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。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、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

IHなべの情報など
http://www.zojirushi.co.jp

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
- 携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ　Fax　(06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

IHなべ 保証書

持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、製品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理や郵送などで製品を送られた場合は、出張や郵送などに要する実費を申し受けます。

型　名	HP-EA14・EA16・EA18・EB20・EB22・ED22・EE26・EF26・EV22
※お客様	お名前
	ご住所　〒　　☎
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所
保証期間 （お買い上げ日より）	
本体 10年	
HP-EV22のみ **本体 1年**	☎

修理メモ

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1.ご転居、ご贈答などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、弊社のお客様ご相談窓口までお気軽にご相談ください。
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、および改造や不当な修理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、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）による故障および損傷、部品の当然の消耗などの場合、消耗部品（樹脂部分）の交換は有料になります。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用など）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書のご提示がない場合。
（ヘ）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。
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.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。
5.とっ手・つまみなどの消耗部品は保証の対象外です。

- 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。従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

HP-E ⓒⒷⒶ

Cookmail（クックメール）

ZOJIRUSHI

型名　HP-EA/EB/ED/EE/EF/EV

IHなべ 家庭用

取扱説明書・お料理ノート

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した。
取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。

SG CH・IH

SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

もくじ

IHなべの特長

特　長……3

安全上のご注意（ごお使いお願い）

火加減のポイント……4
調理時のポイント……4
なべの設置について……5
その他……5

アイテム紹介

アイテム紹介……6
保温調理なべ（HP-EV22）をお買い上げの方へ……6

各部のなまえ

各部のなまえ……7
保温調理なべ（HP-EV22）の構造……7

お料理の前に

初めてご使用になる前に……8

保温調理なべ（HP-EV22）の正しい使い方

正しい使い方……8

お手入れ

お手入れ……33

商品Q&A

Q&A……35

その他

アフターサービス……35
お客様ご相談窓口……裏表紙
保証書……裏表紙

※保温調理なべ（HP-EV22）のお料理には、レシピの前に◎が記載されています。

お料理ノート

無水調理（ゆでる） 栄養を逃さない

無水調理のポイント 9
野菜のゆで方 9
温野菜サラダ（ヨーグルトソース添え） 10
キャベツとソーセージのさっぱり煮 10

無油調理（焼く） ヘルシー調理

無油調理のポイント 11
ステーキ 11
ハンバーグ 12

炊く 格別のおいしさ!

炊くポイント 13
◎白米（ご飯） 13
◎玄米（ご飯） 14
えんどうご飯 14
◎白がゆ・いもがゆ・中華風がゆ 15
海のパエリア 16
コーンリゾット 17
おはぎ 17

煮る はやく、おいしく、美しく仕上がる

煮るポイント 18
◎ビーフカレー 18
◎クリームシチュー 19
◎黒豆 20
◎五目豆 20
お米入りロールキャベツ 21
簡単パスタ 22

揚げる 少量の油でカラッと揚がる

揚げるポイント 23
鶏のから揚げ 23

炒める 温度が下がらず手早く作れる

炒めるポイント 24
八宝菜 24

蒸す ふわふわの食感

蒸すポイント 25
中華風魚の丸蒸し 25
◎茶碗蒸し 26

オーブン調理 こんな調理もできる

オーブン調理のポイント 27
スポンジケーキ 27
チーズケーキ 28
焼きいも 28
シナモンロール 29
レーズン&ナッツクッキー 30
ローストビーフ（コンソメのジュレ添え） 31

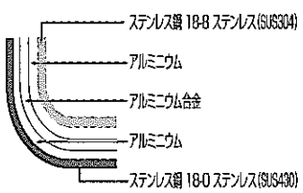
余熱調理 余熱でめん類がゆでられる

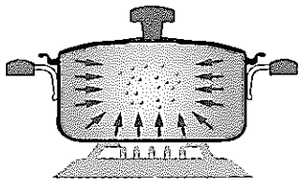
余熱調理のポイント 32
めん類のゆで方 32
そうめん寿司 32

IHなべの特長

全面5層構造 ～IHなべ最大の魅力

IHなべの一番の魅力は、熱効率に優れた「全面5層構造」。
底面だけでなく側面からも熱が加わり、なべ全体が均一に加熱されます。
さらに、保温性にも優れているので、余熱を活かした調理ができ、大変省エネです。
この特長がさまざまな料理にメリットをもたらします。

