

# 保証とアフターサービス

**1** この商品には保証書がついています。  
保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みの上大切に保管してください。

**2** 保証期間はご購入の日から1年間です。  
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

**3** 保証期間後の修理は・・・  
販売店または当社サービスセンターにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理いたします。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注) 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのご質問は

株式会社 シー・シー・ピー サービスセンター

TEL.075-692-1001 FAX.075-681-0904

営業日：月曜～金曜（但し、祝日は除きます）お電話受付時間 10：00～17：00

## 愛情点検

## 長年ご使用の電気圧力鍋の点検を！



### このような症状はありませんか？

- スイッチを入れても、ときどき運転しないことがある。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- こげくさい臭いがする。
- その他の異常、故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、ただちにご使用を止めていただき、必ず販売店または当社サービスセンターに点検をご相談ください。

株式会社 シー・シー・ピー

OM2/1909

キリトリ線

## 電気圧力鍋 保証書

持込修理

品番	BD-PC71		
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	
保証期間	お買い上げ日	年 月 日	電話番号 ( ) -
	対象部分	1年	本体 消耗部品は除く
	取扱販売店	住所・電話番号	☎

本書はお買い上げの日から左記期間中故障が発生した場合には、本書記載内容で無料修理を行なうことをお約束するものです。  
詳細は裏面をご参照ください。

株式会社 シー・シー・ピー  
〒111-0042  
東京都台東区寿3-14-11  
蔵前チヨダビル3F

Simple & Modern  
**BONABONA**

# 取扱説明書

保証書付

# 電気圧力鍋

品番 **BD-PC71**



このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

・この取扱説明書は「BD-PC71-XX※」用です。  
（※ "XX" は本体色品番）

- ・ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ・お読みになったあとは、いつでも見られるところに大切に保管してください。

◎ご使用の前に	
安全上のご注意 -必ず守ってください-	2
使用上のご注意	5
各部のなまえ	7
◎使いかた	
使いかた	9
◎お手入れ	
お手入れ	18
◎困ったときに	
修理を依頼される前に	21
消耗品 / 別売部品	22
仕様	23
保証とアフターサービス	巻末
(保証書)	巻末



## 家庭用

この商品を使用できるのは日本国内のみで、外国では電源・電圧が異なりますので使用できません。  
This unit cannot be used in foreign countries as designed for Japan only.

ご使用前に、必ずお読みください。また、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

◎ここに示した注意事項は、本商品を安全に正しくお使いいただき、あなたやほかの人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。必ず守ってください。

誤った使いかたをしたときに生じる危険や損害の程度を表わす図記号です。











	<b>警告</b>	「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容」を表わしています。
	<b>注意</b>	「傷害を負う可能性や、物的損害の発生が想定される内容」を表わしています。







お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。





	してはいけない「禁止」の内容を表わしています。		必ず実行していただく「強制」の内容を表わしています。
--	-------------------------	---	----------------------------

圧力鍋は加熱されると内部が高温・高圧になります。取り扱いを誤ると、けがややけどなどの傷害を負うことがありますので、以下の注意事項をよくお守りください。








## 警告

-  **改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない**  
分解禁止 火災・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当社サービスセンターにご相談ください。
-  **電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**  
使用禁止 感電・ショート・発火の原因になります。
-  **電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない**  
禁止 また、重いものをのせたり、はさみこんだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
-  **ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししない**  
ぬれ手禁止 感電の原因になります。
-  **本体内部のお手入れに塩素系・酸性タイプの洗剤は使用しない**  
使用禁止 ノズルに洗剤が残ったり、有毒ガスが発生したり故障の原因になります。
-  **子供だけで使用させたり、遊ばせたりしない。また、幼児の手の届く範囲で使用しない**  
使用禁止 感電・けがの原因になります。
-  **浴室など湿気の多い場所で使用しない**  
水ぬれ禁止 ショート・感電・火災の原因になります。
-  **使用中・使用直後は圧力切替ツマミ・高温部に手や顔などを近付けない**  
接触禁止 やけどの原因になります。
-  **圧力切替ツマミ・圧力表示ピンや本体のすき間にピンや針金などの異物を入れない**  
禁止 感電やけがの原因になります。
-  **調理中は絶対にふたを開けない**  
禁止 けが・やけどの原因になります。

-  **交流100V以外では使用しない**  
使用禁止 火災・感電の原因になります。
-  **カレーやシチューなどねばり気の強いものを入れて加圧調理しない**  
禁止 ねばり気の強い内容物でノズルや圧力表示ピン部分をふさいで安全装置が動かなくなり、圧力調整ができなくなる可能性があります。
-  **レトルトパックやアルミパックなどを入れて調理しない**  
禁止 火災・故障の原因になります。
-  **圧力表示ピンや圧力切替ツマミに顔や手を近づけない**  
禁止 やけどの原因になります。特に乳幼児は近づかせないように注意してください。
-  **重曹や多量の油など急激に熱反応して発泡するものは使用しない**  
禁止 やけど、火災・故障の原因になります。
-  **ふたと本体は食器洗浄機、食器乾燥機を使用しない**  
禁止 火災・故障の原因になります。

-  **取扱説明書に記載以外の用途に使用しない**  
禁止 蒸気や内容物が吹き出してやけど・けがの原因になります。
-  **蒸気を排出してからふたを開ける**  
必ず実行 蒸気排出時には、やけどをしないように十分注意してください。蒸気が排出しきっていないうちに無理にふたを開けると高温の内容物が噴き出し、やけどの原因になります。
-  **お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く**  
プラグを抜く 感電やけがの原因になります。
-  **異常時（焦げくさいなど）は、運転を停止して差し込みプラグを抜く**  
プラグを抜く 異常のまま運転を続けると火災や感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。

## 注意

-  **差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く**  
プラグを持って抜く 感電やショートして発火することがあります。
-  **不安定な場所には置かない**  
禁止 転倒や落下によるけが・故障や火災の原因になります。
-  **使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く**  
プラグを抜く けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
-  **使用中は本体を持ち運ばない**  
禁止 蒸気や内容物が噴出し、やけど・けが、故障の原因になります。
-  **使用中や使用直後はお手入れをしない**  
禁止 けが・やけどの原因になります。
-  **壁や家具の近くで使わない**  
使用禁止 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・火気そばで使わない**  
使用禁止 変形・故障の原因になります。

使用前に

使いかた

お手入れ

困ったときに

## ⚠️ 注意

**使用禁止** 付属の内鍋以外は使用しない  
故障の原因になります。

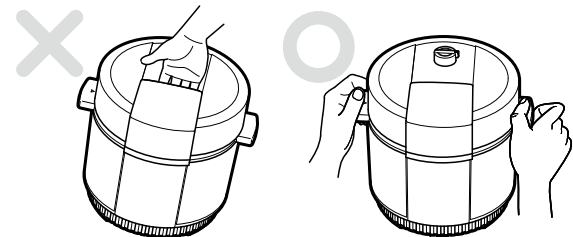
**禁止** 電源コードや差し込みプラグに蒸気をあてない  
漏電・火災の原因になります。

**禁止** 内鍋を落としたり、変形させたりしない  
故障の原因になります。

**接触禁止** 使用中・使用後しばらくは内ふたや内鍋などの高温部に触れない  
やけどの原因になります。

**水ぬれ禁止** 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。

**禁止** ふたを持って移動しない  
やけど・けがの原因になります。  
持つ場合は両手で本体を持ってください。



**冷えてから** お手入れは本体内部が冷えてから行なう  
やけどの原因になります。

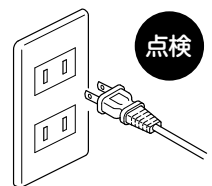
**単独で使用** 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する  
感電・けがの原因になります。

