

## 業務用炊飯ジャー 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致します。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商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	NS-GU36		修理メモ
※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 1年			

※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。

- 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。
- 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)、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) 本書のご提示がない場合。
  - (ホ) 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。
  - (ヘ) 消耗部品の交換。
- 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。

- 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までお気軽にご相談ください。
- 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは、アフターサービスについての項をご覧ください。

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 ☎(06)6356-2391

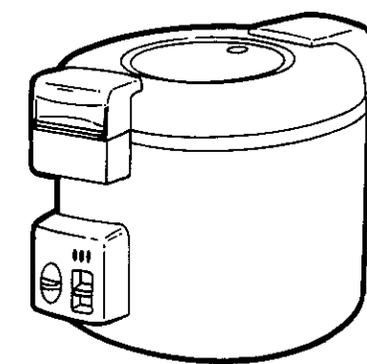
## 業務用 炊飯ジャー

# 型名 NS-GU36

# 取扱説明書

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。

保証書つき



## もくじ

安全上のご注意	1~3	修理を依頼される前に	11
各部のなまえ	4	仕様	12
ご飯の炊き方	5~7	交換部品について	12
タイマーを使って炊く	8	アフターサービスについて	13
おいしく炊いて・おいしく保温	9	お客様ご相談窓口のご案内	14
お手入れ	10	保証書	裏表紙

# 安全上のご注意 必ずお守りください

## ご使用前に

※ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。

「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



**警告**

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を表します。



**注意**

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を表します。

### 記号について

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を表します。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。



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

## 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。



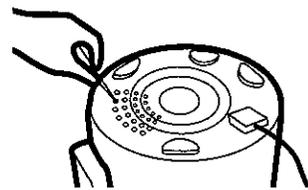
分解禁止



●底の穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない  
感電や異常動作してけがをすることがあります。



禁止



●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。



禁止



●炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない  
やけどをすることがあります。



禁止



※お買い上げの商品とこの取扱説明書に記載したイラストは異なることがあります。

## 警告

●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。



ほこりをふく



●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。



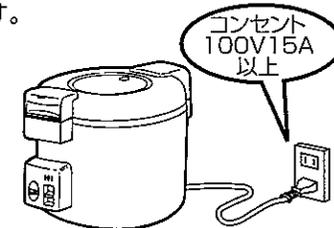
水ぬれ禁止



●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。



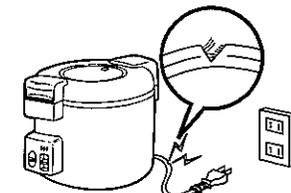
コンセントを単独で使用



●電源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。



禁止



●電源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、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



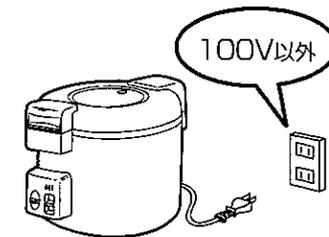
禁止



●交流100V以外では使用しない  
火災・感電の原因となります。



禁止



●差込みプラグをしっかりと差し込む  
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



ぬれ手禁止

●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。

●蒸気口に手を触れない  
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。



接触禁止



# 安全上のご注意 必ずお守りください

## 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・漏電や変形の原因になります。

**禁止**

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない  
火災の原因となります。

**接触禁止**

- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない  
外ぶたを開けるときは蒸気に注意してください。ご飯をほぐすときは、手がなべなどに当たらないように注意してください。

**禁止**

- 専用なべ以外には使用しない  
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

**禁止**

- 本体を持ち運ぶときは、フックに触れない  
また強い衝撃を与えない  
外ぶたが開いてけがややけどをすることがあります。

**差込みプラグを抜く**

- 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。

**お手入れは冷えてから**

- お手入れは冷えてから行う  
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

**禁止**

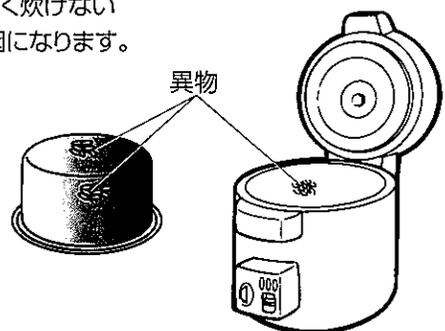
- 壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする  
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