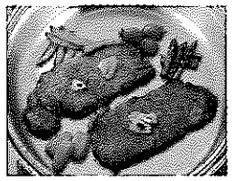




ウォーターシール効果 ～栄養を逃がさない、ヘルシー調理

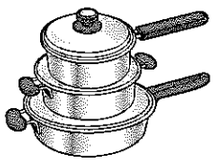
IHなべは、なべとふたが密着する設計になっているので、蒸気が出るとなべとふたとの間に水の膜（ウォーターシール）をつくり、熱や水分を逃がしません。この効果を利用して、ヘルシーな無水調理や無油調理ができます。





スタッキング収納 ～収納に困らない

IHなべは、ケトルを除く全アイテムがスタッキング収納可能。
ふたを裏返すとその上に小さいサイズのなべを積み重ねて置くことができるので、コンパクトに収納できます。



保温調理なべ（HP-EV22）を品揃え ～健康&省エネ調理

熱を逃がさない「高真空二重ふた」と「保温ホルダー」を採用した保温調理なべ（HP-EV22）は、優れた保温効果により火からおろして余熱で煮込み料理ができます。
火にかける時間が短いので、熱に弱いビタミン・ミネラルなどのロスが少なく、素材の栄養や風味をたっぷり含んだ料理ができます。さらに、焦げつきや煮くずれの心配がないから、つきっきりでなくても安心。あいた熱源でもう一品作ったり、保温調理中に外出したりと、便利な使い方がいろいろできます。
もちろん、ガス代、電気代も節約できてとても経済的。



IHなべならではの調理方法 ～こんなこともできます

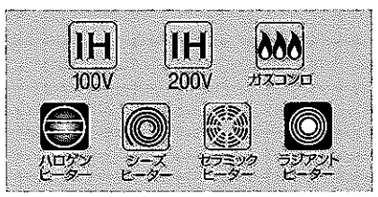
〈オーブン調理〉
なべ全体で包みこむように加熱するIHなべなら、オーブンでしかできないメニューがなべひとつで簡単に作れます。
〈余熱調理〉
優れた保温力を活かし、めん類を余熱でゆで上げることができます。





マルチ熱源対応

100V・200VのIHはもちろん、ガス、ハロゲンヒーター、シーズヒーター、セラミックヒーター、ラジアントヒーターにも使用できます。（電子レンジ、オーブンには使用できません）



10年間長期保証

※とっ手、つまみなどの消耗部品は保証の対象外です。
※保温調理なべ（HP-EV22）の保証は1年間です。

ご注意とお願い
安全上のご注意

使用上のご注意やお手入れのご注意に反したご使用による故障や損傷は保証の対象外になりますのでご注意ください。

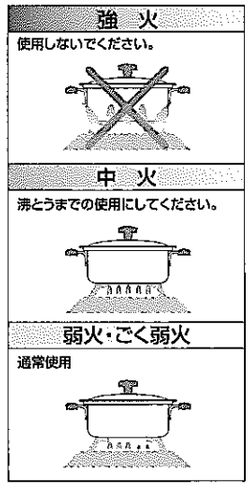
必ずお守りください やけど・火災・損傷などを防ぐために、必ずお守りください。

ご使用の前には必ず各部に異常がないことを確認してください。また、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、ゆるみなどの異常を生じた場合は使用しないでください。