**必ず実行** 付属の電源コードを必ず使用する。  
また、付属の電源コードは、ほかの商品に転用しない  
故障・発火の原因になります。

**!** 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。

**!** **プラグの点検** ときどきはコンセントや電源コード、差し込みプラグの点検を行なう  
コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグがはずれかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

- ◆おもわぬ事故を防ぐために…
- コンセントのまわりにほこりをためないようときどき掃除をする。
  - 差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。
  - コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。
  - 電源コードの損傷を見付けた場合は直ちに使用を中止し、当社サービスセンターへご連絡ください。  
(⇒巻末参照)



## けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください

●本商品は家庭用の電気圧力鍋です。業務用としては使用しないでください。また、調理以外の目的には使用しないでください。

### お願い

- 安全上のご注意をよくお読みください。(⇒2~6p参照)  
本商品を安全にお使いいただき、あなたやほかの方への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。
- 定期的にお手入れをしてください。(⇒18~20p参照)  
汚れたままで使用を続けると、圧力鍋としての性能が発揮できなくなるだけでなく故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

**絶対に空焚きをしない**  
やけど・故障の原因になります。

**本体を不安定な場所に置かない**  
本体の落下などにより、けがや故障の原因になります。

**台所の流し台など、水を使用する場所や、本体や電源コードに水がかかるおそれのあるところ、湿気やほこりの多い場所で使用しない**  
ショートして、感電・火災・故障の原因になります。

**ガスコンロの近くなどの高温となる場所では使用しない**  
本体の変形・変色の原因になります。

**使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く**  
感電の原因になります。

**ご使用のたびにお手入れする**  
雑菌が繁殖する原因になります。

**お手入れをするときは必ず本体が冷えたことを確認する**  
やけどの原因になります。

**人がよく通るところで使用しない**  
ぶつかったり、電源コードに引っかかったりすると、本体が落下して、けがや故障の原因になります。

**調理時の蒸気が差し込みプラグやコンセントにあたらぬところで使用する**  
ショートして火災や感電の原因になります。

**壁や家具の近くで使用しない**  
蒸気や熱により変形・変色の原因になります。

**ふきん、タオルなどで本体を覆った状態で使用しない**  
変形・故障の原因になります。

**同梱の付属品以外は使用しない**  
けが・故障の原因になります。

**運転中に差し込みプラグを抜かない**  
感電・故障・変形・変色の原因になります。

**材料は入れすぎない**  
調理MAXラインを超える食材の投入は、ノズルや圧力切替ツマミ部分をふさいで安全装置が働かなくなり、圧力調整ができなくなる可能性があります。危険です。

**お手入れの際に金属食器・ナイロンたわし・みがき粉などを使用しない**  
内鍋を傷つける原因になります。

**ふたと本体を食器洗淨器・食器乾燥機に入れたり、水に浸したりしない**  
故障・誤作動の原因になります。

**内鍋を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない**  
やけど・故障の原因になります。

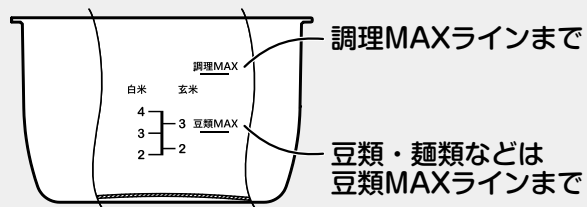
**電源プラグを確実に奥まで差し込む**  
調理中にプラグが抜け、生煮え・感電の原因になります。



## 調理時のご注意

### 調理量

- 内鍋の「調理MAXライン」以上に水や食材を入れて使わない  
けが・やけどの原因になります。
- 豆類や麺類など調理によって分量が増えるものは、内鍋の「豆類MAXライン」以上に食材を入れない  
豆類の皮や麺などが圧力切り替え弁カバーや圧力表示ピンなどに入り込み、圧力調節が正しくできなくなることがあります。



### 圧力調理禁止の食材

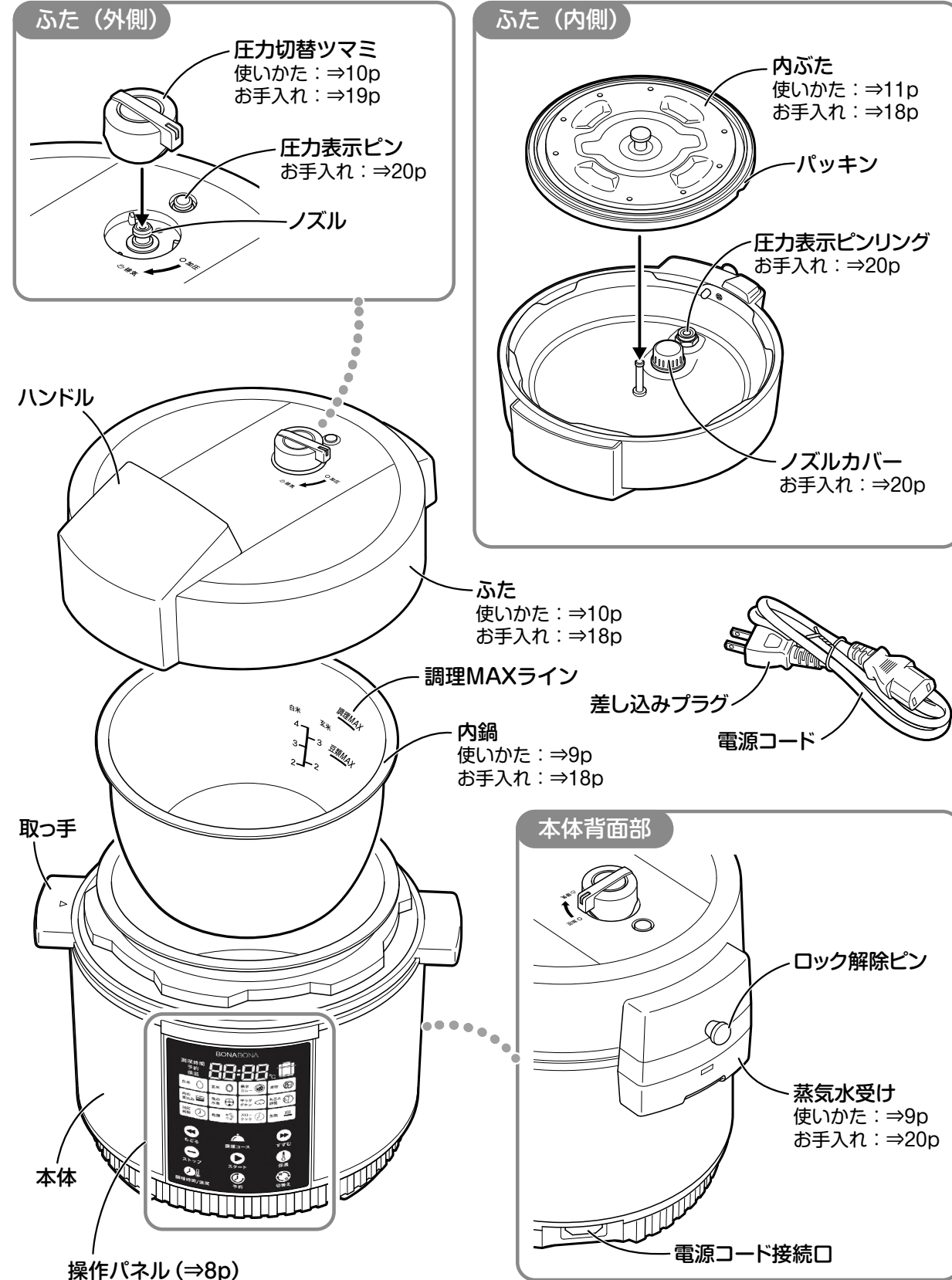
- カレーやシチューなどのルー、ジャムなどのねばり気のあるものを入れて圧力調理はしない  
ノズルが詰まり、けがややけど、本体の故障の原因になります。
- 重曹などの発泡するものや、多量の油を入れて圧力調理はしない  
けがややけどの原因になります。
- おかゆを調理する場合、青野菜などの具は圧力調理終了後に入れる  
故障の原因になります。

