

# 保証書

家庭用

# ZOJIRUSHI

## グリルなべ保証書

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。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

|                          |          |  |      |
|--------------------------|----------|--|------|
| 型名                       | EP-LB10  |  | 修理メモ |
| ※お客様                     | お名前      |  |      |
|                          | ご住所 〒    |  |      |
| ※お買い上げ日<br>年月日           | ※販売店名・住所 |  |      |
| 保証期間<br>お買い上げ日より<br>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・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。

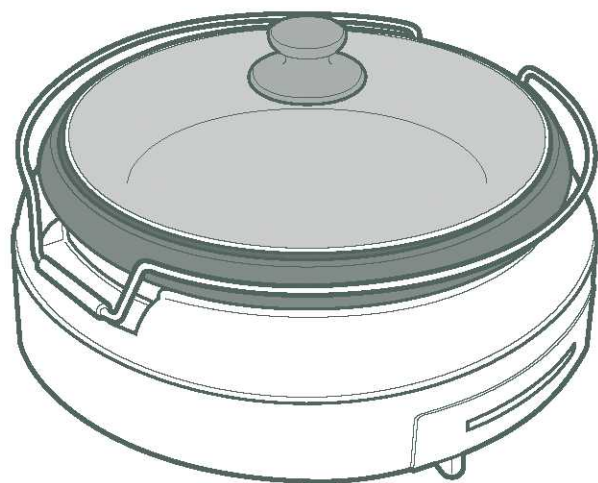
象印マホービン株式会社

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

## グリルなべ

### 型名EP-LB10 型

## 取扱説明書・お料理ノート



## 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
- 仕様……………4

### 使い方

- 準備する……………5
- 調理する……………6

### お料理ノート

- 寄せなべ/ちゃんこなべ/すき焼き…7
- ステーキ/ミニお好み焼/フレンチ  
トースト/ミニホットケーキ……………8
- 中華風がゆ/パエリア/カレーライス…9

### お手入れ

- お手入れ……………10

### 困ったときに

- 部品の交換・購入について…10
- 故障かなと思ったとき……11
- アフターサービス……………11
- お客様ご相談窓口……………11
- 保証書……………裏表紙

## 愛情点検

### 長年ご使用のグリルなべの点検を！



こんな  
症状は  
ありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 温度目盛を「切」に合わせても、パイロットランプが消えない
- その他の異常や故障がある

使用中  
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

- 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



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。

●お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

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

電源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、加工したりすると電源コードが破損し、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  
ショート・感電の恐れがあります。

禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない  
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

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

マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない  
感電・ショート火災の原因になります。

禁止

あげもの料理はしない  
火災の原因になります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う  
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

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・発火の原因になります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、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

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。  
<異常・故障例>  
・差込みプラグ・電源コードが異常に熱い  
・電源コードに深いキズや変形がある  
・コードを動かすと、通電しなかったりする  
・焦げくさいにおいがする  
・ビリビリと電気を感ずる  
・温度調節レバーを入れても動かない  
  
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

マグネットプラグや差込みプラグをなめさせない。特に乳幼児が誤ってなめないように注意する  
感電やけがの原因になります。

●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

禁止

使用中や使用後しばらくは高温部に触れない  
やけどの原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使用しない  
火災の原因になります。

禁止

缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない  
缶や瓶が破裂したり過熱してやけどやけがをすることがあります。

禁止

壁や家具の近くで使わない  
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

・専用のマグネットプラグ以外は使用しない  
・マグネットプラグは他の機器に転用しない  
故障、発火の恐れがあります。

禁止

調理以外の目的で使用しない

必ず実施

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。

必ず実施

予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

必ず実施

差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。

必ず実施

お手入れは冷えてから行う  
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■なべもの料理・焼きもの料理・蒸し焼き料理以外の用途には使用しない

■なべをはずして通電しない（火災の原因）

■加熱板に汚れや異物がついたままにしない（こびりつきや腐食の原因）

■取り扱いはいない（故障・破損の原因）

■なべのフッ素被膜を傷つけたり、調理物を入れたままにすると、フッ素被膜のはがれや腐食の原因になります。フッ素被膜を長持ちさせるために次のことを必ずお守りください。

