったらできあがりです。



▶ オートメニューの低温調理・スロー調理・発酵*調理について

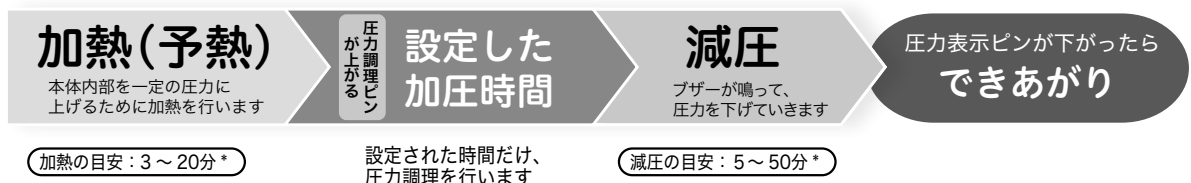


* 発酵の調理方法はオートメニューのみ

マニュアルモード

- 圧力調理モード：お好みの圧力値(50k Pa～95k Pa)、時間(1秒～1時間)で調理を行います。
- 低温調理モード：低温(50℃～75℃)、お好みの時間(5分～12時間)で調理を行います。
- スロー調理モード：沸騰させずに(95℃)、お好みの時間(5分～12時間)で調理を行います。
- 温度調理・炒めモード：お好みの温度(80℃～100℃)、時間(5分～12時間)で調理を行います。温度を200℃に設定すると最大20分間炒め調理を行います。
- 温めなおしモード：調理物のあたためなおし(90℃で10分間)ができます。

▶ マニュアルモードの圧力調理について



* 加熱や減圧(圧力表示ピンが下がるまで)の時間は、材料の種類や量、調理内容によって変化します。

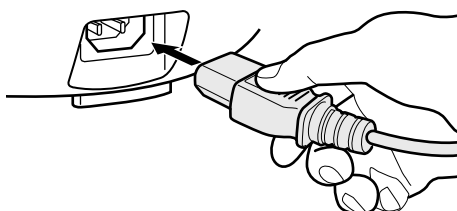
その他の機能

予約調理：調理や炊飯のできあがり時間を予約する機能です。(最大12時間)

時短モード：加圧終了後に自動で排気を行い、調理時間を短縮します。

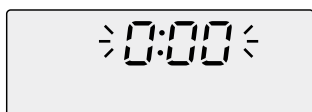
| 時計を設定する

- ① 電源コードを本体に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む。



- ② 《予約》ボタンを長押しして、時計の設定に切りかえる。

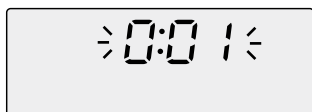
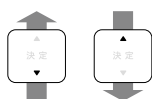
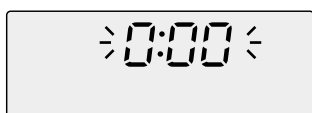
時計の設定に切りかわるまで《予約》ボタンを長押ししてください。



- ③ 《▲》 / 《▼》ボタンを押して、時刻*を合わせる。

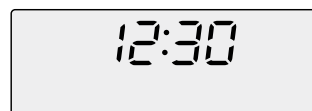
ボタンを短く押すと、1分ずつ時刻が変わります。長押しすると、10分ずつ時刻が変わります。

* 時刻は24時間(例：午前7時15分は「7:15」、午後7時15分は「19:15」)で表示されます。



- ④ 《決定》ボタンを押し(またはそのまま約30秒待ち)、時刻を確定する。

時刻が確定し、時計表示(待ち受け表示)に切りかわります。



時刻を確定しないで中止(キャンセル)するときには《取消/保温》ボタンを押してください。

おしらせ

- 電源プラグをコンセントから抜いた状態でも、内蔵の電池で時計は動作しています。
- 内蔵電池の寿命は約5年です。内蔵電池はお客様ご自身で交換はできません。新しい電池への交換は有償になりますので、お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターに修理をご依頼ください。

お
使
い
に
な
る
前
に

準備

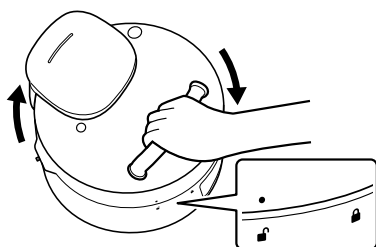
ふたの組み立てと確認

本製品をはじめてお使いになる場合、またはしばらくお使いになっていなかった場合は、各部を洗浄してからお使いください。

→「お手入れ」29ページ

1 ふたを開ける

時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☞マークが合う位置まで回します。

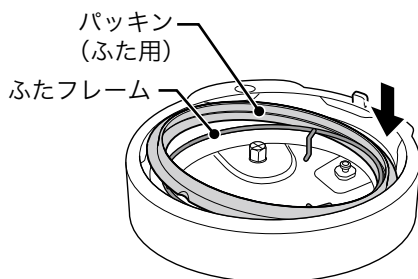


2 パッキン(ふた用)が、正しく取り付けられているか確認する

あらかじめ、出荷時にパッキン(ふた用)がふたに取り付けられています。洗浄してからお使いください。

→「お手入れ」29ページ

お手入れなどでパッキン(ふた用)を取り外している場合は、ふたフレームの内側の溝に沿うようにパッキン(ふた用)を取り付けます。

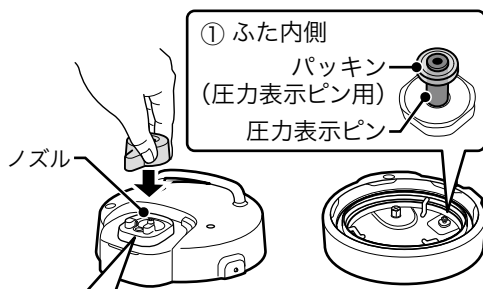


ご注意

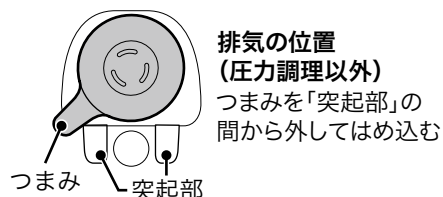
- 部品のつけ忘れにご注意ください。
- パッキンが正しく取り付けられていないと、ふたが閉まらなかったり、機器の内部に蒸気が入り込み故障の原因になります。

3 圧力表示ピン、圧力切替弁と蒸気ふたが、正しく取り付けられているか確認する

- ① ふたの内側から、圧力表示ピンをつまんで上下に動くことを確認する。



- ② 密封の位置(圧力調理)
つまみを「突起部」の間に合わせてはめ込む

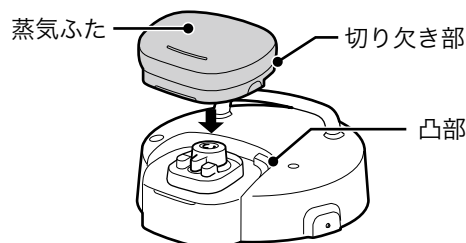


排気の位置 (圧力調理以外)

