



ステンレス両手圧力鍋

(家庭用圧力鍋)

取扱説明書

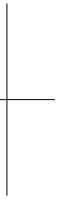
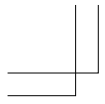
- ご使用になる前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくご使用ください。また、この取扱説明書はいつでも見られるよう必ず大切に保管してください。
- 圧力鍋は、極めて高温・高圧になる器具です。誤った使い方は重大事故につながり大変危険です。取扱上の注意事項等をしっかりと守り、正しくご使用ください。



SGマークは経済産業省承認のもとで(一財)製品安全協会が定めたマークです。家庭用の圧力鍋または圧力釜の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

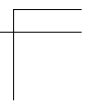
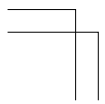


PSCマークは、消費者の生命・身体に対して特に危害を及ぼすおそれが多い製品については、国の定めた技術上の基準に適合した旨のPSCマークがないと販売できず、マークのない製品が市中に出回った時は、国は製造事業者等に回収等の措置を命ずることができます。PSCマークのPはProduct(製品)、SはSafety(安全)、CはConsumer(消費者)を表します。



クリーニングピン

※使用方法は 14 ページをご確認ください。



目次

▶ 目次	1
▶ 警告・注意	2、3
▶ 各部の名称	4
▶ 圧力の切替方法について	5
▶ 圧力切替排気装置の着脱について/ パッキンの取り付け方	6
▶ フタの開閉	7
▶ 圧力鍋の使い方	8、9
▶ お手入れ方法	10
▶ 困ったときの Q&A	11
▶ こんな時どうすれば？	12、13
▶ 点検	14
▶ 補償について	15
▶ 部品のご購入方法	16、17



警告

- 圧力なべ及び圧力がまは、加熱されると極めて高温・高圧になる器具です。取扱いを誤ると、ケガや火傷を負うことがあり危険ですので、十分注意してご使用ください。
- 使用する前に必ず蒸気穴が詰まっていないことを確認してください。蒸気穴が目詰まりしたまま使用すると、なべ内の圧力調整ができずに、フタが飛んだり、内容物が飛び散り火傷や事故の原因となります。
- 調理中は火傷の恐れがあるので、蒸気口や蒸気に顔や手を近づけないでください。
- カレーやシチューのルウ等の粘性が強いものやお粥等ののり状になるものは、圧力をかけない状態で調理してください。(カレーやシチューを調理する場合は、具材のみ圧力調理をしてください。)
- 改造をして使用するのは大変危険です。絶対にしないでください。
- 空焚きはしないでください。万が一された場合は、すぐに鍋を急冷しないでください。火を止め、しばらく自然冷却し、更に流水冷却をしてからフタを開けてください。
- 重曹・酒・多量の油を使用する料理は、急激に大量の泡が発生し危険ですので調理しないでください。
- パスタ・麺類は調理中泡立つため、圧力調理はしないでください。



お取扱上の注意

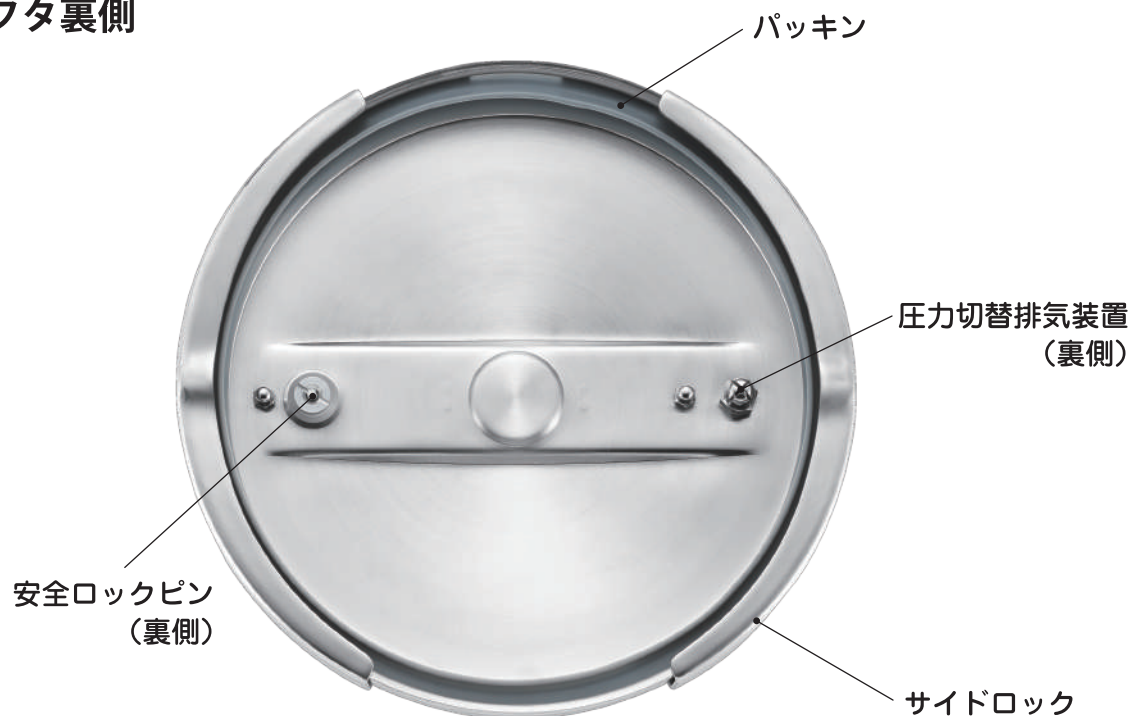
ご使用の際には、必ず取扱説明書を読んでからご使用ください。不適切な取り扱いは事故につながります。本書は必ず保管してください。