### 内鍋を長く使うために

- 内鍋で米を洗わない、強い衝撃を与えない  
フッ素コーティングを傷める原因になります。内鍋が変形すると、ふたが閉まらなくなったり、蒸気漏れなどの原因になります。  
新しい内鍋をお買い求めください。  
(⇒22p参照)
- 固い食材を調理する際は、鍋の内側に食材を押しつけたり、強くかきまぜたりしない
- 金属製のヘラやおたまなどは使わない  
フッ素コーティングを傷める原因になります。

### 上手に調理するために

- 調味液・調味料は合わせてよく溶かしてから入れる  
生煮えになるなど、うまく調理ができない原因になります。



使用前に

使いかた

お手入れ

困ったときに

## 操作パネル

**運転モード表示部**  
現在の運転状況が表示されます。

**プリセット圧力調理コース**  
調理したいメニューに合わせて加圧時間をセットできます。

**「加圧時間」調理コース**  
お客さまご自身で加圧時間を設定できるコースです。

**「発酵」「スロークック」「加熱」調理コース**  
加圧を行わない調理コースです。

**ストップボタン**  
途中で調理を止めたいときに押します。※2秒以上長押し



**圧力鍋アイコン**  
圧力鍋の状態を表示します。ふたがセットされていないと、ふた部分が赤く表示されます。

**時間表示窓（時間温度表示窓）**  
調理コースで設定した加圧時間を表示します。加圧中は、残り時間を表示します。調理終了後は、保温経過時間を表示します。

**スタートボタン**  
調理を開始するときに押します。※2秒以上長押し

圧力調理コース	加圧調理時間	保温	予約(10分単位)
白米	12分	24時間	10分~24時間
玄米	45分		
無水カレー	15分		
煮物	10分		
肉の煮込み	30分		
魚の水煮	90分		
サラダチキン	3分		
丸ごと野菜	5分		
加圧時間	1分~2時間(加圧時間をお好みで設定して圧力調理をする調理コースです)		

調理コース	調理時間	温度	保温	予約(10分単位)
発酵	1時間~24時間	42℃	24時間	—
スロークック	1分~8時間	95~97℃	24時間	10分~24時間
加熱	1分~1時間	100~120℃	—	—

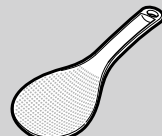
### 注意

●無水カレーやシチューなど、ルウを使用して調理をする場合、ルウは圧力調理後にふたを開けてから入れる調理方法については付属のレシピブックを参照してください。

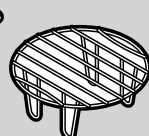
## 付属品



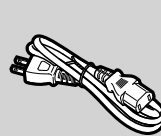
計量カップ  
(約180ml)



しゃもじ



スチーム調理台



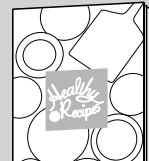
電源コード



取扱説明書  
(本書)



サポートガイド

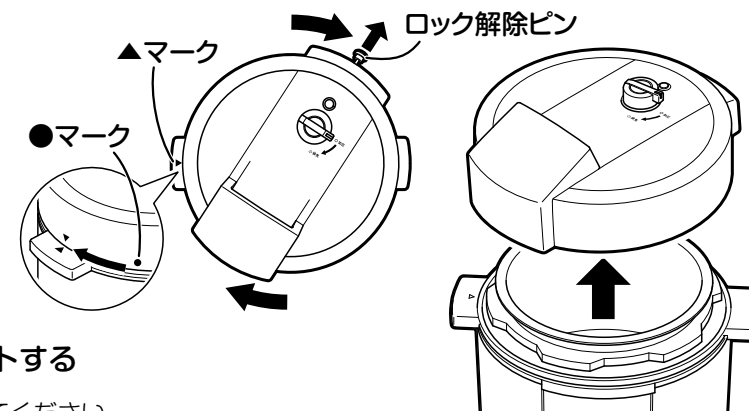


レシピブック

●料理の作りかたや材料の分量については、付属のレシピブックをご覧ください。

### 1 ふたを開けて、内鍋を取り出す

ふたのハンドルを持って、ロック解除ピンを引きながら図の矢印の方向へ回して、取っ手の「▲」マークとふたの「●」マークを合わせ持ち上げてください。



### 2 内鍋に材料を入れ、本体にセットする

- 内鍋の周囲の水分や異物をふき取ってください。
- 内鍋が傾いていないことを確認してください。
- ※蒸気水受けが取り付けられていることを確認する。

### 注意

#### ●材料は内鍋に入れすぎない

「調理MAXライン」を超える食材の投入は、ノズルや圧力表示ピン部分をふさいで安全装置が動かなくなり、圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。

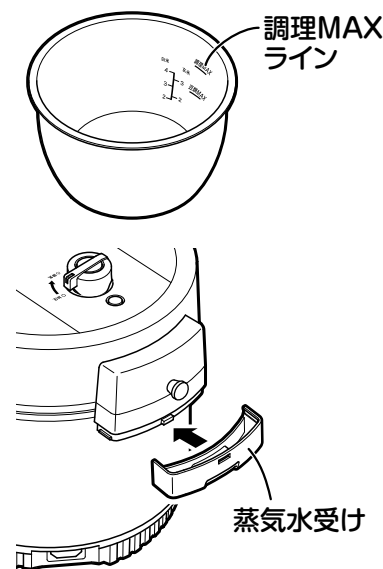
#### ●多量の油や重曹は使用しない

#### ●カレーやシチューのルウなど、ねばり気のあるものは調理後、ふたを開けてから入れる

#### ●蒸気水受けは必ず取り付ける

調理後にふたを開けた際、多量の蒸気水が発生しますので必ず取り付けてください。取り付けをしなかった場合、蒸気水がこぼれてやけどや故障の原因になります。

#### ●続けて調理を行なう際は溜まった水を一度排水する

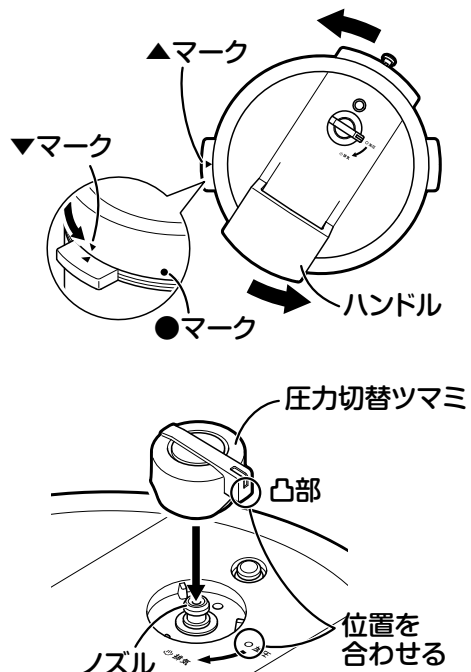


### Point 【ごはんを美味しく炊くために】

- 米は必ず付属の計量カップを使い、すりきりではかってください。計量米びつや炊飯器用の計量カップ、市販のカップ(200ml)では容量に差が出ます。
- 炊きたい米のカップ数の水位目盛に合わせて水を入れてください。水位目盛は目安ですので、米の質・種類によって水加減を調節してください。  
※商品の特長として、熱伝導率が良いため、少量のおこげがつく場合があります。少量のおこげは、ごはんを香ばしく炊き上げる役割を果たしています。  
※米飯類を調理終了後30分以上放置しないでください。ごはんがばさついたり、かたくなる場合があります。  
※内鍋で米を洗わないでください。フッ素コーティングを傷める原因になります。

