

## ホーロー電気調理なべ保証書

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-NS23		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-NS

## ホーロー電気調理なべ

### 型名 EL-NS23 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。ごぞいます。
- 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。
- 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

## 愛情点検

### 長年ご使用のホーロー電気調理なべの点検を！



#### 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・ゆらみがある
- その他の異常や故障がある

#### ご使用中

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。

## 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
象印アプリと接続する	10
象印アプリをインストールする	12
象印アプリとの接続を解除する	13
時刻の合わせ方	14
報知の種類と切りかえ方	15

### 使い方

基本の調理のしかた	16
調理時間表示について	19
自動メニューの選び方	20
ダウンロードメニューの選び方	21
予約調理	22
保温について	23
手動で調理をする場合	24
パック調理	25
あたためなおし	29
直火調理・直火あたためなおし	30

### お手入れ

お手入れ	31
クリーニング	35

### こんなときは

WEBで確認する	36
初期化	36

### 困ったときに

故障かなと思ったとき	37
こんな表示をしたとき	40
Bluetooth使用上のご注意	41
部品の交換・購入について	42
アフターサービス	42
お客様ご相談窓口	42
仕様	43
著作権など	43
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。

❌ 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

❌ **改造はしない。また、修理技術者以外の方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。

**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。

**交流100V以外では使用しない**  
火災・感電の原因になります。

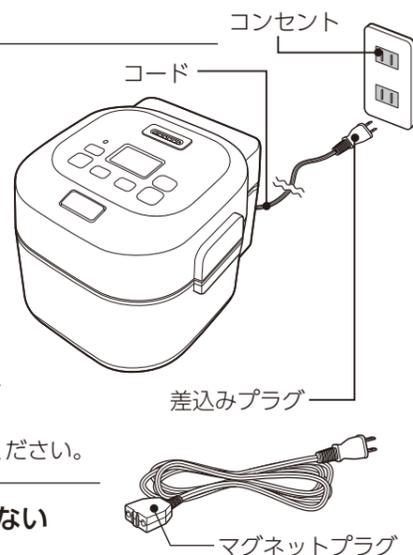
**コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**  
感電・ショート・発火の原因になります。

**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。

**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。



●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。

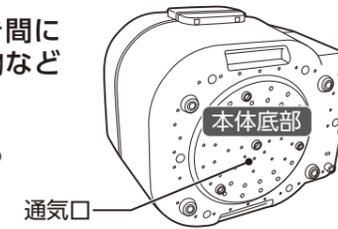
## 警告

❌ **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。



**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。

**病院内や医療用電気機器のある場所では使用しない**

本体からの電波が医療用電気機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因になります。

❗ **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

**医療用ペースメーカーを装着している方は本体を装着部から15cm以上離す**

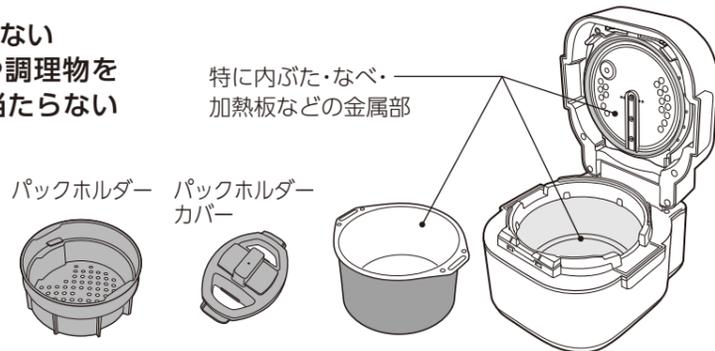
本体からの電波がペースメーカーの作動に影響を与える場合があります。

# 安全上のご注意 つづき

## ⚠ 注意

⊘ 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。



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

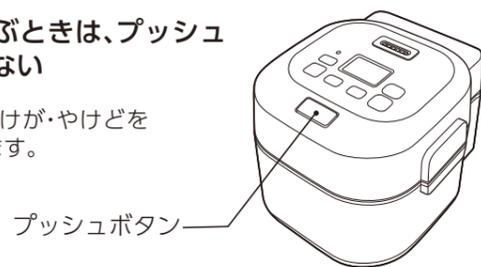
スライド式テーブルが破損して製品が落下し、けが・やけどの原因になります。  
荷重強度が20kg以上のものをお使いください。

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。



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。

⚠ 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。

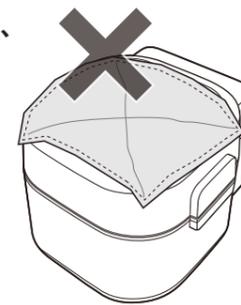
差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

## お願い

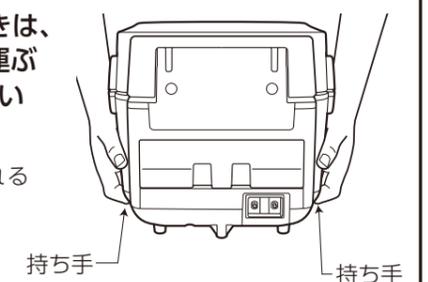
本体(特に蒸気口)には、  
ふきんなどをかけない

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・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。

本体は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。

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。

取り扱いはていねいに行う

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・象印アプリに記載している  
もの以外は使用しない

発煙・発火の原因になります。

外ぶ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。  
未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。



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。



ぶついたり、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。

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。

なべを勢いよく本体に入れない

なべの割れ・欠けおよび本体の割れ・変形・破損の原因になります。

金属製品をなべに当てない。金属との摩擦を避ける

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、本体やシンクの上な  
どでなべを擦らせる行為はホーローに傷や銀色の汚れを生じ  
させる原因になります。

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。

使用できる熱器具以外で加熱したなべを本体にセット  
しない

製品の溶融・発煙・発火・故障の原因になります。使用できる熱器  
具はP.30「直火調理・直火あたたためなおし」を参照してください。

なべ(なべぶた)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(なべぶた)および電子  
レンジが破損する原因になります。

ストーブの上で使用しない

ストーブの上で使用するとなべが倒れ、やけどの恐れがあります。

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。

## ホーローなべの特徴とご注意

●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、性能に問題はありません。

●サビが生じやすい素材です。

製造工程上、なべ全体をガラス質で覆うことはできません。  
そのため、水分や塩分などが付着したまま保管をすると鉄  
サビが生じることがありますが、鉄サビは無害なので続けて  
ご使用いただけます。サビが気になる場合は、台所用中性  
洗剤や重そうなどでサビを取り除いたあと、食用油を薄く  
塗るなどのお手入れによりサビを発生しにくくすることも  
可能です。

●表面やフチ・端部に黒点や筋がでていることがあります。

製造の特性上、表面やフチ・端部に周辺とは異なる色(黒や  
灰色)の部分が見られます。これは釉薬を施すときや焼成  
するときの治具の影響で素地や下塗りの釉薬(下釉)が見え  
たり、焼成炉内に浮遊する材料の一部が表面につき、焼きつ  
いたりしたものです。性能や品質に異常はありませんので安心  
してご使用ください。

●本製品のなべは直火調理や直火あたたためなおしに使用することができますが、ご使用前にP.30の「直火調理・直火  
あたたためなおし」をご覧ください。

## 安全に調理するために

●手動で90℃未満の低温の調理を行う場合は食材の特性や  
状態に適した「調理温度」・「設定時間」で調理してください。  
「調理温度」・「設定時間」がたりない場合は、食中毒を起こ  
す原因になりますのでご注意ください。

●食材は新鮮なものを使用し、生もの取り扱い際は直接触  
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  
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  
閉める

先端中央付近を  
押しください。

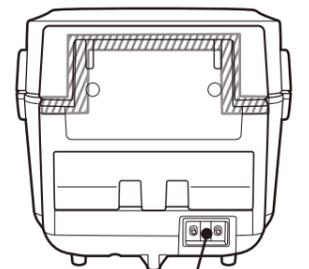
カチッ

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



外ぶた開閉時、本体  
うしろ側のすき間  
(右図斜線部)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。

## プッシュボタン

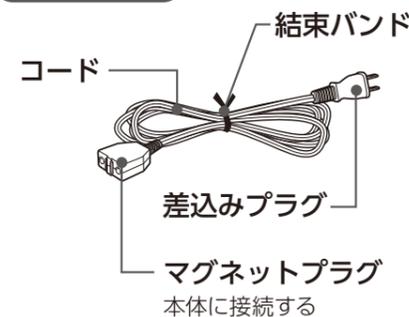
外ぶたを開けるときに押す

通気口(本体底部)

つゆ受け  
(本体うしろ側)

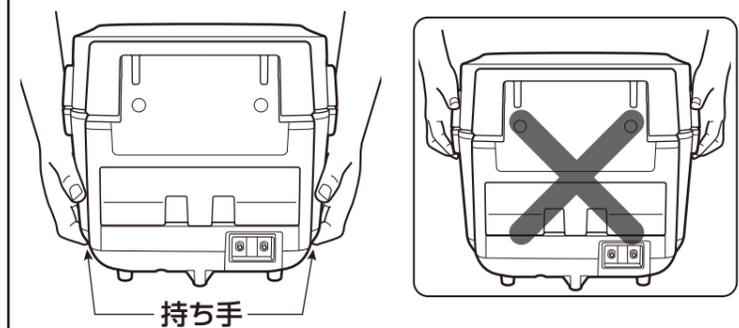
持ち手(左右2カ所)  
持ち運びのときに使う

## 電源コード



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

●左右の持ち手を両手で持ってください。



# 各部のなまえと扱い方 つづき

## 操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「スタート/決定」キー、「保温/とりけし」キー中央の(●、▲)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

### Bluetoothランプ

本体とスマートフォンの接続や通信状況をランプの点灯・点滅で表示します。→P.12

### 時刻表示

(時刻の合わせ方 →P.14)

### 表示部

- キーを押すとバックライトが点灯します。30秒間操作しないと消灯します。
- 表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

ホーム画面(待機中)

### 「戻る」キー

ひとつ前の操作や画面に戻るときに使う

戻る

### 画面のページ数表示

(下記参照)

### 予約ランプ

「予約」キー

- 予約調理をするときに使う →P.22

### 保温/とりけしランプ

保温/とりけし

### 「スタート/決定」ランプ

スタート/決定

### 「スタート/決定」キー

- 調理を開始するときに使う
- 選択した内容を決定するときに使う

### 「保温/とりけし」キー

- 保温をするときに使う →P.23
- 操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

### 「選択」キー

- 項目を選択するとき、日付、時刻、時間、温度などを合わせるときに使う

### 内ぶたとっ手

- 内ぶたを持ち運ぶときに使う
- 内ぶたの取りはずし、取りつけのときに使う

●お手入れ後、内ぶたを必ず取りつけてください。→ P.32

### 加熱板

- 加熱板となべの間に保護紙を入れていますので、お使いになる前に取り除いてください。

### なべとっ手

- 素手で触れると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。

### 水位目盛

(なべ内側2カ所)

### なべとっ手パッキン

(左右2カ所ずつ)