-
- 本来の使用目的以外でのご使用はしないでください。
 - 空焚きはしないでください。
 - フタに貼ってある全てのラベルは、剥さずご使用ください。
 - 使用後はよく洗って乾燥させてください。
 - 圧力鍋を移動する際は、本体ハンドルを両手でしっかりと持ってください。
 - 縁まで水を満たした状態で使用しないでください。
 - 調理量を守ってください。最大量は鍋の2/3までにしてください。
 - 豆類は、水量と合わせて鍋の1/3以下で調理してください。
 - 加熱・加圧状態では衝撃を与えないでください。
 - 使用中又は使用後は無理にフタを開けないでください。

- フタを開ける際は、安全ロックピンが完全に下がっていることを確認し、圧力切替排気装置を排気に合わせ鍋内の蒸気を完全に排出させてから開けてください。ただし、フタが重く感じたら無理に開けず、必ず自然冷却か流水冷却をし、蒸気を抜いてから開けてください。
- スチールたわし、磨き粉等を使用すると鍋に傷がつくことがあります。
- こげつき等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 調理中は圧力切替排気装置を動かさないでください。
- ガスの火は鍋の底から炎がはみ出さない程度にしてください。炎が鍋側面にまわり、ハンドルが損傷する恐れがあります。
- 加熱・加圧中はそばを離れないでください。また、子供を近づけないでください。
- 電子レンジ及びオーブンでは使用できません。
- 料理を鍋の中に入れてままにしないでください。
- 調理中、調理直後は本体および圧力切替排気装置が熱くなっております。ミトン等を用いて、火傷に十分注意してください。
- 天ぷら等、多量の油を使う調理には、圧力調理は絶対にしないでください。
- ストーブの上では使用しないでください。
- 圧力切替排気装置の蒸気口から蒸気が出始めると、圧力鍋内部の温度は100度以上になります。この時、圧力鍋を動かしたりぐらつかせたりしないでください。火傷や事故の原因となり大変危険です。
- 万が一移動させる場合は、火を消し安全ロックピンが下がっていることを確認してください。
- 分解・改造等は絶対にしないでください。ご使用後は本書に従ってお手入れをしてください。
- 消耗部品等の部品交換は、必ず当社純正品をご使用ください。
- ご使用前には、ネジやナットの緩み、各部のガタツキ等、異常がないか確認してください。
- 取っ手が緩んだ場合は、ネジを締め直してください。そのままの状態で使用すると、脱着しケガや火傷の原因となります。
- 電磁調理器での調理中に、「ジー」「ブーン」等音がする場合がありますが、共振音であり故障ではありません。
- 圧力調理ではなく、加熱調理などの温め直しの際は、フタをはずし圧力をかけない状態で使用してください。
- 異常を感じた場合はすぐに火を止め調理を中止してください。

各部の名称

フタ裏側



圧力の切替方法について

ご使用前は、必ず各部に異常がないことを確認してください。また、誤った使い方は事故の原因となり大変危険です。ご使用方法をよく確認してからお使いください。

圧力切替排気装置の機能と特長

本製品は、低圧・高圧の二段階調整ができます。お料理に応じて圧力排気装置を合わせご使用ください。

※調理中は圧力切替排気装置を「高圧→低圧」「低圧→高圧」「排気」に動かさないでください。

内容物が噴き出す恐れがあり、大変危険です。



低 圧 (I)

荷崩れしやすい
野菜や魚に



高 圧 (II)

角煮や骨付き肉等、
時間のかかる料理に



排 気 (⇩)

