

# かんたん電気圧力なべ クッキングプロ V2 (3.2)

**取扱説明書** 保証書付

**CookingPro**  
クッキングプロ



2022年6月発行 (3)

このたびは「クッキングプロ V2 (3.2)」  
をお買い上げいただき、誠にありがとう  
ございます。

- 本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用の前に必ず **5 ページ**～「安全にお使いいただくために」をお読みください。
- 取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

1台  
9役

# 毎日の食卓はこれ1台！

「クッキングプロ V2 (3.2)」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

本製品は、材料を入れてボタンを押すだけで「圧力調理」「炊飯」「無水調理」「蒸し調理」「スロー調理」調理ができる1台9役の電気圧力なべです。

本書には、安全に効率よくお使いいただけるように、安全上の注意事項や使用方法を記載しております

自動調理

予約調理

手動調理

お気に入り登録・削除

## 自動調理

あらかじめセットされている100レシピのメニューからお好きな料理を選んで、自動で調理を行うことができます。



16  
ページ

## 手動調理

お好みに合わせて調理方法、調理温度、調理時間を手動で設定して調理します。

 **圧力調理**



26  
ページ

 **炊飯**



28  
ページ

 **無水調理**



30  
ページ

 **蒸し調理**



32  
ページ

 **スロー調理**



34  
ページ

 **発酵調理**



35  
ページ

 **温め直し**



36  
ページ

 **煮込み**



37  
ページ

 **炒め**



38  
ページ





「発酵調理」「温め直し」「煮込み」「炒め」の  
ので、ご使用前に必ずお読みください。

## 予約調理

いつでもできたてを楽しめるように、食  
事の時間に合わせて料理の完成する時間  
を設定することができます。

23  
ページ

## お気に入りに登録・削除

よく使うレシピをお気に入りに登録してお  
くと、クイックメニューからすばやく調理  
を開始することができます。

39  
ページ

# もくじ

ご使用の前

ご使用時に注意していただきたい6つのポイント …	4
安全にお使いいただくために ……………	5
セット内容 ……………	8
調理を始める前に ……………	10
ふたの開け方、閉め方 ……………	10
調理前の点検 ……………	11
電源コードの接続方法 ……………	12
圧力調理途中にふたを開けるときの ……………	13
圧力調理のポイント ……………	14
おいしく調理するコツ ……………	14
調理時間について ……………	14
使い方かんたんステップガイド ……………	15

### 自動調理

自動調理をする ……………	16
レシピから選択する ……………	22

### 予約調理

予約調理する ……………	23
--------------	----

### 手動調理

手動調理早わかり ……………	24
圧力調理をする ……………	26
炊飯をする ……………	28
無水調理をする ……………	30
蒸し調理 ……………	32
スロー調理 ……………	34
発酵調理 ……………	35
温め直し ……………	36
煮込み ……………	37
炒め ……………	38

使い方

### お気に入り

お気に入りに登録・削除 ……………	39
-------------------	----

その他

最近作ったレシピ ……………	40
お手入れと点検 ……………	41
お困りの際はこちらをご覧ください。	
こんなときは ……………	44
製品について／仕様 ……………	46
レシピ一覧 ……………	47
保証とアフターサービス ……………	53

### かんたん早わかり 使い方ガイド

レシピから料理を選んで作ってみましょう! ……………	54
クイックメニューから料理を選んで作ってみましょう! ……………	56
操作手順 ……………	58



# ご使用時に注意していただきたい 6つのポイント

## ポイント

### ① 金属製の調理器具は 使用しないでください。

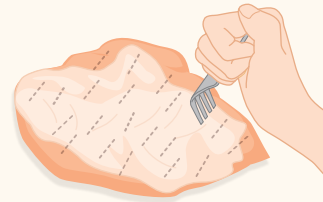
なべが傷つく原因となりますので、シリコン製または木製のものをお使いください。



## ポイント

### ② 皮付き肉は調理前に穴を開けてください。

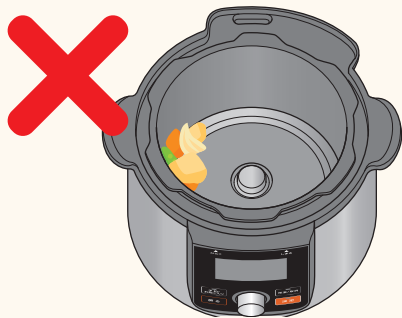
皮付き肉をそのまま圧力調理すると、皮が膨張し、やけどの原因になる場合があります。



## ポイント

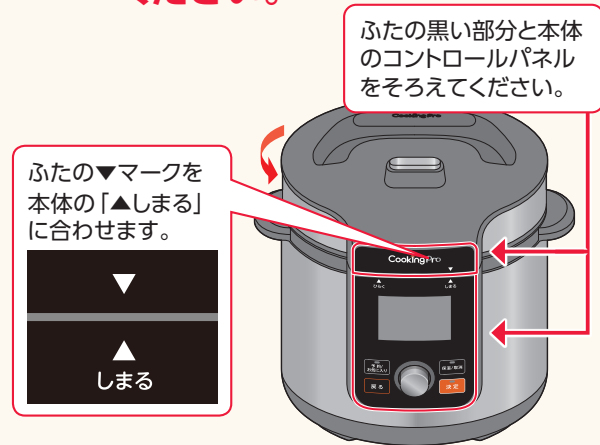
### ③ 本体の内側に食材が入らない ようご注意ください。

本体の内側に食材が入ってしまった場合は、食材をとりぞいてからご使用ください。故障や火災の原因となります。



## ポイント

### ④ 使用前に、ふたがしっかりと 閉まっていることを確認して ください。



## ポイント

### ⑤ なべの中で米を研いだり、か たい食材を洗ったりしないで ください。

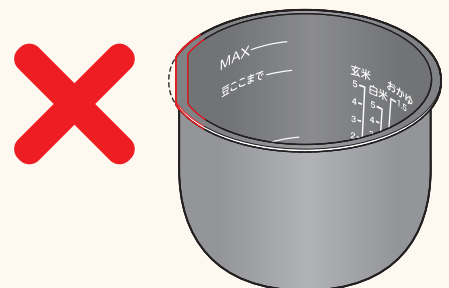
なべが傷つく原因となります。



## ポイント

### ⑥ なべが少しでも変形している 場合は使用しないでください。

加圧中に蒸気漏れをおこし、やけどや機器の故障の原因となります。





# 安全にお使いいただくために

ご使用になるお客様や他の人が、安全にお使いいただくために重要な内容を記載しています。ご使用の前に次の内容をよくお読みいただいた上、正しくお使いください。誤った取り扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明します。

圧力なべは加熱すると、極めて高温・高圧になりますので、取り扱いを誤るとやけどなどの傷害を負うことがあり、危険です。次の注意事項を守って正しくお使いください。



**警告** 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容



**注意** 「人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される」内容



実行しなければいけない **【指示】** 内容です。



してはいけない **【禁止】** 内容です。

## 調理時の注意

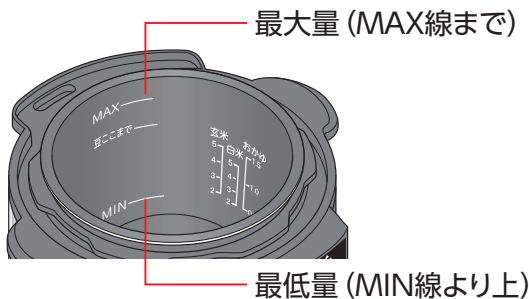


具材と水の総量は MIN 線と MAX 線の間になるようにする。

空だきにならないようご注意ください。

無水調理を行う場合は、水分を多く含む食材を使用し、食材が MIN 線を超えるようにする。

米は合数の目盛りの分量、豆類は「豆こまで」の目盛りを超えないようにする。



おかゆなど、水分が多くとろみのある食材を圧力調理する際は、圧力調理終了直後に排気ボタンを押さない。

圧力バルブの穴から高温の蒸気や水滴が勢よく出て、つゆ受けから水滴があふれる恐れがあります。強制減圧する場合は、調理完了から10分程度放置し、排気ボタンを短く押し、様子を見ながら少しずつ減圧してください。

揚げ物はしない。

火災の原因になります。

多量の油や、重曹など発泡するものは入れない。

火災・故障の原因になります。

カレーやシチューのルーなど粘り気の強いものは圧力調理しない。

カレーやシチューは、具材のみを圧力調理した後、ふたを開けてからルーを入れてください。

調理中は、圧力バルブや圧力表示ピンに顔や手を近づけない。

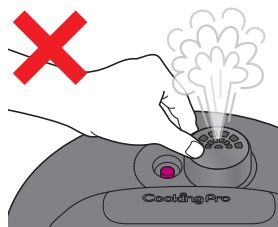
熱い蒸気により、やけどの原因になります。

**警告**



圧力調理中は、排気ボタンや圧力バルブや蒸気口カバー、圧力表示ピンに触れない。

高温の蒸気や調理物が噴き出し、やけどの原因になります。



# 安全にお使いいただくために (続き)



**圧力調理中は、ふたを無理に開けようとしない。また、圧力表示ピンを無理に押し下げようとしない。**

ふたが外れて飛びあがったり、高温の蒸気や調理物が出てやけど、故障の原因になります。

ふたは圧力表示ピンが下がってから開けてください。

**圧力表示ピンが下がってもふたが開きにくいときは、なべの中に圧力が残っている可能性があるため、しばらく待って圧力が下がってから開けてください。**

やけど・故障の原因になります。

圧力がかかった状態  
(ピンが出ている状態)  
ではふたを開けない。



警告

## ■ 本体の取り扱いについて



**本体が濡れた状態で使用しない。また、本体を水につけたり、ぬらさない。なべを外した状態で本体に水を入れない。マグネットプラグさし込み口の上部に液体をこぼさない。**

感電、ケガ、故障の原因になります。

**お客様自身による分解、改造、修理は絶対にしない。**

火災、ケガなどの原因になります。

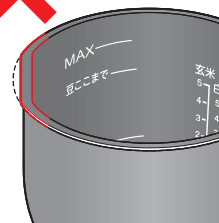
**市販のタイマー製品や遠隔操作システムと組み合わせて使用しない。**

故障や事故の原因になります。



**なべが少しでも変形している場合は使用しない。**

加圧中に蒸気漏れをおこし、やけどや機器の故障の原因になります。



警告



**不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない。**

本体が転倒してケガの原因になります。また、火災・故障の原因になります。

**水のかかるところや高温の場所、火気近くでは使用しない。**

感電や、変形・破損により事故の原因になります。

**本体やなべを他の熱源にかけない。**

火災や変形・破損の原因になります。

**お子様やペット（動物）、監督が必要な人のそばでは使用しない。**

思わぬ事故やケガの原因になります。

**本製品は家庭内での調理を目的としているため、業務用途や不特定多数が使用する施設（店舗や宿泊施設など）では使用しない。**

故障や事故の原因になります。



**使用中や使用後しばらくは、本体の内側やヒーター（なべ底が接する部分）に触れない。**

非常に熱くなっていますので、やけどの原因になります。

**お子様や監督が必要な人には使用させない。**

思わぬ事故やケガの原因になります。

**取扱説明書で指示されている部品、当社が販売している付属品・別売品以外は使用しない。**

故障やケガの原因になります。

**調理以外の目的で使用しない。**

事故の原因になります。

**ぶつかけたり、重いものを上に載せたり、無理な力を加えない。また、無理に部品を引っ張るなど、乱暴に扱わない。**

破損し、感電・火災・事故の原因となります。

注意





**本体の周囲に十分な空間を確保する。**  
蒸気や熱で、壁や家具が変形したり変色したりする原因になります。壁や家具から10cm以上離して設置してください。また、天面は30cm以上あけてください。

**移動するときは、本体の取っ手を持つ。**  
ふたの取っ手を持つと、落下してケガや故障の原因になります。

**調理後は、食材をすみやかに別の容器に移す。**

**異物（ごはんつぶなど）が付着している場合は、取り除いてから使用する。**  
そのままご使用を続けると、ケガや故障の原因になります。



**お子様やペット（動物）の手の届かないところに保管し、誤って製品に触れたり操作することがないように注意する。**  
思わぬ事故やケガの原因になります。



**下記のような場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、カスタマーサービスセンターに連絡する。**

そのままご使用を続けると、感電、火災、やけど、ケガ、故障の原因になります。

- 異常を感じた場合
- 使用中にこげくさい臭いや煙が出た場合
- 使用中に電源コードの一部が熱くなった場合
- 部品が破損または紛失した場合
- 電源コードが洗剤や殺虫剤に浸った場合

**注意**

## ■ 電源コード・電源プラグについて



**AC100V 50/60Hz 以外の電圧では使用しない。**  
感電、火災の原因になります。



**電源プラグやマグネットプラグは、定期的に乾いた布でホコリを拭き取る。**  
そのまま使用を続けると、火災の原因になります。

**電源プラグは、根元まで確実にさし込む。**  
不完全なさし込みのままご使用を続けると、感電・火災の原因になります。

**電源コードは、以下の点に注意する。**  
感電、火災、故障、やけどの原因になります。  
・傷つけたり、加工したり、熱具や火気に近づけたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、束ねたり、カウンターの端から垂れ下げるようなことはしないでください。



接触禁止



感電注意

**ぬれた手で電源プラグやマグネットプラグを抜きさししたり、電源が入った状態でマグネットプラグの端子に触れない。**  
感電の恐れがあります。



**専用の電源コード以外は使用しない。**  
感電、火災、故障の原因になります。

**マグネットプラグにクリップなどの金属をつけない。**  
感電、火災、故障の原因になります。

**コンセントは本製品単独で使用し、他の機器の電源プラグをさし込まない。**  
発熱・発火の恐れがあります。

**付属の電源コードを、他の商品に使用しない。**

付属の電源コードは、クッキングプロ専用です。他の商品には使用しないでください。感電、火災、故障の原因になります。

**警告**



**電源プラグやマグネットプラグを抜きさしするときは、必ずすべての機能をオフにする。**  
思わぬ事故やケガ、故障の原因になります。

**電源コードは十分に余裕をもたせた状態で使用する。**

余裕がないと、電源コードの断線や電源プラグの変形などの原因になります。また、コンセントを傷める原因になります。



**電源プラグをコンセントから抜くときは、電源コードを引っ張って抜かない。**  
必ず電源プラグを持って抜きさししてください。電源コードや電源プラグの破損の原因になります。



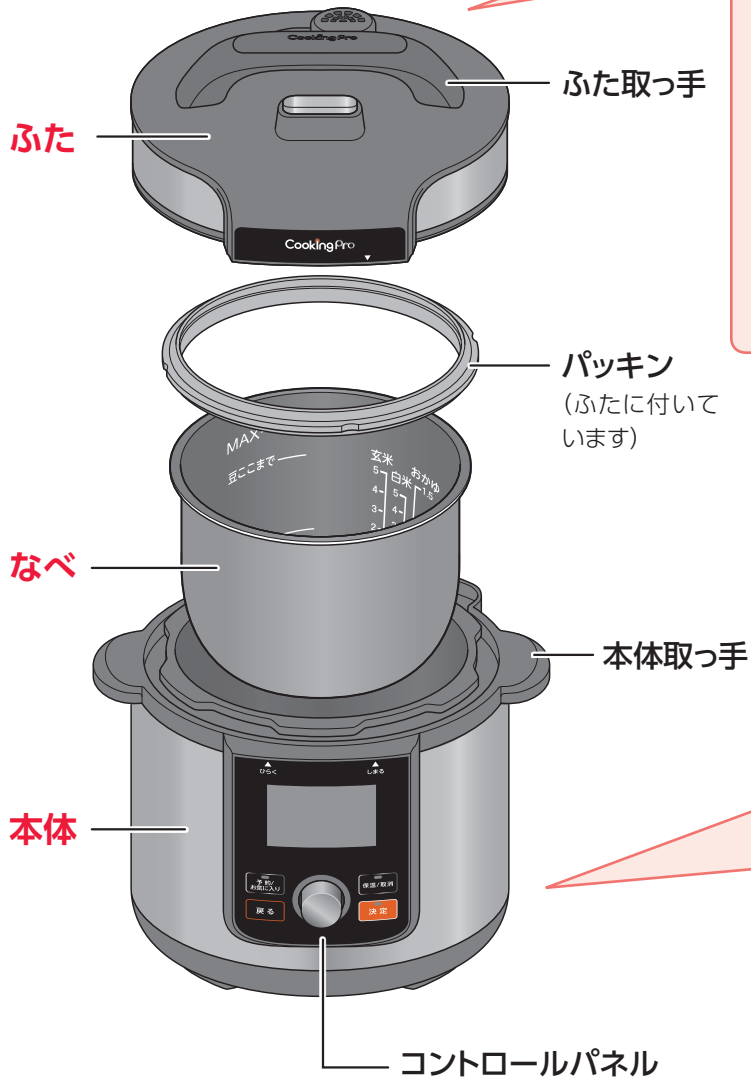
**使用後および使用しないときは、すべての機能をオフにし、電源プラグをコンセントから抜く。**

