



### 自動調理なべ保証書

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。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	EL-CA60		修理メモ
※お客様	お名前	電話番号	
	ご住所 〒		
※お買い上げ日	※販売店名・住所・電話番号		
	年 月 日		
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.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう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く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

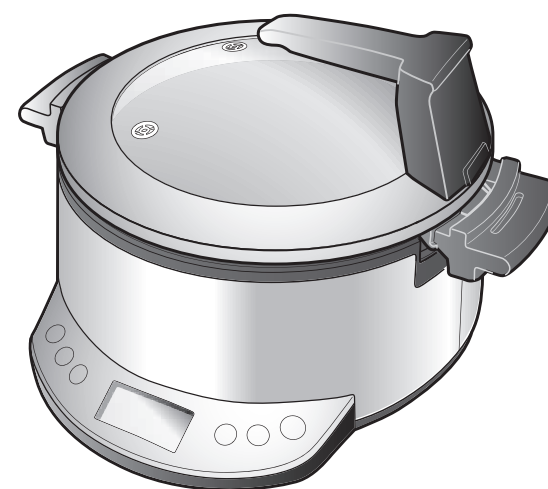
EL-CA

## 自動調理なべ

### 型名 EL-CA60型

## 取扱説明書

保証書つき



- 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す。ごさいます。
- 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。

### 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスでは登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

【ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト】  
<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

### もくじ

#### お使いになる前に

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえと扱い方……………6
- ブザーの種類……………7

#### 使い方

- 基本の調理のしかた……………8
- 焼き……………10
- 煮物……………12
- 温度調理……………14
- 蒸し……………16
- 白米/玄米/おかゆ……………18
- ヨーグルト……………20
- 保温……………22

#### お手入れ

- お手入れ……………23

#### 困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………25
- こんな表示をしたとき……………27
- 部品の交換・購入について……………27
- アフターサービス……………27
- お客様ご相談窓口……………28
- 仕様……………29
- 保証書……………裏表紙

### 愛情点検 長年ご使用の自動調理なべの点検を！

	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる</li> <li>●焦げくさいにおいがする</li> <li>●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある</li> <li>●その他の異常や故障がある</li> </ul>	<p>▶</p> <p>ご使用中中止</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>
--	--------------	--	---

# 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**

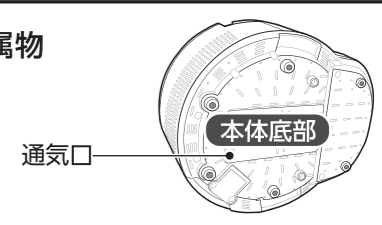
- 分解禁止** 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない  
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
- 接触禁止** 蒸気口に手や顔を近づけない  
やけどをすることがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。
- ぬれ手禁止** ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない  
感電・けがをすることがあります。
- 水ぬれ禁止** 水につけたり、水をかけたりしない。本体内部にも水を入れない  
ショート・感電の恐れがあります。
- 禁止** 交流100V以外では使用しない  
火災・感電の原因になります。
- 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。
- 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。
- 差込みプラグに蒸気を当てない**  
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。  
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。
- 禁止** 下記のような用途に使わない  
蒸気経路などが詰まる原因になります。
  - 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
  - 多量の油を入れる料理
  - 落としぶたを入れた料理や蒸し物
  - 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
  - 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない
- 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・けがをすることがあります。



●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。

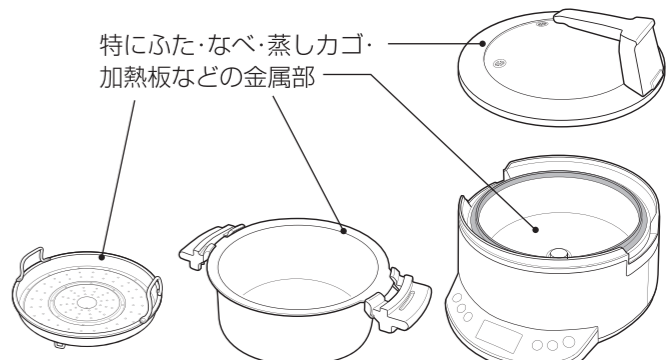
**警告**

- 禁止** 本体底部や製品後部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない  
感電・異常動作してけがをすることがあります。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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・コード・本体プラグが異常に熱くなる
  - コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
  - 本体が変形したり、異常に熱い
  - 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
  - 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 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



**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や調理物を混ぜるときには、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。  
調理終了後になべ・蒸しカゴを取り出すときは、必要に応じてなべつかみなどを使用してください。
- 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・変形の原因になります。
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない**  
スライド式テーブルが破損して製品が落下し、けが・やけどの原因になります。荷重強度が20kg以上のものをお使いください。
- 専用のなべ・蒸しカゴ以外は使用しない**  
なべ・蒸しカゴが過熱したり、異常動作の原因になります。
- 専用の電源コード以外は使用しない 電源コードは他の機器に使用しない**  
故障・発火の恐れがあります。



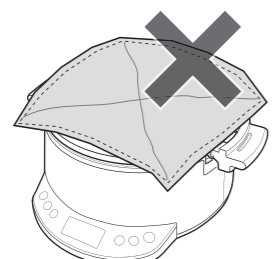
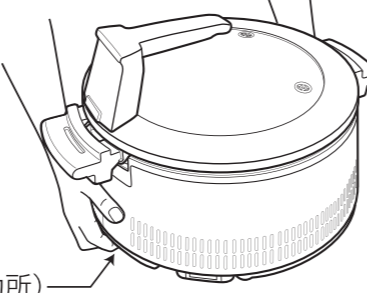
次のページへつづく→

# 安全上のご注意 つづき


## ⚠ 注意

	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、すべりやすい場所では使用しない けがや火災の原因になります。
	本体底部の通気口をふさぐような敷物(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど)の上で 使用しない 故障の原因になります。
	壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする 故障の原因になります。また、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。
	使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	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。
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・ショートして発火することがあります。

## お願い

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどを かけない 故障の原因になります。	本体を移動させるときは、 必ず持ち手を持って運ぶ また、本体が傾かないよう にする  内容物によってはこぼれる 場合があります。		
調理以外の目的で使用しない 故障の原因になります。	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。		
なべ・ふた・蒸しカゴを他の製品に使用しない うまく調理できない原因になります。	IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で 使用しない 故障の原因になります。		
調味料は合わせてよく溶かしてから入れる 生煮えなどうまく調理ができない原因になります。	直射日光が当たる所で使用しない 変色の恐れがあります。		
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・けがの恐れがあります。	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。		
本体内側・なべ外側・センサーにご飯粒・ 米粒・調理物などの異物がついたまま使用しない うまく調理できない原因になります。	本体や本体のまわりは、清潔にして使用する  機能・性能を維持するため、本体には通気口を設けてあ りますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因に なります。また、虫などが入り故障した場合は、有料修 理になります。		
予熱以外で空だきをしない 故障の原因になります。			

## お願い

皿を使用して調理する場合は別冊のレシピブックに 記載しているもの以外は使用しない 発煙・発火の原因になります。	取り扱いがていねいに行う 故障・破損の原因になります。
なべをはずして通電しない 火災の原因になります。	ふたを開けたままで持ち運ばない 落下や調理物がこぼれ、やけどの恐れがあります。
蒸しカゴは加熱板の上に直接入れず、なべに入れ て使用する 火災の原因になります。	なべ・ふた・蒸しカゴを電子レンジで使用しない 電子レンジ内に火花が発生し、なべおよび電子レンジが 破損または火災が発生する原因になります。
材料・水またはだし汁(スープ)を入れすぎない ふきこぼれが発生し、やけどやけがの恐れがあります。	熱くなったなべを移動させるときは必要に応じて なべつかみなどを使用する やけどの恐れがあります。
使用後は必ず「スタート/とりけし」キーを押す なべを取り出しただけでは電源は切れません。	熱くなったなべを表面加工された木製テーブル や、燃えたり溶けたりする可能性があるものの上 に置かない 家財を傷める原因になります。
ぶつかけたり、高いところから落とすなど、 強い衝撃を与えない 落下によるけがの恐れがあります。また、なべの変形や 破損の原因になります。	なべを直火にかけない なべの変形や変色の原因になります。
調理中、調理後は急冷しない なべの変形や破損の原因になります。自然に冷めるまで お待ちください。	
なべに表示している調理MAXの線以上に内容物 を入れて調理しない 調理物が吹きこぼれ、やけどの恐れがあります。	食材のあたため直しをしない
なべを勢いよく製品に入れない なべや製品の割れ・変形・破損の原因になります。	なべとっ手・なべとっ手のつけ根部・ふたとってなど がびび割れや変形・破損した場合は使用しない やけど・けがの恐れがあります。
天ぷらなどの揚げ物調理をしない やけど、なべの割れ・変形・破損の原因になります。	空だきや落下などで変形やがたつきなどの異常が 生じた場合は、ただちに使用を中止する うまく調理できない原因になります。