〈火加減のポイント〉

強火は使用しない
●熱効率が良いので弱火・ごく弱火で、じゅうぶん調理できます。

なべに材料を入れて中火以下で加熱する
●本体とふたの間から蒸気が上がり、ウォーターシールができたら（ふたを回してクルクル回る状態）必ず弱火かごく弱火にしてください。
●火力が強すぎると、ウォーターシール効果も働かず、焦げつきなどの原因になります。
●調理時に多少の蒸気が出ても大丈夫ですが、ふたがカタカタ鳴る場合は、火が強すぎますので、火加減を調整してください。ごく弱火でもそうなる場合は、火を消して余熱を有効にお使いください。（余熱調理）



予熱以外の空炊きはしない
（熱したなべに水を数滴落とし、玉のようにころがる状態になれば予熱は完了です。）

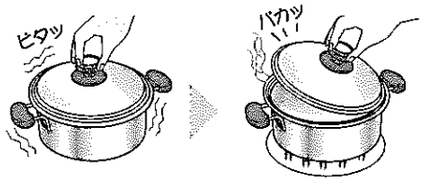
〈調理時のポイント〉

ふきこぼれに注意
●調理時は、フチまで水を満たした状態で使用せず、8分目以下で使用してください。ふきこぼれによりバーナーの火が消えて、ガス中毒や火災の危険を伴うことがあります。

湯の飛び散りに注意
●調理時は、ウォーターシールのため湯が飛び散ることがあります。やけどにご注意ください。

ウォーターシール効果をうまくご使用いただくために
●ふたが本体と密着して調理をすることができますが、そのままにしておくとふたが取れなくなることがあります。予防方法としては、調理後火を止めてからすぐに、一度ふたを開けてなべ内に空気を入れてください。余熱効果をご利用の場合はそれからふたをしていただいても十分効果があります。

調理後、ふたが取れなくなったら、もう一度あたためる
●あたためると、ふたは簡単に取れます。また、熱いふたを平らな所に置き、長時間放置すると取れなくなることがあります。ふたは、ふたつまみを下に置くようにしてください。



なべの熱いうちは、すぐに冷水につけない
●本体の変形・とっ手、つまみの破損の原因になります。

みそ汁などを一気に沸とうさせない
●みそ汁など調理物によっては加熱時、突沸現象により内容物が吹き出し、やけどや物品破損の恐れがありますので煮立てる場合は、お玉でよくかき混ぜてください。

油を使うときは、なべのそばから絶対に離れない（離れるときは、必ず火を消す）
●気がつかない間に油の温度が上がりすぎて火災の危険があります。

少量の油で揚げる場合は熱源の揚げ物用温度調節機能を使用しない

油を使うときは、ふたをしない

〈なべの設置について〉

コンロのごとくは、なべの座りの良いものを使用する。また、なべはコンロが安定した状態で使用する
●安定していないと、なべがコンロからはずれて転倒し、やけどの原因になります。

2口以上のコンロを同時に使用するときは、隣のコンロバーナーの炎がとっ手に当たらないように注意する

コンロの炎をなべの大きさによって調節し、炎が底の外に出ないようにする
●コンロの炎がとっ手に当たると、焦げたり変形してとっ手が取れることがあります。やけどの恐れがありますので使用しないでください。ハイカロリーバーナーのコンロを使用する場合は、特に注意してください。

なべは、必ずコンロの中心にのせる

用途にあったなべ・調理器具を使用する

業務用などの大型コンロバーナーなどには使用しない

ストーブの上にはのせない
●やけどの原因になります。

電子レンジでは使用しない
●電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。

オーブンでは使用しない
●とっ手破損の原因になり危険です。

食器乾燥器・食器洗い乾燥機に、なべ・ふた・保温ホルダーを入れないでください。樹脂が変形し故障の原因になります。

ハロゲンヒーター、ラジアントヒーターなどの電気クッキングヒーターで調理後、トッププレートが熱いうちは、空のなべを放置しない
●火災や本体変形の原因になります。

〈その他〉

食品の調理以外には使用しない

とっ手、つまみの取りつけ金具がゆるんだら必ず締め直す
●やけどの原因になります。



なべの中に調理物を長時間保存しない
●調理物が腐敗する恐れがあります。

ご使用後、熱いうちはさわったり、紙などの燃えやすいものの上に置かない

調理のときは、小さな子供や幼児がなべに近づかないよう注意する
●調理中や調理後は、本体、とっ手、つまみが熱くなっています。やけどの危険がありますので小さな子供や幼児の手に触れさせないようにしてください。

