

マイコン おかゆメーカー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示など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、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この商品は持ち込み修理対象商品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型名	EG-DA02		修理メモ
※お客様 お名前	電話番号		
ご住所 〒			
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所・電話番号		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年			

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただきます場合がございますので、ご了承ください。
- 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。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対する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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話 (06) 6356-2451

愛情点検 長年ご使用のマイコン おかゆメーカーの点検を！

	<p>ご使用中</p> <p>こんな症状はか ありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ご使用中、コード・差し込みプラグが異常に熱くなる ●焦げくさいにおいがする ●外なべや内なべが変形している ●その他の異常や故障がある 	▶	<p>ご使用中止</p> <p>こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、コンセントから差し込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。</p>
---	--	---	---

EG-DA 型 ①④⑥

マイコン おかゆメーカー

型名 EG-DA02 型

取扱説明書



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえ……………4

使い方

- おかゆの炊き方
 - お米・玄米からおかゆを炊く場合……………5
 - ご飯からおかゆを炊く場合……………7
- タイマー予約……………8
- ヨーグルト・とうふの作り方……………9
- 作り方メモ……………10

お手入れ

- お手入れ……………12

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………13
- こんな表示をしたとき……………13
- 部品の交換・購入について……………14
- 仕様……………14
- アフターサービス……………15
- お客様ご相談窓口……………15
- 保証書……………裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
--------------------------------	--

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

○ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。
--------------------	------------------------

警告

分解禁止 改造はしない。また修理技術者以外の人は分解したり修理をしない 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弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	禁止 コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。	必ず実施 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
ぬれ手禁止 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電やけがをすることがあります。	必ず実施 差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく 火災の原因になります。
接触禁止 蒸気口に手を触れない やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。	必ず実施 定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
禁止 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	必ず実施 異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
禁止 子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない やけど・感電・けがをすることがあります。	必ず実施 このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する
禁止 本体を傾けたり、ゆすったり、すべらせない。また、大きくゆすって運ばない 湯や調理物が流れ出て、やけどの恐れがあります。	必ず実施 このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する
禁止 コードや差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 感電・ショート・発火の原因になります。	必ず実施 このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

注意

接触禁止 使用中や使用直後は、高温部に触れない。またふたを開けるときの蒸気、おかゆを混ぜるときには手がなべなどに当たらないように注意する やけどの原因になります。	禁止 壁や家具の近くで使用しない。 キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする 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。
禁止 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電や変形の原因になります。	禁止 専用なべ以外は使用しない なべが過熱したり、異常動作の原因になります。
禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。	プラグを抜く 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く 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。
禁止 不安定な置き場所に置かない 転倒すると熱湯がこぼれ、やけどの原因になります。	必ず実施 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く 感電やショートして発火することがあります。
禁止 外なべに水位線以上の水を入れない 湯がふきこぼれ、やけどの恐れがあります。	必ず実施 お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■おかゆの炊飯やヨーグルト・とうふの調理以外には使用しない	
■本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない 本体やふたの変形・変色の原因になります。	■内なべの底面や外なべに異物(ご飯粒や米粒など)がついたまま使用しない うまく炊飯・調理できない原因になります。
■取り扱いを怠りに行う 強い衝撃を与えると、故障の原因になります。	■直射日光が当たる場所で使用しない 変色の恐れがあります。
■他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない 蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。	■外なべや内なべに傷がつくような器具を入れない 外なべや内なべに傷がついたり、うまく炊飯・調理できない原因になります。
■水をかけたり水分を含んだものの上に置かない 感電・故障の原因になります。	■空だきをしない 故障の原因になります。
■内なべのフッ素被膜を長もちさせ、傷めないために次のことを必ず守ること	
<ul style="list-style-type: none"> ●内なべで洗米しない ●金属製のおたまは使用しない(傷の原因) ●内なべに調理物が残ったまま放置せず、すぐにお手入れをする(酸(酢)や塩分(ソース・しょうゆ・塩)などは腐食の原因になります。必ずきれいに手入れしてください。) ●スプーンや茶わんを入れて洗わない(傷の原因) ●台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ洗剤・酸性洗剤など)は使用しない(腐食の原因) ●金属たわし・ナイロンたわし・メラミンスポンジやシンナー・ベンジン・みがき粉などは使用しない(色落ちや傷・変形の原因) 	
<p>内なべのフッ素被膜は使用により消耗します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●色むらがりできたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はなく、調理や保温をするうえで問題なく使用していただけます。 ●フッ素被膜のはがれが気になるときやなべが変形したときは新しいものと交換(有償)してください。(P.14「部品の交換・購入について」参照) 	

