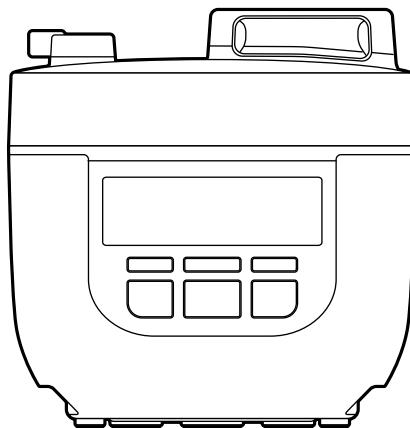


4L電気圧力鍋

SP-4D171



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
読みになり充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。

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。

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

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のお願い	6
調理上のご注意	7
各部のなまえ	8
本製品でできること	11
ご使用の前に	12
調理の準備	16
調理のしかた	19
お手入れ	30
故障かなと思ったら	33
仕様	37
部品・消耗品	37
アフターサービス	38
お客様相談窓口	39
保証書	40

| 安全上のご注意

— 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

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。



禁止

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。



禁止

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。



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。

⚠ 警告

本製品の取り扱いについて（つづき）



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。

禁止

電源コード・電源プラグについて



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

ぬれ手禁止

感電・けがの原因になります。



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

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いときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

禁止

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。



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。

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。



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。

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。



プラグを抜く

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

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。



プラグを抜く

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位置で使用してください。

禁止

電源コードを束ねて使わない

熱の逃げ場がなくなつて高温になり、ショート・発火の原因になります。



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。



禁止

| 安全上のご注意

⚠ 注意

設置に関する注意事項



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

水ぬれ禁止

ショート・感電の原因になります。



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。



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。



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。



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。

⚠ 注意

使用上の注意事項

- | | |
|---|---|
| <p>電源コードは必ず付属のものを使用する</p> <p>故障・発火の原因になります。</p> | <p>お手入れは冷えてから行う</p> <p>高温部に触れ、やけどの原因になります。</p> |
| <p> ぬれ手禁止</p> <p>使用中や使用後しばらくは、高温部に直接触れない</p> <p>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。</p> | <p> 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</p> <p>破損・変形の原因になります。</p> |
| <p> ノズルや取っ手にガタつきがある場合は使用しない</p> <p>けがの原因になります。</p> | <p> 金属製のへらなどは使用しない。内なべで米を研がない。洗いおけ代わりに使用しない</p> <p>内なべに傷が付く原因になります。</p> |
| <p> ふたを確実に閉める</p> <p>圧力調理や本体を移動するときに、ふたの取りつけが不充分だと、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。</p> | <p> 内ふたとパッキンを取りつけないまま使用しない</p> <p>故障の原因になります。</p> |
| <p> ふたの取っ手を持って移動しない</p> <p>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。</p> | <p> ふたを開ける場合は、圧力表示ピンが下がった後、圧力切替弁を回して蒸気を完全に排出してから開ける</p> <p>やけど・けがの原因になります。</p> |
| <p> 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</p> <p>やけど・故障の原因になります。</p> | <p> 内なべを直火にかけない</p> <p>変形・変色の原因になります。</p> |
| <p> 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</p> <p>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。</p> | <p> 内なべを落としたり、変形させたりしない</p> <p>故障の原因になります。</p> |
| <p> 空だきをしない</p> <p>変形・変色の原因になります。</p> | <p> パッキンなどは付属品以外のものを使用しない</p> <p>破損・故障の原因になります。</p> |
| <p> 市販のタイマー機器を接続して使用しない</p> <p>故障の原因になります。</p> | <p> 調理量の最大量と最小量を必ず守る</p> <p>やけど・けがの原因になります。</p> |

| 使用上のお願い

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。

設置について

- 火気の近く、可燃物の近く、水のかかる場所には設置しない。また、棚などで使う場合は、蒸気がこもらないようにする。(故障の原因)

調理前のご注意

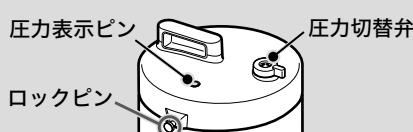
- ふたのノズルが詰まっていることを確認してから使用する。(けが・やけどの原因)
→「ふたの組み立てと確認」**14ページ**
- 調理前に、本体にしっかりと付属品が取りつけられていること、本体と内なべの間にガタつきがないことを確認する。(故障の原因)
- 内なべや本体内部、内ふたなどに、食品かすなどの異物を付けたまま使用しない。(故障の原因)
→「お手入れ」**30ページ**
- 内なべと本体の間に水を入れない。(故障の原因)

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、圧力表示ピンや圧力切替弁、ロックピンに触ったり、手や顔を近づけない。
(やけどの原因)



- ・ふたを回して重く感じたとき、ふたに内なべがくっついて離れないときは絶対にふたを開けない。

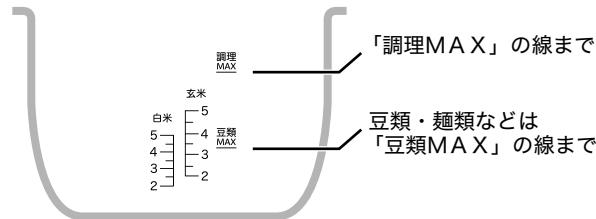
(けが・やけどの原因)



| 調理上のご注意

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)
- 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)



調理禁止の食材について

- 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。(ノズルが詰まり、けが・やけど、故障の原因)
- 重曹など発泡するものや、多量の油を入れて調理しない。(けが・やけどの原因)

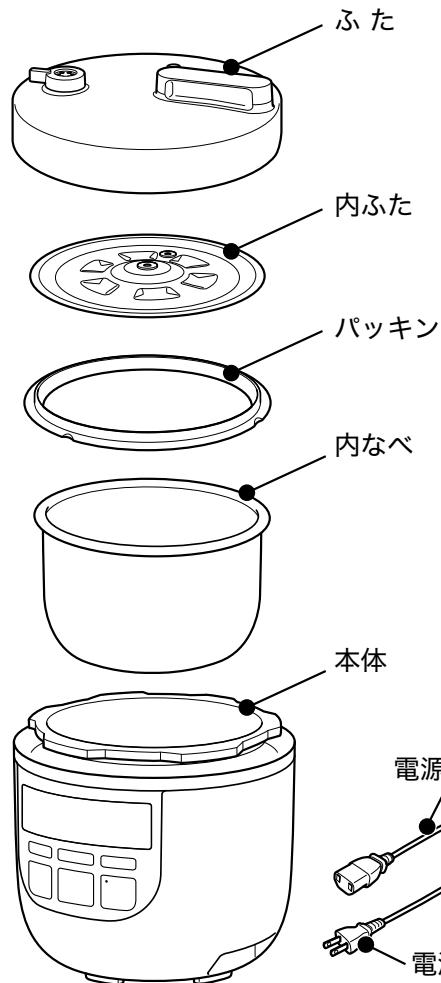
内なべを長くお使いいただくために

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。

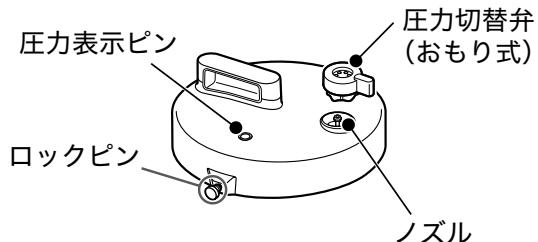
- 内なべで米を研いだり、豆などのかたい食材を洗ったりしない。
- かたい食材を調理する際は、内なべの内面に食材を押しつけたり、強くかき混ぜたりしない。
- 金属製のヘラやおたまなどは使用しない。

| 各部のなまえ

正面



ふた背面

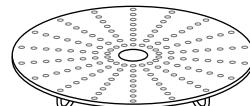


付属品

▶ 計量カップ



▶ 蒸し台



▶ 内ふた用パッキン(予備)



