

- 保証書の内容のご確認と保存のお願い。
必ず「販売店印及びお買上げ日」をご確認のうえ、お買上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存しておいてください。
- 保証期間は、お買上げ日より1年間です。
- 修理を依頼される時
 <保証期間中>
 製品に保証書を添えて、お買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をさせていただきます。
 <保証期間を経過しているとき>
 お買上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
 ●販売店にご依頼にならない場合には、お近くの別紙相談窓口にご連絡ください。
- おかゆメーカーの補修用性能部品の最低保有期間は5年です。
●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。
- 上記の内容についての詳細・贈答・転居の場合など、その他、製品に関する問い合わせ、ご質問がございましたら、お買上げの販売店、又は別紙相談窓口までお気軽にご相談ください。
※お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

ZOJIRUSHI

マイコン おかゆメーカー

品番 EGA-03

取扱説明書

保証書つき
(裏表紙)

愛情点検

長年ご使用のおかゆメーカーの点検を!

お願い

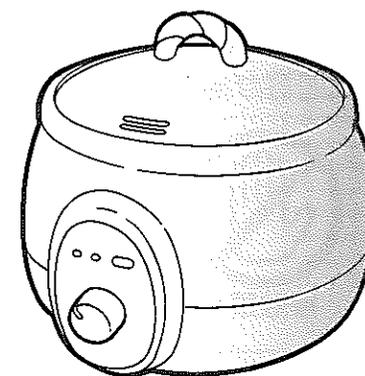
●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる。
●こげくさいにおいがする。
●外なべや内なべが変形している。
●その他の異常や故障がある。

●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。

特長

- おいしいおかゆが簡単にできます。
おかゆをマイコンでおいしく炊き上げます。
- 便利な12時間予約タイマーつきで炊き上がりまでの時間をセットできます。(4時間～12時間)
おやすみ前にセットすれば、翌朝おいしい朝がゆが楽しめます。
- さわやかなメロディで炊き上がりをお知らせします。
- 使用しないときは、電源コードを底部にすっきり収納できます。



もくじ

安全上のご注意	1～3	修理を依頼される前に	9
ご注意とお願い	4	こんな表示をしたときは	9
各部のなまえ	5	仕様	9
おかゆを炊く	6～7	お手入れ	10
タイマーを使って炊く	8	アフターサービスについて・保証書	裏表紙

おかゆメーカー無料修理保証書 (持込修理)

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買上げの販売店が無料修理致します。お買上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

品番	EGA-03		
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無	料
※お買上げ日 平成 年 月 日			
※お客様	ご芳名	様	
	ご住所		
	TEL	()	
販売店	※店名住所	TEL ()	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
 - お買上げ後の輸送・移動・落下などによる故障及び損傷。
 - 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。
 - 本書にお買上げ年月日、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換えられた場合。

- (ハ)本書のご提示がない場合。
- ご転居、ご贈答などで、お買上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へ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。
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。

●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、お買上げの販売店又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは、アフターサービスについての項をご覧ください。

修理メモ

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目
TEL. 06(6356)2391

安全上のご注意

ご使用前に

※ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



警告 取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。



注意 取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

記号について

・  記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容が描かれています。



感電注意

・  記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



接触禁止

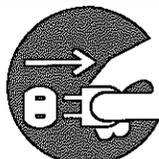


分解禁止



水場での使用禁止

・  記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。



差込みプラグを抜く



一般的な指示

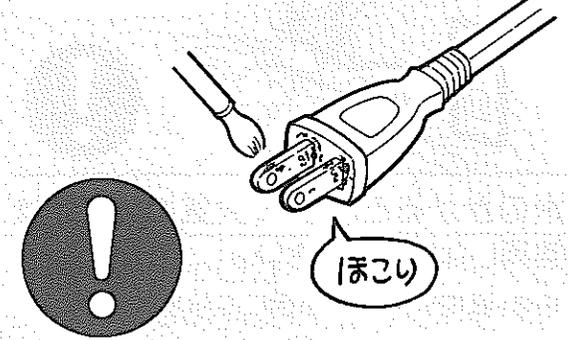
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告

