

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-KA23		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。

1. 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。

2. 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。

3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

4. 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

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

- ご使用中、マグネットプラグ・コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中
中止

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。

EL-KA 型 ①②③④



家庭用

EL-KA

STAN.
by ZOJIRUSHI

自動調理なべ

型名 EL-KA23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。
- 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ご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	7
時刻の合わせ方	10
報知の種類と切りかえ方	10

使い方

基本の調理のしかた	11
パック調理	15
予約調理	18
保温について	19
再加熱	20
直火再加熱	20

お手入れ

お手入れ	21
クリーニング	25

困ったときに

故障かなと思ったとき	26
こんな表示をしたとき	29
部品の交換・購入について	29
アフターサービス	30
お客様ご相談窓口	30
仕様	31
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。

- 禁止

してはいけない「禁止」内容です。
- 指示

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と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。

マグネットプラグをなめさせない

感電・けがの原因になります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります。

コンセント

コード

差込みプラグ

マグネットプラグ

●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。

2

警告

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
(ジッパーつき食品保存袋を使って調理するときは、パックホルダー・パックホルダーカバーを使用する)
- 「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

本体底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。

本体底部

通気口

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。

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・マグネット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

など

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
また外ぶ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・パックホルダー・パックホルダーカバーを取り出すときは、シリコン製のなべつかみなどを使用してください。

パックホルダー

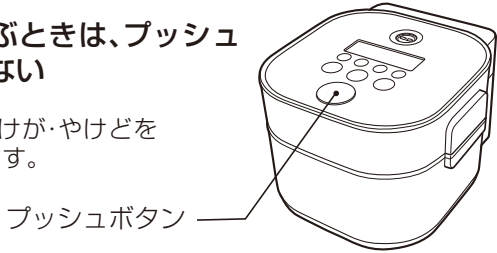
パックホルダーカバー

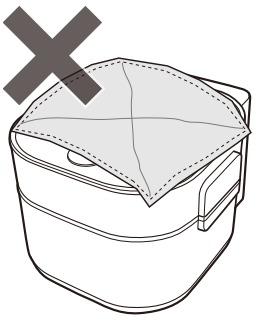
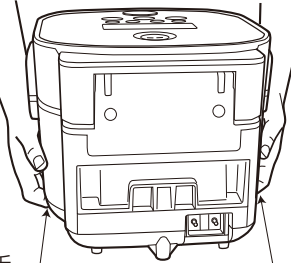
特に内ぶた・なべ・加熱板などの金属部

次のページへつづく→

3

安全上のご注意 つづき

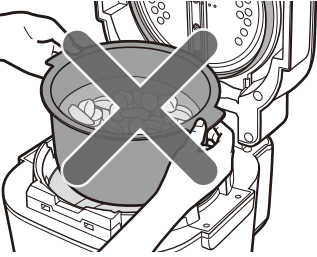
⚠ 注意	
 禁止	水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電・変形の原因になります。
	荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない スライド式テーブルが破損して製品が落下し、けが・やけどの原因になります。 荷重強度が20kg以上のものをお使いください。
	専用のなべ・パックホルダー・パックホルダーカバー以外は使用しない なべ・パックホルダー・パックホルダーカバーが過熱したり、異常動作の原因になります。
	本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない 外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。  プッシュボタン
専用の電源コード以外は使用しない 電源コードは他の機器に使用しない 故障・発火の恐れがあります。	
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。	
 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	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。
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。

お願い	
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・なべぶた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・センターセンサーにご飯粒・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。
空だきをしない ・故障の原因になります。 ・パックホルダー・パックホルダーカバーが溶ける恐れがあります。	取り扱いはいないで行う 故障・破損の原因になります。
容器を使用して調理する場合は別冊のレシピブック・WEBレシピ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。	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。
なべをはずして通電しない 火災の原因になります。	なべ・なべぶた・パックホルダー・パックホルダーカバーを電子レンジで使用しない 火災の原因になります。
パックホルダー・パックホルダーカバー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。	熱くなったなべを移動させるときは必ずシリコン製のなべつかみなどを使用する やけどの恐れがあります。
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。
使用後は必ず「保温/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。	

安全上のご注意 つづき

なべ・なべぶたについて

なべはホーロー製です。末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。	
調理中、調理後はなべやなべぶたに直接触れない やけどの恐れがあります。 必ず、シリコン製のなべつかみなどを使用してください。	天ぷらなどの調理に使用しない やけど、なべの割れ・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・なべぶたつまみなどがひび割れや変形・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。
ぶつけたり、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、なべの割れ、欠けなど破損の原因になります。	金属製品をなべに当てない 金属製のおたまやフライ返しなどで激しく擦ったり、ナイフ・フォークやスチールたわしなどの使用はホーローに傷や銀色の汚れを生じさせ、破損の原因になります。
調理中、調理後は急冷しない 割れ・欠けなど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。	なべは電子レンジでは使用しない 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する原因になります。
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。	ストーブの上で使用しない ストーブの上で使用する则と本体が倒れ、やけどの恐れがあります。
なべを勢いよく製品に入れない なべの割れ・欠けおよび製品の割れ・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。
ホーローの性質上、ご使用にともない、ホーロー表面の光沢が消失する場合がありますが、性能に問題はありせん。	

安全に調理するために

- 90℃未満の低温の調理を行う場合は別冊のレシピブック・WEBレシピに記載されている「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。

各部のなまえと扱い方

外ぶたの閉め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める

●確実に閉まっていない場合、調理中・保温中・クリーニング中に外ぶたが開く恐れがあります。

先端中央付近を押してください。

カチッ

外ぶた開閉時、本体うしろ側のすき間（下図斜線部）に指を近づけないでください。
けがの原因になります。

プラグ差込み口
（本体うしろ側）
マグネットプラグを差し込む

蒸気口
●調理時・クリーニング時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

外ぶた

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す

つゆ受け
（本体うしろ側）

通気口（本体底部）

持ち手（左右2カ所）
持ち運びのときに使う

電源コード

コード

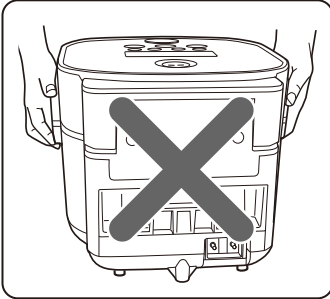
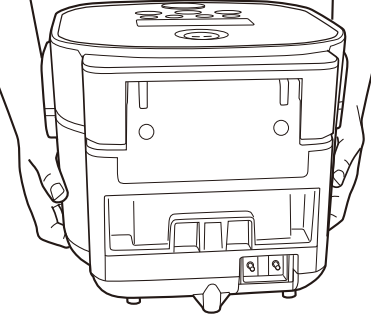
結束バンド

差込みプラグ

マグネットプラグ
本体に接続する

●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。）

●左右の持ち手を両手で持ってください。



次のページへつづく→

3

9

時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

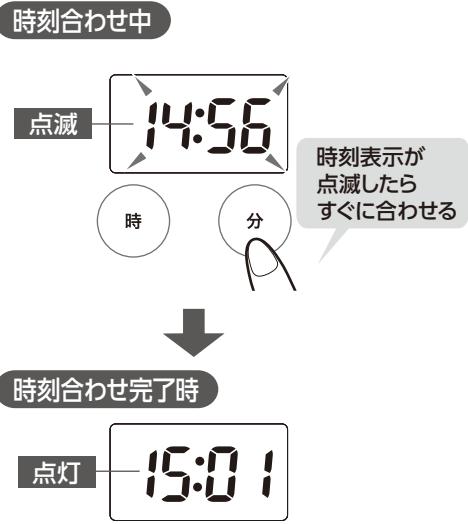
- 1 なべを入れ、プラグを接続する
P.12「基本の調理のしかた」の4参照
- 2 時 または 分 を押し、時刻表示が点滅したら
すぐに現在時刻に合わせる

- 時：1時間単位で進む ●押し続けると早送りができます。
- 分：1分単位で進む

- 3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、予約を設定した時刻にできあがりません。
- 調理中・再加熱中・保温中・予約中・クリーニング中は、時刻合わせできません。