蒸気を抜く際



切り替える際は、必ず灰色のツマミ部分をつまんで回してください。誤って蒸気口に触れてしまうと、火傷やケガにつながる恐れがあります。



圧力切替排気装置の真上が蒸気口になっています。加熱・排気の際は、中の蒸気が勢いよく噴射しますので火傷等に注意してください。また、蒸気口を覗きこんだり手をかざす等は絶対にしないでください。



調理中は圧力切替排気装置を絶対に回さないでください。調理物が噴き出す恐れがあります。



圧力切替排気装置の操作方法

高圧→低圧→排気 反時計回り

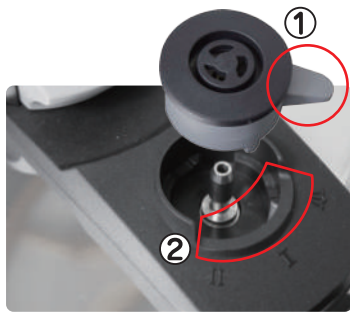
排気→低圧→高圧 時計回り

高圧から低圧、排気と減圧していく場合は、「反時計回り」、排気から低圧、高圧と切り替える場合は「時計回り」に回してください。



圧力切替排気装置の着脱について

取り付け



①の突起部分を②の赤い枠線の範囲内に合わせ、押し込みます。

押込む



取り外し



上に持ち上げ引き抜きます。その際、多少硬さがありますが、そのまま引き抜いてください。

※切替排気装置の着脱は、必ず鍋が冷めきった状態で行ってください。

パッキンの取り付け方

はじめに、パッキンに亀裂等がないか確認をしてください。傷みがある場合や、正しくセットされていない場合、蒸気漏れの原因となります。

フタの縁の内側にしっかりおさまっていることを確認してください。



※パッキンは消耗品です。使用頻度により交換時期は異なりますが、亀裂や緩み、蒸気漏れが発生したら交換してください。（各部品のご購入方法は 16、17 ページをご確認ください。）

フタの開閉

フタの開め方

- ①必ず平らで安定した所に置いてください。
- ②6 ページを参考に、パッキンを正しく取り付けてください。
- ③フタ開閉ハンドルの中央をつかみ、サイドロック部が開いたのを確認したら本体にかぶせます。※図1
- ④中央部分(◁○○○○○○▷)を上から押し、サイドロック部を直接手で触れ完全に閉まったことを確認してください。※図2

※図1



フタ開閉ハンドルを掴むとサイドロック部(赤枠箇所)が開きます。両側のサイドロック部が開いたことを確認してください。

※この時フタを傾けた状態で閉めないよう、注意してください。

※図2



中央部分を押し、サイドロック部が閉じたことを確認してください。



サイドロック部を両脇から直接手で触れ、完全に閉まったことを確認してください。



フタを閉めた後、黒い●印が完全に見えていることを確認してください。欠けている場合は、フタが正しく閉まっていない場合があります。(印はあくまで目安です。)

フタの開け方

調理が終わっても、鍋の中にはまだ圧力が残っています。フタを開ける時、鍋の中に少しでも圧力が残っているとフタが飛んだり内容物が噴出する等、非常に危険です。必ず手順に従い、蒸気を完全に抜いてからフタを開けてください。

- ①必ず平らで安定した所に置いてください。
- ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。
- ③鍋内の圧力が下がると、ハンドル部の安全ロックピンが下がりハンドルのロックが解除されます。
- ④圧力切替排気装置を排気(⇩)の位置にセットし、鍋内の蒸気を完全に排出させます。
- ⑤フタ開閉ハンドルをつかみ、持ち上げてください。※図3

※圧力切替排気装置の操作は、必ず安全ロックピンが下がっているのを確認してから行ってください。

※ハンドルの動きがかたく感じられた場合は、鍋内に圧力が残っている可能性があります。無理にフタを開けず、もう一度②～④の手順に従い蒸気を抜き、フタを開けてください。



※図3



フタ開閉ハンドルをつかみ

真上に持ち上げる



高温注意



圧力切替排気装置を排気に合わせると、蒸気口から勢いよく蒸気が出てきます。大変高温で危険ですので、十分注意してください。

圧力鍋の使い方



調理中は目を離さないでください。また小さなお子様を近づけないでください。

- 空焚きは非常に危険です。絶対にしないでください。
- 重曹等の急激に発泡するものや、多量の油等は危険ですので、調理には使用しないでください。
- カレーやシチューのルー等の粘性が強いものやお粥等ののり状になるものは、圧力をかけない状態で調理してください。(カレーやシチューを調理する場合は、具材のみ圧力調理をしてください。)
- パスタ・麺類は調理中泡立つため、圧力調理はしないでください。

空焚き禁止 !!