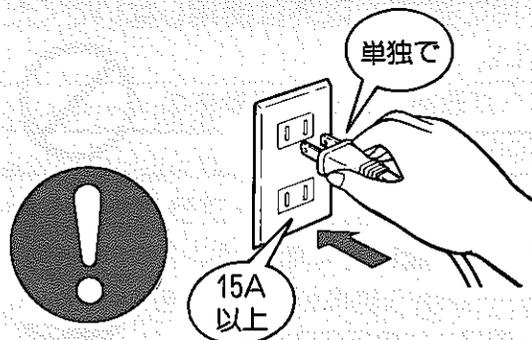
● 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり、異常動作してけがをすることがあります。また、故障の原因になります。



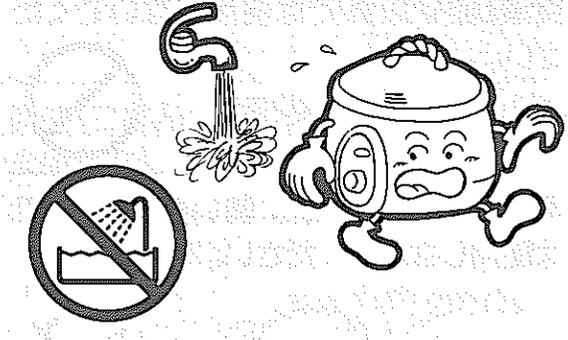
● 差込みプラグは、刃(プラグの先端)及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。火災の原因になります。



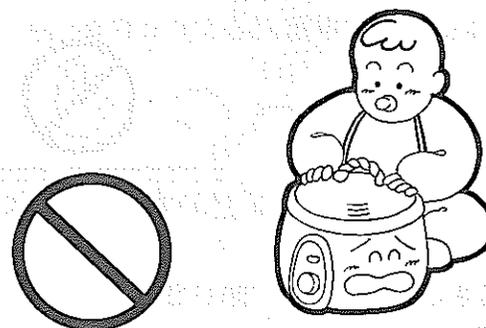
● 定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



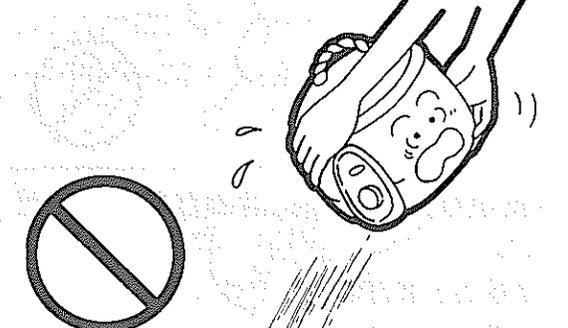
● 水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。



● 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でください。やけど・感電・けがをすることがあります。



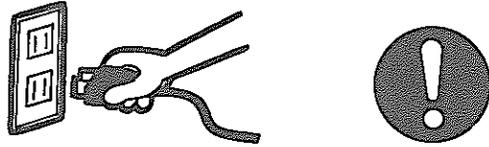
● 本体を傾けたり、ゆすったりすべらせしないでください。又大きくゆすって持ち運ばないでください。湯が流れてやけどの恐れがあります。



⚠ 注意

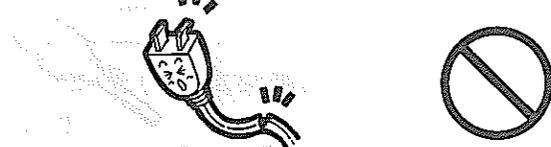
- 差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。



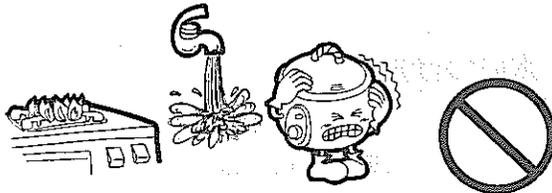
- 電源コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。

感電・漏電や変形の原因になります。



- 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、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。