つまみを「突起部」の間から外してはめ込む

- ② 圧力切替弁をはめ込み、軽く引っ張って、圧力切替弁が抜けないことを確認する。

- ③ 蒸気ふたの切り欠き部をふたの凸部に合わせてはめ込む。



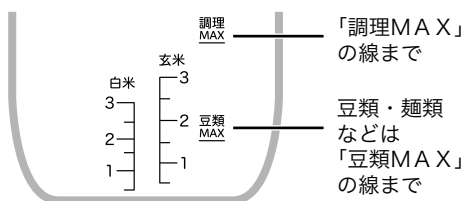
ご注意

- 圧力切替弁や圧力表示ピンをつけ忘れると、圧力がかからず調理ができない原因になります。

調理の準備

材料の下準備について、詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

1 内なべに材料を入れて、本体にセットする

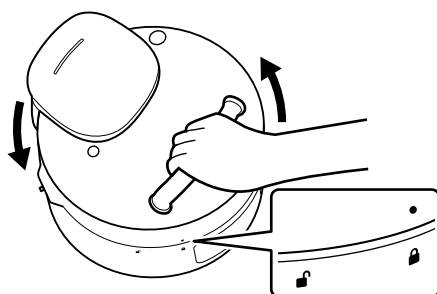


ご注意

- 内なべのコーティングを傷つけないため、内なべで米を研いだり、豆などのかたい食材を洗ったりしないでください。
- 内なべの「調理MAX」の線以上に、水や食材を入れて使わないでください。また、最小量(内なべのメモリ範囲内)を必ずお守りください。
- 豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「豆類MAX」の線以上に、水や食材を入れないでください。やけど・けがの原因になります。
- カレーやシチューのルウ、ジャムなど、粘りけのあるものを入れて圧力調理しないでください。圧力調理中に、ノズルにルウなどが詰まり、圧力調整ができなくなる可能性があります。
- 内なべが傾いていないか、本体と内なべの間に食品かすなどの異物が挟まっていないか必ず確認してください。
- 内なべ外側の水気を拭き取ってから、セットしてください。

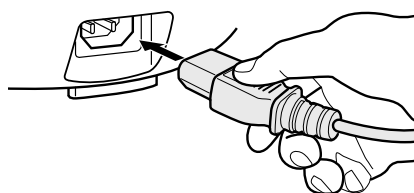
2 ふたを閉める

ふたの●マークと本体側面の🔒マークの位置を合わせてふたをはめ込み、反時計回りに、本体側面の🔒マークの位置まで回します。



使
い
か
た

3 電源コードを本体に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

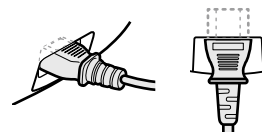


- ピピッと音がして時計表示(待受表示)になります。

ご注意

- 電源コードは奥まで差し込んでください。奥まで差し込まれていないと、故障や感電、発火による火災の原因になります。

良い例



悪い例



| オートメニュー

本製品の調理は、メニューに合わせて調理時間などが設定されているオートメニューと、調理時間などを設定できるマニュアルモード(圧力調理/低温調理/スロー調理/温度調理・炒め/温めなおし)(18～25ページ)があります。調理例について、詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

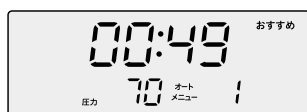
オートメニューの準備

1 調理の準備をする

➡「準備」 12 ページ

- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。

2 《オート》ボタンでコースを選ぶ



- 選択されているメニュー番号と総調理時間の目安がディスプレイに表示されます。《オート》ボタンを押すたびに、下記のコースが順に切り替わります。



3 《▲》 / 《▼》ボタンでオートメニュー番号を選ぶ

できあがり時間を予約するには

➡「予約」 26 ページ

時短モードを使って減圧時間を短縮するには

➡「時短」 27 ページ

4 「オートメニュー一覧」(2ページ)の調理方法に合わせて次の手順をご覧ください

調理方法が「圧力調理」の場合

➡15 ページの「圧力調理の調理方法」

調理方法が「スロー調理」または「発酵調理」の場合

➡16 ページの「スロー調理・発酵調理の調理方法」

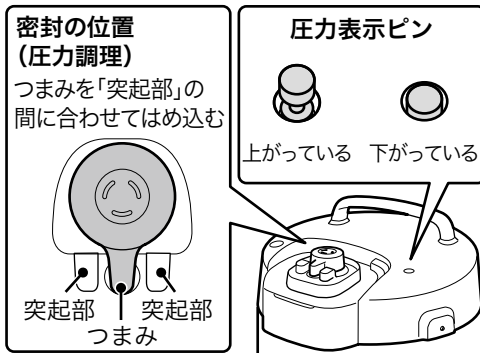
調理方法が「低温調理」の場合

➡17 ページの「低温調理の調理方法」

圧力調理の調理方法

オートメニューの調理方法が「圧力調理」のメニューについて説明しています。必ず14ページの「オートメニューの準備」から手順をご確認ください。

1 圧力切替弁を密封の位置にセットし、圧力表示ピンが下がっていることを確認する



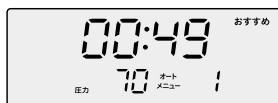
2 《スタート》ボタンを押して、調理を開始する

- メニュー番号が点滅から点灯に変わり、《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が始まります。
- 圧力調理の場合は、加圧状態になると、圧力表示ピンが上がります。

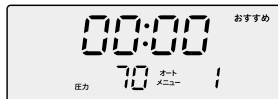


調理中のディスプレイについて

- ① 調理中
残り時間*が減っていきます

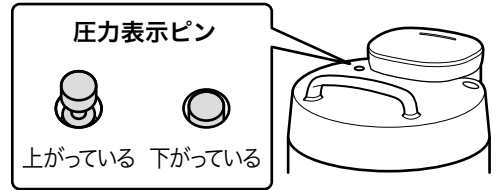


- ② 調理が終了



* 残り時間は調理物の種類や量、温度などの状況により、調理中に補正しながら表示するため、時間が長くなったり短くなったり一時的に時間が減らなかったりすることがあります。

3 調理終了のブザーが鳴ったら、圧力表示ピンが下がっていることを確認する



使
い
か
た

ご注意

- 調理後も内部の圧力は残っていることがあります。圧力表示ピンが下がるのを待ってから、ふたを開けてください。
- 調理中や調理の直後は、圧力切替弁には触れないでください。高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因になります。

4 ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☒マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

警告

けが、やけどの原因になります。次のようなときは絶対にふたを無理に開けないでください。

- ふたを回したとき、ふたが重い
- ふたに内なべがくっついて離れない

詳しくは、「調理中・調理後のご注意」(8ページ)を参照してください。

保温をしたいときは

予約調理する場合は自動で保温に切り替わります。
手動で保温する場合

→「保温」 25ページ

スロー調理・発酵調理の調理方法

オートメニューの調理方法が「スロー調理」「発酵*調理」のメニューについて説明しています。必ず14ページの「オートメニューの準備」から手順をご確認ください。

* 発酵の調理方法はオートメニューのみ

1 圧力切替弁を排気の位置にセットし、圧力表示ピンが下がっていることを確認する

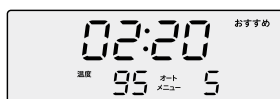


2 《スタート》ボタンを押して、調理を開始する

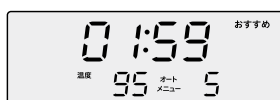
- 設定時間が点滅から点灯に変わり、《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が始まります。

調理中のディスプレイについて

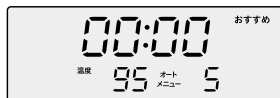
- ① 加熱中(予熱中)
残り時間が減っていきます



- ② 調理中(予熱後)
予熱が終わると
ブザーが鳴ります



- ③ 調理が終了



3 調理終了のブザーが鳴ったら、ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の🔒マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

保温をしたいときは

予約調理する場合は自動で保温に切り替わります。
手動で保温する場合

➡「保温」 25ページ

低温調理の調理方法

オートメニューの調理方法が「低温調理」のメニューについて説明しています。必ず14ページの「オートメニューの準備」から手順をご確認ください。

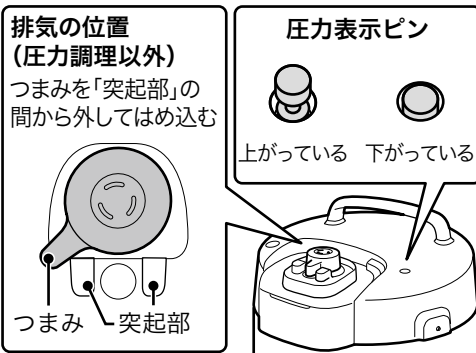
低温調理は高温による殺菌ができないため、正しく理解し衛生面に気をつけてご使用ください。