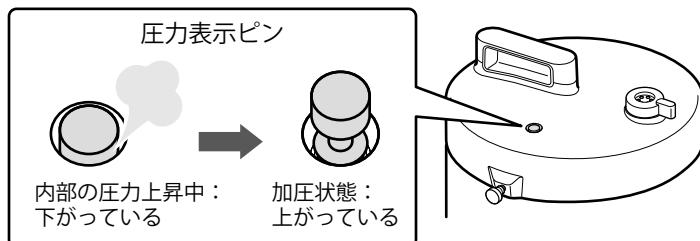
▶ レシピブック



- 付属の蒸し台は、プリンや茶碗蒸しなどの蒸し料理に使用します。水を入れた内なべに蒸し台をセットし、蒸し台の上に調理物をのせてください。(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。)
- 蒸し台を使用する際は、必ず内なべに水を入れてください。空だきはしないでください。

圧力表示ピンについて

圧力調理開始後、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。



ご注意

- 圧力表示ピンの位置から噴出される蒸気に注意してください。やけどの原因になります。

圧力切替弁について

圧力切替弁には「密封」と「排気」の2つの機能があります。

圧力切替弁は、おもり式の調圧弁の役割もあり、鍋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。

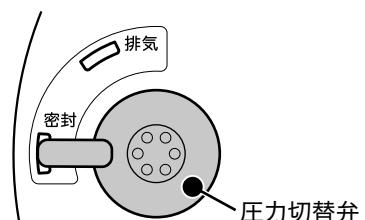
ご注意

- 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。けが、やけどの原因になります。

▶ 密封

内部の圧力を一定に保ちます。

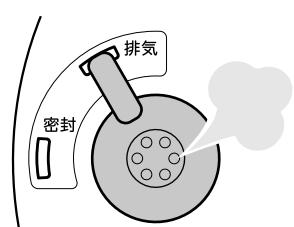
圧力調理開始時には必ず「密封」の位置に合わせます。



▶ 排気

スロー調理モードで加熱調理、または「10種の基本メニュー」の「発酵」で発酵調理をする場合は、圧力切替弁を「排気」の位置に合わせます。

※ 加熱調理中は、圧力切替弁から排出される蒸気に注意してください。

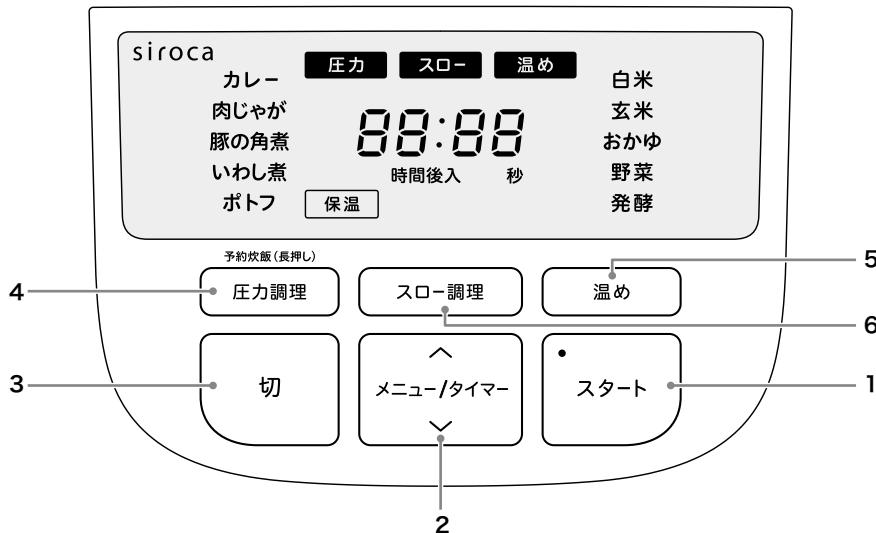


ご注意

- 調理中や調理の直後は、圧力表示ピンが下がるまでは、絶対に圧力切替弁を「排気」にしないでください。高温の蒸気が噴き出し、けが、やけどの原因になります。

| 各部のなまえ

操作パネル



名称	機能説明
1 スタートボタン	運転をスタートするときに押します。
2 ▲ / ▼ (メニュー/タイマー)ボタン	<ul style="list-style-type: none"> 「10種の基本メニュー」を選択するときに押します。 ▲ / ▼ (メニュー/タイマー)ボタンを押すごとに、選択されている「10種の基本メニュー」が切りかわります。 圧力調理モードの加圧時間や、スロー調理モードの加熱時間、予約炊飯の入時間などを設定するときに押します。
3 切ボタン	操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに押します。
4 圧力調理 (予約炊飯)ボタン	<ul style="list-style-type: none"> 加圧時間を自由に設定できる圧力調理モードで運転するときに押します。 長押しすると予約炊飯の設定モードに切り替わります。設定モード中に、短く押すと炊飯メニュー（白米／玄米）を選択できます。
5 温めボタン	調理物を再加熱する温め機能で運転するときに押します。
6 スロー調理 ボタン	スロー調理で運転するときに押します。

| 本製品でできること

「10種の基本メニュー」／圧力調理モード

●「10種の基本メニュー」

メニューを選ぶだけで、それぞれのメニューに合わせた加圧時間・発酵時間で調理できます。

加圧調理：カレー・肉じゃが・豚の角煮・いわし煮・ポトフ・白米・玄米・おかゆ・野菜

発酵調理：発酵(一定の温度を保ちながら、12時間、発酵調理します。)

●圧力調理モード

加圧時間をお好みで設定できます。

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。



（加熱の目安：3～20分²）

（減圧の目安：5～50分²）

圧力表示ピンが下がったら
できあがり

*¹ 「10種の基本メニュー」の圧力調理(発酵を除く)は、加圧終了後に保温へ切りかわり、圧力を下げていきます。

圧力調理モードは、加圧終了後に保温へ切りかわらず、圧力を下げていきます。

*² 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。

加圧時間・発酵時間・保温時間について

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。

「10種の基本メニュー」は、加圧時間・発酵時間と保温時間が予め設定されています。

メニュー	加圧時間・発酵時間	保温時間	メニュー	加工時間・発酵時間	保温時間
カレー	13分(加圧)	1時間	白米	8分(加圧)	12時間
肉じゃが	10分(加圧)		玄米	25分(加圧)	
豚の角煮	15分(加圧)		おかゆ	12分(加圧)	
いわし煮	30分(加圧)		野菜	1秒(加圧)	なし
ポトフ	10分(加圧)		発酵	12時間(発酵)	

スロー調理モード

●スロー調理モード(保温時間：6時間)

