

マイコンスープジャー保証書

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。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	TH-CA12/CA16		修理メモ
●お客様 お名前	☎		
	〒		
●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、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 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) 業務用以外(たとえば車輻、船舶へのとう載)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。
 - (ト) 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 ☎(06)6356-2391

ZOJIRUSHI

業務用

マイコン スープジャー

型名 TH-CA12/CA16 型

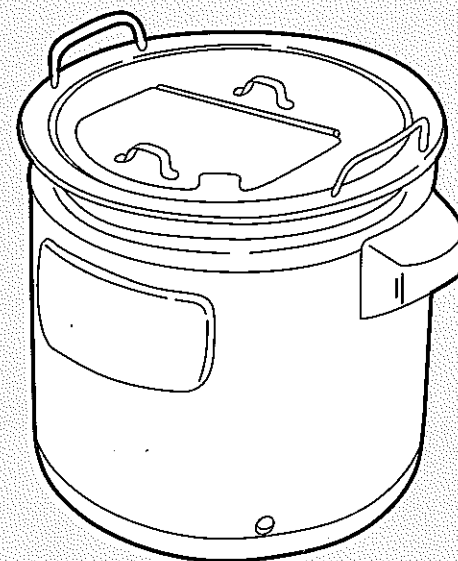
取扱説明書

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。

保証書併記

もくじ

安全上のご注意	2
各部のなまえ	4
アドバイスメモ・仕様	5
使い方	6
おかゆの作り方	8
お手入れ	9
故障かなと思ったとき	9
アフターサービス	10
お客様ご相談窓口	10
保証書	裏表紙



お使いになる前に 安全上のご注意

必ずお守りください

- 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

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}などを負うことが想定される内容を表示します。

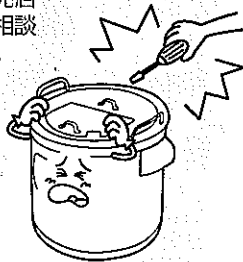
注意

取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が想定される内容を表示します。

- ※1 重傷とは、失明、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
- ※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

警告

分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人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。



水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。



禁止
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
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・感電の原因になります。

禁止
電源コードや差し込みプラグが傷んだり、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
濡れた手で差し込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

●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

禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施
差し込みプラグの刃(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。

必ず実施
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。

必ず実施
差し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。

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
専用なべ以外では使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁止
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。

プラグを抜く
使用時以外は、差し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。

禁止
壁や家具の近くで使用しない
蒸気又は熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

禁止
使用中や使用後しばらくは(高温部)に触れない
やけどの原因となります。

必ず実施
お手入れは冷えてから行う
やけどのおそれがあります。

禁止
ふたやなべに手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児には、触らせないようにご注意ください。

必ず実施
差し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し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