汚れたままで長時間放置しない
●汚れが落ちにくく、傷みも早くなります。ご使用後はよく洗い、水けをふき取り、乾燥させます。汚れたままで放置すると腐食を起こしたり、もらいさびの原因になります。

正しいお手入れのしかたを守る
●誤った使い方や保存方法、または使う食材などにより、ステンレスも傷ついたり、さびることがあります。「お手入れ」（P33）に従って、こまめにお手入れをしてください。

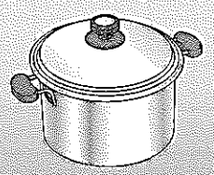
アイテム紹介



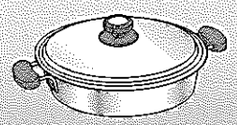
HP-EA14（14cm片手なべ）
内径14cm・深さ7.5cm・満水容量1.2L
HP-EA16（16cm片手なべ）
内径16cm・深さ8cm・満水容量1.6L
HP-EA18（18cm片手なべ）
内径18cm・深さ9cm・満水容量2.3L



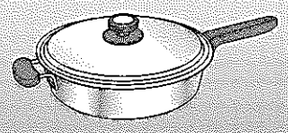
HP-EB20（20cm両手なべ）
内径20cm・深さ10.5cm・満水容量3.4L
HP-EB22（22cm両手なべ）
内径22cm・深さ9cm・満水容量3.5L



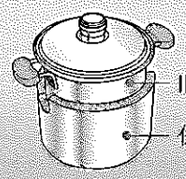
HP-ED22（22cm深なべ）
内径22cm・深さ13cm・満水容量4.9L



HP-EE26（26cm浅なべ）
内径26cm・深さ8cm・満水容量4.2L



HP-EF26（26cmフライパン）
内径26cm・深さ7cm・満水容量3.7L



HP-EV22（22cm保温調理なべ）
内径22cm・深さ13cm・満水容量4.9L

クックメールシリーズにはIHなべ以外にケトルもあります。



HP-EK30（ケトル）
満水容量3.1L（適正容量2.0L）
（本体はステンレス単層です）

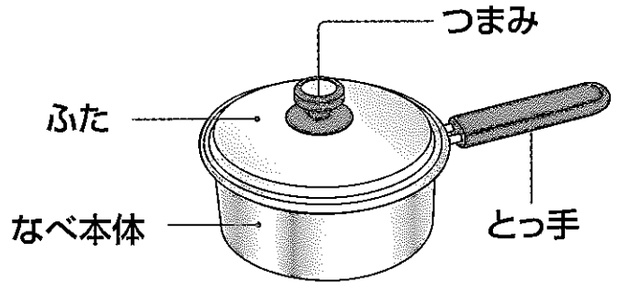
保温調理なべ（HP-EV22）をお買い上げの方へ

保温ホルダーに専用のなべ以外のものをのせない。また、丸洗いをしたり火にかけない
保温ホルダーになべをセットしての持ち運びや移動はしない
保温ホルダー使用後は熱くなっているので取り扱いに注意する
保温調理なべ（HP-EV22）での長時間保温は、6時間を目やすに再度火を通す
油調理（揚げ物）のあとは保温ホルダーを使用しない