最大・最低調理量について

ご使用の際は、最大・最低調理量を必ず守ってください。

最大調理量

調理によって
分量が増える食材の場合

豆類など

通常調理の場合



水分と合わせて、鍋の **1/3** 以下



水分と合わせて、鍋の **2/3** 以下

最低調理量

加熱時間 10 分間の調理で約 1 カップ 200cc 程度(あくまでも目安です)の水分が蒸発します。水分が少なすぎると、焦げ付きやパッキンを傷める原因となります。

豆料理の注意

豆類を圧力鍋で調理する際、膨張し剥がれた豆皮に注意が必要です。豆皮は、圧力鍋の蒸気穴等に詰まり、圧力調整ができなくなる可能性があります。これらを防ぐため、圧力鍋で豆類の調理をする際は、必ず目皿を落とし蓋としてご使用ください。

※本製品に目皿は付属していません。市販のものをご使用ください。



圧力鍋の持ち方

右図のように必ず本体ハンドルを両手で持ち上げ、移動の際はなるべく水平を保つようにゆっくりと移動させてください。

※この時加熱して鍋が高温になっている場合は、ミトン等を使用してください。



調理方法

1. 鍋に材料・水等を入れます。
2. 7 ページの手順でフタを閉めます。
3. **強火で加熱**します。
※鍋内を蒸気で満たし圧力をかけるため、初めは必ず強火で加熱してください。
4. しばらくすると安全ロックピンが上がり、フタがロックされ開かなくなります。
5. その後、圧力切替排気装置の上の蒸気口から蒸気が出てきます。
ここから加圧時間が始まります。**火力を弱火**にしてください。
6. 調理（加圧・蒸らし）終了後、7 ページの手順でフタを開けます。



ガス火の場合は、鍋の底からはみ出さない程度に調整してください。火が側面にまわり、ハンドル等を損傷する恐れがあります。



加圧時間 10 分間の調理で約 1 カップ 200cc 程度水分が蒸発します。水分が少なすぎると空焚きや焦げ付き、パッキンの劣化の原因になりますので、十分ご注意ください。



圧力がかかると蒸気口から勢いよく蒸気が出てきます。大変危険ですので、十分にお気を付けてください。

自然冷却

自然冷却とは、調理後の圧力鍋をそのまま放置し、自然に圧力が下がるのを待つ方法です。安全ロックピンが下がれば自然冷却完了です。

流水冷却

流水冷却は、やむを得ず急いでフタを開けるためにとる方法です。流水をかけて鍋内の圧力を下げフタを開けます。

加圧調理後、火を止め、圧力鍋をそっとシンクへ運びます。鍋のフタに濡れ布巾をかけ、流水を少しずつかけてください。(1 分以上)
この時、本体に水が入らないよう注意してください。
圧力が下がり安全ロックピンが下がるのを確認したら、7 ページのフタの開け方④～を参考にフタを開けてください。



※流水冷却は、煮過ぎ・茹で過ぎを防ぐための方法です。急冷措置を取らなくてよい調理以外は、基本的には自然冷却をしてください。

※鍋は直接水の中につけないでください。鍋底が痛む場合があります。

※鍋は大変熱くなっていますので、ミトン等を使用し、火傷には十分注意してください。

お手入れ方法

本体・フタのお手入れ

- 調理後は食材を早めに別の容器に移し、汚れ等を十分に取り除いてください。
- 使用後は中性洗剤をつけたスポンジ等で洗い、早めに水気を拭き取ってください。この時フタの内側のパッキンは必ず外してください。



スチールたわし、アルカリ性洗剤、クレンザーを使用しないでください。
注意 表面を傷つけ、腐食の原因となります。

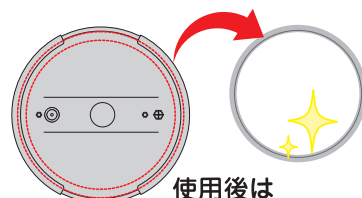


- 圧力切替排気装置を外し、蒸気穴に調理カスや汚れ等が残っていないか確認し、残っている場合は取り除き洗浄してください。
- 水気がついたままでは、錆びる原因となります。必ずよく拭き取り乾燥させてください。

パッキンのお手入れ

- 食器洗い乾燥機は使用できません。
- パッキンは毎回使用後に外し、ぬるま湯と中性洗剤で洗いきよく乾燥させてください。油分が残っていると蒸気漏れの原因となりますので、しっかり汚れを落としてください。
- 乾燥後は再びフタに取り付けてください。
- 調理内容や経年により変色する場合がございますが、使用には問題ありません。

※約1年を目安に交換されることをおすすめします。
(使用頻度により異なります。)

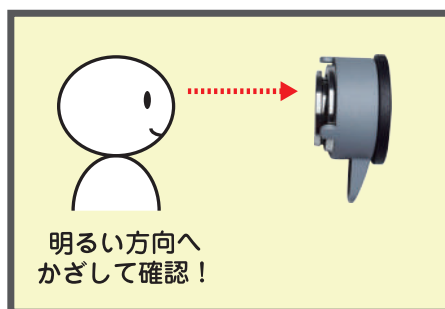


使用後は
毎回外して
洗浄&乾燥!

