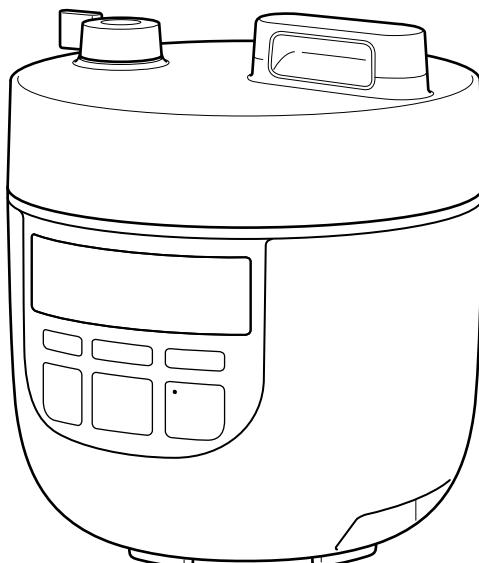


# siroca

## 電気圧力鍋 SP-D131 取扱説明書

保証書つき



このたびは siroca 電気圧力鍋 SP-D131 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- この商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必ず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、必ず保管してお使いください。

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。

お使いになる前に

安全上のご注意 ..... 2

使用上のお願い ..... 5

調理上のご注意 ..... 5

本製品でできること ..... 6

各部のなまえ ..... 7

使いかた

ご使用の前に ..... 9

調理の準備 ..... 12

調理のしかた ..... 14

ご愛用の手引き

お手入れ ..... 22

故障かなと思ったら ..... 24

仕様 ..... 26

部品・消耗品 ..... 26

アフターサービス ..... 27

お客様相談窓口 ..... 27

保証書 ..... 28

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

# 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



### 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弊社サポートセンターにご相談ください。



### 子どもや介護の必要な方だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

感電・けがの原因になります。



### 本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

水ぬれ禁止



### 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

接触禁止

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。



### 本体のすき間、開口部にピンや針金などの金属物を入れない

禁止

本体内部に入り、ショート・故障・けがの原因になります。



### 落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。

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。



### 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弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。



### 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。



### 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。



### 屋外で使用しない

故障の原因になります。

# ⚠ 警告

## ◆ 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  
感電・けがの原因になります。



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  
着したほこりは拭き取る  
ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。



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。



電源プラグに蒸気を当てない  
ショート・発火の原因になります。



コンセントや配線器具の定格を超える使  
いかたや、交流 100V 以外での使用はしない  
たこと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。



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



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。



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。



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

水ぬれ禁止

ショート・感電の原因になります。

# ⚠ 注意

## ◆ 使用上の注意事項 ◆



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わ  
ない

転倒や落さによるけが・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、  
スライド式テーブルの上など



壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因に  
なります。



ストーブやガスコンロなど熱源・火気のそ  
ばで使わない

変形・故障の原因になります。



水のかかりやすい場所や、本体の底部がぬ  
れるような場所に置いて使わない

ショート・感電・故障の原因になります。

水ぬれ禁止



直射日光の当たるところでは使用しない  
変色の原因になります。



電源コードは必ず付属のものを使用する  
故障・発火の原因になります。



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。



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。

# ⚠ 注意

## ◆ 使用上の注意事項 ◆



### 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。



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  
内なべに傷が付く原因になります。



### 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。



内ふたとパッキンを取りつけないまま使用しない

禁止

故障の原因になります。



### 空だきをしない

変形・変色の原因になります。



ふたを開ける場合は、圧力表示ピンが下がった後、圧力切替弁を回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。



### 市販のタイマー機器を接続して使用しない

故障の原因となります。



### 内なべを直火にかけない

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。



### 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

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。



### 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。



### 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。



### 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。

# 使用上のお願い



※ 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

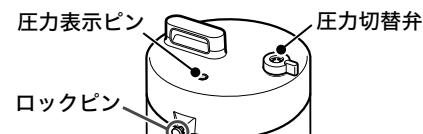
- ふたのノズルが詰まっていることを確認してから使用する。(けが・やけどの原因)  
⇒ ノズルの確認方法については、10ページの「ふたの組み立てと確認」を参照してください。
- 調理前に、本体にしっかりと付属品が取りつけられていること、本体と内なべの間にガタつきがないことを確認する。(故障の原因)
- 内なべや本体内部、内ふたなどに、食品かすなどの異物を付けたまま使用しない。(故障の原因)  
⇒ 異物の取り除きかたは、22～23ページの「お手入れ」を参照してください。
- 内なべと本体の間に水を入れない。(故障の原因)