また、重い物を載せたり、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・感電の原因となります。



- 交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因となります。



- 専用の内なべ以外は使用しないでください。

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。



- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

火災の原因となります。



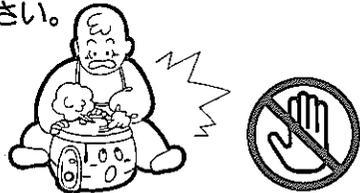
- 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

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。



- 蒸気口に手を触れないでください。

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ご注意ください。



- 使用中や使用直後は、高温部に触れないでください。

高温ですのでやけどの原因となります。



- 不安定な置き場所には置かないでください。

転倒すると湯が流れてやけどの恐れがあります。



- 外なべの水位目盛以上の水を入れしないでください。

湯がふきこぼれやけどの恐れがあります。

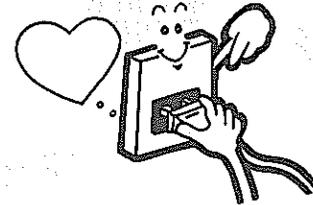


ご注意とお願い

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、次のことは必ずお守りください。

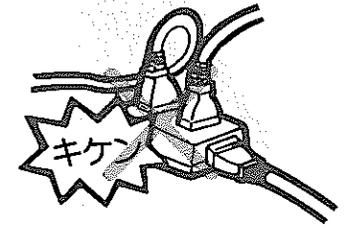
- 電源は正しく配線されたコンセントをご使用ください。

● 感電や火災の恐れがあります。



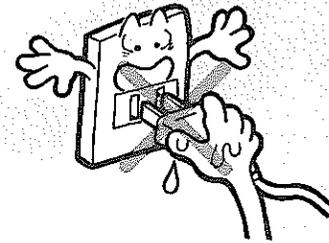