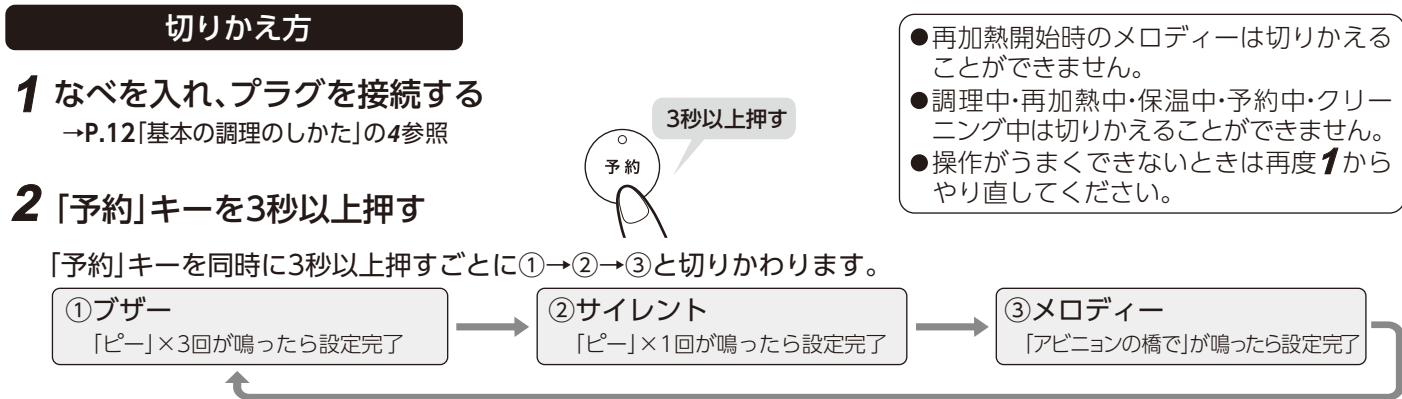
●時刻は24時間表示です。



報知の種類と切りかえ方

この製品は調理開始・予約操作完了・調理終了などをブザーでお知らせします。ブザーからメロディー・サイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング		報知の種類を次の中から選ぶことができます。		
報知の種類と用途		ブザー	サイレント	メロディー
		この製品の標準の報知音。 工場出荷時は、この設定に なっています。	報知音を消したいときに	ブザーをメロディーに かえたいときに
鳴るタイミング				
調理・追加調理・クリーニングを開始するとき		「ピッ」	「ピッ」	おおスザンナ
予約操作が完了したとき		「ピッ」	「ピッ」	おおスザンナ
調理・追加調理・再加熱・クリーニングが終了したとき		「ピー」×5回	鳴りません	アビニョンの橋で
調理終了後、「保温/とりけし」キーを押さなかったとき		「ピピッ」×2回	鳴りません	「ピピッ」×2回
調理中・予約中・保温中・クリーニング中に外ぶたを開けたままにしたとき				



- 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了
- 一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグ・マグネットプラグを抜いても記憶されます。

基本の調理のしかた

初めてお使いになるときは、なべ・なべぶた・内ぶた・つゆ受け・パックホルダー・パックホルダーカバー・計量カップを洗ってください。→P.21～P.24

調理を始める前になべ・内ぶた・パックホルダー・パックホルダーカバー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。

80℃未満の温度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・内ぶ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

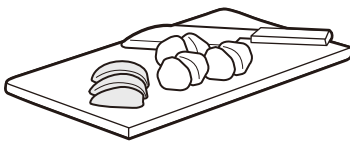
②なべ・内ぶたに熱湯をまんべんなくかける

●熱湯消毒後の水分は軽くきり、なべ・内ぶたを清潔な柔らかい布でふいてお使いください。

●熱湯消毒後、なべ・内ぶたは熱くなっていますので、十分に注意してください。

1 材料の下ごしらえをする

別冊のレシピブック・WEBレシピにしたがって、材料の下ごしらえをしてください。



2 なべに材料を入れ、本体にセットする

なべの表示

調理MAX ▽

材料+調味料(水を含む)をMAX線以上に入れない

豆料理 ここまで ▽

白米

3

2

1

白米を炊く場合は、白米のカップ数の水位目盛に合わせる

豆料理をするときは、この線を超えない
豆+調味料(水を含む)

- 炊飯するときは、米を洗い、平らな台の上で米に水を加えて、水加減をしてください。
- レシピによっては、水位目盛に色がつく場合があります。気になる方は、P.24「なべの汚れが取れにくい場合」を参照し、お手入れしてください。

蒸し調理をするときは

パックホルダーを用意してください。

① なべに水200mLを入れる

② パックホルダーに材料を入れ、なべにセットする

③ ②のなべを本体にセットする

水200mLを入れる

パック調理をするときは…P.15～P.17「パック調理」参照

基本の調理のしかた つづき

- 別冊のレシピブック・WEBレシピを参照し、コースを選び、調理温度、時間を設定してください。
- 「クリーニング」コースの使い方は、P.25をご覧ください。

3 内ぶた・つゆ受けがついていることを確認し、外ぶたを閉める

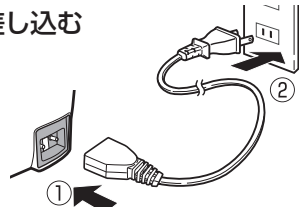
なべ外側・本体内側・内ぶた・つゆ受けの水分や異物をふき取ってください。

- 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
- 内ぶたを取りつけていないと外ぶたが閉まりません。

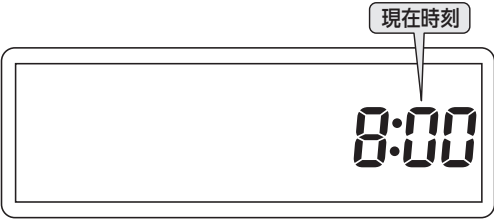
4 プラグを接続する

- ①マグネットプラグを奥までしっかり取りつける
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む

- マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させないでください。



プラグを接続すると表示部に現在時刻が点灯します。



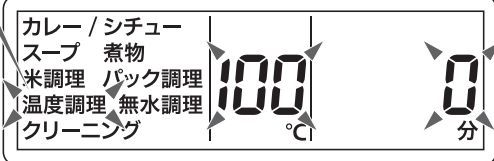
5 コースを押してコースを選ぶ

キーを押すごとに、コースが点滅しながら切りかわります。

- キーを押し続けると、「カレー / シチュー」→「スープ」→「煮物」→「米調理」→「パック調理」→「温度調理」→「無水調理」→「クリーニング」の順に進みます。「カレー / シチュー」コースに戻ると止まります。
- 一度選んで調理すると、次に選び直して調理するまで記憶されます。（「クリーニング」コースのみ記憶されません。）

例 「温度調理」コースを選択、調理温度80℃、設定時間50分で調理をしたいとき

点滅しながら切りかわる



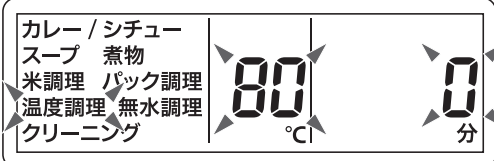
6 調理温度を押して調理温度を設定する

- 「パック調理」・「温度調理」・「無水調理」のみ調理温度の設定ができます。

キーを押すごとに10℃単位で切りかわります。

コース	設定できる温度
パック調理	「90℃」→「80℃」→「70℃」→「60℃」
温度調理	「100℃」→「90℃」→「80℃」→「70℃」→「60℃」→「50℃」→「40℃」
無水調理	「100℃」→「90℃」→「80℃」

- 「カレー / シチュー」・「スープ」・「煮物」・「米調理」・「クリーニング」コースは調理温度の設定はできません。

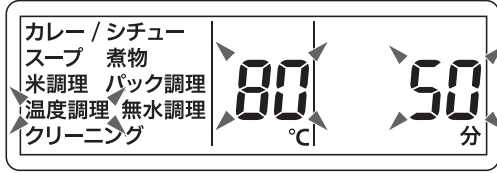


7 時 または 分 を押して、時間を設定する

- 時：1時間単位で進む ●押し続けると早送りができます。
- 分：1分単位で進む

コース	初期表示時間	設定可能な範囲
カレー / シチュー	25分	1分～1時間
スープ	15分	1分～1時間
煮物	30分	1分～2時間
米調理	1時間	1時間～2時間
パック調理	0分	1分～4時間
温度調理	0分	1分～13時間
無水調理	0分	1分～2時間

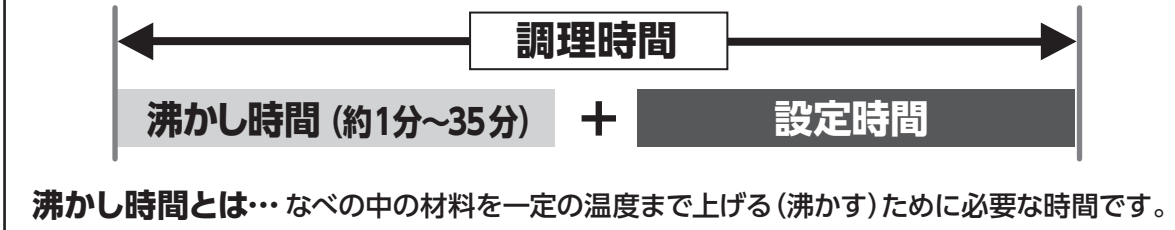
- 白米を炊く場合は、「米調理」コース・1時間に設定してください。
- 「クリーニング」コースは時間の設定はできません。



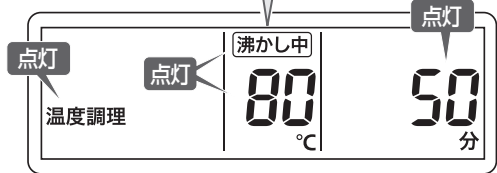
- 設定可能な範囲を超えた場合は、ブザー（「ピピッ」×2回）が鳴り、最大時間が表示されます。

8 スタート再加熱を押す ブザー（メロディー）が鳴り、調理を開始します。

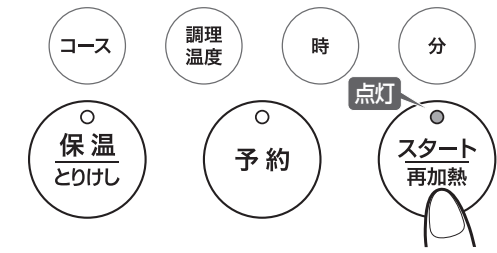
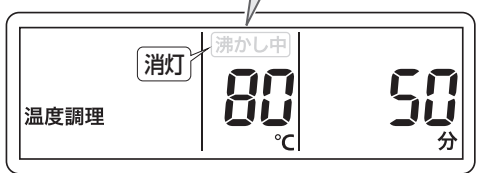
設定時間と別に沸かし時間（約1分～35分）がかかります。