4 ふたを閉めて、圧力切替ツマミの取り付けを確認する

- ふたのハンドルを持って、ふたの「●」マークと本体の「▲」マークを合わせるようにふたを下ろしてください。図の矢印の方向へ回して、ふたの「▼」マークと本体の「▲」マークを合わせてください。
- ※ふたを確実に閉めると電子音が「ピーッ」と鳴ります。(電源コード接続時)
- 圧力切替ツマミは下図のように、凸部とふたの「○加圧」を合わせてください。

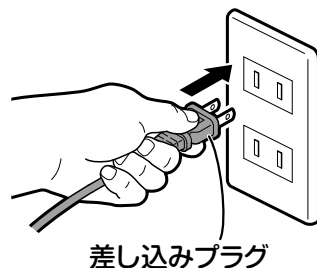
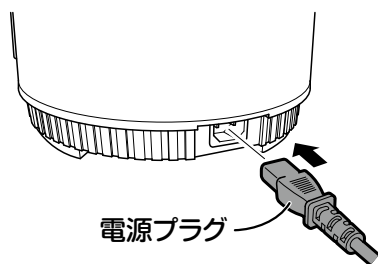


注意

- 調理中、調理直後はノズル・圧力切替ツマミに手を触れない  
ノズル・圧力切替ツマミが非常に高温になるため、やけどの原因になります。
- 圧力切替ツマミの取り付け方向を確認する
- 調理前にノズル・圧力切替ツマミに汚れや詰まりがないことを確認する  
汚れ、詰まりがあると調理中に圧力調整がうまくいかず本体の安全装置が働き、ふたから蒸気が勢いよく噴き出して危険です。

5 差し込みプラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグを本体に差し込み、差し込みプラグを家庭用コンセント(交流 100V)にしっかりと差し込みます。  
電子音が「ピーッ」と鳴り操作パネル右上の圧力鍋アイコンが点灯します。
- このとき圧力鍋アイコン全体が白色に点灯していることを確認してください。アイコンのふた部分が赤色に点灯している場合は、ふたが確実に閉まっていない状態ですので、ふたを確実にセットしなおしてください。



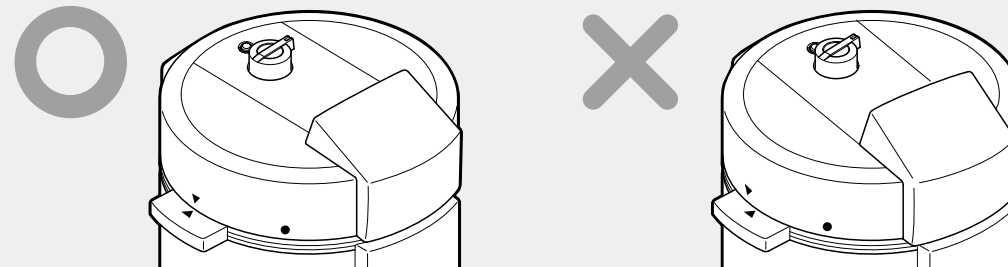
注意

- ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない  
感電の原因になります。
- 電源プラグは確実に奥までしっかり差し込む  
調理中にプラグが抜けて、生煮えの原因になったり、抜けたプラグで感電するおそれがあります。

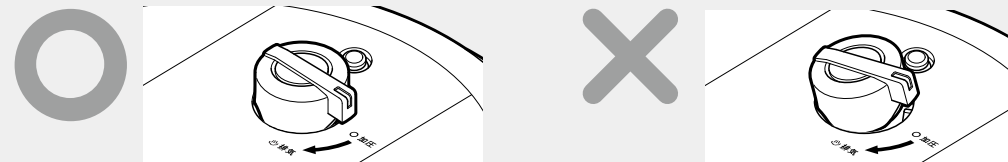
調理前の確認

調理を開始する前に、必ず以下の項目を確認してください。

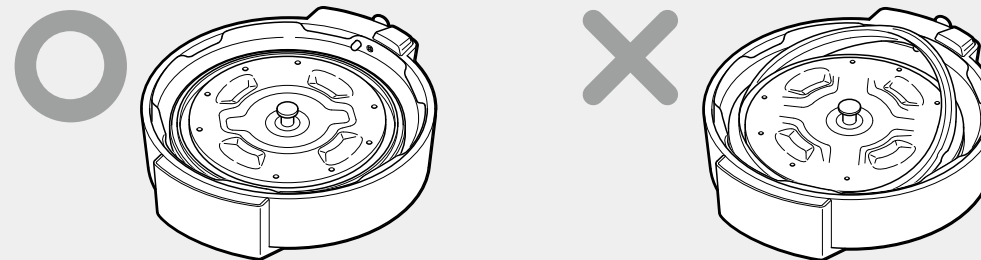
- ふたが確実にセットされていますか。(圧力鍋アイコンのふた部分が赤く点灯していないか)  
※ふたの「▼」マークと本体の「▲」マークが合っていることを確認してください。



- 圧力切替ツマミが正しくセットされていますか。  
※ツマミが斜めになったりすると、蒸気が漏れる可能性があります。(「ノズル・圧力切替ツマミ」⇒19p参照)



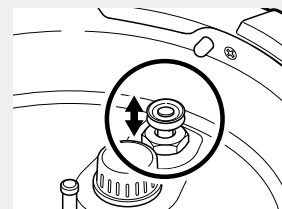
- パッキンが内ふたに正しくセットされていますか。  
※正しくセットしないと、蒸気が漏れ、圧力調理ができない可能性があります。(「内ふた」⇒18p参照)



- ふたの裏のノズルカバーに食材が残っていませんか。  
※食材がカバーに詰まると過剰圧となり、危険です。食材を取り除いてください。(「ノズルカバー」⇒20p参照)



- 圧力表示ピンが上下に動きますか。  
※正しく動かないと過剰圧となり、危険です。(「圧力表示ピン」⇒20p参照)





6 調理コースを設定する

●お選びいただく調理コースで、調理のしかたが異なります。

圧力調理コース	加圧調理時間	保温	予約(10分単位)
白米	12分	24時間	10分~24時間
玄米	45分		
無水カレー	15分		
煮物	10分		
肉の煮込み	30分		
魚の水煮	90分		
サラダチキン	3分		
丸ごと野菜	5分		
加圧時間	1分~2時間(加圧時間をお好みで設定して圧力調理をする調理コースです)		

※調理のしかたは同梱のレシピブックを参照してください。

プリセット圧力調理コース

「白米」「玄米」「無水カレー」「煮物」「肉の煮込み」「魚の水煮」「サラダチキン」「丸ごと野菜」のプリセット圧力調理コースを使って調理をします。

①「調理コース」ボタンをタッチする

調理コースが表示され、時間表示、分表示が「--:--」で点滅します。表示は操作しない状態が1分続くと消灯します。消灯した場合は再度「調理コース」をタッチしてください。