## 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)
- 調理後は、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、ぜったいに、ふたには触らない。とくに、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)



# 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)

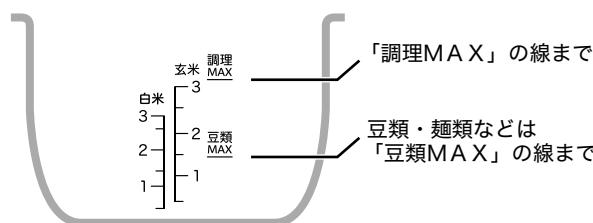
## 調理禁止の食材について

- 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)
- おかゆを調理する場合、青野菜などの具は圧力調理後に入れる。(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。



# 本製品でできること

## 8種の便利な基本メニュー

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で調理できます。

- 無水カレー
- カレー
- 肉じゃが
- 豚の角煮
- さんま煮
- ポトフ
- 白米
- 玄米

※ 無水カレーおよびカレーを調理する際、カレールウは、具材の圧力調理後に溶かします。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。

## その他の便利な機能

### ● 圧力調理モード

加圧時間をお好みで設定できます。

### ● スロー調理モード

加圧せずに調理を行います。

沸騰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。  
冷めてしまった料理を再加熱する際にも便利です。

### ● 温めモード

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

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。

※ 予約炊飯は、白米・玄米以外の調理には使用しないでください。

## 調理時間の目安

圧力調理では「加熱」「加圧」「保温」の3つの工程で調理を行います。



①加熱：調理を開始すると、本体内部を一定の圧力に上げるために加熱を行います。

②加圧：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。

メニューごとに加圧時間が予め設定されています（下記を参照）。

材料の種類・量・大きさに応じて、加圧時間を好みで調節したいときは、圧力調理モードで調理してください。

調理モード	加圧時間	保温時間	調理モード	加圧時間	保温時間
無水カレー	15分	1時間	さんま煮	20分	1時間
カレー	13分		ポトフ	7分	
肉じゃが	10分		白米	8分	12時間
豚の角煮	15分		玄米	45分	

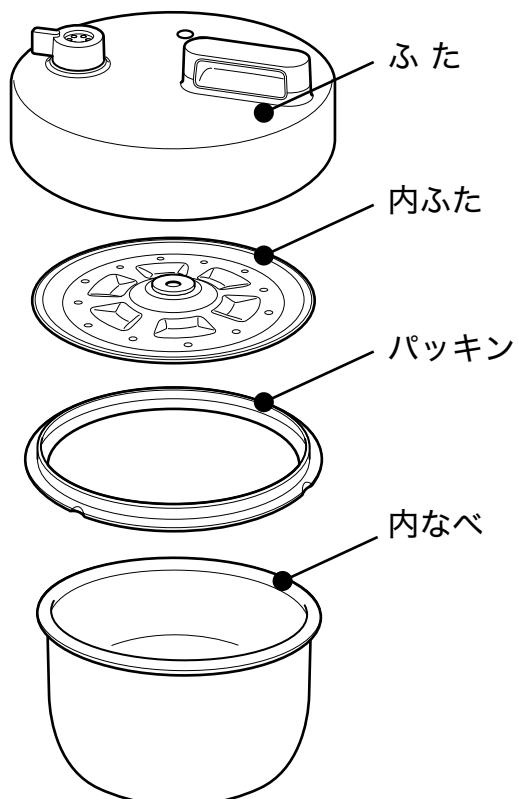
③保温：圧力調理が終了すると、自動的に保温に切り替わり、減圧されていきます。

※ 圧力調理後は、圧力表示ピンが下がってからふたを開けてください。

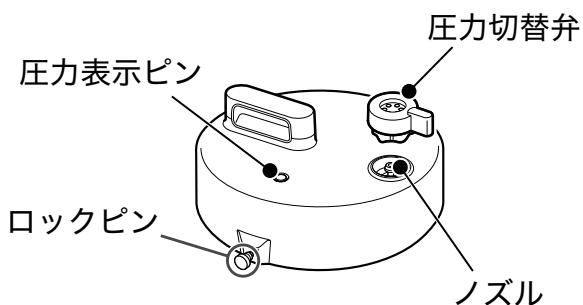
※ 圧力調理モードは保温に切り替わりません。

# 各部のなまえ

正面

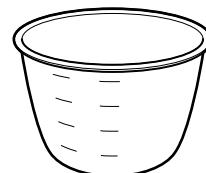


背面

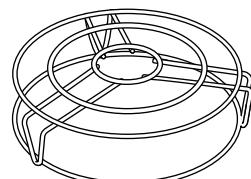


付属品

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。

※蒸し台は、イラストの向きで置いてください。(リングが3重になっている面が上です。)