禁止

金属製のおたまやヘラなどは使用しない

禁止

ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない

禁止

空焼きはしない

禁止

研磨剤入り洗剤・みがき粉やナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなどは使用しない

禁止

なべの表面および裏面に調理物や汚れが残ったまま放置しない

禁止

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。また付着物により焼きムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいに手入れしてください。

禁止

台所用中性洗剤以外のもの（塩素系などのアルカリ性洗剤・酸性洗剤など）は使用しない

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。  
●色ムラが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はありません。人体への影響（害）はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。  
●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、購入できます。

■なべをだし汁などが入っていない状態でガスコンロにかけない  
（だし汁などの液体が入っているときはガスコンロにかけられます。）  
（フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因）

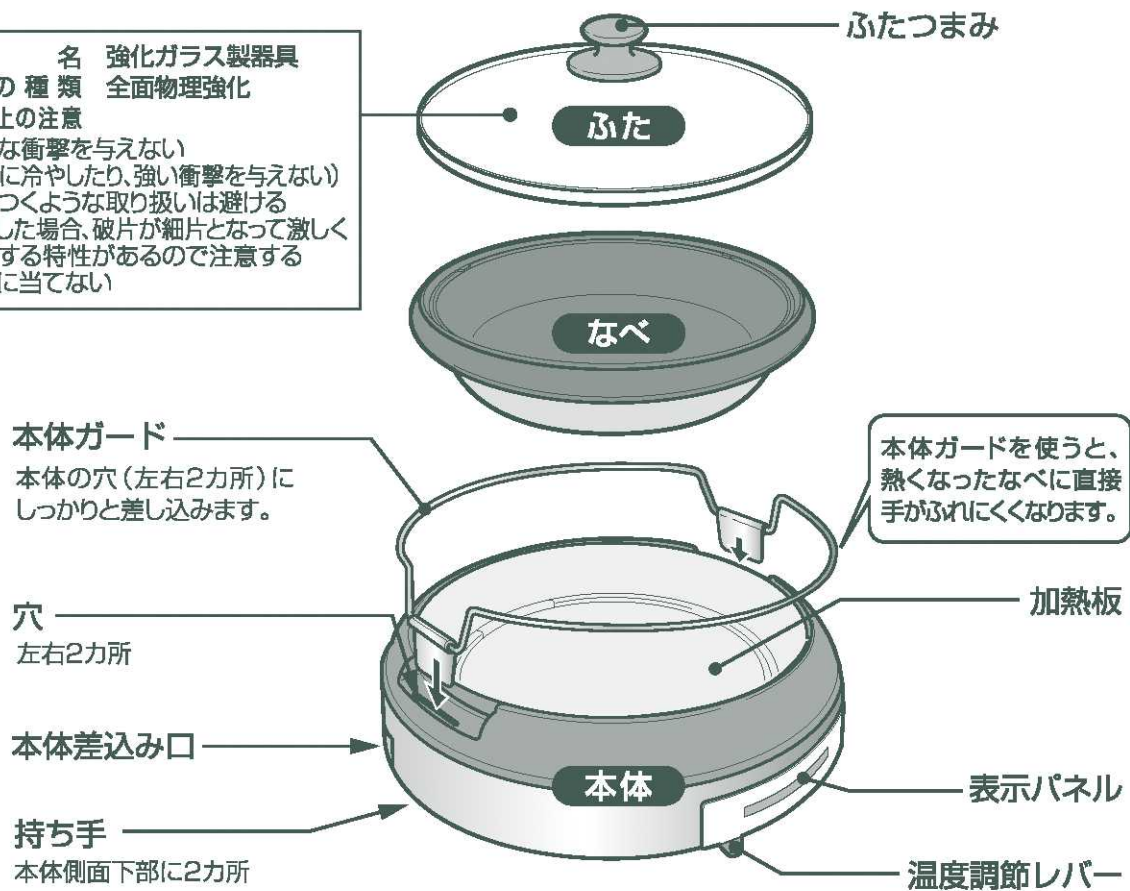
2

3

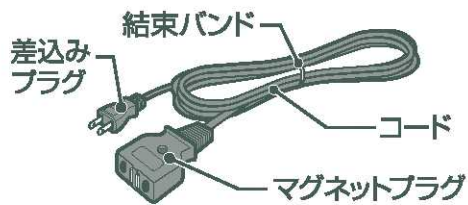


各部のなまえ

品名 強化ガラス製器具  
強化の種類 全面物理強化  
取扱い上の注意  
●急激な衝撃を与えない  
(急激に冷やしたり、強い衝撃を与えない)  
●傷がつくような取り扱いを避ける  
●破損した場合、破片が細片となって激しく  
飛散する特性があるので注意する  
●直火に当たらない



電源コード



- 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。)

仕様

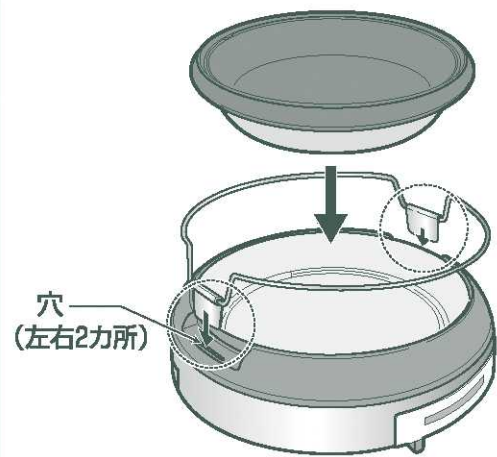
|           |                |
|-----------|----------------|
| 型名        | EP-LB10        |