➔「低温調理について」7ページ

1 内なべに水を入れて本体セットする

- 内なべにいれる水の分量は、付属のレシピブックをご覧ください。

2 圧力切替弁を排気の位置にセットし、圧力表示ピンが下がっていることを確認する



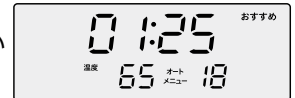
3 《スタート》ボタンを押して、予熱を開始する

- 設定時間が点滅から点灯に変わり、《スタート》ボタンのランプが点灯し、予熱が始まります。

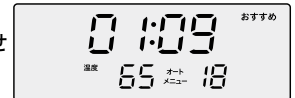
4 低温調理の予熱終了のお知らせブザーが鳴ったら、あらかじめ準備をした具材を入れてふたを閉める

調理中のディスプレイについて

- ① 加熱中(予熱中)
残り時間が減っていきます



- ② 低温調理中
予熱終了のお知らせブザーが鳴ります



- ③ 低温調理が終了



5 調理終了のブザーが鳴ったら、ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☑マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

使
い
か
た

| 圧力調理

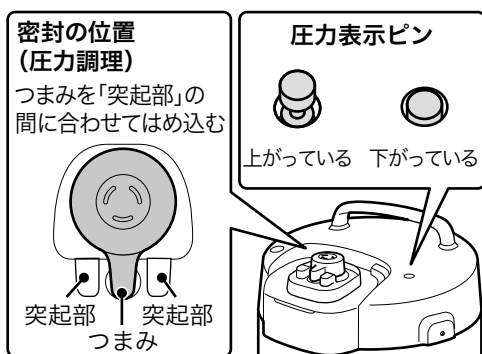
圧力調理モードでは、加圧時間を1秒～最大1時間まで設定し、圧力調理ができます。

1 調理の準備をする

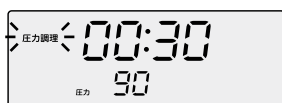
➡「準備」 12 ページ

- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。
- 詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

2 圧力切替弁を密封の位置にセットし、圧力表示ピンが下がっていることを確認する



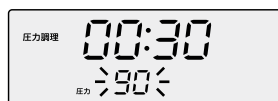
3 《マニュアル》ボタンを押し、[圧力調理]を選択する



- 《マニュアル》ボタンを押すごとに、[圧力調理]→[低温調理]→[スロー調理]→[温度調理・炒め]→[温めなおし]が順に切り替わります。

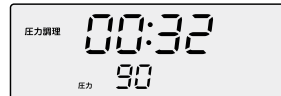
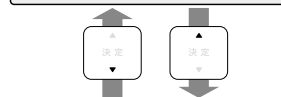
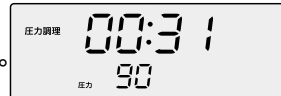
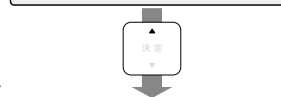
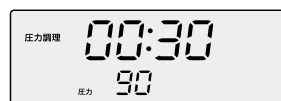
4 《▲》 / 《▼》ボタンで圧力を設定し、《決定》ボタンを押す

- 圧力は5k Pa単位で、50 ～ 95k Paの範囲で設定できます。

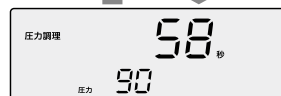
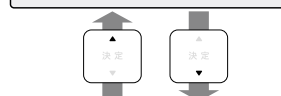
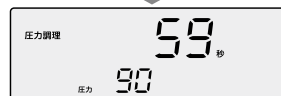
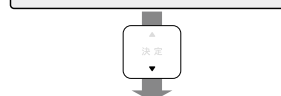
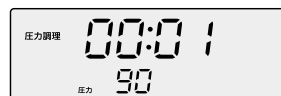


5 《▲》 / 《▼》ボタンで加圧時間を設定し、《決定》ボタンを押す

- 加圧時間を1分以上に設定するときは、《▲》ボタンを押します。1分単位で、最大1時間まで設定できます。
- 《▲》 / 《▼》ボタンを長押しすると、時間が早く進みます。



- 加圧時間を1分未満に設定するときは、1分(00:01)から《▼》ボタンを押すと、1秒単位で59秒～1秒を設定できます。



時短モードを使って減圧時間を短縮するには
➡「時短」 27 ページ

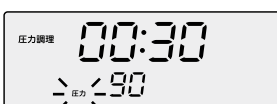
6 《スタート》ボタンを押して、調理を開始する

- 《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が始まります。
- 加圧状態になると、圧力表示ピンが上がります。

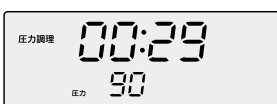


調理中のディスプレイについて

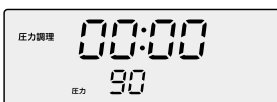
- ① 加熱中(予熱中)
[圧力]表示が点滅します。時間表示は変化しません



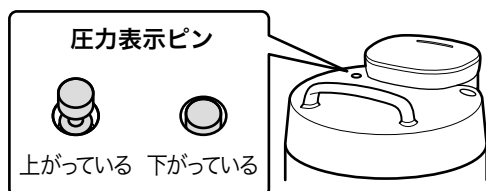
- ② 加圧中
ブザーが鳴って、[圧力]表示が点滅から点灯に変わり残り時間が減っていきます



- ③ 調理が終了



7 調理終了音のブザーが鳴り調理が終了したら、圧力表示ピンが下がるまで待つ



- 自動で保温には切り替わりません。《取消/保温》ボタンを押すと、保温に切り替わります。

ご注意

- 調理後も内部の圧力は残っています。圧力表示ピンが下がるのを待ってから、ふたを開けてください。
- 調理中や調理の直後は、圧力切替弁には触れないでください。高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因になります。

圧力表示ピンが下がるまでの時間の目安は、5～50分です。
調理内容によって、減圧時間は異なります。

8 圧力表示ピンが下がっていることを確認してから、ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☑マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

警告

けが、やけどの原因になります。次のようなときは絶対にふたを無理に開けないでください。

- ふたを回したとき、ふたが重い
- ふたに内なべがくっついて離れない

詳しくは、「調理中・調理後のご注意」(8ページ)を参照してください。

保温をしたいときは

➡「保温」 25 ページ

| 白米・玄米の炊きかた

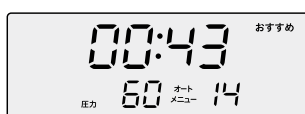
白米・玄米は、予約した時間になると自動的に運転が開始する「予約炊飯」を設定できます。白米・玄米の調理方法について、詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

1 調理の準備をする

➡「準備」 12 ページ

- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。

2 《オート》ボタンを押して[おすすめ]コースを選択し、《▲》／《▼》ボタンを押してオートメニューの14(白米)か15(玄米)を選ぶ



時短モードを使って減圧時間を短縮するには

➡「時短」 27 ページ

3 予約する場合は《予約》ボタンを押して、できあがり時刻を設定する

- 10分ごとに、調理時間+30分後から12時間後まで設定できます。

《▲》／《▼》ボタンを押すと10分単位で切り替わります。長押しすると時間が早く進みます。



- 予約を取り消すには《予約》ボタンを押します。

4 《スタート》ボタンを押して、炊飯を開始する

以降の手順は、15 ページの「圧力調理の調理方法」と同じです。

| 低温調理

低温調理は高温による殺菌ができないため、正しく理解し衛生面に気をつけてご使用ください。

➡「低温調理について」 7 ページ

1 調理の準備をする

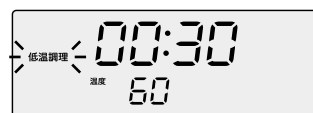
➡「準備」 12 ページ

- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。
- 詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

