

バリエーション
豊富な **100** 種類のレシピを内蔵

5：豚の角煮



クイックメニュー から簡単に
レシピを選ぶことができます！

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

21：無水豚じゃが



53：いつものカレー



57：おでん



68：黒豆煮



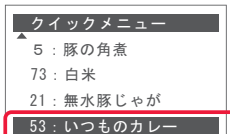
73：白米



使い方は **3** ステップ

だから調理が
かんたん♪

ステップ **1** レシピを選ぶ



決定

ステップ **2** 材料を入れる



ステップ **3** 調理スタート！

決定

クッキングプロ
おまかせレシピ100 から

お気に入りのレシピを
みつけて作ってみましょう！

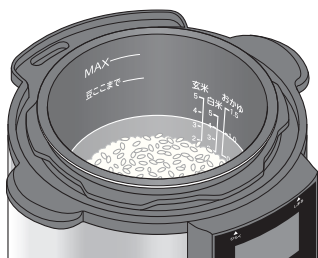
まずはごはんを
炊いてみましょう！

使い方は裏ページを
ご覧ください。

お米の炊き方

下記の手順とお米炊飯調理を行ってみましょう。

1 なべにお米2合と水を入れます。



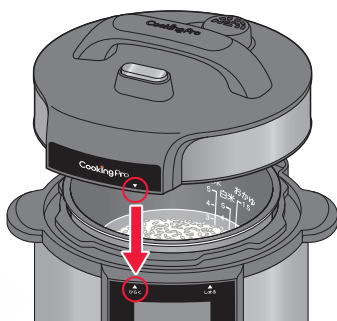
ポイント

傷つき防止のためお米は別容器でといてください。

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。

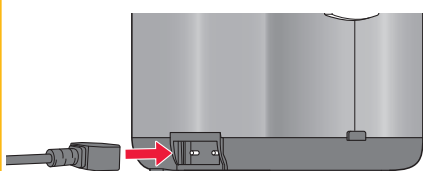
ふたの▼マークを本体の「▲しめる」に合わせます。



3 コンセントに接続します。

→12ページ参照

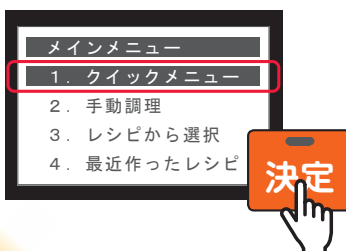
液晶表示画面にメインメニューが表示されます。



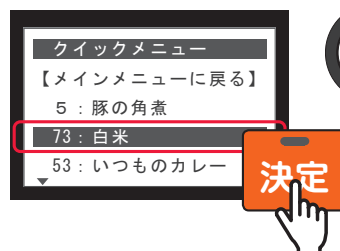
4 クイックメニューから「73：白米」を選択し、決定ボタンを押して、調理スタート!

排気ボタンは「圧力」に設定してください。

① クイックメニューを選択

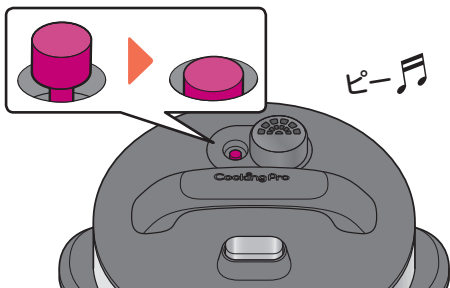


② 「73：白米」を選択



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。



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**を押してふたを開けます。

排気ボタンを押し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。

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。

ふたは斜めに開ける



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



8:00

22:00

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

Shop Japan

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。

CKP220210531T2-01