

## 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、製品の品番をご確認のうえ、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のおお客様ご相談窓口参照)

部品名(「P.1 各部のなまえ」参照)	部品番号
スープ容器パッキン	BS153005M-00
スープ容器弁パッキン	BB412006M-00
はし箱(はし入り)	567707-19

- スープ容器パッキン・スープ容器弁パッキンは消耗品です。1年を目安にご確認ください。
- 容器セットなどの樹脂は、食品衛生上安全な材料を使用していますが、ザラザラしてきたり、損傷してきた場合は新しい部品に交換(有料)してください。

## お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品の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。

### お客様ご相談センター



フリーダイヤル  
0120-345135

※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ  
.....TEL (06)6356-2451(有料)
  - FAXでのお問い合わせ.....FAX (06)6356-6143(有料)
- 製品の「品番・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」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。

### ■ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ <http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

象印マホービン株式会社



家庭用

## 取扱説明書

ステンレスランチャージャー  
SL-XD 型

ご使用前に必ずお読みください。  
お読みになったあとは大切に保管してください。

- ご使用ごとに各部品が取りつけられていることをご確認ください。

### 各部のなまえ



※容器は銀イオン(Ag<sup>+</sup>)を配合したAg<sup>+</sup>抗菌加工容器です。  
試験機関：一般財団法人  
ボーケン品質評価機構  
試験方法：JIS Z 2801に基づく  
抗菌の方法：Ag<sup>+</sup>  
抗菌の対象部分：おかず容器  
ごはん容器・ごはん容器ふた  
スープ容器・スープ容器ふた  
試験結果：99.9%の抗菌効果  
(報告書番号 214206124-1)

● 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。

SL-XD / B



# 必ずお守りください

●ご使用になるときは、やけどや内容物の 変質・変色、製品の故障や汚れを防ぐために次のことは、必ずお守りください。

乳幼児の手の届くところには置かない。  
また、いたずらには十分注意する  
やけどやけがなど危険です。

改造や分解修理はしない  
故障や事故の原因になります。

本体外側の底に貼っているシールは絶対にはがさない  
さびや穴あきなど故障の原因になります。

すべてのパッキン類は必ずつけた状態で使用する  
内容物が漏れる原因になります。

お手入れの際は次のことを守る

- シンナーやベンジン・金属たわし・研磨剤入りたわし・みがき粉・クレンザーなどは、使用しない  
製品を損傷する原因になります。
- 塩素系漂白剤は使用しない  
さびや穴あき(本体内部)など故障の原因になります。
- 煮沸はしない。また食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使用しない  
傷やさび・変形など故障の原因になります。
- 本体は丸洗いができますが、つけ洗い(水中に放置)はしない

食品の保温以外には使用しない

ごはんやおかず類は、できるだけ早く(6時間以内)食べる。このとき、ごはん・おかず類は一度に食べきる 腐敗の原因になります。

電子レンジで各容器の内容物を加熱するときは次の点を守ること

- 各容器のふたは、はずしてから加熱する ふたを加熱すると変形や破損の原因になります。
- 本体を入れない 火花が飛び危険です。
- 各容器はカラの状態では加熱しない 容器が変形し、故障の原因になります。
- 複合電子レンジのオーブングリル機能で使用しない。他の料理でオープン・グリルを使用したあとレンジで加熱する場合は、庫内が冷めてから使用する 容器が変形し、故障の原因になります。
- 油類、糖分の多い食品を長時間加熱しない 高温になり容器が変形し、故障の原因になります。