## 安全に調理するために

- 90℃未満の低温の調理やヨーグルト調理を行う場合は別冊のレシピブックに記載されている「調理温度」・「設定時間」を確実に守ってください。「調理温度」・「設定時間」がたりない場合は、食中毒になる恐れがありますのでご注意ください。
- 食材は新鮮なものを使用し、生ものを取り扱う際は直接触れないでください。菌が付着、繁殖し、食中毒を起こす原因になります。
- 清潔なまな板や包丁を使用してください。菌が繁殖し、食中毒を起こす原因になります。
- 調理や食品の状態、健康の具合など十分に注意してお召し上がりください。
- 食材は、一切れの大きさが同じになるように切ってください。



# 基本の調理のしかた

●初めてお使いになるときは、なべ・ふた・蒸しカゴ・計量カップを洗ってください。→P.23～P.24

調理を始める前になべ・ふた・蒸しカゴを台所用中性洗剤で洗ってください。

●台所用中性洗剤を使った後は水で十分にすすぎ洗いをしてください。

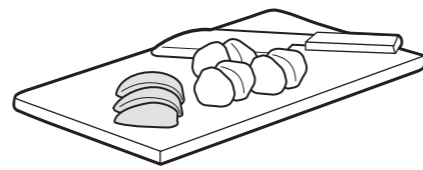
温度調理、ヨーグルトメニューで調理をする場合は、調理を始める前に熱湯消毒を毎回必ず実施してください。

## 熱湯消毒のしかた

- ①なべ・ふたを台所用中性洗剤でよく洗い、水で十分にすすぎ洗いをする
- ②なべ・ふたに熱湯をまんべんなくかける
  - 熱湯消毒後の水分は軽くきり、なべの外側は乾いた柔らかい布でふき、ふたはふかずにそのままお使いください。
  - 熱湯消毒後、なべ・ふたは熱くなっていますので、十分に注意してください。

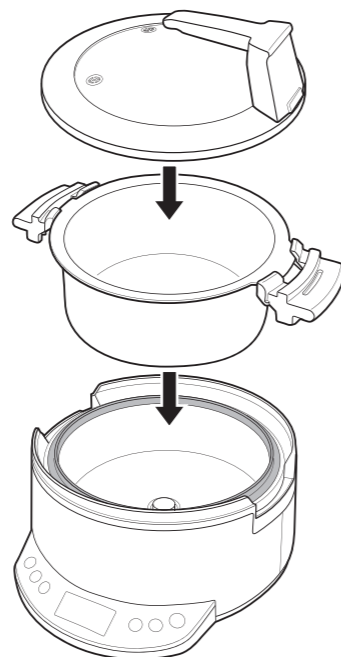
## 1 材料を下ごしらえする

別冊のレシピブックにしたがって、材料の下ごしらえをしてください。



## 2 なべを本体にセットし、ふたを閉める

- なべ外側・本体内側・加熱板・センサーに水分や異物がついていないことを確認してください。
- 本体にセットした状態でなべを動かさないでください。加熱板やなべの底に傷がつく原因になります。
- なべは傾かないようにセットしてください。
- 材料・水またはだし汁(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注意してください。



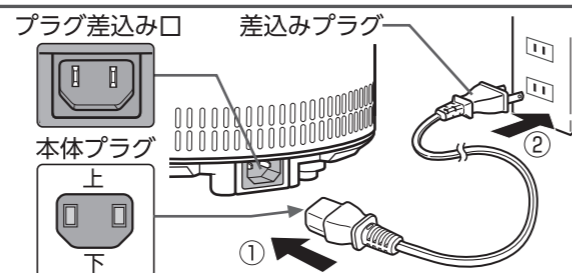
### なべの表示

直火禁止	調理MAX	▽
あかゆ	2	1
玄米	8	3
白米	8	3

米を炊く場合は、米のカップ数の水位目盛に合わせる  
●水位は両側2カ所の水位目盛に合わせてください。なべが傾いているとうまく炊飯できない原因になります。

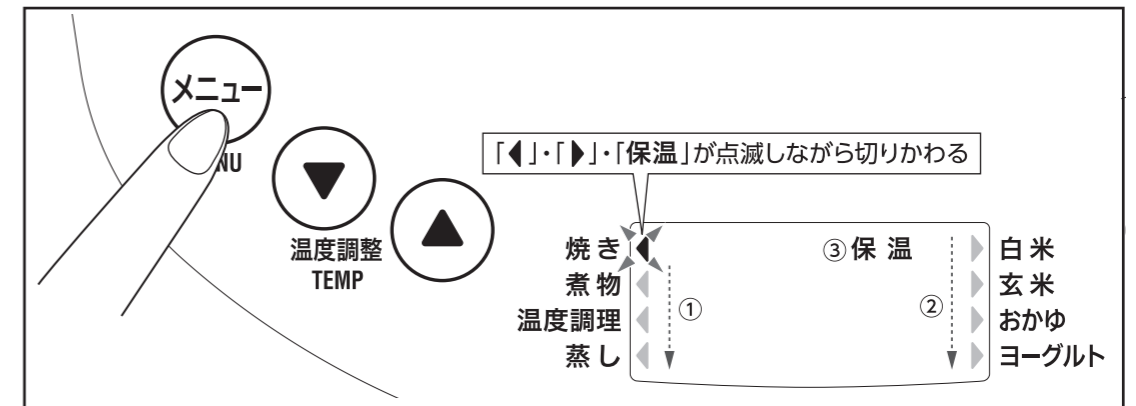
## 3 電源コードを接続する

- ①本体プラグをプラグ差込み口の奥までしっかり差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む



## 4 メニューを押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに①②③の順番で表示部の「◀」「▶」や「保温」メニューの表示が点滅しながら切りかわります。



●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「焼き」メニューに戻ると止まります。

●各メニューごとの設定、調理のしかたはP.10～P.22をご覧ください。

## 5 スタート/とりけしを押す

ブザーが鳴り、調理を開始します。

## 6 スタート/とりけしを押して、調理を終了する

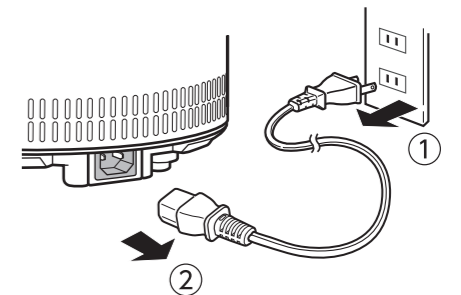
各メニューの開始前の表示に戻ります。

## 7 電源コードをはずし、お手入れする

- ①差込みプラグをコンセントから抜く
- ②本体プラグをはずす

- 差込みプラグをコンセントから抜いたあとは、お早めにお召し上がりください。時間の経過とともに味や風味が低下します。
- ご使用ごとに必ずお手入れを行ってください。

●お手入れのしかたは、P.23～P.24をご覧ください。

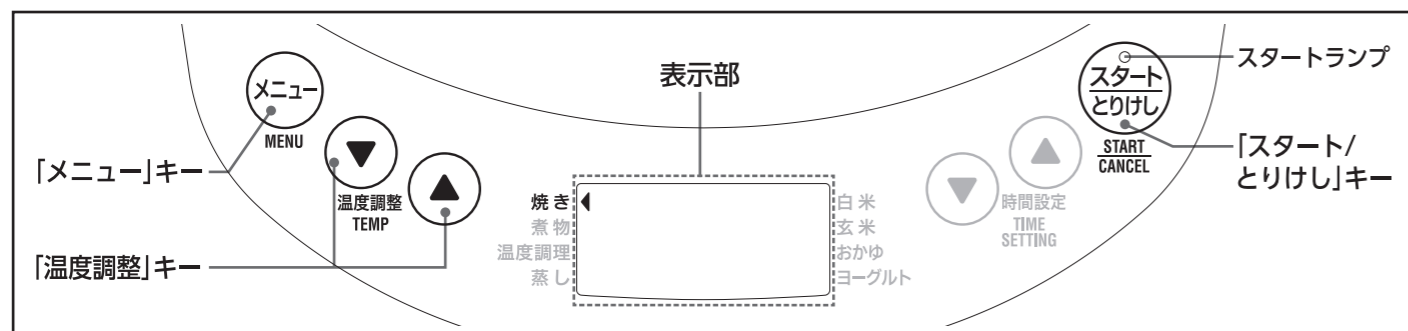


### お願い

- 調理不足になった場合は、温度・時間を再度設定し、様子を見ながら調理してください。
- 調理終了後は本体内側が熱くなっていますので、調理物の取り出しは十分注意して行ってください。特に蒸し調理で蒸しカゴ内に直接皿を入れた場合、取り出しは十分注意して行ってください。
- 調理が終わったあとは「スタート/とりけし」キーを押してください。
- 途中で調理を中止したいときは、「スタート/とりけし」キーを押してください。スタートランプが消灯し、各メニューの開始前の表示に戻ります。
- 冷凍の食材を使う場合は、解凍してからご使用ください。
- 乳製品(牛乳・クリーム・チーズなど)は、分離を防ぐために調理の終盤に加えてください。