沸かし中が表示されている間はできあがりまでの残り時間は動きません。



沸かし中が消えるとできあがりまでの残り時間が動き出します。



- 外ぶたが閉まっていないとブザー（「H17」が表示）が鳴り、調理が開始されません。
- 沸かし時間は電圧・室温・材料の分量などによりかわります。
- プラグをはずした、プラグがはずれた場合（および停電時）は2分以内にコンセントに差し直してください。（2分経過すると調理が中断します。）

- 調理終了後のブザー（メロディー）が鳴るまで、外ぶたは開けないでください。調理中に外ぶたを開けたままにすると、2分後に外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴ります。（その後、外ぶた閉め忘れ報知ブザーは、外ぶたを閉めるまで3分間隔で鳴り続けます。）

基本の調理のしかた つづき

9

調理終了のブザー(メロディー)が鳴ったらできあがり

表示部の「0(分)」が点滅します。

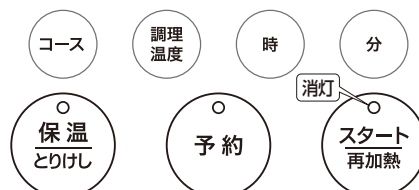
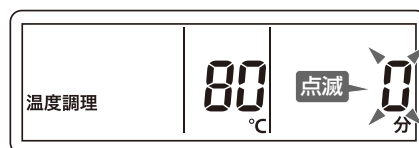
蒸気が出ていないことを確認してから外ぶたを開けてください。

●調理終了後は本体内側・なべ・加熱板・内ぶた・パックホルダー・パックホルダーカバーが熱くなっていますので、調理物の取り出しはシリコン製のなべつかみなどを使用し、十分注意して行ってください。特に蒸し調理でパックホルダー内に直接皿を入れた場合や、パック調理をした場合は、十分注意してください。

●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。

●白米を炊いた場合は、すぐにご飯をほぐし、ご飯がなべはだにつかないように中央に盛ってください。

●調理終了後、自動で保温にはなりません。



追加調理する場合

こんなときに・・・ ●お好みの仕上がりではないとき

●追加調理が必要なレシピを調理するとき(別冊のレシピブック・WEBレシピで確認してください。)

1 調理終了後、**分**を押して、追加調理する時間を設定する

2 **スタート/再加熱**を押す ブザー(メロディー)が鳴り、調理を開始します。

3 調理終了のブザー(メロディー)が鳴ったらできあがり

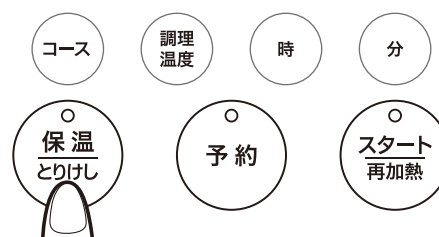
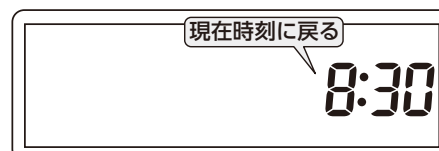
- 注意**
- 「保温/とりけし」キーを押して調理を終了すると、追加調理はできません。その場合は、再度コースを選んで温度と時間の設定を行ってください。→P.12～P.13
 - 予約調理では、追加調理はできません。必要な場合は、「保温/とりけし」キーを押したあと、コースを選んで温度と時間の設定を行ってください。→P.12～P.13

10

保温/とりけしを押して、調理を終了する

- 調理が終わったあとは必ず「保温/とりけし」キーを押してください。「保温/とりけし」キーを押さないと、取り出し忘れ報知ブザーが約10分後に鳴り、その後30分間隔で鳴り続けます。

続けて他のコースで調理を行う場合は、「保温/とりけし」キーを押してから、各設定を行ってください。「保温/とりけし」キーを押さないと、他のコースは受けつけません。

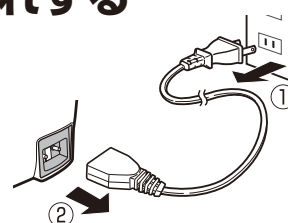


11

差込みプラグ・マグネットプラグをはずし、お手入れする

- 調理後のにおいが気になる場合は、「クリーニング」コースでお手入れしてください。→P.25

- 蒸し調理をした場合、調理物(にんじん・葉菜類など)によってはパックホルダーに調理物の色が移る場合がありますが、使用上は差し支えありません。付着した色素はお手入れしても完全には取れませんが、パックホルダーが乾くとより取れにくくなるので、パックホルダーが乾く前にお手入れをしてください。→P.21



パック調理

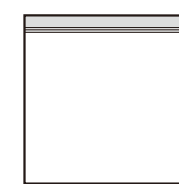
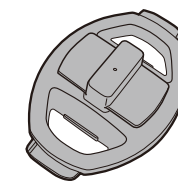
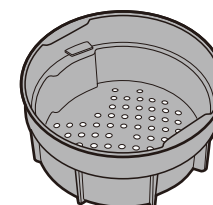
- ジッパーつき食品保存袋に調味料と食材を入れ、湯せんで調理します。2品同時に調理もでき、手軽に品数を増やすことができます。

パック調理に必要なもの

パックホルダー

パックホルダーカバー

ジッパーつき食品保存袋



- 材質: ポリエチレン製
- 耐熱温度: 100℃以上
- 厚さ: 0.06mm以上
- サイズ: 縦21cm×横18cm以下

ご注意とお願い

- 「パック調理」コース以外でパック調理をしないでください。

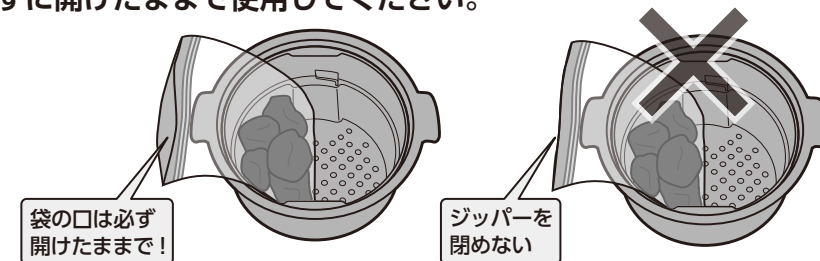
やけど、調理がうまくできない原因になります。

- ポリエチレン製の耐熱温度100℃以上、厚さ0.06mm以上、サイズ縦21cm×横18cm以下のジッパーつき食品保存袋を使用してください。

耐熱温度が低いと袋が溶ける恐れがあり、調理がうまくできない原因になります。

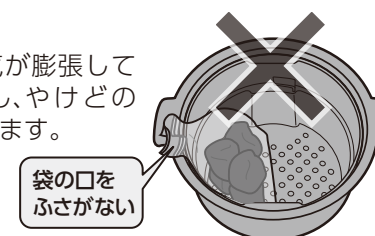
- ジッパーつき食品保存袋は口を閉めずに開けたままで使用してください。

ジッパーを閉めると注意しながら空気を抜いたとしても空気層ができ、調理物への熱の通りが悪くなります。ジッパーを開けたままにすることで、水圧により調理物とパックがぴったりと貼りつき、加熱不足などの失敗をせず、安全にパック調理ができます。



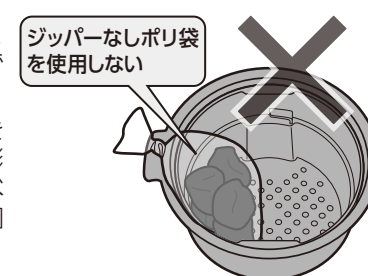
- ジッパーつき食品保存袋はしばったり、ねじったりして袋の口をふさがないでください。

袋内の空気が膨張して袋が破裂し、やけどの恐れがあります。



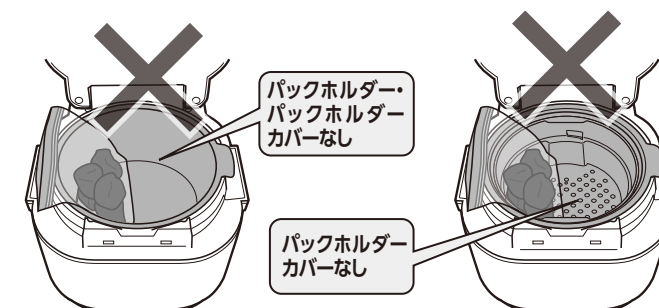
- ジッパーなしポリ袋を使用しないでください。

- パックホルダーカバーにうまくセットできず、調理がうまくできない原因になります
- 袋の口をしぼり、パック調理をすると、袋内の水分や空気が膨張し、内ぶたを押し上げ、なべ内の熱湯が漏れ、やけどの原因になります。