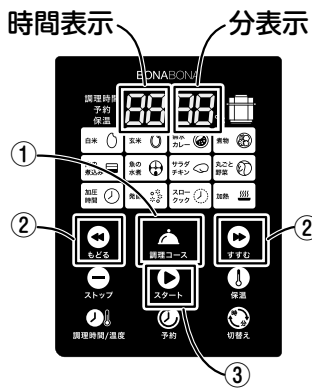
②調理コースを選択する

「すすむ」「もどる」ボタンをタッチすると、調理コースが順番に選択され、選択中の調理コースアイコンが点滅に変わります。

時間表示は各調理コースの調理時間が表示されます。調理コースアイコンをタッチしても選択されません。

③スタートボタンを2秒以上押す

「ピッ」と1回鳴り、選択した調理コース以外の調理コースアイコンが消灯し、調理を開始します。



「加圧時間」調理コース

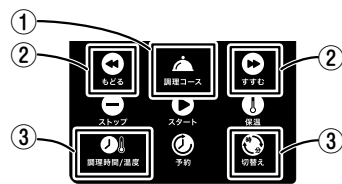
加圧時間をお好みで設定して圧力調理をします。

①「調理コース」ボタンをタッチする

詳細はプリセット圧力調理コースの手順①を参照ください。

②「加圧時間」調理コースを選択する

「すすむ」「もどる」ボタンをタッチして「加圧時間」調理コースを選択してください。



調理コースアイコンをタッチしても選択されません。

③調理時間を設定する

調理時間/温度ボタンを押して調理時間を設定します。調理時間/温度ボタンを押すと分表示が点滅します。その状態で「すすむ」「もどる」ボタンを押して加圧時間を設定してください。切替えボタンを押すと時間表示になり、1時間単位で調理時間の設定が可能です。



※圧力調理コースでは温度調整はできません。

④スタートボタンを2秒以上押す

7 調理を開始する (⇒14p)

調理コース	調理時間	温度	保温	予約(10分単位)
発酵	1時間~24時間	42℃	24時間	—
スロークック	1分~8時間	95~97℃	24時間	10分~24時間
加熱	1分~1時間	100~120℃	—	—

※詳しいレシピは同梱のレシピブックを参照してください。

「発酵」調理コース

約42℃の温度を設定時間キープする調理コースです。ヨーグルトなどの発酵食品の調理が可能です。

「スロークック」調理コース

95~97℃の温度を設定時間キープする調理コースです。「無水カレー」調理コースやシチューなど、ルウを使用する調理を行なう場合には、加圧調理終了後にこの「スロークック」調理コースを使用してルウを溶かします。また、調理終了後の温めなおしなどにもお使いいただける調理コースです。

「加熱」調理コース

ふたを開けて加熱調理を行なう調理コースです。材料に焼き色を付けたり、料理の水気を飛ばしたりする調理コースです。

①ふたを開ける

「加熱」調理コースはふたを開けて調理を行ないます。※ふたが閉まっている状態でスタートボタンを押すと、鍋アイコンのふたが赤く点滅し、「ピッ」と10回鳴ります。ふたを確実に外してください。



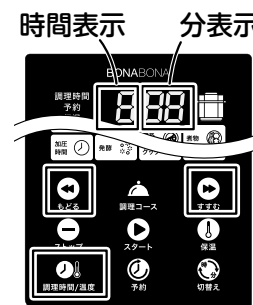
②調理コースを選択する

「すすむ」「もどる」ボタンをタッチして「加熱」調理コースを選択してください。※ふたが閉まった状態で「加熱」調理コースを選択すると、鍋アイコンのふたが赤く点滅し続けます。ふたを確実に外してください。



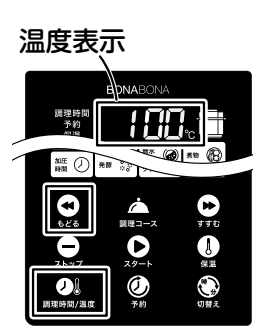
③調理時間を設定する

調理時間/温度ボタンを押して調理時間を設定します。調理時間/温度ボタンを押すと分表示が点滅します。その状態で「すすむ」「もどる」ボタンを押して調理時間を設定してください。



④調理温度を設定する

調理時間/温度ボタンを押すと、時間・温度表示が「100℃」表示に切り替わります。「もどる」ボタンを押して、調理温度を設定してください。調理温度は10℃単位で100℃~120℃の範囲で設定可能です。



⑤スタートボタンを2秒以上押す

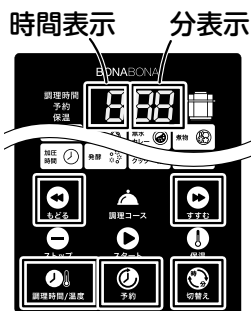
①調理コースを選択する

「すすむ」「もどる」ボタンをタッチして「発酵」または「スロークック」調理コースを選択してください。



②調理時間を設定する

調理時間/温度ボタンを押して調理時間を設定します。調理時間/温度ボタンを押すと分表示が点滅します。その状態で「すすむ」「もどる」ボタンを押して調理時間を設定してください。切替えボタンを押すと時間表示の点滅に切り替わり、1時間単位で調理時間の設定が可能です。※予約は「スロークック」調理コースのみ設定可能です。「発酵」調理コースは設定できません。(「予約について」⇒14p参照)



③スタートボタンを2秒以上押す

7 調理を開始する (⇒14p)

使用の前に

使いかた

お手入れ

困ったときに

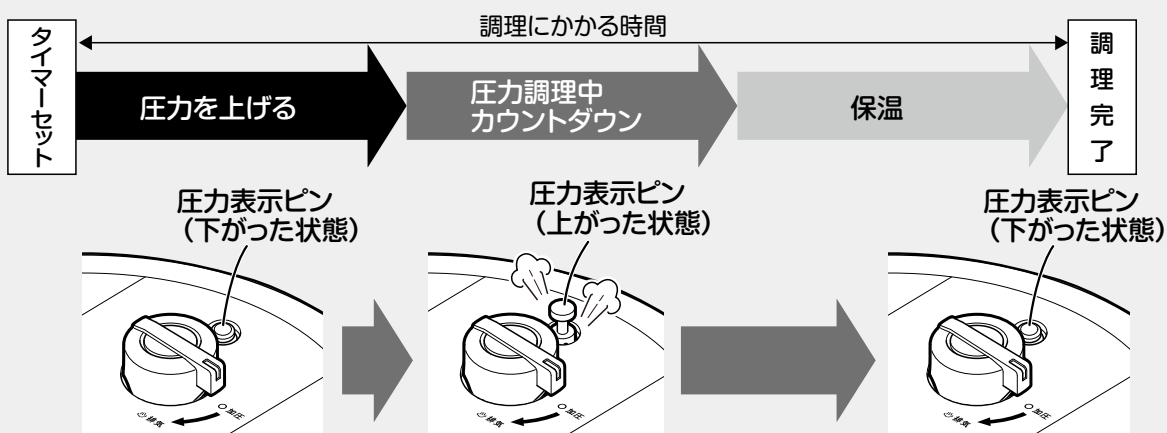
### 7 調理を開始する

- 前手順で選択した調理コースに合わせて、調理を開始します。
- 調理中は調理時間・保温ランプが点灯し、鍋アイコンの鍋部分が順に点滅を続けます。
- ※ふたが閉まっていない状態でスタートボタンを押すと、鍋アイコンのふたが赤く点滅し、「ピッ」と10回鳴ります。ふたを確実にセットしてください。
- ※調理開始後、加圧がスタートするまで時間・温度表示は変わりません。
- 加圧がスタートすると、時間表示が1分単位でカウントダウンを始めます。
- 加圧時間が経過する（時間表示が0分になる）と「ピーッ」と5回鳴り、保温ランプが点灯します。
- 保温ランプ点灯後は時間表示が1分単位でカウントアップを始めます。