# 焼き

210℃・175℃の温度設定で焼き調理ができます。  
お好みの調理温度を設定してください。(調理時間の設定はできません。)



●P.8の手順1～3を参考にして食材と調理器の準備をしてください。

## 1 「メニュー」キーを押して、「焼き」メニューを選ぶ

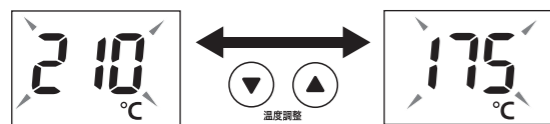
表示部に「210℃」が点滅します。

- 差込みプラグを接続したあとは「焼き」メニューが表示されますので「メニュー」キーを押す必要はありません。



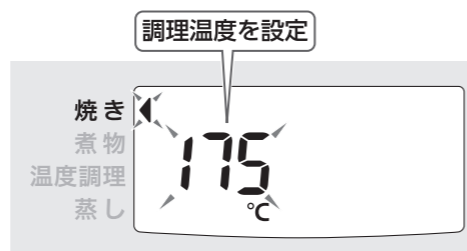
## 2 「温度調整」キー(▼、▲)を押して、調理温度を設定する

▼または▲を押すごとに調理温度が切りかわります。



- 210℃・175℃の2段階で設定できます。  
・210℃…肉や魚を焼く場合に使用してください。  
(こびりつきにくくなります。)
- ・175℃…野菜を焼く場合に使用してください。  
(焦げつきにくくなります。)

●調理温度は予熱中・調理中も変更できます。



## 3 ふたをして「スタート/とりけし」を押す

ブザーが鳴り、予熱を開始します。  
スタートランプが点灯、表示部の「◀」と設定した温度表示が点滅から点灯にかわり、「予熱」が点灯します。

予熱時間の目安…約15分

- 予熱時間は、室温・電圧などによりかわります。
- 連続で調理を行う場合は、「予熱」がすぐに消灯することがあります。



## 4 予熱完了のブザー(「ピピッ」×10回)が鳴り、表示部の「予熱」が消えたらふたをはずし、調理開始

- 必ず「予熱」の表示が消えてから材料を入れてください。表示が消える前に材料を入れると、こびりつきの原因になります。



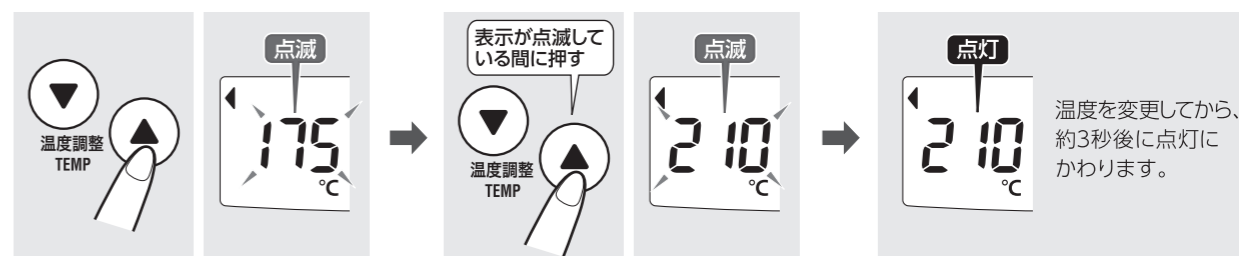
### こびりつき防止のコツ

予熱が終わったら、油を多めにひき、2～3分待ってから材料を入れる

- 肉や魚を調理するときは、すぐには動かさず、箸などで引っ張って自然にはがれるまで待ってから裏返し、全面を焼いてください。

### 予熱中・調理中に調理温度を変更するときは

- 1 「温度調整」キー(▼、▲)を押す(表示が点滅にかわる)
- 2 表示が点滅している間に「温度調整」キー(▼、▲)を押す、調理温度を変更する
- 3 表示が点滅から点灯にかわり、変更完了

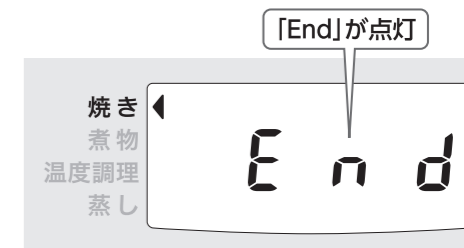


## 5 「スタート/とりけし」を押して、調理を終了する

ブザーが鳴り、スタートランプが消灯し、「焼き」メニューの開始前の表示に戻ります。

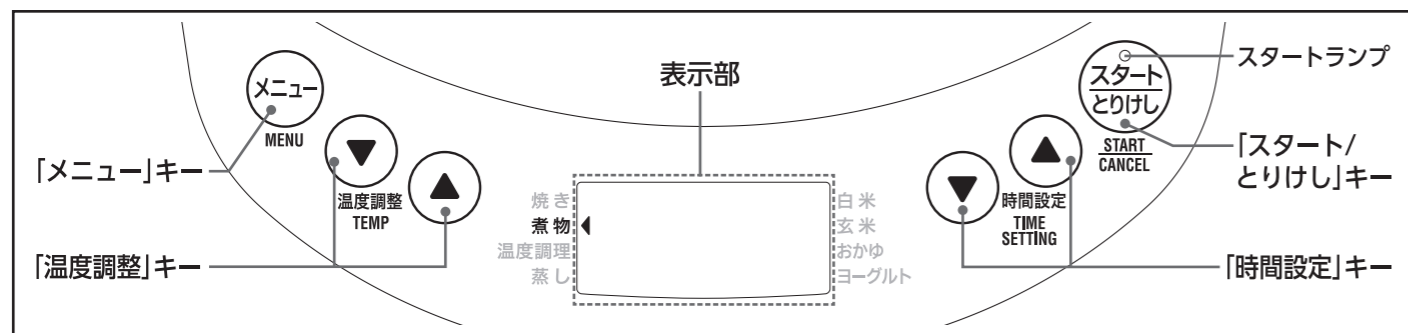


- 「スタート/とりけし」キーを押さないと安全のため、予熱が完了してから約2時間経過後にブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。その後、取り出し忘れ防止ブザー(「ピピッ」×2回)が約10分後に鳴り、その後約30分間隔で鳴り続けます。
- 「スタート/とりけし」キーを押すと、「焼き」メニューの開始前の表示に戻ります。



# 煮物

弱火・強火(表示部には「LO」・「HI」で表示)の温度設定で煮物調理ができます。  
お好みの調理温度・調理時間を設定してください。(強火「HI」は調理時間の設定はできません。)



- P.8の手順1～3を参考にして食材と調理器の準備をしてください。
- 必要に応じてふたをしてください。
- 煮物「HI」でふたをして調理をすると、なべとっ手部に水滴が付着することがありますので注意してください。

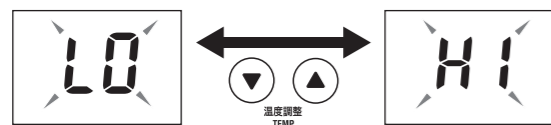
## 1 「メニュー」を押して、「煮物」メニューを選ぶ

表示部に「LO」「00分」が点滅します。



## 2 「温度調整」キー(▼、▲)を押して、調理温度を設定する

- 弱火「LO」・強火「HI」の2段階で設定できます。
- 強火「HI」の時は調理時間を設定できません。



## 3 「時間設定」キー(▼、▲)を押して、調理時間を設定する

手順2で強火「HI」を選択した場合は調理時間を設定できませんので、このまま手順4へ進んでください。

▼:1分単位で戻る ▲:1分単位で進む

- 1分～24時間の範囲で設定できます。
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 調理時間は予熱中・調理中も変更できます。(変更できる時間は経過時間により変化します。)
- 調理時間を設定しなくても調理を開始できますが、その場合は途中で調理時間の設定はできません。(調理温度の変更はできます)