# 各部のなまえ

## 操作パネル



各部のなまえ

ボタン	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 ③ メニュー / タイマー (↓) ボタン 	● 8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、選択されているメニューが順に切り替わります。 メニュー / タイマー (↓) ボタンを押すごとに、メニュー / タイマー (↑) ボタンと逆の順番にメニューが切り替わります。 ● 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、予約炊飯の入時間を設定するときに押します。
④ 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。
⑤ 圧力調理ボタン 	● 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。
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。
⑦ 溫めボタン 	● 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。
⑧ ディスプレイ 	● 選択中のメニュー、圧力調理・スロー調理の残り時間、保温時間などが表示されます。

# ご使用の前に

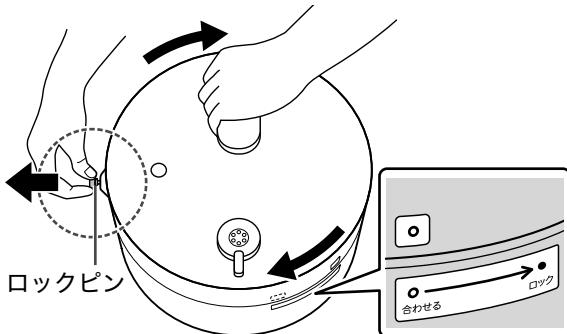
本製品をはじめてお使いになる場合、またはしばらくお使いになっていなかった場合は、本体内部にほこりやごみなどが付着している可能性があります。22～23ページの「お手入れ」を参照して各部を洗浄してからお使いください。洗浄後は、よく乾かしてからご使用ください。

## 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、必ずミトンを使用してください。

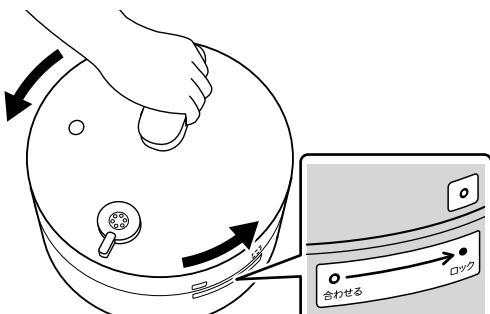


### 閉めかた

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。

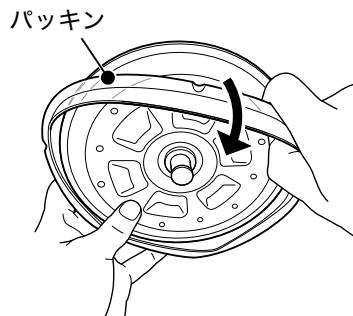


## ふたの分解

① 中央部の内ふたつまみを持って、ふたから内ふたを取りはずします。



② 内ふたの周囲にあるパッキンを取りはずします。



③ 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。



## ふたの組み立てと確認

① 圧力表示ピンが動くか確認します。

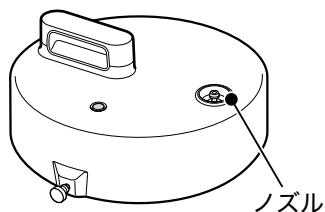
※ ふたの内側から、圧力表示ピンをつまんで上下に動くことを確認してください。確認時、圧力表示ピンのパッキンに無理な力を加えないように注意してください。



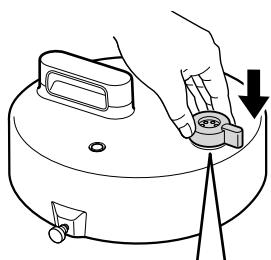
※ お手入れなどで圧力表示ピンのパッキンを取りはずした場合は、必ず取り付けてください。