故障、思わぬ事故やケガの原因になります。

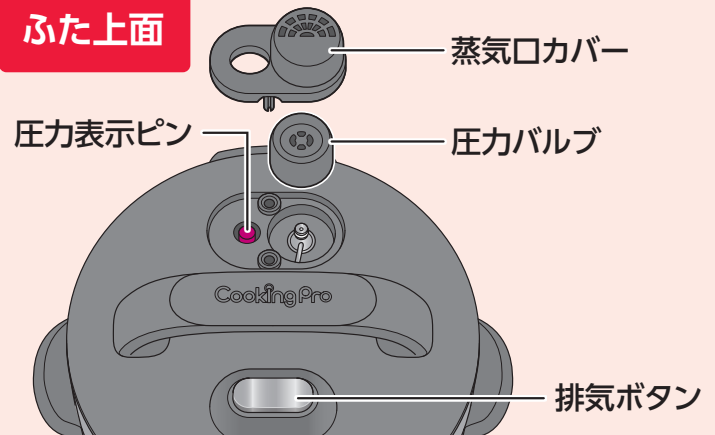
**注意**

# セット内容

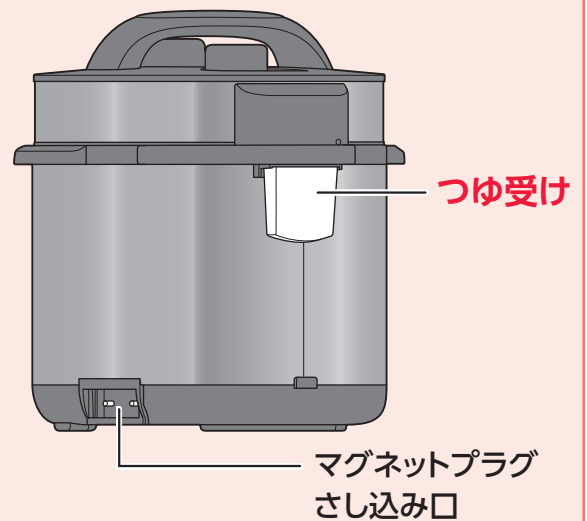
## 本体正面



## ふた上面

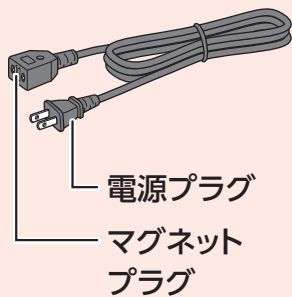


## 本体背面



## 付属品

### 電源コード×1



### しゃもじ×1



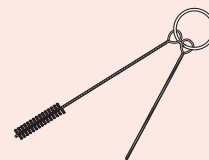
材質：ポリプロピレン  
耐熱温度：100℃

### 計量カップ×1



材質：ポリプロピレン  
耐熱温度：100℃

### お手入れ用ピン×1

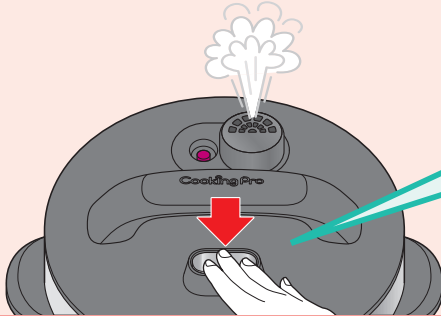


### 取扱説明書(本書)×1



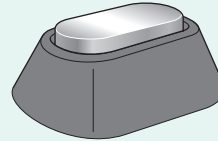
## 排気ボタンについて

ボタンを押すと、蒸気口から蒸気が排出されます。  
圧力調理時にはボタンの位置が高い状態で使用します。

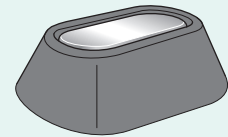


## ボタンの状態について

圧力調理時  
(ボタンの位置が高い)



排出時  
(ボタンの位置が低い)







注意

蒸気排出時はやけどに注意する。

## コントロールパネル

電源コードを接続すると、メインメニュー画面が表示されます。



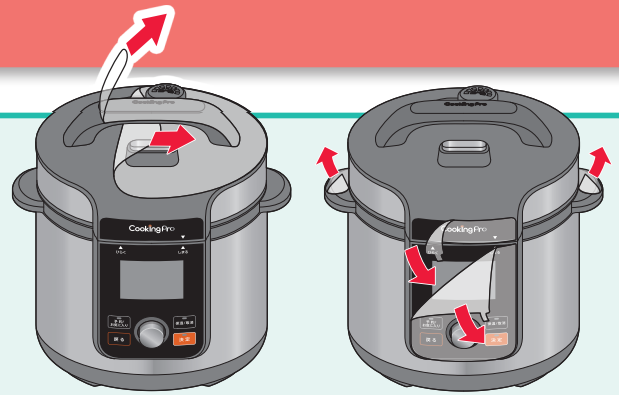
①	液晶表示画面	メニューや調理手順などさまざまな情報を表示します。
②		予約調理をしたり (23 ページ)、選択中の自動調理メニューをお気に入りに登録します (39 ページ)。予約中はランプが点灯します。
③		ひとつ前の画面に戻ります。
④		保温を取り消したり、操作を中断してメインメニュー画面に戻ります。保温中はランプが点灯します。(保温は3時間経過すると自動的に停止します)
⑤		選択中の項目を決定します。調理中はランプが点灯します。
⑥	操作ダイヤル	ダイヤルを回して液晶画面の項目を選択します。時計回りで下の項目へ移動します。反時計回りで上の項目へ移動します。

# 調理を始める前に



はじめてお使いのときは…

透明の保護フィルムをはがしてください。



## ふたの開け方、閉め方

### ■ ふたの開け方

- 1 圧力表示ピンが下がっていることを確認して、ふたを時計回りに回します。

調理後に開けるときは、排気ボタンは押した状態で開けます。

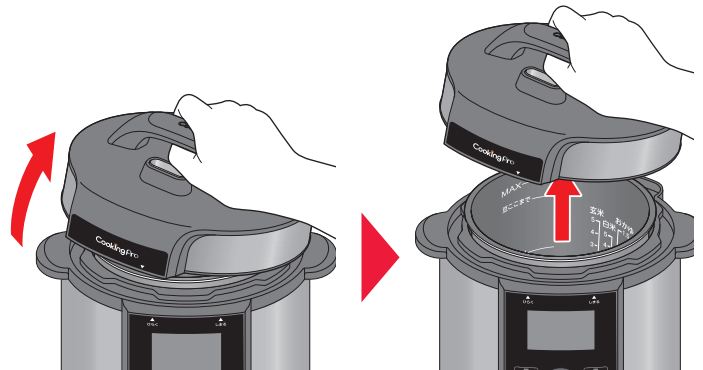


ふたの▼マークを本体の「▲ひらく」に合わせます。



- 2 ふたを斜めに開けて持ち上げます。

- ① 斜めに開けて
- ② ゆっくり持ち上げます



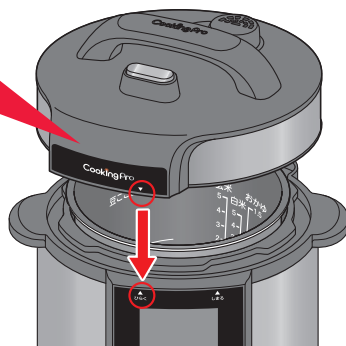
### 👉 ポイント

なべがふたと一緒に持ち上がる場合がありますので、ふたを斜めに傾けて持ち上げてください。

### ■ ふたの閉め方

- 1 ふたの▼マークを本体の「▲ひらく」に合わせて置きます。

ふたの▼マークを本体の「▲ひらく」に合わせます。



- 2 ふたを反時計回りに回して固定します。

ふたの▼マークを本体の「▲しめる」に合わせます。



ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえてください。



ご使用前に毎回  
点検しましょう！



## 調理前の点検



### ● 使用前に必ず点検する。

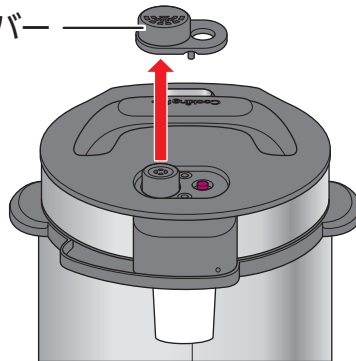
圧力や蒸気を排出することができなくなり、ふたが外れて飛び上がったり、高温の蒸気や調理物が出て、やけど、故障の原因となります。

1

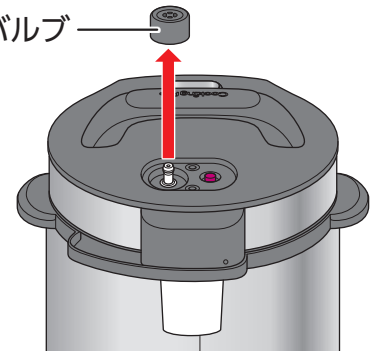
### 点検するときは、ふたから蒸気口カバーと圧力バルブを取り外します。

蒸気口カバーと圧力バルブは真上に引き抜いて取り外してください。

蒸気口カバー



圧力バルブ



2

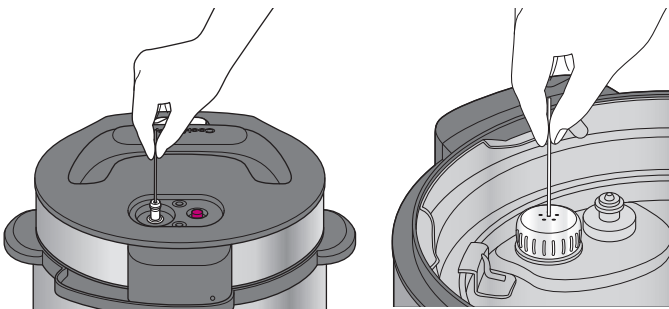
### 点検します。 ▶ お手入れ方法41ページも参照してください。



#### ふたのノズル穴に異物が詰まっていますか？

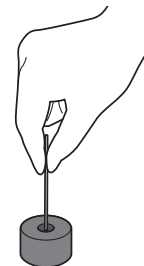
ノズルが詰まっていると、蒸気が排出できなくなる恐れがあります。

異物が詰まっている場合は、お手入れ用ピンで取り除きます。



#### 圧力バルブの蒸気穴に異物が詰まっていますか？

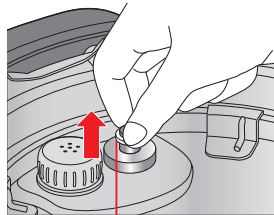
異物が詰まっている場合は、お手入れ用ピンで取り除きます。



# 調理を始める前に (続き)

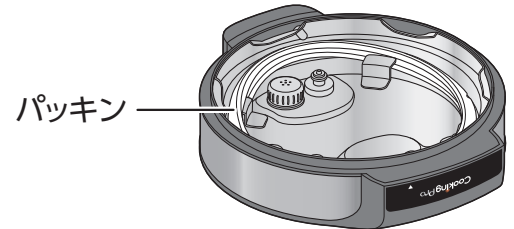
- ☑ **圧力表示ピンはスムーズに動き、パッキンは正しく取り付けられていますか？**

ピンの白色パッキンが破損していたり、ねじれていたり、外れていないか確認してください。



圧力表示ピン用パッキン

- ☑ **パッキンがふたに正しく取り付けられていますか？変形していませんか？**



警告

- 圧力表示ピン用のパッキンは外さない。ピンが外れたり圧力がかからなくなります。
- 圧力表示ピン用のパッキンがなかったり、破損している場合は、使用しない。ピンが飛び出し、やけどの原因となります。

パッキンのお手入れ方法

▶ 43 ページ参照

- ☑ **なべがへこんだり変形していませんか？**

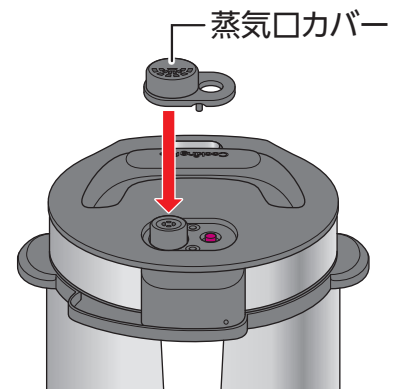
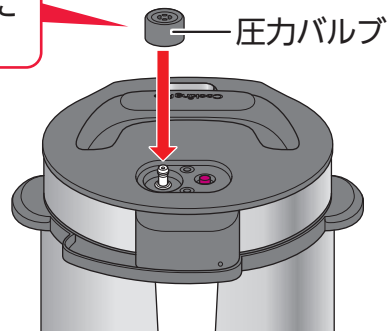


警告

- なべに変形がある場合は使用しない。変形があると加圧時にパッキンが外れて中の調理物が飛び出し、やけどの恐れがあります。

- 3** 点検後は、圧力バルブを先に取り付けて、その上から蒸気口カバーを付けてください。

上からまっすぐにさし込みます。



警告

蒸気口カバーがない状態で使用しない。蒸気の排出方向が変わり、やけどの原因となります。

## 電源コードの接続方法

本機背面のさし込み口にマグネットプラグを接続します。

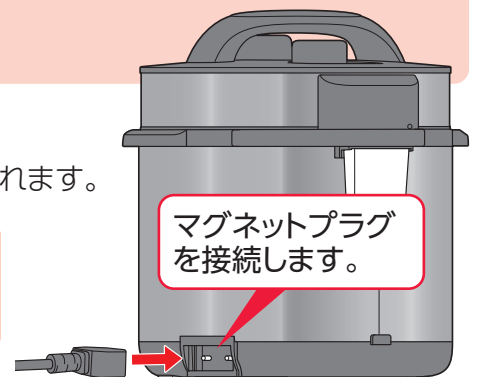
電源コードを接続すると、液晶画面にメインメニュー画面が表示されます。



警告

- 背面のさし込み口にクリップなどの金属が付いていないことを確認する。感電、火災、故障の原因になります。

マグネットプラグを接続します。



### お願い

- 電源コードは浮きや傾きのないようにしっかりと接続してください。
- ご使用中は電源コードを持ってゆらしたり、引っ張らないでください。電源コードが外れたり、接続不良になる恐れがあります。



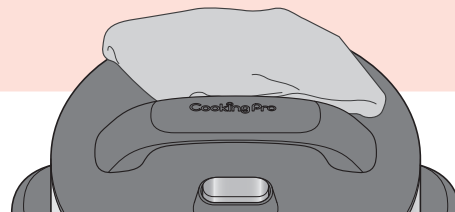
電源プラグをコンセントにさし込む。



# 圧力調理途中にふたを開けるとき

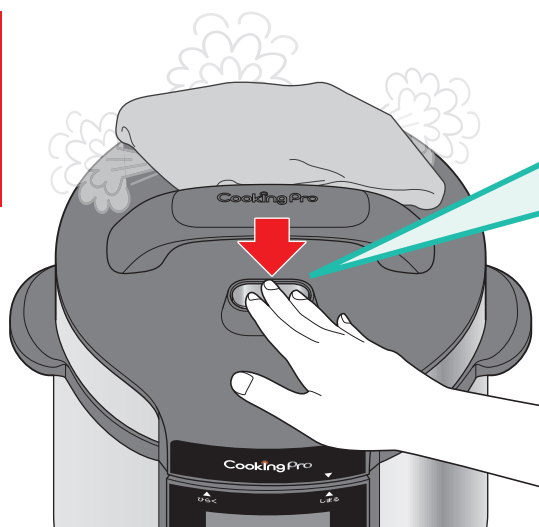
急いでいる場合など圧力表示ピンが自然に下がるのを待てない場合は、以下の手順で蒸気を抜いて減圧してください。

**1** 蒸気口カバーの上に絞ったふきんなどを厚めにかける。



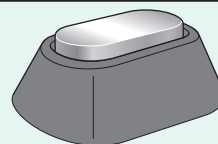
**2** 排気ボタンを押して蒸気を排出する

**!** やけどに注意  
熱い蒸気が出ますので、本機から少し離れてください。

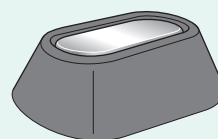


**ボタンの状態について**  
排出時はボタンの位置が低い状態にします。

圧力調理時 (ボタンの位置が高い)



排出時 (ボタンの位置が低い)

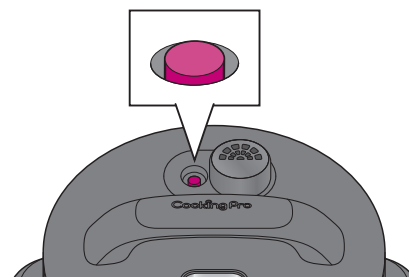


排気ボタンを押すと、バルブの穴から高温の蒸気や水滴が数十秒間勢いよく出るので注意してください。

- 圧力調理終了直後や調理中は、排気ボタンを押さないでください。
- 本機の周囲に何も無いことをご確認ください。(貴重品、ペットなど)
- ふきんのすきまからも蒸気が勢いよく出てくる場合があります。素手や顔を近づけないでください。