2 圧力切替弁を排気の位置にセットし、圧力表示ピンが下がっていることを確認する



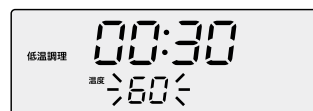
3 《マニュアル》ボタンを押し、[低温調理]を選択する



- 《マニュアル》ボタンを押すごとに、[圧力調理]→[低温調理]→[スロー調理]→[温度調理・炒め]→[温めなおし]が順に切り替わります。

4 《▲》／《▼》ボタンで温度を設定する

- 温度は5℃単位で50℃～75℃まで設定できます。



5 《▲》 / 《▼》ボタンで加熱時間を設定し、《決定》ボタンを押す

- 加熱時間は5～55分までは5分単位、1～12時間までは10分単位で、最大12時間まで設定できます。
- 《▲》 / 《▼》ボタンを長押しすると、時間が早く進みます。

6 内なべに水を入れて本体セットする

- 内なべにいろる水の分量は、付属のレシピブックをご覧ください。

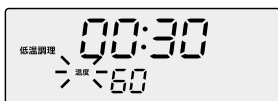
7 《スタート》ボタンを押して、調理を開始する

- 《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が開始します。

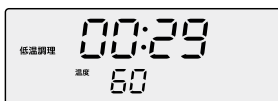
8 低温調理の予熱終了のお知らせブザーが鳴ったら、あらかじめ準備をした具材を入れてふたを閉める

低温調理中のディスプレイについて

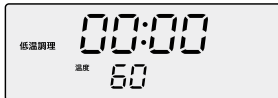
- ① 加熱中(予熱中)
[温度]表示が点滅します。時間表示は変化しません



- ② 低温調理中
予熱終了のお知らせブザーが鳴ったら、残り時間が減っていきます



- ③ 低温調理が終了



9 調理終了のブザーが鳴ったら、ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の🔒マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

使
い
か
た

温度調理・炒め

温度調理

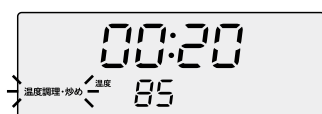
温度調理について説明しています。

1 調理の準備をする

→「準備」 12ページ

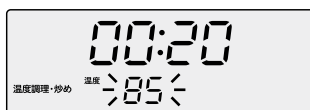
- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。

2 《マニュアル》ボタンを押し、[温度調理・炒め]を選択する



3 《▲》 / 《▼》ボタンで温度を設定し、《決定》ボタンを押す

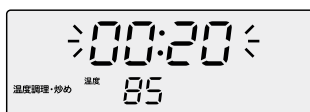
- 温度は、5℃単位で80℃～100℃まで設定できます。



- 炒め調理の場合は200℃に設定してください。詳しくは23ページの「炒め」をご確認ください。

4 《▲》 / 《▼》ボタンで加熱時間を設定し、《決定》ボタンを押す

- 加熱時間は5～55分までは5分単位、1～12時間までは10分単位で、最大12時間まで設定できます。
- 《▲》 / 《▼》ボタンを長押しすると、時間が早く進みます。

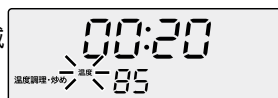


5 《スタート》ボタンを押して、調理を開始する

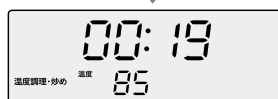
- 《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が開始します。

温度調理中のディスプレイについて

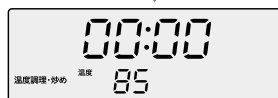
- ① 加熱中
[温度]表示が点滅します。時間表示は変化しません



- ② 温度調理中
ブザーが鳴って、[温度]表示が点滅から点灯に変わり残り時間が減っていきます



- ③ 温度調理が終了



ご注意

- 金属製のヘラやおたまなどは使用しないでください。内なべが傷つく原因になります。

6 調理終了のブザーが鳴ったら、ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☐マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

保温をしたいときは

→「保温」 25ページ

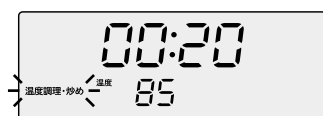
炒め

炒め調理について説明しています。

1 ふたを取り外す

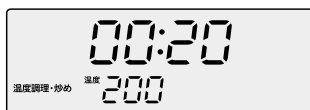
- 炒め調理はふたを取り外して調理します。

2 《マニュアル》ボタンを押し、 [温度調理・炒め]を選択する



3 《▲》 / 《▼》ボタンで温度を 200℃に設定する

- 炒め調理の時間は20分です。時間の変更はできません。



4 サラダ油をひいた内なべを本体 にセットする

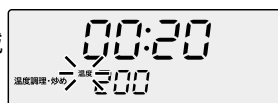
5 《スタート》ボタンを押して、予 熱を開始する

- 設定時間が点滅から点灯に変わり、《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が始まります。
- 炒め調理の場合は、ふたは外したまま調理します。ふたが閉まっているとディスプレイに[Lid]と表示され、調理がスタートできません。

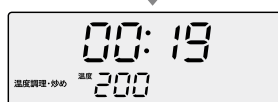
6 予熱終了のお知らせブザーが 鳴ったら、あらかじめ準備をし た具材を入れて炒める

調理中のディスプレイについて

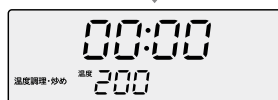
- ① 加熱中(予熱中)
[温度]表示が点滅
します。時間表示
は変化しません



- ② 炒め調理中
ブザーが鳴って、
[温度]表示が点
滅から点灯に変
わり残り時間が
減っていきます



- ③ 調理が終了



使
い
か
た

7 炒め終わったら《取消／保温》 ボタンを押す

加熱が終了します。

ご注意

- 内なべや本体、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。
- 調理中や調理の直後は、内なべや本体が大変熱くなるため、素手で触れないようにしてください。

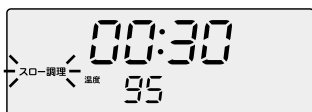
| スロー調理

1 調理の準備をする

→「準備」 12 ページ

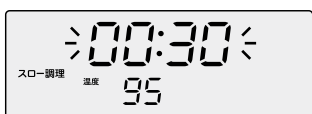
- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。

2 《マニュアル》ボタンを押し、[スロー調理]を選択する



3 《▲》 / 《▼》ボタンで加熱時間を設定し、《決定》ボタンを押す

- スロー時間は5～55分までは5分単位、1～12時間までは10分単位で、最大12時間まで設定できます。
- 《▲》 / 《▼》ボタンを長押しすると、時間が早く進みます。

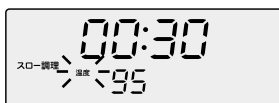


4 《スタート》ボタンを押して、調理を開始する

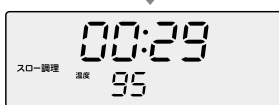
- 《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が開始します。

スロー調理中のディスプレイについて

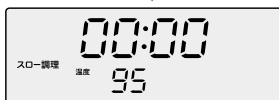
- ① 加熱中
[温度]表示が点滅します。時間表示は変化しません



- ② スロー調理中
ブザーが鳴って、[温度]表示が点滅から点灯に変わり残り時間が減っていきます



- ③ スロー調理が終了



5 調理終了のブザーが鳴ったら、ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☑マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