各部のなまえ



●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

付属品



操作部

調理中ランプ

保温ランプ

表示部

「メニュー」キー

「予約」キー

「スタート/とりけし」キー

おかゆ 保温 調理中
お米から 18時間後
ご飯から
玄米がゆ
ヨーグルト とうふ

●表示部はすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示にはなりません。
●製品の置き場所によっては、調理中に表示部がくもる場合がありますが、性能上問題ありません。くもりは自然に消えますのでそのままご使用ください。

おかゆの炊き方

この製品はおかゆ・ヨーグルト・とうふを作るためのものです。他の用途には使わないでください。またこの製品は家庭用です。業務用では使わないでください。

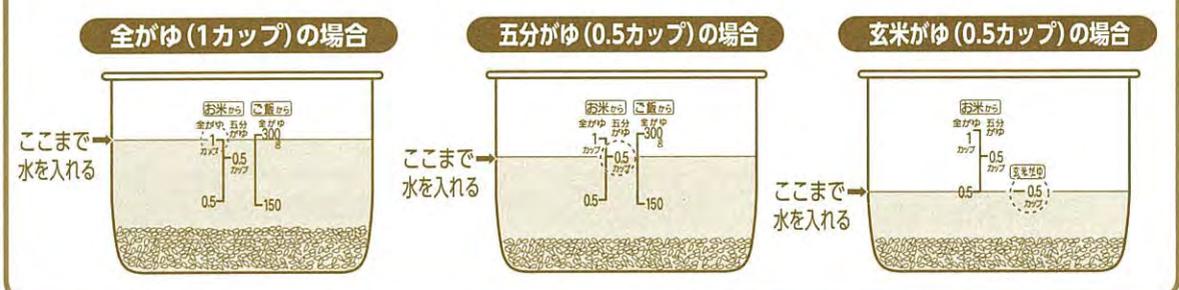
お米・玄米からおかゆを炊く場合

1 米を計って別の容器で手早く洗う

- 米は付属の計量カップで正しく計ってください。
 - 湯を使って洗米したり炊飯しないでください。(うま味炊き上がりません。)
- 付属の計量カップ すりきり1杯で 約180mL (約1合)

2 内なべに米を移し、メニューに合った水位目盛で水加減をする

- 水加減は水平な場所でしてください。
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。
- 米は水平にならしてください。
- 発芽玄米の場合は、玄米がゆの水位目盛に合わせてください。

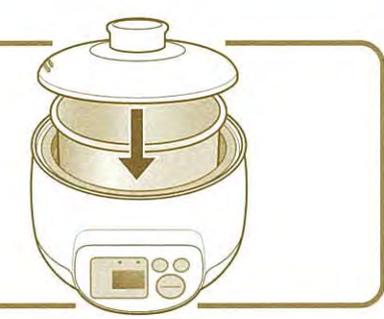


3 外なべの水位線(約200mL)まで水を入れる

- 外なべには湯を入れないでください。(保温に入る場合があります。)
- 外なべには水位線(△おかゆ)以上水を入れないでください。



4 内なべを本体に入れてふたを閉める



おかゆの炊き方 つづき

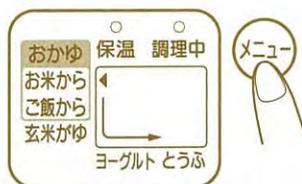
お米・玄米からおかゆを炊く場合 つづき

5 差込みプラグをコンセントに差し込む



6 **メニュー** キーを押し「お米から」または「玄米がゆ」を選ぶ

- キーを押すごとに「▼」の位置が変わります。
- 発芽玄米の場合は「玄米がゆ」を選んでください。



7 **スタート/とりけし** キーを押す

調理スタート (調理中ランプが点灯)

- 調理中は、蒸気口から蒸気が出ますのでやけどにご注意ください。



調理を中止するときは…

「スタート/とりけし」キーを押す (調理中ランプが消灯)