圧力切替排気装置のお手入れ

- 食器洗い乾燥機は使用できません。
- 使用後は毎回圧力切替排気装置を取り外し、スポンジ等に食器用洗剤をつききれいに洗い流してください。また、調理カス等が詰まっていないか確認し、目詰まりがあった場合は付属のクリーニングピンや歯ブラシなどで取り除き、水道水で洗い流してください。
- 洗浄後は、よく乾かしてから取り付けてください。

※豆類や穀類（炊飯など）のように煮汁が炊きあがってくる材料を調理した後は、目詰りを起こし圧力調整ができず、異常圧になる危険性があるため、特に念入りにお手入れを行ってください。



明るい方向へ
かざして確認!

焦げつきのとり方

- 鍋にお湯を入れ時間を置きます。ふやけてきたら、木べら等を使用しゆっくりと取り除いてください。
- 金属製の固いものは、鍋の表面を傷つけますので使用しないでください。

困ったときの Q&A

Q1 アクが出るものの調理は？

小豆、ごぼう、こんにゃく等はさっと茹でこぼしてから調理をします。シチューやスープのように、材料を炒めてから水を加えて煮るものは、フタを閉める前に浮いているアクをすくい取ってから調理してください。

Q2 煮物の調理途中で味見はできますか？

調理中に味見をする場合は、火を止め圧力鍋をそつと水道の下に移動し、流水冷却します。圧力切替排气装置を排气に合わせて、鍋内の圧力を完全に抜き、安全ロックピンが下がっていることを確認してからフタを開け味見をしてください。再度フタを閉め、圧力調理を行ってください。

Q3 出来上がりがやや水っぽく感じるのですが・・・

圧力鍋は、煮る時間を大幅に短縮するだけなので、最後の仕上げや味見は普通の鍋での調理と同様に必要です。水分が多ければ煮詰める等して味を調整してください。



Q4 指定時間で調理したら柔らかくなりすぎました。原因は？

通常のお料理と同様に、食材の乾燥度や種類、大きさ等によって調理時間は異なります。レシピブックの加圧時間は、一般的な材料を目安にした計測時間です。煮すぎるよりは煮足りない方が、また味は濃すぎるよりは薄い方が後で調節ができますので、分量、時間ともに控えめに味見等をしながらの調理をおすすめします。

Q5 白米を炊いたら、出来上がりが灰色がかって見えます。

お米に含まれるでんぷん質は、急速に高温（120℃～）で加熱されると、薄く灰色がかった半透明のもち状になります。これは人体に無害ですし、味や栄養面でも問題はありません。



Q6 材料の量によって、加圧時間や蒸らし時間は変わる？

量が増えても、加圧時間や蒸らし時間は同じです。ただし、食材の量により圧力がかかるまでの「加熱時間」は異なります。



こんな時どうすれば？（異常かな？と思ったら）

調理中に異常かな？と思ったら、すぐに火を止めてください。
その後、下記の状況に応じ対処してください。

状 況	原 因	対 処 方 法
どんなに加熱をしても、圧力切替排気装置から蒸気が出ない	圧力切替排気装置の穴が詰まっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で圧力切替排気装置を外します。付属のクリーニングピンで、調理カスを取り除いてください。
	圧力切替排気装置が正しくセットされていない	①直ちに加熱を中止してください。 ②圧力切替排気装置を排気に合わせ、蒸気を完全に排出させ、もう一度セットし直してください。
	空焚きの状態になっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。
	フタの閉め方が不完全	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを閉め直してください。
	パッキンの取り付け方が不完全、もしくはパッキンの損傷や劣化による蒸気漏れ	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 ④パッキンが外れていたら、正しくパッキンをセットし直してください。 パッキンが正しくセットされていたにもかかわらず蒸気漏れが発生した場合は、パッキンを交換してください。 ご購入方法は16、17ページにございます。
	安全ロックピンが外れている、もしくは劣化により蒸気が漏れている。	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 ④安全ロックピンが外れていないか確認をしてください。 安全ロックピンが外れていないにもかかわらず蒸気が漏れる場合は、安全ロックピンを交換してください。 ご購入方法は16、17ページにございます。
フタが開かない	鍋内に圧力が残っている。 ⚠ 注意 無理にフタを開けようとしないでください。	①火を止めた後、そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ②十分に鍋を冷やしてから7ページに従いフタを開けてください。 ③それでも開かない場合は、安全ロックピンが食材やだし汁の油分の粘性により、上がったまま張りついている可能性があります。鍋が十分に冷めていることを確認してから、フタハンドルの安全ロックピンを箸などの先の細いもので上からつついてください。