### 調理時間について

調理にかかる時間はタイマーをセットした時間ではありません。  
 タイマーをセットしても圧力が上がるまではカウントダウンは始まりません。  
 また、保温に切り替わった後も鍋内に残った圧力でさらに調理が進みます。  
 材料の分量が多いほど調理時間は長くなります。  
 ※食材の量や種類、水分量、水温、室温などによって異なります。



※保温有りを選択した場合は24時間継続します。

### 注意

- 調理中は振動などで蒸気が勢いよく噴き出すことがあるため、本体を移動させないでください。やけどの原因になります。
- 保温に切り替わっても鍋内は圧力が残っていますので、取り扱いには十分注意してください。

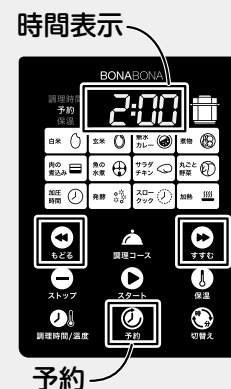
● 予約・保温については、以下を参照して設定してください。

### 予約について

設定した予約時間が経過した後に、選択した調理コースで調理をスタートします。  
 「白米」「玄米」「無水カレー」「煮物」「肉の煮込み」「魚の水煮」「サラダチキン」「丸ごと野菜」「加圧時間」「スロークック」調理コース（「発酵」「加熱」以外）ではすべて“予約”の設定が可能です。

#### ① 予約ボタンを押す

調理コース選択、調理時間設定後、予約ボタンを押す。予約ボタン、時間表示が点滅します。  
 「すすむ」「もどる」ボタンをタッチして調理開始時間予約を設定してください。  
 ※予約時間は10分～24時間の範囲で10分単位で設定可能です。



#### ② 調理をスタートする

スタートボタンを2秒以上押し続けて調理をスタートします。予約時間が1分単位でカウントダウンを開始し、予約時間経過後、選択した調理コースで調理をスタートします。  
 例)「白米」圧力調理コース+予約：2:00で設定した場合  
 2時間後に通常の「白米」圧力調理コースで調理をスタートします。



### 保温について

調理終了後、自動的に保温します。  
 「白米」「玄米」「無水カレー」「煮物」「肉の煮込み」「魚の水煮」「サラダチキン」「丸ごと野菜」「加圧時間」「スロークック」調理コース（「発酵」「加熱」以外）ではすべて“保温”の有り/無しが選択可能です。

#### ① 保温ボタンを押す

調理コース選択、調理時間設定後、保温ボタンを押して保温の有り/無しを選択してください。



#### ② 調理をスタートする

スタートボタンを2秒以上押し続けて調理をスタートします。  
 ※保温の有り/無しは調理開始後でも選択可能です。  
 調理終了後、自動的に保温に切り替わります。  
 保温に切り替わると、調理時間表示がカウントアップし、保温経過時間を表示します。  
 ※保温時間は最大24時間です。





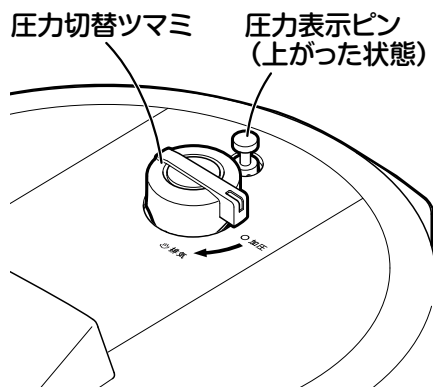
8 圧力調理終了

- 圧力調理が終了すると調理時間ランプが消灯し、保温に切り替わります。
  - 圧力表示ピンが下がったら調理完了です。
- ※圧力表示ピンが下がるまで約 15～40 分程度かかります。  
(食材の量や種類によって変わります)



9 ふたを開ける

- 圧力表示ピンが下がっていることを確認します。  
(圧力表示ピンが上がっているとふたは開きません)



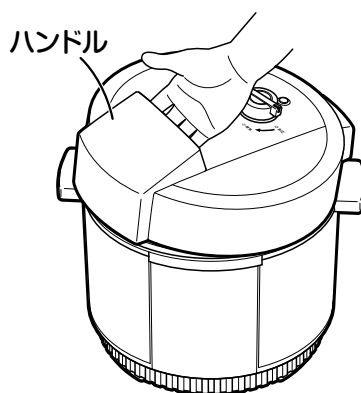
注意

- 圧力調理終了後も内部には圧力が残っています  
圧力表示ピンが下がっていても内部の圧力が下がりがきいていないことがありますので、ふたを開ける際は十分注意してください。
- 調理後にふたを開けるときは必ずミトンをはめる
- 周辺をぬらさないよう十分注意する  
圧力切替つまみから蒸気水が垂れることがあります。

- 圧力切替つまみを回して、完全に蒸気を排出します。
  - ハンドルを少し回し、ふたの隙間から蒸気が出ないことを確認してからふたを開けます。
- ※ハンドルの動きが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っていて危険ですので、すぐにふたを開けずしばらく放置し、ハンドルの動きが軽くなってから開けてください。
- ※ふたを水平にしたまま開けると、内鍋がふたにくっついて離れないことがあります。  
その場合は、ふたを無理に持ち上げようとせず、ハンドルをもってゆっくり開けてください。

注意

- 内部に圧力が残った状態でふたをあけない  
ふたが飛んだり調理物が噴出したりして危険です。

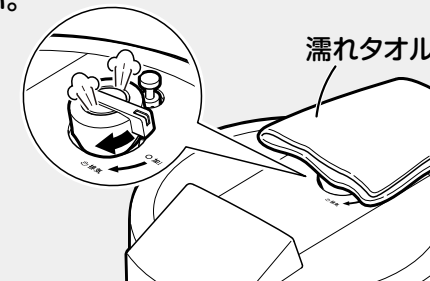


早くふたを開けたいときは

- ※圧力表示ピンが下がる前にふたを開けると調理が完了していない場合があります。
- やむをえず圧力表示ピンが下がる前にふたを開けるときは以下の手順に従ってください。
- ① ストップボタンを2秒以上長押しして、運転を完全に停止させてから差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
  - ② 軽く濡らしたタオルを圧力切替つまみにあててください。
  - ③ ミトンを使用し圧力切替つまみを回して、蒸気(圧力)を排出します。
  - ④ 圧力表示ピンが下がるまで蒸気(圧力)を排出してください。

注意

- 圧力調理中や圧力調理終了直後は絶対にふたを開けない  
(圧力切替つまみの操作はしない)
- やけどに注意する  
圧力切替つまみから蒸気が勢いよく噴き出すことがあります。  
注意してください。



調理を中止するには

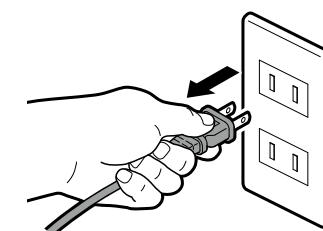
- ストップボタンを2秒以上押します。
- ※調理中止後にふたを開けるときは、圧力表示ピンが下がっている事を確認してから、手順9「ふたを開ける」を参照してください。(⇒16p参照)

保温について

- 調理完了後、「保温」に切り替わってから、米飯類を30分以上保温しないでください。  
ごはんがばさついたり、かたくなる場合があります。
- 青野菜を長時間保温し続けしないでください。においや変色の原因になります。