② 圧力切替弁をふたにはめ込みます。

※ 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。



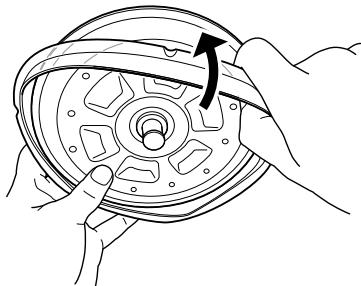
※ 圧力切替弁を強く押してはめ込んでください。



※ 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ます。

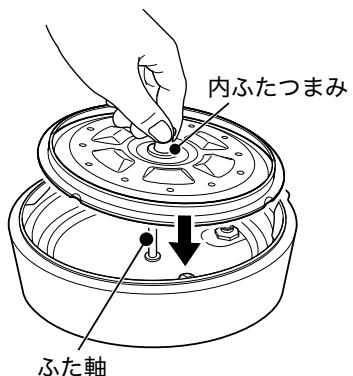
※ パッキンはしっかりとはめ込んでください。



④ 内ふたをふたにしっかりと取り付けます。

※ 内ふたつまみが外側になるように取り付けてください。

※ 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。

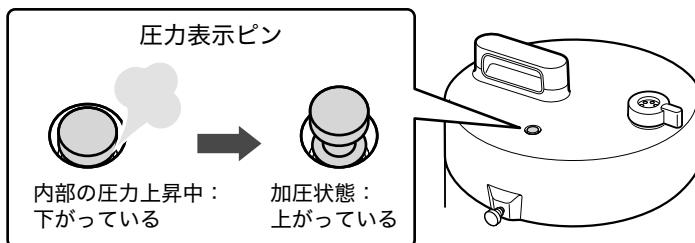


※ 部品のつけ忘れにご注意ください。

- 内ふたやパッキンをつけ忘れる  
と、機器の内部に蒸気が入り込み、故障の原因になります。
- 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。

## 圧力表示ピンについて

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。



※ 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。けが、やけどの原因になります。

## 圧力切替弁について

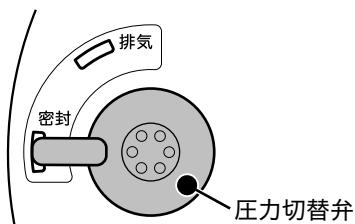
圧力切替弁には「密封」と「排気」の2つの機能があります。



※ 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。

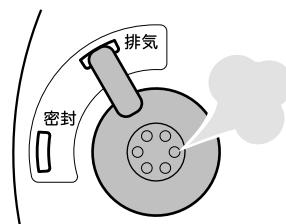
### 密封

内部の圧力を一定に保ちます。  
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。



※ 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。  
高温の蒸気が吹き出し、けが、やけどの原因になります。

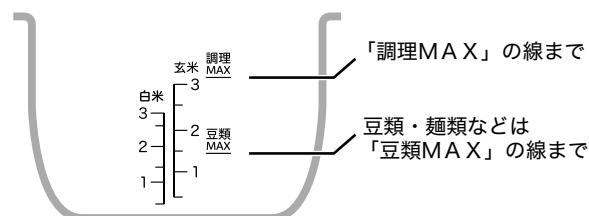
# 調理の準備

## 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。
- 調味料の溶け残りを防ぐため、調味料はあらかじめ混ぜ合わせてから入れてください。



- ※ 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



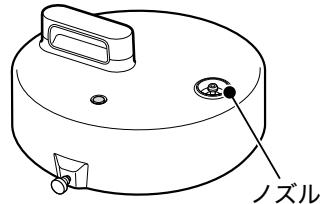
- ※ 内なべが傾いていないか、本体と内なべの間に食品かすなどの異物が挟まっていないか必ず確認してください。
- ※ 内なべ外側の水気を拭き取ってから、セットしてください。



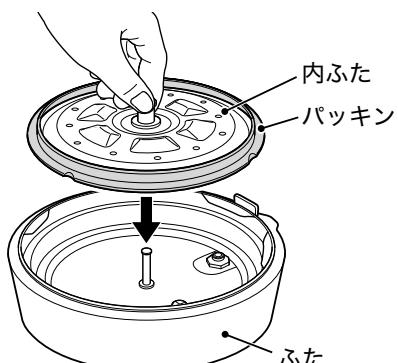
# 3 ふたが正しく組み立てられているか、次の点を確認する

## ● 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ない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)

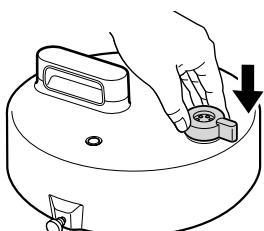


## ● 内ふたとパッキンがしっかりと取りつけられていること



内ふたとパッキンのつけ忘れに  
ご注意ください。  
機器の内部に蒸気が入り込み、  
故障の原因になります。

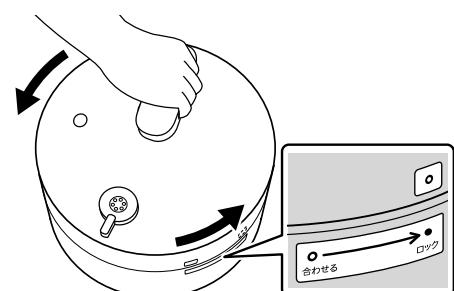
## ● 圧力切替弁が、ふたにしっかりと取りつけられていること



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と、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。