■電源は正しく配線されたコンセントを使用する
感電や火災の恐れがあります。

■タコ足配線はしない
火災の原因になります。

■取り扱いはいないに
強い衝撃を与えたり持ち運び中に落としたりしますとけがや、故障、変形の原因があります。

■本体の丸洗いや、本体となべの間に水を入れたりしない
感電や故障の原因になります。

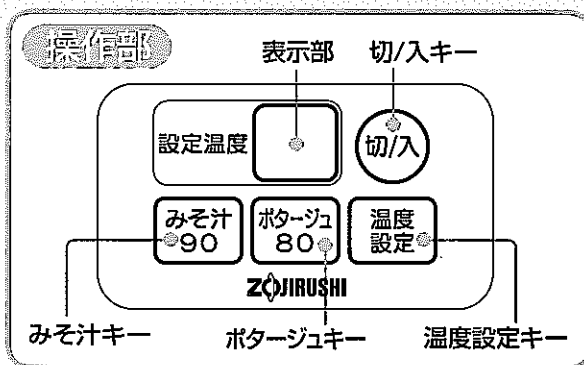
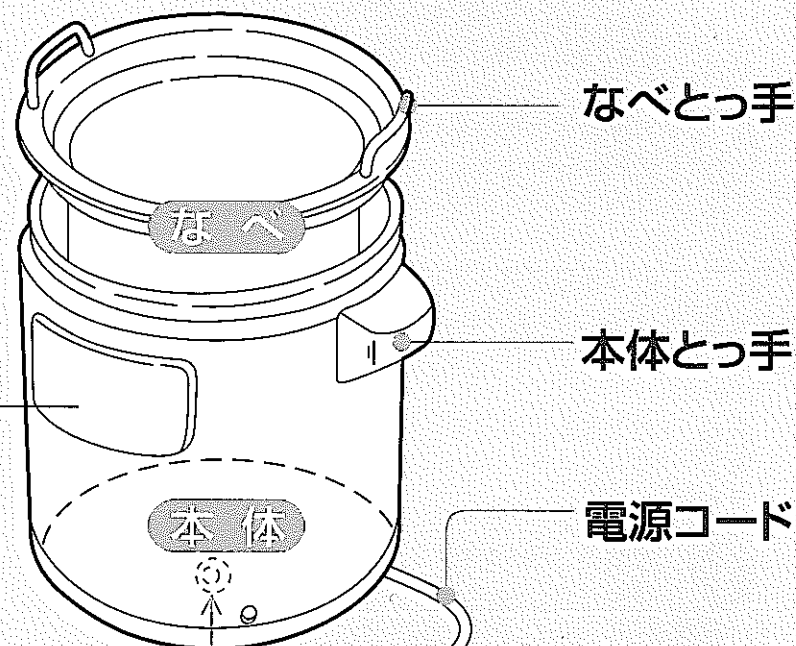
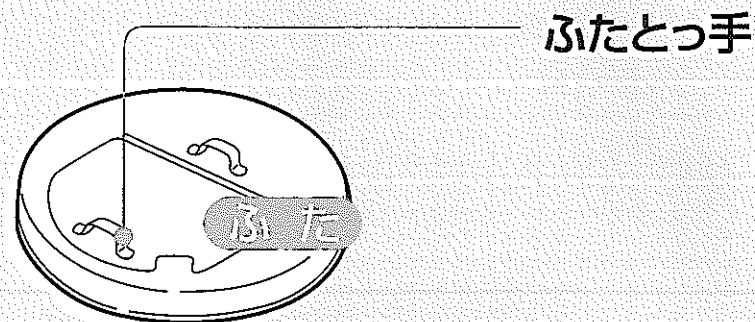
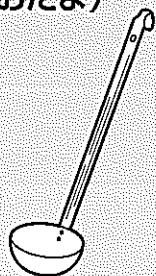
■やけどに注意する
保温中は本体・ふた・なべなどが高温になっています。

■なべの外側や本体の内側に異物がついたまま使わない
性能が落ちたり、故障の原因になります。

各部のなまえ

付属品

レードル(おたま)
(ステンレス製)



アドバイスメモ

温度設定の目安

温度	料理
90℃	みそ汁・コンソメスープ・うどんだし・おかゆ作り
85℃	カレー・シチュー・おかゆ保温
80℃	ポタージュ・クリームスープ

おいしく保温するひとくふう

スープの保温は調理後すぐに!

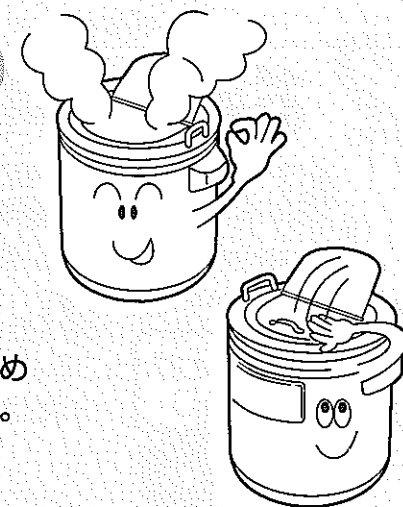
- 熱いうちに多めに保温するのがおいしく保つコツです。

ふたの開閉はスピーディーに!