8 できあがり

ブザー (ピー×5回) が鳴り、できあがりをお知らせします。(保温ランプが点灯) その後、おかゆを軽く混ぜてください。

- ふたを取るとき、ふたの裏側についた湯滴でやけどをしないようご注意ください。

保温するときは…

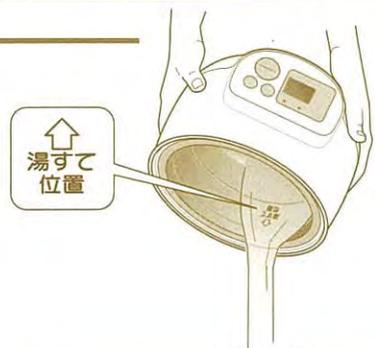
保温は1時間までです。1時間を過ぎると保温ランプが消灯します。

- おかゆは、時間がたつとのり状になりますので早めにお召し上がりください。

9 使用後

- ①十分に冷ましたあと、内なべを本体から取り出す
- ②差込みプラグをコンセントから抜く
- ③外なべに残った水を湯すて位置からすてる

- 水をすてるときは、操作部周辺に水がかからないようにしてください。



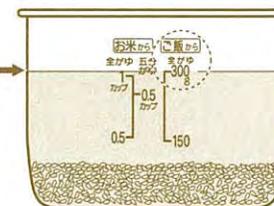
ご飯からおかゆを炊く場合

1 ご飯を内なべに入れ、「ご飯から」の水位目盛で水加減する

- ご飯150gは、お茶碗に軽く一杯分です。
- 冷凍したご飯は解凍してからお使いください。

ここまで
水を入れる

ご飯300gの場合

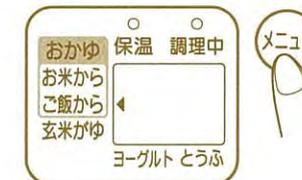


2 外なべの水位線 (▼おかゆ) まで水を入れる

3 内なべを本体に入れてふたを閉める

4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 **メニュー** キーを押し「ご飯から」を選ぶ



このあとは、「お米・玄米からおかゆを炊く場合」の手順7以降をご参照ください。

炊き上がりまでの時間の目安

	お米から	ご飯から	玄米がゆ
全がゆ	約50～60分	約50～60分	約2時間
五分かゆ	約1時間	—	—

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は調理を始めてから保温になるまでの時間です。また、電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 具を加えた場合も時間が長くなる場合があります。