| 電源        | 交流100V 50/60Hz |
| 消費電力      | 1000W          |
| コードの長さ    | 1.9m           |
| 外形寸法(約cm) | 幅30×奥行30×高さ18  |
| 質量        | 約3.4kg         |
| 温度調節の範囲   | 保温～230℃        |

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。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 AC100V 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.

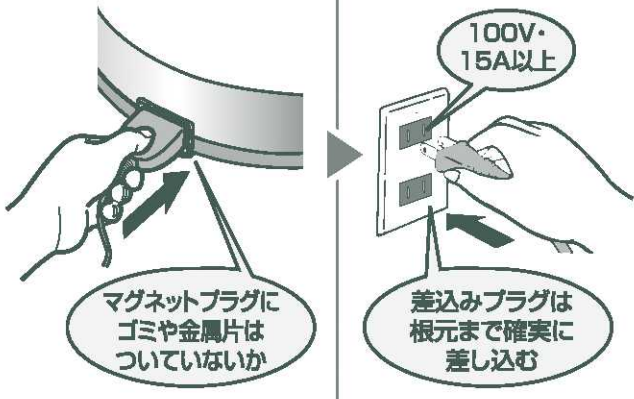
使い方 準備する

●お使いになる前になべ、ふたをきれいにふいてください。

①本体ガード、なべを本体にセットする



②温度調節レバーを「切」にし、プラグを接続する



- なべが熱くなっているところへ本体ガードをセットしないでください。(やけどの恐れがあります。)
- なべと加熱板の間に、水分のないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因になります。)
- なべは傾かないようにセットしてください。
- 本体ガードは穴(左右2カ所)にしっかりと差し込んでください。

調理のポイント

なべものは、ガスコンロで下ごしらえ

- なべは直接ガスコンロにかけられます。お急ぎのときや、なべものの下ごしらえに便利です。(なべはIH調理器では使えません。)
- 直火空焼きはしないでください。
  - ガスコンロの火力はなべの大きさに合わせて調節してください。
  - なべもの以外(空焼き、焼きもの、炒めもの)には、ガスコンロは絶対に使わないでください。(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因)
  - なべが熱くなるので、直接素手で持たずに、ミトンなどを使ってください。(やけどの恐れがあります。)

ふたをすると…

- ふたをしないときよりもなべの表面温度が約20～30℃高くなります。
- 焼きものの料理や蒸し焼き料理(焼きぎょうざ・ハンバーグ・ステーキ・目玉焼きなど)のでき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。
  - なべものの料理の湯(だし)が早く沸き上がります。
- ふたを取るときは十分ご注意ください。
- 蒸し焼き料理の場合、ふたとなべの間から蒸気が出ます。
  - ステーキを焼く場合、ふたとなべの間から油が飛ぶことがあります。