保温をしたいときは

→「保温」 25 ページ

| 温めなおし

10分間、調理物のあたためなおしができます。
あたためなおしにおすすめの調理物は、豚汁やカレー、シチューなどの汁気のあるものです。汁気の少ないものは、うまくあたためなおしできません。

1 調理の準備をする

→「準備」 12 ページ

- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。

2 《マニュアル》ボタンを押し、 [温めなおし]を選び、 《スタート》ボタンを押して運 転を開始する

- 《スタート》ボタンのランプが点灯し、調理が開始します。
- 内なべの温度が90℃に達すると、表示されている加熱時間が減っていきます。

3 温めを終了するには 《取消／保温》ボタンを押す

- ふたを開けるときは、必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の■マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

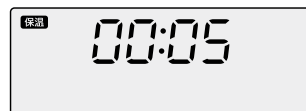
保温をしたいときは

→「保温」 25 ページ

| 保温

手動で保温をする場合

- 何も動作していない状態のときに、《取消／保温》ボタンを押すと、保温を開始します(最長1時間)。



(例) 保温開始から5分経過した場合

- 保温中は、保温開始からの経過時間がディスプレイに表示されます。
- 保温を終了するときは、《取消／保温》ボタンを押してください。

おしらせ

誤動作防止のため、《取消／保温》ボタンを素早く押しても反応しないようにしています。

調理後の保温について

- オートメニューを予約調理する場合は自動で保温に切り替わります。予約調理をしないオートメニューやマニュアルモードは、自動で保温に切り替わりません。
- [おすすめ]コースの14「白米」または15「玄米」の予約調理時は、最長12時間、その他のオートメニューは最長1時間保温できます。
- 保温中は、保温開始からの経過時間がディスプレイに表示されます。

ご注意

ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

使
い
か
た

| 予約

一部のオートメニューは、調理や炊飯のできあがりの時間を設定する予約調理ができます。

**予約できるメニューと
できないメニューがあります。**

「オートメニュー一覧」(2ページ)の「予約」に●または◎があるものが予約調理に対応したメニューです。

予約調理を行うには、あらかじめ時計の設定を行ってください。

➡「時計を設定する」 **11 ページ**

1 調理の準備をする

➡「準備」 **12 ページ**

- 安全のため、調理禁止の食材や、ふたの組み立てなど、必ずお守りください。

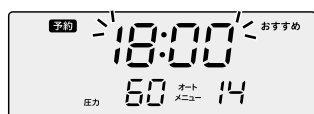
2 《オート》ボタンでコースを選び、《▲》 / 《▼》ボタンでオートメニューを選ぶ

- 《予約》ボタンのランプが点滅するメニューは、予約調理を設定できます。
- メニュー選択については、14ページの手順2を参照してください。
- 時短モードを使って減圧時間を短縮するには

➡「時短」 **27 ページ**

3 《予約》ボタンを押して、できあがり時間を設定する

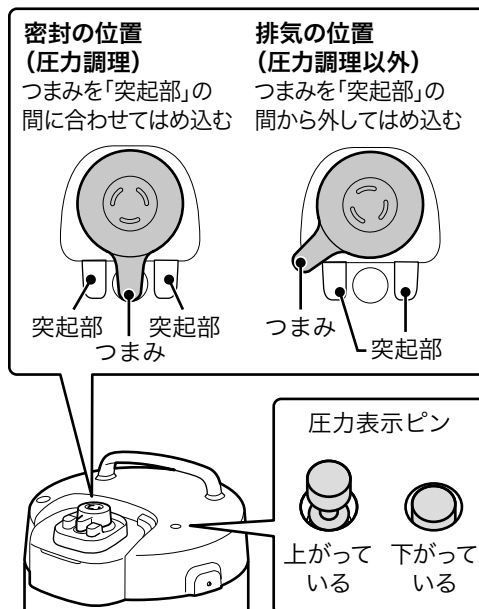
- 10分ごとに、最大12時間後まで設定できます。
《▲》 / 《▼》ボタンを押すと10分単位で切り替わります。長押しすると時間が早く進みます。



- 予約を取り消すには、もう一度《予約》ボタンを押します。

4 ふたを閉めたら、調理方法に合わせて圧力切替弁を「密封」または「排気」の位置にセットし、圧力表示ピンが下がっていることを確認する

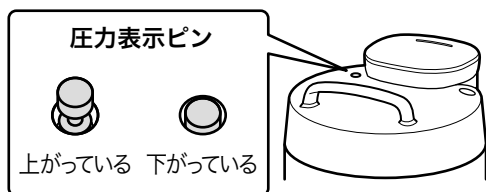
調理方法については「オートメニュー一覧」(2ページ)をご確認ください。



5 《スタート》ボタンを押して、予約調理を開始する

- できあがり時間の表示が点滅から点灯に変わり、予約調理の運転が開始されます。
- 「オートメニュー一覧」(2ページ)の「予約」欄の記号によって予約調理の動作が異なります。
●のメニュー：食材の衛生面に配慮するため、すぐに(スタート直後から)加熱が始まります。できあがり時間までに調理を終了します。
◎のメニュー：できあがり時間にあわせて加熱が始まります。

6 圧力調理の場合は、調理終了のブザーが鳴ったら、圧力表示ピンが下がっていることを確認する



ご注意

- 調理後も内部の圧力は残っていることがあります。圧力表示ピンが下がるのを待ってから、ふたを開けてください。
- 調理中や調理の直後は、圧力切替弁には触れないでください。高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因になります。

7 ふたを開ける

- 必ずミトンを着用してから、時計回りに、ふたの●マークと本体側面の☞マークが合う位置まで回します。ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ふたをゆっくり持ち上げます。

ご注意

- ふたの高温部(圧力切替弁や圧力表示ピンなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、ミトンを使用してください。

警告

けが、やけどの原因になります。次のようなときは絶対にふたを無理に開けないでください。

- ふたを回したとき、ふたが重い
- ふたに内なべがくっついて離れない

詳しくは、「調理中・調理後のご注意」(8ページ)を参照してください。

8 《取消／保温》ボタンを押して保温を終了する

| 時短

時短ランプが点滅しているオートメニューと、マニュアルの圧力調理モードは、時短モードを設定できます。

「オートメニュー一覧」(2ページ)の「時短」に●があるものが時短モードに対応したメニューです。

1 オートメニューの圧力調理の準備(15ページ)、またはマニュアルモードの圧力調理の準備(18ページ)をする

- 《時短》ボタンのランプが点滅するメニューは、時短モードを設定できます。
→「オートメニュー一覧」2ページ

2 《時短》ボタンを押す

- 時短を取り消すには、もう一度《時短》ボタンを押します。



3 調理が終了すると、蒸気が自動で排出される

- 調理終了直後は、煮崩れをしないように自然減圧で一定の減圧をしていきます。一定の圧力まで自然減圧したらブザーがなり、自動減圧を組み合わせで減圧していきます。

ご注意

- 蒸気口から蒸気が勢いよく排出されるため、蒸気口に手や顔を近づけないでください。

| やむを得ず急いでふたを開けたいときは

圧力表示ピンが自然に下がるのを待てない場合は、以下の方法で蒸気を抜いて減圧してください。

ご 注 意

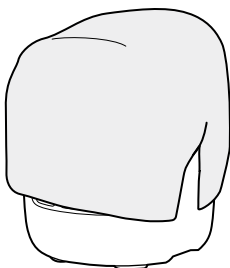
- 調理中の減圧は絶対にしないでください。
- 蒸気は高温のため、取り扱いには充分注意してください。
- 周囲に人やペットがいないことを必ず確認してください。
- 高温の蒸気が出てきますので、ぬれふきんとミトンを必ず使用してください。
- ふたや調理物が熱くなっていますので、ふたを開ける際はやけどに注意してください。