炊き込みごはんや焼き飯など、具や調味料を加えて炊いたごはんは入れない  
腐敗の原因になります。

内容物でステンレス内びんが汚れたときはできるだけ早くふき取る  
さびや穴あきなど故障の原因になります。

火を通したおかず類は、冷ましてからおかず容器に入れる

熱いままふたをすると腐敗の原因になります。  
熱いままふたをすると容器ふたが変形したり、内容物が漏れる原因になります。

おかず容器には生ものや乳製品など変質・腐敗しやすい物は絶対に入れない  
腐敗ガスの圧力で、容器が破損や変形する原因になります。

ごはん容器にごはん以外のものを入れない  
内容物が漏れる原因になります。

製品の横置きはしない  
内容物が漏れる原因になります。

ベルトを持って振り回さない  
けがや損傷など危険です。

缶やびんなどを本体に入れない  
変形し、故障の原因になります。

ごはん容器・おかず容器にスープ類を入れ  
ない  
内容物が漏れる原因になります。

直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない  
火災・故障の原因になります。

ごはん・スープ類・おかずをステンレス内びんに直接入れない  
さびが発生する原因になります。

直射日光のあたる場所に長時間放置しない  
製品が変色する原因になります。

ストーブやコンロなど火のそばに近づけない  
変形や変色の原因になります。

## ご注意とお願い

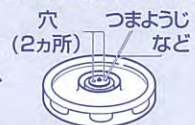
製品専用の部品以外は取り付けない  
漏れや故障の原因になります。

使用後は必ず容器やパッキンをきれいに洗う  
腐敗・カビ発生・におい移り・変色の原因になります。また内容物が漏れる原因になります。

においの強い物や色素の濃いおかず類(ほうれん草・たくあん・しそ・にんじんなどの有野菜)はラップフィルムやクッキングホイルに包んで入れる  
直接入れるとにおいがついたり、色素がしみ込んで変色する原因になります。

だし入りみそを使ったみそ汁をスープ容器に入れると、スープ容器が膨張し、スープ容器ふたが開かなくなることがあります。そのときは、スープ容器ふた中央部の穴をつまようじのうしろなど先のとがっていない細い棒でスープ容器弁パッキンを破らないようにつき、内圧を抜いてください。(右図参照)

〈スープ容器ふた中央部〉



## Q&A

症状	原因	処置
保温が効かない	十分に熱いごはん・スープ類を入れていませんか?	ごはん容器とスープ容器には、十分に熱いごはん・スープ類を入れてください。また、あらかじめ予熱をするとより効果的です。
	スープ容器に熱いスープ類を入れずに使用すると、十分に保温出来ないことがあります。保温効果を高めるため、スープ類が不要な場合でも、スープ容器に熱湯を入れるとより効果的です。	
製品を振ると「シャカシャカ」という音がする	保温効果を高めるために、本体内部に入れている銅箔(アルミ箔)がこすれて出る音です。異常ではありません。	



# 使い方

●ご使用前に、各容器やはしなどを、お手入れ方法に従って十分に洗ってください。

## 1 各容器を取り出す

ロックをはずし(2カ所)、ふたを取り、各容器を本体から取り出します。



## 2 予熱する

- ①保温効果を高めるため、あらかじめステンレス内びん・ごはん容器・スープ容器に熱湯を入れ、1~2分あたためます。
- ②予熱後は、その湯を捨て、水気をふき取ります。

## 3 スープ容器にスープ類を入れる

スープ容器ふたを開け、熱いスープやみそ汁などを入れてから、きっちりとふたを閉め、ステンレス内びんに入れます。

※スープ容器ふたにスープ容器パッキンとスープ容器弁パッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。  
ねじれたり、ふくれた状態のまま使用すると、内容物が漏れる原因になります。

## 4 ごはん容器にごはんを入れる

ごはん容器に、炊きたての熱いごはんを入れてふたをし、ステンレス内びんに入れます。

※ごはん容器ふたを閉めるときは、一度固くなりますが、ごはん容器ふたの▼印をごはん容器の左側のI印の位置まで回して、きっちりと閉めてください。



## 5 おかず容器におかずを入れる

- ①おかず容器ふたは、つまみの部分から押し上げるようにして開け、おかずを入れます。
- ②おかず容器ふたとおかず容器のふちをかみ合わせながら、中の空気を押し出すように閉め、ステンレス内びんに入れます。

※容器は必ずスープ容器→ごはん容器→おかず容器の順で、ステンレス内びんに入れてください。



## 6 はし箱をセットし、ふたにロックをかける

- ①はし箱をセットします。  
(P.6「はし箱のはずし方・つけ方」参照)
- ②ふたをのせてロック(2カ所)をかけます。(右図参照)