状 況	原 因	対 処 方 法
フタの窓からパッキンが飛び出した、または蒸気が噴き出した	圧力切替排気装置と安全ロックピンがいずれも目詰まりした	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③万が一怪我や火傷を負われた場合は、速やかに病院で医師の診察・治療を受けてください。その後弊社へ事故のご一報をお願い申し上げます。連絡先は下記お客様サービス係へ 日頃の点検の際に、圧力切替排気装置と安全ロックピンの目詰まりを取り除くことで、事故を未然に防ぐことができます。
	パッキンの取り付けが不完全、またはパッキンの劣化	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③パッキンが外れていたら、正しくパッキンをセットし直してください。 ④鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 パッキンが正しくセットされていたにもかかわらず蒸気漏れが発生した場合は、パッキンを交換してください。 ご購入方法は 16、17 ページにございます。
しばらく加熱をしても、安全ロックピンが上がらずフタがロックされない	火力が足りていない	①安全ロックピンが上がるまで、強火で加熱を続けてください。 再度調理方法をご確認してください。調理方法は 9 ページにございます。
	安全ロックピンに汚れが付着している	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態でフタを外します。歯ブラシ等を使用して安全ロックピンを裏側から、洗浄してください。
	圧力切替排気装置が正しくセットされていない	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態でフタを外します。圧力切替排気装置をもう一度セットし直してください。
	空焚きの状態になっている	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。
	フタの閉め方が不完全	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを閉め直してください。
	パッキンの取り付け方が不完全、もしくはパッキンの損傷や劣化による蒸気漏れ	①直ちに加熱を中止してください。 ②そのまま自然冷却し、鍋内の圧力が下がるのを待ちます。 ③鍋が十分に冷えた状態で7ページに従いフタを開けてください。 ④パッキンが外れていたら、正しくパッキンをセットし直してください。 パッキンが正しくセットされていたにもかかわらず蒸気漏れが発生した場合は、パッキンを交換してください。 ご購入方法は 16、17 ページにございます。

お客様サービス係

上記の方法でも問題が解決しない場合は、弊社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

 **0120-57-8877**

(携帯電話不可)

受付時間 AM9:00~PM5:30 土、日、祝日は除く

点検

重要

圧力鍋をご使用になる前に、必ず点検を行ってください。点検を怠りますと、事故につながる場合があります。

安全ロックピン

調理カスの残留や汚れは、歯ブラシ等を使い取り除き、水道水できれいに洗い流してください。



ハンドル

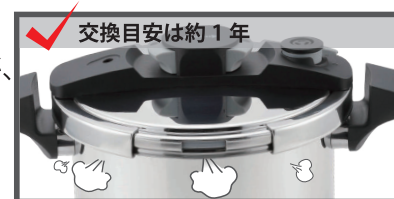
本体ハンドルのネジおよびフタ裏にあるフタ開閉ハンドルのナットが緩んでいないか確認してください。緩んでいた場合は締め直し、それでも直らない場合は使用しないでください。安全ロックピンが完全に下がっている状態で、フタ開閉ハンドルがサイドロックと連動していることを確認してください。連動して動かない場合は、ナット等にゆるみがないか再度確認してください。



パッキン

パッキンは消耗品です。使用頻度により交換時期は異なりますが、蒸気漏れが発生したら交換してください。（各部品のご購入方法は16、17ページをご確認ください。）

※交換目安は約1年です。使用頻度や調理内容により、交換時期は異なります。



※蒸気漏れイメージ

圧力切替排気装置

圧力切替排気装置を外し、調理カス等が残っていないか確認してください。目詰まりがあった場合は、付属のクリーニングピンや歯ブラシなどで取り除き、水道水で洗い流してください。



補償について

SG は調理器具の欠陥による人身事故に対する補償制度です。



SGマークは経済産業省承認のもとで(一財)製品安全協会が定めたマークです。家庭用の圧力鍋または圧力釜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。

保証書について

弊社製品の部品購入、修理のご相談はお買い上げの販売店様へお申し出ください。転居されたり、贈答品等で販売店に修理の依頼ができない場合は、お気軽に『お客様サービス係』へご相談ください。