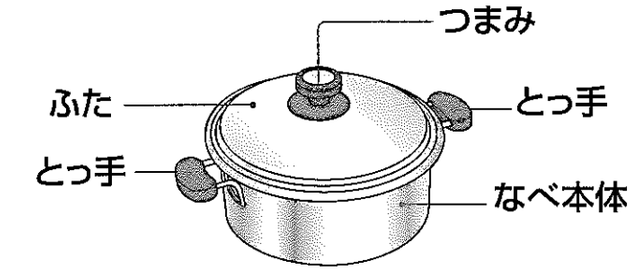
●揚げ物や焼き物調理後すぐに保温ホルダーを使用すると、樹脂が溶けたり、変形の原因になります。

各部のなまえ

片手なべタイプ

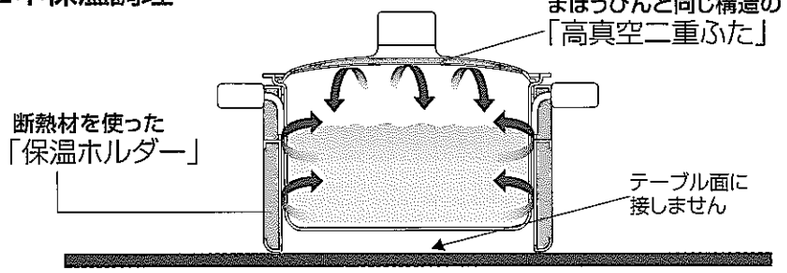


両手なべタイプ



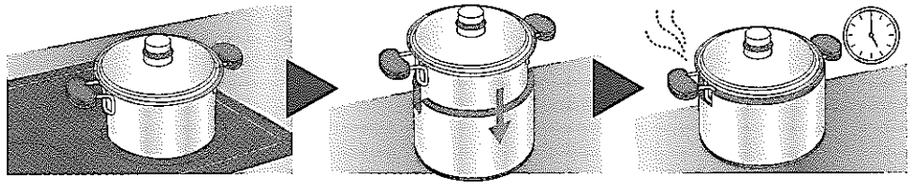
■保温調理なべ（HP-EV22）の構造

省エネ保温調理



火からおろして、あとはじっくり余熱で煮込み調理。

焦げつきや煮くずれの心配がない保温調理。火からおろして保温ホルダーにセットしておけば、余熱でじっくり煮込まれた料理ができあがります。手間がかかるからと敬遠していた料理も、この保温調理なべなら簡単。キッチンに立つ時間がぐんと短縮され、家事にもゆとりが生まれます。



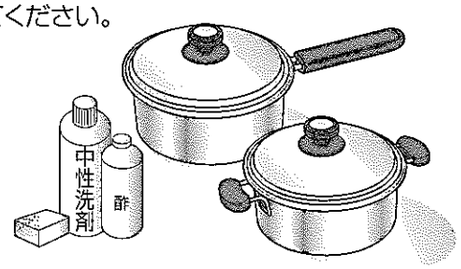
お料理の前に

《初めてご使用になる前に》

とっ手、つまみにぐらつきやひび割れなどの不具合がないことを確認してください。(とっ手、つまみは取りはずしができるため、ゆるんでいることがあります。その場合、つまみは直接締め直してからご使用ください。また、とっ手はプラスドライバーで裏側のねじを締め直してからご使用ください。)

■初めてご使用になる時には、下記の方法でよく洗ってください。

1 なべに油分やごみなどがついている場合がありますので、酢と中性洗剤を同量に混ぜ、やわらかいスポンジに含ませて、なべをていねいに洗ってください。



2 なべに水を8分目入れ、酢を数滴落とし中火にかけて沸とうさせてから、火からおろし、水洗いしてください。(ご飯を炊く前には必ず行ってください。)

※中性洗剤では取りきれない汚れや油などを除去するためです。初めにしっかりと洗浄しておかないと白い斑点(酸化膜)が残る場合があります。

保温調理なべ(HP-EV22)の正しい使い方

1 準備する

保温ホルダーからなべを取り出す。お料理ノートなどを参考に、材料や調味料を用意する

2 調理する

①用意した材料や調味料を、お料理ノートなどに従って、なべで調理します。

②なべにふたをして、火にかけ、火加減を調節しながら加熱する。通常、沸とうするまでは中火で、沸とう後は弱火・ごく弱火で調理します。

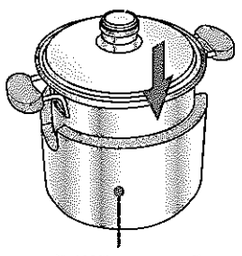
煮汁は材料全部が漬かるように、多めにするのがコツです。(均一に味をつけるため)ただし、なべの8分目以下でふきこぼれない程度にしてください。