- なべはホーロー製のため、割れたり欠けたりすることがあります。取り扱いに注意してください。

### リチウム電池について

差込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にとまない消耗します。→P.40

## 画面の構成と操作について

画面は複数にわたって表示していることがあります。画面右上に表示している画面のページ数表示を参考にして「選択」キーで選択してください。

10:00 (1/2) ← 1ページ目

自動メニューを選ぶ  
ダウンロードメニュー  
手動で作る  
あたためなおし

10:00 (2/2) ← 2ページ目

クリーニング  
設定

「選択」キー

## 付属品

### パックホルダー

### パックホルダーカバー

パック調理や蒸し料理を作るときに使用します。

### なべぶた

なべぶたは直火調理・直火あたためなおしのときや、本体から取り出したなべにふたをして、冷蔵庫などで一時保存するときに使用します。

- 直火調理・直火あたためなおしや一時保存する以外になべぶたを使用しないでください。
- なべになべぶたでふたをしたまま、本体に入れ、外ぶたをしめないでください。故障の原因になります。

### 計量カップ (白米専用)

約180mL(約1合)

### レシピブック

### パック調理ガイド

# 象印アプリと接続する

●スマートフォンの画面のイラストはイメージです。

## 象印アプリを使うために必要な機器などを確認する

### ■スマートフォン

- ・Bluetooth機能を搭載しているスマートフォン
- ・象印アプリが正常に動くスマートフォン

### ■象印アプリをインストールする

#### iPhoneの場合

- ①「App Store」を開く
- ②「象印アプリ」を検索する
- ③画面にしたがってインストールする

#### Androidの場合

- ①「Google Play」を開く
- ②「象印アプリ」を検索する
- ③画面にしたがってインストールする

象印マホービンWEBサイトの製品紹介ページにも象印アプリについて詳しく記載しています。

<https://www.zojirushi.co.jp/syohin/kitchen/electric-cooker/el-ns/>



- この2次元コードは製品本体でも表示できます。→P.12

### ■スマートフォンのBluetooth機能をオンにする

お使いのスマートフォンの使用方法にしたがって、Bluetooth機能をオンにしてください。

### ■象印アプリが正しくインストールされているか確認する

象印アプリを立ち上げ、正しくインストールされているか確認してください。

- すべての機種で動作を保証するものではありません。
- 象印アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは予告なく停止、または変更することがあります。

### ご注意とお願い

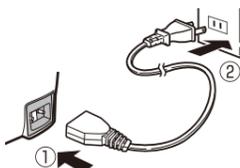
- 接続済みのスマートフォンと本製品が接続中の場合は新たなスマートフォンと接続できません。その場合は、以下のいずれかの方法で本製品との接続を解除してから新たなスマートフォンと接続してください。
  - ・すでに接続済みのスマートフォンをBluetoothの通信圏外に移動させる
  - ・お使いのスマートフォンの使用方法にしたがって、接続済みのスマートフォンのBluetooth機能をオフにする
  - ・お使いのスマートフォンの使用方法にしたがって、接続済みのスマートフォンのBluetoothの接続情報を削除する
  - ・本製品の「設定」からBluetoothの接続を「OFF」にする →P.13
- 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

## 本体と象印アプリとの接続のしかた

### 1 本体のプラグを接続する

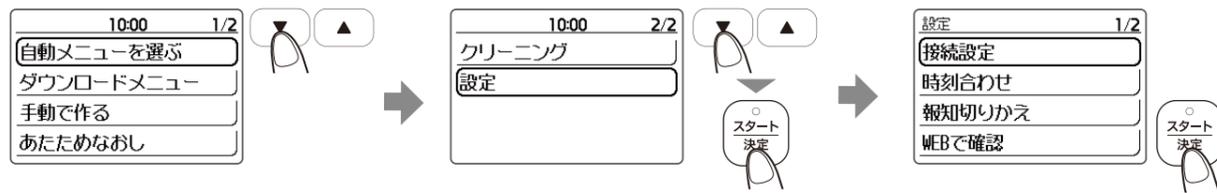
- ①マグネットプラグを奥までしっかり取りつける
- ②差し込みプラグをコンセントに差し込む

- 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。



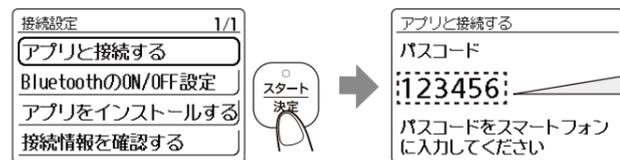
### 2 ▼ ▲ でホーム画面の「設定」を選び、スタート決定を押す

続けて「接続設定」を選び、スタート決定を押す



### 3 「アプリと接続する」を選び、スタート決定を押す

接続用のパスコード表示画面を表示します。



- パスコードは毎回ランダムに並べられた数字が表示されます。

スマートフォンの種類によって、パスコードが表示される場合とされない場合があります。表示されない場合は、下記の5を操作した後に表示されます。

- パスコードが表示されない場合は、P.39「故障かなと思ったとき」の「Bluetooth接続」→「初期設定のときに本体のパスコードが表示されない」を確認してください。

### 4 スマートフォンで象印アプリを起動する

- 象印アプリの初回起動時には、使い方ガイドを表示します。事前に確認しておくことで設定や操作がスムーズに行えます。

- スマートフォンのイラストはイメージです。メーカー・機種・バージョンなどによって表現が異なります。お使いのスマートフォンの表示にしたがって、接続を進めてください。



### 5 「製品」をタップし、「接続する」をタップする 続いて「接続する」をタップする



### 6 本体画面に表示されたパスコードをスマートフォンに入力し、「ペアリング」、または「OK」をタップする

iOS の場合



Android の場合



次のページへつづく→

# 象印アプリと接続する つづき

7 <スマートフォン>  
図のように「接続されました」と表示すると接続完了



<本体>  
ブザーが鳴り、本体画面に「接続が完了しました」と表示、Bluetoothランプが点灯すると接続完了

Bluetoothランプが点灯

## Bluetoothランプ

本体とスマートフォンの接続や通信状況をランプの点灯・点滅で表示します。

点灯	Bluetoothでスマートフォンにつながっています。
点滅	Bluetoothでペアリング中です。
消灯	スマートフォンにつながっていません。

アプリと接続する  
接続が完了しました  
自動でホーム画面へ戻ります

## 接続に失敗した場合

下記の状態になると接続に失敗しているため、最初から接続作業をやり直してください。

- スマートフォンに接続が失敗した表示が出た場合

製品と接続できませんでした  
通信状況をご確認のうえ、再度お試しください  
OK

- 本体画面に下図のような表示をした場合

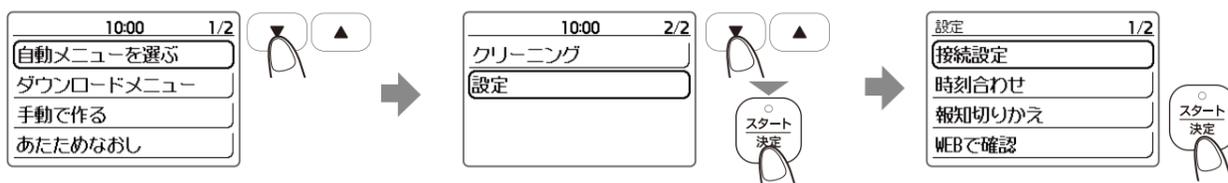
アプリと接続する  
接続に失敗しました  
取扱説明書をご確認のうえ、最初からやりなおして下さい  
自動でホーム画面へ戻ります

- 失敗した原因はP.39「故障かなと思ったとき」に記載しています。

# 象印アプリをインストールする

1 ▼ ▲ でホーム画面の「設定」を選び、スタート決定を押す

続けて「接続設定」を選び、スタート決定を押す



2 ▼ ▲ で「アプリをインストールする」を選び、スタート決定を押す

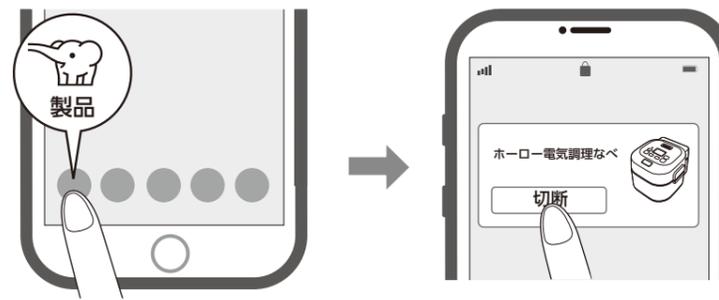


# 象印アプリとの接続を解除する

- 本体とスマートフォンの接続を解除したいときや、接続に失敗し接続情報を削除したいときは、象印アプリとの接続を解除してください。
- 接続の解除は象印アプリでもできます。接続を解除するときは象印アプリの接続解除方法を優先的におこなってください。

## 象印アプリの操作によって接続を解除する方法

象印アプリの「製品」画面から「切断」をタップする

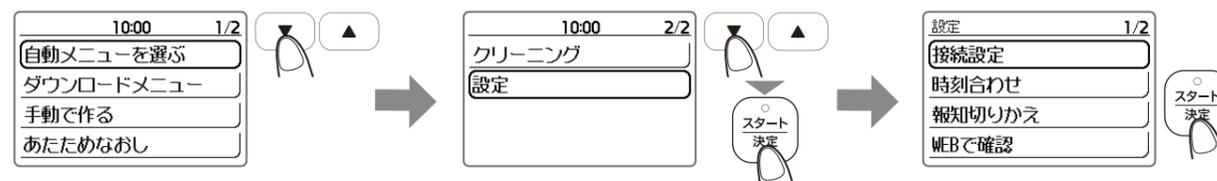


- 再度本体と接続する場合は、P.11～P.12「象印アプリを接続する」の5～7を参照し、接続してください。

## 本体の操作によって接続を解除する方法

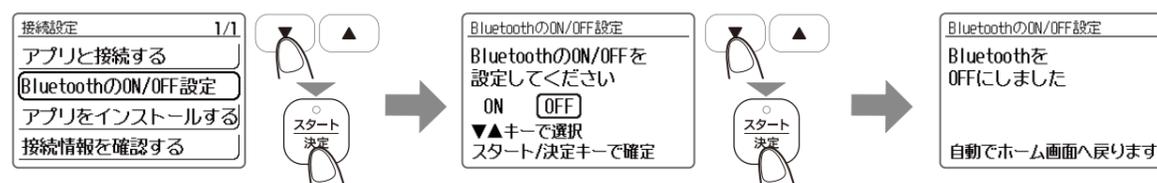
1 ▼ ▲ でホーム画面の「設定」を選び、スタート決定を押す

続けて「接続設定」を選び、スタート決定を押す



2 ▼ ▲ で「BluetoothのON/OFF設定」を選び、スタート決定を押す

続けて ▼ ▲ で「OFF」を選び、スタート決定を押す



- 再度象印アプリと接続する場合は、スマートフォンのBluetoothの接続情報を削除し、本体のBluetoothを「ON」に設定してから、P.10～P.12「象印アプリと接続する」の1～7の設定を行ってください。(本体のBluetoothを「ON」に設定するだけでは、象印アプリと接続されません。)
- 再接続ができない場合は、P.39「故障かなと思ったとき」の「Bluetooth接続」を確認してください。

設定が完了すると、ホーム画面に戻ります。

# 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。

- なべを本体にセットし、差込みプラグをコンセントに差し込んだ状態で操作してください。

例：2025年2月20日15:01の表示を2025年3月22日14:05に合わせる場合

**1** ▼ ▲ でホーム画面の「設定」を選び、 を押す  
 続けて ▼ ▲ で「時刻合わせ」を選び、 を押す

**2** ▼ ▲ で「西暦」を選び、 を押す  
 同様に「月」・「日」を選び、 を押す

**3** ▼ ▲ で「時」・「分」を選び、 を押す

- 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・あたためなおし中・保温中・予約中・クリーニング中は、時刻合わせできません。