**3** 圧力表示ピンが下がったらふたを開ける。

蒸気が出なくなったら、圧力表示ピンが下がっていることを確認してふたを開けます。



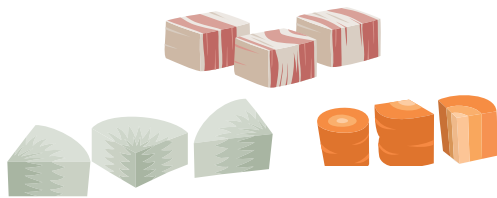
# 圧力調理のポイント



## おいしく調理するコツ

### 食材の大きさをそろえる

大きさを均一にそろえると、熱の入り方がそろいます。



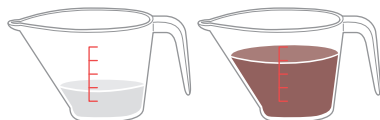
### 食材の水気はよく切る

水気を切ることで下味などの浸透がよくなります。



### 水は少なめに、味は濃いめに

圧力調理をすると、素材から出る水分で味が薄くなるので、いつもより水分は少なめに、味付けは少し濃いめになるように心がけましょう。



### 急ぐときは熱湯を使う

予熱の時間を短縮できます。

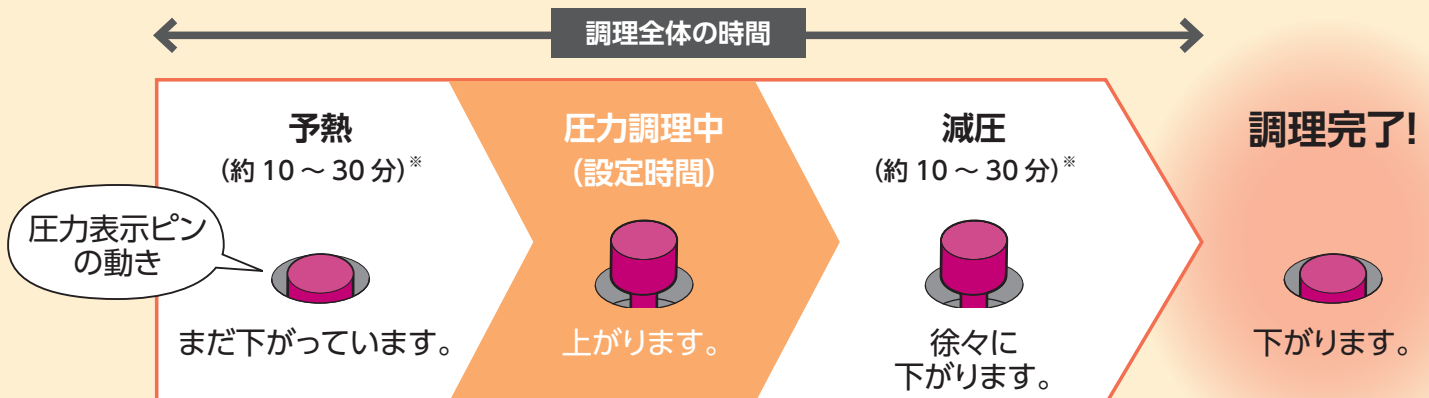


やけどに注意



## 調理時間について

調理にかかる時間は、「予熱時間（約 10 ～ 30 分）」 + 「圧力調理時間（設定時間）」 + 「減圧時間（約 10 ～ 30 分）」です。



※材料の量が多いほど時間がかかります。

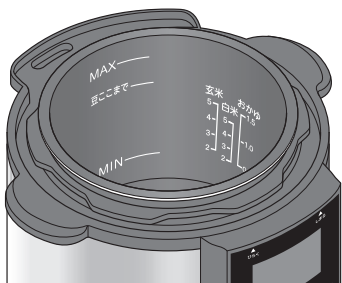
# 使い方 かんたんステップガイド

まずは、  
基本の使い方を知  
りましょう♪



## 1 なべに食材を入れます。

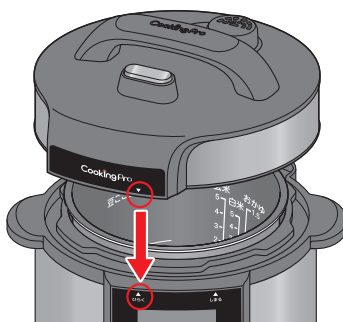
食材はMIN線より上、MAX線より下になるようにしてください。



## 2 ふたを閉めます。

▶ 10 ページ参照

ふたの▼マークと本体の「ひらく」に合わせ、反時計回りに回して固定します。



### ポイント

ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえます。

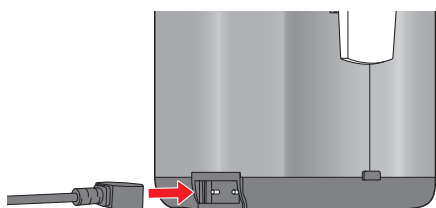
ふたの▼マークを本体の「▲しめる」マークに合わせます。



## 3 コンセントに接続します。

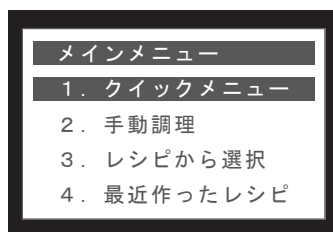
▶ 12 ページ参照

液晶表示画面にメインメニューが表示されます。



## 4 クイックメニューからレシピを選択し、「決定」を押して、調理スタート!

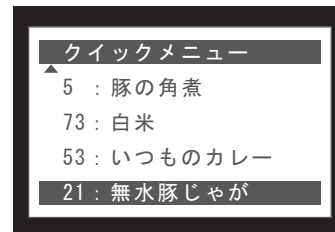
① クイックメニューを選択



決定



② レシピを選択

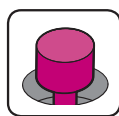


決定



## 5 音が鳴ったら、圧力調理終了のサイン。

圧力表示ピンが下がるまで待ちます。



ピー ♪



## 6 圧力表示ピンが下がったら、調理完了!

圧力表示ピンが下がったら、**排気ボタン**を押してからふたを開けます。

排気ボタンが押されていない状態でふたを開けると、ふたがなべにはりついてなべの落下や変形の原因になります。

ふたは斜めに開ける



警告

圧力表示ピンが下がっていないときはふたを開けない。蒸気や調理物が出て、やけどや故障の原因になります。

自動調理の詳しい使い方は次のページから



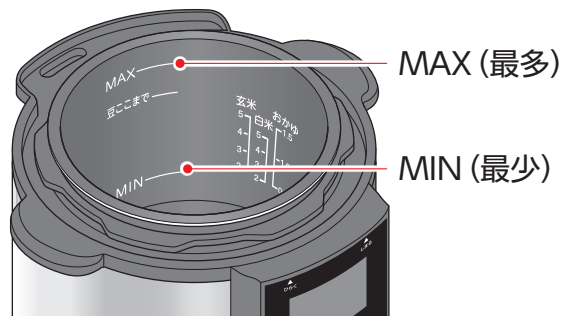
# 自動調理をする

「いつものカレー」を例にして説明しています。メニューによって手順はことなります。

## 1 本体になべをセットする。

食材（具材と水の総量）はMAX線とMIN線の間になるように入れてください。

- 食材が本体内側に入らないようご注意ください。  
本体内側に入ってしまった場合は、取り除いてからご使用ください。



### 警告

- 圧力調理で膨張する食材は、膨張したときにMAX線を超えないようにするため、右表の分量までにしてください。

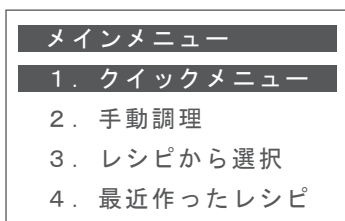
食材	分量 <sup>※</sup>
米	2～5合
豆類	「豆こまで」の線より下
乾麺、パスタ類	400g程度

※ 他の食材と混ぜて調理する場合は、分量を減らして調整してください。

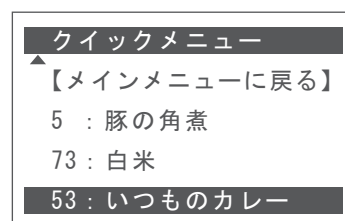
## 2 メニューを選択する。

ここでは例としてクイックメニューから「いつものカレー」を選択します。

- ① メニュー画面から「クイックメニュー」を選択して「決定」を押します。



- ② 「53: いつものカレー」を選択して、「決定」を押します。



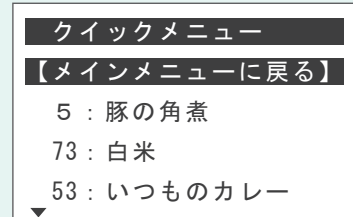




### ポイント

よく使うレシピを「お気に入り」に登録／削除することができます。  
「お気に入り」に登録されているレシピは、クイックメニュー画面に表示されます。  
初期設定では以下の6レシピが「お気に入り」に登録されています。

- 5：豚の角煮
- 73：白米
- 53：いつものカレー
- 21：無水豚じゃが
- 57：おでん
- 68：黒豆煮



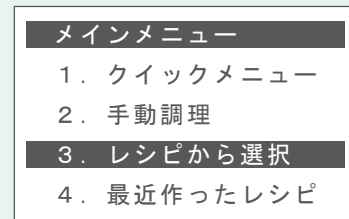
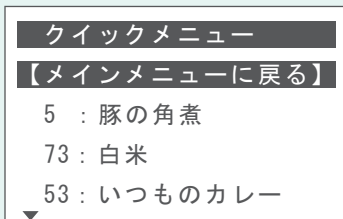
▶ 39 ページ「お気に入りに登録・削除」参照

### ポイント

クイックメニュー以外のレシピから選択したい場合は、メインメニューから、「3. レシピから選択」を選択します。

▶ 22 ページ「レシピから選択する」参照

- ① クイックメニュー画面から【メインメニューに戻る】を選択して、「決定」を押します。
- ② 「3. レシピから選択」を選択して、「決定」を押します。



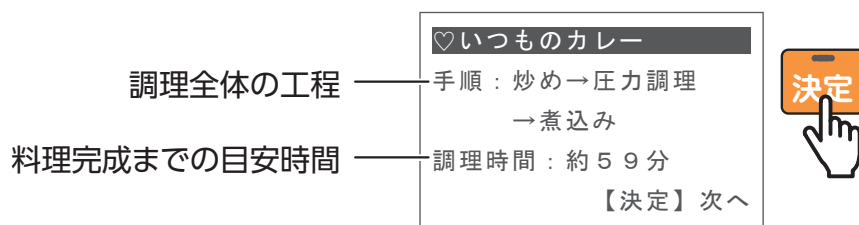
# 自動調理をする (続き)

## 3 画面の案内に従って食材を炒める。

ここでは「いつものカレー」を例に説明します。

### 1 手順が表示された画面で、「決定」を押します。

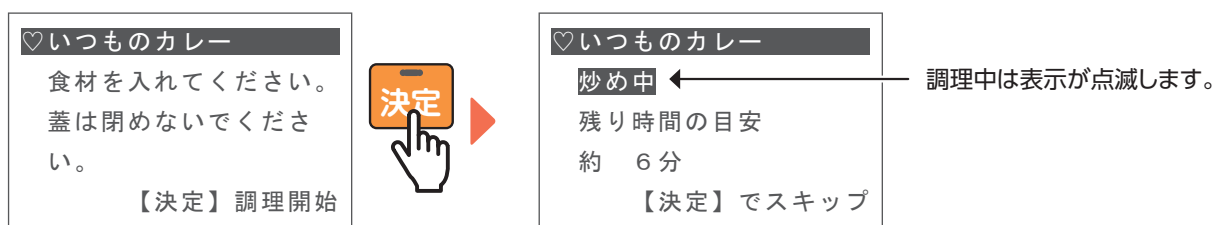
ここでは調理全体の工程が表示され、総調理時間の目安が表示されます。



### 2 レシピに記載された食材を入れて「決定」を押し、食材を炒めます。

① 食材を入れて「決定」を押す

② 炒める(加熱が開始されます)



#### ポイント

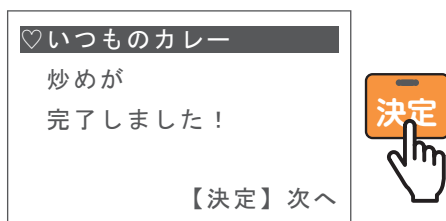
炒め調理中はふたを閉めないでください。  
ふたを閉めると右図の画面が表示されます。

【エラー】  
蓋を開けてください。

調理中に次の工程にスキップしたいときは  
調理中に「決定」を押すと、手順をスキップして次の手順に進むことができます。



### 3 調理時間が経過すると、完了画面が表示されますので、「決定」を押して、次の画面に進みます。





## 4 画面の案内に従って圧力調理する。

### 1 圧力調理時間を確認し、「決定」を押します。

圧力調理時間

予熱(20分)や減圧時間(20分)も含んだ調理時間目安が表示されます。(変更できません)

♡いつものカレー

●圧力調理(10分)

●調理: 約50分

【予約】 【決定】次へ

決定

#### ポイント

予約調理するときは予約ボタンを押すと、圧力調理が完了する時間を設定することができます。(予約調理できないレシピもあります)

▶ 23 ページ参照

♡いつものカレー

■圧力調理(10分)

調理: 約50分

予約: 1時間10分後

【決定】次へ

### 2 ふたを閉めます。

圧力バルブと蒸気口カバーが取り付けられていることを確認してください。

#### ポイント

ふたは確実に閉めてください。ふたがしっかり閉まっていないと、圧力調理が始まりません。

▶ 10 ページ参照

### 3 排気ボタンが押されていないことを確認してから「決定」を押して圧力調理を開始します。

圧力調理時は、ボタンの位置が高い状態にしてください。

♡いつものカレー

食材を入れて蓋を閉め排気ボタンを【圧力】に設定してください

【決定】調理開始

決定

#### ポイント

圧力調理時はふたを閉めてください。ふたが開いている場合は、右図の画面が表示されます。

【エラー】  
蓋を閉めてください。

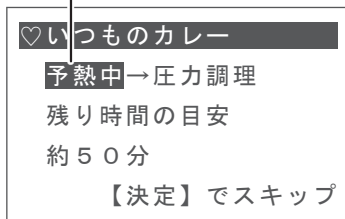
圧力調理スタート

# 自動調理をする (続き)

## 圧力調理中

予熱が始まります。

予熱中は表示が点滅します。



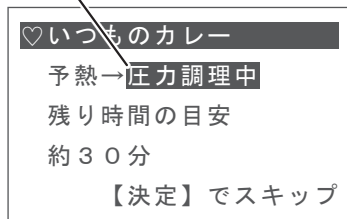
圧力表示ピンは下がっています。



※ 分量や食材の温度によって予熱時間は異なります。

予熱後、圧力調理が開始されます。

圧力調理中は表示が点滅します。



圧力表示ピンが上がります。

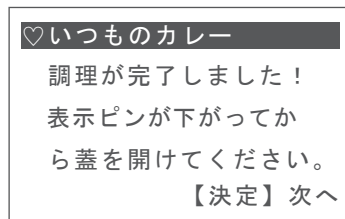


**圧力調理中はふたを無理に開けようとするな**

圧力調理が完了したら、音が鳴ってお知らせします。

「残り時間の目安」が約20分の時点で調理が完了します。

「決定」を押して、次の画面に進みます。





内部の圧力が下がると、圧力表示ピンが下がります。



● ふたは圧力表示ピンが下がるまで待ってから開けてください。

### 調理を途中でキャンセルするときは

①  を押して、加熱を止めます。  
(メインメニューに戻ります)

② 圧力表示ピンが下がったら、 ふたを開けます。

### 圧力表示ピンが自然に下がるまで待てない場合は

やむをえず、圧力表示ピンが自然に下がるまで待てない場合は、絶対にふたを無理に開けようとはせず、「圧力調理途中にふたを開けるときの」手順に従ってふたを開けてください。

▶ 13 ページ参照





# 6

## 圧力調理が完了したら、画面の案内に従って煮込む。

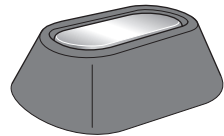
### 1

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。

排気ボタンを押してから、ふたを開けます。

排気ボタンを押して、「排出」に設定

排出時  
(ボタンの位置が低い)




### 2

煮込み調理を開始します。

カレーなどルウを入れる料理の場合は、ここで入れてください。

♡いつものカレー

煮込みを開始します。  
蓋は閉めないでください。

【決定】調理開始



**ポイント**

煮込み調理中はふたを閉めないでください。  
ふたを閉めると右図の画面が表示されます。

【エラー】  
蓋を開けてください。



### 煮込みスタート

煮込み調理が始まります。

♡いつものカレー

煮込み中  
残り時間の目安  
約 3分

煮込み中は表示が点滅します。

**調理完了!**

♡いつものカレー

料理が  
出来上がりました!