- タコ足配線はしないでください。

● 火災の原因になります。



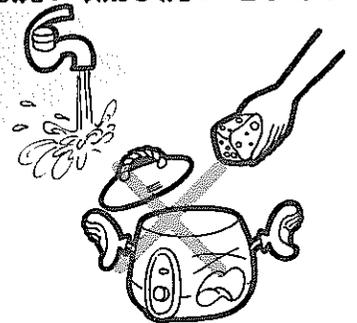
- 差し込みプラグの先端をぬれた手でコンセントに差し込まないでください。

● 感電の恐れがあります。



- 外なべに、じゃ口から直接水を入れて洗ったり、本体の丸洗い、流し洗いをしないでください。

● 感電や故障の原因になります。



やけどにご注意

● 蒸気口付近は高温になっていますのでご注意ください。

ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。

- おかゆを炊いているときは、絶対にふたを開けないでください。

● やけどをする恐れがあります。

- 異物(ごはんつぶや米粒など)がついたまま使わないでください。

● うまく炊けない原因になります。



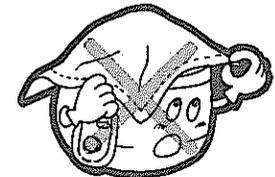
- 取り扱いがていねいにしてください。

● 強い衝撃を与えると、故障の原因になります。

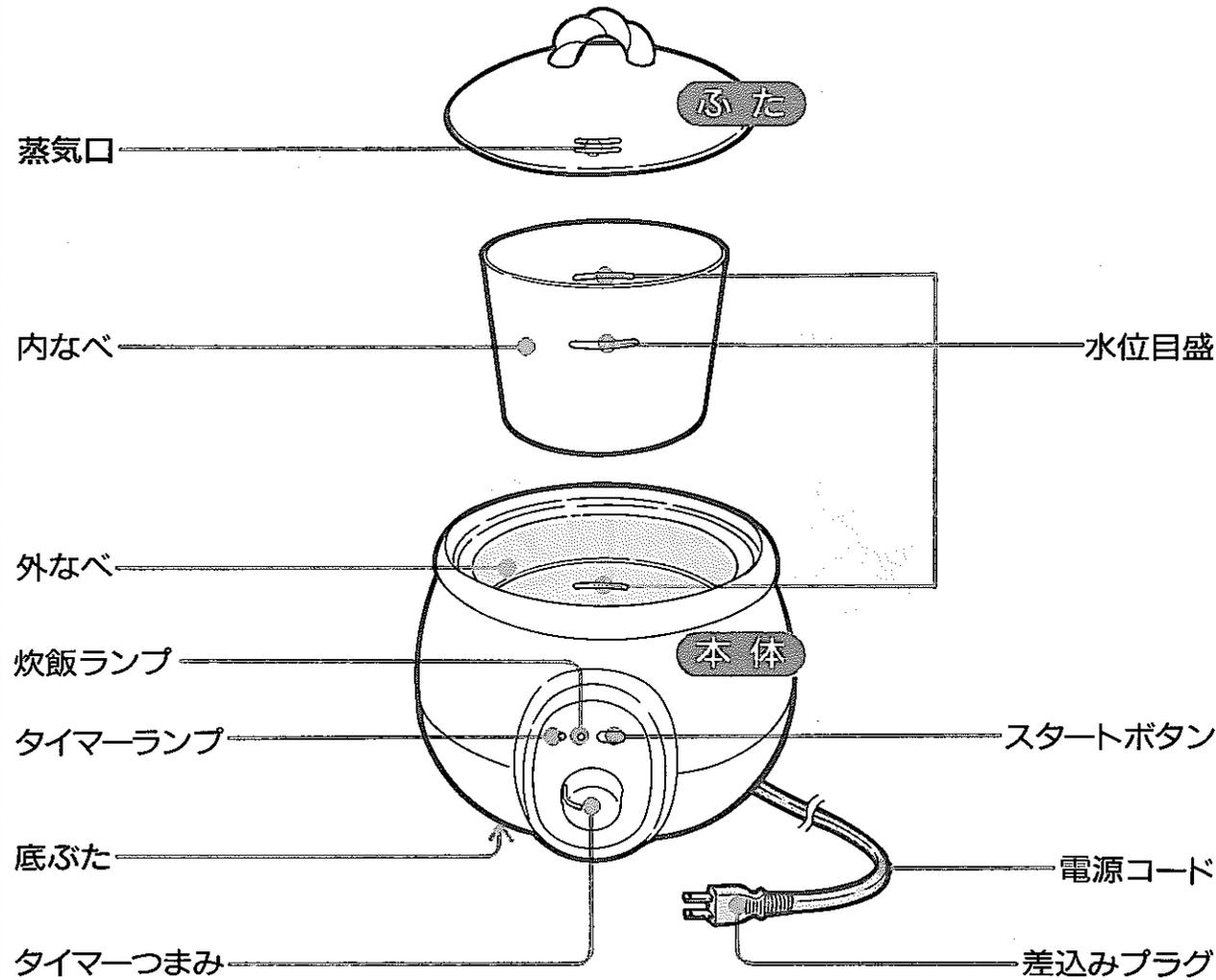


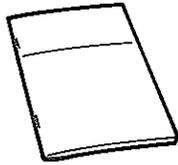
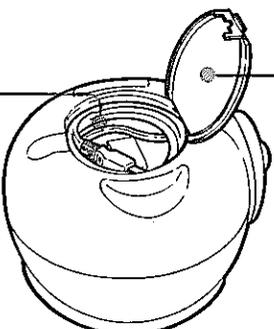
- 本体(特に蒸気口)にふきんなどをかけないでください。

● 本体やふたの変形、変色の原因になります。



各部のなまえ

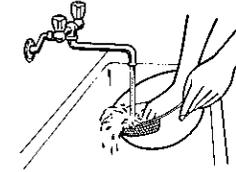


付属品		電源コードの収納方法 (巻き付けて収納します。)
おたま	お料理ノート	底ふたをあけた状態 電源コード
		

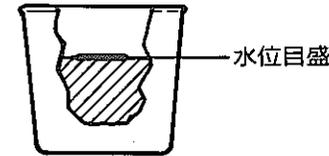
おかゆを炊く

1 米を計って洗う

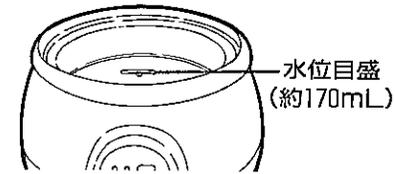
米を $\frac{2}{3}$ カップ(全がゆのとき)計って洗います。
(計量カップ180mL使用)