**差込みプラグを持って抜く**

- 差込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く  
感電やショートして発火することがあります。

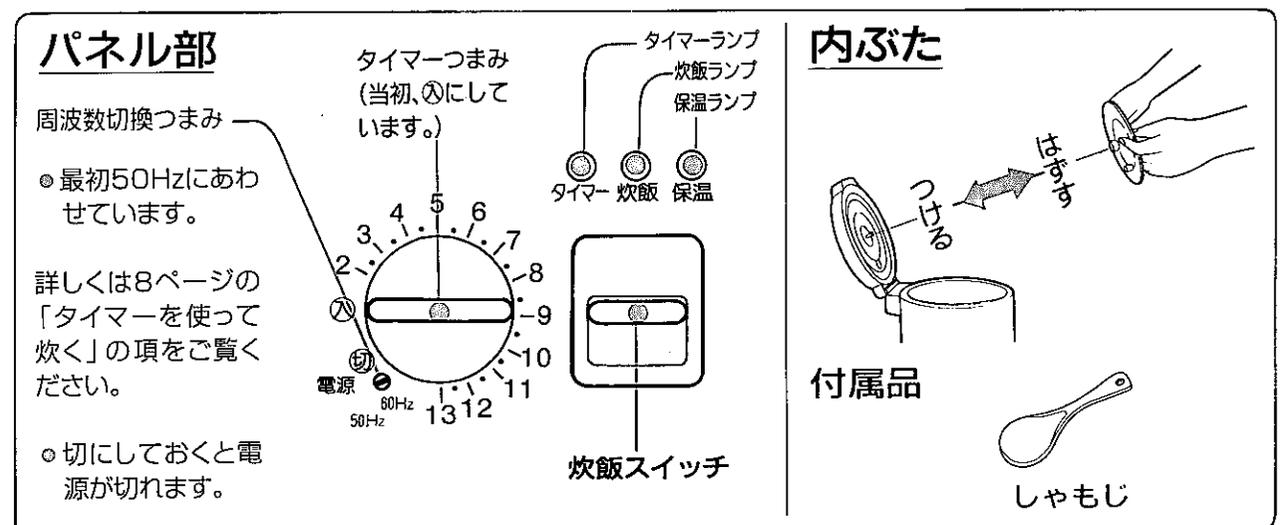
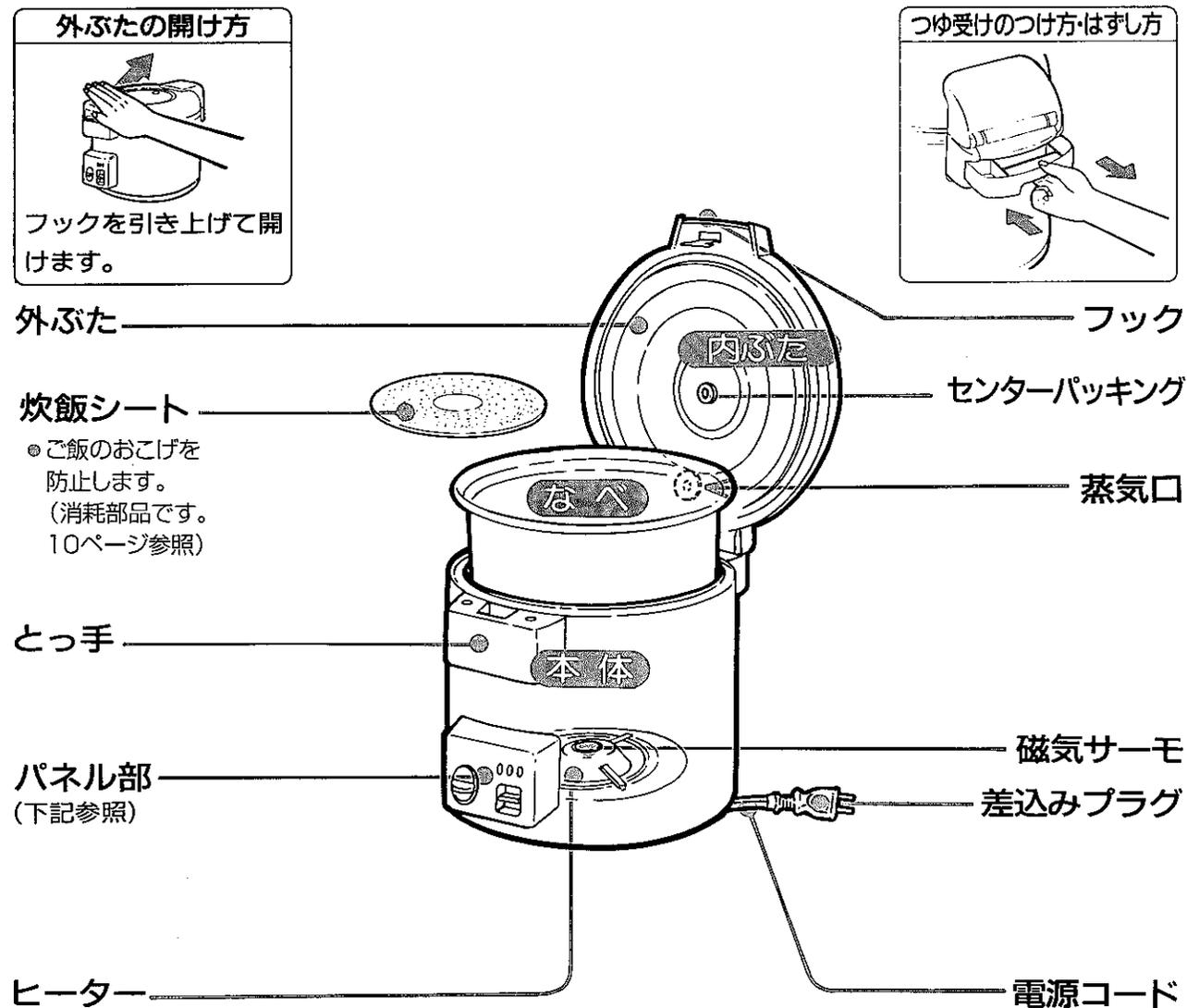
## お願い