加圧せずに調理を行います。

沸騰させずにじっくりと調理することで、煮崩れさせずに食材をやわらかく調理することができます。

その他の機能

●温めモード(保温時間：1時間)

調理物のあたためなおしができます。豚汁やカレー、シチューなどの汁気のある調理物がおすすめです。

●予約炊飯機能(白米・玄米専用、保温時間：12時間)

設定した時間が経過すると、炊飯が開始する予約機能です。生活シーンに合わせて、最大12時間まで設定できます。

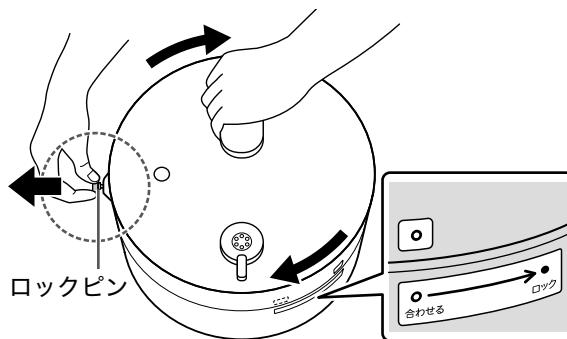
| ご使用の前に

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、本体内部にほこりやごみなどが付着している可能性があります。30~32ページの「お手入れ」を参照して各部を洗浄してからお使いください。洗浄後は、よく乾かしてからご使用ください。

ふたの開けかた、閉めかた

開けかた

ロックピンを引っ張りながら、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。
※ 調理後にふたを開ける場合は、ふたの高温部(ロックピンや圧力切替弁、圧力表示ピン、内ふたなど)や、調理物から出てくる蒸気に素手で触れないように、必ずミトンを使用してください。

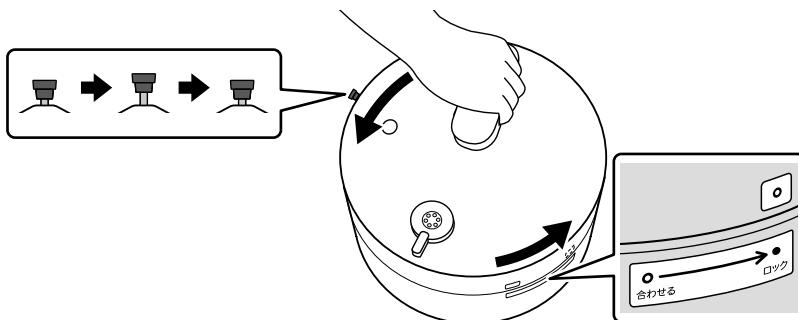


閉めかた

本体側面の○マークとふたの●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。

※ ●マークと○マークの位置は、本体およびふた側面のラベル(下図)で確認してください。

※ “カチャ”と音がし、ロックピンが出て戻るのを確認してください。

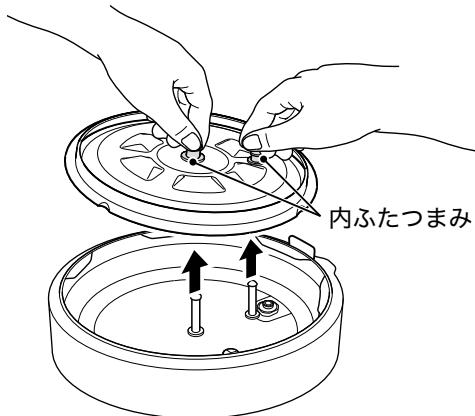


ご注意

- 内ふたや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、故障の原因になったりします。

ふたの分解

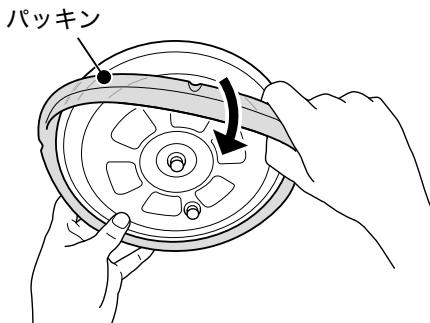
- ① ふたから内ふたを取りはずす。



おしらせ

- ふたから内ふたを取りはずす場合、以下の手順で取りはずすことができます。
 - ① 片手でふたを押さえる
 - ② ふたの中心にある内ふたつまみを引っぱり、ふた軸から内ふたつまみをはずす
 - ③ 次に、もう1か所の内ふたつまみを引っぱり、ふた軸から内ふたつまみをはずす

- ② 内ふたの周囲にあるパッキンを取りはずす。



- ③ 圧力切替弁をふたから引き抜く。

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。



| ご使用の前に

ふたの組み立てと確認

① 圧力表示ピンが動くか確認する。

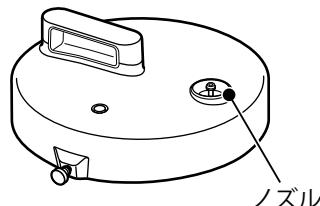
ふたの内側から、圧力表示ピンをつまんで上下に動くことを確認してください。確認時、圧力表示ピンのパッキンに無理な力を加えないように注意してください。



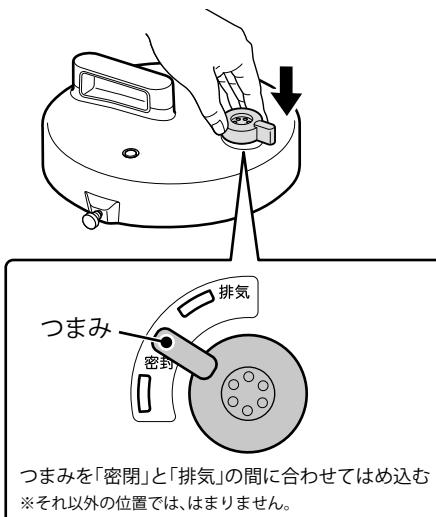
お手入れなどで圧力表示ピンのパッキンを取りはずした場合は、必ず取りつけてください。

② 圧力切替弁をふたにはめ込む。

はじめに、つまようじなどをノズルに差し込み、ノズルが詰まっていないことを確認してください。ノズルが詰まっていると圧力調整ができず、蒸気や調理物が噴出して、けが、やけどの原因になります。