- パックホルダー・パックホルダーカバーなしでパック調理をしないでください。

調理がうまくできない原因になります。



- パックホルダーカバーが閉まらない分量では使用しないでください。

調理がうまくできない原因になります。

- パックホルダーカバーをパックホルダーにセットしたまま持ち上げないでください。

やけど・破損の恐れがあります。

- 冷凍保存したものでうまくパックホルダーにセットできない場合は、セットできるように解凍してからご使用ください。

- 冷凍保存したものをパック調理する場合、調理時間がのびることがあります。

- 冷凍保存した場合、冷凍していないものと比べ、食感や味に変化が出る場合があります。

次のページへつづく→

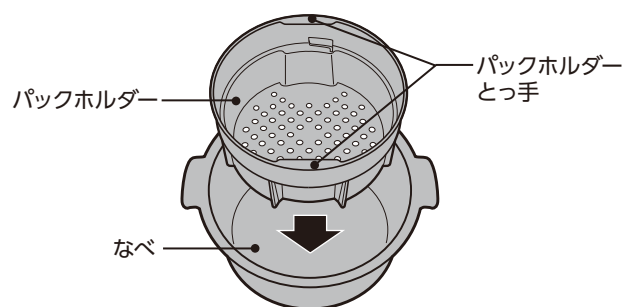
パック調理 つづき

パック調理の手順

●別冊のレシピブック・WEBレシピにしたがって、材料の下ごしらえをしてください。

1 なべにパックホルダーをセットする

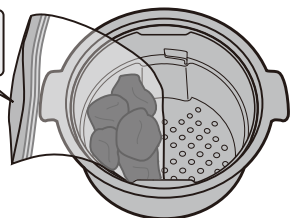
●なべを本体から出した状態でセットしてください。



2 準備した食材をジッパーつき食品保存袋に入れ、袋の口を開けたままパックホルダー内にセットする

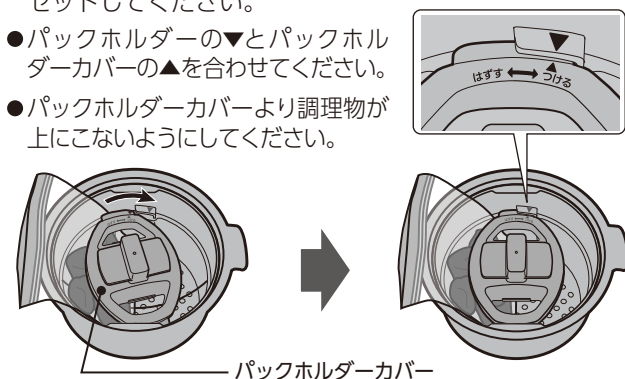
袋の口は必ず開けたままで!

- 袋の口は必ず開けたままでセットしてください。
- 同時に2パックまで調理できます。



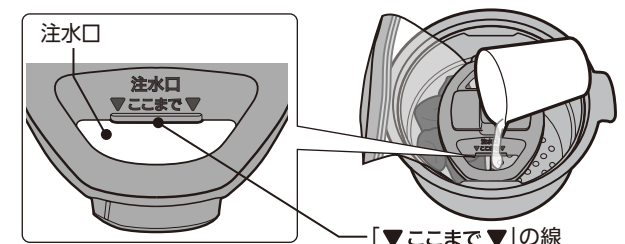
3 パックホルダーにパックホルダーカバーをセットする

- ジッパーつき食品保存袋がかみこまないように注意してセットしてください。
- パックホルダーの▼とパックホルダーカバーの▲を合わせてください。
- パックホルダーカバーより調理物が上にこないようにしてください。



4 パックホルダーカバーの注水口から水を入れる(注水口の「▼ここまで▼」の線まで)

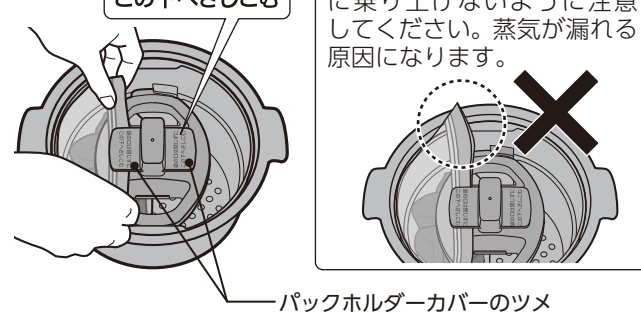
- 水が「▼ここまで▼」の線を越えるとふきこぼれの原因になります。
- ジッパーつき食品保存袋に水が入らないように注意してください。



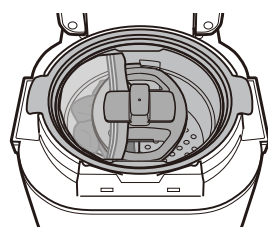
5 ジッパーつき食品保存袋の口を閉じずにパックホルダーカバーのツメに引っかける

袋の口は閉じずにこの下へさしこむ

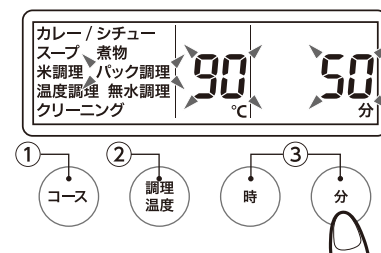
折りたたんだ袋がなべのふちに乗り上げないように注意してください。蒸気が漏れる原因になります。



6 なべを本体にセットする



7 「パック調理」コースを選び、調理温度、時間を設定する



- 詳しくはP.12～P.13「基本の調理のしかた」の3～7を参照ください。
- 別冊のレシピブック・WEBレシピを参照し、調理温度、時間を設定してください。

8 「スタート/再加熱」キーを押す



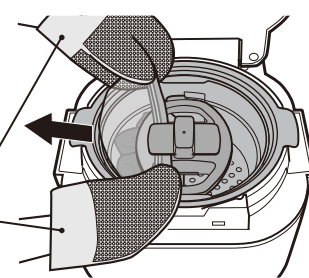
調理終了のブザー(メロディー)が鳴ればできあがり

- 詳しくはP.13～P.14「基本の調理のしかた」の8～11を参照ください。

●調理終了後は、なべ・内ぶた・パックホルダー・パックホルダーカバー・ジッパーつき食品保存袋が熱くなっていますので必ずシリコン製のなべつかみなどを使用してください。

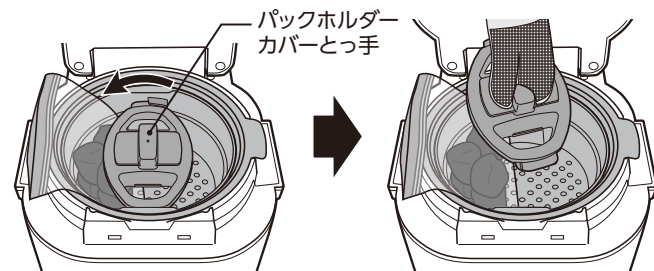
9 ジッパーつき食品保存袋をパックホルダーカバーのツメからはずす

シリコン製のなべつかみなど



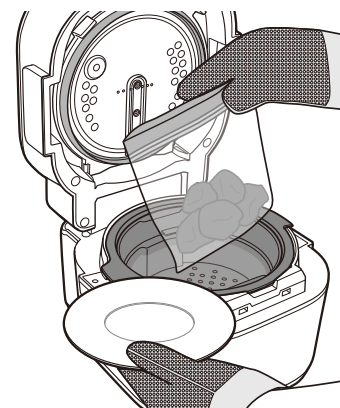
10 パックホルダーカバーをパックホルダーからはずす

- パックホルダーカバーとっ手を持ち、矢印の方向へ回してはずしてください。

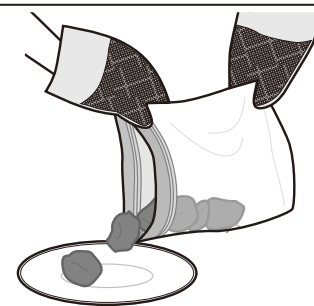


11 皿などで湯を受けながらジッパーつき食品保存袋を取り出す

- 取り出すときは湯によるやけどに注意してください。



12 ジッパーつき食品保存袋から調理物を取り出す



安全にパック調理するために

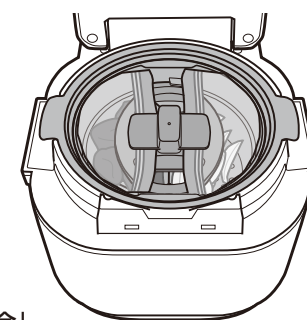
- でき上がった調理物はなべやジッパーつき食品保存袋に入れたまま放置しないでください。菌が繁殖し、食中毒を起こす原因になります。すぐに取り出してお召し上がりください。
- ジッパーつき食品保存袋は再利用しないでください。菌が繁殖し、食中毒を起こす原因になります。
- 別冊のレシピブック・WEBレシピ記載以外でパック調理をする際は90℃未満の低温の調理を行わないでください。

設定時間の異なるレシピを2パック同時に調理する場合

- 異なるレシピを2パック同時に調理する場合は、**同じ調理温度のレシピ**にしてください。
- 設定時間が異なるレシピを2パック同時に調理する場合は、下記の手順で調理してください。