- 弱火「LO」、調理時間「00分」を選択時はタイマー動作にはなりませんので、調理を終了するときは「スタート/とりけし」キーを押して調理を終了してください。



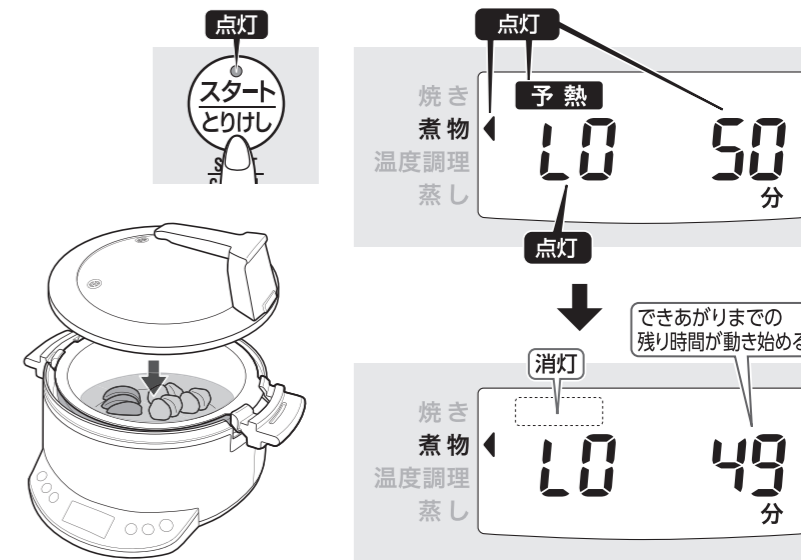
## 4 「スタート/とりけし」を押す

ブザーが鳴り、調理を開始します。

スタートランプが点灯、表示部の「▼」と設定した温度・時間表示が点滅から点灯にかわり、「予熱」が点灯します。

「予熱」が消えたら、調理を開始します。できあがりまでの残り時間表示が1分単位で動き始めます。

- 予熱中は時間表示は動きません。
- 付属のレシピブック以外のレシピを調理する場合、でき上がり状態を確認しながら調理時間を調整してください。
- 途中でふたを開けるときの蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますので注意してください。
- 材料・水またはだし汁(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注意してください。



### 予熱中・調理中に調理時間または調理温度を変更するときは

予熱中・調理中に「時間設定」キー(▼、▲)または「温度調整」キー(▼、▲)を押すと、表示が点滅にかわりますので点滅中に変更してください。表示が点滅から点灯にかわると変更完了です。(調理時間を変更してから約3秒後に点灯にかわります。)

- 変更できる項目は調理開始時の設定によって変わります。

調理開始時の調理時間の設定	変更できる設定	変更できない設定
時間設定あり	調理時間	調理温度
時間設定なし	調理温度	調理時間

## 5 調理終了のブザーが鳴ったらできあがり

手順2で調理温度を強火「HI」設定、または手順3で調理時間を「00分」に設定している場合はブザーが鳴りませんので、このまま手順6へ進んでください。

スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。

- できあがったら早めにお召し上がりください。時間の経過とともに味や風味が低下します。
- 調理終了後、自動で保温にはなりません。
- ふたを開けるときの蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますので注意してください。

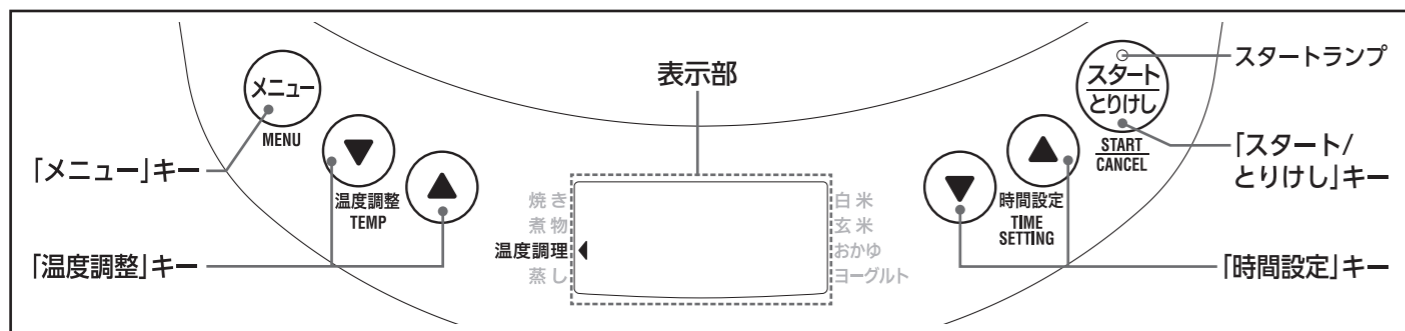


## 6 「スタート/とりけし」を押して、調理を終了する

- 手順2で調理温度を強火「HI」設定、または手順3で調理時間を「00分」に設定している場合でも、安全のため予熱が完了してから約24時間または強火「HI」の使用累積時間約2時間経過後にブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。
- 「スタート/とりけし」キーを押さないと、表示部に「End」が点灯したまま、取り出し忘れ防止ブザー(「ピピッ」×2回)が約10分後に鳴り、その後約30分間隔で鳴り続けます。
- 追加調理をする場合は、再度P.12の手順1から設定してください。

# 温度調理

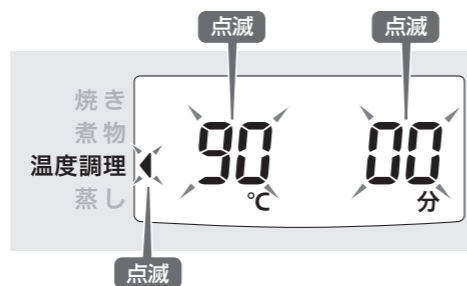
90℃・80℃・70℃・60℃の温度設定で温度調理ができます。  
お好みの調理温度・調理時間を設定してください。



- P.8の手順1～3を参考にして食材と調理器の準備をしてください。
- 必要に応じてふたをしてください。

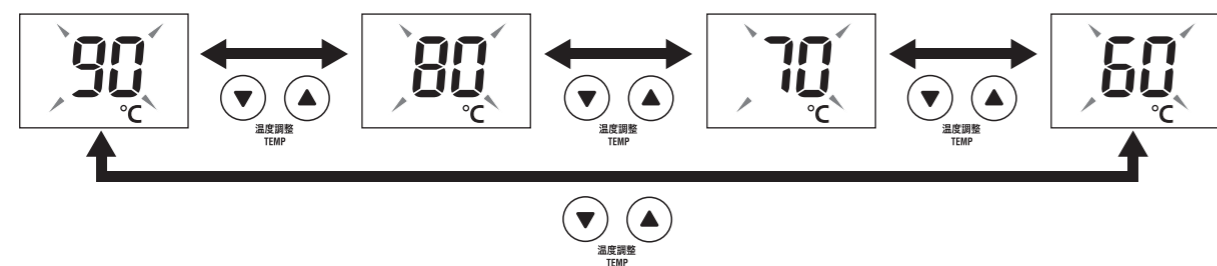
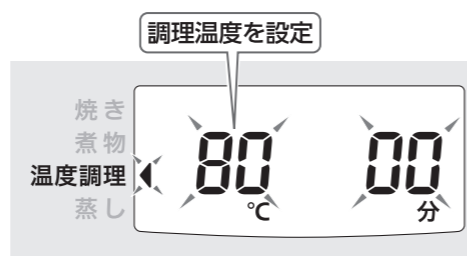
## 1 「メニュー」を押して、「温度調理」メニューを選ぶ

表示部に「90℃」「00分」が点滅します。



## 2 「温度調整」キー(▼、▲)を押して、調理温度を設定する

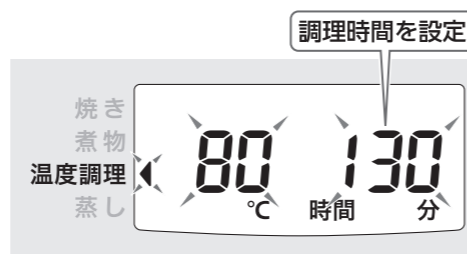
- 90℃・80℃・70℃・60℃の4段階で設定できます。
- ▼または▲を押すごとに調理温度(90℃・80℃・70℃・60℃)が切りかわります。



## 3 「時間設定」キー(▼、▲)を押して、調理時間を設定する

▼ : 1分単位で戻る ▲ : 1分単位で進む

- 1分～24時間の範囲で設定できます。
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 調理時間は予熱中・調理中も変更できます。  
(変更できる時間は経過時間により変化します。)
- 調理時間を設定しなくても調理を開始できます。
- 調理時間「00分」を選択時はタイマー動作にはなりませんので、調理を終了するときは「スタート/とりけし」キーを押して調理を終了してください。