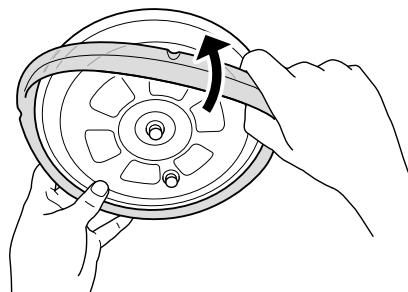
圧力切替弁を強く押してはめ込んでください。



圧力切替弁をはめ込んだ後、軽く引っ張って、
圧力切替弁が抜けないことを確認してください。

3 内ふたの周囲にパッキンを取りつける。

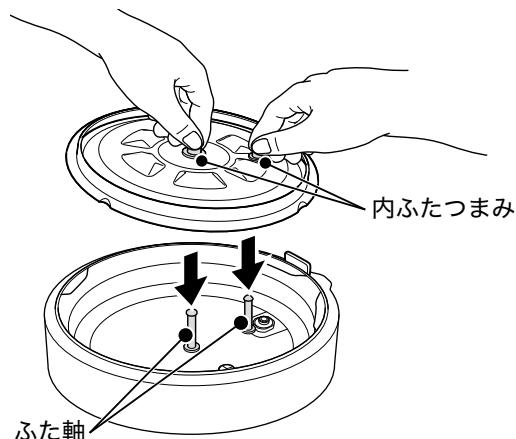
パッキンはしっかりとめ込んでください。



4 内ふたをふたにしっかりと取りつける。

穴が開いている内ふたつまみの裏側を、ふた軸に差し込むように取りつけてください。

2か所の内ふたつまみに、ふた軸をしっかりと差し込みます。その後、内ふたが落ちないことを確認してください。



おしらせ

- 内ふたつまみに、ふた軸を差し込む場合、以下の手順でしっかりと取り付けることができます。
 - ① 外側の内ふたつまみに、ふた軸を軽く差し込む(圧力表示ピンに近いほう)
 - ② 次に中心の内ふたつまみに、ふた軸を軽く差し込む(ふたの中心のほう)
 - ③ 両方のつまみを奥まで差し込む

ご注意

- 部品のつけ忘れにご注意ください。
- 内ふたや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ったりします。
- 圧力切替弁や圧力表示ピンをつけ忘ると、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

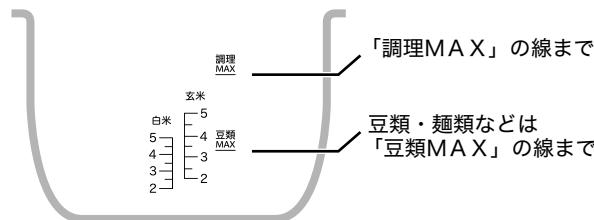
1

材料を内なべに入れる

- 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。

ご注意

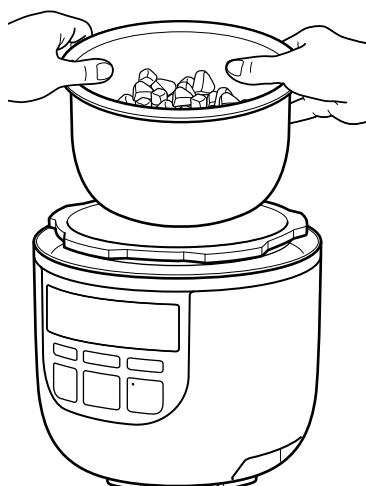
- 内なべのコーティングを傷つけないため、内なべで米を研いだり、豆などのかたい食材を洗ったりしないでください。
- 内なべの「調理MAX」の線以上に、水や食材を入れて使わないでください。
- 豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「豆類MAX」の線以上に、水や食材を入れないでください。やけど・けがの原因になります。



- 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。
- カレーやシチューの調理方法については、付属のレシピブックに従ってください。

2

内なべを本体にセットする



ご注意

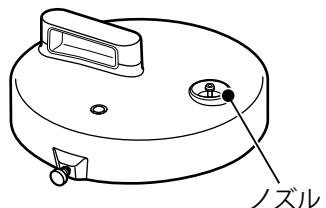
- 内なべが傾いていないか、本体と内なべの間に食品かすなどの異物が挟まっているいか必ず確認してください。
- 内なべ外側の水気を拭き取ってから、セットしてください。

3

ふたが正しく組み立てられているか、次の点を確認する

ノズルが目詰まりしていないこと

つまようじなどをノズルに差し込み、ノズルが詰まっていることを確認してください。(蒸気や調理物の噴出によるけが・やけどを防ぐため)

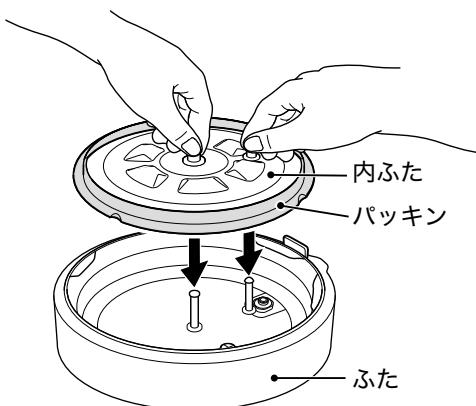


内ふたとパッキンがしっかりと取りつけられていること

- 内ふたとパッキンのつけ忘れにご注意ください。

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。

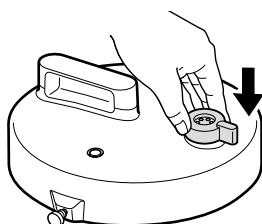
► 「ふたの組み立てと確認」手順④ **15ページ**



圧力切替弁が、ふたにしっかりと取りつけられていること

- 圧力切替弁のつけ忘れにご注意ください。

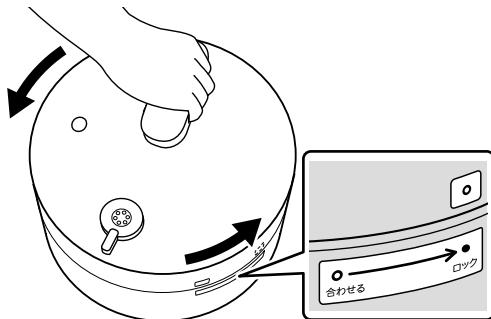
圧力切替弁をつけ忘れる、圧力がかからず蒸気が噴出し、故障・やけど・けがの原因になります。



4

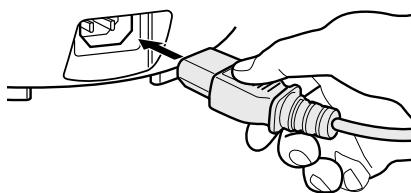
ふたを閉める

►「ふたの開けかた、閉めかた」**12ページ**



5

電源コードの本体側プラグを本体に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

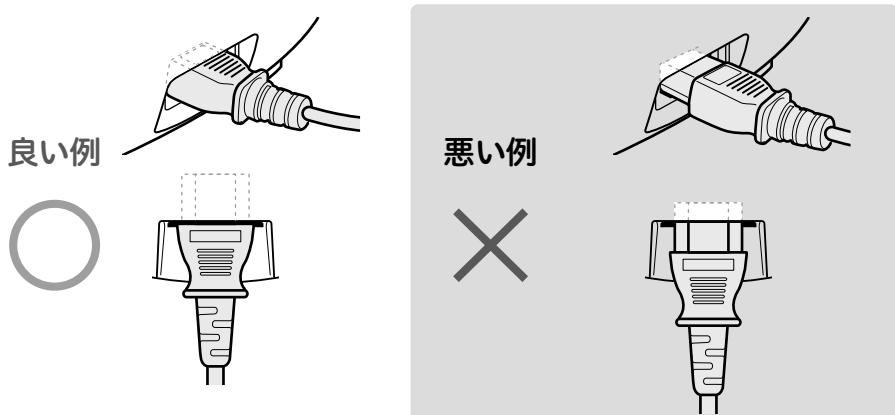


- “ピッ”という音がして、スタンバイモード(0000の表示)になります。



ご注意

- 延長コードは使わないでください。発熱による火災・故障の原因になります。
- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用してください。他の機器と併用すると、発熱による火災・故障の原因になります。
- 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。



| 調理のしかた

メニューに合わせて加圧時間・発酵時間が設定されている「10種の基本メニュー」と、加圧時間が自由に設定できる圧力調理モード(22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。