# 使い方 調理する

## 操作部



## なべものの調理をする場合

- ①水または、だし汁（スープ）を入れ、ふたをする
- ②温度調節レバーを「強火」にする（パイロットランプ点灯）
- ③沸とうしたら材料を入れ、調理を始める

●材料、だし汁（スープ）を入れすぎると、ふきこぼれる恐れがありますのでご注意ください。

### ＜なべものの料理の目やす＞

| 目盛             | メニュー                    |
|----------------|-------------------------|
| とろ火<br>↑<br>強火 | 寄せなべ<br>すき焼き<br>湯豆腐     |
|                | ちゃんこなべ<br>しゃぶしゃぶ<br>おでん |

## 焼きものの調理をする場合

- ①温度調節レバーを料理にあった目盛に合わせ、予熱する（パイロットランプが点灯し、通電開始）  
●ふたをして予熱をしないでください。
- ②予熱時間終了後、調理を始める

|          |     |
|----------|-----|
| 予熱時間の目やす | 約8分 |
|----------|-----|

### ＜焼きものの料理の目やす＞

| 目盛  | メニュー          |
|-----|---------------|
| 230 | 焼肉・焼そば・ステーキなど |
| 200 | お好み焼など        |
| 160 | ホットケーキなど      |
| 140 | クレープ・うす焼卵など   |
| 保温  | 料理の保温         |

●目盛は、ふたをしていないときのプレートの表面温度の目やすです。

- ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
- 保温をするときは、料理目盛を「保温」に合わせてください。
- 使用中、キシミ音がすることがありますが故障ではありません。

- 予熱・調理中にパイロットランプがついたり、消えたりしますが、温度調節をしているため故障ではありません。
- 初めて使用するとき、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。

## 使用後は…

- ①温度調節レバーを「切」にする
- ②差込みプラグを抜き、マグネットプラグをはずす

- 電源コードは必ず、差込みプラグを持って抜いてください。
- 調理が終わったら必ず電源コードをはずしてください。
- お手入れは本体が冷めてから（使用後約40分）行ってください。

# お料理ノート

注意

このお料理ノートで  
使用している計量単位

・1カップ = 200mL  
・大さじ1 = 15mL  
・小さじ1 = 5mL

なべものの料理 ◇火力は煮え具合を見ながら調節（強火～とろ火）してください。

## 寄せなべ

強火 ～ とろ火

### 材料（2人分）

鶏肉……………100g  
白身魚……………1切れ  
ほたて貝……………2個  
もめんどろふ……………1丁  
白ねぎ……………1本  
にんじん……………1/2本  
春菊……………1/2束  
白菜……………1枚  
えのきだけ……………1/2袋  
春雨……………1/4袋

水……………3 1/2カップ  
こんぶ（切り目を入れる）……………5cm角1枚

薬味  
大根おろし……………適宜  
さらしねぎ……………適宜  
一味唐がらし……………適宜

ポン酢  
だし汁……………1/4カップ  
しょうゆ……………1/4カップ  
ゆず（またはすだち）の絞り汁……………1/4カップ

## ちゃんこなべ

強火 ～ とろ火

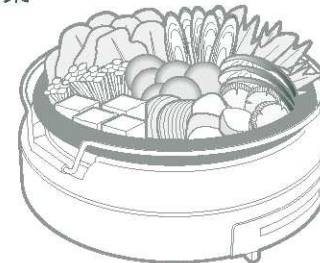
### 材料（2人分）

豚ロース肉（薄切り）……………150g  
鶏ひき肉……………150g  
しょうが（みじん切り）……………1/2かけ  
ねぎ（みじん切り）……………5cm  
酒……………大さじ1  
片栗粉……………大さじ1/2  
みそ……………小さじ1  
塩……………小さじ1/4  
にんじん……………1/4本  
白ねぎ……………1本  
白菜……………2枚  
水菜または春菊……………1/2束