例 調理温度90℃、設定時間1時間のレシピAと調理温度90℃、設定時間25分のレシピBを同時にパック調理する場合

- 1 「パック調理」の1～6の手順でAとBの2パックをセットする
 - パックホルダーカバーが閉まりにくい場合は、袋が平らになるようにならしてください。
- 2 「パック調理」コースを選び、調理温度を90℃、時間を25分に設定し、「スタート/再加熱」キーを押す
- 3 調理終了のブザー(メロディー)が鳴れば、9～11の手順でBの袋を取り出す
- 4 Aの袋を3・5・6の手順でセットし直す
- 5 残り時間35分を設定し、「スタート/再加熱」キーを押す
- 6 調理終了のブザー(メロディー)が鳴れば、できあがり
 - できあがりがかたく感じた場合は、追加調理を行ってください。→P.14「追加調理する場合」



予約調理

設定した時刻（最大約12時間後）に調理を仕上げたいときに使います。
予約をスタートさせると、しばらくして調理が始まり、設定した時刻に食べごろに仕上げます。

- 12時間を超える予約設定はできません。
- コースによって予約できる最短時刻が異なります。

●予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻にできあがりません。→P.10

- 別冊のレシピブック・WEBレシピの予約調理ができるレシピ以外は予約調理をしないでください。

1 調理の準備をする

P.11～P.12「基本の調理のしかた」の1～4をご覧ください。

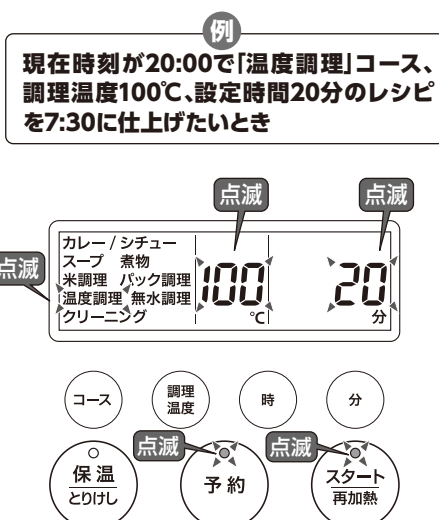
2 コースを選び、時間を設定する

P.12～P.13「基本の調理のしかた」の5・7をご覧ください。

- 「パック調理」・「クリーニング」コースは予約調理できません。
- 予約調理の調理温度は100℃に設定してください。
90℃以下に設定すると予約ランプが消灯し、予約できません。
- 予約可能な設定時間の範囲で予約できます。
範囲外の設定時間では、予約ランプが消灯し、予約できません。

■予約可能な設定時間の範囲

コース	予約可能な設定時間	コース	予約可能な設定時間
カレー/シチュー	25分	米調理	1時間
スープ	15分	温度調理	5分～50分
煮物	30分～1時間20分	無水調理	10分～1時間



3 予約を押す

予約設定表示に切りかわります。

予約できる最短時刻が点滅表示、予約ランプが消灯し、
スタート/再加熱ランプが点滅します。



4 時 または 分 を押し、できあがりの時刻を設定する

時 : 1時間単位で進む | 分 : 10分単位で進む

- 押し続けると早送りができます。

■予約可能な調理時間の範囲

コース	予約可能な範囲	コース	予約可能な範囲
カレー/シチュー	3時間35分～12時間	米調理	1時間15分～12時間
スープ	3時間30分～12時間	温度調理	3時間45分～12時間
煮物	4時間25分～12時間	無水調理	4時間05分～12時間

- 予約可能な範囲でできあがり時刻が設定できます。
- 予約できない時刻は(時)・(分)を押しても表示されません。



5 スタート/再加熱を押すと予約設定完了

ブザー（メロディー）が鳴り、予約ランプが点灯、スタート/再加熱
ランプが消灯、時刻表示が点滅から点灯に切りかわります。
予約設定完了後、約5分でスタート/再加熱ランプが点灯し、調理が
始まります。

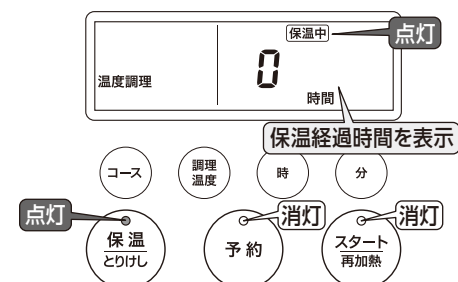
- 予約中は外ぶたを開けないでください。予約中に外ぶたを開けた
ままにすると、2分後に外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴ります。
(その後、外ぶた閉め忘れ報知ブザーは、外ぶたを閉めるまで3分間
隔で鳴り続けます。)
- 差込みプラグをコンセントから抜いた場合(及び停電時)は2分
以内にコンセントに差し直してください。
(2分経過すると予約が中断します。)



6 設定した時刻に調理終了

ブザー（メロディー）が鳴り、表示部に保温経過時間、(保温中) が
表示されます。

- 予約調理終了後は自動的に保温に切りかわります。



予約を取り消したいときは…



予約ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

保温について

予約調理終了後は、自動的に保温に切りかわります。(最長12時間まで保温できます。)

- 予約調理以外は、保温に切りかわりません。

- 12時間を超えると数字が点滅してお知らせします。レシピによっては、
保温時間の経過とともに味や風味が低下するものがあります。
できるだけお早めにお召し上がりください。
(米調理は0時間から点滅します。できるだけお早めにお召し上がりください。)



- 保温中は外ぶたを開けたままにしないでください。保温中に外ぶたを開けたままにすると、5分後に外ぶた閉め忘れ
報知ブザーが鳴ります。(その後、外ぶた閉め忘れ報知ブザーは、外ぶたを閉めるまで3分間隔で鳴り続けます。)
- 差込みプラグをコンセントから抜いた場合(及び停電時)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。保温中に戻りたい場合は、2分以内にコンセントに差し直してください。(2分経過すると保温が
中断します。)
- 米調理は、保温しないでください。(炊飯用の保温ではありません。)

再保温

保温中に誤って「保温/とりけし」キーを押してしまったときは、再度
「保温/とりけし」キーを押してください。
(保温経過時間は「0 (時間)」に戻り、点滅表示にかわります。)

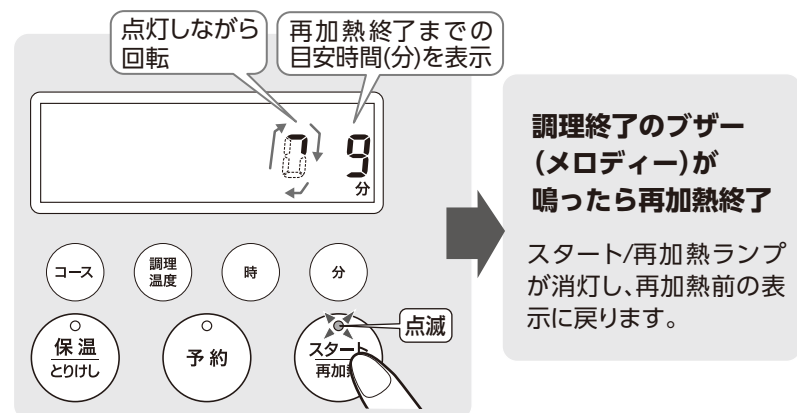


再加熱

調理終了後、または保温中に再度、食べごろの温度まであたためるときに使用します。

調理終了後、または保温中に **スタート/再加熱** を押す メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



再加熱時間の目安

約7分～9分

再加熱を取り消したいときは…

保温とけし を押す スタート/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して再加熱前の状態に戻りたいときは…

スタート/再加熱 を押す スタート/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の状態に戻ります。

調理終了のブザー
(メロディー)が
鳴ったら再加熱終了

スタート/再加熱ランプ
が消灯し、再加熱前の表
示に戻ります。

直火再加熱

なべを直火にかけられます。お急ぎのときやお好みの温度まであたためるときに便利です。
直火再加熱はSiセンサー付きのガスコンロのみ対応しています。

ご注意

- 空だきはしないでください。
やけどの恐れがあります。また、なべの割れ、欠けのなど破損の原因になります。誤って空だきした場合は、水などで急に冷やさず、そのまま自然に冷やしてください。
- 直火加熱中、直火加熱後は急冷しないでください。
割れ・欠けなど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。
- 直火加熱で調理をしないでください。
製品で調理した料理のあたため直しにのみ、直火加熱が可能です。
- なべ内の水分沸とう直後に別容器に注がないでください。
水分が飛び散り、やけどの恐れがあります。
また沸とうしたら必ず火を止めてください。
- なべを勢いよくガスコンロに置かないでください。
なべの割れ・欠けやガスコンロのごとくの割れ・変形・破損の原因になります。
- 調理中、子供をガスコンロの周辺に近づけないでください。
やけどの恐れがあります。
- 直火加熱中は、よくかき混ぜながら加熱してください。
調理物が焦げる恐れがあります。
- みそ汁やとろみのある食品(カレーやシチューなど)を直火加熱するときは、弱火にしてよくかき混ぜながら加熱してください。
突沸する恐れがあります。
- 直火加熱直後になべを製品に入れない
製品の溶融・発煙・発火・故障の原因になります。
- 火力を強火にしない
中火でなべが十分にあたまったら、弱火にかえて調理してください。
- IH調理器・IHクッキングヒーター・Siセンサーがついていないガスコンロを使用しないでください。
異常発熱によるやけどの恐れがあります。またなべの割れ・欠けなど破損の原因になります。直火加熱はSiセンサーがついているガスコンロのみ対応です。
- 直火加熱中、直火加熱後はなべやなべぶたに直接触れないでください。
必ずシリコン製のなべつかみなどを使用してください。
やけどの恐れがあります。
- なべはガスコンロのごとくの中央に置き、炎が底面より大きくならないよう火力調整してください。
なべと手が高温になり、やけどの恐れがあります。
- 2口以上のガスコンロを同時に使用するときは、となりのガスコンロの炎がと手に当たらないようにしてください。
やけどの恐れがあります。
- 業務用大型コンロバーナーなどには使用しないでください。
ふきこぼれ、破損などの原因になります。