(ここまでは、保温ホルダーは使用しません。)

③なべを火からおろして、ふたをしたまま保温ホルダーになべをセットします。所定の保温調理時間そのまま置きます。保温調理中は何度もふたを開けないでください。

寒冷地でのご使用の場合、保温調理中に何度もふたを開けると火の通りが不十分な場合があります。このようなときは、もう一度なべを加熱してください。なお、お料理ノートの調理時間や材料はあくまで一例です。ご家庭のお好みにあわせて調節し、わが家の味をお楽しみください。

ふたをしたまま
保温ホルダー
にセットする



保温ホルダー

3 できあがり

保温調理時間が終了したら調理は完了です

お料理ノート

このお料理ノートで使用している計量単位　1カップ=200mL　大さじ1=15mL　小さじ1=5mL

●このお料理ノートの調理に使用したなべは、**22cm深なべ**(HP-ED22)と**22cm保温調理なべ**(HP-EV22)です。他の種類のなべをご使用の場合は、お料理ノートの分量、調理時間などを参考に様子を見ながら調理してください。(サイズの小さいなべの場合は、お料理ノートの分量よりも少なめにして、加熱時間や蒸らし時間は少し長めにしてください。)

●熱源の種類によってお料理ノートの火力や調理時間に差が出ますので、目やすにして調理してください。

●ふきこぼれないよう、材料はなべの8分目以下にしてください。

お料理ノート　無水調理(ゆでる)

ほうれん草などの葉菜類なら水洗いしたときについた水分だけで、また硬めの野菜なら少量の水でゆで上げることができるので、ビタミン・ミネラルなどの損失を最小限に抑えることができます。

無水調理のポイント

なべに洗った野菜を水滴がついたまま入れ、ふたをして中火にかけます。なべとふたの間から蒸気が出て、ふたがクルクル回る状態(ウォーターシール)になれば、弱火にします。

◆野菜のゆで方

分量、調理時間などは下表を目やすにしてください。

ゆで方

1. 野菜は水洗いし、水けをきらずになべに入れ、必要に応じて水を加えます。
2. ふたをして中火で加熱し、なべとふたの間から蒸気が出たら(ウォーターシール状態)弱火で加熱し、火を止めて蒸らします。ほうれん草などアクの出るものは流水に取ります。

※加熱しすぎると焦げることがありますので注意してください。



材料名	分　量	水分量	弱火での加熱時間	蒸らし時間	下準備
ほうれん草	1束(200g)	無し	無し	30~60秒	
キャベツ	8枚(250g)	大さじ1	3分	4分	
アスパラガス	1束(100g)	大さじ3	2分	1分	
さやいんげん	100g	大さじ2	2分	2分	
ブロッコリー	1株(200g)	大さじ2	2分	2~3分	小房に分ける
カリフラワー	1株(300g)	大さじ3	2分	4分	小房に分ける
じゃがいも	4個(600g)	180mL	30分	20分	
とうもろこし	2本(350g)	150mL	15分	10分	

お料理ノート　余熱調理

優れた保温力を活かし、めん類を余熱でゆで上げることができます。ふきこぼれる心配もなく、とても経済的です。

余熱調理のポイント

めん類のゆで方

沸とうした湯にめんを入れてほぐし、再び沸とうしたらふたをして火を止めて、余熱効果でゆで上げます。

◆めん類のゆで方

分量、蒸らし時間などは右表を目やすにしてください。

ゆで方

1. なべにたっぷりの水（なべの8分目以下にしてください）を入れます。
2. ふたをして中火にかけます。沸とうしたら、めんを入れてほぐします。
3. 再び沸とうしたらふたをして、火を止めて蒸らします。（蒸らし時間は、メーカー記載のゆで時間＋1～2分位を目やすにしてください）