タイマー予約

3～12時間後まで1時間単位で炊き上がりを予約することができます。

1 **メニュー** キーを押し、「お米から」または「玄米がゆ」を選ぶ

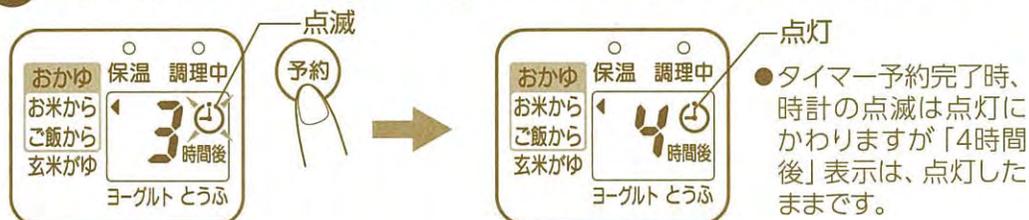
- 「ご飯から」「ヨーグルト」「とうふ」メニューのタイマー予約はできません。

2 **予約** キーを押し、炊き上げたい時間に合わせる

- 「予約」キーを押すごとに炊き上がり時間が次のようにかわります。

→ 3時間後 → 4時間後 → 5時間後 …… 12時間後

例 現在が15:00で炊き上げたい時刻が19:00であれば、4時間後に設定します。



「予約」キーを押し、希望の時間を設定したのち、3秒間放置すると「**点灯**」が点滅から点灯にかわり予約完了です。（「ピッ、ピッ、ピー」とブザーが鳴ります。）

- 待機中・調理中は時間の経過とともに表示部の時間も1時間単位でかわります。

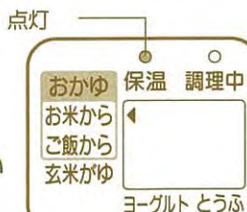


- 調理を開始すると調理中ランプが点灯します。

できあがり

ブザー（ピー×5回）が鳴り、できあがりをお知らせします。（時間表示が消灯し、保温ランプが点灯）その後、おかゆを軽く混ぜてください。

- ふたを取るとき、ふたの裏側についた湯滴でやけどをしないようご注意ください。



タイマー予約を取り消すときは…

「スタート/とりけし」キーを押し（時間表示が消灯）

ヨーグルト・とうふの作り方

●別冊の「お料理ノート」もあわせてご覧ください。

ヨーグルト

材料（4～5人分）

牛乳……………500mL
市販のプレーンヨーグルト……………50mL

とうふ

材料（3～4人分）

無調整豆乳（大豆固形分10%以上）……………300mL
にがり……………適量

1 内なべに牛乳を入れ、プレーンヨーグルトを少しずつ加えながらよく混ぜる

1 内なべに豆乳を入れ、にがりを少しずつ加えながら全体をよく混ぜる

●金属製のおたまやスプーンで混ぜないでください。（内なべのフッ素被膜に傷がつきます。）

2 外なべの水位線（▽**おかゆ**）まで水を入れる

2 外なべの水位線（▽**とうふ**）まで水を入れる

3 手順1で用意した内なべを本体に入れてふたを閉め、差込みプラグをコンセントに差し込む

4 **メニュー** キーを押し、「ヨーグルト」を選ぶ

4 **メニュー** キーを押し、「とうふ」を選ぶ

5 **スタート/とりけし** キーを押し 調理スタート（調理中ランプが点灯）

6 **メニュー**の調理が終わり、ブザー（ピー×5回）が鳴ったら

スタート/とりけし キーを押して内なべを取り出す

- 調理が終わったあと、「スタート/とりけし」キーを押さない場合、取り出し忘れをお知らせするために10分ごとにブザー（ピピッ、ピピッ）が鳴ります。必ず早めに「スタート/とりけし」キーを押し、内なべを取り出してください。
- 調理後は内なべが高温になっていますので、内なべを取り出すときは十分に注意してください。
- 調理後は本体内部が熱くなっています。必ず本体が冷めてから湯をすててください。
- お好みにより冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。
- 「ヨーグルト」「とうふ」メニューは保温できません。

ヨーグルト・とうふの作り方 っづき

作り方メモ ヨーグルト

もともになる ヨーグルト

- ヨーグルトはプレーンヨーグルトをお使いください。プレーンヨーグルト以外をしまいますと、うまく固まらない場合があります。
- ヨーグルトは開封後すぐのものをお使いください。開封後時間がたつと菌数が減少し、うまく固まらない場合があります。
- ヨーグルトは少しずつ加えてよく混ぜてください。
- 市販のヨーグルトによっては固まり方にバラつきがあります。
- ケフィアヨーグルト、カスピ海ヨーグルトは菌の発育温度が低いいため、この製品では使用できません。
- できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。

牛乳

- 牛乳は成分無調整のものをお使いください。成分無調整の牛乳以外をしまいますと、うまく固まらない場合があります。

その他

- もともになるヨーグルトが多すぎたり、少なすぎると、うまく固まらない場合があります。
- もともになるヨーグルトと牛乳はよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ぜていない場合、うまく固まらない場合があります。
- 外なべに入れる水の量は、水位線「▽おかげ」に合わせてください。

できあがりまでの時間の目安

ヨーグルト	とうふ
約5時間	約70分

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- できあがりまでの時間は、電圧・室温・季節などによりかわります。

作り方メモ とうふ

豆乳

- 豆乳は大豆固形分10%以上の無調整のもので「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。
- 大豆固形分10%以下の豆乳または調整豆乳をしまいますと、うまく固まらない場合があります。
- 大豆固形分10%以上の豆乳でも固まらない場合は、豆乳を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。

にがり

- にがりは少しずつ加えながら全体をよく混ぜてください。
- にがりは「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。
- 市販のにがりは種類によって濃度などに差がありますので、にがりの量はそれぞれのにがりに豆腐用として指示されている量を参考としてください。
 - 栄養成分(100mL当たり)のマグネシウム量が1000mg程度のにがりをお使いになる場合は、豆乳300mLに対してにがり12~18mLが目やすとなります。
 - 栄養成分(100mL当たり)のマグネシウム量が3000mg以上のにがりをお使いになる場合は、豆乳300mLに対してにがり2~5mLが目やすとなります。
- 豆乳の種類によっては、同じにがりを使っても固まり具合にバラつきがありますので、固まりにくい場合はにがりの量を増やしてください。

その他

- 内なべに豆乳とにがりを加えて混ぜ、泡ができた場合は取り除いてください。
- 豆乳とにがりはよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ぜていない場合、うまく固まらない場合があります。
- この製品では、よせ豆腐(水切り前)ができます。市販のもめん豆腐のようにかたくはなりません。
- 外なべに入れる水の量は、水位線「▽とうふ」に合わせてください。

豆腐の水切りの簡単な例

用意するもの

- ・ざる
- ・ボール
- ・落としぶた
- ・さらしの布
(またはキッチンペーパー)
- ・重し(800g程度※)

1. むらしたさらしの布を敷いたざるをボールの中にセットし、その中へできあがった豆腐(よせ豆腐)を入れる
2. 1のざるに落としぶたをして、重しをのせ、約15分置く
3. 豆腐をざるから出して約30分水にさらす
(水にさらして、にがりの苦味を抜きます。)