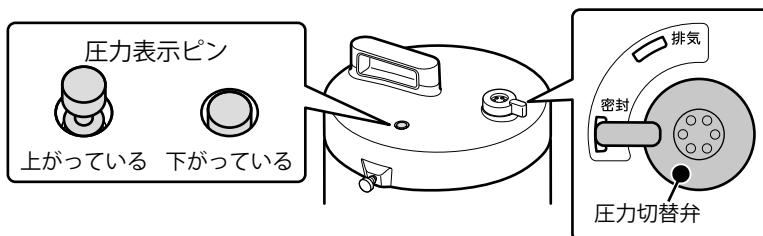
「10種の基本メニュー」を使った調理のしかた

1 調理の準備をする

►「調理の準備」 **16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 ふたを閉めたら、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 ▲ / ▼ (メニュー/タイマー)ボタンを押して、メニューを選ぶ



- 選択されているメニューがディスプレーに表示されます。
ボタンを押すたびに、下記のメニューが順に切り替わります。

<加圧調理メニュー>(9種類)

- ・カレー
- ・肉じゃが
- ・豚の角煮
- ・いわし煮
- ・ポトフ
- ・白米
- ・玄米
- ・おかゆ
- ・野菜

<発酵調理>(1種類)

- ・発酵

ご注意

- 発酵調理を選んだ場合は、圧力切替弁を「排気」の位置にセットしなおしてください。
- 約1分間なにも操作しないと、選択したメニューが取り消されてスタンバイモードに戻ります。その場合は、再度 ▲ / ▼ (メニュー/タイマー)ボタンを押して、操作をやり直してください。

4

スタート ボタンを押して、調理を開始する

- ・“ピッ”という音がして、**スタート** ボタン左上のランプが点灯し、調理が開始します。
- ・加圧調理メニューの場合、加圧状態に達すると圧力表示ピンが上がります。(圧力表示ピンについては、9ページを参照)

調理中のディスプレーについて <加圧調理メニュー>



※ **圧力** が点滅します。加熱中、時間の表示は変化しません。

※ **圧力** が点灯し、残り時間が減っていきます。

※ 保温開始から5分経過した場合

調理中のディスプレーについて <発酵調理メニュー>



※ **スロー** が点滅します。加熱中、時間の表示は変化しません。

※ **スロー** が点灯し、残り時間が減っていきます。

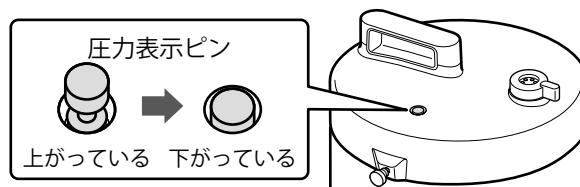
5

調理終了音のブザーが鳴り、調理が終わったことを確認する

加圧調理メニューの場合

必ず圧力表示ピンが下がるまで待ってください。

- ・圧力調理が終了すると、自動的に保温に切り替わります。
►「調理後の保温について」 **22ページ**



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分～50分です。

※ 調理内容によって、減圧時間は異なります。

発酵調理メニューの場合

- ・発酵調理が終了すると、操作パネルのディスプレーが「0000」表示になります。

6

ふたを開ける

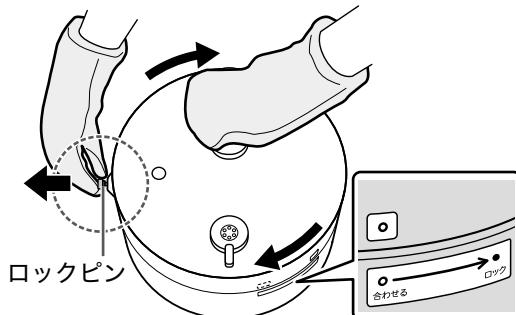
ご注意

- ふたの高温部(ロックピンや圧力切替弁、圧力表示ピン、内ふたなど)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。

加圧調理メニューの場合

必ず圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。

- 必ずミトンを着用してから、ロックピンを引っ張りながら、時計回りに本体側面の●マークまでゆっくり回します。
- 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。



⚠️ 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。

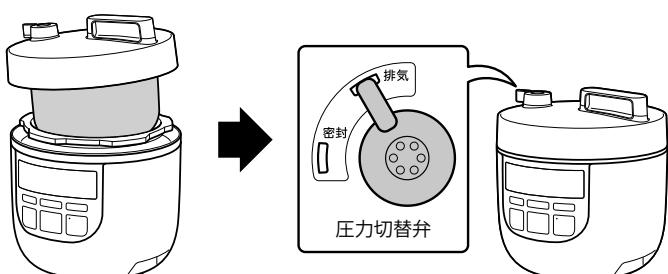
• ふたを回したとき、ふたが重い

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しあります。少し時間をお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、圧力切替弁を「排気」に切り替えてください。圧力表示ピンが上がっている状態では絶対に「排気」にしないでください。



7

切 ボタンを押して保温を終了する

調理後の保温について

- ・調理が終了すると自動的に保温に切り替わります。
- ・保温時間は、メニューごとに設定時間が異なります。
各メニューの保温時間については、「加圧時間・保温時間について」を参照してください。
- ・保温中は、保温開始からの経過時間がディスプレーに表示されます。
- ・保温を終了するときは、**切** ボタンを押してください。



(例) 保温開始から
5分経過した場合

圧力調理モードを使った調理のしかた

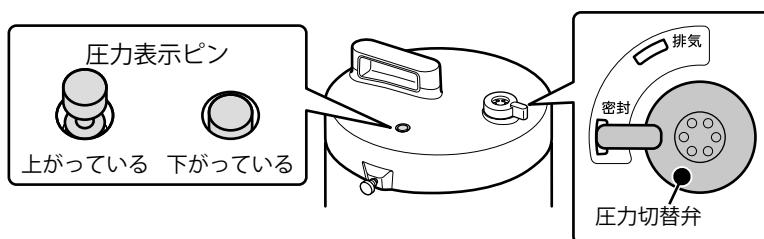
圧力調理モードでは、加圧時間を1秒～最大1時間まで設定し、圧力調理ができます。
調理例については、付属のレシピブックをご覧ください。

1 調理の準備をする

►「調理の準備」 **16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 ふたを閉めたら、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 圧力調理(予約炊飯)ボタンを押したら、**△ / ▽** (メニュー/タイマー)ボタンで加圧時間を設定する

- 加圧時間を1分以上に設定するときは、**△** (メニュー/タイマー)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。



- 加圧時間を1分未満に設定するときは、**▽** (メニュー/タイマー)ボタンを押します。1秒単位で、59秒～1秒の範囲で設定できます。



- ▲ / ▼ (メニュー / タイマー) ボタンを長押しすると、時間が早く進みます。

ご注意

- 約1分間なにも操作しないと、設定内容が取り消されてスタンバイモードに戻ります。その場合は、はじめから操作をやり直してください。

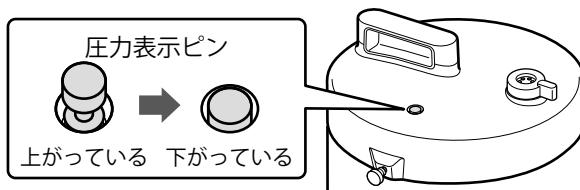
4

スタート ボタンを押して、調理を開始する

- “ピッ”という音がして、スタートボタン左上のランプが点灯し、調理がはじまります。
- 加圧状態に達すると、圧力表示ピンが上がります。(圧力表示ピンについては、9ページを参照)
- 加圧調理中のディスプレーは、20ページの手順4を参照してください。