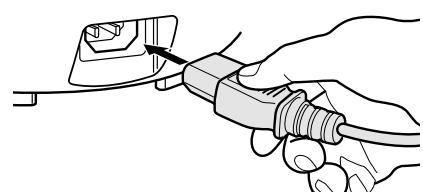
# 4 ふたを閉める

## ● ふたの閉めかたについては、9ページの「ふたの開けかた、閉めかた」を参照してください。



# 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。



※ 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。

# 調理のしかた

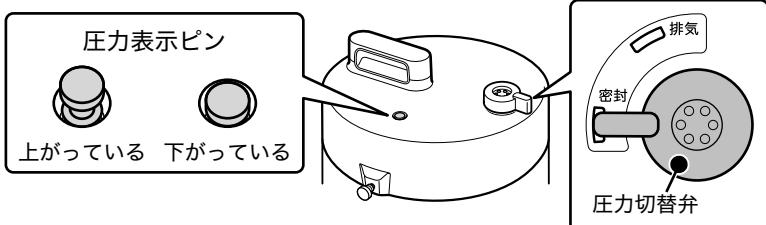
本製品の圧力調理は、メニューに合わせて加圧時間が設定されている基本メニューと、加圧時間が自由に設定できる圧力調理モード（16ページ）があります。調理例について、詳細は付属のレシピブックをご覧ください。

## 基本メニューでの圧力調理

### 1 12ページを参照し、調理の準備をする

- 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 または メニュー/タイマー 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イに表示されます。  
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。

- ・無水カレー
- ・カレー
- ・肉じゃが
- ・豚の角煮
- ・さんま煮
- ・ポトフ
- ・白米
- ・玄米



※ 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 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、11ページを参照）

#### 調理中のディスプレイについて

① 加熱中



※ 圧力が点滅します。加熱中、時間の表示は変化しません。

② 圧力調理中



※ 残り時間が減っています。

③ 圧力調理が終了(保温中)

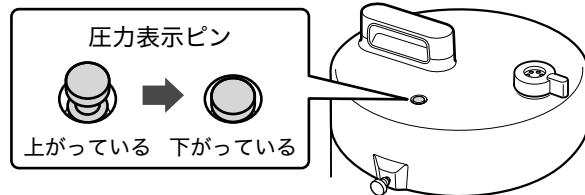


※ 保温開始から5分経過した場合

# 5

終了音（ピッピッピッピッピッピッ）  
が鳴り、保温に切り替わったら、  
圧力表示ピンが下がるまで待つ

- ① すぐにふたを開けたい場合は、  
切ボタンを押して保温を終了します。



- ② 続けて使用しない場合は、電源プラグを抜いてください。



- ※ 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。  
高温の蒸気が吹き出し、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、5～30分です。

※ 調理内容によって、減圧時間は異なります。

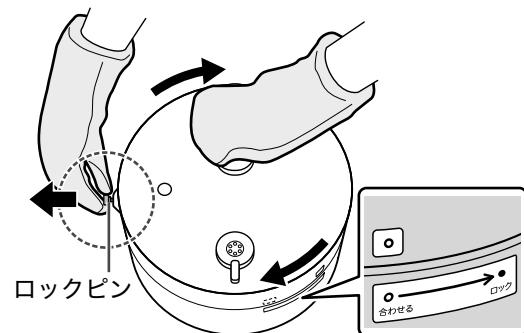
# 6

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

- ① 調理後にふたを開ける場合は、必ずミトンをはめて  
ください。

- ② ロックピンを引っ張りながら、時計回りに本体側面の  
●マークまで回します。

- ふたを開けたときに内なべがくっついてくる場合は、  
16ページを参照してください。



- ※ 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。
- ※ ふたを開ける際は、少し回して、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認して  
ください。
- ※ ふたを開ける際、重く感じたら内部の圧力が下がっていない可能性があります。  
少し時間を置いてから開けてください。
- ※ 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でください。  
少しでも圧力が残っていると、ふたが飛んだり、高温の蒸気や調理物が噴出したりし  
て、けが、やけどの原因になります。