10 調理完了後は差し込みプラグをコンセントから抜く

- ストップボタンを押して運転を完全に停止させてから、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
- 必ず差し込みプラグを持って抜いてください。
- 連続してご使用になる際は差し込みプラグを抜いて本体を60分以上冷ましてください。また、圧力切替つまみに詰まりが無い、圧力切替つまみの下に水が残っていないか必ず確認してください。(蒸気漏れ、過剰圧の原因になります)



内鍋、内ふたやパッキンが汚れていたり、ノズル、圧力切替ツマミ、圧力表示ピンに異物が詰まっているとけがややけど、性能低下や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。

## 警告

- お手入れの際は、必ず差し込みプラグをコンセントから抜く  
感電やけがの原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しない  
火災や故障の原因になります。

## 注意

- 本体が十分に冷めてからお手入れする
- 調味料を使用した場合はすぐに洗う
- スプーンや食器類を中に入れない
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しない  
本体に傷がついたり、ややけど・変色・サビ・故障の原因になります。

## 本体・ふた

- やわらかい布で汚れをふき取る(水分が残らないように、から拭きしてください)

## 内鍋

- 台所用洗剤(中性洗剤)で洗う
- 調味料を使用した場合はすぐに洗う  
内鍋においが残る原因になります。  
においによっては洗っても落ちにくい場合があります。
- スプーンや食器類を中に入れない  
内鍋を傷つける原因になります。

内鍋のフッ素コートは使用により消耗します。色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありせん。内鍋は消耗品/別売部品として購入いただくこともできます。(⇒22p 参照)

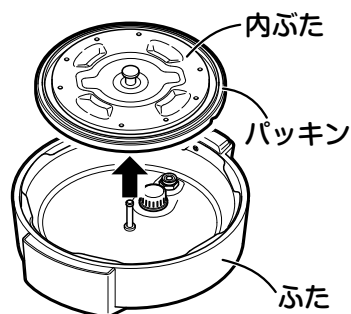
## しゃもじ、計量カップ

- 台所用洗剤(中性洗剤)で洗う

## 内ふた、パッキン

### 1 ふたから取りはずす

- あらかじめ、圧力切替ツマミをふたから取りはずします。(⇒19p 参照)
- ふたを片手で支え、内ふた中心のつまみを手前に引き、取りはずします。
- 内ふたからパッキンを取りはずします。

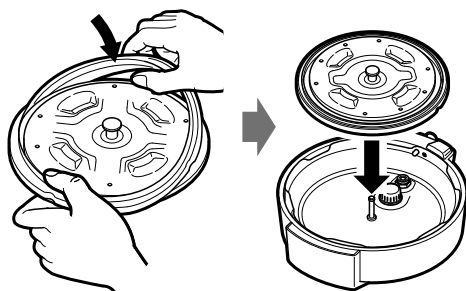


### 2 洗う

- 内ふた、パッキンとも中性洗剤とスポンジで汚れを洗い落としてください。

### 3 ふたに取り付ける

- 内ふたにパッキンを取り付けます。  
※パッキンはよく乾燥させてから取り付けてください。  
※パッキンはすれやたわみのないように取り付けてください。  
取り付けが不十分だと、ふたが閉めづらくなったり、蒸気が漏れるおそれがあります。
- 内ふた中心のつまみを持ち、ふたにしっかりと取り付け、固定します。  
※パッキンは消耗品です。  
パッキンに損傷(きれつ・かけ)・変形などがあると調理中に蒸気が漏れて、故障や事故の原因になります。  
定期的な交換をおすすめします。



## ノズル・圧力切替ツマミ

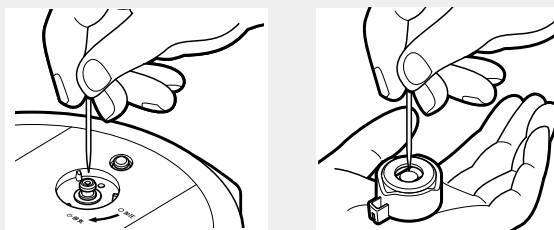
- ノズルは取りはずせません。ふたのお手入れ時に汚れを洗い落としてください。(⇒18p 参照)
- 中性洗剤とスポンジで汚れを洗い落としてください。  
※汚れたまま使用すると、蒸気漏れや加圧に切り替わらないなど、誤作動の原因になります。  
また、過剰圧となり危険です。

## 注意

- 漂白剤、塩素系洗剤は使用しない  
本体の故障の原因になります。
- 圧力切替ツマミ、蒸気水受け、圧力表示ピンは食器洗浄機、食器乾燥機に入れない  
変形、ゆがみの原因になります。

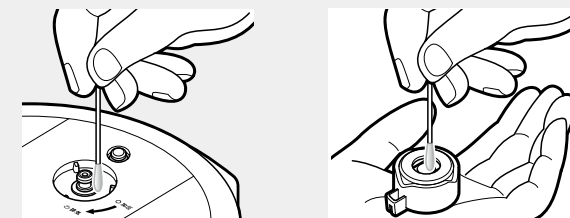
### 穴詰まり

異物を取り除いてください。



### 黒ずみ汚れ

ノズルの周りや圧力切替ツマミの内部の汚れは、綿棒などで取ってください。



### 1 圧力切替ツマミを取りはずす

- ふたを片手で押さえながら圧力切替ツマミをまっすぐ引き抜き、汚れを落とします。

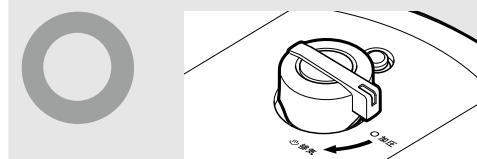


### 2 圧力切替ツマミを取り付ける

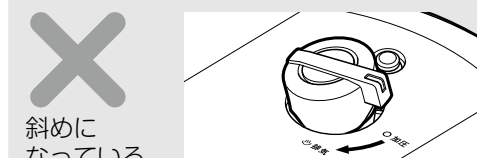
- ふたを片手で押さえながら圧力切替ツマミを強く押しはめ込んでください。  
※圧力切替ツマミは加圧時に圧力の調整をするため固定されません。



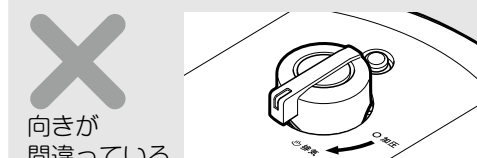
### 圧力切替ツマミの正しい取り付け



### 圧力切替ツマミの間違った取り付け



斜めになっている



向きが間違っている

※圧力調整ツマミが正しく取り付けられていないと、加圧調理時に蒸気が漏れ、正しく調理されません。



## 圧力表示ピン

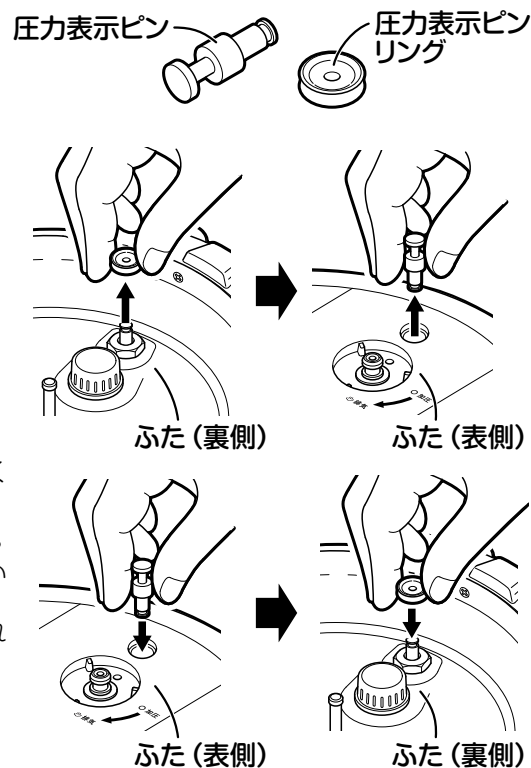
- あらかじめ、内ぶたを取りはずしてください。(⇒18p 参照)
- 中性洗剤とスポンジで汚れを洗い落としてください。
- ※ 圧力表示ピンリングは圧力表示ピンを固定する部品です。お手入れなどの際に、紛失されないように注意してください。