【決定】メニューへ

調理が完了したら、「決定」を押します。  
(メインメニュー画面に戻ります)

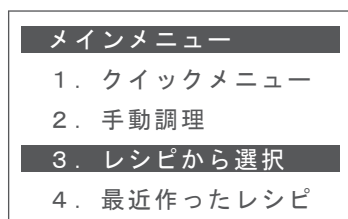


# レシピから選択する

レシピをカテゴリや食材などから選択することができます。

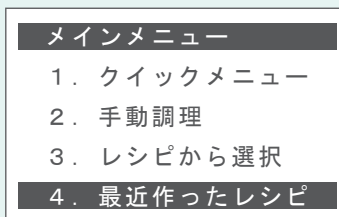
1

メインメニュー画面の「レシピから選択」を選択し、「決定」を押す。



 **ポイント**

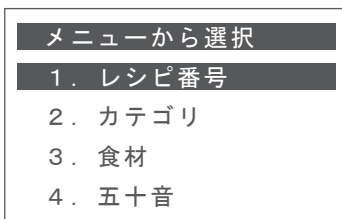
「最近作ったレシピ」を選択すると、履歴からレシピを検索することができます。



2

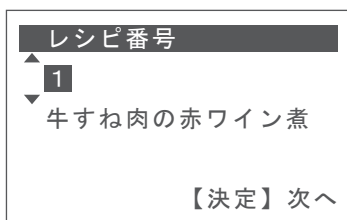
選択方法を選択してレシピを選択する。

① 選択方法を選択し、「決定」を押します。



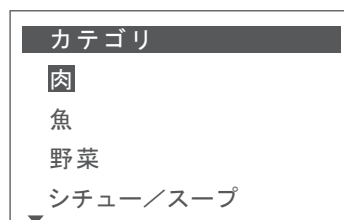
② ダイヤルを回して作りたいレシピを選択し、「決定」を押します。

● レシピ番号から選ぶ

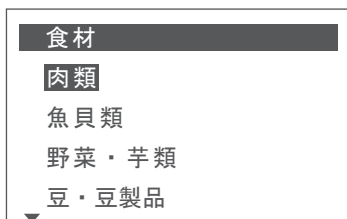


付属のレシピから作りたい番号を選んでください。本書の47ページにもレシピ一覧を掲載しています。

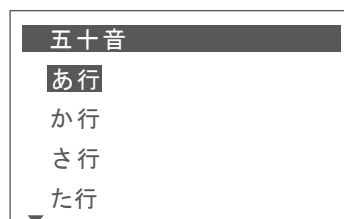
● 料理のカテゴリからレシピを選ぶ



● 食材からレシピを選ぶ



● レシピの名称から選ぶ





傷みやすい食材を使う場合や、室温が高い場合は、腐敗の原因になりますのでタイマーを長時間設定しないでください。

指定した時間に調理を完了することができます。

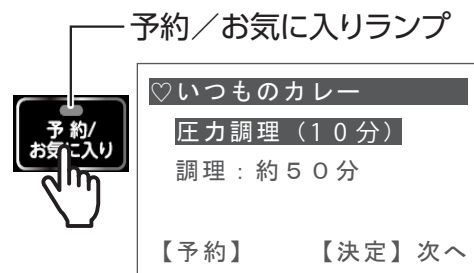
## 1 自動調理中に予約/お気に入りボタンを押す。

予約調理可能なメニューは以下のとおりです。

- 自動調理に登録されているレシピ
- 手動調理の中の「炊飯」

### ポイント

- 使用する食材などにより予約できないレシピもあります。  
▶ 47 ページ「レシピ一覧」参照
- 「スロー調理」「発酵調理」「蒸し調理」「炒め」「煮込み」の工程は予約できません。
- 予約時間は最長 12 時間です。

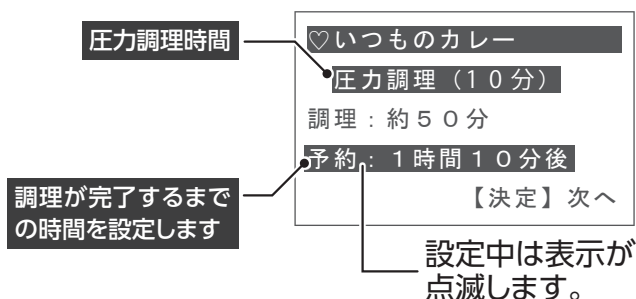


### ● 予約調理が可能レシピ

- ・予約/お気に入りランプが点滅します。
- ・画面の左下に「予約」と表示されます。

## 2 調理完了する時間を設定し、予約を開始する。

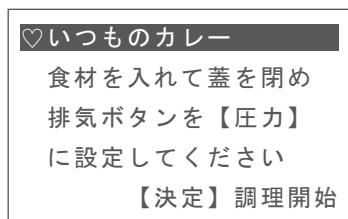
① ダイヤルを回して予約時間 (調理が完了するまでの時間) を設定し、「決定」を押します。



自動調理に登録されているレシピの「予約: 2時間後」に設定した場合

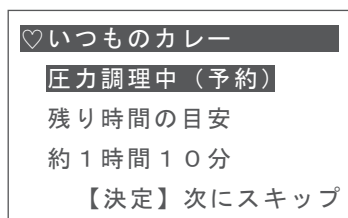
- 圧力調理は、最初に調理をすませ予約時間に再度温め直します。
- 自動調理の「白米」「おかゆ」「玄米」、手動調理の「炊飯」は、予約時間に減圧が完了するよう調理を開始します。  
※ 食材の量や周囲温度により、減圧が完了していない場合があります。しばらく放置し圧力表示ピンが下がってからふたを開けてください。


② 確認画面が表示されますので、「決定」を押します。



- 圧力バルブと蒸気口カバーを取り付けられていることを確認してください。
- 排気ボタンは押されていない状態であることを確認してください。

予約が設定されます。

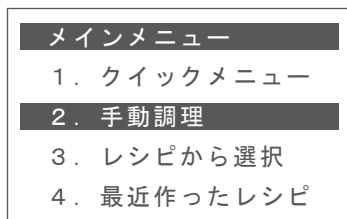


- 予約が設定完了すると「圧力調理中 (予約)」の表示が点滅し、予約/お気に入りランプが点灯します。
- 予約をキャンセルするときは  「保温/取消」ボタンを押します。(メインメニュー画面に戻ります)

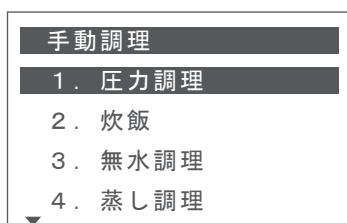
# 手動調理早わかり

手動調理では、お好みにあわせてそれぞれの調理時間や温度を変更することができます。

## STEP1 食材を入れて、メインメニュー画面から「手動調理」を選ぶ。



## STEP2 9つの調理法から作りたい調理を選ぶ。



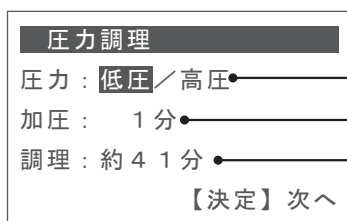
- 圧力調理
- 炊飯
- 無水調理
- 蒸し調理
- スロー調理
- 発酵調理
- 温め直し
- 煮込み
- 炒め

から、調理方法を選択します。

## STEP3 圧力レベル、調理時間、調理温度を変更する。

調理によって選べない項目がありますので、下の表を参考にしてください。

### 圧力調理の例

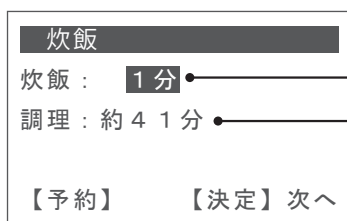


調理時の圧力を選択します (低圧/高圧)  
※低圧: 40kPa、高圧 80kPa

圧力調理時間を設定します

予熱や減圧時間も含んだすべての調理時間目安が表示されます。  
(変更できません)

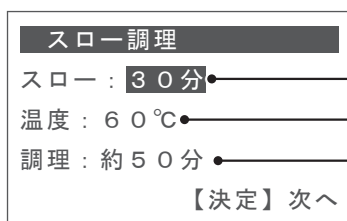
### 炊飯の例



炊飯時間を設定します

予熱や減圧時間も含んだすべての調理時間目安が表示されます。  
(変更できません)

### スロー調理の例



スロー調理時間を設定します

調理温度を設定します

予熱や減圧時間も含んだすべての調理時間目安が表示されます。  
(変更できません)



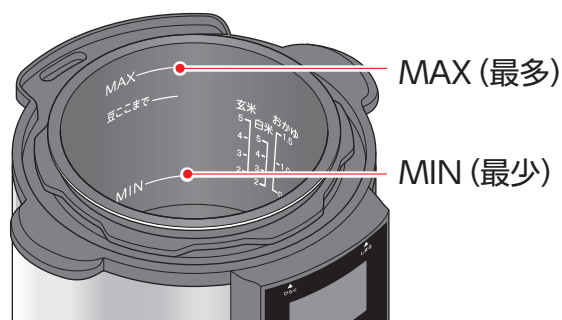
## 手動調理プログラム一覧

手動調理の種類	加圧の有無	ふたの開閉	排気ボタン	圧力 / 温度設定の可能範囲	時間設定の可能範囲	ページ
圧力調理	有	閉めて調理	高い状態 (圧力)	圧力： 低圧 (40kPa) / 高圧 (80kPa)	可 (1分～2時間)	26 ページ
炊飯	有	閉めて調理	高い状態 (圧力)	不可	可 (1分～40分)	28 ページ
無水調理	有	閉めて調理	高い状態 (圧力)	不可	可 (1分～2時間)	30 ページ
蒸し調理	有	閉めて調理	高い状態 (圧力)	不可	可 (1分～40分)	32 ページ
スロー調理	無	閉めて調理	押した状態 (排出)	温度：55～75℃	可 (30分～12時間)	34 ページ
発酵調理	無	閉めて調理	押した状態 (排出)	温度：40～55℃	可 (30分～12時間)	35 ページ
温め直し	有	閉めて調理	高い状態 (圧力)	不可	不可	36 ページ
煮込み	無	開けて調理	—	不可	可 (1分～1時間)	37 ページ
炒め	無	開けて調理	—	不可	可 (1分～30分)	38 ページ

食材を入れる際は以下のことを守って入れてください。

食材（具材と水の総量）は MAX 線と MIN 線の間になるように入れてください。

- 食材が本体内部に入らないようご注意ください。本体内部に入ってしまった場合は、取り除いてください。



### 警告

- 圧力調理で膨張する食材は、膨張したときに MAX 線を超えないようにするため、右表の分量までにしてください。

食材	分量※
米	2～5合
豆類	「豆こまで」の線より下
乾麺、パスタ類	400g 程度

※ 他の食材と混ぜて調理する場合は、分量を減らして調整してください。

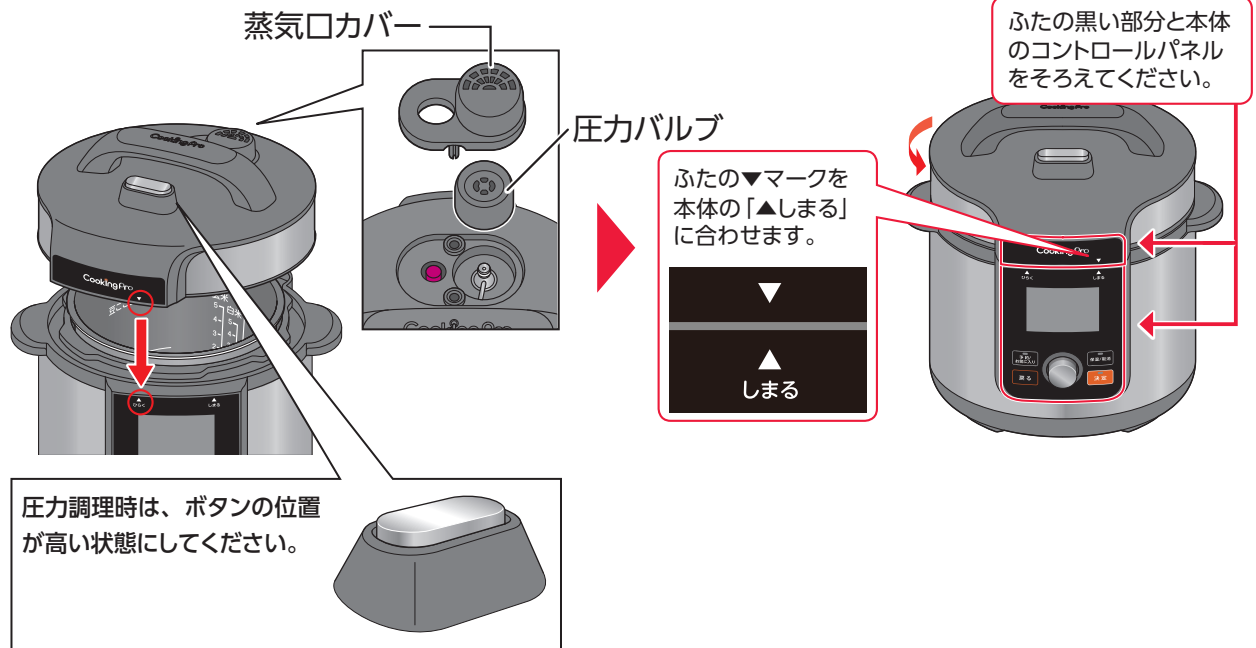


# 圧力調理をする

## 手動調理

### 1 食材を入れ、ふたを閉める。

圧力バルブと蒸気口カバーが取り付けられていることを確認してください。

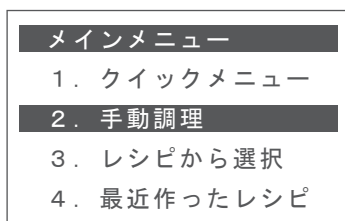


**ポイント**  
 ふたは確実に閉めてください。  
 ふたがしっかり閉まっていないと、圧力調理が始まりません。

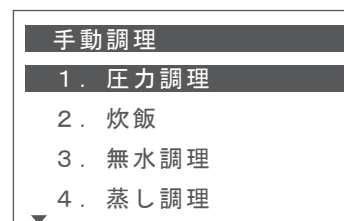
▶ 10 ページ参照

### 2 メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。



② 「圧力調理」を選択して「決定」を押します。





# 3

## 圧力調理時間を設定し、調理を開始する。

- ① 操作ダイヤルを回して低圧／高圧、圧力調理時間を設定し、「決定」を押します。

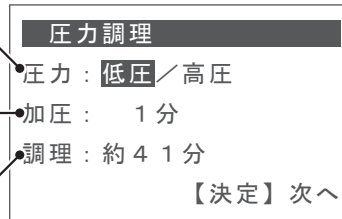
調理時の圧力を選択します

(低圧／高圧)

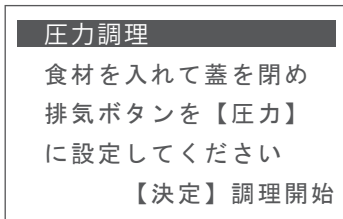
※低圧：40kPa、高圧 80kPa

圧力調理時間を設定します

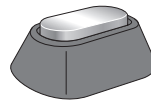
予熱(20分)や減圧時間(20分)も含んだ調理時間目安が表示されます。(変更できません)



- ② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。

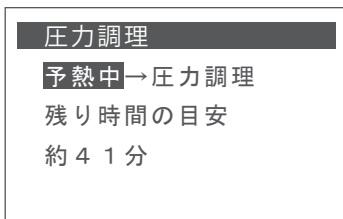


排気ボタンはボタンの位置が高い状態にしてください。

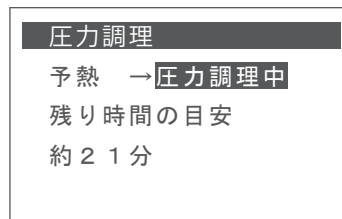


- ③ 音が鳴ったら、調理完了です。  
圧力表示ピンが下がったらふたを開けてください。

<予熱中>

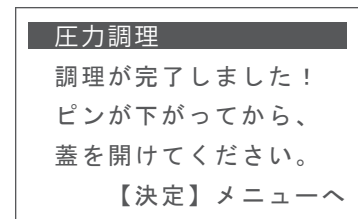


<圧力調理中>



<調理完了>

「残り時間の目安」が約20分の時点で調理が完了します。



圧力表示ピンは下がっています。

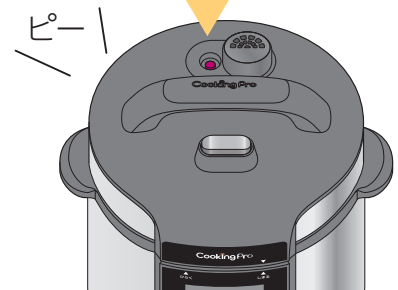


※ 分量や食材の温度によって予熱時間は異なります。

圧力表示ピンが上がります。



内部の圧力が下がると、圧力表示ピンが下がります。



- ふたは圧力表示ピンが下がるまで待ってから開けてください。



**圧力調理中はふたを無理に開けようとするな**



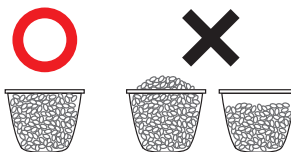
# 炊飯をする

手動調理

## 1 お米を準備する。

### 1 計量カップでお米をはかります。

- 付属の計量カップをお使いください。
- 1回に炊けるお米の量は2～5合までです。



お米は正しくはかりましょう！

### 2 お米を別容器で洗います。

お願い

- お米は本体のなべで洗わないでください。傷つきの原因になります。



### 3 お米をなべに移し、水を入れます。

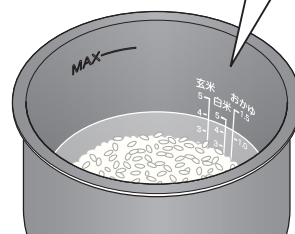
- お米は平らにならしてください。

ポイント

浸水（お米を水につけておく）をしなくてもおいしく炊き上がります。

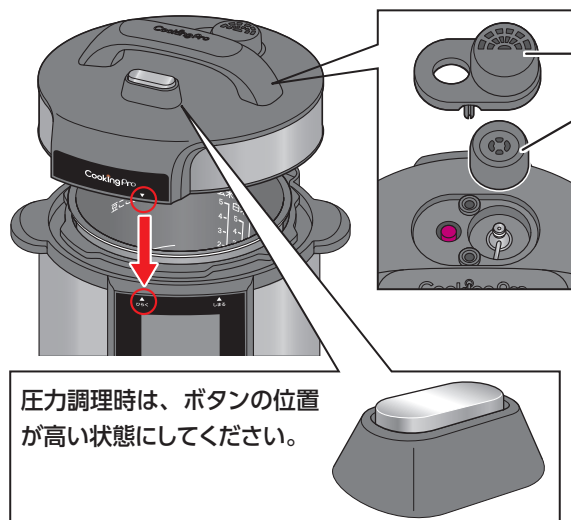
お米の種類や調理内容に応じて目盛りの高さまで水を入れます。

玄米	白米	おかゆ
5	5	1.5
4	4	1.0
3	3	0.5
2	2	0.5

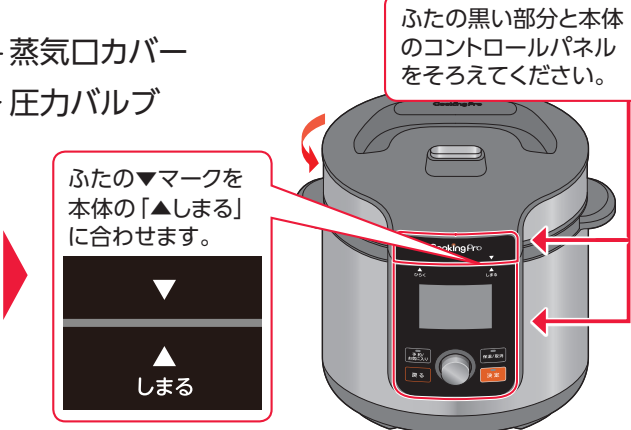


## 2 ふたを閉める。

- 圧力バルブと蒸気口カバーを取り付けられていることを確認してください。



圧力調理時は、ボタンの位置が高い状態にしてください。



ふたの▼マークを本体の「▲しまる」に合わせます。

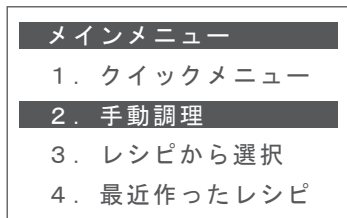


ポイント

ふたは確実に閉めてください。ふたがしっかり閉まっていないと、圧力調理が始まりません。▶ 10 ページ参照

### 3 メニューを選択する。

- ① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。

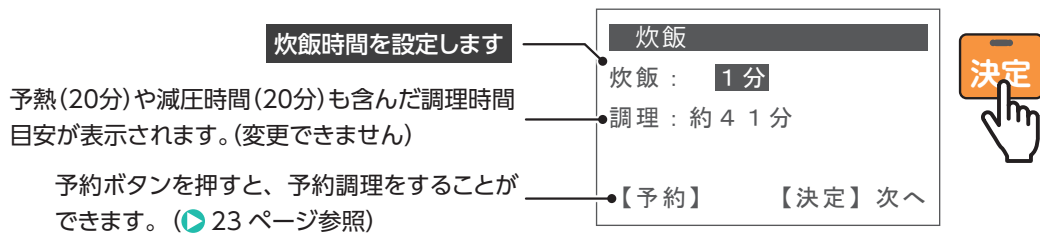


- ② 「炊飯」を選択して「決定」を押します。

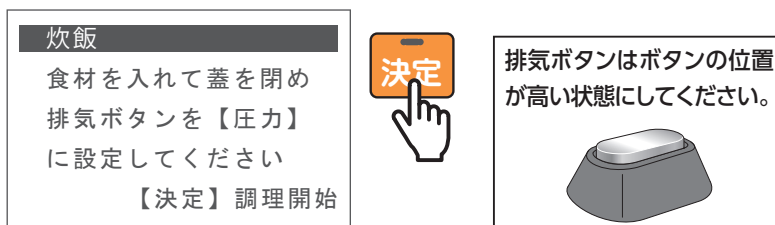


### 4 圧力調理時間を設定し、炊飯を開始する。

- ① 操作ダイヤルを回して圧力調理時間を設定し、「決定」を押します。

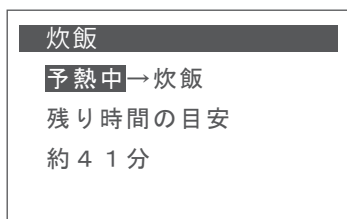


- ② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。

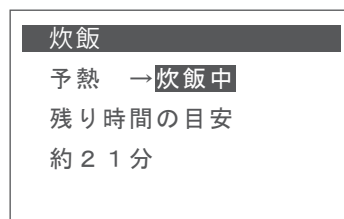


- ③ 音が鳴ったら、調理完了です。  
圧力表示ピンが下がったらふたを開けてください。

<予熱中>

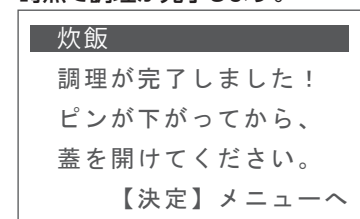


<炊飯中>



<調理完了>

「残り時間の目安」が約20分の  
時点で調理が完了します。



**お願い** ごはんが炊き上がったら、  
ごはんをほぐして余分な水分を逃した後、すぐに別の容器へ移してください。

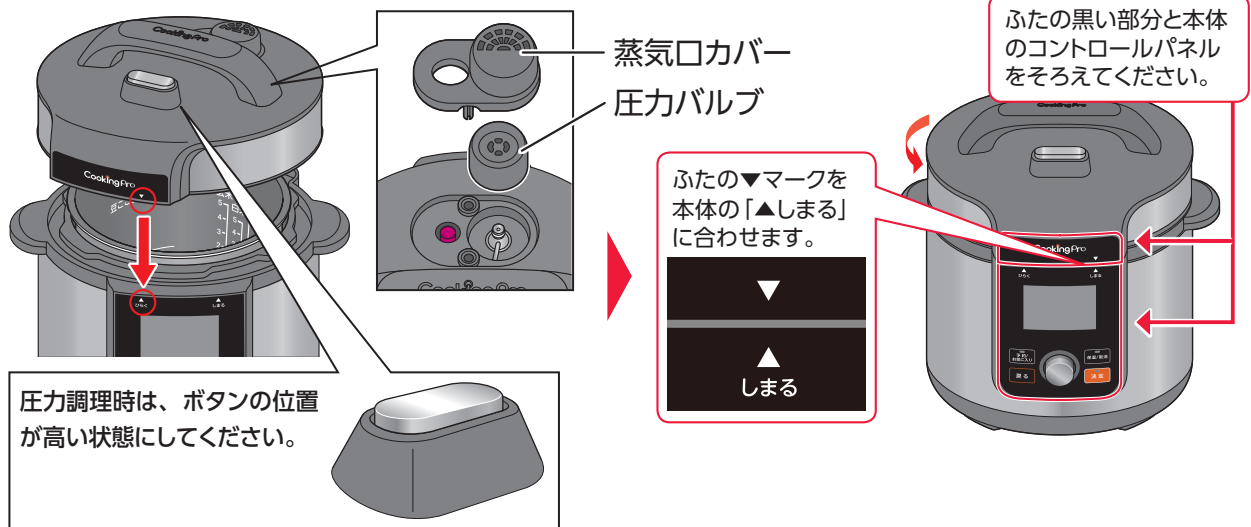




# 無水調理をする 手動調理

## 1 具材を入れてふたを閉める。

圧力バルブと蒸気口カバーを取り付けられていることを確認してください。



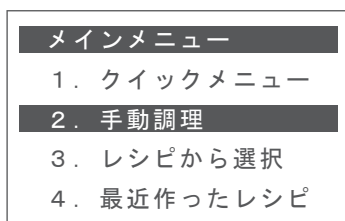
### ポイント

ふたは確実に閉めてください。  
ふたがしっかり閉まっていないと、圧力調理が始まりません。

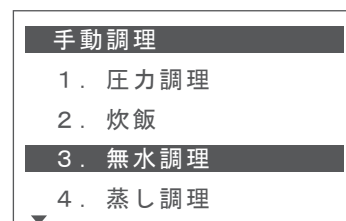
▶ 10 ページ参照

## 2 メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。



② 「無水調理」を選択して「決定」を押します。





# 3

## 圧力調理時間を設定し、調理を開始する。

① 操作ダイヤルを回して圧力調理時間を設定し、「決定」を押します。

**加圧時間を設定します**

予熱 (20分) や減圧時間 (20分) も含んだ調理時間目安が表示されます。(変更できません)

無水調理

- 無水：1分
- 調理：約41分

【決定】次へ

**決定**

② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。

無水調理

食材を入れて蓋を閉め  
排気ボタンを【圧力】  
に設定してください

【決定】調理開始

**決定**

排気ボタンは上に上がった状態にしてください。

③ 音が鳴ったら、調理完了です。  
圧力表示ピンが下がったらふたを開けてください。

<予熱中>

無水調理

予熱中 → 無水調理

残り時間の目安  
約41分

<圧力調理中>

無水調理

予熱 → 無水調理中

残り時間の目安  
約21分

<調理完了>

「残り時間の目安」が約20分の時点で調理が完了します。

無水調理

調理が完了しました！  
ピンが下がってから、  
蓋を開けてください。

【決定】メニューへ

圧力表示ピンは下がっています。



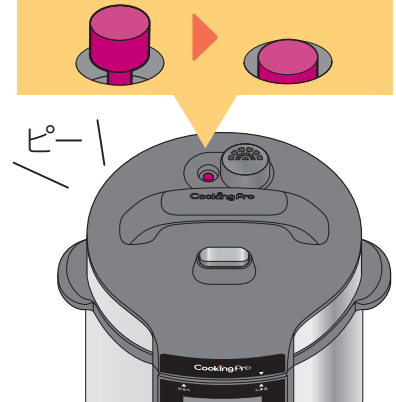
※ 分量や食材の温度によって予熱時間は異なります。

圧力表示ピンが上がります。



**圧力調理中は  
ふたを無理に  
開けようとするな**

内部の圧力が下がると、  
圧力表示ピンが下がります。



● ふたは圧力表示ピンが下がるまで待ってから開けてください。



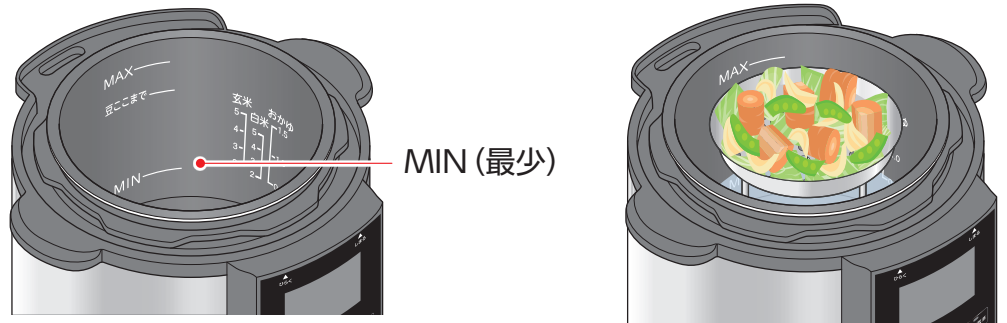
# 蒸し調理

## 手動調理

水を使って蒸し調理をすることができます。

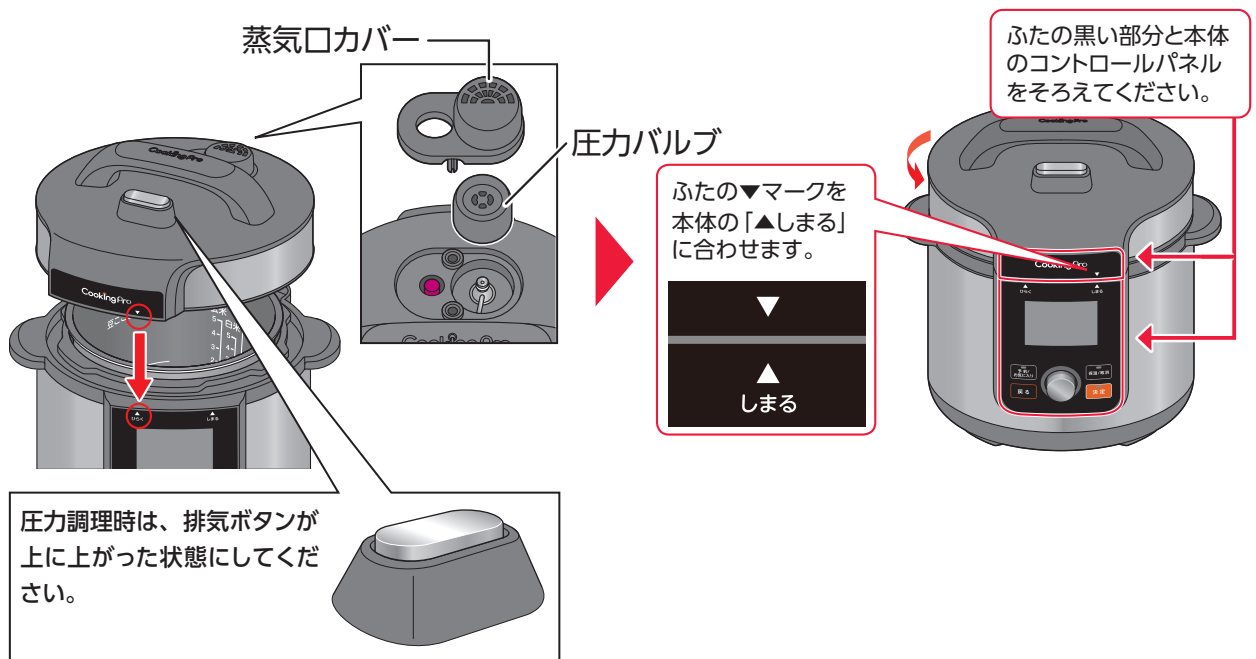
### 1 食材を準備し、水と一緒になべに入れる。

- レシピによっては、2段蒸しラック（別売）等をご使用ください。
- 蒸しラックを使用する場合は、MIN 線まで水を入れます。



### 2 ふたを閉める。

圧力バルブと蒸気口カバーが取り付けられていることを確認してください。



#### ポイント

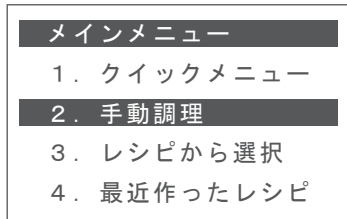
ふたは確実に閉めてください。  
ふたがしっかり閉まっていないと、圧力調理が始まりません。

▶ 10 ページ参照

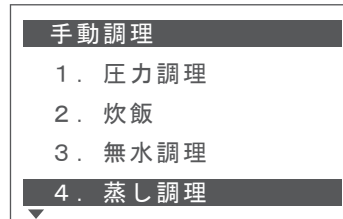


### 3 メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。

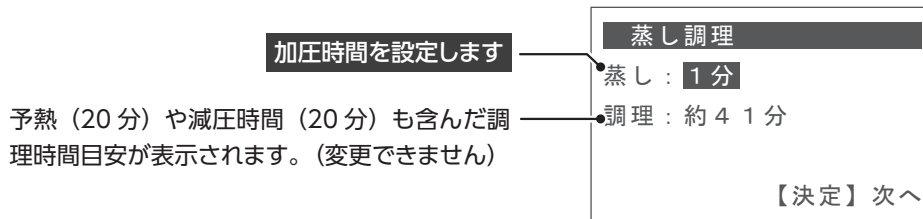


② 「蒸し調理」を選択して「決定」を押します。



### 4 圧力調理時間を設定し、調理を開始する。

① 操作ダイヤルを回して圧力調理時間を設定し、「決定」を押します。

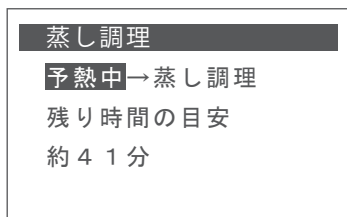


② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。

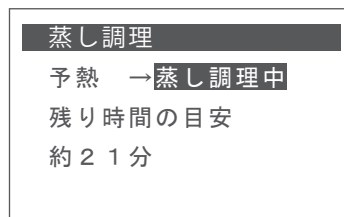


③ 音が鳴ったら、調理完了です。  
圧力表示ピンが下がったらふたを開けてください。

<予熱中>

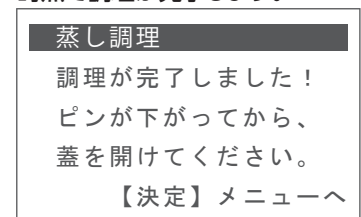


<蒸し調理中>



<調理完了>

「残り時間の目安」が約20分の時点で調理が完了します。





# スロージョー調理

手動調理

圧力調理ではありません



低めの温度で煮込むのでパサつきやすいお肉もジューシーに調理できます。

## 1 食材をなべに入れ、ふたを閉める

食材（具材と水の総量）は MAX 線と MIN 線の間になるように入れてください。

ボタンの位置が低い状態にしてください。（排出）

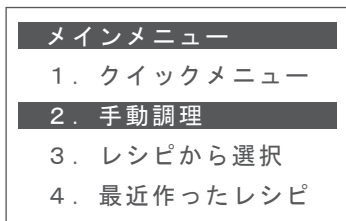
ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえてください。