お手入れ

●調理・保温のあと毎回お手入れしてください。

お願い

- 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべ・内ぶたなどが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨剤入り洗剤・漂白剤・除菌アルコール・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。
(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。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶた・つゆ受けを正しく取りつけてください。



外側

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。)

蒸気口(→P.23)

操作部

乾いた柔らかい布でふく

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲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必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

通気口(本体底部)

掃除機で掃除をする(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。

通気口

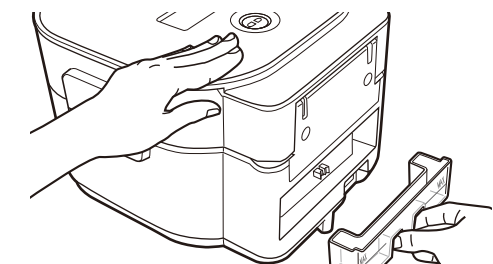
本体底部

つゆ受け

湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う

つゆ受けの水捨てラインまで水が
たまった場合は、水を捨ててください。

水捨てライン(MAX)以上に水を
ためないでください。



水捨てライン(MAX)

電源コード

乾いた柔らかい布でふく

コード

差込みプラグ

マグネットプラグ

付属品

柔らかいスポンジなどで洗う

パックホルダー

パックホルダーカバー

計量カップ

- 汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗ってください。

底についている足ゴムを
はずさないでください。

次のページへつづく→

お手入れ っづき

内側

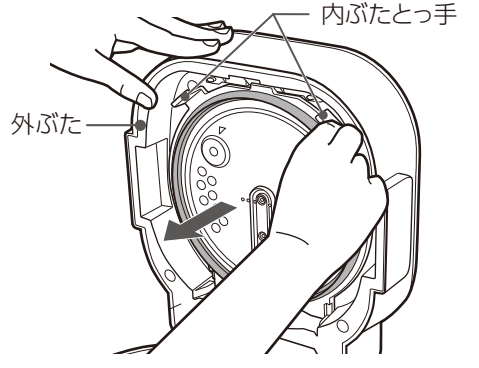
内ぶた・内ぶたパッキン・内ぶたフィルター

- 湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う
- 内ぶたはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れや水分が残ったまま放置したり、傷がついたりすると、茶色く変色したり、さびの原因になります。汚れがひどい場合は食酢を約10%に薄め、柔らかい布に染みこませて拭き取ったあと、きれいに洗い流してください。
 - 十分に冷まし、やけどに注意してお手入れしてください。
 - 内ぶたパッキンに調理物などの異物がつくると蒸気もれによりおいしく調理できない原因になりますので取り除いてください。
 - 汚れが付着していると、外ぶたが閉まりにくくなる原因になります。
 - 内ぶたパッキン・内ぶたフィルターは取りはずせません。

内ぶたのはずし方・つけ方

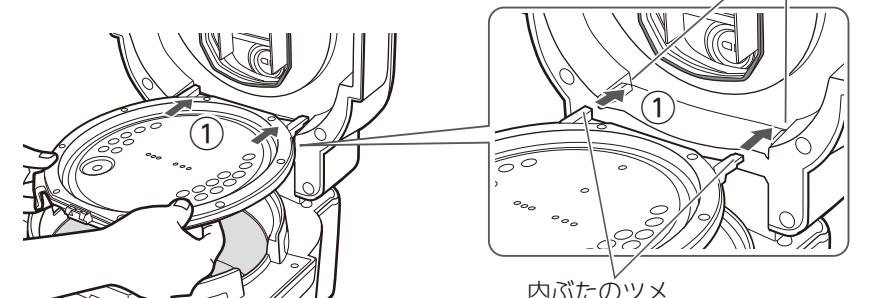
はずし方

片手で外ぶたを押さえて、内ぶたとっ手を手前に引いてはずす

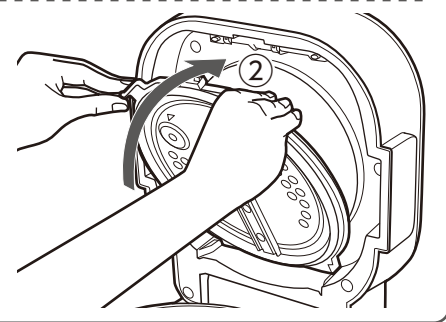


つけ方

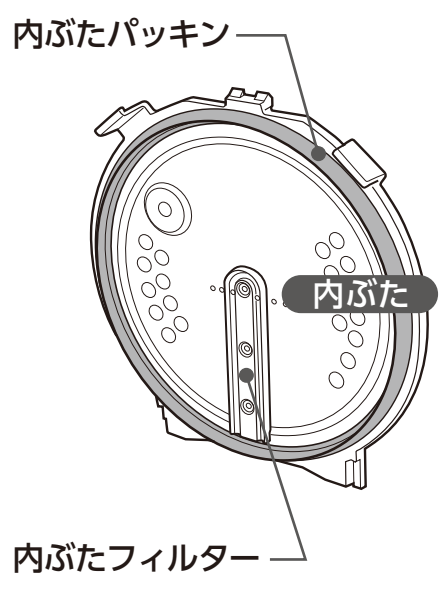
①内ぶたのツメ (2カ所) を外ぶたのツメ 差込み部の矢印に合わせて差し込む



②ツメを差し込んだまま、内ぶたの上側を外ぶたに「カチッ」と音がするまで押さえこんで取りつける



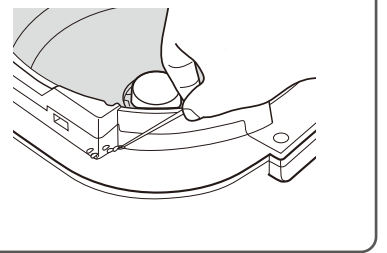
- 内ぶたパッキン・蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキン・ふたセンサーパッキン・内ぶたフィルターは取りはずせません。



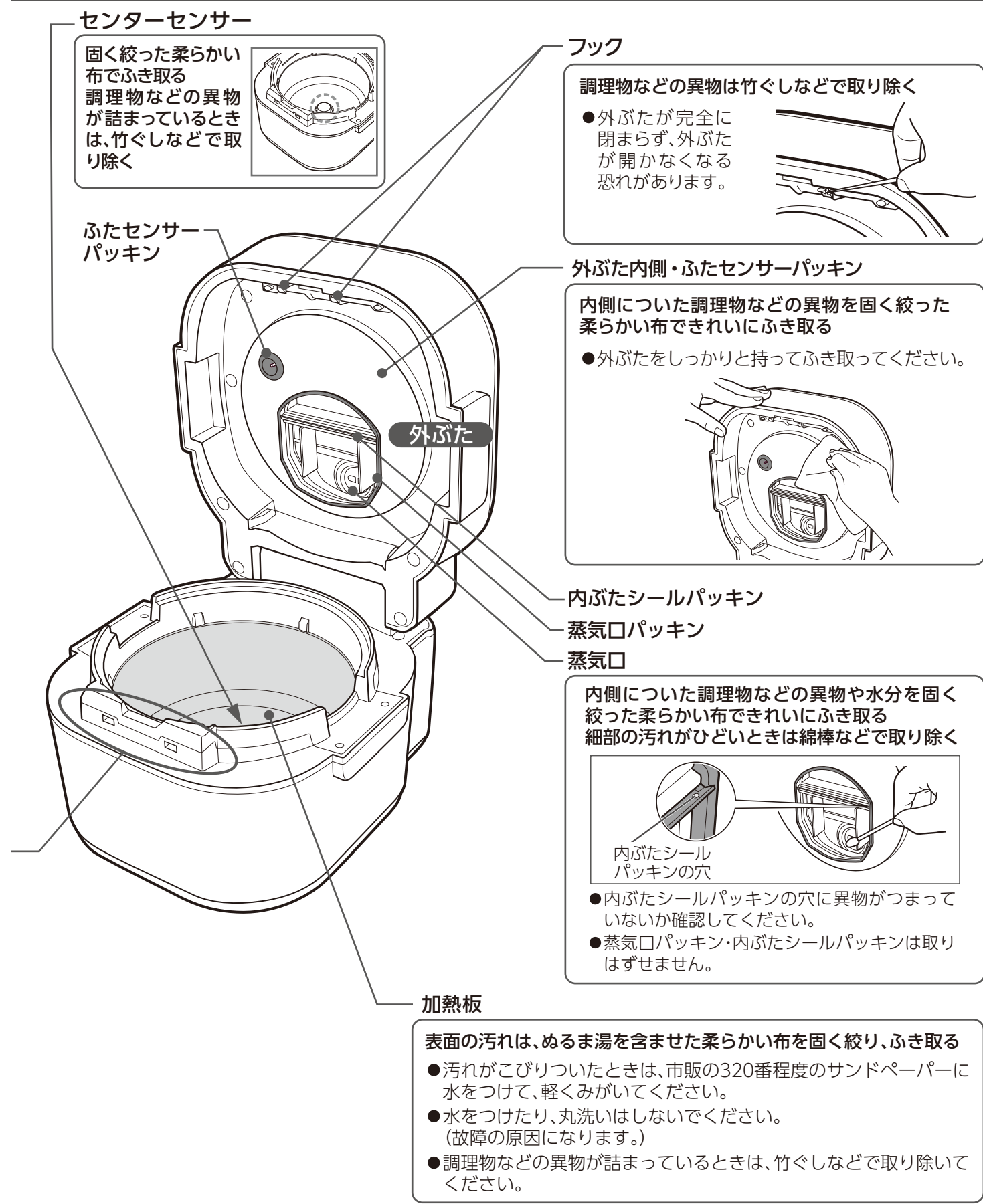
フックの受け部

調理物などの異物は竹ぐしなどで取り除く

- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため調理を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