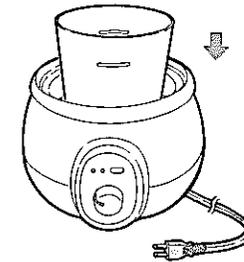
2 内なべに米を移し、水位目盛まで水を入れる



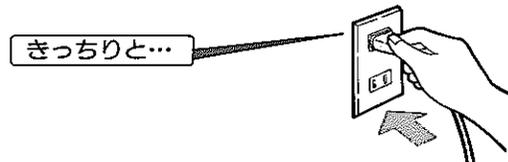
3 外なべに水位目盛まで水を入れる



4 内なべを本体に入れ、ふたをセットする



5 通電する



分量表(2人分)

		全がゆ	七分がゆ	三分がゆ
米	内なべ	$\frac{2}{3}$ カップ (約100g)	$\frac{1}{2}$ カップ (約75g)	$\frac{1}{3}$ カップ (約30g)
	外なべ	水位目盛まで		

※付属のおたまは、計量用として使用できません。(すりきり1杯で約50gです。)

※計量単位は1カップ180mLです。

●内なべ、外なべにお湯を入れしないでください。(空だき報知状態となり、おかゆが炊けません。)

●内なべの目盛は、おかゆ(2人分)を炊くときの目盛です。1人分のときは、外なべに水約170mL(水位目盛どおり)入れ、内なべに水約250mLと米約50gをめやすに調節してください。

●お米は、夏場で30分、冬場で1~2時間水に浸してから炊き始めてください。

●炊く前に塩などの調味料を内なべに入れないでください。腐食する原因となります。

●米は、水平にならしてください。

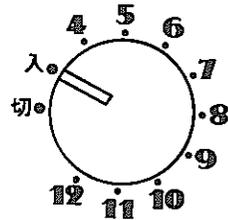
●おかゆを再度炊く場合、必ず外なべを十分冷やしてから水位目盛まで水を入れてください。

●タイマーつまみが「切」の位置にあるときは、ブザーが「ピッ」となります。

タイマーを使って炊く (炊き上がりタイマー)

6 炊飯する

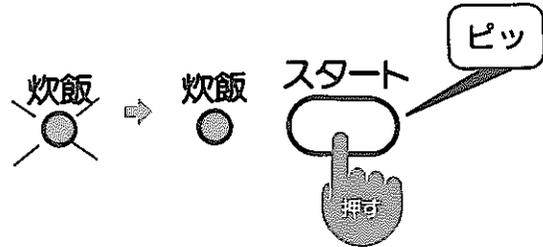
タイマーつまみを「入」に合わせて、スタートボタンを押します。(炊飯ランプは点滅から点灯に変わります。)



炊き上がりの時間のめやす

全がゆ・七分がゆ・三分がゆ	約60分
---------------	------

●調理時間は、具の種類や量・水温・水かげん・電圧などにより多少変わります。



7 炊き上がり→かきまぜる

メロディで炊き上がりをお知らせします。



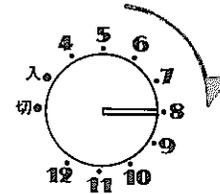
- おかゆは、時間がたつと、のり状になりますので早めにお召し上がりください。なおこの製品には保温機能はありません。
- 蒸気口から蒸気が出ますのでやけどなどしないようご注意ください。