ふたの▼マークを本体の「▲しめる」に合わせます。

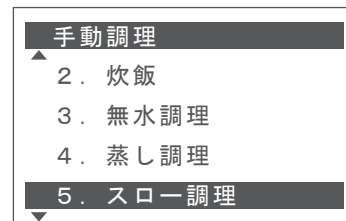


## 2 メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。

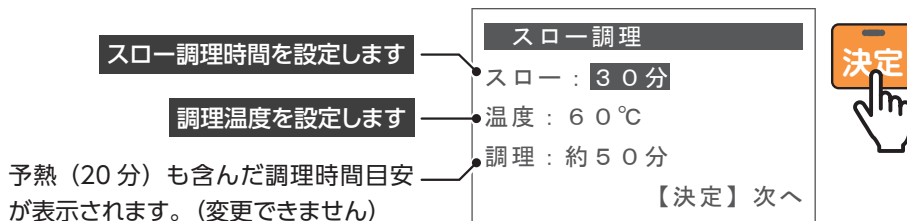


② 「スロージョー調理」を選択して「決定」を押します。

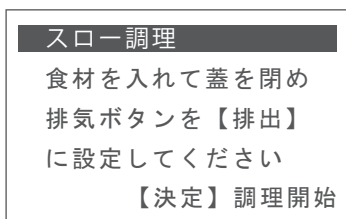


## 3 調理時間・温度を設定し、調理を開始する。

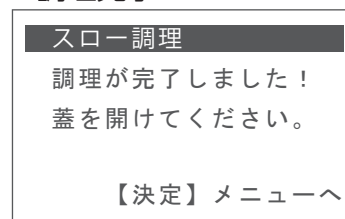
① 操作ダイヤルを回して調理時間、調理温度を設定し、「決定」を押します。



② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。音が鳴ったら、調理完了です。



<調理完了>







# 発酵調理

手動調理

圧力調理ではありません

## 1

### 食材をなべに入れ、ふたを閉める

食材（具材と水の総量）は MAX 線と MIN 線の間になるように入れてください。

ボタンの位置が低い状態にしてください。（排出）

ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえてください。

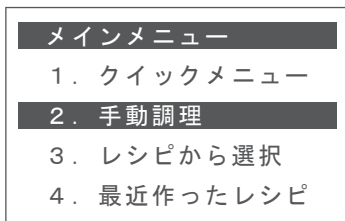
ふたの▼マークを本体の「▲しめる」に合わせます。



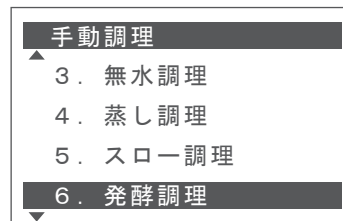
## 2

### メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。



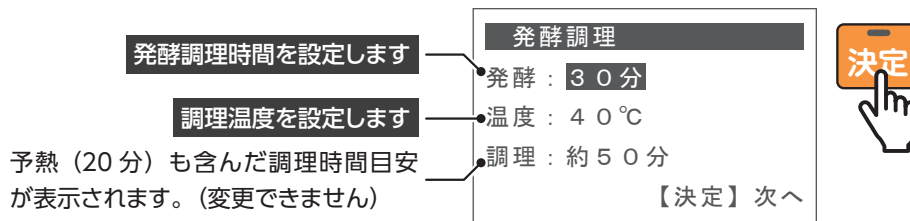
② 「発酵調理」を選択して「決定」を押します。



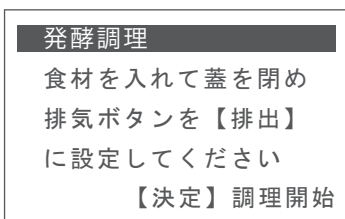
## 3

### 調理時間・温度を設定し、調理を開始する。

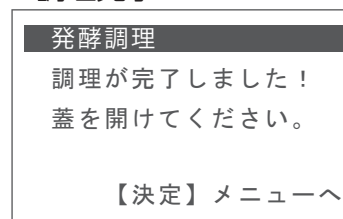
① 操作ダイヤルを回して調理時間、調理温度を設定し、「決定」を押します。



② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。音が鳴ったら、調理完了です。



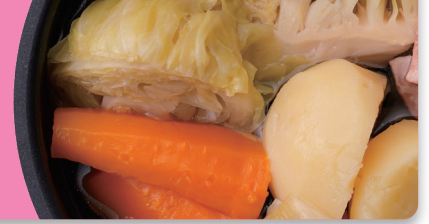
<調理完了>





# 温め直し

## 手動調理



完成した料理がなべの中で冷めてしまったときに、再度温め直すことができます。

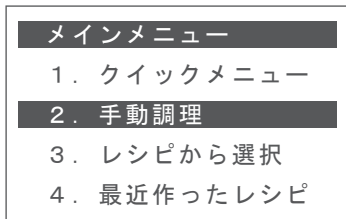
### 1 食材をなべに入れ、ふたを閉める

食材（具材と水の総量）はMAX線とMIN線の間になるように入れてください。

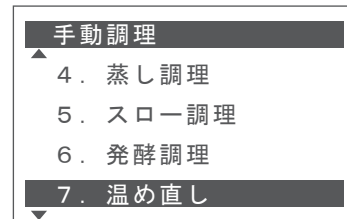


### 2 メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。

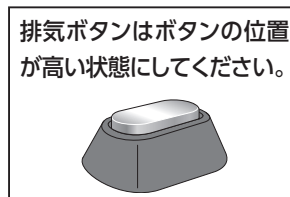
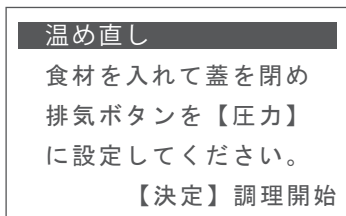


② 「温め直し」を選択して「決定」を押します。

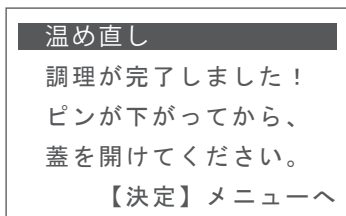


### 3 調理を開始する。

① 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。



③ ブザーが鳴ったら、調理完了です。圧力表示ピンが下がったらふたを開けてください。





# 煮込み

手動調理

圧力調理ではありません



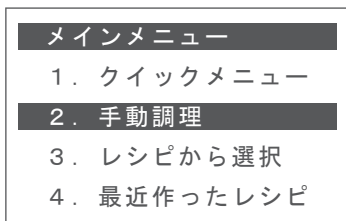
## 1 食材を準備し、なべに入れる。

- 食材（具材と水の総量）は MAX 線と MIN 線の間になるように入れてください。
- ふたは閉めないでください。

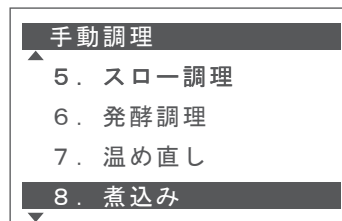


## 2 メニューを選択する。

① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。

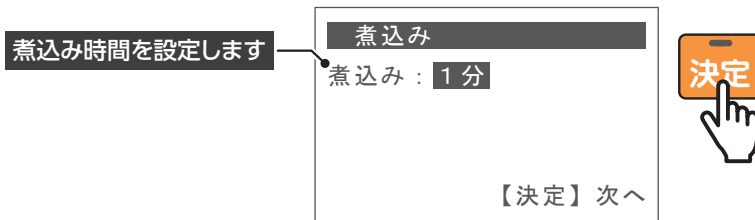


② 「煮込み」を選択して「決定」を押します。

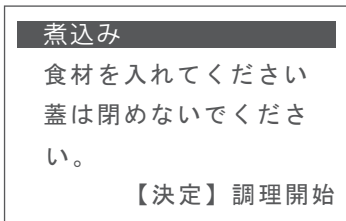


## 3 調理時間を設定し、調理を開始する。

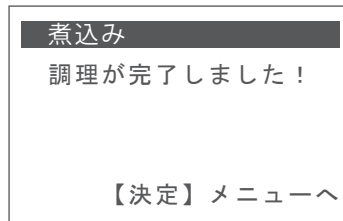
① 操作ダイヤルを回して調理時間を設定し、「決定」を押します。



② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。ブザーが鳴ったら調理完了です。



<調理完了>





# 炒め

手動調理

圧力調理ではありません



圧力調理の前に、あらかじめ具材を炒めたいときに便利です。

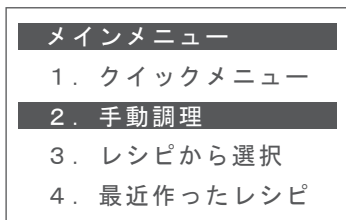
## 1 ふたを取り外し、食材を準備し、なべに入れる。

- ふたは閉めないでください。

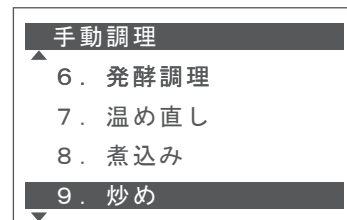


## 2 メニューを選択する。

- ① メインメニュー画面から「手動調理」を選択して「決定」を押します。

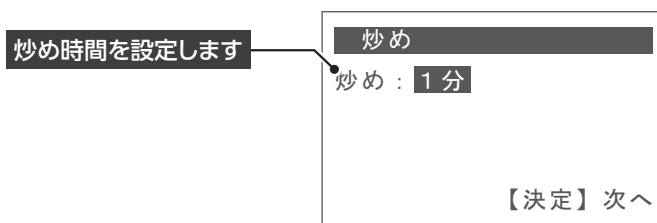


- ② 「炒め」を選択して「決定」を押します。

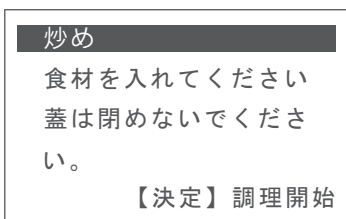


## 3 調理時間を設定し、調理を開始する。

- ① 操作ダイヤルを回して調理時間を設定し、「決定」を押します。



- ② 確認画面が表示されますので、「決定」を押して調理を開始します。



### お願い

- 金属へらなどは表面の塗装を傷つけるため使用しないでください。
- 使用中は、なべやなべの周囲は大変熱くなるので触らないでください。
- 必ず本体になべを入れてから調理してください。

- ③ ブザーが鳴ったら、調理完了です。

# お気に入りに登録・削除

購入直後はクイックメニューにある6品が登録されています。

よく使うレシピをお気に入りに登録することができます。

お気に入りに登録したレシピはクイックメニューに表示され、すばやく料理を開始することができます。

## お気に入りに登録する方法

メインメニューから「3. レシピから選択」を選び、登録したいレシピを表示して、「予約 / お気に入り」ボタンを押します。

お気に入りに登録が完了すると、レシピ名に♡マークが表示されます。



**重要**

お気に入りは、10レシピまで登録できます。



ポイント

お気に入りに登録したレシピはクイックメニューに表示されるようになります。

初期設定では、6レシピが登録されています。

5：豚の角煮

73：白米

53：いつものカレー

21：無水豚じゃが

57：おでん

68：黒豆煮

クイックメニュー

5：豚の角煮

73：白米

53：いつものカレー

21：無水豚じゃが

## お気に入りから削除する方法

メインメニューから「3. レシピから選択」を選び、削除するお気に入りのレシピを表示して、「予約 / お気に入り」ボタンを押します。

選択中のレシピがお気に入りから削除され、♡マークが消えます。

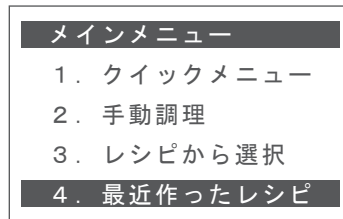




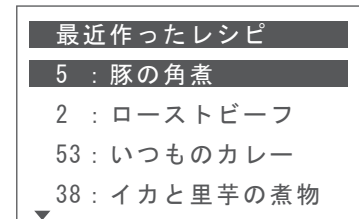
# 最近作ったレシピ

調理したレシピは、10件まで履歴が残ります。

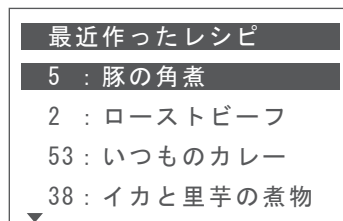
1 メインメニュー画面から「4. 最近作ったレシピ」を選んで、「決定」を押します。