使
い
か
た

- 1 《取消／保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認する。

- 2 蒸気ふたを含むふたの上に、ぬれふきんを厚めにかける。

- 勢いよく蒸気が出て危険なので、必ず厚めのぬれふきんを使用してください。
- ふた全体をおおうように、ぬれふきんをかけてください。
- ぬれふきんに調理したものがかかるおそれがあります。



- 3 ミトンをはめて、ぬれふきんの上から、手動排気ボタンを押す。

- 蒸気ふた横の手動排気ボタンを、ミトンの先で押してください。
蒸気ふたの真上から蒸気が噴き出すため、蒸気ふたには触れないでください。



- おかゆなど水分が多い料理の場合、調理したものが圧力表示ピンや圧力切替弁から噴出する場合があります。

- 4 蒸気が出なくなったらぬれふきんを取り、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る。

- ふたや圧力切替弁、ぬれふきんが熱くなっているため、やけどに注意してください。

⚠ 警告

けが、やけどの原因になります。次のようなときは絶対にふたを無理に開けないでください。

- ふたを回したとき、ふたが重い
- ふたに内なべがくっついて離れない

詳しくは、「調理中・調理後のご注意」(8ページ)を参照してください。

お手入れ

お使いのたびに必ずお手入れをしてください。
電源プラグを抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。

ご注意

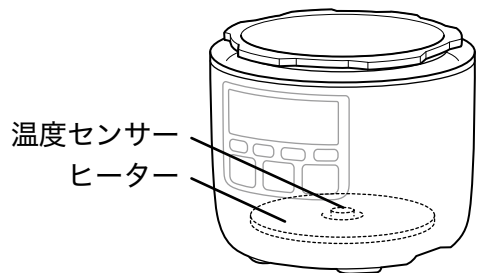
- 内なべやパッキンなどに食品かすなどの異物を付けたままにしたり、圧力切替弁や圧力表示ピン、ノズルに異物が詰まっていると、けがややけど、故障の原因となります。使用後はしっかりとお手入れをしてください。
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて本体を冷まし、各パーツを取りはずしてから行ってください。調理後は、たまった水分がふたや蒸気ふたから出てくる場合がありますのでご注意ください。
- 本体を丸洗いや、水にひたしたりしないでください。また、本体や操作パネルに水をかけたりしないでください。感電・ショート・火災・故障の原因になります。
- シンナー・ベンジン・研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面に傷が付く原因になります。
- 食器洗い機や食器乾燥機は使用しないでください。部品が変形し、故障の原因になります。
- 洗浄後は、よく乾かしてからご使用ください。

やわらかいふきんで拭く

汚れがひどいときは、固く絞ったぬれふきんで拭いてください。

本体(ヒーター／温度センサー)

やわらかいふきんで拭きます。
汚れがひどいときは、固く絞ったぬれふきんに台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。



長くご愛用いただくために

中性洗剤をつけたスポンジで洗う

内なべ

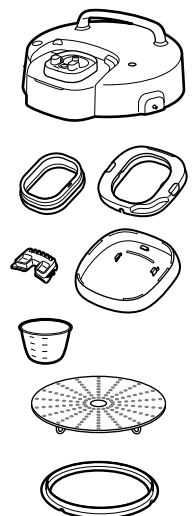
ふた本体

蒸気ふた

計量カップ

蒸し台

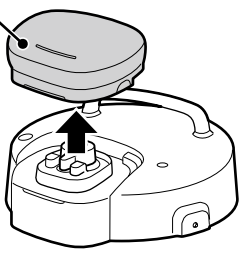
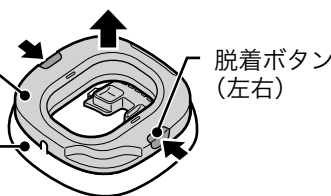
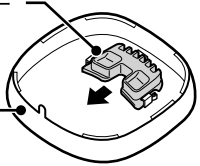
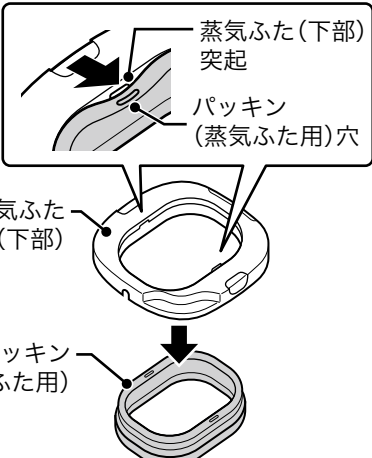
パッキン(ふた用・蒸気ふた用・圧力表示ピン用)



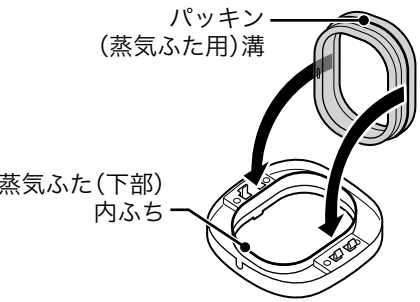
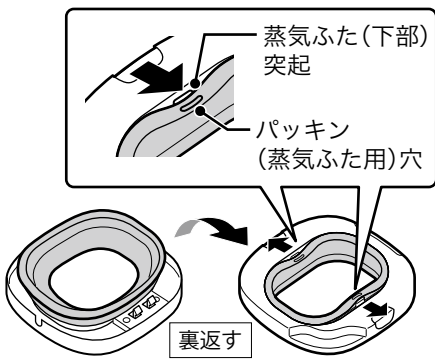
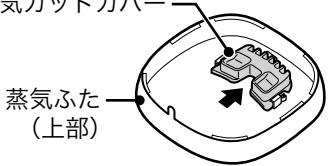
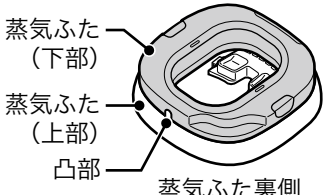
中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。
強い力を加えたり、たわし、研磨剤入りの洗剤などを使用しないでください。傷や破損の原因となります。
食器乾燥機・食器洗い乾燥機では使用しないでください。

お手入れ

▶ 蒸気ふたの外しかた

- 1 蒸気ふたをふたから外す。
蒸気ふた

- 2 蒸気ふたを裏返し、左右の脱着ボタンを押しながら蒸気ふた(下部)を持ち上げる。
蒸気ふた(下部)
蒸気ふた(上部)
脱着ボタン(左右)
蒸気ふた裏側

- 3 蒸気カットカバーを手前に引き、取り外す。
蒸気カットカバー
蒸気ふた(上部)

- 4 蒸気ふた(下部)からパッキン(蒸気ふた用)を取り外す。
蒸気ふた(下部)突起
パッキン(蒸気ふた用)穴
蒸気ふた(下部)
パッキン(蒸気ふた用)


▶ 蒸気ふたの組み立てかた

- 1 蒸気ふた(下部)の内ふちにパッキン(蒸気ふた用)の溝を奥まで差し込む。
パッキン(蒸気ふた用)溝
蒸気ふた(下部)内ふち

- 2 蒸気ふた(下部)を裏返し、パッキン(蒸気ふた用)の穴に蒸気ふた(下部)の突起を差し込む(2か所)。
蒸気ふた(下部)突起
パッキン(蒸気ふた用)穴
裏返す

- 3 蒸気ふた(上部)に蒸気カットカバーを取り付ける。
蒸気カットカバー
蒸気ふた(上部)

- 4 蒸気ふた(上部)に蒸気ふた(下部)を取り付ける。
蒸気ふた(上部)の凸部が合うように取り付けてください。
蒸気ふた(下部)
蒸気ふた(上部)凸部
蒸気ふた裏側