- ふたを開けたままや、閉め方が不十分ですと、スープが冷めやすくなります。開閉時間はできるだけ短時間にしてください。

こんな保温はやめて!

- 冷めたスープの保温や温めなおし
- 長時間の保温(変質、変色の原因)
- ごはんの保温
- おかゆの1時間以上の保温
- 別なべで作ったおかゆの保温



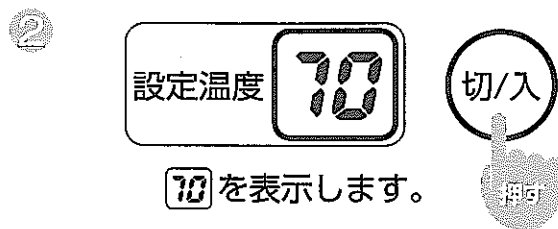
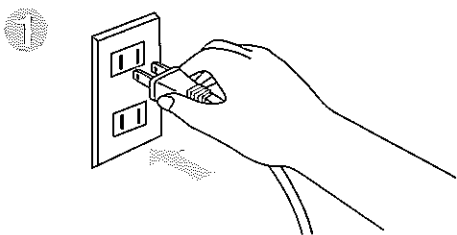
仕様

	TH-CA12	TH-CA16
定 格	交流100V 240W 50/60Hz共用	交流100V 280W 50/60Hz共用
平均保温電力	170W	190W
実 容 量	12L	16L
電 源 コード	長さ1.4m	
外形寸法 (cm)	幅約46×奥行約39.5×高さ約35.5	幅約46×奥行約39.5×高さ約40.5
質 量	約7.3kg	約7.8kg

※平均保温電力は、室温20℃・最大容量・設定温度90℃のときの数値

※この製品は、設定温度を保つために使用する
ものです。内容物の温度を上昇させることは
できません。

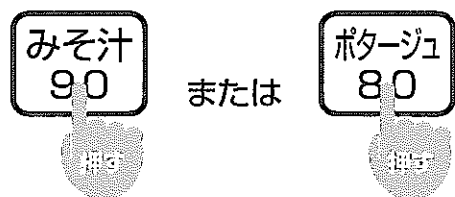
1 差し込みプラグを差し込み、「切/入」キーを押し、電源を「入」にする



2 お好みの料理の温度に設定する

「みそ汁」・「ポタージュ」の場合

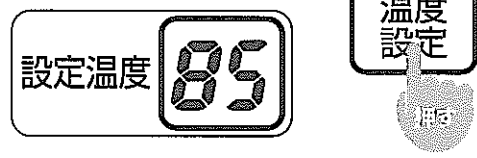
「みそ汁」キーまたは、「ポタージュ」キーどちらかを選びます。



● 温度表示は、あくまでも設定温度です。

その他の料理の場合

例えば
カレーのとき、「温度設定」キーで「85」に合わせます。



- 1回押すごとに5℃刻みに切り替わります。
70℃→75℃→80℃→85℃→90℃
- 温度設定の目やすは「アドバイスメモ」(P.5)を参照してください。

3 約30分間予熱する

なべで直火調理をする場合

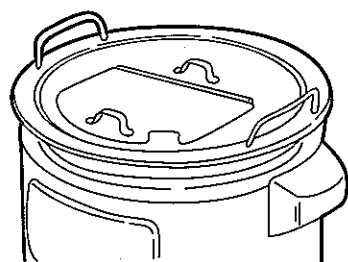
ふたとなべを本体に取り付けず、状態で予熱します。

- なべのない状態で本体にふたをして予熱しないでください。故障の原因になります。
- やけどをしないように注意してください。

※ 電磁調理器をご使用のときは、多少の時間がかかります。また、機種により、使用できないことがあります。

別のなべで調理する場合

空のなべにふたをし、本体に入れて予熱します。



4 スープを保温する (保温中は、時々かき混ぜてください。)