5

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



- 加圧調理が終了すると、調理終了音のブザーが鳴り、操作パネルのディスプレーが「0000」表示になります。
- 圧力調理モードは、保温に切りかわりません。

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。

6

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

⚠ 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、21ページの手順6を参照してください。

予約炊飯のしかた

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。

ご注意

- 白米・玄米以外の調理には使用しないでください。室温や食材の種類によっては、腐敗やにおいの原因となります。

1

調理の準備をする

► 「調理の準備」 **16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

圧力調理(予約炊飯)ボタンを長押しして、予約炊飯の設定画面に切り替える

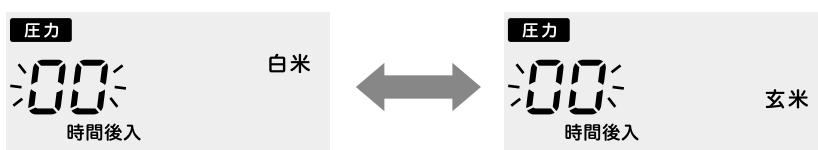
- 右図の表示になるまで、**圧力調理(予約炊飯)**ボタンを押し続けます。



3

圧力調理(予約炊飯)ボタンを押して、炊飯メニューを選択する

- ボタンを押すごとに、「白米」と「玄米」が交互に選択されます。



4

△ / ▼(メニュー/タイマー)ボタンを押して、入時間(運転を開始するまでの時間)を設定する

- ボタンを押すごとに、1時間単位で入時間が変わります。
最大12時間後まで設定できます。



ご注意

- 約1分間なにも操作しないと、設定内容が取り消されてスタンバイモードに戻ります。
その場合は、はじめから操作をやり直してください。

5

スタート ボタンを押して、予約炊飯を開始する

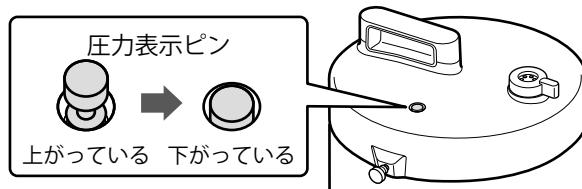
- 入時間の表示が点滅から点灯に変わり、予約炊飯の運転が開始されます。
- 入時間が「00時間」になると調理が始まります。



6

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

- 圧力調理が終了すると、自動的に保温に切り替わります。
►「調理後の保温について」[22ページ](#)



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。

7

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

⚠ 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、21ページの手順6を参照してください。

8

切 ボタンを押して保温を終了する

スロー調理のしかた

「スロー調理モード」では、加圧せずに加熱調理を行います。加熱時間は、5分～最大12時間まで設定できます。

スロー調理での調理例について、詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

1

調理の準備をする

►「調理の準備」 **16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

スロー調理 ボタンを押したら、**△ / ▽ (メニュー / タイマー)**ボタンで加熱時間を設定する

- 加熱時間を1時間以上に設定するときは、**△ (メニュー / タイマー)**ボタンを押します。30分単位で、最大12時間まで設定できます。



- 加熱時間を1時間未満に設定するときは、**▽ (メニュー / タイマー)**ボタンを押します。5分単位で、55分～5分の範囲で設定できます。



- △ / ▽ (メニュー / タイマー)**ボタンを長押しすると、時間が早く進みます。

ご注意

- 約1分間なにも操作しないと、設定内容が取り消されてスタンバイモードに戻ります。その場合は、はじめから操作をやり直してください。

3

スタート ボタンを押して、調理を開始する

- “ピッ”という音がして、**スタート** ボタン左上のランプが点灯し、調理が開始します。

スロー調理中のディスプレーについて

① 加熱中



② スロー調理中



③ スロー調理が終了(保温中)



※ **スロー** が点滅します。加熱中、時間の表示は変化しません。

※ **スロー** が点灯し、残り時間が減っていきます。

※ 保温開始から5分経過した場合

- スロー調理が完了すると調理終了音のブザーが鳴り、自動的に保温に切り替わります。保温時間は6時間です。

4

切 ボタンを押して保温を終了する

料理のあためなおしのしかた

10分間、調理物のあためなおしができます。あ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、うまくあためなおしえできません。

ご注意

- 調理量は、**最大量と最小量(内なべの目盛の範囲内)**を必ずお守りください。
- 使用中や使用後しばらくは、内なべなどの高温部に直接触れないでください。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。

1

調理の準備をする

►「調理の準備」 **16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

温め ボタンを押したら、スタート ボタンを押して運転を開始する

- “ピッ”という音がして、**スタート** ボタン左上のランプが点灯し、運転が開始します。
- 内なべの温度が90°Cに達すると、表示されている加熱時間が減っていきます。加熱時間が「00:00」になると、自動で保温に切り替わります。保温時間は1時間です。

① 加熱中



② 内なべの温度が 90°C に到達



③ あため終了(保温中)



※ **温め** が点滅します。加熱中、
時間の表示は変化しません。

※ **温め** が点灯し、
残りの加熱時間が減っていきます。

※ 保温開始から5分経過した場合

- あためを途中で停止するには、**切** ボタンを押してください。

3

切 ボタンを押して保温を終了する

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。

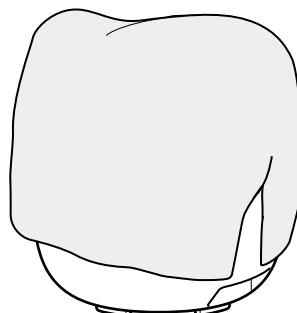
ご注意

- ・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ないことを必ず確認してください。
- ・高温の蒸気が出でますので、ぬれふきんとミトンを必ず使用してください。
- ・内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。

1 切 ボタンを押す。

2 圧力切替弁を含むふたの上に、ぬれふきんを厚めにかける。

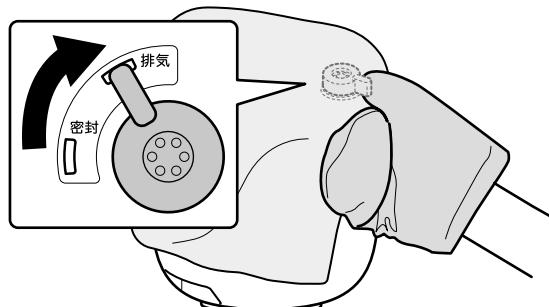
- 勢いよく蒸気が出で危険なので、必ず厚めのぬれふきんを使用してください。
- ふた全体をおおうように、ぬれふきんをかけてください。
- ぬれふきんに調理したものがかかるおそれがあります。