生しいたけ……………2個  
糸こんにゃく……………1/2袋  
油あげ……………1枚  
もち……………2個  
もやし……………1/2袋  
水……………3 1/2カップ  
こんぶ……………5cm角1枚  
鶏ガラスープの素……………大さじ1  
酒……………小さじ2  
しょう油……………小さじ2  
塩……………少々

### つくり方

- ①鶏肉・白身魚は一口大に切ります。とうふはやって切りにします。白ねぎは斜め切り、にんじんは薄い輪切り、春菊・白菜は4～5cmのざく切り、えのきだけは根元を切っておきます。春雨はもどします。
- ②なべに水とこんぶを入れてふたをして、目盛を強火に合わせます。
- ③沸とうする直前にこんぶを引き上げます。沸とうすれば順次、肉・魚介類・野菜・とうふなどを加えて、煮ながら薬味とポン酢につけていただきます。



### つくり方

- ①鶏ひき肉は④とよくねり合わせておきます。にんじんは皮をむいてせん切りにし、白ねぎは幅2cmの斜め切り、白菜・水菜は長さ7～8cmに切ります。生しいたけは石づきを取り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。油あげは熱湯をかけて油抜きし、袋状にして中にもちを入れ楊枝で口を閉じます。
- ②なべに水とこんぶを入れてふたをして、目盛を強火に合わせます。沸とうする直前にこんぶを引き上げ、鶏ガラスープの素を入れてアクを取ります。
- ③クツクツ煮立っている中にスプーンで一口位の団子にした鶏ひき肉を落とします。味を見ながら酒・しょう油・塩を加え、豚肉・野菜などを入れていきます。

## すき焼き

強火 ～ とろ火

### 材料（2人分）

牛ロース肉（薄切り）……………250g  
焼き豆腐……………1丁  
糸こんにゃく……………150g  
白菜……………4枚  
春菊……………1/2束  
白ねぎ……………1本  
生しいたけ……………4枚

えのきだけ……………1袋  
卵……………2個

＜割り下＞  
だし汁……………大さじ2  
しょうゆ……………1/3カップ  
みりん……………1/3カップ  
酒……………大さじ2  
砂糖……………大さじ4

### つくり方

- ①割り下の材料は混ぜ合わせておきます。
- ②焼き豆腐はやって切り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。しいたけは石づきを取り、えのきだけは根元を切ります。その他の材料は食べやすい大きさに切っておきます。
- ③なべに①を1/2カップ入れてふたをし、目盛を強火に合わせます。
- ④煮立てば牛肉・野菜・その他の材料を加えて、割り下をつぎ足しながら煮ます。
- ⑤煮えたものから溶き卵につけていただきます。



焼きもの料理

ステーキ 230

**材料** (2人分)

サーロイン (またはヒレ) ..... 2枚  
にんにく (薄切り) ..... 2かけ  
塩・こしょう ..... 少々  
サラダ油 ..... 適宜

◇デビルドサワークリーム (ねり合わせておく)  
サワークリーム ..... 80g 粒がらし ..... 小さじ1/2  
ねりがらし ..... 大さじ1/2 サラダ油 ..... 小さじ1/4

◇つけ合わせ  
にんじん・ブロッコリー (ゆでる) ..... 適宜

**作り方**

①目盛を230に合わせます。予熱時間終了後、サラダ油を薄くひき、にんにくを香りが出る位まで焼いて取り出します。焼く直前に塩・こしょうをした肉をのせ、適当な焦げ色がついたら裏返してふたをします。