- 洗剤でお手入れするときは台所用中性洗剤を使用してください。
(洗剤が残っていると、においや劣化の原因になりますので、十分にすすいでください。)



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

フック

調理物などの異物は竹ぐしなどで取り除く

- 外ぶたが完全に閉まらず、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

外ぶた内側・ふたセンサーパッキン

内側についた調理物などの異物を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。

内ぶたシールパッキン

蒸気口パッキン

蒸気口

内側についた調理物などの異物や水分を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
細部の汚れがひどいときは綿棒などで取り除く

内ぶたシールパッキンの穴

- 内ぶたシールパッキンの穴に異物がつまっていないか確認してください。
- 蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンは取りはずせません。

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

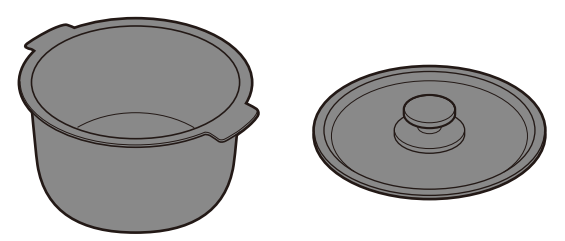
- 汚れがこびりついたときは、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけて、軽くみがいてください。
- 水をつけたり、丸洗いはしないでください。
(故障の原因になります。)
- 調理物などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。

お手入れ っづき

なべ・なべぶた

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。
- 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。
- なべ内面に汚れが付着していると、外ぶたが閉まりにくくなる原因になります。



●湿気の多いところに保管しないでください。

湿気の多い場所はさびの原因になります。また、水分を十分にふき取らないと、水道水の微量成分(カルキ)が固まり、白い粉状のものが発生することがあるので、水分を十分にふき取ったあとに通気性のよい状態で保管してください。

●使用後、乾燥のために空だきをしないでください。
割れ、欠けなど破損の原因になります。

- シンナー・ベンジン・漂白剤・クレンザー・スポンジのナイロン面・メラミンスポンジ・除菌アルコール・研磨剤入り洗剤・みがき粉・スチールたわし・金属へらは使用しないでください。
ホーロー表面の光沢の消失や傷の原因になります。



●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。
傷・変形・変色の原因になります。

なべの汚れが取れにくい場合

普通の汚れ	●柔らかいスポンジに台所用中性洗剤を含ませて洗ってください。調理物やご飯が取れにくい場合は、なべが冷めてからぬるま湯を入れ、柔らかくなったからお手入れしてください。
なべの底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。 ●柔らかいスポンジに台所用中性洗剤を含ませて洗ってください。
焦げつき・ひどい汚れ	●P.25「クリーニング」を行ったあと、湯を捨て、なべにぬるま湯(または水)と重そう(水に対し、10%程度)を入れ、しばらくしてからぬるま湯を捨て、再度洗い流してください。
水位目盛の汚れ	●柔らかいスポンジに重そうをつけ、水位目盛を洗ってください。その後台所用中性洗剤を使って洗ってください。
なべが虹色に変色した	●虹色の変色が取れない場合は、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。 お手入れのあとは水分をよくふき取ってください。

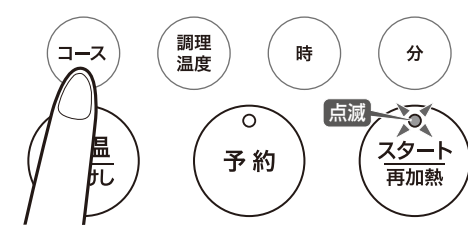
クリーニング

●調理のにおいが気になる場合は、次の方法でお手入れを行ってください。

●パックホルダー・パックホルダーカバーも同時にクリーニングできます。

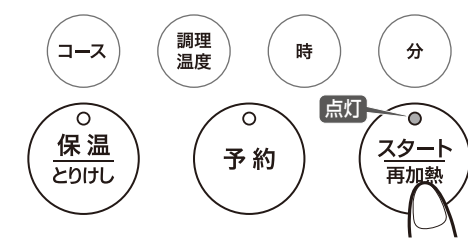
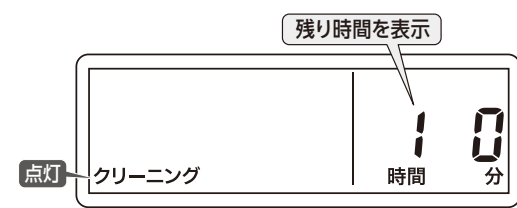
1 なべの「白米」の水位目盛「1」まで
水を入れ、外ぶたを閉める

2 コースを押す、「クリーニング」コースを選ぶ



3 スタート/再加熱を押す

ブザー(メロディー)が鳴り、クリーニングを開始します。表示部に残り時間を表示します。

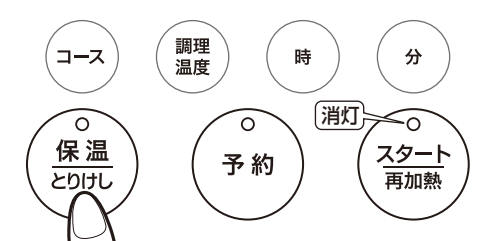
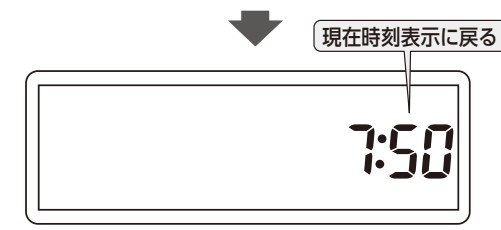
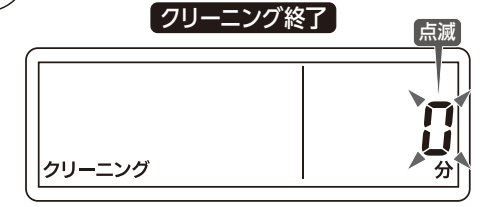


クリーニング時間の目安	約1時間
-------------	------

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- クリーニング終了までの目安時間は実際のクリーニング時間とは異なる場合があります。
実際のクリーニング時間は室温・水温・電圧・水量などによりかわります。

4 ブザー(メロディー)が鳴り、表示が「0」点滅に切りかわったら

を押す



●「保温/とりけし」キーを押さないと、30分ごとにブザーが鳴ります。

5 本体が冷めてから製品全体のお手入れをする

内部は熱くなっていますので必ず本体が冷めてから湯を捨て、その後お手入れをしてください。

お知らせとお願い

- においによっては、完全に落ちないものもあります。
- クリーニングを行うときは、水は「白米」の水位目盛「1」より多く入れないでください。
(クリーニングがうまくできない原因になります。)
- 空だきはしないでください。
- 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。
- クリーニング後、内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、やけどにご注意ください。
- クリーニング中は、蒸気口より勢いよく蒸気が出ますので、やけどなどにご注意ください。