8 使用後は

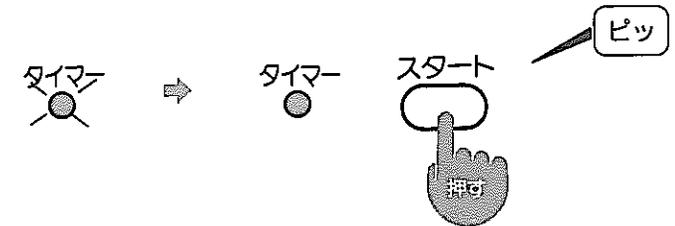
タイマーつまみを **切** にした後、差込みプラグを持ってコンセントから抜きます。次に本体より内なべを冷ましてから取り出し、外ふたに残った水を捨てます。
※水を捨てるときは、操作部周辺に水がかからないようにしてください。

1 食べたい時刻にタイマーを合わせます。2 スタートボタンを押し、タイマーをスタートさせます。

(タイマーランプは、点滅から点灯に変わります。)



※日時間後の炊き上がりをセットした場合



◎セットした時間を変更したいとき又は、やめたいときは…

一度タイマーつまみを「切」にしてセットしなおします。

- 「切」にしないで時間をセットしなおした場合、ブザーが“ピッピッ”と2回鳴ります。このときは、変更した時間通りには炊き上がりません。(最初にセットした時間に炊き上がります。)

◎誤ってタイマーつまみを回してしまって、最初にセットした時間がわからないときは…

ブザーが“ピッピッ”と鳴らない位置までタイマーつまみを回します。

- ブザーが“ピッピッ”と鳴っている時間の位置は、最初にセットした時間ではありません。

ごはんを炊く場合

- ①米を計量カップ(1カップ180mL)で2カップ(約300g)を計って洗い、ザルに上げます。
- ②水をよく切ってから内なべに入れ、水を約380mL加え、30分以上浸します。
- ③外なべに水位目盛まで水を入れます。
- ④「おかゆを炊く」の4～8の手順と同じです。

◎炊き上がり時間は約60分です。

※内なべはフッ素加工していませんので、ごはんがこびりつく場合があります。このときは、湯にひたしてこびりつきを落としてください。

修理を依頼される前に

「故障かな?」と思ったときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		米・水の量をまちがった。	フタをセットしていない。
こんなとき			
おかゆが	炊けない	○	○
	吹きこぼれる	○	—

●上記の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又は、当社の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は

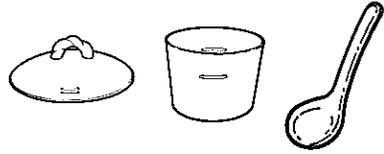
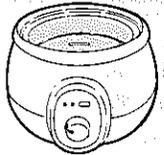
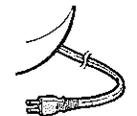
症 状	警 告	処 置
タイマーランプが点滅し、ブザーが鳴る。(ピーが連続)	空 だ き	内なべ及び外なべに必要量の水を入れてください。
炊飯ランプが点滅し、ブザーが鳴る。(ピッが連続)	サーミスタ断線	製品の故障と思われます。お買い上げの販売店にご相談ください。

仕様

品 番	EGA-03
炊 飯 容 量 (全がゆ)	0.12L (1/2カップ)
定 格	100V 250W
電 源 コード	長さ 1.4m
外形寸法(cm)	幅約19.5×奥行約21.5×高さ約19
重 量	約0.7kg

お手入れ

- いつもおいしく炊いて、いやなにおいを付けないために……
- 差込みプラグをコンセントより抜き、製品が冷えてから始めてください。

<p>ふた・内なべ・おたま</p> 	<p>湯又は、水にひたし、スポンジで洗う。 (特に内なべは、使用ごとに湯にひたしてきれいに洗ってください。)</p>
<p>本体の外側 本体の内側(外なべ)</p> 	<p>本体の外側 湯で薄めた台所用洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼり汚れをふき取る。その後で水でしぼった布でふく。</p> <p>本体の内側(外なべ) 湯又は、水にひたし、スポンジで洗う。(タイマー部分に水をかけないでください。)</p>
<p>電源コード・差込みプラグ</p> 	<p>乾いた柔らかい布でふく。</p>

ご注意

- シンナー・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などは、お手入れに使用できません。
- ふた・本体の外側に化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないようにしてください。