# 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
鳴るタイミング	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
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・あたためなおし・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・クリーニング終了後に「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			

## 切りかえ方

**1** ▼ ▲ でホーム画面の「設定」を選び、 を押す  
 続けて ▼ ▲ で「報知切りかえ」を選び、 を押す

**2** ▼ ▲ で報知の種類を選び、 を押す

切りかえたい報知の設定完了音が鳴り、報知の切りかえが完了すると、ホーム画面に戻ります。

- 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。
- あたためなおし開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 調理中・あたためなおし中・保温中・予約中・クリーニング中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

# 基本の調理のしかた

- 初めてお使いになるときは、なべ・なべふた・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.31~P.34
- 使いはじ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.35「クリーニング」をお試しください。

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。

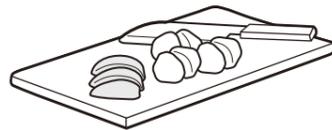
## 熱湯消毒のしかた

- 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。

※自動メニューの場合、次のカテゴリーが該当します。  
・低温調理 ・パック調理(一部) ・パック調理の調理温度については別冊のレシピブック(P.9)を参照してください。

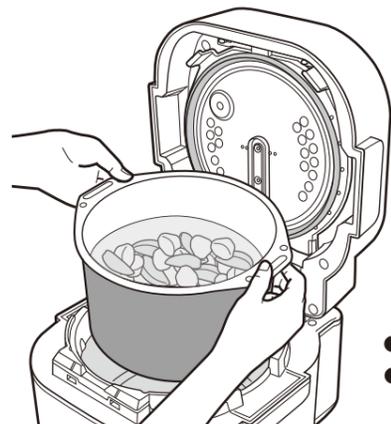
## 1 材料の下ごしらえをする

別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリにしたがって、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

なべ外側・本体内部の水分や異物をふき取ってください。



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)

### 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

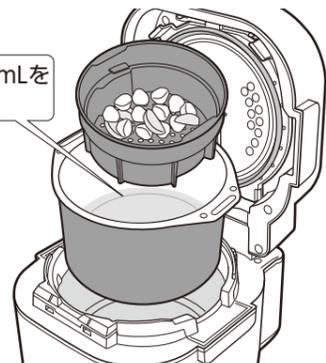
- 炊飯するときは、米を洗い、平らな台の上で米に水を加えて、水加減をしてください。
- メニューによっては、なべの内面に色がつく場合があります。気になる場合は、P.34「なべの汚れが取れにくい場合」を参照し、お手入れしてください。

### 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。



水200mLを入れる



- 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

●自動メニューの中にはパックホルダーを使用しない蒸し調理もあります。別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリにしたがって調理してください。

- パック調理をする場合は……P.25~P.28「パック調理」参照

## 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

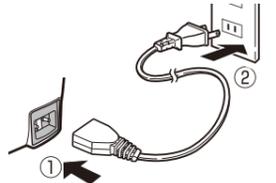
内ぶた・つゆ受けの水分や異物をふき取ってください。

- 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付ける
- ②差し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。



## 5 メニューや調理時間などを設定する

- 自動メニューの選び方……P.20
- ダウンロードメニューの選び方……P.21
- 手動で調理をする場合……P.24

## 6 予約調理をする場合は予約の設定をする

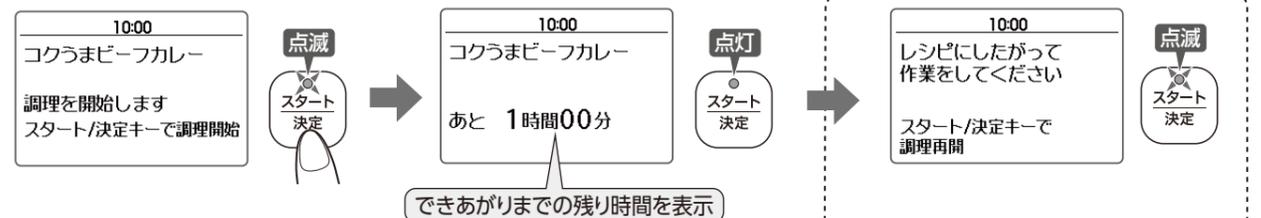
- 予約調理……P.22
- 予約の設定をしないですぐに調理を始めるときは7へ進んでください。
- 手動で調理をする場合は、予約調理はできません。

## 7 を押す

調理を開始します。

- 調理中に画面に表示される調理時間はメニューや調理方法により異なります。詳しくはP.19「調理時間表示について」を参照してください。

例:「自動メニューを選ぶ」→「カテゴリーで探す」→「焼き煮込み」→「コクうまビーフカレー」を調理する場合



できあがりまでの残り時間を表示

- 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分以内にプラグを接続し直してください。(2分経過すると調理が中断します。)
- 外ぶたが閉まっていないとブザーが鳴り、調理が開始されません。([H17]が表示)
- 調理中に外ぶたを開けた場合、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。)

調理の途中で作業をする自動メニューがあります。

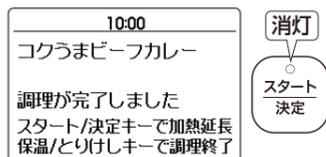
- ①調理の途中でブザーが鳴り、画面に「レシピにしたがって作業をしてください」と表示します。
- ②外ぶたを開けて、別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリにしたがって作業をしてください。
  - 外ぶたを開けないと、1分おきにお知らせブザーが鳴ります。
- ③途中の作業が完了したら外ぶたを閉めて、「スタート/決定」キーを押してください。
  - 「スタート/決定」キーを押さないままにすると押し忘れ報知ブザーが鳴ります。

# 基本の調理のしかた つづき

## 8 調理終了のブザー(メロディー)が鳴ったらできあがり

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皿などを入れた場合や、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、自動で保温には切りかわりません。(調理終了後、保温をしたい場合は →P.23)

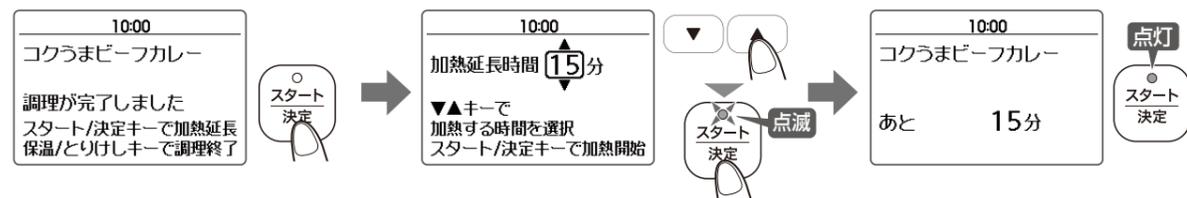


調理終了後に仕上がりを確認し、加熱不足の場合は加熱の延長ができます。

### 加熱の延長をする場合

加熱の延長が不要な場合は9へ進んでください。

- ① 調理終了時の画面で **スタート/決定** を押す
- ② **▼ ▲** で延長する時間を設定し、**スタート/決定** を押す  
加熱の延長を開始します。



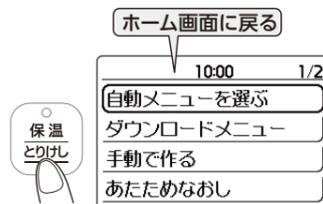
- ③ 調理終了のブザー(メロディー)が鳴ったらできあがり



## 9 保温/とりけしを押して、調理を終了する

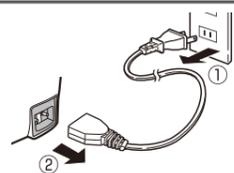
- 調理が終わったあとは必ず「保温/とりけし」キーを押してください。  
「保温/とりけし」キーを押さないと、取り出し忘れ報知ブザーが約10分後に鳴り、その後30分間隔で鳴り続けます。

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、他の調理は受け付けません。



## 10 差し込みプラグ・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」でお手入れしてください。→P.35

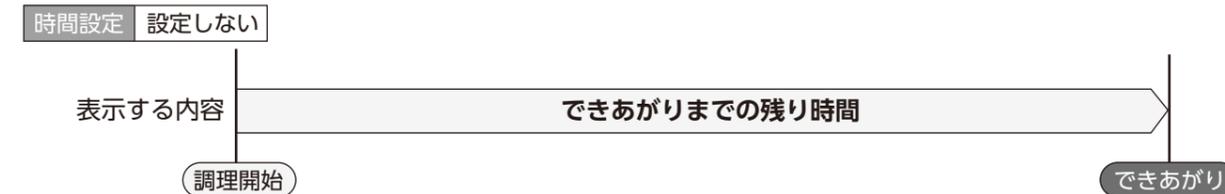


# 調理時間表示について

調理方法、予約設定によって画面に表示される内容が異なります。

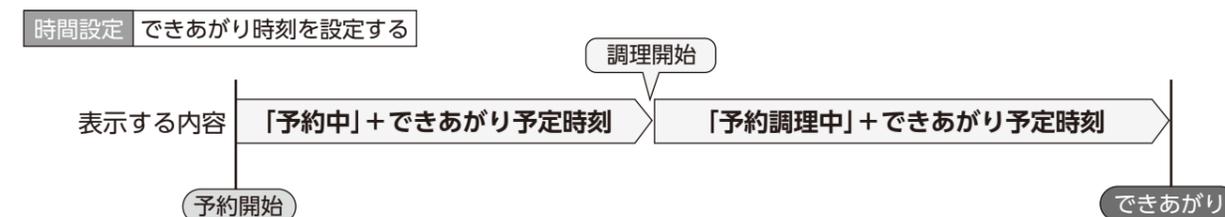
## ■自動メニュー・ダウンロードメニュー(予約なし)の場合

調理開始と同時にできあがりまでの時間を減算表示します。



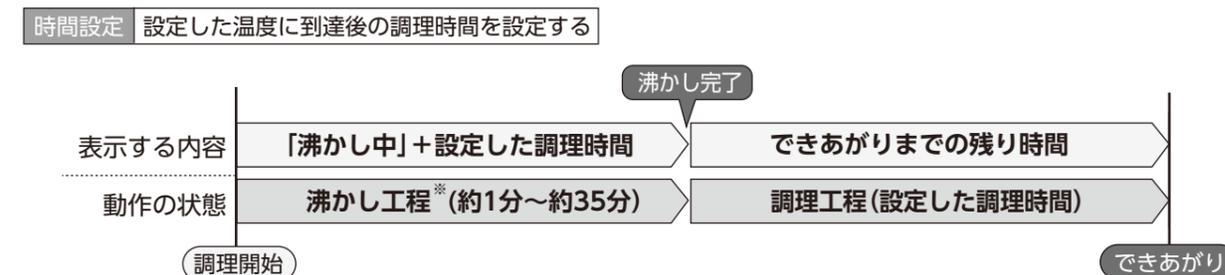
## ■予約調理の場合

予約開始と同時にできあがり予定時刻を表示します。



## ■手動で調理する場合

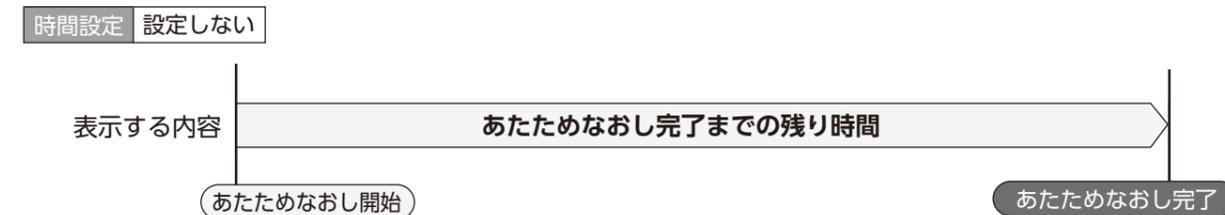
調理開始直後は「沸かし中」と表示します。設定温度に到達後、「沸かし中」の表示が消灯し、設定した調理時間から残り時間を減算表示します。