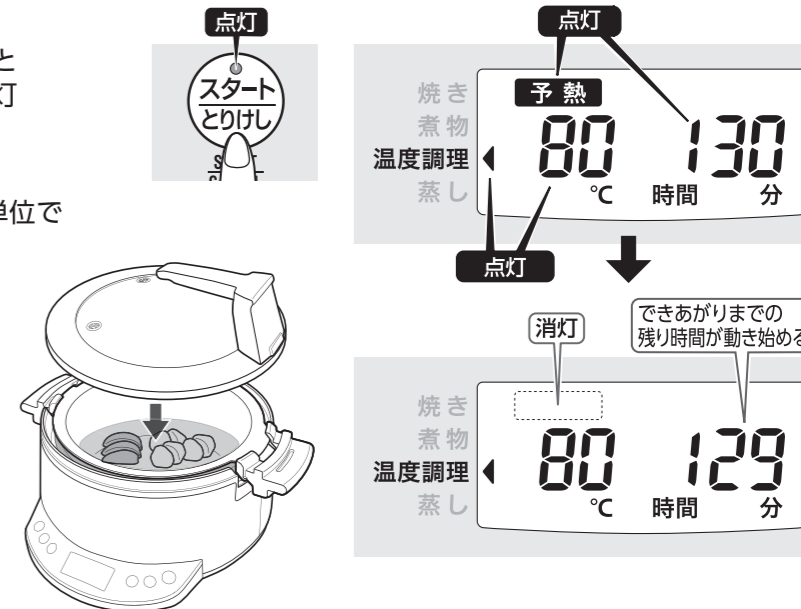
## 4 「スタート/とりけし」を押す

ブザーが鳴り、調理を開始します。

スタートランプが点灯、表示部の「◀」と設定した温度・時間表示が点滅から点灯にかわり、「予熱」が点灯します。

「予熱」が消えたら、調理を開始します。  
できあがりまでの残り時間表示が1分単位で動き始めます。

- 予熱中は時間表示は動きません。
- 付属のレシピブック以外のレシピを調理する場合、でき上がり状態を確認しながら調理時間を調整してください。
- 途中でふたを開けるときの蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますのでご注意ください。
- 材料・水またはだし汁(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。



### 予熱中・調理中に調理時間を変更するときは

予熱中・調理中に「時間設定」キー(▼、▲)を押すと、表示が点滅にかわりますので点滅中に変更してください。表示が点滅から点灯にかわり変更完了です。(調理時間を変更してから約3秒後に点灯にかわります。)  
手順3で調理時間を「00分」に設定している場合は、予熱中・調理中に調理時間を変更できません。

## 5 調理終了のブザーが鳴ったらできあがり

手順3で調理時間を「00分」に設定している場合はブザーが鳴りませんので、このまま手順6へ進んでください。

スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。

- できあがったら早めにお召し上がりください。  
時間の経過とともに味や風味が低下します。
- 調理終了後、自動で保温にはなりません。
- ふたを開けるときの蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますのでご注意ください。



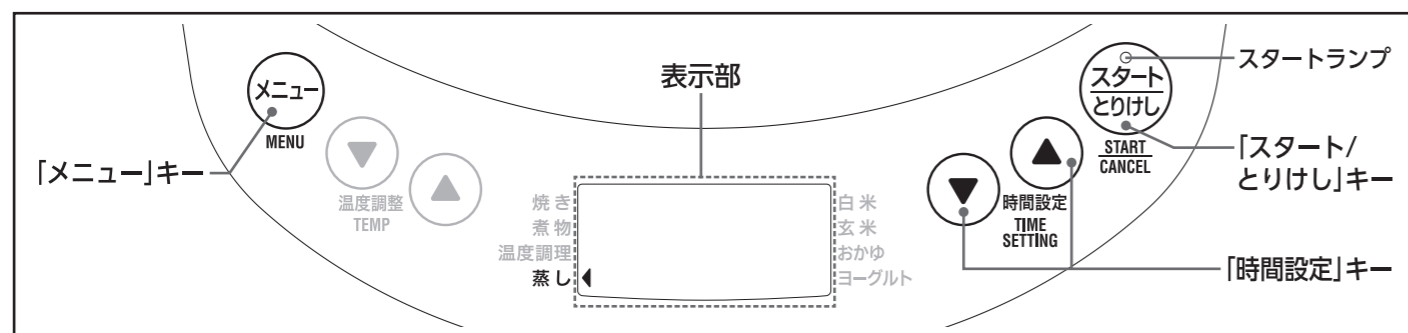
## 6 「スタート/とりけし」を押して、調理を終了する

- 手順3で調理時間を「00分」に設定している場合でも、安全のため予熱が完了してから約24時間経過後にブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。
- 「スタート/とりけし」キーを押さないと、表示部に「End」が点灯したまま、取り出し忘れ防止ブザー(「ピピッ」×2回)が約10分後に鳴り、その後約30分間隔で鳴り続けます。
- 追加調理をする場合は、再度P.14の手順1から設定してください。



# 蒸し

蒸し調理ができます。  
お好みの調理時間を設定してください。(調理温度の設定はできません。)

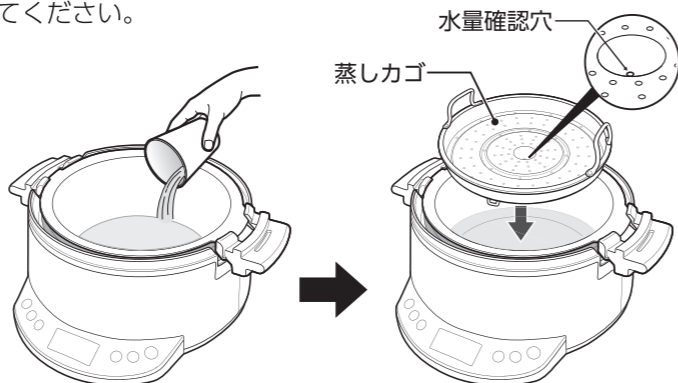


●P.8の手順1~3を参考にして食材と調理器の準備をしてください。

## 1 なべに水を入れ、蒸しカゴをセットする

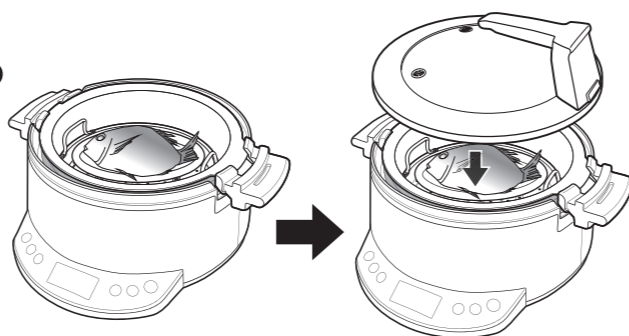
- 水量確認穴から水(湯)が出た場合、それ以上に水(湯)を入れないでください。水(湯)を入れすぎると調理物の仕上がりが悪くなることがあります。

水量の目安 約750mL



## 2 蒸しカゴに材料をのせ、ふたをする(必要に応じて皿などを使用する)

- 調理物は均等に入れてください。蒸しカゴが傾くことがあります。



## 3 [メニュー] を押し、「蒸し」メニューを選ぶ

表示部に「00分」が点滅します。



## 4 「時間設定」キー(▼、▲)を押して、調理時間を設定する

▼ : 1分単位で戻る ▲ : 1分単位で進む

- 1分~2時間の範囲で設定できます。
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 調理時間は予熱中・調理中も変更できます。(変更できる時間は経過時間により変化します。)
- 調理時間を設定しなくても調理を開始できます。
- 調理時間「00分」を選択時はタイマー動作にはなりませんので、調理を終了するときは「スタート/とりけし」キーを押して調理を終了してください。



## 5

### スタート/とりけし を押す

ブザーが鳴り、調理を開始します。スタートランプが点灯、表示部の「◀」と設定した時間表示が点滅から点灯にかわり、「予熱」が点灯します。

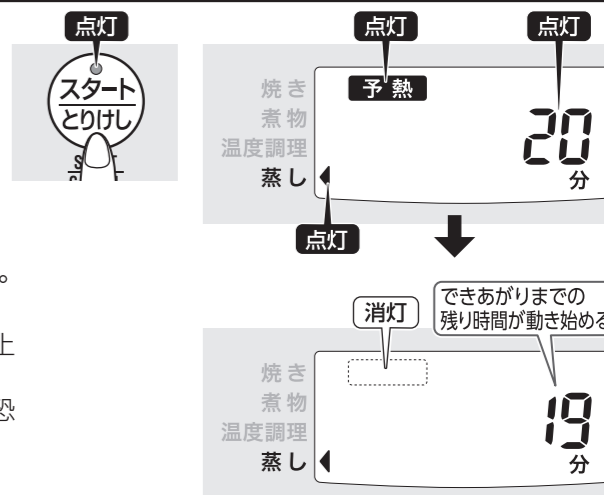
「予熱」が消えたら、調理を開始します。できあがりまでの残り時間表示が1分単位で動き始めます。

- 予熱中は時間表示は動きません。
- 付属のレシピブック以外のレシピを調理する場合、でき上がり状態を確認しながら調理時間を調整してください。
- 途中でふたを開けるときの、蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますので注意してください。

#### 予熱中・調理中に調理時間を変更するときは

予熱中・調理中に「時間設定」キー(▼、▲)を押すと、表示が点滅にかわりますので点滅中に変更してください。表示が点滅から点灯に変わると変更完了です。(調理時間を変更してから約3秒後に点灯にかわります。)