3 ミトンをはめて、ぬれふきんの上から、圧力切替弁を「排気」の位置にゆっくり動かす。

- 圧力切替弁のつまみの部分を、ミトンの先で押して動かします。

圧力切替弁の真上から蒸気が噴き出すため、必ずつまみの部分を押してください。圧力切替弁の真上には触れないでください。



- 圧力切替弁から蒸気が出はじめたら、すぐに手をはなしてください。排出される蒸気に注意してください。
- 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

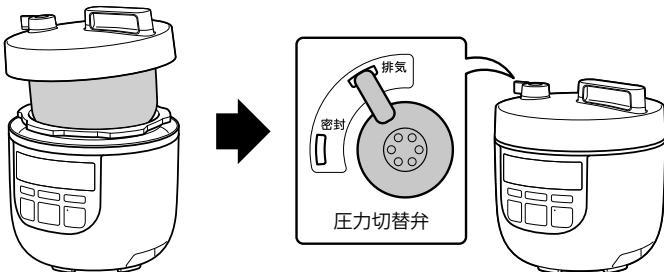
内部の圧力が下がっていない可能性があります。ふたを無理に開けると、ふたが飛んだり、高温の蒸気や調理物が噴き出すおそれがあります。少し時間をおいてからふたを開けてください。

● 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、圧力切替弁が「排気」になっていることを確認してください。



| お手入れ

ご注意

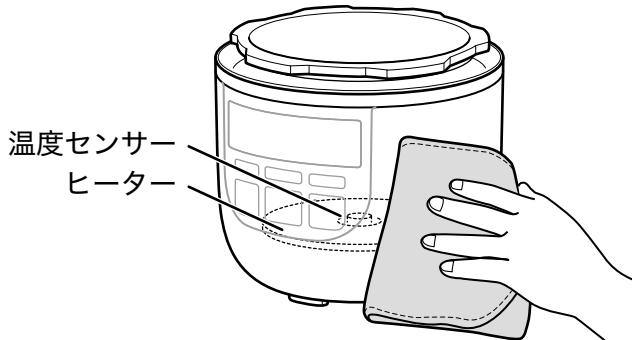
- 内なべや内ふた、パッキンなどに食品かすなどの異物を付けたままにしたり、圧力切替弁や圧力表示ピン、ノズルに異物が詰まっていると、けがややけど、故障の原因となります。使用後はしっかりとお手入れをしてください。
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて本体を冷まし、各パーツを取りはずしてから行ってください。調理後は、たまたま水分が内ふたから出てくる場合がありますのでご注意ください。
- 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。また、本体や操作パネルに水をかけたりしないでください。感電・ショート・火災・故障の原因になります。
- シンナー・ベンジン・研磨剤入り洗剤・みがき粉・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。

お手入れする

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。



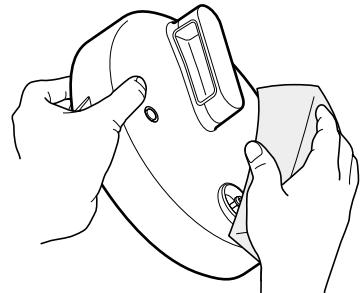
内なべ

中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。

スポンジはやわらかいものを使用してください。

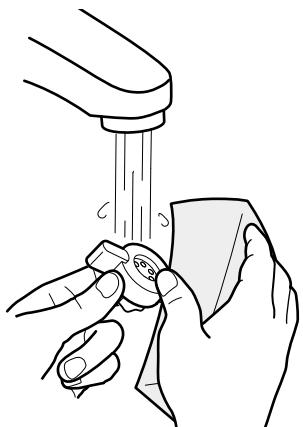
ふた本体

中性洗剤をつけたスポンジで全体を洗い、水で流します。
内ふたを取りはずして、ふた本体の内側も洗うことができます。



圧力切替弁

ふたから取りはずし、中性洗剤をつけたスポンジでよく洗い、水で流します。

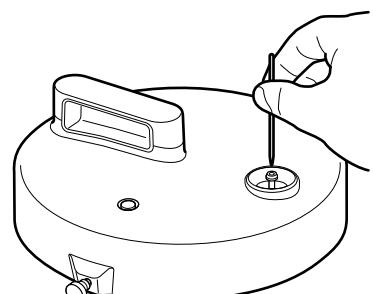


圧力表示ピン/ノズル

水を流し、食品かすなどの異物が詰まっていないか確認してください。

※ ふたの内側に水をためて、圧力表示ピンとノズルから水が出てくることを確認してください。圧力表示ピンは、ふたの内側からつまんで上下に動かし、水が出てくることを確認してください。

異物がある場合は、つまようじなどで除去してください。



圧力表示ピンは、パッキン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を必ず取りつけてください。

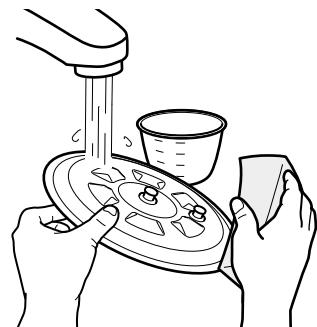


※ふた内側

| お手入れ

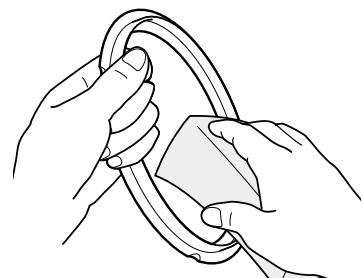
内ふた・付属品

- 中性洗剤とスポンジで洗い、乾いた布で拭いてください。
- ※ 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。
- ※ 電子レンジ・オーブン・オープンレンジ・食器乾燥機・食器洗い乾燥機では使用しないでください。



パッキン

パッキンを内ふたから取りはずし、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。



▶ 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。

● 内ふたは入れないでください。変色の原因になります。

ご注意

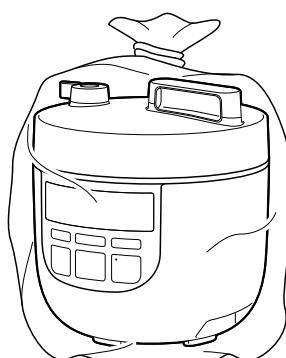
- パッキンや内ふた、圧力切替弁などの部品は、お手入れ後の紛失や取りつけ忘れを防ぐため、乾いたらすぐ、ふたに取りつけておくことをおすすめします。

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。



| 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。

- A1 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。
- A2 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。
- A3 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。
- A4 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。
- A5 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。

- A 圧力切替弁が「密封」の位置にセットされていますか。> 圧力調理の際は、圧力切替弁を「密封」にセットしてください。「排気」にセットしていると、蒸気が出続けて水分がなくなります。

Q3 ふたのすき間や圧力切替弁から蒸気や汁がもれる。

- A1 ふた本体内ふたが正しく取りつけられていますか。> 内ふたを正しく取りつけてください。
- A2 内ふたのパッキンが正しく取りつけられていますか。> パッキンを正しく取りつけてください。
- A3 ふたやパッキン、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。
- A4 本体・内なべ・ふたにへこみや傷、パッキンや圧力切替弁に傷はありませんか。> 切ボタンを押し、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。

- A1 「10種の基本メニュー」や圧力調理モードで、圧力調理をしていませんか。> 加圧状態に達するまでは、時間表示が変化しません。
- A2 温めモードやスロー調理モードで、調理をしていませんか。> 加熱中は、時間表示が変化しません。

| 故障かなと思ったら

Q5 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。

- A 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こっていなければ異常ではありません。

Q6 圧力切替弁がグラグラする

- A 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、鍋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。