<sup>\*</sup>沸かし工程とは…なべの中の材料を設定した温度まで上げる(沸かす)調理のことです。  
●電圧・室温・材料の分量などによりかわります。

## ■あたためなおし

調理開始直後は「約9分」を表示、内容物の量や温度を測定し、あたためなおし完了までの時間を減算表示します。



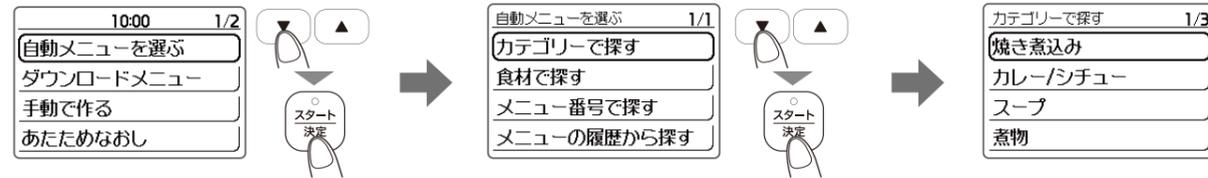
●調理物の温度や量、環境温度や電源電圧等の影響によって表示している時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

# 自動メニューの選び方

調理の準備、調理方法については、P.16～P.18「基本の調理のしかた」をご覧ください。

**1** **1** **▼** **▲** でホーム画面の「自動メニューを選ぶ」を選び、**スタート決定** を押す  
4種類のメニュー選択方法を表示します。

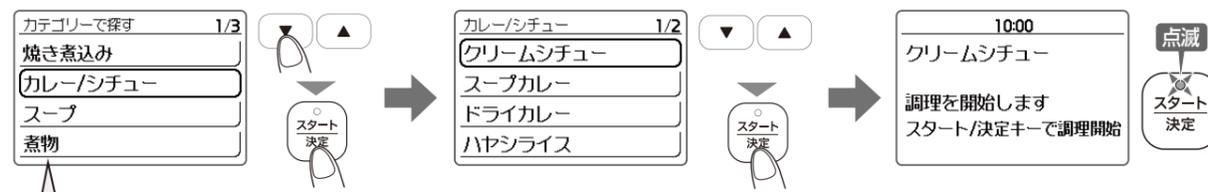
**2** **▼** **▲** で希望するメニュー選択方法を選び、**スタート決定** を押す



**2** **希望のメニューを選ぶ** メニューは別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリでご確認ください。

**カテゴリーで探す** ……メニューのカテゴリー(大きな分類・10種類)から選びます。

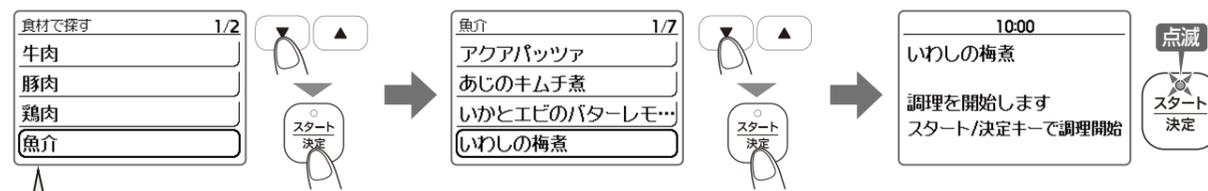
例:「カテゴリーで探す」→「カレー/シチュー」→「クリームシチュー」を選ぶとき



- 焼き煮込み • カレー /シチュー • スープ • 煮物
- 米・麺調理 • 低温調理 • 無水調理 • パック調理
- 蒸し調理 • スイーツ

**食材で探す** ……メニューに使われている食材(8種類)から選びます。

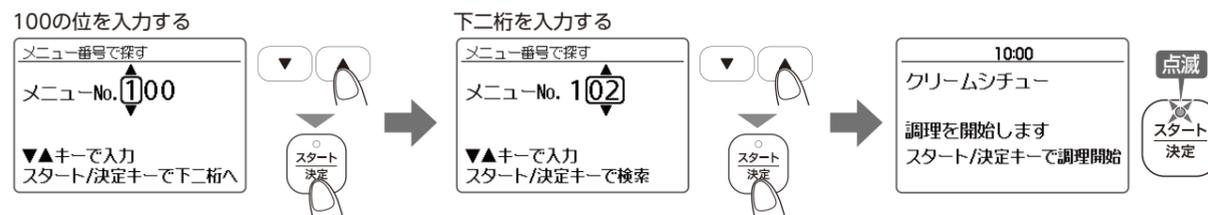
例:「食材で探す」→「魚介」→「いわしの梅煮」を選ぶとき



- 牛肉 • 豚肉 • 鶏肉 • 魚介 • 野菜 • 米・麺 • 卵・豆・乾物 • その他

**メニュー番号で探す** ……レシピブックに記載されているメニュー番号を入力します。

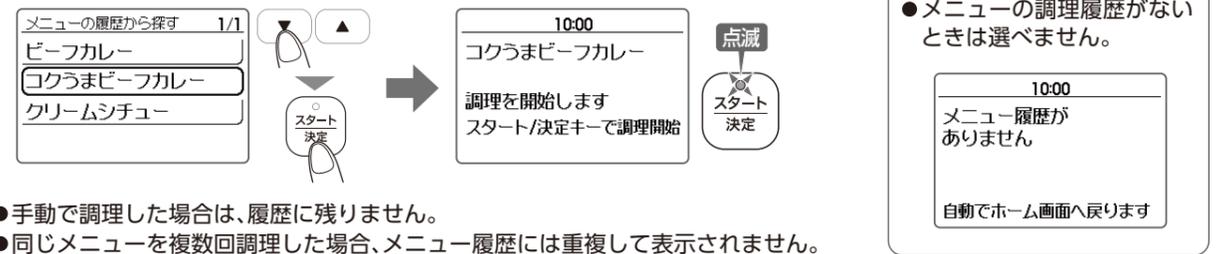
例:メニュー番号「102」(クリームシチュー)を選ぶとき



●入力したメニュー番号で該当するメニューがない場合、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。

つづき

**2** **メニューの履歴から探す** ……最近使用したメニューから選びます。(最大10メニュー)



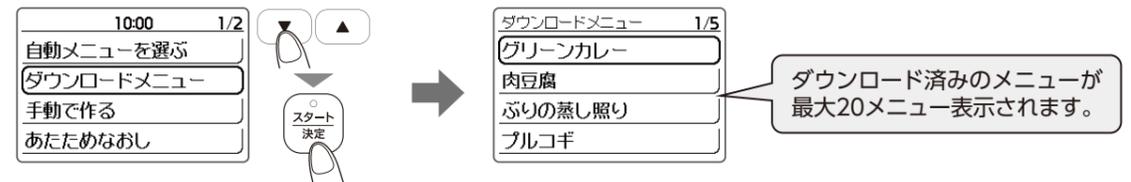
- 手動で調理した場合は、履歴に残りません。
- 同じメニューを複数回調理した場合、メニュー履歴には重複して表示されません。

**3** **スタート決定** を押す 以降はP.17～P.18「基本の調理のしかた」7～10をご覧ください。

# ダウンロードメニューの選び方

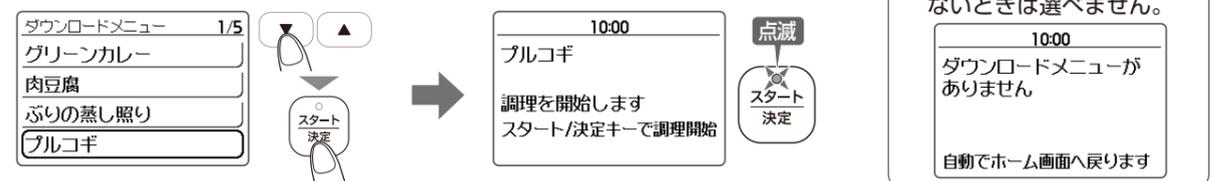
- 象印アプリから本体にメニューをダウンロードして調理ができます。
- 象印アプリとの接続方法は、P.10～P.12「象印アプリと接続する」をご覧ください。
- 象印アプリからのダウンロード方法は、象印アプリでご確認ください。

**1** **▼** **▲** でホーム画面の「ダウンロードメニュー」を選び、**スタート決定** を押す  
ダウンロード済みのメニューが表示されます。



**2** **▼** **▲** で希望のダウンロード済みのメニューを選び、**スタート決定** を押す

例:ダウンロードメニューから「プルコギ」を選ぶとき



**3** **スタート決定** を押す 以降はP.17～P.18「基本の調理のしかた」7～10をご覧ください。

- 「ダウンロードメニュー」に保存できるメニュー数は、20メニューまでです。20メニューを超えると保存した日付の古いものから順に消去されます。
- 「ダウンロードメニューがありません」と表示されたときは、メニューを選ぶことができません。スマートフォンを使ってメニューをダウンロードしてから、もう一度操作をしてください。
- 本体に内蔵しているメニューをダウンロードした場合も、ダウンロードメニューに表示します。

# 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。

●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.14

- 予約調理ができないメニューがあります。予約できる自動メニュー、ダウンロードメニュー、予約可能な時間の範囲は、別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリでご確認ください。
- 12時間を超える予約設定はできません。
- パック調理メニューは予約調理できません。 ●「手動で作る」を選択した場合は予約調理できません。
- メニューによって予約できる最短時刻が異なります。

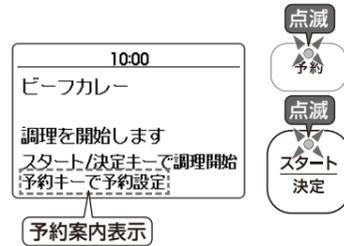
## 1 調理の準備をする

P.16~P.17「基本の調理のしかた」の1~4参照

## 2 「自動メニュー」または「ダウンロードメニュー」から予約調理ができるメニューを選ぶ

- メニューの選び方は、P.20「自動メニューの選び方」の2、P.21「ダウンロードメニューの選び方」の2参照

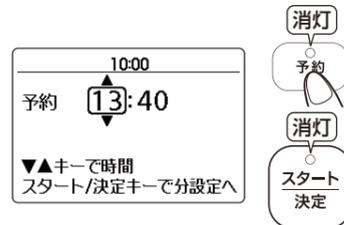
予約調理ができるメニューを選択すると、右図のように画面に予約の案内が表示され、スタート決定ランプ、予約ランプが点滅します。