調理開始時に調理時間を設定していない場合(00分)は、予熱中・調理中に調理時間を変更できません。



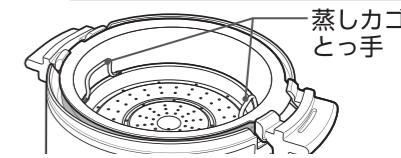
## 6

### 調理終了のブザーが鳴ったらできあがり

手順4で調理時間を「00分」に設定している場合はブザーが鳴りませんので、このまま手順7へ進んでください。

スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。

- できあがったら早めにお召し上がりください。時間の経過とともに味や風味が低下します。
- 調理終了後、自動で保温にはなりません。
- ふたを開けるときの、蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますので注意してください。
- 調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、調理物の取り出しは十分注意して行ってください。
- 調理終了後すぐに調理物を取り出してください。すぐに取り出さないと、調理物がぬれて水っぽくなります。



- 蒸しカゴを取り出すときは、冷めてから蒸しカゴとっ手を持って取り出してください。

## 7

### スタート/とりけし を押して、調理を終了する

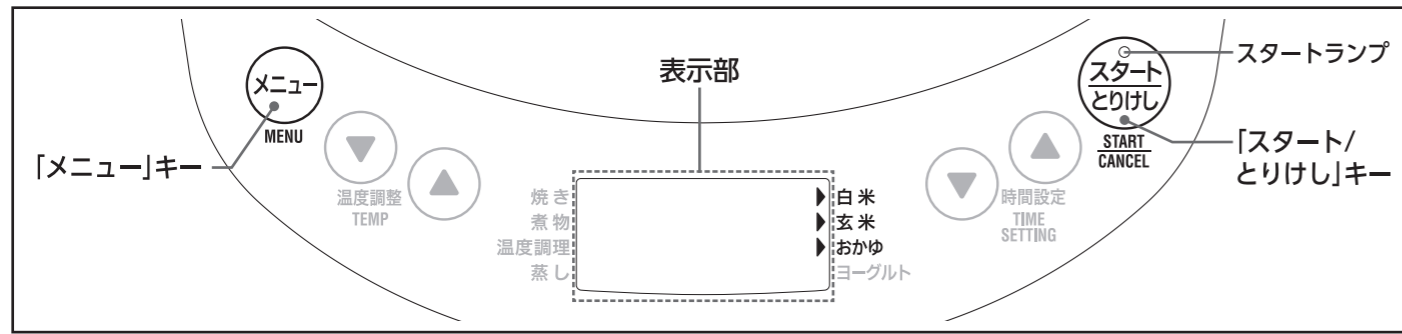
- 手順4で調理時間を「00分」に設定している場合でも、安全のため予熱が完了してから約2時間経過後にブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。
- 「スタート/とりけし」キーを押さないと、表示部に「End」が点灯したまま、取り出し忘れ防止ブザー(「ピピッ」×2回)が約10分後に鳴り、その後約30分間隔で鳴り続けます。
- 追加調理をする場合は、再度P.16の手順1から設定してください。

#### お願い

- 落としぶたを入れた調理をしないでください。
- アルミホイルやクッキングシートが、蒸しカゴの穴をすべてふさぐような調理はしないでください。ふきこぼれたり、故障の原因になります。
- 続けて蒸し調理をする場合、蒸し水が少なくなっています。様子を見ながら、水を足して空だきにならないように注意してください。
- 大きな肉や魚は火が通るまで時間がかかり、長時間蒸すと硬くなる場合があります。硬くなるのを避け、調理時間を短くするため、肉や魚を小さく切ってください。
- 肉・魚などはハーブやにんにくを添えたり、あらかじめ、塩・こしょうなどをしてから蒸すと臭みが目立ちません。
- 蒸し調理中に蒸し水がなくなった場合、白や薄茶色の粉がなべに付着することがあります。これは水に含まれているミネラル成分(カルシウム・鉄分など)によるもので、なべ自体の変色ではありません。衛生上問題はありますが、使用後は早めにお手入れをしてください。→P.24

# 白米 / 玄米 / おかゆ

白米・玄米・おかゆの炊飯調理ができます。



## 1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。

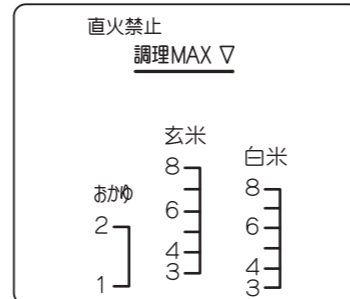


## 2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗い、なべに入れる
- ②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニューの  
カップ数の水位目盛に合わせる
- ③米を平らにならす
- ④ふたをする

- 水位は両側2カ所の水位目盛に合わせてください。  
なべが傾いているとうまく炊飯できない原因になります。
- 水位目盛は標準的な目安ですので、お好みで水加減を調節してください。(水位目盛より1~2mm加減)
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。
- なべで洗米することもできます。

### なべの表示



炊きたいメニューによって正しい水位目盛に合わせてください。他のメニューの水位目盛に合わせて炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

## おいしく炊くコツ

### ●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるポウルを用意してください。

- ①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき混ぜ(約10秒以内)、  
水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
  - ②洗う……手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、  
その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる  
これを1セットとして2~4セット繰り返す
  - ③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
- (①~③を10分以内で行う)



**ご注意!** 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

### ●正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。水位目盛は標準的な目安ですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

米の種類	軟質米・胚芽米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少し少なめ	水位目盛より少し多め

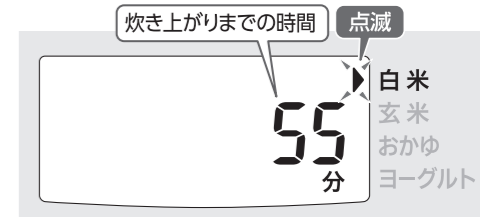
- 水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

### ●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

## 3 [メニュー] を押し、「白米」または「玄米」、「おかゆ」メニューを選ぶ

表示部に炊き上がりまでの時間を表示します。  
●初期表示は最大容量で炊飯した場合の目安時間です。

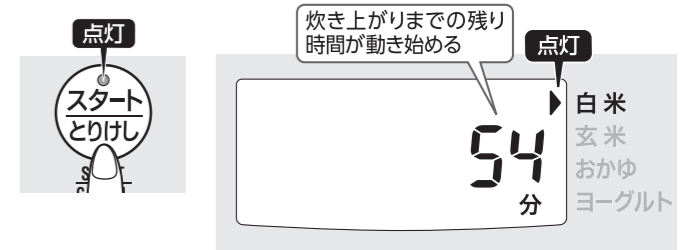


- 上図は「白米」を選択した場合です。
- 炊き上がりまでの残り時間は目安です。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。

## 4 [スタート/とりけし] を押す

ブザーが鳴り、炊飯を開始します。スタートランプが点灯、表示部の「▶」が点滅から点灯にかわり、炊き上がりまでの残り時間表示が1分単位で動き始めます。

- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。
- 炊飯中はふたを開けないでください。

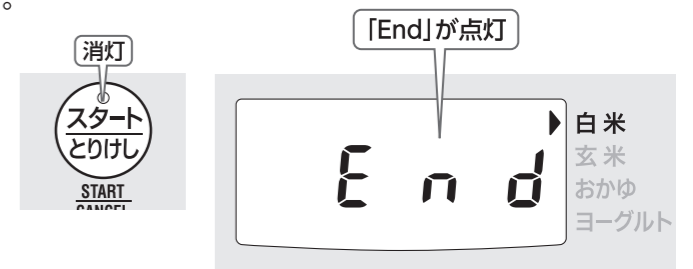


- 上図は「白米」を選択した場合です。

## 5 炊飯終了のブザーが鳴ったらできあがり

スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。

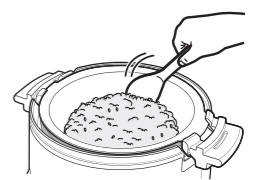
- 炊飯終了後、自動で保温には切りかわりません。
- ふたを開けるときは、蒸気が出たり、つゆが垂れる恐れがありますので注意してください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。



炊き上がったらすぐにご飯をほぐしてください。

ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

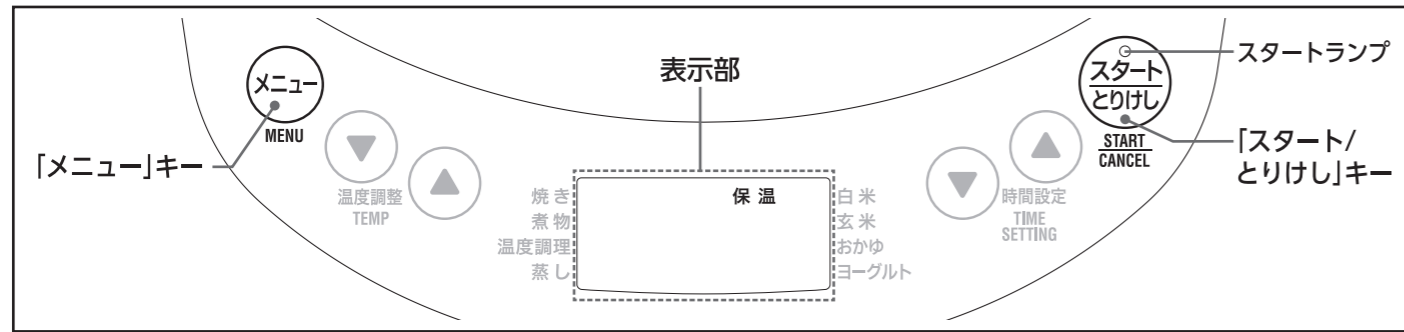


## 6 [スタート/とりけし] を押して、炊飯を終了する

- 「スタート/とりけし」キーを押さないと、表示部に「End」が点灯したまま、取り出し忘れ防止ブザー(「ピピッ」×2回)が約10分後に鳴り、その後約30分間隔で鳴り続けます。