**●異物(ご飯粒や米粒など)がついたまま使わない**  
うまく炊けない原因になります。



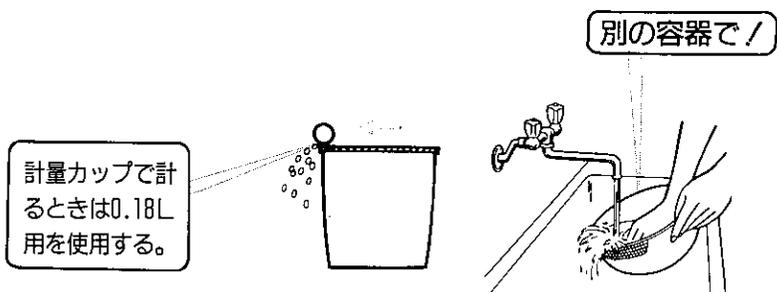
**●本体(特に蒸気口)にふきんなどをかけない**  
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

# 各部のなまえ



# ご飯の炊き方

## 1 米を計って洗う

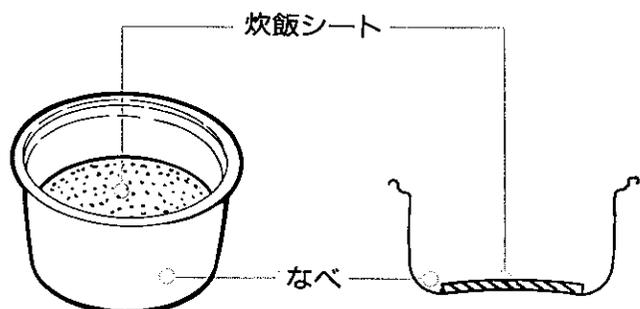


なべで洗うと、なべ底がへこんだり傷ついたりしておいしく炊けなくなります。

正しく計られていないと、炊き上がりが悪くなります。

計量米びつは、扱い方によって若干の差ができることがあります。

## 2 炊飯シートをなべの底にしく



炊飯シートは、しわがよらないように、また左右にズレないようにします。

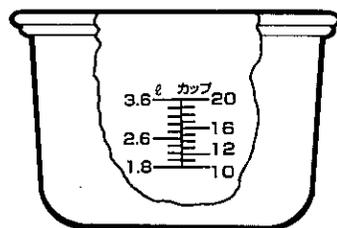
炊飯シートにしわがよると炊きむらの原因になります。またズレた部分はこげがでやすくなります。

## 3 米をなべに移し、水加減する

① 米は水を切り、なべの中央に静かに移します。

② 水加減をします。

たとえば、10カップの米を炊くときは、10の目もりまで水を入れる。



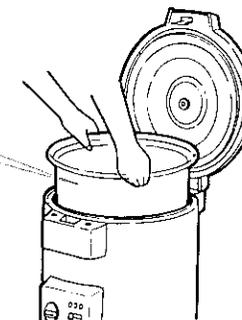
米は、夏場で30分、冬場で2時間以上ひたします。

米をいきおいよく入れたり、水と同時に入れたりすると炊飯シートが片寄ったりまた米粒が入って炊きむらの原因になります。

## 4 なべを本体に入れ、外ぶたを閉める

左右にまわしてきっちりと入れる

外ぶたを閉めるとき、内ぶたは必ず取り付ける。

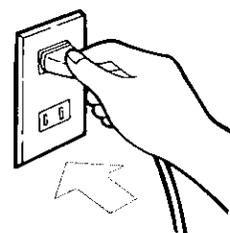


なべの外側についた水分や異物はふき取ってください。

米は、水平にならしてください。

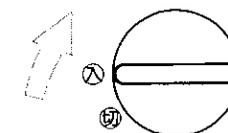
外ぶたをきっちりと閉めないとおいしく炊き上がりません。

## 5 通電する



保温ランプが点灯します。

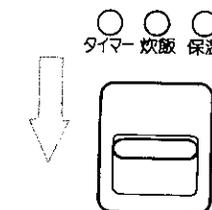
タイマーつまみが①の場合②にします。



このままにしておきますと米が生煮えになりますのですぐにスイッチの操作に移ってください。

## 6 炊飯する

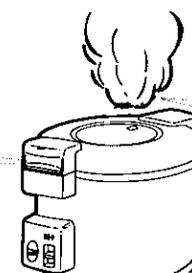
炊飯スイッチを押し下げます。



炊飯ランプが点灯して、炊き始めます。

## 7 約15分むらす

保温に切り替わったら



外ぶたを開けずにこのまま15分。これがご飯をふっくらおいしくします。

炊飯時間のめやす

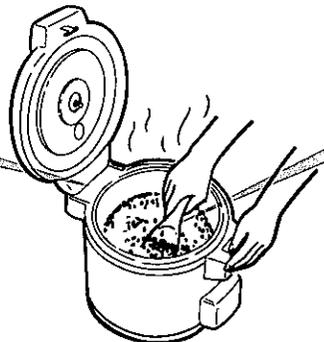
	最小炊飯容量 (10カップ)	最大炊飯容量 (20カップ)
NS-GU36	約21分	約30分

※むらし時間は除く。  
(電圧100V、室温20°C、水温18°Cの場合。)

# ご飯の炊き方 つづき

## 8 ご飯をよくほぐす

つゆ受けの水は毎回捨てる。



付属のしゃもじで底の方までかきまぜてご飯を上下にほぐす。

- 外ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
- つゆ受けにたまった露をそのままにしておくと、いやなにおいの原因になりますので炊飯のたびに捨ててください。
- なべのふちについたご飯つぶは、乾燥しますので必ず中央に寄せてください。
- ご飯をほぐすときは、手がなべなどに当たらないようご注意ください。(やけどの恐れがあります。)
- ほぐさずにそのままにしておくと、べとついたり黄変しておいしいご飯になりません。