## 3 を押す

予約設定画面に切りかわります。

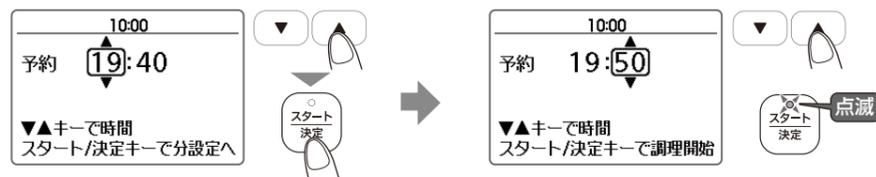
予約できる最短時刻を表示、スタート/決定ランプ、予約ランプが消灯します。



## 4 できあがりの時刻を設定する

① ▼ ▲ で「時」を設定し、スタート決定を押す

② ▼ ▲ で「分」を設定する  
スタート決定ランプが点滅します。



- ▼ ▲ を押し続けると「時間」は1時間単位、「分」は1分単位で早送りができます。

- 予約可能な範囲でできあがり時刻が設定できます。  
予約可能な範囲は、別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリをご覧ください。
- 予約できない時刻は ▼ ▲ を押ししても表示されません。

## 5 を押すと予約設定完了

予約ランプが点灯、スタート/決定ランプが消灯します。  
予約設定完了後、約5分でスタート/決定ランプが点灯し、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。)

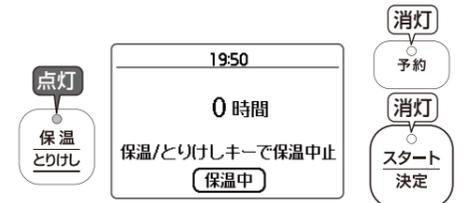
- 差込みプラグをコンセントから抜いた場合(および停電時)は2分以内にコンセントに差し直してください。(2分経過すると予約が中断します。)



## 6 設定した時刻にできあがり

ブザー(メロディー)が鳴り、保温/とりけしランプが点灯し、予約ランプ、スタート/決定ランプが消灯します。  
表示部に「保温中」、保温経過時間を表示します。

- 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…

を押す

予約ランプが消灯し、ホーム画面に戻ります。

# 保温について

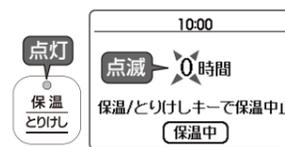
予約調理終了後、あたためなおし完了後は、自動的に保温に切りかわります。(最長12時間まで保温できます。)

12時間を超えると数字が点滅してお知らせします。メニューによっては、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。)



### 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。)



### 予約なしで調理をした場合は

- 予約なしで調理をした場合は、自動では保温に切りかわりません。保温が必要な場合は「保温/とりけし」キーを押して調理を終了したあとに再度「保温/とりけし」キーを押してください。(保温経過時間が点滅表示します。)
- お召し上がりになるまでに時間があく場合は、食中毒を起こす原因になるため、必ず保温してください。

- 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(および停電時)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。保温中に戻したい場合は、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。)
- パック調理は保温しないでください。

保温を取り消したいときは…

を押す

保温/とりけしランプが消灯し、ホーム画面に戻ります。

# 手動で調理をする場合

好みの時間・温度を設定してお使いいただけます。(カテゴリーにより異なります。)  
調理の準備については、P.16~P.18「基本の調理のしかた」をご覧ください。カテゴリー、時間設定の目安については別冊のレシピブックをご覧ください。

- 手動で調理をする場合は予約調理はできません。
- 安全のために、食材やカテゴリーに適した調理温度、調理時間を設定してください。

**1** ▼ ▲ でホーム画面の「手動で作る」を選び、  
スタート決定を押す

**2** ▼ ▲ で希望するカテゴリーを選び、スタート決定を押す  
7種類のカテゴリーから選びます。

**3** ▼ ▲ で調理温度を設定し、スタート決定を押す

- 「温度調理」・「無水調理」・「パック調理」は調理温度を設定します。
- カテゴリーによって設定できる温度が決まっています。(右表参照)
- 「選択」キーを押すごとに10℃単位で切りかわります。

カテゴリー	設定できる温度
温度調理	[100℃]・[90℃]・[80℃]・[70℃]・[60℃]・[50℃]・[40℃]
無水調理	[100℃]・[90℃]・[80℃]
パック調理	[90℃]・[80℃]・[70℃]・[60℃]

●「カレー / シチュー」・「スープ」・「煮物」・「米調理」は調理温度の設定はできませんので4へ進んでください。

**4** ▼ ▲ で調理時間を設定し、スタート決定を押す

- カテゴリーによって設定できる時間が決まっています。(右表参照)
- 白米を炊く場合は、1時間に設定してください。
- ▼ ▲ を押し続けると早送りができます。

カテゴリー	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
温度調理	0分	1分～13時間
無水調理	0分	1分～2時間
パック調理	0分	1分～4時間

●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。

**5** スタート決定を押す  
以降はP.17~P.18「基本の調理のしかた」の7~10をご覧ください。

# パック調理

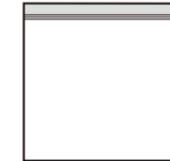
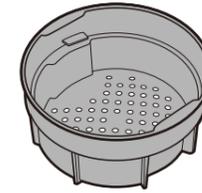
- ジッパーつき食品保存袋に調味料と食材を入れ、湯せんで調理します。2品同時に調理もでき、手軽に品数を増やすことができます。

## 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

●パック調理が指定されている自動メニュー・ダウンロードメニュー以外のメニュー、または「手動で作る」→「パック調理」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。

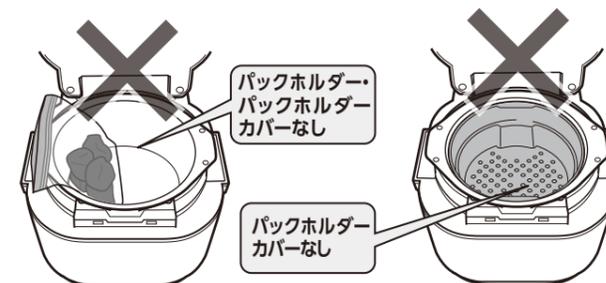
●パックホルダーカバーにうまくセットできず、調理がうまくできない原因になります

●袋の口をしばり、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→

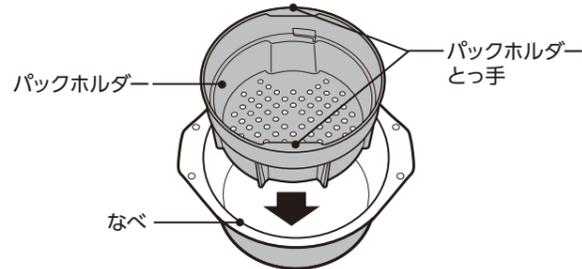
# パック調理 つづき

## パック調理の手順

●別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリにしたがって、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

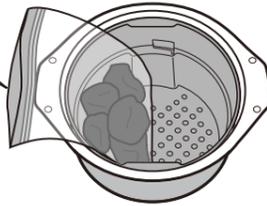
●なべを本体から出した状態でセットしてください。



### 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

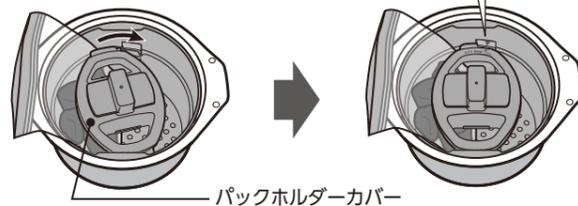
袋の口は必ず開けたままで!

- 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。



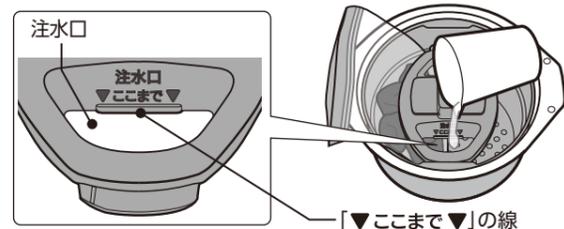
### 3 パックホルダーにパックホルダーカバーをセットする

- 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。

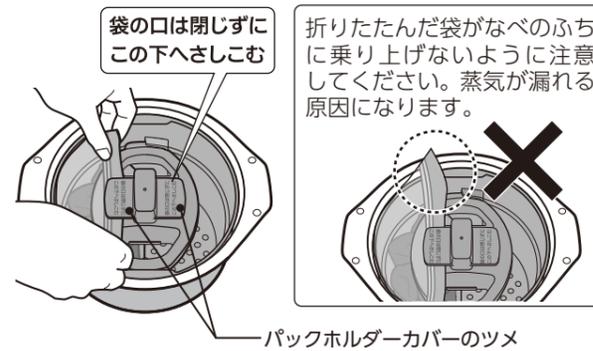


### 4 パックホルダーカバーの注水口から水を入れる(注水口の「▼ここまで▼」の線まで)

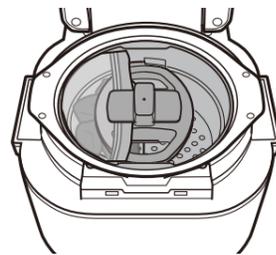
- 水が「▼ここまで▼」の線を越えるとふきこぼれの原因になります。
- ジッパーつき食品保存袋に水が入らないように注意してください。



### 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



### 6 なべを本体にセットする



### 7 パック調理が指定されている自動メニュー・ダウンロードメニューを選ぶ。または「手動で作る」→「パック調理」を選び、調理温度・時間を設定する

- 自動メニューの選び方はP.20、ダウンロードメニューの選び方はP.21、手動でパック調理をする場合の設定方法はP.24を参照してください。

8 **スタート決定** を押す 調理を開始します。

調理終了のブザーが鳴ったらできあがり

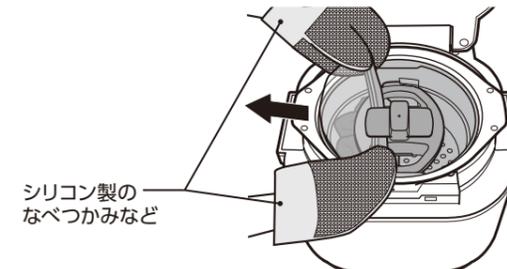
- 調理終了後に仕上がりを確認し、加熱不足の場合は加熱の延長ができます。→P.18

9 **保温とりけし** を押して調理を終了する

- 詳しくはP.18「基本の調理のしかた」の8~10を参照してください。
- 保温はしないでください。

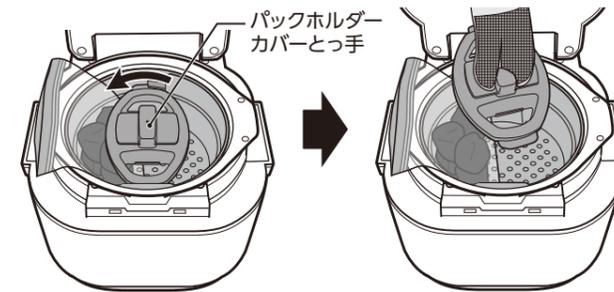
●調理終了後は、なべ・内ぶた・パックホルダー・パックホルダーカバー・ジッパーつき食品保存袋が熱くなっていますので必ずシリコン製のなべつかみなどを使用してください。

### 10 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



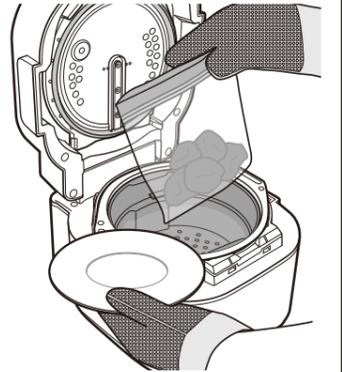
### 11 パックホルダーカバーをパックホルダーからはずす

- 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。



### 12 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。



### 13 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・象印アプリに掲載しているメニュー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。