▶ パッキンのにおいが気になる場合のお手入れ

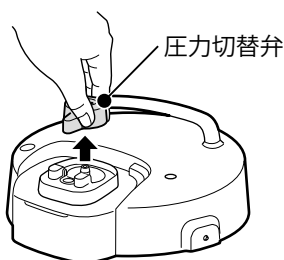
- ① たっぷりの水をなべに入れて沸かす。
- ② 重曹(小さじ1)、酢(小さじ1)を溶かしたらパッキンを入れて、20分ほど煮沸する。

ご注意

- パッキンや内ふた、圧力切替弁などの部品は、お手入れ後の紛失や取り付け忘れを防ぐため、乾いたらすぐ、ふたに取り付けておくことをおすすめします。

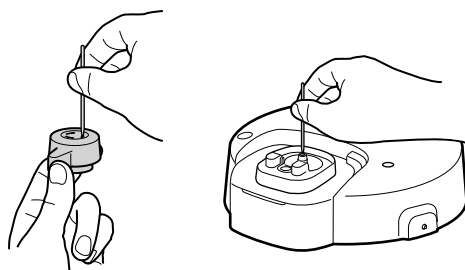
圧力切替弁／ノズル

圧力切替弁をふたから引き抜きます。
引き抜きにくいときは、ふたを押さえながら圧力切替弁を引き抜いてください。



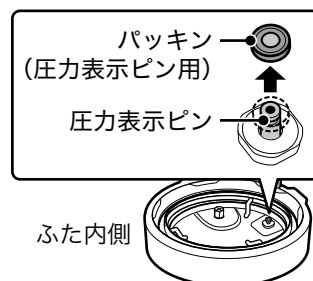
圧力切替弁をふたから取り外したあと、中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、水で流します。

穴が詰まっている場合は、つまようじなどで除去してください。
ふたの内側に水をためて、ノズルから水がでくを確認してください。



圧力表示ピン

圧力表示ピンは、パッキン(圧力表示ピン用)を取りはずすことで、ふた本体から取りはずしてお手入れができます。
お手入れ後は、ふた本体に圧力表示ピンとパッキン(圧力表示ピン用)を必ず取りつけてください。



穴が詰まっている場合は、つまようじなどで除去してください。
ふたの内側に水をためてつまみ、圧力表示ピンの上下から水が出てくることを確認してください。

長期間使用しない場合

各部のお手入れ後、よく乾かしてから、お買い上げ時のケースに入れるか、ポリ袋に包むなどして、湿気のない場所に保管してください。
部品や付属品の紛失にご注意ください。
紛失を防ぐため、部品は本体やふたに取りつけた状態で保管することをおすすめします。

長くご利用いただくために

故障かなと思ったら

— 修理を依頼する前にご確認ください —

Q1 煮えていない、煮え過ぎ、水っぽい

- 水量、設定時間を間違えていませんか。付属のレシピブックを参照し、正しい水量、設定時間で調理してください。
- 本体内部のヒーター、または内なべの外側に食品かすなど、異物が付着していませんか。異物を取り除いてください。
- 調味料が溶けずに残っていませんか。調味料は、あらかじめ混ぜ合わせてください。
- 材料が大きすぎませんか。圧力調理モードで加圧時間を調整して、材料が煮えるまで圧力調理してください。
- ふたは確実に閉まっていますか。ふたを確実に閉めてください。

Q2 焦げる

- 圧力切替弁が正しくセットされていますか。圧力調理の際に、圧力切替弁が正しくセットされていないと、蒸気が出続けて水分がなくなります。

Q3 ふたのすき間や蒸気ふたから蒸気や汁がもれる

- ふた本体にパッキン(ふた用)が正しく取り付けられていますか。パッキン(ふた用)を正しく取りつけてください。
- ふたやパッキン(ふた用)、圧力切替弁に食品かすなどの異物が付着していませんか。異物を取り除いてください。
- 本体・内なべ・ふたにへこみや傷、パッキン(ふた用)や圧力切替弁に傷はありませんか。《取消/保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認し、電源プラグを抜いて直ちに使用を中止して、販売店またはシロカサポートセンターへご連絡ください。

Q4 時間表示が変化しない

- マニュアルモードで、調理をしていませんか。設定した圧力や温度に達するまでは、時間表示が変化しません。
- オートメニューの調理方法が「圧力調理」のメニューの場合、残り時間は、調理物の種類や量、温度などの状況により調理中に補正しながら表示します。そのため、時間が長くなったり短くなったり、一時的に時間が減らなかったりすることがあります。

Q5 内蔵電池切れについて

- 内蔵電池の寿命は約5年です。内蔵電池はお客様ご自身で交換はできません。新しい電池への交換は有償になりますので、お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターに修理をご依頼ください。

Q6 ふたを閉めた後や圧力調理中、ふたと本体の間にすき間ができる

- ふたの開け閉めの際に、ふたと本体が接触しないよう、すき間ができる設計になっています。ふたと本体のすき間から、蒸気のもれや噴出が起っていないければ異常ではありません。

Q7 圧力切替弁がグラグラする

- ふたに圧力切替弁を取り付けて、ある程度グラグラしていても問題ありません。圧力切替弁は、おもり式の調圧弁の役割もあり、なべの圧力が高くなりすぎると蒸気が圧力切替弁を押し上げて、蒸気を逃がす仕組みになっています。

Q8 ふたが閉まらない

- 本体内部、内なべの外側、パッキン(ふた用)、枠などに食品かすなど、異物が付着していませんか。異物を取り除いてください。
- 内なべ、パッキン(ふた用)を取りつけましたか。正しく取りつけてください。

Q9 ふたのすき間や蒸気ふた、圧力表示ピンから蒸気が噴出する

- ふたは確実に閉まっていますか。ふたを確実に閉めてください。
- 材料の量または水量が多すぎませんか。内なべの「調理MAX」の線以上に、水や食材を入れて使わないでください。豆腐や麺類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「豆類MAX」の線以上に、水や食材を入れないでください。
- パッキン(圧力表示ピン用)が正しく取り付けられていますか。パッキン(圧力表示ピン用)を正しく取りつけてください。
- 圧力切替弁を外していませんか。大変危険なので、使用中に、絶対に圧力切替弁を外さないでください。
- 食材や容器などがふたにあたっていませんか。食材や容器などを内なべの「調理MAX」の線以上に入れないようにしてください。
- 調理を開始し内部の圧力が上昇するとピンの位置から蒸気が噴出します。内部の圧力が上昇するにつれてピンが上がり、加圧状態に達するとピンが上がりきって蒸気の噴出も停止します。

Q10 ふたのすき間や蒸気ふたから蒸気が強く噴出し続ける(5分以上)

- ふたを正しく組み立ててセットしていますか。
- 蒸気ふた、圧力切替弁は正しく取り付けられていますか。
噴き出す蒸気に注意して、《取消／保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認し、電源プラグを抜いて直ちに使用を中止してください。冷めたら圧力切替弁・ふたを正しくセットしてください。正しくセットしても直らない場合は、販売店またはシロカサポートセンターへご連絡ください。

Q11 調理中に音がする

- 「カチン」「パキッ」などヒーターが入切するときやセンサーが動作するときに金属音がしますが、故障ではありません。

Q12 ディスプレーに[OPEN]が表示される

- ふたを閉めていますか。
圧力調理をするときは、ふたの●を🔒まで回してふたを閉めてください。ふたが閉まっていないと調理がスタートできません。

Q13 ディスプレーに[Lid]が表示される

- ふたをはずしていますか。
炒め調理をするときは、ふたをはずしてください。ふたをしていると、調理がスタートできません。

Q14 ディスプレーに[E01]、[E02]、[E05]、[E06]が表示される

- 故障の可能性があります。電源プラグを抜いて直ちに使用を中止して、販売店またはシロカサポートセンターへご連絡ください。

Q15 ディスプレーに[E03]が表示される

- 蒸気漏れなどにより加圧状態にならない場合に表示されます。《取消／保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認し、電源プラグを抜いてください。本体やふたが冷めたら、圧力切替弁・ふたを正しくセットして、再度操作してください。