材料名（乾めん）	分　量	蒸らし時間
スパゲティ（直径1.6mm）	300g	7～9分
そうめん	300g	3分
うどん	300g	13分

◆そうめん寿司

そうめん寿司は、そうめんを使ったアイデア料理です。そうめんは余熱効果を利用してゆで上げます。すし酢でさっぱりといただけますので、夏バテなど食欲のないときでもつるっと食べられるおいしさです。

材料（4人分）

- そうめん……3束
- 水……2L
- A
  - 酢……大さじ4
  - 砂糖……大さじ2 1/2
  - 塩……小さじ1/4
- ごま油……大さじ1
- B
  - さつま揚げ（せん切り）……1枚
  - にんじん（せん切り）……30g
  - 生しいたけ（せん切り）……2枚
- C
  - 酒……大さじ1
  - しょうゆ……小さじ1 1/2
  - 砂糖……小さじ2
- 卵（錦糸卵用）……1個
- 塩……少々
- D
  - みつば……適宜
  - 紅しょうが……適宜



つくり方

1. 卵は塩を混ぜて、錦糸卵（うす焼きにしてせん切り）にしておきます。
2. なべに水を入れて中火にかけ、沸とうしたらそうめんを入れて混ぜ合わせます。再び沸とうしたらふたをして、火を止めて蒸らします。蒸らし時間は、メーカー記載のゆで時間＋1～2分位を目やすにしてください。（なべの余熱効果でゆで上げます）
3. 2をざるにあげ、手早く流水で冷やします。水をよくきり、キッチンタオルなどでそうめんについた水けをよくとります。
4. 3をボールに入れて、Aを混ぜ合わせます。（めんが引っ付かないように時々混ぜてください）
5. なべを中火にかけ、水を数滴落として玉のように転がる状態になれば、ごま油とBを入れて炒めます。Cを加えて混ぜ合わせ、ふたをして火を止め、5分蒸らします。
6. 4に5を加えて全体を混ぜ合わせます。
7. 6の上に1とDをのせて盛りつけます。

お手入れ　いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずご使用ごとにお手入れをしてください。

《なべ・ふたのお手入れ》

●少し冷めてからお手入れしてください。

※本体の変形・とっ手、つまみの破損の原因になります。

●調理終了後は早めにお手入れしてください。中性洗剤で洗ったあとは、キッチンタオルなどでよくふいて乾燥させてから収納してください。（汚れが取れにくい場合は、お手入れ方法P34を参照してください。）

※調理済みのものを長期間そのまま放置しておくと、料理に含まれる塩分や酸などでさびが生じたり、調理物の色がついてしまうことがあります。

※なべを洗ったあと、そのままにしておくと水道水中の微量なミネラル（鉄やカルシウムやマグネシウムなど）が付着してしみ（白い斑点や虹色）などが残りやすくなります。

※なべの中に鉄などの金属製品を入れたまま放置しないでください。鉄などから出たさびがステンレス表面に付着し「もらいさび」を生じ、ステンレス自体もさびることがあります。

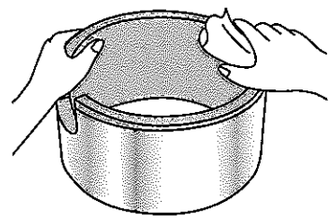
クリームタイプのステンレス専用クレンザーややわらかいスポンジを使ってお手入れしてください。

※みがき粉や金属性のたわし、またはサンドペーパーなどは絶対に使用しないでください。なべを傷つけたり、さびなどの腐食を起こす原因になります。

●お手入れの最後には、必ず水けをよくふき取り乾燥させる

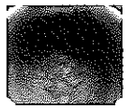
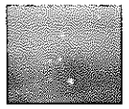
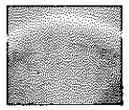
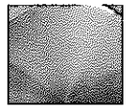
《保温ホルダーのお手入れ（保温調理なべ（HP-EV22）のみ）》