# パック調理 つづき

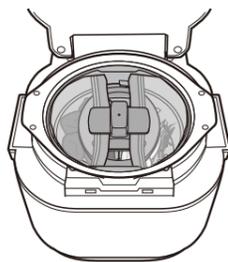
## 2パック同時に調理する場合

●異なるメニューを2パック同時に調理する場合は以下の点にご注意ください。

メニュー・レシピについて	ホーム画面の「自動メニューを選ぶ」、「ダウンロードメニュー」から調理することはできません。別冊のレシピブックのP.9「パック調理で2パック同時に調理する場合」に記載している表の調理温度・調理時間を参照し、手動で調理してください。
調理方法について	ホーム画面の「手動で作る」→「パック調理」で調理します。
調理温度について	調理温度が同じメニューを必ず選択してください。
調理時間について	2パックの調理時間を比較して短い方の調理時間で1度調理し、長い方の調理時間から短い方の調理時間を引き算した残時間でもう一度調理をします。

### 例 パックA(かぼちゃの煮物)とパックB(ひじきの煮物)を作る場合

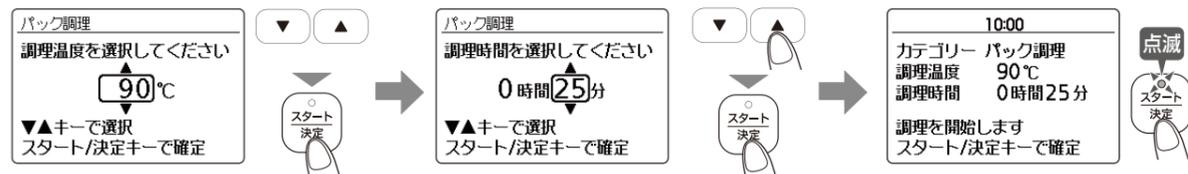
	調理温度	調理時間	
パックA(かぼちゃの煮物)	90℃	25分	1時間-25分=35分 1度目の設定時間:25分 2度目の設定時間:35分
パックB(ひじきの煮物)	90℃	1時間	



① 「パック調理」の 1 ～ 6 の手順でパックAとパックBをセットする

② ホーム画面から「手動で作る」を選び、「パック調理」を選ぶ →P.24

③ 調理温度を「90℃」、調理時間を「25分」(短い方の時間)に設定し、 を押す  
1度目の調理を開始します。



④ 調理終了のブザーが鳴ったら 10 ～ 12 の手順でパックAのみを取り出す



⑤ パックBを 3・5 の手順でセットし直し、外ぶたを閉める

⑥ を押し、加熱延長時間を「35分」(1時間-25分=35分)に設定し、 を押す  
2度目の調理を開始します。



⑦ 調理終了のブザー(メロディー)が鳴ったらできあがり

④の手順でパックBを取り出してください。

●調理終了後に仕上がりを確認し、加熱不足の場合は加熱の延長ができます。→P.18

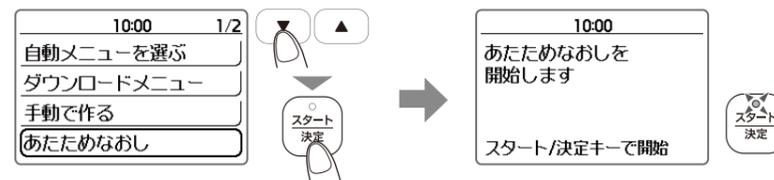
⑧ を押して調理を終了する ●保温はしないでください。

# あたたためなおし

調理終了後、または保温していた調理物を食べごろの温度まであたためるときに使用します。

1 でホーム画面の「あたたためなおし」を選び、 を押す

スタート/決定ランプが点滅し、あたたためなおし確認画面に切りかわります。

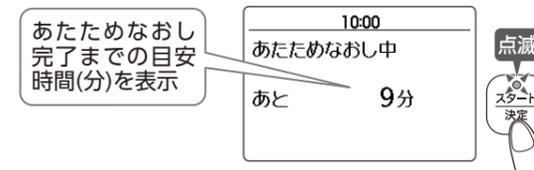


2 を押す

メロディーが鳴り、あたたためなおしを開始します。

あたたためなおし時間の目安

約7分～9分

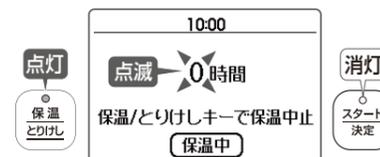


●調理物の温度や量、環境温度や電源電圧等の影響によって表示時間している時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

3 調理終了のブザー(メロディー)が鳴ったらあたたためなおし完了

自動的に保温に切りかわります。→P.23

保温/とりけしランプが点灯し、保温中の画面に切りかわります。保温経過時間を点滅表示します。



あたたためなおしを途中で取り消したいときは…

を押す スタート/決定ランプが消灯し、ホーム画面に戻ります。

次の場合はあたたためなおしはしないでください。

- あたたためなおしの繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- 調理物の量が多い(十分あたたまらない)
- 調理物が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(十分あたたまらない)

# 直火調理・直火あたたためなおし

この製品のなべは直火にかけられます。以下の点に注意して正しく使用してください。誤った使い方をすると、けが、製品の破損、家屋・家財の損害に結びつく恐れがあります。

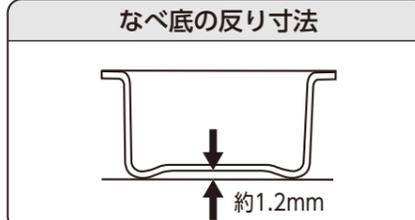
## 使用できる熱器具の種類

- Siセンサーつきガスコンロ (家庭用)
- IH調理器 (家庭用)

- 上記以外の熱器具は使用しないでください。
- すべてのSiセンサーつきガスコンロとIH調理器で使用できるわけではありません。お使いの熱器具の取扱説明書を確認のうえ、使用してください。

## IH調理器 (家庭用) で使用する前に

IH調理器で使用する場合は、必ずIH調理器の取扱説明書をご覧になり、本製品のなべが使用できるかを確認のうえ、使用してください。

なべ底径の寸法	なべ底の反り寸法	材質
		ホーロー用鋼板 ガラスホーロー

## ご注意

- 使用前に必ずなべに異常がないか確認する  
亀裂・破損・へこみ・曲がりなどの異常が見つかったときは使用しない

- 空だきはしない  
やけどの恐れがあります。また、なべの割れ、欠けなどの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  
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。
- なべ内の水分が沸とうした直後に別容器に注がない  
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やIH調理器に置かない  
なべの割れ・欠けやIH調理器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、子供をガスコンロやIH調理器の周辺に近づけない  
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する  
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する  
突沸する恐れがあります。

- 使用できる熱器具以外で加熱した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たまったら、弱火にかえて調理してください。
- Siセンサーがついていないガスコンロを使用しない  
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  
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。
- 直火加熱をするときは、なべを熱源の中央に置き、炎が底面より大きくなるよう火力を調節する  
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、となりのガスコンロの炎がとっ手に当たらないようにする  
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  
ふきこぼれ、破損などの原因になります。

- 天ぷらなどの揚げもの調理はしない

# 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.33)

操作部

乾いた柔らかい布でふく

プッシュボタン

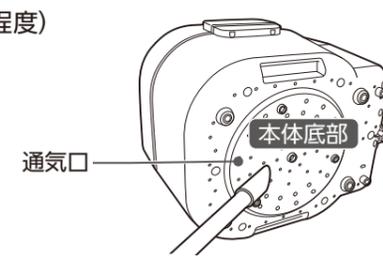
プッシュボタンの周囲に調理物などの異物が詰まっているときは竹くしなどで必ず取り除く

- 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。



付属品

柔らかいスポンジなどで洗う

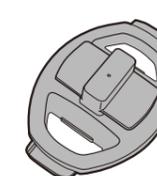
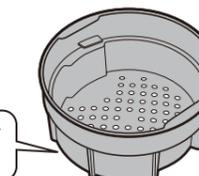
- 汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗ってください。

底についている足ゴムをはずさないでください。

パックホルダー

パックホルダーカバー

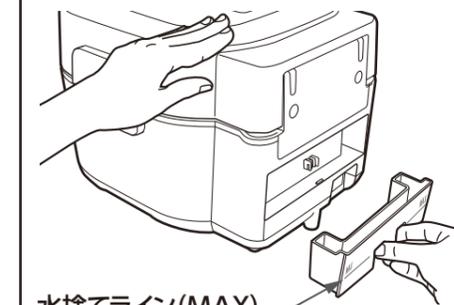
計量カップ



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。



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



次のページへつづく→

# お手入れ っづき

## 内側

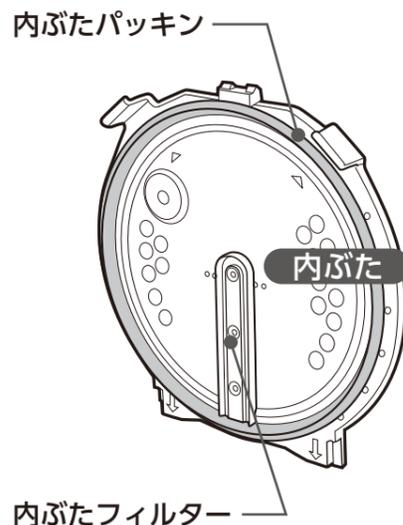
### 内ぶた・内ぶたパッキン・内ぶたフィルター

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。

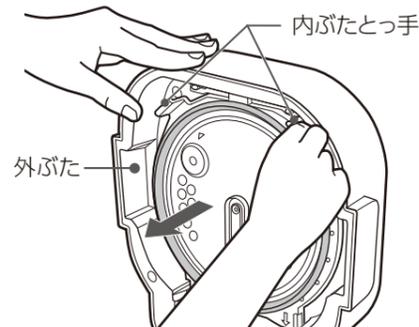
●内ぶたパッキン・蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキン・ふたセンサーパッキン・内ぶたフィルターは取りはずせません。



### 内ぶたのはずし方・つけ方

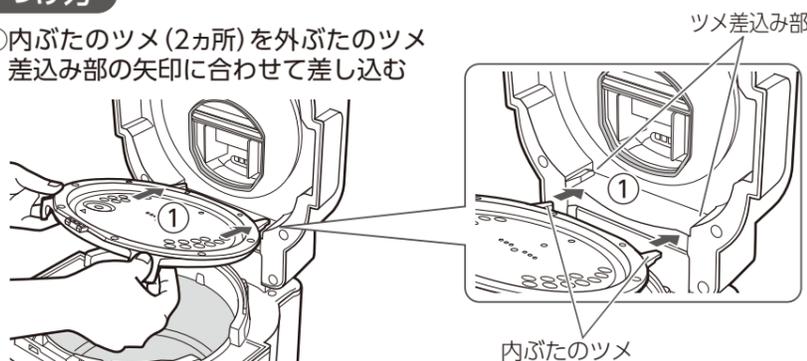
#### はずし方

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

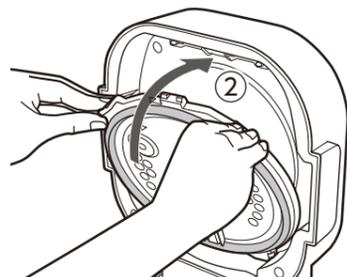


#### つけ方

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



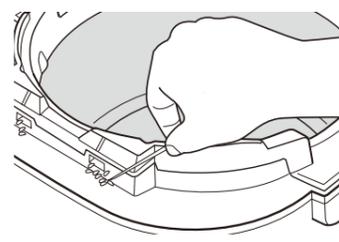
②ツメを差し込んだまま、内ぶたの上側を外ぶたに「カチッ」と音がするまで押さえこんで取りつける