## 調理後の保温について

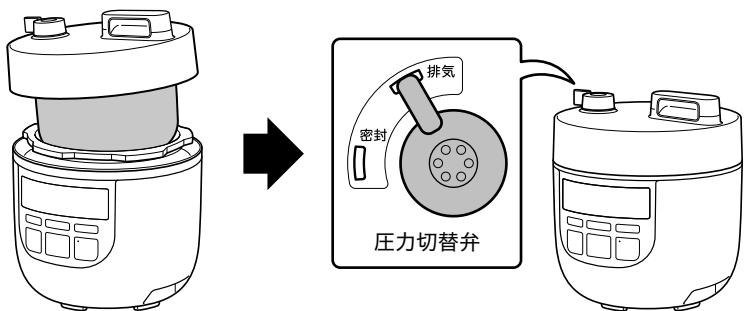
- 調理が終了すると自動的に保温に切り替わります。
- 保温時間は、メニューごとに設定時間が異なります。設定された保温時間が経過するとスタンバイモード（0000 の表示）になります。  
各メニューの保温時間については、6 ページの「調理時間の目安」を参照してください。
- 保温中は、保温開始からの経過時間がディスプレイに表示されます。
- 保温を終了するときは、切ボタンを押してください。



(例) 保温開始から  
5 分経過した場合

## ふたを開けるときに内なべがくっついて離れないときは

一度ふたを本体に戻し、圧力切替弁を「排気」に切り替えてから、再度ふたを開けてください。



※ 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。  
※ 圧力切替弁から蒸気が出でてくることがあるので、ミトンをはめてください。

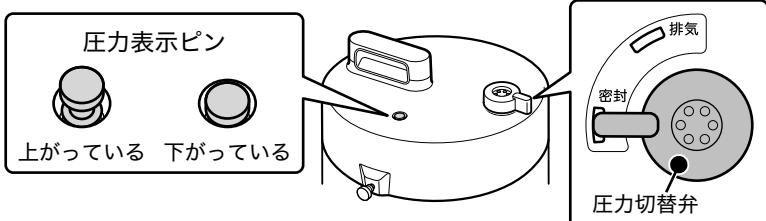
## 加圧時間を自由に設定できる圧力調理

「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。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 12 ページを参照し、調理の準備をする

- 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

を押したら、

メニュー/タイマー

または

メニュー/タイマー

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(へ)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。



※ 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

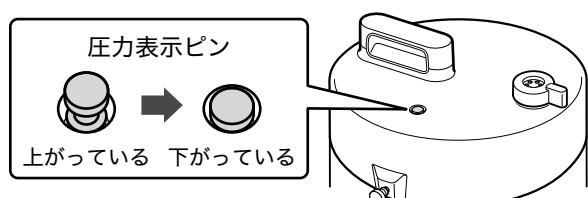
を押して、調理を開始する

- “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、11ページを参照)
- 調理中の工程は、14ページの手順4を参照してください。

# 5

終了音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

- 圧力調理が完了すると“ピッピッピッピッピッ”  
と音がして、スタンバイモード(0000の表示)  
に切り替わります。
- 圧力調理モードは、保温に切り替わりません。



※ 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。

# 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

- ふたの開けかたや注意事項は、15ページ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。



※ 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 12 ページを参照し、調理の準備をする

- 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 を長押しして、予約炊飯の設定画面に

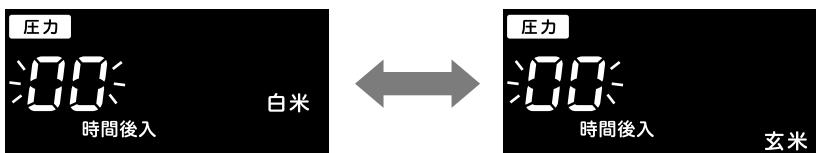
切り替える

- 右図の表示になるまで、圧力調理ボタンを押し続けます。



## 3 圧力調理 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 または メニュー/タイマー 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。



※ 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 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。



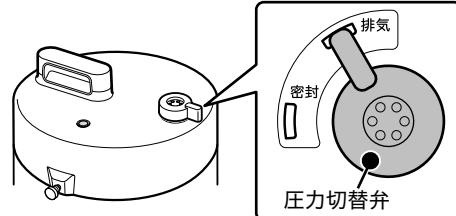
# スロー調理のしかた

「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 12ページを参照し、調理の準備をする

- 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 圧力切替弁を「排気」の位置にセットする



## 3 スロー調理 を押したら、メニュー/タイマー (へ) または メニュー/タイマー (▽) 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(へ)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。

**!** ※ 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 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イについて



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。

※ 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“ピッピッピッピッピッピッ”と音がして、自動的に保温に切り替わります。  
保温時間は6時間です。