保証内容

- 保証期間内に取扱説明書に従った正常なご使用状況で故障した場合の無償修理、又は交換をさせていただきます。

保証対象外のもの

- 保証書の提示がない場合
- ご購入後の輸送及び落下等による故障及び破損
- 火災・地震・水害・落雷・その他天変地異・公害や異常電圧による故障及び破損
- ご使用上の誤りによる故障及び破損
- 不当な改造等による故障及び破損
- 消耗部品の交換

お客様サービス係

受付時間 AM9:00～PM5:30 土、日、祝日は除く



0120-57-8877 株式会社 **アオヤギコーポレーション**

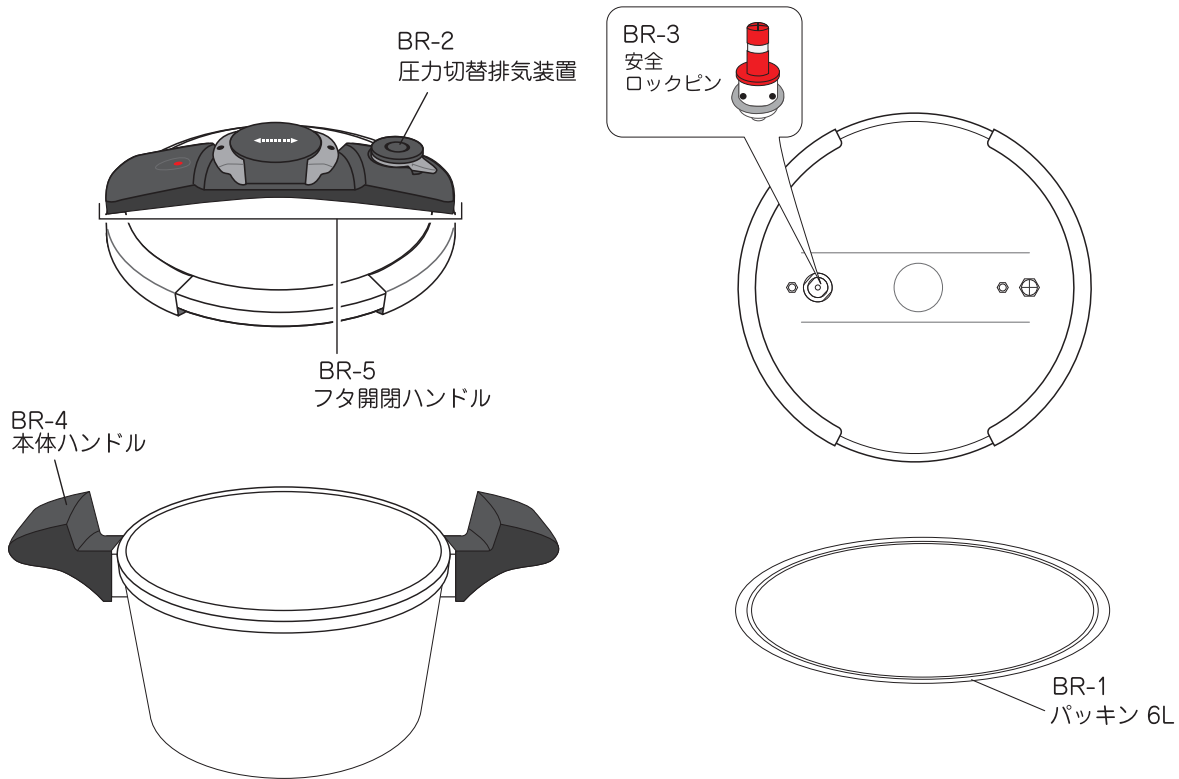
(フリーダイヤルは携帯電話不可)

ホームページURL <http://www.aoyagicorporation.co.jp>

TEL(0256)92-7111(代) FAX(0256)92-7117 E-mail service@aoyagicorporation.co.jp

部品のご購入方法

部品名称



※消費税・送料込の価格です。

品番	部品名称	価格
BR-1	パッキン 6L	1200 円
BR-2	圧力切替排気装置	2000 円
BR-3	安全ロックピン	1000 円
BR-4	本体ハンドル	1500 円
BR-5	フタ開閉ハンドル	1900 円
BR-6	圧力鍋レシピブック	1000 円

※本体ハンドルは片手分の価格になります。

〈注意〉

●ご購入から1年以上経過した鍋のメンテナンスは有料になります。メンテナンスをご希望の方は、下記の〈メンテナンスの流れ〉をご確認ください。

メンテナンス基本料金

5,000円(送料・技術料・部品代含む)

〈メンテナンスの流れ〉(有料)