粥茶屋十二彩

白おかゆ
 七草おかゆ
 中華風おかゆ
 天ぷらおかゆ
 系ババ
 大根のおかゆ
 排骨粥 (パイラウツォン)
 干したしほ里いものおかゆ
 あまごいおかゆ
 れんこんのおかゆ
 炒り黒豆ババ



炒り黒豆がゆ

材料(2人分)
 米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
 炒り黒豆……………20g
 塩……………少々

炒り黒豆の香ばしい風味がするおかゆです。

作り方

- ①米は洗って内なへに入れ、水位目盛まで水をたします。炒り黒豆を加えて、1時間以上浸します。
- ②外なへに水位目盛まで水を入れ、内なへをセットします。
- ③タイマーつまみを②に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ④メロディが鳴れば、炊きあがりです。お好みにより塩を加えて混ぜてください。

◇炒り黒豆の代わりに炒り大豆を使っても、おいしくいただけます。





いもがゆ

材料(2人分)

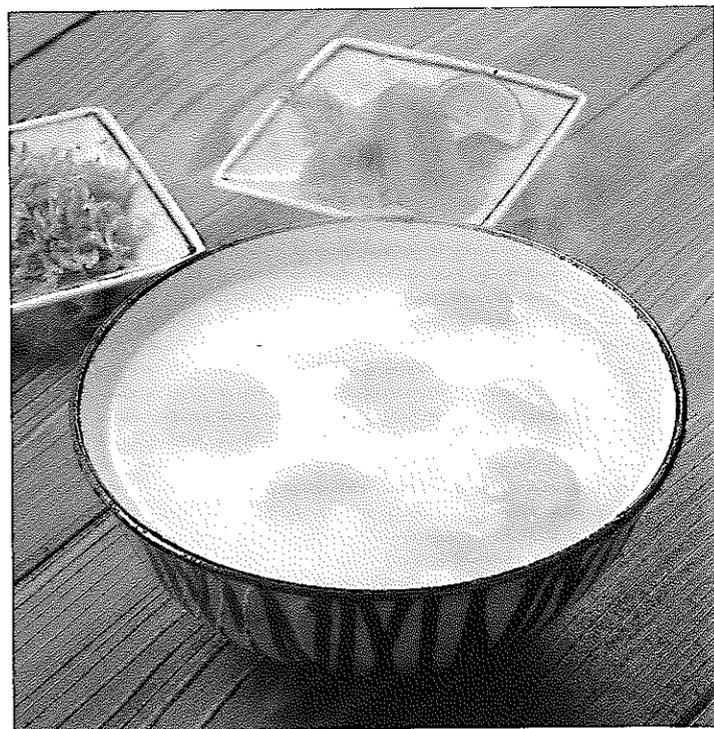
米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
さつまいも……………70g
塩……………少々

いもがゆといえば、さつまいものおかゆを思い浮かべますが、昔は、やまのいもを用いるのが普通でした。

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、水位目盛まで水をたして、1時間以上浸します。
- ②さつまいもは皮をむき、5mm角に切った水にはなしてアクを抜き、内なべに入れます。
- ③外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべをセットします。
- ④タイマーつまみを⑧に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ⑤メロディが鳴れば、炊きあがりです。お好みにより塩を加えてみてください。

◇さつまいもの代わりに、ゆりお印をほひほりほひにして使うのもおもしろいかもしれません。



白がゆ

◇ご飯から炊く場合(全がゆ)は内なべにご飯200g、水は、水位目盛まで入れて、後は作り方の②~④と同様に炊きます。

作り方
①米は洗って内なべに入れ、水位目盛まで水をたして、1時間以上浸します。
②外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべをセットします。
③タイマーつまみを⑧に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
④メロディが鳴れば、炊きあがりです。お好みにより塩を加えてみてください。

材料(2人分)

全がゆ
米…………… $\frac{3}{4}$ カップ(100g)
塩……………少々
七分がゆ
米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
塩……………少々
三分がゆ
米…………… $\frac{1}{4}$ カップ(30g)
塩……………少々