途中でクリーニングを
取り消したいときは…

を押す

スタート/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせの前に、一度お調べください。

	症 状	お調べいただくこと
調理／クリーニング	調理・クリーニングできない	●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●マグネットプラグがプラグ差し込み口からはずれていませんか？ ●表示部に「E02」・「E23」など表示していませんか？ →P.29 ●保温ランプが点灯していませんか？ →「保温/とりけし」キーを押してから操作してください。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか？ →金属片やごみを取り除いてください。
	キー操作できない	●表示が「0」点滅していませんか？ →「保温/とりけし」キーを押してから操作してください。 ●調理・クリーニング操作の最後に「スタート/再加熱」キーを押しましたか？ →「スタート/再加熱」キーを押さないと、調理・クリーニングは開始しません。
	外ぶたと本体の間から蒸気が出る	●内ぶた・なべを正しくセットしていますか？ ●なべ・外ぶた・内ぶたパッキンに異物がついていませんか？ ●なべ・外ぶた・内ぶたにへこみや傷がありませんか？ ●内ぶたを落としたりして変形していたり、割れていたり、内ぶたパッキンが切れていませんか？ ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？ → 汚れている場合はお手入れをしてください。 ●蒸気口の穴が詰まっていますか？ ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？ ●パック調理をする際、ジッパーつき食品保存袋がなべのふちに乗り上げていませんか？
	時間表示がかわらない	●時間を設定したあと、「スタート/再加熱」キーを押しましたか？ ●表示部に「沸かし中」が表示されていませんか？ →沸かし中はわかりません。
	調理中・クリーニング中にふきこぼれる	●なべが変形したり、割れたりしていませんか？ ●コース・温度・時間の設定や水加減・レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべに表示している「調理 MAX」「豆料理 ここまで」などの線を超えていませんか？ ●本体が傾いていませんか？ ●重そうなどの急激に泡の出る調味料を入れていませんか？
	調理中・クリーニング中に外ぶたが開く	●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
調理／保温／クリーニング	調理中・保温中・クリーニング中に音がする	●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。 →なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。
	再加熱ができない	●保温ランプが消えていますか？ →P.20 ●表示部に「  (分)」が点滅していますか？ (調理終了後)
	報知音が鳴る	●できあがった調理物を取り出しましたか？ (取り出し忘れ報知ブザーが鳴っています。 →P.14) →調理物を取り出し、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか？ →外ぶたを閉めてください。
保温	保温経過時間が点滅している	●予約以外で調理終了後に「保温/とりけし」キーを押した場合や、保温時間が12時間を超えると保温経過時間が点滅します。(コースによって異なります。) →P.19
予約調理	予約をするとすぐに調理がはじまる	●予約をスタートさせ、しばらくすると加熱がはじまります。
	予約した時刻にできあがらない	●現在時刻は合っていますか？ →時刻は24時間表示です。確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、設定した時刻にできあがらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「スタート/再加熱」キーを押しましたか？ →「スタート/再加熱」キーを押さないと、予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.10 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを閉め直してください。 ●予約を受けつけないコース (「パック調理」・「クリーニング」コース) を選択していませんか？ ●調理温度が90℃以下ではありませんか？ →P.18

	症 状	お調べいただくこと
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	●なべが変形したり、割れたりしていませんか？ ●なべ外側・本体内側・内ぶたに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●本体内側やセンターセンサーに異物がついていませんか？ ●コース・温度・時間の設定や水加減、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？
	調理物が蒸せていない	●時間はたりていますか？ ●なべが汚れていませんか？ →お手入れしてください。 ●水がなくなっていないですか？
ご飯	うまくできない ご飯が ・かたい ・やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●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。 ●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。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●予約調理をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●炊きこみご飯の具と米を混ぜて調理していませんか？ ●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。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●コースの設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべ外側・本体内側・センターセンサー・加熱板にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●コースの設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？ ●長時間水に浸けたり、予約調理をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。
	炊飯中にふきこぼれる	●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●コースの設定や水加減、レシピの分量を間違えていませんか？ ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？
	炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	●炊飯の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●内ぶた・なべが変形したり、割れたりしていませんか？
	なべにご飯がこびりつく	●ホーローなべの材質上、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、なべにぬるま湯をはり、30分程度放置した後にお手入れしてください。
	うまくできない パンが ・生焼けになる ・ふくらまない ・焦げる	●材料は古くないですか？ →材料が古いと、うまくふくらまない原因になることがあります。なるべく新鮮な材料を使用してください。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、パンの生焼けやふくらまない原因になります。 ●生地はしっかりこねましたか？ →小さいとき、かたいときはこね不足が考えられます。WEBレシピを参考にこねてください。 ●生地を入れすぎていませんか？ →WEBレシピに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？ →なべが変形していると、パンの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
※パン	パンの高さ、形が作るたびに異なる	●パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。季節、湿度、室温や材料の質・温度にも影響を受けます。
	生地作りのときベタベタして扱いにくい	●室温や水温の状況により、生地がややべたつくことがあります。こねていくと生地はまとまり、べたつきもおさえられていきますが、気になる場合は打ち粉の回数をやや多めにしてください。
	パンのにおいが気になる	●ドライイーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。→新鮮な材料・きれいな水をお使いください。

※パンのレシピはWEBレシピに掲載しています。

次のページへつづく→

故障かなと思ったとき つづき

症 状	お調べいただくこと
パン	焼き上がったパンの表面がしわになる 焼き上がったパンがくずれる
	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？ →焼き上がったパンはすぐに取り出してください。入れたままにすると、しわができる原因になります。
	●なべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。 →焼き上がった直後はパンがくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	パンを作ると内ぶたにつゆがつく
WEBレシピに記載されている以外のパンレシピの分量でうまくできない	●材料の温度や室温、湿度により内ぶたにつゆがつくことがあります。製品、パンの焼きあがりには問題ありませんが、気になる場合はキッチンペーパーなどでふき取ってください。
	●WEBレシピにはこの製品に適した分量を記載していますので、違うレシピの分量で作るとうまくできません。WEBレシピの分量で調理してください。
●予熱は必要ありません。(予熱なしでできあがる設定になっています。)	

その他	本体に直接調理物を入れてしまった	●なべを入れずに水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、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。
	プラスチックなどの樹脂のにおいがする	●使い始めはプラスチックなど樹脂のに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。においが気になる場合は、P.25「クリーニング」をお試しください。
	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。 →単独のコンセントでお使いください。 ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が2分未満なら継続して調理をはじめます。(2分経過すると調理が中断します。)
	外ぶたが閉まらない・閉まりにくい	●内ぶたは正しく取り付けられていますか？ →内ぶたが取り付けられていないと安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっています。
		●外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
		●内ぶたパッキン・なべ内面に汚れが付着していませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。
		●フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキンに調理物などの異物が付着していませんか？ →異物を取り除いてください。
	表示部(液晶部)がくもる	●長期間使われていなかったり、周囲環境の温度変化により、表示部がくもる場合があります。
		●なべ外側の水滴をしっかりとふき取ってから本体にセットしていますか？ →なべのお手入れ後、水滴が残った状態で本体にセットすると本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因になります。
		●調理をすると、くもりが取れますか？ →調理をすると、くもりが取れる場合は、本体内部の温度と室温の温度差によって結露していた可能性が考えられます。数回調理することで改善しますので、引き続きご使用ください。 しばらくご使用いただいても、表示部のくもりがひどくなったり、水がたまったような状態になっている場合は、本体内部に水が入っている可能性があります。その場合は点検修理が必要となりますので、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。
	外ぶたの内側や内ぶたにさびのような茶色い汚れがつく	●調理物などの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.22～P.23
	外ぶたの内側やなべのとっ手に水滴がつく	●内ぶたやなべのとっ手に水分が残ったまま使用すると、蒸発して、外ぶたの内側やなべのとっ手に水滴がつくことがあります。 →製品の異常ではありません。内ぶたやなべのお手入れ後は、水分をよくふき取り、十分に乾かしてからご使用ください。

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。

表 示	お調べいただくこと
E 17 H 17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「スタート/再加熱」キーを押してください。
H 02 H 23	●ふたセンサー・センサー・本体内側が高温になっています。 →「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたを開け冷ましてください。(やけどにご注意ください。)
エラー表示	アドバイス 本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。 ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす ・外ぶたを開け、内ぶたをはずして外ぶた内側を冷ます
	●7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。→P.10 時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。時刻を合わせ直さずに 7:00 が点滅したままで調理・クリーニングを行うと、調理中・保温中・クリーニング中に現在時刻は表示されません。
	差込みプラグをコンセントから抜くと表示が消えた
	●内蔵のリチウム電池が切れています。 リチウム電池が切れている場合は、差込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶(現在時刻・コース)は消えますが、再度差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。リチウム電池を取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料でお取りかえいたします。
	表示がおかしくなる
	●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。
	コース表示が点滅する
	●動作(調理・予約)中に停電、または、差込みプラグがはずれています。 →差込みプラグを差し直してください。 元の状態に戻らない場合は、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。
E 02 E 23	●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。

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.30参照)

部品名		部品番号
内ぶた	BA ブラック	C236-GR
	WA ホワイト	C236-WH
なべ		B609-6B
なべぶた		BG821881A-00
つゆ受け	BA ブラック	BG821045L-01
	WA ホワイト	BG821045L-02
パックホルダー		BG821K04L-01
パックホルダーカバー		BG821046L-01
計量カップ		615784-00
電源コード		CD-KD12-J

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.26～P.29)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。

■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
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

お客様ご相談センター  **0120-345135**

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。

仕様

型 名	EL-KA23
電 源	交流 100V 50/60Hz
消 費 電 力	900W
加 熱 方 式	直接加熱方式
コ ー ド の 長 さ	1.4m(マグネットプラグ方式)
外 形 寸 法 [約 c m]	幅28.5×奥行31×高さ22.5(46.5 ^{※1})
質 量	約7.0kg
満 水 容 量	3.3L ^{※2}
定 格 容 量 (最 大 調 理 容 量)	2.3L (白米:0.18～0.54L 豆料理:1.0L)
設 定 温 度 範 囲	100/90/80/70/60/50/40℃

- 特定地域(高い山・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 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。
- (※2)なべに水を満杯になるまで入れたときの量です。調理時は定格容量(最大調理容量)以下でご利用ください。

レシピについて

レシピについては、別冊のレシピブックもしくは、専用のWEBサイトでご確認ください。
WEBサイトでは、レシピブックに掲載しているレシピだけではなく、さまざまなレシピを掲載しています。



<https://www.zojirushi.co.jp/syohin/stan/recipe/>

通信費はお客様負担となります。予めご了承ください。