●中性洗剤を湯に溶かして布に含ませ、これをかたく絞り、汚れをふき取ったあと、乾いた布でよくふきます。



※丸洗いはしないでください。保温ホルダーの内部に水がたまります。

お手入れ つづき

普通の汚れ		調理後は中性洗剤をつけたやわらかいスポンジで洗ってください。 ※調理済みのものを長期間そのままに放置せず、水につけておくと汚れが取れやすくなります。
焦げついた汚れ		なべに水を入れ沸とうさせます。焦げをやわらかくしてから湯を捨て、やわらかいスポンジにクリームタイプのステンレス専用クレンザーをつけて仕上げの目にそってこすってください。このときスポンジに酢を少々混ぜるとより効果的です。
焦げつきのひどい汚れ		なべに半量程度の水と重曹を入れてふたをしないで沸とうさせます。(水1Lに対して重曹大さじ1の割合) ※ふきこぼれにご注意ください。 沸とう後、約10分弱火にかけて、火を止めます。ふたをせずに2〜3時間放置したあと、湯を捨てやわらかいスポンジにクリームタイプのステンレス専用クレンザーをつけて仕上げの目にそってこすってください。(ふたをしたまま放置するとふたが開かなくなる場合があります。) ※汚れが落ちにくい場合は、繰り返し行ってください。
なべの底に白い斑点状のものがついた		なべに半量程度の水を入れ沸とうさせます。湯を捨ててから、やわらかいスポンジにクリームタイプのステンレス専用クレンザーと酢を少々つけて仕上げの目にそってこすってください。 ※なべを洗ったあと、そのままにしておくと水道水中の微量なミネラル(鉄やカルシウムやマグネシウムなど)が付着してしみなどが残りやすくなります。お手入れ後は、必ず水けをよくふき取り乾燥させて収納してください。
なべが虹色に変色した		
なべ外側に茶色の焼けしみができた		やわらかいスポンジにクリームタイプのステンレス専用クレンザーをつけて仕上げの目にそってこすってください。 ※強い火を使った場合にときどき起こる現象です。 ※焼けしみがひどい場合は、落ちにくいことがあります。
とっ手・つまみがグラグラする		使用していると、とっ手・つまみがゆるんでくることがあります。やけどの原因になりますので、とっ手はプラスドライバーでねじを締め直してからご使用ください。 つまみは手で右(時計方向)にねじると締まります。 ※締め直してもグラグラする場合は、購入店、またはお客様ご相談センターまでご相談ください。お客様ご自身で取りはずしをされると部品をなくされる場合もあるので、取りはずさないでください。
光沢がなくなったとき		光沢がなくなったときは、やわらかい綿布かやわらかいスポンジなどでクリームタイプのステンレス専用クレンザーをつけて仕上げの目にそってみがいてください。 ※みがき粉や金属製のたわし、またはサンドペーパーなどは使用しないでください。なべを傷つけたり、さびなどの腐食を起こす原因になります。

商品Q&A

ふたが開かない	→	もう一度あたためると、ふたは簡単に取れます。 取れない場合は、さらに15〜20分程あたためてください。	→ P4
湯が飛び散る	→	湯が飛び散る場合は、火加減を調整してください。 容量が多すぎる場合は、8分目以下でご使用ください。	→ P4
すぐに焦げる	→	強火は使用しないでください。(中火以下で使用) 本体とふたから蒸気が上がってきたら弱火かごく弱火にしてください。	→ P4
10年保証について	→	とっ手、つまみなどは対象外です。 ●保温調理なべ(HP-EV22)の保証は1年間です。	→ P3

アフターサービス

保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理させていただきます。

≪保証期間を経過しているとき≫

お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。販売店にご依頼にならない場合には、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。

■お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。