# 保温



**1** **メニュー** を押し、「保温」メニューを選ぶ

表示部の「保温」が点滅します。  
●調理温度・調理時間の設定はできません。

**2** **ふた**をして **スタート/とりけし** を押す

ブザーが鳴り、保温を開始します。スタートランプが点灯、表示部の「保温」が点滅から点灯にかわります。

- 保温開始直後は保温経過時間「0時間」が点灯します。約1時間経過すると点滅にかわります。
- 保温時間の経過とともに味や風味が低下しますので、できるだけお早めにお召し上がりください。

**3** 保温を取り消すときは **スタート/とりけし** を押す

スタートランプが消灯し、「保温」メニューの開始前の表示に戻ります。

●「スタート/とりけし」キーを押さないと安全のため、保温を開始してから約24時間経過後にブザーが鳴り、自動的に保温が終了します。スタートランプが消灯し、表示部に「End」が点灯します。その後、取り出し忘れ防止ブザー（「ピピッ」×2回）が約10分後に鳴り、その後約30分間隔で鳴り続けます。

●「スタート/とりけし」キーを押すと、「保温」メニューの開始前の表示に戻ります。

**お願い**

- 「保温」メニューで調理はしないでください。
- おたまやスプーンなどを入れたまま保温しないでください。
- 冷めた調理物やご飯のあたため直しには使用しないでください。
- 魚介類を使用した料理は保温しないでください。
- 長時間の保温はやめ、お早めにお召し上がりください。
- 白米・玄米・おかゆなどの米の調理物は保温しないでください。

# お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れをそのまま放置しておくと、取れにくくなります。

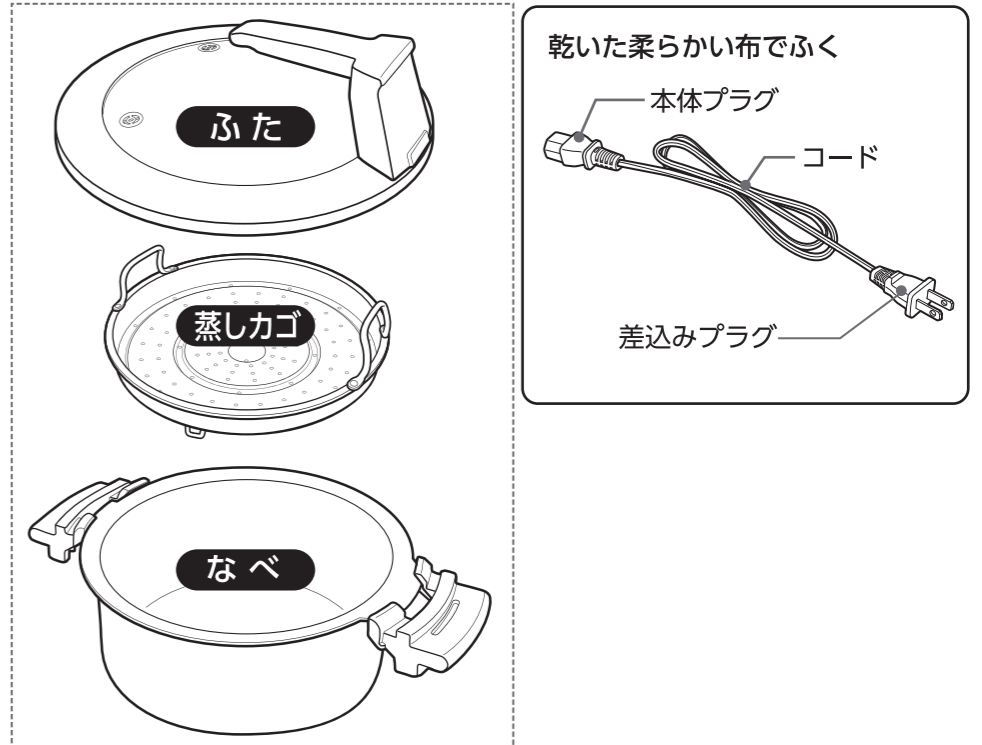
●お手入れは差込みプラグをはずし、製品が十分に冷めてから行ってください。

- 次のものは使用しないでください。
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化の原因)
  - ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面など(表面に傷がつく原因)
  - なべ(ステンレス部)以外の部分にみがき粉は使用しないでください。(表面に傷がつく原因)
- 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でください。(表面に傷がついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(変色の原因)
- お手入れをしたあとは、乾いた柔らかい布で水分をよくふき取ってください。

## ふた・蒸しカゴ・なべ

- ①台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジなどで洗う
- ②十分に水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく

- 冷めてからお手入れをしてください。
- スポンジの固い面は使わないでください。
- ふたを洗うとき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。(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。)
- 蒸しカゴは洗ったあと、よく水をきり、とっ手取りつけ部・脚取りつけ部の水分をよくふき取ってください。



## 加熱板

表面の汚れは、ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、ふき取る

- 汚れがこびりついたときは、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけて、軽くみがいてください。
- 水をつけたり、丸洗いはしないでください。(故障の原因になります。)
- 調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。

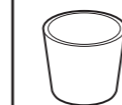
## 操作部

乾いた柔らかい布でふく

## 計量カップ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う



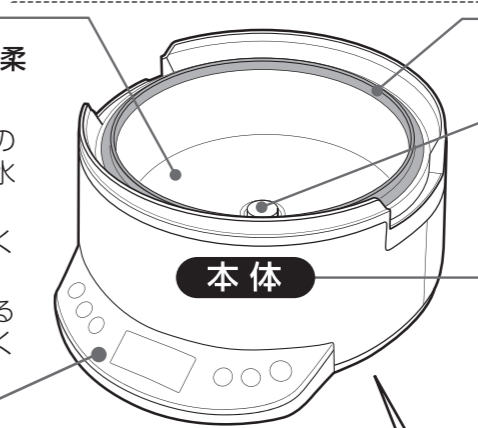
## 本体パッキン

固く絞った柔らかい布でふく

センターセンサー  
固く絞った柔らかい布でふき取る調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

本体  
固く絞った柔らかい布でふく

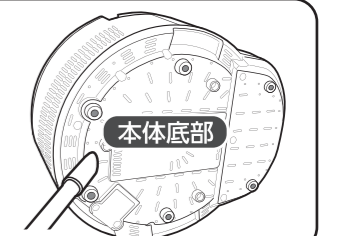
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)



## 通気口(本体底部)

本体底部の通気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



次のページへつづく

# お手入れ っづき

## なべのお手入れについて

- 調理終了後は早めにお手入れしてください。  
台所用中性洗剤を使って洗ったあとは、よく水で洗い流してください。  
**汚れが取れにくい場合は下記の「なべの汚れが取れにくい場合」を参照してください。**
  - なべが冷めてからお手入れしてください。やけど、なべの変形、なべとっ手の破損の原因になります。
  - 調理済みのものをなべに入れたまま長時間そのまま放置しておく、さびが生じたり、変色の原因になります。
  - なべの中に鉄などの金属製品を入れたまま放置しないでください。鉄などから出たさびがステンレス表面に付着して「もらいさび」を生じ、ステンレス自体もさびることがあります。
- なべとっ手に調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。
- ご飯や調理物が取れにくい場合は、なべの中に湯を入れてつけておくと汚れが落ちやすくなります。
- お手入れのあとは、水分をよくふき取ってください。  
なべを洗ったあと、そのままにしておくと、水道水の微量なミネラル成分(鉄・銅・カルシウム・マグネシウムなど)が付着して、しみ(白い斑点や虹色)などが残りやすくなります。