## 料理のあたためなおし

温めモードで、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。



※ 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を使用してください。

### 1 内なべに調理物を入れて、本体にセットする

- このとき、ふたは閉めないでください。

### 2 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。

### 3 温め を押したら、スタート 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。



※ 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

- あたためを途中で停止するには、切ボタンを押してください。



※ カレーやシチューなどは焦げやすいため、かきませながらあたためてください。また、飛び散りにご注意ください。

### 4 切 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

急いでいる場合など、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。



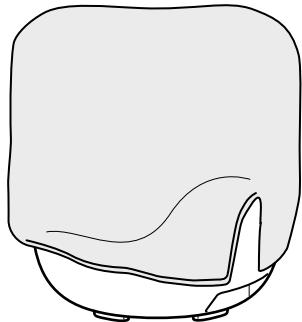
- ※ 調理中や調理終了直後の減圧は絶対にしないでください。
- ※ 蒸気は高温のため、取り扱いには十分注意してください。
- ※ 周囲に人やペットがないことを必ず確認してください。

① 圧力調理が終了した後（ピッピッピッピッピッピッと音がしてから）、切ボタンを押して5分以上待ちます。

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ます。

※ 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。

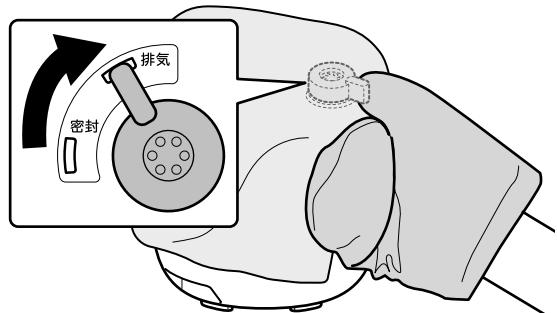


※ ぬれたふきんに調理したものがかかることがあります。

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します。

※ 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吹き出すため、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ます。

※ 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。



- ※ 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。

# お手入れ



- ※ 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ので、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、たまたま煮汁が内ふたから出てくる場合がありますので、注意してください。
- ※ 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