## おこげについて

△炊飯条件により炊き上がったご飯の底面には、うすいきつね色のこげがつくことがあります。

次のような場合、強めのおこげができます。

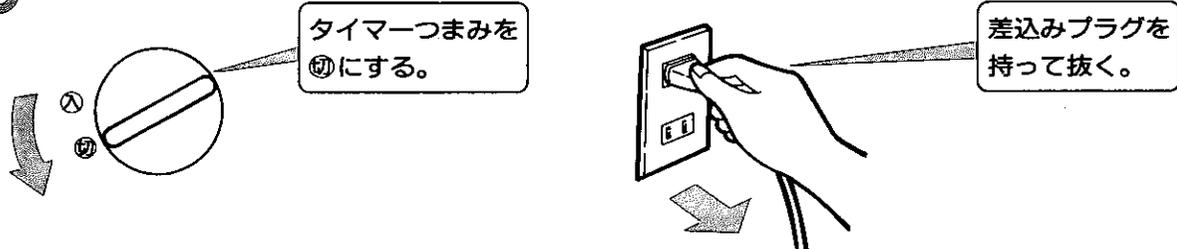
- △洗米が不十分なとき。
- △タイマーで炊飯したとき。
- △米を長時間ひたしたとき。
- △炊飯シートなしで炊飯したとき。

## 9 保温(12時間以上しないてください。)

ご飯の表面を平らにして保温します。

※少量のご飯を保温するときは、9ページの「おいしく炊いて・おいしく保温」を参照してください。

## 10 使用後は…



○保温ランプが消えていることを必ず確認してください。

# タイマーを使って炊く

◎初めて使うとき、引越したときに確認してください。

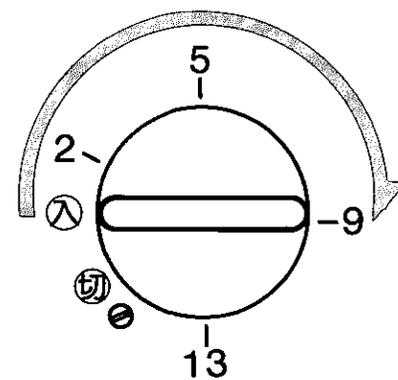
- 周波数切換つまみは、50Hzにセットされています。60Hz地域で使用される場合は、ドライバーなどで図の様に60Hzに合わせてからご使用ください。(一部の地域では、電源周波数の50Hzまたは60Hzが混在しています。わからない場合、電力会社・電気店でお確かめください。)



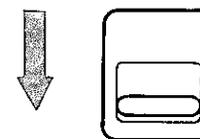
## 1 タイマーつまみをセットする

※炊き上げたい時刻までの時間(例えば9時間後なら、9の目もり)に合わせてます。

## 2 炊飯スイッチを押し下げる



タイマー 炊飯 保温

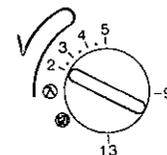


タイマーランプが点灯します。

炊き上げたい時刻の約1時間前に、炊飯を始めます。

◎このため、炊飯量や温度によっては、やや早めに炊き上がることがあります。

3時間以内のセットは、必ず一度4以上までまわして戻してください。



# おいしく炊いて・おいしく保温

## おいしく炊いて

### 洗米のコツ

◎1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐ捨てます。その後、4~5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

### アルカリイオン水について

◎アルカリ度の強い水で炊飯すると、黄変したり、べたついたご飯になることがあります。

### 水加減

◎お米の種類を確かめて水加減をしてください。

米の種類	水加減のめやす
軟質米・胚芽米	ほぼ目もりどおり
新米	目もりより少なめ
古米・硬質米 麦まぜ米・標準価格米	目もりより少し多め

## おいしく保温

### 持ち運びは…

◎移動で差込みプラグを抜いたときは、すぐに差し込み、保温状態にしてください。  
(時間が経過すると温度が下がり、いやなにおいやべとつきなどの原因になります。)