#### 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

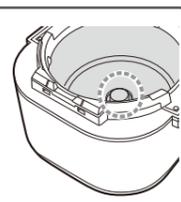
●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため調理を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



●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

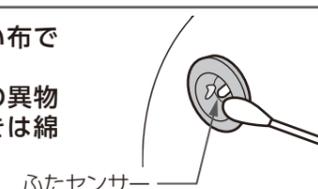
調理物などの異物は竹ぐしなどで取り除く

●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。



#### ふたセンサー

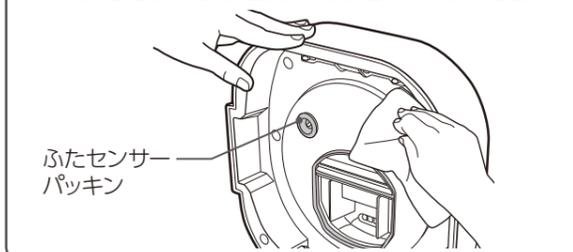
固く絞った柔らかい布でふき取る  
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは綿棒などで取り除く



#### 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。

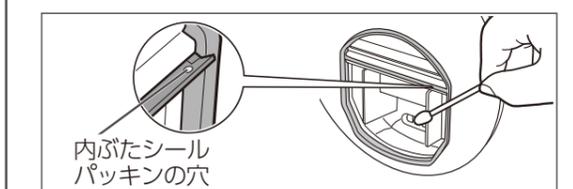


#### 内ぶたシールパッキン

#### 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・外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。

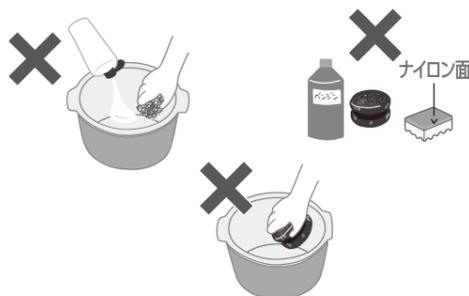
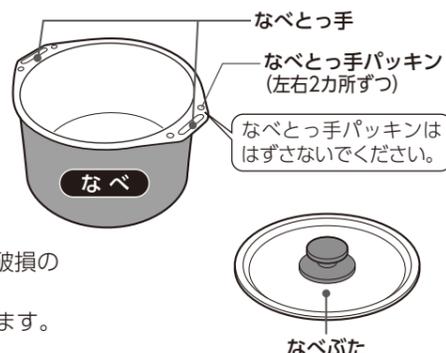
割れ、欠けなど破損の原因になります。

●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。



## ホーロー(琺瑯)なべについて

本製品のなべはホーロー製品です。ホーロー製品の使用上の注意と特徴を理解した上でご使用ください。

●衝撃をあたえたり、落下させないでください。

ホーローの表面はガラス質なので、欠けや割れが生じます。

●表面やフチ・端部に黒点や筋がでてことがあります。

製造の特性上、表面やフチ・端部に周辺とは異なる色(黒や灰色)の部分が見られます。これは釉薬を施すときや焼成するときの治具の影響で素地や下塗りの釉薬(下釉)が見えたり、焼成炉内に浮遊する材料の一部が表面につき、焼きついたりしたものです。性能や品質に異常はありませんので安心してご使用ください。

●サビが生じやすい素材です。

製造工程上、なべ全体をガラス質で覆うことはできません。そのため、水分や塩分などが付着したまま保管をすると鉄サビが生じることがありますが、鉄サビは無害なので続けてご使用いただけます。サビが気になる場合は、台所用中性洗剤や重そうなどでサビを取り除いたあと、食用油を薄く塗るなどのお手入れによりサビを発生しにくくすることも可能です。

## 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。 ●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.35「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。
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。
なべとっ手パッキンの周囲の汚れ	●綿棒などで取り除いてください。 ●なべとっ手パッキンは取りはずせません。

# クリーニング

調理のにおいが気になる場合は、次の方法でクリーニングを行ってください。

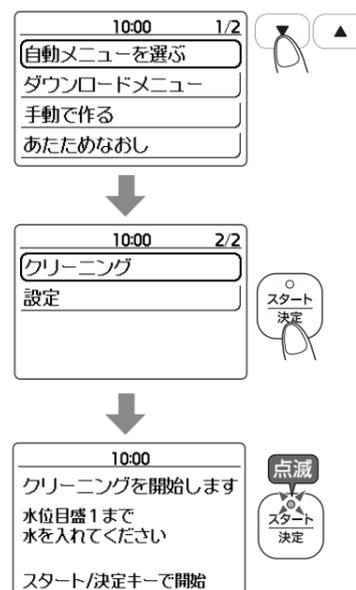
●パックホルダー・パックホルダーカバーも同時にクリーニングできます。

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 プラグを接続する

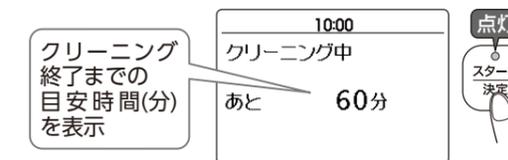
3 ▼ ▲ でホーム画面の「クリーニング」を選び、を押す

スタート/決定ランプが点滅し、クリーニング確認画面に切りかわります。



4 を押す クリーニングを開始します。

スタート/決定ランプが点灯にかわり、表示部にクリーニング終了までの目安時間を表示します。

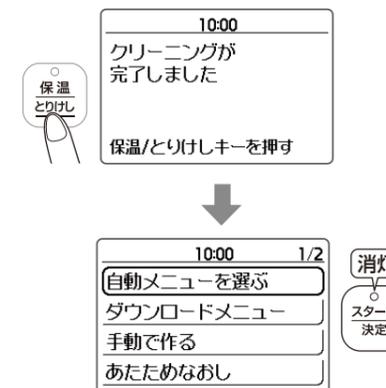


クリーニング時間の目安	約60分
-------------	------

- 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。
- 途中でクリーニング時間を調整しますので調整の際、目安時間が一度に進んだり戻ったりする場合があります。

5 ブザー(メロディー)が鳴り、クリーニング完了画面に切りかわったら を押す

スタート/決定ランプが消灯し、ホーム画面に戻ります。



●「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。

6 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。

## 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/決定ランプが消灯し、ホーム画面に戻ります。

## 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。

# WEBで確認する

本製品に関わる情報をスマートフォンやタブレットでご覧いただけます。

- ご覧いただくには、スマートフォン・タブレット端末などの機器が必要です。
- 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

① でホーム画面の「設定」を選び、 を押す

② で「WEBで確認」を選び、 を押す

③ で項目を選び、 を押す

④ スマートフォン・タブレットなどで2次元コードを読み取る

**取扱説明書**

この取扱説明書をご覧ください。

**お客様サポート**

象印マホービンお客様サポートにつながります。

**オーナーサービス**

お客様に製品登録をしていただくZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイトにつながります。

⑤ 操作を終了する場合は を押す ホーム画面に戻ります。

- 直前の画面に戻りたい場合は、「戻る」キーを押してください。

# 初期化

工場出荷時の設定に戻します。(時刻以外の変更した内容すべてが戻ります。)

① でホーム画面の「設定」を選び、 を押す

② で「初期化」を選び、 を押す

③ を押す 工場出荷時の画面に切りかわります。

初期化が完了すると、自動的に工場出荷時の画面に切りかわります。

# 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・あたためなおしができない キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？</li> <li>●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？</li> <li>●表示部に「E02」「E23」など表示していませんか？ →P.40</li> <li>●保温/とりけし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。</li> <li>●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。</li> <li>●調理・クリーニング操作の最後に「スタート/決定」キーを押しましたか？ →「スタート/決定」キーを押さないと、調理・クリーニングは開始しません。</li> <li>●調理・クリーニング完了後に「保温/とりけし」キーを押しましたか？ →「保温/とりけし」キーを押してから操作してください。</li> </ul>
外ぶたと本体の間から蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内ぶた・なべを正しくセットしていますか？ ●なべ・外ぶた・内ぶたにへこみや傷がありませんか？</li> <li>●なべ・外ぶた・内ぶたパッキンに異物がついていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●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。</li> <li>●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？</li> <li>●バック調理をする際、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？</li> </ul>
調理中・クリーニング中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべが変形したり、割れたりしていませんか？</li> <li>●メニューの設定や水加減・材料の分量を間違えていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●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？</li> </ul>
調理中・クリーニング中に外ぶたが開く	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
調理中・保温中・クリーニング中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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。</li> <li>●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。</li> </ul>
報知音が鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.18) →調理物を取り出し、外ぶたを閉めてください。</li> <li>●調理の途中で作業があるメニューの場合、報知音が鳴ります。→P.17</li> <li>●外ぶたが開いていませんか？ (外ぶた閉め忘れ報知ブザーが鳴っています。→P.17) →外ぶたを閉めてください。</li> <li>●途中の作業完了後に「スタート/決定」キーを押していませんか？</li> </ul>
保温 保温経過時間が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。(メニューによって異なります。) →P.23</li> </ul>
予約調理 予約をするとすぐに調理がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
予約調理 予約した時刻にできあがらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
予約調理 予約できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●予約操作の最後に「スタート/決定」キーを押しましたか？ →「スタート/決定」キーを押さないと、予約は完了しません。</li> <li>●「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.14</li> <li>●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。</li> <li>●予約できる自動メニュー・ダウンロードメニューと予約できない自動メニュー・ダウンロードメニューがあります。別冊のレシピブック・WEBレシピ・象印アプリでご確認ください。</li> <li>●手動で調理する場合や「クリーニング」は予約できません。</li> </ul>
調理 うまくできない 生煮え/煮えすぎ 水っぽい/焦げる 蒸せていない/ 火力が弱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべが変形したり、割れたりしていませんか？</li> <li>●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。</li> <li>●本体内側やセンサーに異物がついていませんか？</li> <li>●メニューの設定や水加減、材料の分量を間違えていませんか？</li> <li>●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？</li> <li>●手動で調理をする場合、設定時間は適切ですか？</li> <li>●蒸し調理の場合、水がなくなっていますか？</li> <li>●なべが汚れていませんか？ →お手入れしてください。</li> </ul>

次のページへつづく→

# 故障かなと思ったとき つづき

症状	調べいただくこと
ご飯	<p>うまくできない ご飯が ・かたい ・やわらかい</p> <ul style="list-style-type: none"> <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、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●予約調理をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。</li> <li>●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？</li> <li>●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？</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・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。</li> <li>●メニューの設定や水加減、材料の分量を間違えていませんか？</li> </ul>
	<p>ご飯が、 ひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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？</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？</li> <li>●メニューの設定や水加減、材料の分量を間違えていませんか？</li> <li>●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。</li> </ul>
	<p>炊飯中に ふきこぼれる</p> <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？ ●なべが変形したり、割れたりしていませんか？</li> <li>●メニューの設定や水加減、材料の分量を間違えていませんか？</li> </ul>
	<p>炊き上がったご飯の 表面が凸凹になる</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？</li> <li>●内ぶた・なべが変形したり、割れたりしていませんか？</li> </ul>
	<p>なべにご飯が こびりつく</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
	<p>本体に直接調理物を入れた</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
その他	<p>プラスチックなどの 樹脂のにおいがする</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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.35「クリーニング」をお試しください。</li> </ul>
	<p>停電が起こったら</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。)</li> </ul>
	<p>外ぶたが 閉まらない・ 閉まりにくい</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。→P.32</li> </ul>
	<p>表示部(液晶部)が くもる</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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、水がたまつ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。</li> </ul>
	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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.32～P.33</li> </ul>
	<p>外ぶたの内側やなべの とっ手に 水滴がつく</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>