- かばんなどに入れるときは、万一の漏れを防ぐために、本体を縦に置いてください。



## 仕様

品番	SL-XD20
実容量	
ごはん容器 (保温米飯容量)※	0.79L (0.29L)
おかず容器	0.4L
スープ容器	0.28L

※保温米飯容量は炊く前の米の量です。



# お手入れ

●においや汚れの付着、カビ発生を防ぎ、いつまでも清潔にご使用いただくために、ご使用後は必ずお手入れをしてください。

## スープ容器パックインのはずし方・つけ方

### ●はずし方

スープ容器パックインは、つまようじなどで、スープ容器ふたの切り欠き部より、スープ容器パックインの内側からはずしてください。



### ●つけ方

つける場合は両側から押しながらかつめます。  
※ねじれたり、ふくれた箇所のある場合は指先で均等になるよう正しく直してください。

ねじれたり、ふくれた状態のまま使用すると、内容物が漏れる原因になります。



## スープ容器弁パックインのはずし方・つけ方

スープ容器弁パックインは、スープ容器ふたの中央についています。

### ●はずし方

スープ容器弁パックインをつまんではずしてください。

- お手入れ時、取りはずしたあとは、元どおりにセットしてください。
- スープ容器弁パックインを取りはずす時は、つめの先などで破らないようご注意ください。



### ●つけ方

図のようにスープ容器弁パックインの凸部をせん中央の穴に奥まで確実に押し込んで取りつけます。



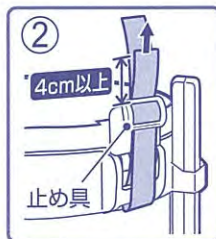
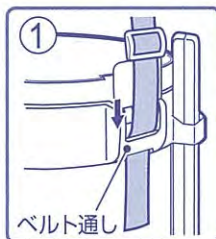
★スープ容器弁パックインの裏側と取り付け部に異物や汚れが残っていると、内容物が漏れる原因になります。

※実際には穴は3つあります。中央の穴に取りつけてください。

## ベルトのつけ方

- ①ベルトをベルト通しの上から下へ通す
- ②ベルトを止め具の下から上へ通す

※ベルトは止め具から4cm以上出してください。短すぎると止め具からベルトがはずれ、本体が落下する原因になります。



## はし箱のはずし方・つけ方

### ●はずし方

図のようにはし箱をはずします。

### ●つけ方

図のようにはし箱を通し、はし箱受けにセットします。



ふた  
おかず容器セット  
ごはん容器  
スープ容器セット  
はし箱・はし

- ①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤をスポンジに含ませて洗う
  - ②すすぎ洗いのあと、数回振り、水気をふいてよく乾燥させる
- スープ容器パックイン・スープ容器弁パックインは使用ごとに、はずして洗ってください。異物や汚れが残っていると内容物が漏れる原因になります。
  - スープ容器パックイン・スープ容器弁パックインは、忘れずに取りつけてください。
  - 乾燥の際は、ふたをししないで乾燥させてください。

本体  
ごはん容器ふた

- ①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤をスポンジなどに含ませて洗ったあと、水で流し洗いをする
  - ②乾いた柔らかい布で水をふき取る
- つけ洗いはしないでください。内部に水が入り出なくなることがあります。
  - 本体からベルトをはずして洗ってください。

ベルト

ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて汚れをふき取る

## お手入れ時の注意

- 煮沸はしないでください。また食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使用しないでください。
- 本体外側は、漂白剤を使用しないでください。本体の塗装、シールがはがれる原因になります。



- シンナーやベンジン・金属たわし・研磨剤入りたわし・みがき粉・クレンザーなどは、使用しないでください。
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。
- 丸洗いできますが、つけ洗い(水中に放置)はしないでください。
- 本体を丸洗したあとは、必ず水分をふき取るようにしてください。水滴のあとやさびが発生する原因になります。
- 長時間で使用にならない場合は、ぬるま湯か水で十分洗い、よく乾燥させて高温・多湿を避け保管してください。製品を損傷する原因になります。

## においがついた場合の処置

長時間、汚れたままで置いたり洗い方が不十分な場合、いやなにおいが発生したり、樹脂が変色します。においがついてしまった場合は、次のように処置してください。

本体内側・  
おかず容器セット・  
スープ容器・スープ容器ふた

十分に洗ったあと、水気をふき取り風通しの良い場所に置き、日光で1~2時間乾燥させる

スープ容器パックイン・  
スープ容器弁パックイン

食酢を約10%加えた湯の中に入れ10分間煮沸し、すすぎ洗いのあと水気をよくふいて乾燥させる