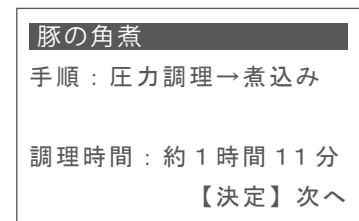
最近調理したレシピが、10件まで表示されます。



2 ダイヤルでレシピを選択して「決定」ボタンを押します。



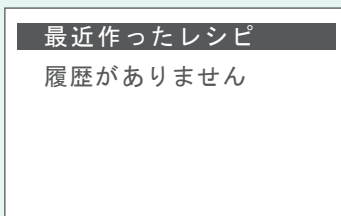
そのレシピの調理手順が表示されます。



3 「決定」ボタンを押して調理を開始します。

## ポイント

- 調理した履歴が10件を超えると、古い履歴から順に上書きされます。
- 購入時の製品は、履歴は登録されていません。

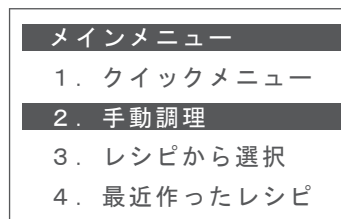


# お手入れと点検

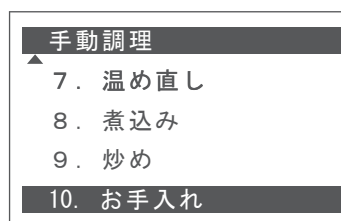
## お手入れモード

なべに入れた水を沸騰させることで、なべの汚れやにおいを落とします。

- 1 「メインメニュー」画面の「手動調理」を選択し、「決定」を押します。

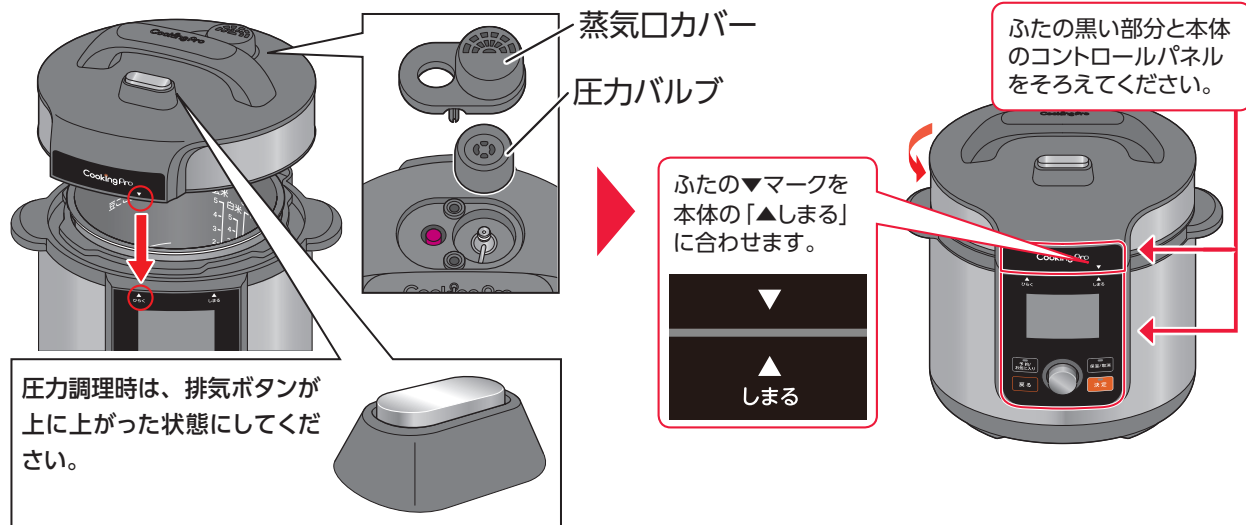


- 2 「10.お手入れ」を選択し、「決定」を押します。

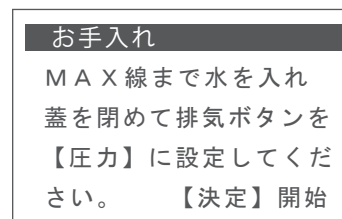


- 3 なべのMAX線まで水を入れ、ふたを閉めます。

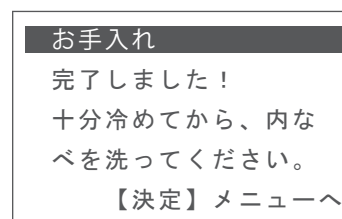
圧力バルブと蒸気口カバーが取り付けられていることを確認してください。



- 4 「決定」を押すと、動作を開始します。



- 5 お手入れが完了すると、音が鳴り、「完了しました!」と表示されます。  
圧力表示ピンが下がったら、ふたを開けてください。

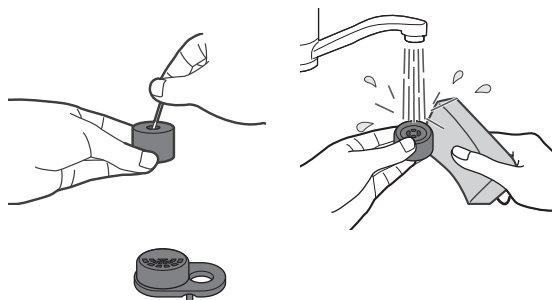


# お手入れと点検 (続き)

## 圧カバルブ・蒸気口カバー

取り外し、穴に付着している異物をお手入れ用ピンで取り除き、ぬるま湯と洗剤で洗います。

▶取り外し方は 11 ページ参照

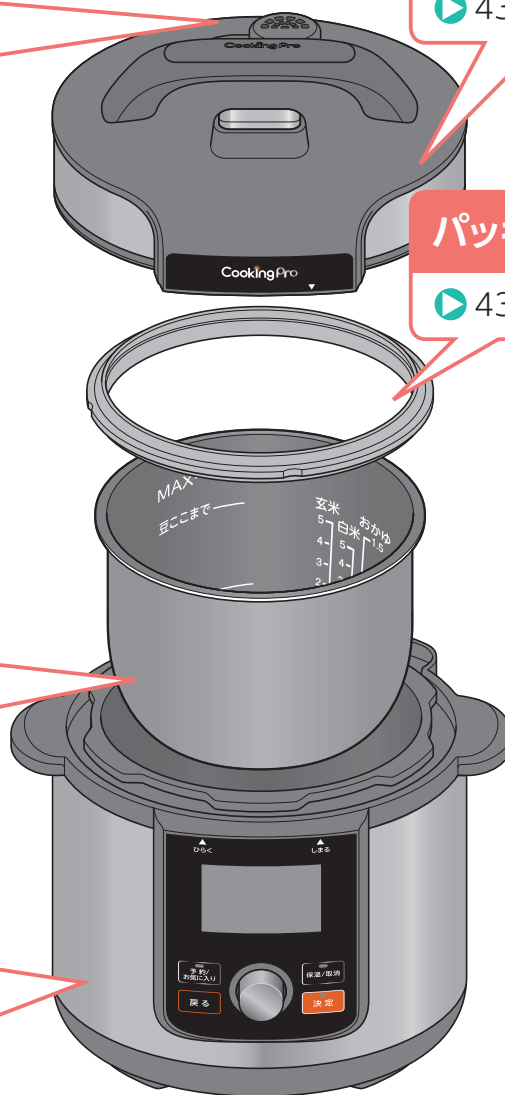


## ふた

▶ 43 ページ参照

## パッキン

▶ 43 ページ参照



## なべ (食器洗浄機の使用可能)

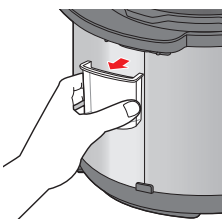
ぬるま湯と中性洗剤で洗います。  
やわらかいスポンジを使います。

## 本体

- 固く絞ったふきんでふきます。
- 側面や内側の底面部に異物がある場合は、取り除きます。
- 水に浸したり、水をかけたりしないでください。

## つゆ受け (本体背面)

- 水平にスライドさせて取り外し、ぬるま湯と中性洗剤で洗います。



## 重要

なべ・パッキンは食器洗浄機の使用が可能です。  
それ以外の部品は使用できません。



## やけどに注意!

お手入れは、本製品の電源プラグをコンセントから抜き、完全に冷めてから行ってください。



お手入れに下記の溶剤や洗剤を使用しないでください。

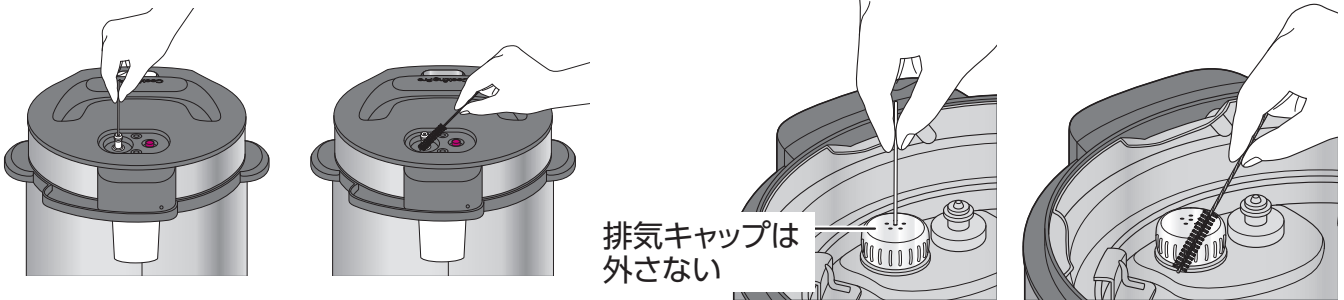
- ベンジン、シンナー ● 研磨剤、腐食材、潤滑剤
- スプレー洗剤、アルコール入り洗剤、洗濯用洗剤、漂白剤

## ふた

ぬるま湯と中性洗剤でふた全体を洗います。

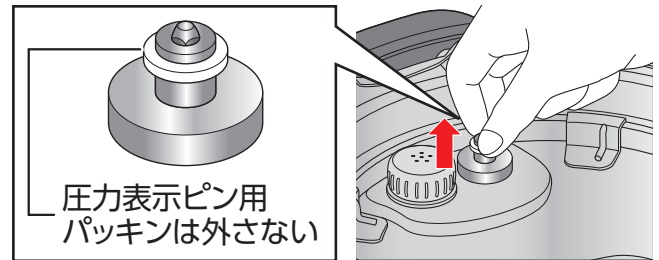
### ●排気ノズル

圧力バルブを取り外し、穴に付着している異物をお手入れ用ピンで取り除きます。(ふたの表と裏の両方)



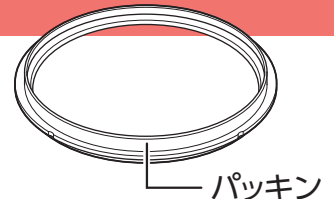
### ●圧力表示ピン

- ① 圧力表示ピンのまわりに付着している異物をお手入れ用ピンで取り除きます(ふたの表と裏の両方)。
- ② 圧力表示ピンがスムーズに動き、パッキンにねじれや外れがないか確認してください。

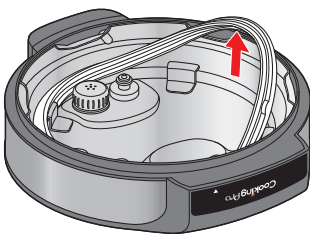


## パッキン (食器洗浄機の使用可能)

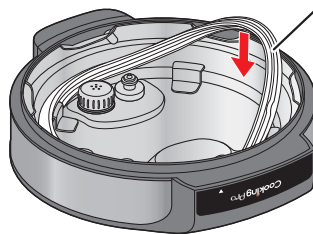
それぞれ分解し、ぬるま湯と中性洗剤で洗います。  
パッキンは破損していないか定期的に確認してください。  
(破損している場合は、カスタマーサービスセンターに連絡して交換してください)



### パッキンの取り外し方

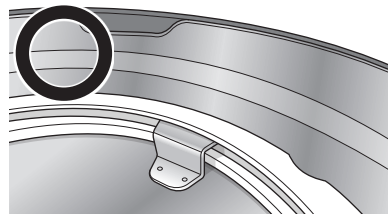


### パッキンの取り付け方

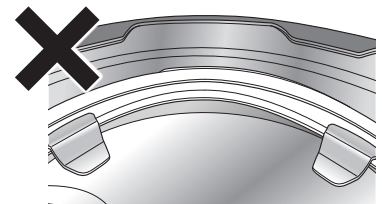
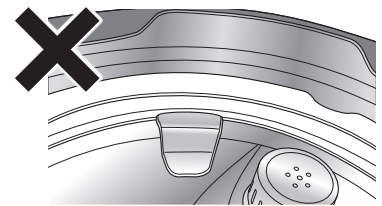


ふたの金具にはめ込みます。  
(上下の区別はありません)

パッキン中央の溝に金具の先端が入るように取り付けてください。(4か所)



金具からパッキンがずれた状態で使用すると、蒸気もれや調理ができないなどの原因になります。



# こんなときは

お困りの際は、下記のカスタマーサービスセンターへご連絡ください。



固定電話 **0120-096-072** 無料

携帯電話 **0570-096-230** 有料

FAX 0120-700-037 E-MAIL [info@shopjapan.co.jp](mailto:info@shopjapan.co.jp)



症状	対処方法	参照ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>はじめて使うとき、においが気になる。</li> </ul>	「手動調理」－「お手入れ」の手順で加熱してください。	41 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>電源がつかない。</li> <li>途中で電源が切れる。</li> </ul>	電源プラグをコンセントにしっかりさし込んでください。マグネットプラグは浮きや傾きがないようにしっかり接続してください。使用中にコードをゆらしたりすると接続不良になることがあります。それでも電源が入らない、切れる場合はカスタマーサービスセンターへご連絡ください。	12 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>ふたがぴったり閉まらない。</li> </ul>	パッキンが正しく取り付けられているか確認してください。	43 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力調理中にふたと本体の横から蒸気がでる。</li> </ul>	パッキンが正しく取り付けられているかご確認ください。異物が付着している場合はお手入れが必要です。パッキンが破損している場合は、カスタマーサービスセンターにご連絡ください。	43 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力調理が始まらない。 (圧力表示ピンが上がらない) (予熱から圧力調理に移行しない)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>予熱には約 10 ～ 30 分かかります。</li> </ul>	20 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力調理中に焦げ付く。</li> </ul>	<b>(30 分以上経っても圧力調理に移行しない場合)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>排気ボタンが押されていないかご確認ください。</li> </ul>	9 ページ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>パッキンが正しく取り付けられているか確認してください。</li> </ul>	43 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力調理中に焦げ付く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>なべの内側の MIN 線より上まで具材と水を入れてください。</li> </ul>	16 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力調理後、ふたはいつ開ければいいですか？</li> </ul>	圧力表示ピンが下がってからふたを開けてください。	20 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力調理後にふたが開きにくい。</li> </ul>	圧力調理が終了し、圧力表示ピンが下がってからふたを開けてください。圧力表示ピンが上がっているときに無理にふたを開けようとすると大変危険です。圧力表示ピンが下がっても、なべ内に圧力が残ってふたが開けづらい場合があります。無理に開けようとせず、蒸気が完全に排出されるまで少し待ってからふたを開けてください。	20 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力表示ピンが下がらない。</li> </ul>	圧力表示ピンが下がるまでの減圧時間は、調理内容によって異なります。(目安 10 ～ 30 分)	20 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>(起動中に) ボタンを押しても作動しない。</li> </ul>	調理中や予約中は「取消」ボタンのみ有効です。	—



症状	対処方法	参照ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはんがうまく炊けない、焦げ付く。</li> </ul>	<p>お好みの硬さにあわせて水の量を調整してください。また炊飯の調理時間を調整したい場合は、手動調理の「炊飯」(28ページ) をご使用ください。</p> <p>炊き上がったごはんをそのまま保温すると、なべに触れる部分が固くなってしまう場合がありますので、すみやかに別の容器に移してください。</p>	28 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>タイマーで設定する時間はどの時間ですか？</li> </ul>	<p>タイマーの時間設定は、調理が完了する時間を設定しています。</p> <p><b>「予約時間：2 時間」 に設定した場合</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・圧力調理は、最初に調理をすませ予約時間に再度温め直します。</li> <li>・手動調理の「炊飯」は、予約時間に減圧が完了するよう調理を開始します。</li> </ul> <p>※ 食材の量や周囲温度により、減圧が完了していない場合があります。しばらく放置し圧力表示ピンが下がってからふたを開けてください。</p>	23 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>圧力バルブが外れない。</li> </ul>	11 ページに記載している方法で外してください。	11 ページ
<ul style="list-style-type: none"> <li>「調理」時間の表示と実際の調理時間が異なる。</li> <li>「残り時間の目安」と調理完了の時間が異なる。</li> </ul>	<p>「調理」時間は「予熱 20 分」と「減圧 20 分」を含めた時間で表示しています。予熱と減圧の時間は目安であり、実際の調理時の調理時間とは異なる場合があります。</p> <p>また圧力調理は「残り時間の目安：約 20 分」の時点で調理完了となります。圧力表示ピンが下がる（減圧する）までお待ちいただいてからふたを開けてください。</p>	—

## エラー表示について

液晶画面表示	内容
E1、E2、E3、E4、E6、E7	<p><b>製品内部に異常があります。</b></p> <p>カスタマーサービスセンターへご連絡ください。</p>
E5	<p>圧力調理開始から45分経過しても、規定の圧力に達しない場合、表示されます。内部圧力が低下している可能性がありますので、電源コードを抜き、下記の内容を確認した後、再度圧力調理をお試しください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 排気ボタンが圧力調理時（ボタンの位置が高い）の状態になっているかご確認ください。▶ 9 ページ</li> <li>● ふたにパッキンが正しく取り付けられているか、異物が付着していないか確認してください。▶ 43 ページ</li> <li>● 圧力表示ピンのまわりに、異物が付着していないか確認してください。▶ 43 ページ</li> </ul> <p>上記の確認をしても E5 が表示される場合や、バルブやパッキンが破損している場合は、カスタマーサービスセンターにご連絡ください。</p>

# 製品について／仕様

## 本製品の用途について

- 家庭用なので、業務用として使用しないでください。故障の原因になります。保証の対象になりません。
- 屋外では使用しないでください。故障の原因になります。

## 製品の保管・廃棄に関して

- 本製品は、平らで乾燥した清潔な場所に保管してください。
- 本製品は、次のような場所には保管しない。故障の原因になります。
  - ・ 極端に高温、低温になる場所
  - ・ 暖房器具などの熱源や火気の近く
  - ・ 浴室内など水のかかりやすい、または多湿の場所
  - ・ 野外、直射日光の当たる場所
  - ・ 滑りやすいものの近く（グリース、油、雪、未乾燥の塗料など）
  - ・ ホコリが多い場所
  - ・ 有害物質の近く
- 廃棄の際は、廃棄する地域の行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

## 製品の保守・点検に関して

- お手入れの際は、固く絞った布でやさしく汚れを拭き取る。汚れがひどい場合は中性洗剤を薄めたものを布に含ませて拭いてください。

## アフターサービスに関して

- 修理に関するご相談ならびにご不明な点は、53 ページのカスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

## 仕様

電源	AC 100V (50/60Hz)
消費電力	700W
調理容量 (約)	2.1ℓ
満水容量 (約)	3.2ℓ
内部圧力	80kPa
重量 (約)	3.8kg
寸法 (約)	幅 295mm ×奥行き 292mm ×高さ 297mm

# レシピ一覧

レシピ番号	料理名	予約の可／不可
1	牛すね肉の赤ワイン煮	不可
2	ローストビーフ	不可
3	牛すじ煮	可
4	牛しぐれ煮	圧力調理工程のみ可
5	豚の角煮	圧力調理工程のみ可
6	塩豚	不可
7	スペアリブバーベキュー煮	不可
8	スペアリブトマト煮	不可
9	チャーシュー	不可
10	トンポーロー	不可
11	シューマイ	不可
12	豚ばらと白菜のミルフィーユ	不可
13	ロールキャベツ	不可
14	ゆで鶏	不可
15	手羽先とゆで卵のさっぱり煮	圧力調理工程のみ可
16	砂肝のやわらか煮	不可
17	手羽元のトマト煮込み	不可
18	レバー山椒煮	圧力調理工程のみ可
19	サラダチキン	不可
20	筑前煮	圧力調理工程のみ可
21	無水豚じゃが	不可
22	鶏肉のマーマレード煮	圧力調理工程のみ可
23	塩麴煮	圧力調理工程のみ可
24	いわしのまるごと甘露煮	圧力調理工程のみ可
25	たこのやわらか煮	可
26	小いわしの昆布巻き	不可
27	鯛のあら煮	圧力調理工程のみ可
28	イカのピリ辛煮	可
29	サバのみそ煮	不可
30	ブリ大根	圧力調理工程のみ可

# レシピ一覧 (続き)

レシピ番号	料理名	予約の可／不可
31	かれいの煮付け	不可
32	まぐろの角煮	不可
33	鮭の塩バター煮	圧力調理工程のみ可
34	かじきのクリーム煮	圧力調理工程のみ可
35	小あじのマリネ	不可
36	さんまのトマト煮	圧力調理工程のみ可
37	自家製ツナ	不可
38	イカと里芋の煮物	可
39	鮭の昆布巻き	不可
40	蒸しキャベツ	不可
41	蒸しかぼちゃ	不可
42	蒸しじゃがいも (じゃがバター)	不可
43	大根だし煮	可
44	ふかしいも	不可
45	まるごとたまねぎ蒸し	不可
46	里芋の煮っころがし	圧力調理工程のみ可
47	ピーマンとパプリカのワイン蒸し	不可
48	たたきごぼうのごま和え	不可
49	ラタトゥイユ	不可
50	万能トマトソース	不可
51	ビーフシチュー	不可
52	無水キーマカレー	不可
53	いつものカレー	圧力調理工程のみ可
54	和風ポークカレー	圧力調理工程のみ可
55	無水カレー	不可
56	チキンクリームシチュー	圧力調理工程のみ可
57	おでん	不可
58	けんちん汁	圧力調理工程のみ可
59	サムゲタン	不可
60	テールスープ	圧力調理工程のみ可

レシピ番号	料理名	予約の可／不可
61	春雨スープ	不可
62	無水ハヤシライス	不可
63	ポトフ	可
64	ブイヤベース	圧力調理工程のみ可
65	クラムチャウダー	圧力調理工程のみ可
66	ミネストローネ	圧力調理工程のみ可
67	茶碗蒸し	不可
68	黒豆煮	不可
69	スピード黒豆煮	不可
70	大豆の水煮	不可
71	五目豆	不可
72	金時豆	不可
73	白米	可
74	おかゆ（白米）	可
75	雑穀米	可
76	玄米	可
77	赤飯	不可
78	チーズリゾット	不可
79	炊き込みチャーハン	不可
80	中華風おこわ	不可
81	鶏めし	不可
82	パエリア	不可
83	えびピラフ	不可
84	豚と大根の炊き込みご飯	不可
85	ミートソーススパゲティ	不可
86	スパゲティの基本のゆで方	不可
87	あさりとキャベツのスープペンネ	不可
88	ペンネの基本のゆで方	不可
89	鮭とほうれん草のクリームソーススパゲティ	不可
90	チーズペンネ	不可



# レシピ一覧 (続き)

レシピ番号	料理名	予約の可／不可
91	ヨーグルト	不可
92	クリームチーズ	不可
93	甘酒	不可
94	手作りみそ	不可
95	塩麴	不可
96	しょうゆ麴	不可
97	つぶあん	不可
98	ぜんざい	不可
99	栗きんとん	不可
100	プリン	不可

# MEMO

# MEMO

# 保証とアフターサービス

不具合に関するご相談ならびにご不明な点は、下記のカスタマーサービスセンターまでお問い合わせください。

## 保証書

【品名：クッキングプロ V2 (3.2)】

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

この保証書は、保証期間中に不具合や故障が発生した場合、下記の無料交換・修理規定にしたがって無償にて交換・修理を行うことをお約束するものです。この製品が、万一保証期間内に不具合や故障が発生した場合は、[ショップジャパン カスタマーサービスセンター](#)にご連絡願います。

保証期間内に限り無料で交換・修理をさせていただきます。

※交換・修理をご希望される場合、本書とお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

お客様ご氏名： \_\_\_\_\_ 様      ご購入日： \_\_\_\_\_ 年      月      日

お客様ご住所： 〒 \_\_\_\_\_      保証期間：ご購入日より 1 年間

お客様電話番号 (購入時)： \_\_\_\_\_

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で交換・修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の交換や修理などについてご不明な点がありましたら下記の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