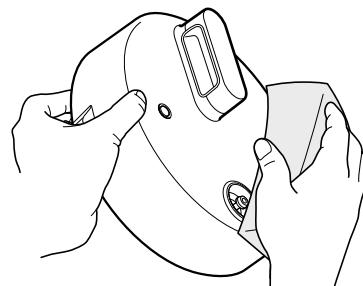
### 本体

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。



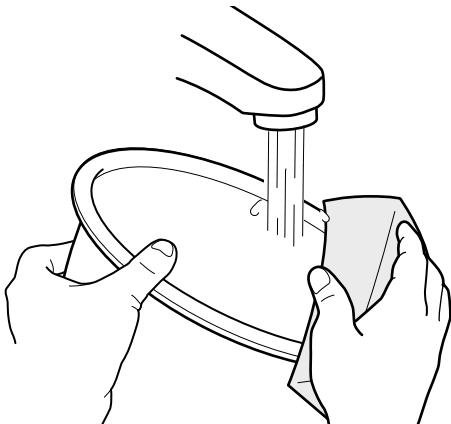
### ふた本体

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。



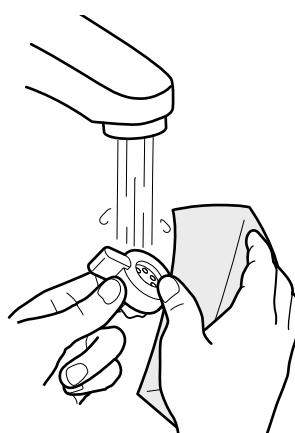
### 内なべ

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。



### 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。

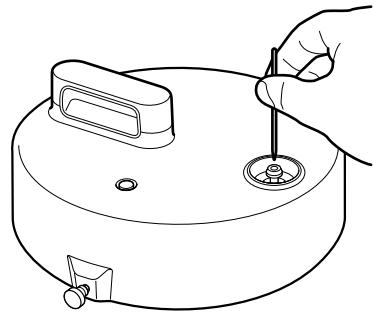


## 圧力表示ピン / ノズル

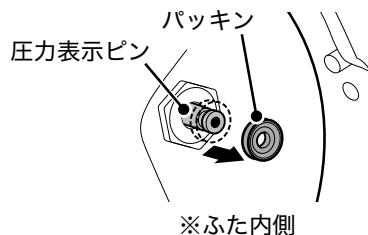
水を流し、食品かすなどの異物が詰まっていないか確認してください。

※ 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。

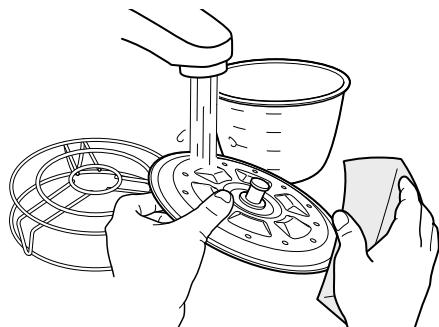


## 内ふた・付属品

中性洗剤とスポンジで洗い、乾いた布で拭いてください。

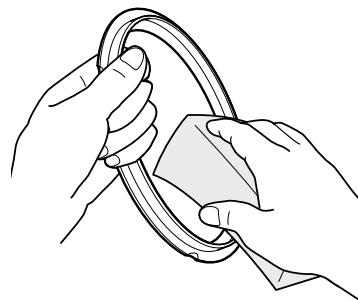
※ 強い力を加えたり、たわし、研磨剤入りの洗剤などを使用しないでください。傷や破損の原因となります。

※ 電子レンジ・オーブン・オーブンレンジ・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 パッキンがひたるくらいの水をなべに入れて沸かします。

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分ほど煮沸してください。

※ 内ふたは入れないでください。変色の原因になります。



※ 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。

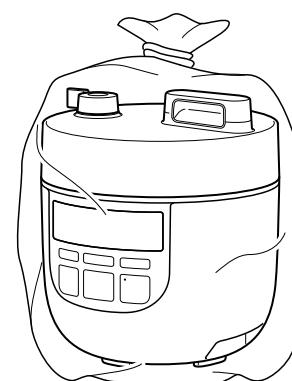
お手入れ

## 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。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
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。
焦げる。	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、圧力がかからず調理ができません。
ふたのすき間や圧力 切替弁から蒸気や汁 がもれる。	ふた本体に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。
	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。
	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。
	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、販売店またはサポートセンターへご連絡ください。
時間表示が変化しない。	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。
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こっていなければ異常ではありません。	
ふたのすき間や圧力 切替弁から蒸気が噴 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。
	圧力表示ピン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。
	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。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
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)	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。	吹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、販売店またはサポートセンターへご連絡ください。

こんなとき	対処のしかた
エラーメッセージ (E01、E02、E05) が表示される。	故障の可能性があります。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、販売店またはサポートセンターへご連絡ください。
エラーメッセージ (E03) が表示される。	内なべを入れ忘れていませんか。
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。 ※ 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。
エラーメッセージ (E06) が表示される。	ふた本体に内ふたやパッキンを取りつけずに使用すると表示される場合があります。内ふたとパッキンを正しく取りつけても改善しない場合は故障の可能性がありますので、販売店またはサポートセンターへご連絡ください。  内ふたのパッキンの劣化により、蒸気もれが起こっていると表示される場合があります。 ※ パッキンは消耗品です。6カ月～1年のご使用を目安に交換してください。
メニュー / タイマー ボタンや切ボタンを押しても、ディスプレイが「0000」のまま表示が変わらない。	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、販売店またはサポートセンターへご連絡ください。
使用中に停電した場合。	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、ふたを無理に開けたり、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。



※ 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）	電気圧力鍋（SP-D131）
外形寸法（約）	幅 22×奥行 23.8×高さ 24.9cm
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	700W
調理容量	1.3L
呼び容量（満水容量）	2L
使用最高圧力	70kPa ゲージ圧

質量（約）	2.7kg
電源コードの長さ（約）	1.2m
温度ヒューズ	142°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



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

仕様

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。

● プラスチック部品やパッキン類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）。

品名	部品コード
計量カップ	SPC-101-KC
蒸し台	SPC-101-MD
パッキン（内ふた用）（※）	SPC-101-PC
内ふた	SPC-101-UF

品名	部品コード
内なべ（※）	SP-D131-UN
圧力切替弁	SP-D131-AB
電源コード	SP-D131-DC
レシピブック	SP-D131-RB

## 長年ご使用の電気圧力鍋の点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使いかた」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。
  - 修理やその確認、業務を委託する場合
  - 法令の定める規定に基づく場合

# 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。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、または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（故障した商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

この電気圧力鍋の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。  
その商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。

# お客様相談窓口

- 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。

〈siroca 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（土・日・祝日、弊社指定休業日を除く）  
〒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

インターネットでのお問い合わせ：ホームページ <http://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・別売品は、siroca サポートストアからもご注文いただけます。

〈siroca サポートストア〉 <http://siroca.jp/> ※商品により、お取り扱いがない部品がございます。  
サポートセンターまでお問い合わせください。

## サポートセンターからのお願い

- ・ 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。予めご了承ください。

## siroca の最新情報はこちらでチェック！



<http://www.facebook.com/siroca.jp>



<http://ameblo.jp/siroca/>



<https://www.instagram.com/siroca.jp/>



<http://siroca.jp/>