### 外ぶたはきっちりと閉めて！

◎閉まっていないと、ご飯が乾燥して変色やにおいの原因になります。

### こんな保温はやめて！

◎いやなにおいやパサツキ、変色の原因になります。  
※12時間以上 ※冷えたご飯  
※ご飯のつぎたし ※しゃもじを入れたまま  
※白米以外

### 少量のご飯は…

◎なべの中央に盛るようにすると、乾燥をふせぐことができます。

## フッ素加工のなべについて

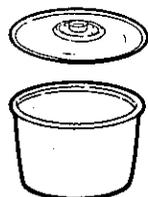
お手入れのしやすさの為、フッ素加工を施しています。なべを長持ちさせるために、次のことをお守りください。

食器洗いに使わないで！	酢は使わないで！	調味料を使ったら、お手入れは早めに！	たわし・みがき粉などは使わないで！
◎使用中、色むらができることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。 ◎なべが変形したり腐食した場合は、お近くの象印製品販売店でお買い求めください。			

# お手入れ

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

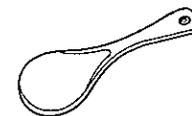
湯又は、水にひたし、スポンジで洗う。



内ぶた・なべ

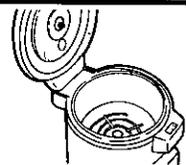


つゆ受け



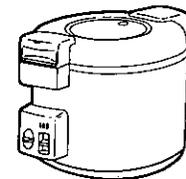
しゃもじ

### 外ぶたの裏側 本体の内側 ヒーター



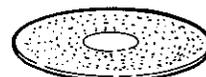
水気をよくしぼった布で、汚れをふき取る。

### 外ぶたの表側 本体の外側 (パネル部含む)



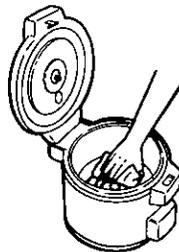
湯で薄めた台所洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼり汚れをふき取る。但しパネル部は柔らかい布で汚れをふき取る。

### 炊飯シート



湯又は水にひたし、スポンジで洗うか軽くもみ洗いする。  
◎炊飯のつど必ず洗ってください。  
◎強く引っばったり、刃物などの鋭利なものを当てないでください。  
◎穴は、目づまりのないようにしてください。

### 磁気サーモ



表面の汚れは、熱い湯を含ませた布を固くしぼり、汚れをふき取る。ご飯つぶなどがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ、軽くみがく。

### 電源コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく。

### 炊飯シートの取り替えについて

炊飯シートは消耗品です。汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

### ご注意

- ◎シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など) 台所用以外の洗剤・漂白剤などはお手入れに使用しないでください。
- ◎外ぶたの表側・本体の外側に化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり、長時間触れさせたりしないでください。
- ◎サンドペーパーは、磁気サーモ以外に使わないでください。

# 修理を依頼される前に

お調べいただくこと▶	米・水の量をまちがった。	ご飯をよくほぐしていません。	磁気サーモ・なべの外側に異物が付いている。	なべ・内ぶたが変形している。	洗米を十分にしなかった。	内ぶたを取り付けていない。	外ぶたがきつちり閉まっていな	い。	内ぶた・なべの縁に異物がついて	いる。	12時間以上又は少量のご飯の保	温をした。	炊飯シートが片寄っている。	途中で電源が切れたり、タイマー	つまみを②にしてしまった。	なべ・内ぶた・外ぶたのお手入れ	が不十分
現象▼																	
ご飯が硬すぎる。	●	●	●	●		●	●	●									
ご飯が生煮えになる。 (しんが残る)	●		●	●		●	●	●							●		
ご飯が柔らかすぎる。	●	●	●										●				
ご飯がひどく焦げる。	●		●		●								●				
炊飯中、吹きこぼれる。	●			●		●	●	●									
保温しているご飯が 臭う。 変色する。 パサパサになる。 ひどく露がつく。		●			●	●	●	●	●	●	●				●	●	

この場合はなべ・内ぶたを販売店でお買い求めの上、交換してください。

## こんなときは…

▲ 炊飯スイッチが押せない、すぐ戻る。	● なべが入っていますか？ ● 炊飯直後など、なべが熱い時にはこのようになります。
▲ 炊飯できない。	● 差込みプラグがはずれていませんか？ ● タイマーつまみが(切)になっていませんか？
▲ タイマーを使ったとき、セットした時間通り炊き上がらない。	● 使用中に、停電がありませんでしたか？ ● 周波数切換つまみのセットが間違っていますか？ ● 希望の時刻に炊き上がるよう、セットした炊き上がり時間の約1時間前に炊飯を開始しますので、炊飯量や温度によっては、早めに炊き上がることがあります。