おかゆは昔から七草がゆ、あずきがゆなどのように行事食として食べられたり、関西では奈良の茶がゆのように朝食として食べられています。またやわらかくて、口当りがよく、食欲が無いときでも食べやすいので病人食の代表です。最近では、消化がよく、少量で満腹感が得られるため、健康食、ダイエット食として注目されています。

- かきませすぎないこと かきませすぎると粘りがでて、おかゆ特有のサラリとした味がなくなります。
- できたてを食べること 時間をおくと濃度がつき、また温めなおしても粘りがでるのでよくありません。
- おかゆには箸休めを添えて あっさりとした口当りのおかゆには、梅干や漬物のような酸味や塩味のきいた箸休めがよくあいます。

ご注意

- この料理ノートで使用している計量カップは180mlです。
- 塩は必ず炊きあがってから加えてください。

七草がゆ

材料(2人分)

米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
春の七草……………合わせて100g
塩……………少々

1月7日に、このおかゆを食べると万病を防ぐといわれています。

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、水位目盛まで水をたして、1時間以上浸します。
- ②外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべをセットします。
- ③タイマーつまみを⑧に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ④メロディが鳴れば、炊きあがりです。細かくきざんだ七草とお好みにより塩を加え、かくまえてください。



おかゆをおいしく食べるには



あずきがゆ

材料(2人分)

- 米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
- あずき……………25g
- 塩……………少々

小正月を祝ってこのおかゆを食べる習慣があり、正月のもちを加えて作ることもあります。

作り方

- ①あずきは豆の腹が割れない程度に、7〜8分通り柔らかくなるまで煮て、あずきと煮汁を分けておきます。
- ②米は洗って内なべに入れ、①の煮汁を加え、水位目盛まで水をたし、まぜ合わせて1時間以上浸します。
- ③外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべに①のあずきを入れてセットします。
- ④タイマーつまみを②に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ⑤メロディが鳴れば、炊きあがりです。お好みにより塩を加えてまぜてください。



排骨粥(パイクウツォ)

材料(2人分)

- 米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
- スペアリブ……………40g位のもの1本
土しょうが(薄切り)……………1枚
- 塩……………少々
- ザーツアイ(きざむ)……………大さじ1杯

スペアリブには、ばら肉の脂肪の旨味と骨からでるエキス分が肉にしみこんでいて独特の味わいがあります。

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、水位目盛まで水をたして、1時間以上浸します。
- ②スペアリブは塩をして10分おいて熱湯で洗い、土しょうがとともに内なべに入れます。
- ③外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべをセットします。
- ④タイマーつまみを②に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ⑤メロディが鳴れば、炊きあがりです。お好みにより塩、ザーツアイを加えてまぜてください。
- ⑥ごま油やマシヨウを振りかけてもおいしくいただけます。
- ⑦生ものを使いますので、タイマーは使用しないでください。

れんこんのおかゆ

材料(2人分)

- もち米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
- れんこん(あられ切り)……………40g
- 黒砂糖……………20g

中国中西部に伝わるおかゆで、宴席でデザートや夜食に供される精進おかゆです。

作り方

- ①もち米は洗って内なべに入れ、水位目盛まで水をたして1時間以上浸します。
- ②外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべにれんこんを入れてセットします。
- ③タイマーつまみを②に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ④メロディが鳴れば、炊きあがりです。黒砂糖を加えてまぜてください。



干たらと里いものおかゆ

材料(2人分)

- 米…………… $\frac{1}{2}$ カップ(75g)
- 干たら……………15g
- 里いも……………50g

海の幸と山の幸を組み合わせた、おいしいおかゆです。

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、水位目盛まで水をたして、1時間以上浸します。
- ②干たらは水洗いして塩気をとり、小さくさき、里いもは皮をむいて1mm角に切って内なべに入れます。
- ③外なべに水位目盛まで水を入れ、内なべをセットします。
- ④タイマーつまみを②に合わせると、炊飯ランプが点滅します。(スタートボタン)を押します。
- ⑤メロディが鳴れば、炊きあがりです。かろくまぜてください。