### 1 圧力表示ピンを取りはずす

- 圧力表示ピンリングを指で抜き取ります。
- 圧力表示ピンをふたの表側から取りはずし、汚れを落とします。

### 2 圧力表示ピンを取り付ける

- 圧力表示ピンをふたの表側から挿入します。
- ふたの裏側から圧力表示ピンリングを、圧力表示ピンのくぼみにはめ込みます。
- ※ 取り付けが不十分ですと、蒸気が漏れるおそれがあります。
- ※ ふたの裏側から、圧力表示ピンをつまんで数回上下に動かし、引っ掛かりなどが無いことを確認してください。確認時に無理な力を加えて、圧力表示ピンリングがはずれないように注意してください。



## ノズルカバー

- 詰まりがないか確認し、穴詰まりなどがある場合は、つまようじなどで異物を取り除いてください。

## 蒸気水受け

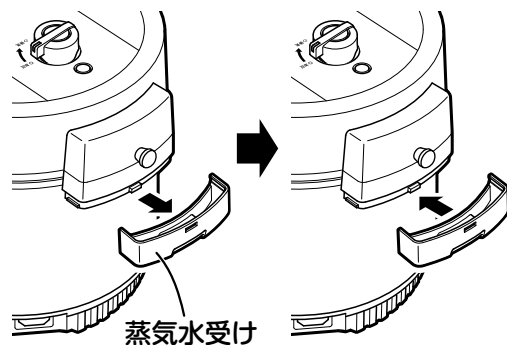
- 異物を取り除いて中性洗剤とスポンジで汚れを洗い落としてください。

### 1 蒸気水受けを取りはずす

- 蒸気水受けを図の矢印の方向へ引き抜き、汚れを落とします。

### 2 蒸気水受けを取り付ける

- 蒸気水受けを図の矢印の方向へ奥まではめ込みます。



## ⚠ 注意

- 蒸気水受けは食器洗浄機、食器乾燥機に入れられない。変形、ゆがみの原因になります。

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお調べください。  
修理を依頼される場合は「保証とアフターサービス」(巻末)をご覧ください。

このようなとき	お調べいただくこと	処置のしかた
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ スタートボタンを長押ししても動かない</li> <li>・ 調理途中で電源が切れる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 差し込みプラグがコンセントに差し込まれていない</li> <li>・ 電源プラグが本体にしっかり差し込まれていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 差し込みプラグをコンセント(AC100V)に差し込む <a href="#">10p参照</a></li> <li>・ 電源プラグを奥までしっかり差し込む <a href="#">10p参照</a></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「ピッ」と連続で10回アラームが鳴る</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「加熱」調理モード以外でふたをあけている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ふたを閉める</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 蒸気が漏れる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 内ぶたにパッキンが正しく取り付けられていない</li> <li>・ パッキンが損傷している</li> <li>・ 内鍋、パッキン、ノズルカバーに異物がついている</li> <li>・ 圧力切替つまみが正しく取り付けられていない</li> <li>・ 圧力表示ピンリングが正しく取り付けられていない</li> <li>・ 内鍋に歪みなどの変形がある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ パッキンを正しく取り付ける <a href="#">18p参照</a></li> <li>・ パッキンを交換する <a href="#">18p参照</a></li> <li>・ 異物を取り除く <a href="#">18~20p参照</a></li> <li>・ 圧力切替つまみの取り付けを確認する <a href="#">19p参照</a></li> <li>・ 圧力表示ピンリングを正しく取り付ける <a href="#">20p参照</a></li> <li>・ 巻末のサービスセンターまでご連絡ください。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 煮汁と蒸気が噴き出す</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理材料(水・調味料・調味液含む)の量が多すぎる</li> <li>・ 圧力切替つまみが正しく取り付けられていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理材料の量を確認する</li> <li>・ 圧力切替つまみの取り付けを確認する <a href="#">19p参照</a></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理が上手にできない(生煮え、煮えすぎ、焦げるなど)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ タイマーの時間設定が正しくない</li> <li>・ 水や調味液の量が正しくない</li> <li>・ 調味料を溶かさずに入れた</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理時間、調味料の分量などを確認する。</li> <li>・ 調味料はよく溶かしてから入れる <a href="#">6p参照</a></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ タイマーが動かない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 加圧調理に入っていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 加熱中はタイマーは進みません。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 操作部の時間表示窓に「E3」が表示される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 内鍋がセットされていない</li> <li>・ 材料が入っていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 差し込みプラグを抜いて本体を冷ましてから内鍋をセットし、材料を入れてから使用する。</li> <li>・ 「E1」「E2」「E4」については「エラー表示について」参照 <a href="#">22p参照</a></li> </ul>





## エラー表示について

エラー表示	表示の意味	参照ページ
E1	温度センサー異常	ただちに使用を中止し、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。修理を要しますので、当社サービスセンター（巻末参照）までご連絡ください。
E2		
E3	温度異常	21ページ
E4	加圧センサー異常	ただちに使用を中止し、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。修理を要しますので、当社サービスセンター（巻末参照）までご連絡ください。

## 消耗品／別売部品

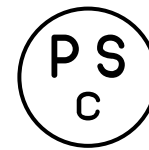
消耗品／別売部品を依頼される場合は「保証とアフターサービス」をご覧ください。（⇒巻末参照）

<p>内鍋</p>  <p>EX-3844-00</p>	<p>内ぶた</p>  <p>EX-3845-00</p>	<p>圧力切替ツマミ</p>  <p>EX-3846-00</p>
<p>圧力表示ピン</p>  <p>EX-3847-00</p>	<p>しゃもじ</p>  <p>EX-3848-00</p>	<p>計量カップ</p>  <p>EX-3849-00</p>
<p>スチーム調理台</p>  <p>EX-3850-00</p>	<p>蒸気水受け</p>  <p>EX-3851-00</p>	<p>電源コード</p>  <p>EX-3852-00</p>
		<p>パッキン</p>  <p>EX-3858-00</p>

- 内鍋のフッ素コーティングは消耗しますので定期的な交換をおすすめします。
- 内ぶたのパッキンは消耗品ですので、定期的な交換をおすすめします。

品番	BD-PC71
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	730W
外形寸法	幅280×奥行275×高さ265mm
質量	3.5kg(本体のみ)
電源コード長さ	1.1m(差し込み式)
調理容量	1.8L
呼び容量(満水容量)	2.8L
使用最高圧力(ゲージ)	55kPa
安全装置	温度フューズ 142℃
付属品	しゃもじ、計量カップ、スチーム調理台、電源コード、取扱説明書、サポートガイド、レシピブック

この製品はPSCマーク・SGマークを取得しています。



**PSCマーク**  
「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力鍋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、家庭用の圧力鍋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。

### キリトリ線

#### 〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
  - 無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に商品と本書をご提示ご持参いただきお申しつけください。
  - お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げ販売店または当社サービスセンターにご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
  - 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
  - お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
  - 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
  - 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
  - 一般家庭用以外（例えば、業務用としての使用）に使用された場合の故障及び損傷
- 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。

修理メモ

※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修理をお約束するものです。従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、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社サービスセンターにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

※This warranty is valid only for Japan.