上記のいずれの場合にもあてはまらない場合は、お近くの象印製品販売店又は、当社の相談窓口までお問い合わせください。

# 仕様

型名	NS-GU36
炊飯容量(カップ)	1.8~3.6L(10~20)
定格	100V 1410W
平均保温時消費電力	46W
炊飯方式	直接加熱式
電源コード	長さ1.5m
外形寸法(cm)	約36×約45.5×約36
質量	約9.7kg

- 平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
- 外形寸法は、幅・奥行・高さの順に表示しています。
- 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。

## 交換部品について

右表は、交換部品の名称です。損傷している場合は、新しい部品と交換(有償)してください。交換の際は、製品の型名をご確認の上お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号	希望小売価格
内ぶた	C37	1,500円
なべ	B119	9,600円
しゃもじ	SHAK3L	800円

税別2002年6月現在

# アフターサービスについて

## 1 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、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、大切に保存してください。

## 2 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

## 3 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。

## 4 弊社は、この業務用炊飯ジャーの補修用性能部品を、製造打切後6年保有しています。

●性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 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。

## 6 上記の内容についての詳細、贈答・転居の場合など、その他、製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、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お気軽にご相談ください。

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

 <b>愛情点検</b>	<b>長年ご使用の業務用炊飯ジャーの点検を！</b>	
	<b>こ あ り な ま 症 せ 状 ん は か</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる。</li> <li>●こげくさいにおいがする。</li> <li>●自動的に切れるはずなのに切れないときがある。</li> <li>●その他の異常や故障がある。</li> </ul>	▶

# お客様ご相談窓口のご案内

弊社製品についての修理のご相談ならびにご依頼はお買い上げの販売店へお申し出ください。新製品などの商品選び・お取り扱い・お手入れ方法などのご相談は「お客様ご相談センター」にご相談ください。

転居されたり贈答品などで、販売店に修理の依頼ができない場合は、「修理ご相談窓口」にご相談ください。

修理ご相談窓口	修理ご相談ダイヤルと住所
東京お客様センター	☎ 03-3798-4161 〒106-8578 東京都港区南麻布1丁目6番18号
札幌支店	☎ 011-821-1123 〒062-0904 札幌市豊平区豊平四条12丁目2番10号
仙台支店	☎ 022-284-2741 〒983-0043 仙台市宮城野区萩野町1丁目1番8号
新潟支店	☎ 025-272-0881 〒950-0867 新潟市竹尾卸新町807-1
静岡営業所	☎ 054-283-7970 〒422-8044 静岡市西脇762番地
大阪お客様センター	☎ 06-6356-2618 〒530-8511 大阪市北区天満1丁目18番12号
名古屋支店	☎ 0587-96-0600 〒480-0141 愛知県丹羽郡大口町上小口2丁目158
北陸営業所	☎ 076-237-0151 〒920-0016 金沢市諸江町中丁260番1号
岡山営業所	☎ 086-243-7588 〒700-0973 岡山市下中野767番地
四国支店	☎ 0877-44-5111 〒762-0053 坂出市西大浜北3丁目3-20
広島支店	☎ 082-244-1633 〒730-0047 広島市中区平野町3番29号
福岡支店	☎ 092-441-4381 〒812-8728 福岡市博多区博多駅南1丁目8番11号
鹿児島営業所	☎ 099-256-5188 〒890-0073 鹿児島市宇宿3丁目42番14号

使い方・お買い物のご相談は

**お客様ご相談センター**



**0570-011874**

市内通話料でOK  
ナビダイヤル

市内通話料金でご利用頂けます

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の方はこちらへ ☎大阪 06-6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax 06-6356-6143

ご愛用の製品の「品番・お問い合わせ内容」および、お客様の「お名前・ご住所・お電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせ願います。