Q16 ディスプレーに[E04]が表示される

- 異常加熱の場合に表示されます。《取消／保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認し、電源プラグを抜いて、30分ほど待ってから再度操作してください。
- 水分の少ない食材・汁気の少ない調理物の場合は、温度を均一にするため、かきまぜてから上記の操作を行ってください。
- 無水調理の場合、食材を入れる順番や分量は付属のレシピブックに従ってください。

Q17 ディスプレーに[E07]、[E08]が表示される

- 停電や電源コードが抜けたため、調理を中止しています。《取消／保温》ボタンを押してエラーを解除してください。

Q18 ディスプレーに[E09]が表示される

- 炒め調理(「温度調理・炒め」モードで温度200℃の設定)で、水分が多い食材・汁気が多い調理物を加熱すると、ヒーターの保護回路が働き[E09]が表示されます。《取消／保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認し、電源プラグを抜いて、30分ほど待ってから再度操作してください。
「温度調理・炒め」モードで温度200℃の設定をしたときは、炒め調理以外に使用しないでください。

Q19 ボタンを押してもディスプレイになにも表示されない

- 故障の可能性があります。電源プラグを抜いて直ちに使用を中止して、販売店またはシロカサポートセンターへご連絡ください。

ご注意

- ふたを開けて中身を確認したり、調理をやり直したりする場合は、《取消／保温》ボタンを押して《スタート》ボタンのランプが消灯していることを確認し(調理を中止し)、電源プラグを抜いてください。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。

仕様

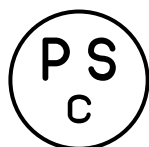
品名(型番)	電気圧力鍋 おうちシェフ PRO (SP-2DP251/SP-2DM251)
電源	交流100 V、50/60 Hz
消費電力	700 W
質量(約)	3.9 kg
外形寸法(約)	幅24 cm ×奥行き26 cm ×高さ27 cm
電源コードの長さ(約)	1.2 m
調理容量	1.68 L
呼び容量(満水容量)	2.4 L
使用最高圧力	95k Paゲージ圧
温度ヒューズ	157 °C
安全装置	温度過昇防止装置
付属品	計量カップ、蒸し台、パッキン(ふた用・予備)、レシピブック
原産国	中国

- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

重要

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。日本国外では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

PSCマーク・SGマーク取得



PSCマーク

「消費生活用製品安全法」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ます。



対人賠償責任保険付
製品安全協会

SGマーク

SGマーク制度は、家庭用の圧力なべ又は圧力がま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。

部品・消耗品



部品・消耗品のご購入は、二次元コードを読み取るか
または、「シロカ 部品」で検索してください

プラスチック部品はご使用にともない、傷んだり摩耗したりします。

「※」がついている部品は定期的に確認し、傷みがひどい場合は新しいものと交換してください(有料)。

部品名	部品コード	部品名	部品コード
計量カップ	SP-4D100-KC	電源コード	SP-4D100-DC
蒸し台	SP-2D200-MD	パッキン(圧力表示ピン用)	SP-2D200-FP
パッキン(ふた用)※	SP-2D200-PC	圧力表示ピン	SP-2D250-FL
内なべ※	SP-2DS270-UN	蒸気カットカバー	SP-2D250-SB
圧力切替弁	SP-2D200-AB	パッキン(蒸気ふた用)	SP-2D250-SR

保証とアフターサービス

— 必ずお読みください —

▶ 保証書(裏表紙)

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。

保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

▶ 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、なお異常のあるときは、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターにお問い合わせください。

保証期間中(お買い上げ日から1年未満)の修理

保証書の規定により、無料で修理いたします。修理に際しましては、保証書をご提示ください。

保証期間が過ぎている(お買い上げ日から1年以上)修理

修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

▶ 保証期間

お買い上げ日から1年間です。消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

▶ 補修料金のしくみ

補修料金は技術料(故障した製品の修理および部品交換などにかかる作業料金)と部品代(修理に使用した部品の代金)などで構成されています。

▶ 補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造終了後6年です。

その製品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

▶ 補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。

お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

長くご利用いただくために

— 長年ご使用の製品の点検を! —

- 定期的に「安全上のご注意」や使いかた、ご注意を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
- 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

— お客様の個人情報のお取り扱いについて —

- シロカ株式会社(以下「弊社」)は、お客様の個人情報をお客様からの対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
- 次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。
 - (a) 修理やその確認、業務を委託する場合
 - (b) 法令の定める規定に基づく場合

シロカの最新情報はこちらでチェック!



シロカ公式
Facebook

www.facebook.com/siroca.jp



シロカ公式
Instagram

www.instagram.com/siroca.jp/

保証書

持込修理

本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本書は大切に保管してください。
お買い上げ日から保証期間中に故障が発生した場合は、本書と製品を併せた状態で、お買い上げいただいた販売店、またはシロカサポートセンターまでお問い合わせください。

品 名：電気圧力鍋 おうちシェフ PRO

型 番：SP-2DP251/SP-2DM251

保証期間：お買い上げ日より本体 1 年間

お 客 様：

ふりがな

お名前

ご住所

お電話

お買い上げ日： 年 月 日

製 造 番 号：

販 売 店：店名・住所・電話

お願い：未記入の保証書の場合、お買い上げ日を証明するレシート、送り状などを必ず添付してください。証明がない場合、保証対象にならない場合があります。

この保証書は、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベル、その他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき弊社が無料修理いたしますので、製品と本保証書をご用意のうえ、お買い上げいただいた販売店、またはシロカサポートセンターまでご連絡ください。

ご転居、ご贈答などで、お買い上げいただいた販売店に修理が依頼できない場合は、シロカサポートセンターまでご連絡ください。

なお食品の補償など製品の故障以外の保証はいたしかねます。

保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

- (1) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- (2) お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
- (3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害、異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。
- (4) 車両、船舶に搭載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (5) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用など）に使用された場合の故障または損傷。
- (6) 本書のご提示がない場合。
- (7) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。お買い上げ日を証明するレシート、送り状などの証明書がない場合。通信販売、インターネットでお買い上げ時、ご注文確認メールなどご購入履歴を確認できるものの提示がない場合。
- (8) 樹脂加工やメッキの摩耗や打痕、プラスチック部の損傷。（かすり傷、へこみなどを含みます）
- (9) 腐食による故障、及び損傷。
- (10) 消耗部品の交換。
- (11) お買い上げの製品が、有償無償を問わず譲渡されたもの（中古品）であった場合。

2. 修理に際して再生部品、代替部品を使用する場合があります。また、修理により交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。

3. 本書に基づく無料修理（製品交換を含みます）後の製品については、最初のお買い上げ時の保証期間が適用されます。

4. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

5. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

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。

従って、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

シロカ株式会社 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5F

19090014

お客様サポート

二次元コードからもアクセスできます

故障・修理のお問い合わせ、修理代金の目安、
使いかた・お手入れなどのよくあるご質問はこちら

シロカ サポート

検索



部品・消耗品の
ご購入はこちら



シロカサポートセンター

ナビダイヤル 0570-001-469 受付時間：10:00～17:00（土日祝、弊社指定休業日を除く）

非通知設定の方は「186」をつけて発信番号通知のご協力を願います。サポートセンターの電話番号、住所は予告なく変更することがあります。