## なべの汚れが取れにくい場合

焦げつき・ひどい汚れ	●ステンレス専用クレンザーをつけた柔らかいスポンジでこすってください。汚れが落ちにくい場合は繰り返し行ってください。(ただし水位目盛は強くこすらないでください。)
なべ内面に白い斑点状のものがついた	●水の中に含まれる微量なミネラル成分(鉄・銅・カルシウム・マグネシウムなど)が、なべ内面に付着したものです。水に含まれる成分ですので、人体に影響(害)を及ぼすものではありません。上記の「焦げつき・ひどい汚れ」と同様のお手入れを行ってください。
なべが虹色に変色した	●なべにぬるま湯(または水)と酢(水に対し10%程度)を入れ、しばらくしてから湯を捨て、再度洗い流してください。
なべが黄色に変色した	●重曹でお手入れしてください。 <b>熱湯に重曹を入れるとふきこぼれて危険ですので、必ず水の状態で重曹を入れてください。</b>  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <b>お手入れにかかる時間</b>            予熱時間+設定時間30分            ●予熱時間は水の量により異なります。         </div> <b>&lt;お手入れのしかた&gt;</b> ①なべに水と重曹(水に対し5%程度)を入れる ②「メニュー」キーを押し、「煮物」[LO]を選ぶ ③「時間設定」キーで「30分」に設定する ④ふたをして「スタート/とりけし」キーを押す ⑤ブザーが鳴り、表示部に「End」が表示されます ⑥「スタート/とりけし」キーを押す ⑦湯を捨て、台所用中性洗剤で洗い、水ですすぐ  <b>湯を捨てるときは、捨てる湯や蒸気に注意してください。(やけどの恐れ)</b>

●使用していると、なべとっ手がゆるんでくる場合があります。なべを落としたりして、やけどの原因になりますので、プラスドライバーでねじを締め直してからご使用ください。締め直してもグラグラする場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。お客様ご自身での分解はしないでください。

# 故障かなと思ったとき

修理のお問い合わせ前に、一度お調べください。

症状	お調べいただくこと	
キー操作できない なべがあたたまらない (通電しない)	●差込みプラグがはずれていませんか？ ●表示部に「E02」など表示していませんか？→P.27 ●表示部に「End」と表示していませんか？→「スタート/とりけし」キーを押してください。	
本体に直接調理物を入れてしまった	●なべを入れずに液体や調理物を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。	
プラスチックなどの樹脂のおいがする	●使い始めはプラスチックなど樹脂のおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。	
調理中に音がする	●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが動いて火力調節をしている音です。 ●なべ外側に水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がすることがあります。 →なべ外側の水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。 ●使用中、使用後に本体・なべ・ふたからキシミ音がすることがあります。	
停電が起こったら	●調理中に、炊飯ジャー・電気ポット・電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。→ <b>単独のコンセント</b> でお使いください。	
電源コードが熱くなる	●調理中は電源コードが熱くなるがありますが、異常ではありません。	
焼 き	予熱時間が長い	●ふたをしていますか？ →ふたをするとふたをしないうちよりも予熱時間が短くなります。
	調理物が焼けにくい	●予熱時間が不足していませんか？ →予熱完了のブザー(「ピピッ」×10回)が鳴り、表示部の「予熱」が消えてから材料を入れ、調理を始めてください。 ●なべが変形していませんか？ ●なべ外側・本体内側・加熱板・センターセンサーに水分や異物がついていませんか？ →お手入れしてください。
	調理物がひどく焦げる	●なべが汚れていませんか？ →お手入れしてください。
途中で切れた	●安全のため予熱が完了してから約2時間経過すると、ブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。	
煮 物 ・ 温 度 調 理	うまくできない 生煮え／煮えすぎ 水っぽい／焦げる 火力が弱い	●なべが変形していませんか？ ●なべ外側・本体内側・加熱板・センターセンサーに水分や異物がついていませんか？ →お手入れしてください。 ●時間・温度の設定や水の分量、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべを傾けてセットしていませんか？ ●調味料が溶けずに残っていませんか？
	時間表示がわからない	●調理時間を設定したあと、「スタート/とりけし」キーを押しましたか？ ●予熱中(「予熱」点灯中)は残り時間表示は動きません。予熱完了後に動き始めます。
	ふきこぼれる	●なべが変形していませんか？ ●時間・温度の設定や水の分量、レシピの分量を間違えていませんか？ ●材料・水またはだし汁(スープ)を入れすぎていませんか？ ●本体が傾いていませんか？
	沸とうするまでに時間がかかる または沸とうしない	●ふたをしていますか？ →ふたをするとふたをしないうちよりも早く沸とうします。 ●なべや加熱板が汚れていませんか？ →お手入れしてください。
	途中で切れた	●調理時間を設定しなかった場合、安全のため、予熱が完了してから約24時間が経過すると、ブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。 「煮物」メニューの強火「HI」を選択したときは予熱が完了してから累積使用時間が約2時間経過すると、ブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。
調理時間が設定できない	●「煮物」メニューの強火「HI」を選択したときは時間設定はできません。弱火「LO」を選択してください。	

# 故障かなと思ったとき つづき

症状	お調べいただくこと	
蒸し	調理物が蒸せていない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたをしていますか？</li> <li>●調理時間が不足していませんか？</li> <li>●なべが汚れていませんか？→お手入れしてください。</li> <li>●水がなくなっていないですか？ →長時間調理する場合は途中で水を足してください。</li> </ul>
	時間表示がかわらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理時間を設定したあと、「スタート/とりけし」キーを押しましたか？</li> <li>●予熱中（「予熱」点灯中）は残り時間表示は動きません。予熱完了後に動き始めます。</li> </ul>
	途中で切れた	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理時間を設定しなかった場合、安全のため、予熱が完了してから約2時間が経過すると、ブザーが鳴り、自動的に調理が終了します。</li> </ul>
白米／玄米／おかゆ	うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたをしていますか？</li> <li>●お好みで、水の量を水位目盛りより1～2mm加減してください。</li> <li>●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。</li> <li>●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。</li> <li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。</li> <li>●なべ外側・本体内側・加熱板に水分や異物がついていませんか？→お手入れしてください。</li> <li>●水の分量を間違えていませんか？</li> <li>●付属の計量カップを使って計量しましたか？</li> </ul>
	炊き上がったご飯が ・かたい ・やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの底やセンサーセンサーに異物がついていませんか？→お手入れしてください。</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●水の分量を間違えていませんか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●長時間水に浸けると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。</li> <li>●アルカリ性の水を使用していませんか？</li> </ul>
	ご飯がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●メニューや水加減を間違えていませんか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●本体が傾いていませんか？</li> </ul>
	炊飯中に ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●メニューや水加減を間違えていませんか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> <li>●本体が傾いていませんか？</li> </ul>
	なべにご飯が こびりつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべにご飯がこびりつく場合があります。 ご飯が取れにくい場合は、なべに湯をはり、30分程度放置したあとにお手入れしてください。</li> </ul>
	炊きあがったご飯の 表面が凸凹になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> </ul>
ヨーグルト	うまくできない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたをしていますか？</li> <li>●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使うとうまく固まらない場合があります。</li> <li>●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。</li> <li>●菌の発育温度が低いヨーグルトは、この製品では使用できません。</li> <li>●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。</li> <li>●温めるなどをして、菌数が減少したヨーグルトを使うとうまく固まらない場合があります。</li> <li>●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使うとうまく固まらない場合があります。</li> <li>●ヨーグルトを入れたら牛乳とよく混ぜてください。よく混ぜていないとうまく固まらない場合があります。</li> </ul>

# こんな表示をしたとき

下記の対応を行っても直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

症状	お調べいただくこと
エラー表示 表示が消えた	<ul style="list-style-type: none"> <li>●動作（調理・炊飯・保温）中に停電が起こったり、プラグがはずれたりすると表示が消えます。 →プラグを接続し直し、材料を入れかえて調理をはじめからやり直してください。</li> </ul>
表示がおかしくなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。</li> </ul>
エラー表示 E02	<ul style="list-style-type: none"> <li>●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。</li> </ul>

# 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.28参照）

部品名	部品番号
ふた	BG838K01A-00
なべ	BG838802A-00
蒸しカゴ	BX169804A-00
計量カップ	BG491186L-00
電源コード	BG838K04A-00

# 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.25～P.27)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/>

フリーダイヤル  
**お客様ご相談センター 0120-345135**  
 携帯OK

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。

## 各メニューの初期表示及び、温度・時間設定可能範囲

メニュー	初期表示		設定可能範囲	
	温度	時間	温度	時間
焼き	210℃	表示なし	210℃ 175℃	—
煮物	LO	00分	LO HI	1分~24時間 —
温度調理	90℃	00分	90℃ 80℃ 70℃ 60℃	1分~24時間
蒸し	表示なし	00分	—	1分~2時間
白米	表示なし	55分	—	—
玄米	表示なし	1時間40分	—	—
おかゆ	表示なし	1時間10分	—	—
ヨーグルト	表示なし	4時間00分	—	—
保温	表示なし	表示なし	—	—

# 仕様

型名	EL-CA60
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	970W
加熱方式	直接加熱方式
コードの長さ	0.9m
外形寸法 [約cm]	幅43×奥行38×高さ27.5
質量	約7.5kg
満水容量	5.7L (※1)
定格容量(最大調理容量)	4.2L

- 特定地域(高山・厳寒地)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.  
 此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。  
 另亦无法对此提供售后维修服务。  
 此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。  
 另亦無法對此提供售後維修服務。  
 본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.  
 A/S 또한 불가능합니다。
- (※1)なべに水を満杯になるまで入れた時の量です。調理時は定格容量(最大調理容量)以下でご利用ください。