## 無料交換・修理規定

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で不具合が生じた場合は保証期間内に限り無料交換・修理いたします。
    - (イ)本書の提示がない場合。
    - (ロ)本書がない場合および本書の字句を書き替えられた場合。
    - (ハ)使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
    - (ニ)お引き渡し後の輸送・落下・水ぬれなどによる故障および損傷。
    - (ホ)火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
    - (ヘ)過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
    - (ト)故障の原因が本商品以外にある場合。
  - (チ)付属品などの消耗品の交換。
  - (リ)車輛船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
  - (ヌ)一般家庭用以外の用途(業務用など)で生じた故障および損傷。
  - (ル)取扱説明書に記載された内容を守られない場合の故障。
- 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
  - 保証に関して不明の点がありましたら、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
  - 本書は日本国内においてのみ有効です。
  - 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

## アフターサービス

保証期間経過後の修理・交換につきましては、ご希望により有料で承ります。

ただし、故障の内容、不具合の状態、製品・部品の在庫状況などにより修理もしくは交換をお受けできない場合もございます。

有料修理・交換の内容につきましては、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

お問い合わせ | ショップジャパン カスタマーサービス



商品の使い方やQ&Aはこちらから

ショップジャパン サポート



固定電話 **0120-096-072** 無料

携帯電話 **0570-096-230** 有料



株式会社 オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市中区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F

正規販売元 ショップジャパンはクッキングプロ V2 (3.2) の正規販売元です。

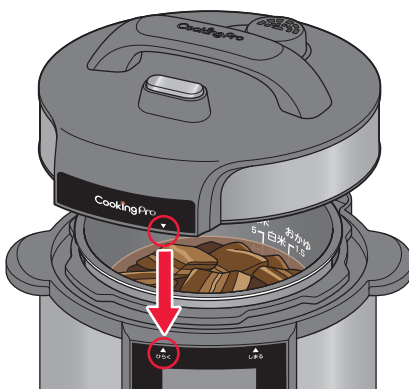
FAX 0120-700-037 E-MAIL [info@shopjapan.co.jp](mailto:info@shopjapan.co.jp)

# レシピから料理を選んで作ってみましょう!

- メインメニュー
- クイックメニュー
  - 手動調理
  - レシピから選択
  - 最近作ったレシピ

## 1 なべに豚の角煮の食材を入れ、ふたを閉めます。▶ 10 ページ参照

ふたの▼マークを本体の「▲ひらく」に合わせて、ふたをのせ、反時計回りに回転して閉めます。



### ポイント

ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえます。

ふたの▼マークが本体の「▲しめる」に合うところまで回します。



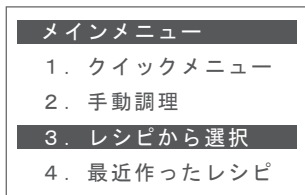
材料 (3~4人分) ※豚ばら肉は、5cm角に切り、あらかじめ下茹でしておく

豚ばら肉 (かたまり) *	500g	A	水	1 カップ
長ねぎ (青い部分)	1 本分		しょうゆ	1/2 カップ
しょうが (薄切り)	1 かけ		酒・みりん	各 1/4 カップ
からし	適宜		砂糖	大さじ 2

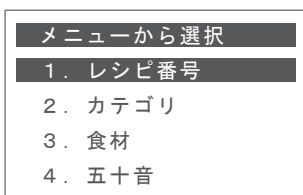
A は混ぜ合わせておく。

## 4 レシピを選んで調理スタート!

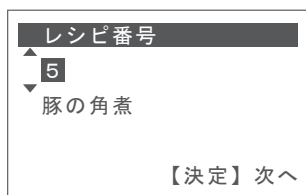
① メインメニューから **3.レシピから選択** を選び、決定ボタンを押します。



② **1.レシピ番号** を選び、決定ボタンを押します。



③ **5.豚の角煮** を選び、決定ボタンを押します。



## 5 音が鳴ったら、圧力調理終了のサインです。

圧力表示ピンが下がるまで待ちます。



ピー♪





100 のレシピが登録されていますので好きなものを選んで作ってみましょう。

レシピの一覧は 47 ページで紹介しています。

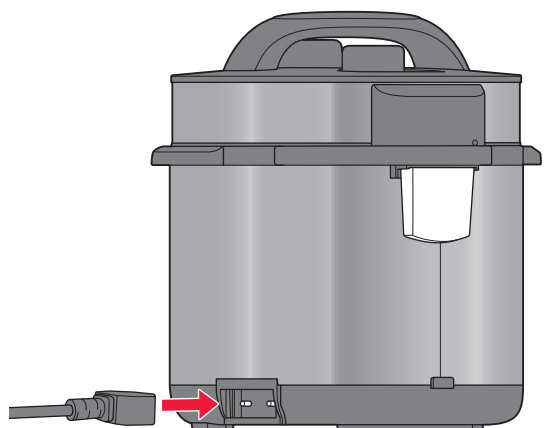
ここでは、豚の角煮を選んで料理する方法を説明します。



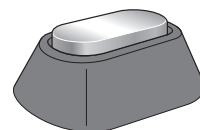
## 2 コンセントに接続します。

▶ 12 ページ参照

液晶表示画面にメインメニューが表示されます。



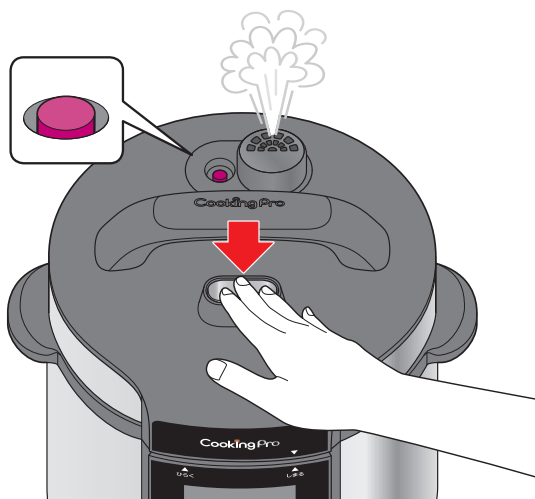
## 3 排気ボタンを「圧力」に設定します。



排気ボタンは、上に上がった状態にしてください。

## 6 圧力表示ピンが下がったら、排気ボタンを押します。

排気ボタンが押されていない状態でふたを開けると、ふたがなべにはりついてなべの落下や変形の原因になります。



## 7 ふたを開けます。

▶ 10 ページ参照

ふたは斜めに開ける



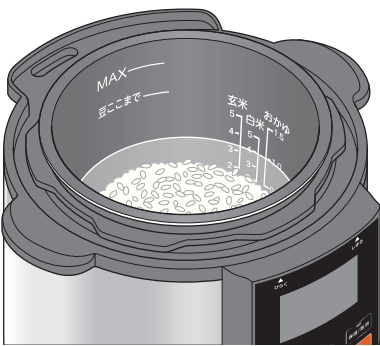
メインメニュー
1. クイックメニュー
2. 手動調理
3. レシピから選択
4. 最近作ったレシピ

# クイックメニューから料理を選んで作ってみましょう!

## 1 なべにお米2合と水を入れます。

### ポイント

傷つき防止のためお米は別容器でといてください。

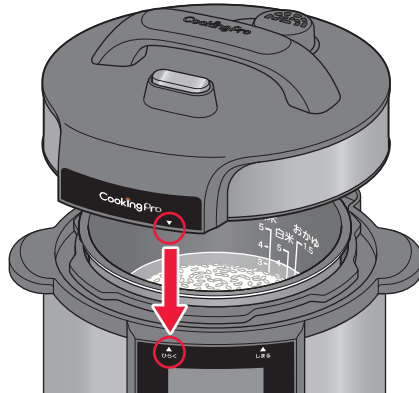


### 材料 (2合分)

米 (洗ってザルにあげる) …… 2合  
水 …… 330ml

## 2 ふたを閉めます。▶ 10 ページ参照

ふたの▼マークを本体の「▲ひらく」に合わせて、ふたをのせ、反時計回りに回転して閉めます。



### ポイント

ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえます。

ふたの▼マークが本体の「▲しめる」に合うところまで回します。



お米の種類や保存状態によって、炊き上がりの硬さが変わります。お好みにあわせて水の量を調整してください。調理時間を調整したい場合は、手動調理の「炊飯」(28ページ) をご使用ください。

## 5 メニューを選んで調理スタート!

① メインメニューから **1.クイックメニュー** を選び、決定ボタンを押します。

メインメニュー
1. クイックメニュー
2. 手動調理
3. レシピから選択
4. 最近作ったレシピ



② **73:白米** を選び、決定ボタンを押します。

クイックメニュー
【メインメニューに戻る】
5 : 豚の角煮
73 : 白米
53 : いつものカレー



## 6 音が鳴ったら、圧力調理終了のサインです。

圧力表示ピンが下がるまで待ちます。



初期設定では以下の6レシピが登録されています。

- |             |            |
|-------------|------------|
| 5: 豚の角煮     | 21: 無水豚じゃが |
| 73: 白米      | 57: おでん    |
| 53: いつものカレー | 68: 黒豆煮    |

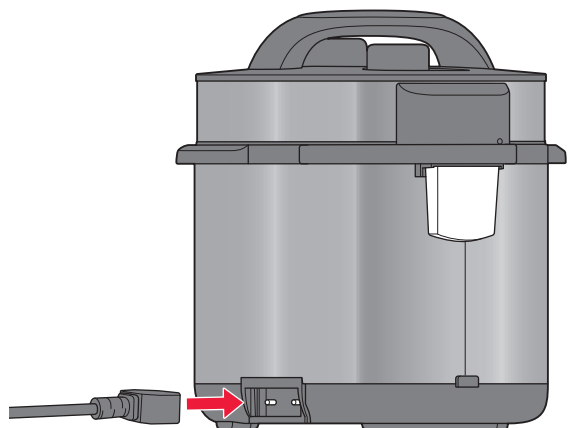
ここでは、白米を選んで料理する方法を説明します。



### 3 コンセントに接続します。

▶ 12ページ参照

液晶表示画面にメインメニューが表示されます。

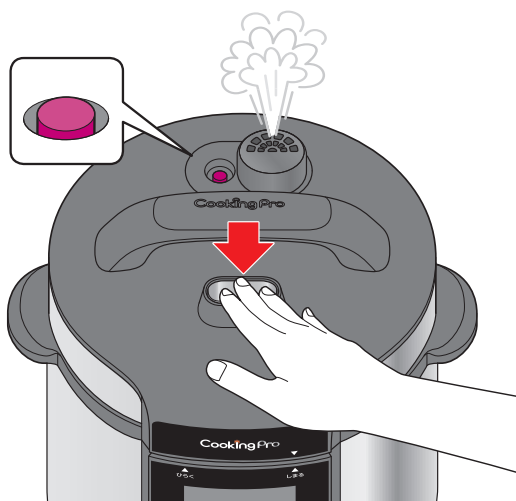


### 4 排気ボタンを「圧力」に設定します。



### 7 圧力表示ピンが下がったら、排気ボタンを押します。

排気ボタンが押されていない状態でふたを開けると、ふたがなべにはりついてなべの落下や変形の原因になります。



### 8 ふたを開けます。

▶ 10ページ参照

ごはんが炊き上がったら、ほぐして余分な水分を逃した後、すぐに別の容器へ移してください。



カンタン  
わかりやすい



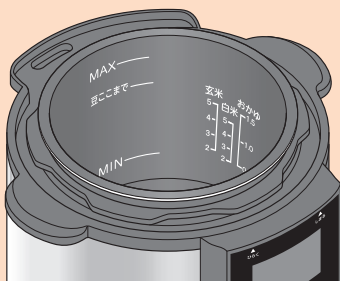
クッキングプロ V2

# 操作手順

**自動調理** レシピを選んで、画面に沿って調理するだけです。(詳細は16ページでも説明しています)

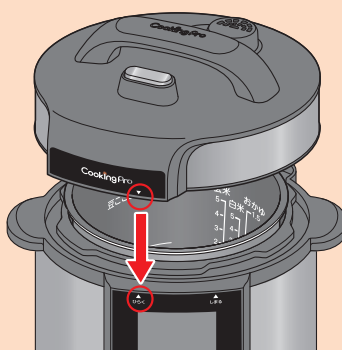
## 1 なべに食材を入れます。

食材はMIN線より上、MAX線より下になるようにしてください。



## 2 ふたを閉めます。

ふたの▼マークと本体の「ひらく」に合わせ、反時計回りに回して固定します。



### ポイント

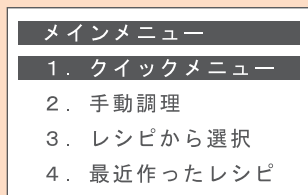
ふたの黒い部分と本体のコントロールパネルをそろえます。

ふたの▼マークを本体の「▲しめる」マークに合わせます。

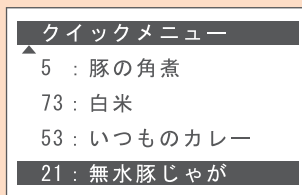


## 4 クイックメニューからレシピを選択し、「決定」を押して、調理スタート!

① クイックメニューを選択

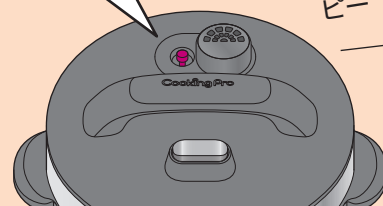
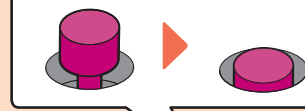


② レシピを選択



## 5 音が鳴ったら、圧力調理終了のサインです。

圧力表示ピンが下がるまで待ちます。



圧力調理の場合は  
**排気ボタンを「圧力」**  
に設定します。



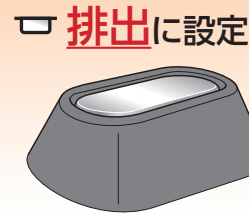
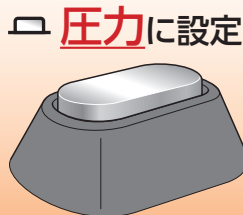
調理方法に合わせて排気ボタンを操作します。

調理方法

圧力調理 炊飯 無水調理  
蒸し調理 温め直し

スロー調理 発酵調理

排気ボタン





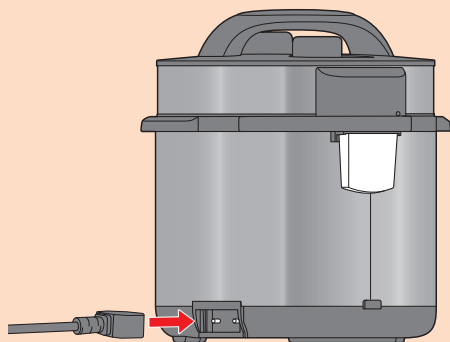
まずは基本の操作手順を覚えましょう。調理方法を選んでボタンを押すだけ。

予熱や減圧など面倒な手順はクッキングプロにおまかせ。

電気で加熱するので、火加減を見る必要もありません。

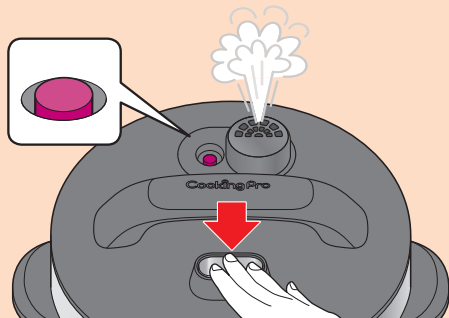
### 3 コンセントに接続します。

液晶表示画面にメインメニューが表示されます。



### 6 圧力表示ピンが下がったら、排気ボタンを押します。

排気ボタンが押されていない状態でふたを開けると、ふたがなべにはりついてなべの落下や変形の原因になります。



### 7 ふたを開けます。

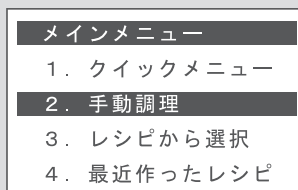
ふたは斜めに開ける



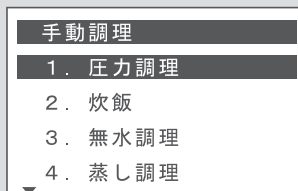
## 手動調理（圧力調理の場合）

（詳細は26ページでも説明しています）

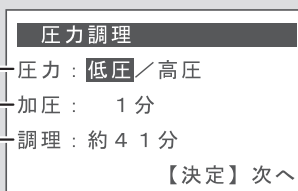
1 メインメニューから「2.手動調理」を選択して決定ボタンを押します。



2 「1.圧力調理」を選択して決定ボタンを押します。

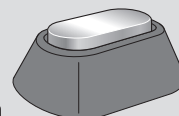
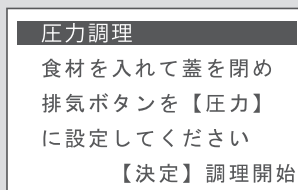


3 操作ダイヤルを回して低圧／高圧、圧力調理時間を設定し、決定ボタンを押します。



- ① 低圧 (40kpa) か高圧 (80kpa) かを選択します。
- ② 圧力調理の時間を設定します。
- ③ 予熱や減圧時間も含んだすべての調理時間目安が表示されます。(変更できません)

4 確認画面が表示されるので、決定ボタンを押して調理を開始します。



排気ボタンはボタンの位置が高い状態にしてください。

5 「調理が完了しました」と表示され、ブザーが鳴ったら調理完了です。圧力表示ピンが下がったらふたを開けてください。



初めて  
お使いの方でも、  
カンタンです♪

CookingPro  
クッキングプロ

1台  
9役

クッキングプロ V2 (3.2)

かんたん早わかり

使い方ガイド