②お好みに焼き上げて、あたためた皿にのせ、にんじん・ブロッコリーを添えます。肉の上にデビルドサワークリームと焼いたにんにくをのせます。

◇調理中にふたを取ると、油が飛び散ることがありますので、ご注意ください。

フレンチトースト 160

**材料** (2人分)

フランスパン ..... 2.5cmの厚さ4枚

① 卵 ..... 1個

② 牛乳 ..... 1/2カップ

砂糖 ..... 大さじ1

バター ..... 大さじ1

はちみつ、またはジャム ..... 適宜

**作り方**

①ボールに①を入れ、よく混ぜ合わせたところにフランスパンを入れて浸します。

②目盛を160に合わせます。予熱時間終了後、バターを入れて①をならべ、少し焼き色がつく程度に両面を焼きます。

③はちみつ、またはジャムを添えます。

ミニお好み焼 200

**材料** (8枚分)

豚薄切り肉 (5cm幅に切る) ..... 60g

薄力粉 ..... 1カップ

だし汁 ..... 1/2カップ

卵 ..... 2個

酢 ..... 小さじ1

① キャベツ (みじん切り) ..... 200g

天かす ..... 大さじ2

紅しょうが (みじん切り) ..... 大さじ1

青ねぎ (みじん切り) ..... 適宜

山いも (すりおろし) ..... 適宜

サラダ油 ..... 適宜

お好み焼ソース ..... 適宜

かつお節 ..... 適宜

青のり ..... 適宜

**作り方**

①①はよく混ぜ合わせます。

②目盛を200に合わせます。予熱時間終了後、サラダ油を薄くひき、①の1/2の分量をのせて、その上に豚肉をのせます。(一度に4枚焼けます。)

③片面に火が通ったら裏返して両面を焼きます。お好み焼ソースを塗り、かつお節・青のりをかけます。

ミニホットケーキ 160

**材料** (6枚分)

薄力粉 ..... 1カップ

ベーキングパウダー ..... 小さじ1 1/2

卵 ..... 1個

牛乳 ..... 70mL

砂糖 ..... 大さじ4 1/2

① バター (溶かしておく) ..... 大さじ2

バニラエッセンス ..... 少々

サラダ油 ..... 適宜

はちみつ、またはメープルシロップ ..... 適宜

バター ..... 適宜

**作り方**

①①は泡立て器でよく混ぜ合わせます。

②①に薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら混ぜ、たねをつくります。

③目盛を160に合わせます。予熱時間終了後、サラダ油を薄くひき、②の1/2の分量をなべに流して両面を焼きます。(一度に3枚焼けます。)

④はちみつ、またはメープルシロップとバターをのせます。

その他の料理

中華風がゆ

強火 → とろ火

**材料** (2~3人分)

① ご飯 ..... 150g

② 水 ..... 500g

③ 骨つき鶏肉 (ぶつ切りにして湯通しする) ..... 100g

しょうが (せん切り) ..... 適宜

白ねぎ (せん切り) ..... 適宜

くこの実 (ぬるま湯でもどす) ..... 適宜

**作り方**

①なべに①を入れて、ご飯はよくほぐしておきます。

②目盛を強火に合わせます。沸とうしたらアクを取り、ふたを少しずらしてとろ火で20~25分加熱します。(ふきこぼれやすいのでご注意ください。)

③しょうが・白ねぎ・くこの実を添えます。

パエリア 230 → 160 → 140

**材料** (2人分)

米 ..... 1 1/2カップ

① えび ..... 4尾

② あさり ..... 8個

③ いか ..... 80g

④ ピーマン ..... 1個

⑤ 水 ..... 2カップ

⑥ 固形スープの素 (砕いておく) ..... 1/2個

⑦ サフラン ..... 約0.5g

⑧ 塩 ..... 小さじ1/4

⑨ オリーブ油 ..... 大さじ1

⑩ バター ..... 大さじ1/2

**作り方**

①米は洗ってざるにあげておきます。えびは殻と背わたを取り、あさは砂出しをして洗います。いかとピーマンは一口大に切ります。

②目盛を230に合わせます。予熱時間終了後、⑤を入れ、米が透き通るまで約3分間炒めます。

③②に⑥を入れて軽く炒め、次に⑦を入れて全体を混ぜ合わせてふたをします。

④沸とうしたら160で5分加熱します。次に140で20~25分加熱して全体を混ぜ合わせます。

カレーライス 230 → 160 → 140

**材料** (2人分)

牛バラ肉 (薄切り) ..... 160g

① 玉ねぎ ..... 中1/2個

② にんじん ..... 1/4本

③ じゃがいも ..... 中1/2個

市販カレールウ ..... 2人分 (50g)