お電話にて、受付

メンテナンス担当が付きます。
特に気になる症状をお伝えください。



HP もしくは郵便局にてお振込み

同時に対象の圧力鍋を、元払いにてお送りください。
運送会社、梱包方法は問いません。



メンテナンス&ご返却

お振込み・鍋の到着を確認次第のメンテナンスになります。
数日かかりますので、ご了承ください。

※ご返却の際は、改善箇所のご報告のお電話を入れさせていただきます。また、ご連絡がつかない場合同封書にてお知らせする場合がございますので、予めご了承ください。

部品のご購入および有料のメンテナンスについては、下記方法より行ってください。(払込手数料お客様負担) 郵送でのお送りになります。ご入金確認後、約2週間位でお届けいたします。(弊社営業日より前後する場合がございます。)

ホームページでのご購入方法

アオヤギコーポレーション専用のネットショップ「AYショッピング」より、購入が可能です。

- ①インターネットにて下記 URL をご検索ください。

<http://ayshop.shop-pro.jp/>

- ②トップページ左側「圧力鍋の消耗品」タグをクリックし、対象の圧力鍋のページからお選びください。
 ③弊社にて、お振込みが確認取れ次第お送りいたします。

郵便局もしくはゆうちょ銀行でのご購入方法

お近くの郵便局もしくはゆうちょ銀行より、購入が可能です。

- ①郵便局もしくはゆうちょ銀行にある、「払込取扱票」に下記内容をご記入ください。

※赤字箇所がお客様記載欄です。

払込取扱票										振替払込請求書兼受領証											
口座記号・番号はお間違えないよう記入してください。																					
00		口座記号		口座番号 (右詰で記入)		金額		千		百		十		円							
※		005507		※		49918		※		3200		※		0							
加入者名		株式会社アオヤギコーポレーション		料金		備考		加入者名		株式会社アオヤギコーポレーション		金額		千		百		十		円	
※		BR-1 パッキン 6L 1個 1,200円		※		BR-2 圧力切替排気装置 1個 2,000円		※		3200		※		0							
鍋のフタのシールに記載があります。(不明の場合は不要)		(20XX年X月製造)																			
各票の印欄は、ご依頼人様においてご記入ください。		〒		-		日		附		おなまえ		様		印							
裏面の注意事項をお読みください。(ゆうちょ銀行) これより下節には何も記入しないでください。																					

お客様の住所、氏名、電話番号をご記入ください。

お客様の氏名をご記入ください。

口座番号：00550-7-49918
 加入者名：株式会社アオヤギコーポレーション

- ②窓口もしくはATMにて、払込みください。(ATMの場合は、詳細の入力を忘れず行ってください。)
 ③弊社にて、お振込みが確認取れ次第お送りいたします。

品質表示

■材料の種類

本体：ステンレス鋼（クロム 18%、ニッケル 8%）

板の厚さ：1.0mm

はり底：内側：アルミニウム合金

外側：ステンレス鋼（クロム 18%）

（底の厚さ 6.3mm（はり底含む））

■その他の材料

本体ハンドル：フェノール樹脂（耐熱温度 150℃）

開閉ハンドル：ナイロン（耐熱温度 190℃）

パッキン：シリコーンゴム（耐熱温度 240℃）

■寸法：22cm

■満水容量：6.0L

■作動圧力 低圧：60KPa 高圧：100KPa

総販売元



株式会社 アオヤギコーポレーション

〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1551-3

TEL:(0256)92-7111(代) FAX:(0256)92-7117(代)

お客様相談窓口 フリーダイヤル 0120-57-8877

(フリーダイヤルは携帯電話・PHS不可)

受付時間 AM9:00～PM5:30 土、日、祝日は除く

URL <https://www.aoyagicorporation.co.jp>

MADE IN CHINA

販売元 株式会社 ニトリ

東京都北区神谷3丁目6番20号

2022.7

キリトリ線

保証書

品番	製品名
お客様	お名前 ご住所 〒 - 電話番号 () -
お買い上げ日	年 月 日
保証期間	本体 1年間
〒959-0215 新潟県燕市吉田下中野1551-3 株式会社アオヤギコーポレーション TEL.(0256)92-7111(代) FAX.(0256)92-7117 ホームページURL http://www.aoyagicorporation.co.jp E-mail service@aoyagicorporation.co.jp	

保証内容

・保証期間内に取扱説明書に従った正常なご使用状況で故障した場合の無償修理、又は交換をさせていただきます。

保証対象外のもの

- ・保証書の提示が無い場合
- ・ご購入後の輸送及び落下等による故障及び破損
- ・火災・地震・水害・落雷・その他天変地異・公害や異常電圧による故障及び破損
- ・ご使用上の誤りによる故障及び破損
- ・不当な改造等による故障や破損
- ・消耗部品の交換

販売店