Q7 ふたが閉まらない

- A1 本体内部、内なべの外側、内ふた、パッキン、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。

- A2 内なべ、内ふた、パッキンを取りつけましたか。

正しく取りつけてください。

Q8 ふたのすき間や圧力切替弁、圧力表示ピンから蒸気が噴出する。

- A1 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。

- A2 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。

- A3 圧力表示ピンの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つけてください。

- A4 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。

- A5 食材や容器などが内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。内ふたや内ふたのつまみにあたると密閉ができずに蒸気が噴出します。

- A6 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。

Q9 ふたのすき間や圧力切替弁から蒸気が強く噴出し続ける。(5分以上)

A ふたを正しく組み立ててセットしていますか。
圧力調理中、圧力切替弁を「密封」の位置にして
いますか。

噴き出す蒸気に注意して、**切** ボタンを押し、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。

Q10 エラーメッセージ(E01、E02、E05)が表示される。

A 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。

Q11 エラーメッセージ(E03)が表示される。

A 内なべを入れ忘れていませんか。

Q12 エラーメッセージ(E04)が表示される。

異常加熱の場合に表示されます。**切** ボタンを押し、電源プラグを抜いて、5分ほど待ってから再度操作してく
ださい。

A • 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、かきませてから上記の操作を行っ
てください。
• 無水調理の場合、材料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。

Q13 エラーメッセージ(E06)が表示される。

A 安全装置によって異常停止した場合に表示されます。電源プラグを抜いて約1日待ってから再度操作してく
ださい。それでもエラーが表示される場合は、故障の可能性があります。電源プラグを抜いて使用を中止し、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。

Q14 **△** / **▽** (メニュー/タイマー)ボタンや**切** ボタンを押しても、 ディスプレーが「0000」のまま表示が変わらない。

A 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 使用中に停電した場合。

A 復電した後は、運転を中止した状態(スタンバイモード)になります。圧力調理中に停電した場合、圧力表示ピンが上がっている間は、ふたを開けたり、本体を移動させたりしないでください。蒸気や調理物が噴出し、けが、やけどの原因になります。

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、切 ボタンを押して調理を中止し、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。

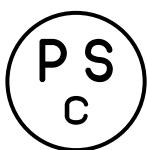
| 仕様

品名(型番)	4L電気圧力鍋(SP-4D171)
電源	交流100 V、50/60 Hz
消費電力	800 W
質量(約)	4.4 kg
外形寸法(約)	幅26.5 cm × 奥行28.2 cm × 高さ28.3 cm
電源コードの長さ(約)	1.2 m
調理容量	2.6 L
呼び容量(満水容量)	4 L
使用最高圧力	90k 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、内ふた用パッキン(予備)、レシピブック
原産国	中国

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。



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

劣化・消耗したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店、または、弊社サポートストアでお買い求めください。

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	内なべ(※)	SP-4D100-UN
蒸し台	SP-4D100-MD	圧力切替弁	SP-4D100-AB
パッキン(内ふた用)(※)	SP-4D100-PC	電源コード	SP-4D100-DC
内ふた(内ふたつまみ付き)	SP-4D100-UF	レシピブック	SP-4D170-RB
圧力表示ピン(パッキン付き)	SP-4D100-AH		

| アフターサービス

▶ 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、故障が疑われる場合には販売店、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。製品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターまでご相談ください。

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。お買い上げの販売店、またはシロカサポートセンターまでご相談ください。

▶ 保証期間

お買い上げ日から1年間となります。

▶ 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。

▶ 補修用性能部品の最低保有期間

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。

長年ご使用した製品の点検を!

- 定期的に「安全上のご注意」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。

| お客様相談窓口

ご相談・ご依頼

修理、使いかた、お手入れなどに関するご相談・ご依頼は、下記へご連絡ください。

シロカサポートセンター

▶ 電話

ナビダイヤル  **0570-001-469**

※上記番号がご利用いただけない場合 **03-3234-8800**

▶ 受付時間

10:00～17:00 (弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください)

おねがい

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- 時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
- 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。

▶ ホームページ <https://siroca.co.jp/> ※「お客様サポート」のページからお入りください。

消耗部品・別売品のご注文

消耗部品・別売品は、販売店のほかに、シロカサポートストアからもご注文いただけます。

シロカサポートストア

<https://siroca.jp/>

※商品により、お取り扱いがない部品がございます。
シロカサポートセンターまでお問い合わせください。

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

保証書

本製品をお買い上げいただき、誠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、もしくは弊社サポートセンターまでお問い合わせください。

型 番 : SP-4D171	ご 購 入 日 : 年 月 日
保証期間 : お買い上げ日より本体1年間	シリアルNO. :
お客様 : ふりがな お名前 ご住所	販 売 店 : 店名・住所・電話
お電話	※購入日を証明するレシートまたは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。
シロカサポートセンター 電 話 : ナビダイヤル  0570-001-469 ※上記番号をご利用いただけない場合 03-3234-8800 受付時間 : 10:00 ~ 17:00 (弊社指定休業日を除く。詳しくはホームページをご覧ください) ホームページ https://siroca.co.jp/	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
この保証書は、本書記載内容で無償修理をおこなうことをお約束するものです。 お買い上げの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当社が無償修理いたしますので、商品と本書を用意のうえ、お買い上げいただいた販売店、もしくはサポートセンターまでご依頼ください。	
1. 保証期間内でも次のような場合には有償修理となります。 (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、塩害、輸送などによる故障または損傷。 (3) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変ならびに公害や異常電圧、その他の外部要因による故障または損傷。 (4) 車両、船舶への搭載や、極端な高温、低温、多湿、埃の多い場所などで使用された場合の故障または損傷。 (5) 一般家庭以外(例えば業務用など)で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) 本機のご購入を証明するレシート等の証明書が無く、本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名が確認できない場合あるいは字句を書き換えられた場合。 (8) 树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) 高温多湿の場所など保存上の不備、経年劣化、自然消耗による瑕疵の場合。 (10) 腐食による故障、及び損傷。 (11) 故障の原因が本製品以外(電源など)にあって、それを点検、修理した場合。 (12) フィルター、バッテリーなどの消耗品の場合。 (13) 日本国外で使用された場合。	
2. お買い上げ店などへご持参いただく際の交通費、サポートセンターへご送付いただく際の送料、諸掛りはお客様のご負担となります。 3. 故障の状況その他の事情により、修理に代えて製品交換をする場合があります。 4. 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。 5. 本書に基づく無償修理(製品交換を含みます)後の製品については、最初のご購入時の保証期間が適用されます。 6. 故障によりお買い上げの製品を使用できなかったことによる損害については補償いたしません。 7. 本製品のご使用や、本製品の故障に起因する付随的損害については、弊社では一切の責任を負いかねます。 ※本製品でのご使用により生じたその他の機器損害に対し、弊社は一切の責任を負いかねます。 ※本製品でのご使用、または使用不能から生じる付随的な損害に対し、弊社では一切の責任を負いかねます。 8. 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。 9. 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償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
インスタグラム

www.instagram.com/siroca.jp/



シロカ
サポートストア

siroca.jp