サラダ油 ..... 大さじ1

④ 水 ..... 2カップ

⑤ 酒 ..... 大さじ2

⑥ 酢 ..... 小さじ1

⑦ 固形スープの素 (砕いておく) ..... 1/2個

⑧ ローレル ..... 1枚

**作り方**

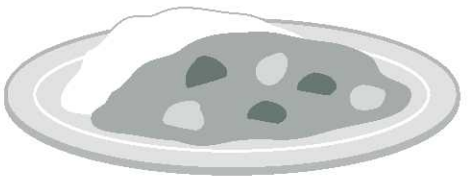
①牛肉は約5cm幅に切り、④は一口位に切ります。

②目盛を230に合わせます。予熱時間終了後、サラダ油と牛肉を入れて炒め、色がかわったら⑤を加えて十分に炒めます。

③②に⑥を入れ、ふたをして沸とうしたらアクを取ります。160にして約15分 (材料が柔らかくなるまで) 加熱したら、カレールウを加えてよく混ぜます。

④カレールウが溶けたら、再びふたをします。沸とうしたら140にして約15分加熱します。

◇焦げつかないように、途中で数回かき混ぜてください。





# お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

- お手入れは差込みプラグを抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。
- 直火空焼きはしないでください。

|                                |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ふた<br>なべ<br>本体ガード              | ①台所用中性洗剤をスポンジに含ませて洗う。<br>②水洗いした後、乾いた柔らかい布でふく<br>●なべ・ふたは、冷めてからお手入れをしてください。<br>●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてからスポンジで洗ってください。<br>●ふたを洗う場合は洗剤が残らないよう、十分にすすぎ洗いをしてください。<br>(洗剤のアルカリ成分が残るとふたがくもることがあります。)<br>●本体ガードを洗うときは、無理に引っ張ったり、曲げたりしないでください。(変形の原因) |
| 加熱板                            | 熱い湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、汚れをふき取る<br>●こびりついたときはサンドペーパー(400番程度)でみがいてください。<br>●水をかけたり、丸洗いはしないでください。(故障の原因)                                                                                                                                        |
| 本体                             | 柔らかい布を水にひたし、固く絞ってふく                                                                                                                                                                                                                      |
| 電源コード<br>(マグネットプラグ・<br>差込みプラグ) | 乾いた柔らかい布でふく                                                                                                                                                                                                                              |

- 次のものは使用しないでください。
  - 食器洗い乾燥機(変色の原因)
  - 研磨剤入り洗剤、みがき粉、ナイロンまたは金属製のたわし・メラミンスポンジなど(変形・変色・傷などの原因)
  - 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)(腐食の原因)
- お手入れした後は、乾いた柔らかい布で水気をよくふき取ってください。

## 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.11参照)

| 部品名   | 部品番号         |
|-------|--------------|
| ふた    | BG274001R-00 |
| なべ    | BG274006G-00 |
| 本体ガード | BG274840G-00 |
| 電源コード | 710292-00    |

# 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。

| 症 状                         | 原 因                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| なべがあたたまらない<br>(通電しない)       | ●差込みプラグが抜けている→確認してください。<br>●マグネットプラグがきっちりとセットされていない→確認してください。                                                                                                     |
| 調理物が焼けにくい                   | ●予熱が足りない→十分に予熱をしてから調理を始めてください。(約8分)                                                                                                                               |
| 沸とうするまでに時間がかかる<br>または沸とうしない | ●ふたをしていない→ふたをすると早く沸とうします。<br>●具材を一度にたくさん入れたため温度が下がった<br>→具材は少しずつ足してください。<br>●ガスコンロなどで沸とうさせてから調理をすると便利です。<br>●加熱板が汚れているためなべに温度が伝わりにくくなっている<br>→お手入れしてください。(P.10参照) |
| 調理物がひどく焦げる                  | ●なべが汚れている→お手入れしてください。(P.10参照)                                                                                                                                     |

## 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. 修理を依頼されるとき

＜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 5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しないでください。

## 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。

|                |                                                                                                                  |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ホームページの<br>ご案内 | 部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ<br><a href="http://www.zojirushi-de-shopping.com/">http://www.zojirushi-de-shopping.com/</a> |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」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利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

お客様  
ご相談センター

0570-011874

※市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)での問い合わせ……………Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでの問い合わせ……………Fax (06)6356-6143

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