症状	調べいただくこと
ホーロー(珪瑯)なべ	<p>表面やフチ・端部に 黒点やスジが 出ている</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●製造の特性上、表面やフチ・端部に周辺とは異なる色(黒や灰色)の部分が見られます。性能や品質に異常はありませんので安心してご使用ください。</li> </ul>
	<p>サビが生じている</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●製造工程上、なべ全体をガラス質で覆うことはできません。そのため、水分や塩分などが付着したまま保管をすると鉄サビが生じることがありますが、鉄サビは無害なので続けてご使用いただけます。サビが気になる場合は、P.34「なべの汚れが取れにくい場合」をお試しください。</li> </ul>
	<p>なべの底に白い 斑点状のものが ついた</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。お手入れのときは、P.34「なべの汚れが取れにくい場合」をお試しください。</li> </ul>
	<p>なべが虹色に 変色した</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●水の中に含まれるイオンや鉄・銅がなべ内面に付着して虹色に見えることがあります。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。お手入れのときは、P.34「なべの汚れが取れにくい場合」をお試しください。</li> </ul>
	<p>なべとっ手パッキン がはずれた</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●製造工程上、必要な穴をパッキンで保護しています。万一はずれてしまっても性能に問題はなく、続けてご使用いただけます。穴の部分に水分や塩分などが付着したまま保管をすると鉄サビが生じることがありますが、鉄サビは無害なので続けてご使用いただけます。</li> </ul>
Bluetooth接続	<p>初期設定のときに 本体にパスコードが 表示されない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●スマートフォンのBluetooth設定はオンになっていますか？</li> <li>●本体のBluetooth設定は「ON」になっていますか？</li> <li>●スマートフォンはBluetoothに対応していますか？ →本製品はBluetooth標準規格Ver.5.0以降を推奨しています。お使いのスマートフォンがこの条件に対応しているかを確認してください。または販売店にお問い合わせください。</li> <li>●スマートフォンと本体がBluetoothの通信使用可能距離(約10m)を超えている、または間に障害物がないかを確認してください。</li> <li>●スマートフォン、または本体の近くに2.4GHz帯の電波を使用する機器がないかを確認してください。</li> <li>●象印アプリを起動していますか？ →象印アプリを起動して再度確認してください。</li> <li>●過去に接続済みのスマートフォンが近くにある場合は、そのスマートフォンが接続されてしまい、初期設定を行うことができません。過去に接続済みのスマートフォンのBluetoothをオフにして、もう一度初期設定を行ってください。→P.10</li> </ul>
	<p>初期設定が完了して いるスマートフォン が本体に接続でき ない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●上記の確認を行っても接続されない場合は、 ・アプリの起動を停止する ・スマートフォンのBluetoothの接続情報を削除する ・本体の「設定」より「BluetoothのON/OFF設定」で一度「OFF」に設定した後、再度「ON」に設定する(→P.13)を行ったあと、それぞれをもう一度起動し、接続を行ってください。 それでも接続されない場合は、本体の「設定」より「初期化」(→P.36)を行った後、接続を行ってください。</li> <li>●上記の操作をした場合、すでに接続済みのスマートフォンの接続情報がすべて削除されるため、すべてのスマートフォンで再度、接続作業が必要になります。→P.10</li> </ul>
	<p>本体のBluetooth ランプは点灯して いるが スマートフォンは 接続されていない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●他のスマートフォンが接続されている場合があります。 →他のスマートフォンが思い当たらないときは、本体の「設定」より「BluetoothのON/OFF設定」で一度「OFF」に設定した後、再度「ON」に設定し、もう一度接続設定を行ってください。 (・象印アプリと接続する→P.10 ・象印アプリと接続の接続を解除する→P.13 ・初期化→P.36)</li> <li>●上記の操作をした場合、すでに接続済みのスマートフォンの接続情報がすべて削除されるため、すべてのスマートフォンで再度、接続作業が必要になります。→P.10</li> </ul>
<p>1台のスマートフォンで複数台の 本体と接続できない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●1台のスマートフォンで操作できる本体は1台です。複数台との接続はできません。</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。

表示	調べいただくこと
E17 H17	●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/決定」キーを押してください。
E27 H27	●内部通信機器の異常です。 →差し込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。
H02 H23	●ふたセンサー・センサー・本体内部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)。  <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <b>アドバイス</b> 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、本体内部を冷やす                      ・外ぶたを開け、内ぶたをはずして外ぶた内部を冷ます                 </div> ●直火調理後の高温のなべを本体にセットしていませんか？ →なべの粗熱を取り、本体を冷ましてから再度調理の設定をしてください。
7:00 が点滅する	●7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。→P.14 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。  ●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、差し込みプラグをコンセントから抜くと現在時刻表示がリセットされますが、再度差し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	●差し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。
E02 E23	●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。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>注意</b>                      途中の作業が抜けた可能性があるため、正しく調理できない可能性があります                      保温/とりけしキーを押す                 </div>	●調理の途中でおこなう作業が抜けた可能性があります。加熱調理は最後までおこなっておりますので、調理物の状態をご自身で確認してください。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>注意</b>                      ふたを開けたまま長時間経過したため、調理を停止しました                      保温/とりけしキーを押す                 </div>	●調理の途中で長時間、外ぶたを開けたままの状態がありましたので、調理を停止しています。安全のため、調理物は召しあがらないでください。
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>注意</b>                      正常に調理が完了していません                      保温/とりけしキーを押す                 </div>	●調理の途中で異常が発生したので、途中で調理を停止しています。安全のため、調理物は召しあがらないでください。  <b>例</b> 調理の途中で外ぶたを開けて作業を行い、外ぶたを閉めて「スタート/決定」キーを押していない場合

エラー表示

調理中・調理後

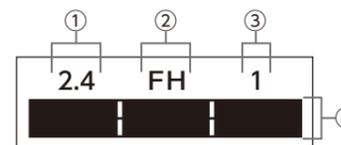
# Bluetooth 使用上のご注意

## ■使用周波数帯

本製品は2.4GHz帯の周波数を使用しますが、他の無線機器も同じ周波数を使っていることがあります。他の無線機器との電波干渉を防止するため、下記事項に留意してご使用ください。

## ■周波数表示の見方

下図は、本製品が使用する無線の周波数帯です。



- ①2.4GHz帯を使用します。
- ②FH-SS変調方式を採用しています。
- ③電波干渉距離は約10m以下です。
- ④2.4GHz～2.4835GHzの全帯域を使用し、かつ移動体識別装置の帯域を回避不可であることを意味します。

## ■使用上の注意事項

この機器の使用周波数帯域では、電子レンジなどの産業・科学・医療機器のほか、工場の生産ラインなどで使用される移動体識別用の構内無線局(免許を要する無線局)、および特定小電力無線局(免許を要しない無線局)、ならびにアマチュア無線局(免許を要する無線局)が運用されています。

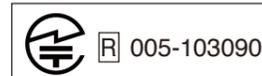
- 1.この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力ならびにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- 2.万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、すみやかに場所を変更するか、または電波の使用を停止したうえ、弊社のお客様相談窓口にご連絡いただき、混信回避の処置など(たとえば、パーティションの設置など)についてご相談ください。→P.42
- 3.その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など何かお困りのことが起きたときは、弊社のお客様相談窓口までご連絡ください。

## ■機器認定

本製品は電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局として、工事設計認証を受けた無線設備を内蔵しています。そのため本製品を使用するとき無線局の免許は必要ありません。

ただし、本製品に以下の行為を行うことは電波法で禁止されています。

- ・分解/改造する



## ■使用制限

- 日本国内でのみ使用できます。
- すべてのBluetooth機能対応機器とのワイヤレス通信を保証するものではありません。
- ワイヤレス通信するBluetooth機能対応機器通信は、Bluetooth SIG, inc.の定める仕様や標準規格に適合し、認証を受けている必要があります。ただし、標準規格に適合している機器であれば、一部動作する場合がありますが、機器の仕様や設定により、接続できないことがあり、操作方法・表示・動作を保証するものではありません。
- 磁場、静電気、電波障害が発生する場所で使用しないでください。次の機器の付近などで使用すると、通信が途切れたり、速度が遅くなる場合があります。
  - ・その他の2.4GHz帯の電波を使用する機器  
(電子レンジ、デジタルコードレス電話機、ワイヤレスオーディオ機器、ゲーム機、パソコン周辺機器など)
  - ・電波が反射しやすい金属物など
- 放送局などが近くにあり周囲の電波が強すぎると、正常に動作しないことがあります。

## ■使用可能距離

見通し距離約10m以内で使用してください。間に障害物や近くに干渉機器がある場合や、人が間に入った場合、周囲の環境、建造物の構造によって使用可能距離は短くなります。上記の距離を保証するものではありませんのでご了承ください。

# 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下記参照)

部品名	部品番号
内ぶた	C236-GR
なべ	B677-6B
なべぶた	BG891804A-00
つゆ受け	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.37～P.40)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し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、ご希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  
<https://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られ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願います。

# 仕様

型名	EL-NS23
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cm]	幅28×奥行30.5×高さ23(46※1)
質量	約6.5kg
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℃
Bluetoothバージョン	Bluetooth規格 Ver. 5.0

- 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避けください。
- 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，请勿用于其它地区。  
 另亦无法对此提供售后维修服务。  
 此产品为针对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，请勿於其他地区使用。  
 另亦无法对此提供售后维修服务。  
 본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 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。

# 著作権など

- BluetoothのワードマークおよびロゴはBluetooth SIG,inc. が所有する登録商標です。
- AndroidおよびGoogle PlayはGoogle LLC.の商標または登録商標です。
- iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。
- iOSは、Apple Inc.のOS名称です。iOSは、Cisco Systems,Inc.またはその関連会社の米国およびその他の国における登録商標または商標であり、ライセンスに基づき使用されています。
- 本製品に搭載しているビットマップフォント「Uni-type」は株式会社モリサワより提供を受けており、フォントデータの著作権は同社に帰属します。
- その他、本書に記載されている各種名称、会社名、商品名などは、各社の商標または登録商標です。  
 なお、本文中ではTM、®マークは一部記載していません。
- 本製品のソフトウェアは、当社または第三者の著作権が存在する複数の独立したソフトウェアコンポーネントで構成されています。
- 本製品のソフトウェアコンポーネントのうち、当社が開発や作成したソフトウェア・付帯するドキュメント類には、当社の著作権が存在し、著作権法・国際条約・その他の関連する法律によって保護されています。
- 本製品は、第三者が著作権を所有しフリーソフトウェアとして配布されているソフトウェアコンポーネントを使用しています。本製品に組み込まれているソフトウェアコンポーネントには、その著作権者がライセンス表示を義務付けているものがあります。  
 右記の2次元コードを読むことで表示を確認することができます。



**フリーソフトウェアのライセンス表示**

<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/manual/elns23/>