※重しは豆腐をしっかり固めるにはある程度の重さが必要です。軽いと固まりにくく、ぼろぼろとくずれやすくなります。

- 落としぶたや重しがない場合、1を冷蔵庫に一晩入れて水切りする方法もあります。

お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。

●必ず差込みプラグを抜き、本体が十分冷めてからお手入れをしてください。

ふた	①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗う ②水ですすいだ後、数回振り、水気を落とす ③乾いた柔らかい布で水気をよくふいて乾燥させる	 <p>●ふたの内側に水滴が残っていると、ふたを横に向けたときに水滴が落ちることがあります。</p> <p>穴が開いている方を下にして振り、水を出す</p>
	①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗う ②水洗いする ③乾いた柔らかい布で水気をよくふき取る	
内なべ おたま	ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて固くしぼり、汚れをふき取る。そのあとで水でしぼった布でふく	
本体	外側 ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて固くしぼり、汚れをふき取る。そのあとで水でしぼった布でふく	内側(外なべ)
コード 差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく	

内なべ・外なべの変色(汚れ)について

豆や野菜の色がついたとき、柔らかいスポンジなどで汚れが落ちないときは、次の方法でお手入れをしてください。

- ①レモン(1個)を2等分に切り、内なべと外なべにしぼって入れ(1/2個ずつ)、熱湯を注ぎ(内なべ・外なべにそれぞれ約1.2Lずつ)1時間放置する
 - ②柔らかいスポンジなどでこすり落とし、よくすすぐ
- 上記の内容で汚れの落ちにくい場合は市販の洗浄用クエン酸をご使用ください。

- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。(感電・ショート・故障の原因)
- 金属たわし・ナイロンたわし・メラミンスポンジやシンナー・ベンジン・みがき粉などは、使用しないでください。(本体表面・内なべの色落ちや傷・変形の原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器には入れないでください。(故障・変形の原因)
- 内なべにスプーンや茶わんなどを入れて洗わないでください。(フッ素被膜に傷がつき、はがれる原因)
- 外なべと内なべを強く当てないでください。(外なべ・内なべの傷や変色の原因)

保管するときは

- 製品が汚れていないか、よく乾燥しているかを確認してください。
- 内なべはポリ袋に入れて保管してください。
- 製品は、ポリ袋をかぶせて箱に入れ、高温・多湿の場所を避けて保管してください。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、一度お調べください。

原因	米・水の量をまちがえた	十分洗米しなかった	ふたをセットしていない	炊き上がりから1時間以上経過している
こんなとき				
炊けていない	●		●	
シンがある・かたい	●		●	
のり状になる	●			●
ふきこぼれる	●	●	●	

調理ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグがはずれていませんか？ ●保温ランプが点灯していませんか？ ●表示部に「H」表示をしていませんか？ ●停電が起きた恐れがあります。
保温ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグがはずれていませんか？ ●本体が冷めていませんか？(センサーの温度が設定の温度以下になると保温に入らずに調理に入ります。) ●保温時間が1時間以上経過していませんか？
タイマー予約で調理ができなかった	<ul style="list-style-type: none"> ●停電が起きた恐れがあります。

●いずれの場合にもあてはまらない場合は、お近くの象印製品販売店または、弊社のお客様ご相談窓口までお問い合わせください。

こんな表示をしたとき

症状	原因	処置
調理中または「スタート/とりけし」キーを押したときブザーが4回鳴り、表示部に「H」を点灯表示する	空だき	「スタート/とりけし」キーを押して、内なべおよび外なべに必要量の水を入れてください。(外なべを十分冷ましてください。)
表示部に「E」を点灯表示する	故障	故障です。お買い上げの販売店か弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.15参照)

部品名	部品番号
内なべ	BG401025G-00
おたま	BG401026L-00
計量カップ	615784-00

仕様

型名	EG-DA02
炊飯容量(全がゆ)	180mL (1.0カップ)
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	300W
コードの長さ	1.0m
外形寸法(約cm)	幅20×奥行21×高さ18.5
質量	約1.0kg

- 運転を停止していても、差込みプラグが差し込まれていると約0.3Wの電力を消費します。
- 特定地域(高い山・厳寒地など)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼される時

「故障かなと思ったとき」「こんな表示をしたとき」(P.13)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

＜保証期間中＞

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対に行わないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター



0120-345135

携帯・PHS OK

※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06) 6356-2451 (有料)

●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06) 6356-6143 (有料)
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポートサイト
<http://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>