なべで直火調理をした場合

なべにふたをし、本体に入れて保温します。

- なべを本体に入れる前に本体の内側およびなべの外側が汚れていないか確認してください。
- なべを本体に入れるときは、静かに入れてください。
- なべを持ち運びするときは、やけどに注意してください。
- なべで炒め物をしないでください。

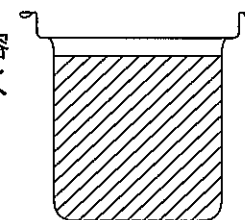
別のなべで調理した場合

ふたを取り、なべにスープを入れ、ふたを閉めて保温します。

- スープは、なべの実容量以上入れないでください。

TH-CA12:12L
16:16L

(なべで直火調理をする場合も同様です。)

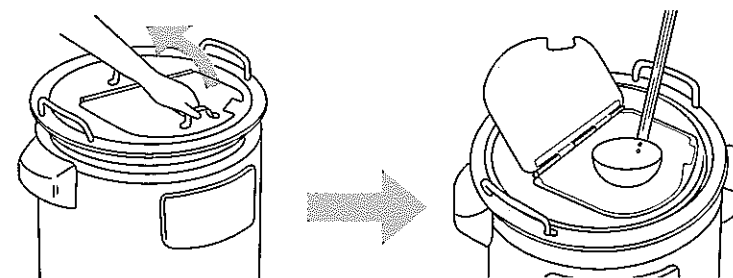


16L (実容量)
※TH-CA16の場合

- スープの量が残り少なくなると設定温度より低くなる場合があります。

5 スープをよそうときは

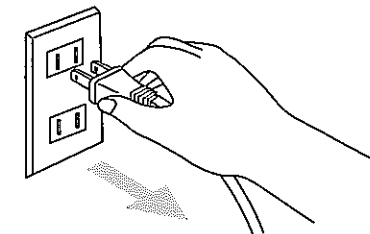
- ① ふたとっ手を持って開けます。
- ② 付属のレードルでよそいます。



- ふたが熱くなっていますのでやけどに注意してください。
- ふたの開閉は、勢いよくしないでください。

6 使用後

- ① 「切/入」キーを押し、電源を「切」にします。
- ② 差し込みプラグをコンセントから抜きます。



おかゆの作り方

この製品を利用して、簡単におかゆを作ることができます。

1 米を計って洗う

必要な量のお米を別の容器で洗い、水をきった後、なべに入れ、一時間以上ひたします。

※水は好みに応じて調節してください。(下記の分量は全がゆの場合です)

※12Lサイズは6カップ(6合)までにしてください。

お米の量と 水の量	おかゆのできあがり量 (全がゆ)	お米の量	水の量
	約10人分	2カップ(2合)	2.0L
	約20人分	4カップ(4合)	3.6L
	約30人分	6カップ(6合)	5.4L
	約40人分	8カップ(8合)	7.2L
	約50人分	10カップ(10合)	9.0L

2 約30分間予熱する

① 差込みプラグを差し込み、「切/入」キーを押し、電源を「入」にします。

② なべのない状態で設定温度を **90** にします。

● なべのない状態で本体にふたをして予熱しないでください。

③ 約30分ほど予熱します。

● やけどをしないようにご注意ください。

設定温度



切/入



3 なべを直火にかけ、沸とうさせる

なべにふたをして直火にかけ、沸とうさせます。

※ふきこぼれないようにご注意ください。

4 なべを本体にセットする

5 おかゆの出来上がり

約1時間後、おかゆが出来上がりますので、かき混ぜてください。

6 おかゆを保温する

そのまま保温する場合は、**85** に温度設定を変更します。

※おかゆを保温すると、しだいにのり状になりますので、1時間程度を目やすにしてください。

お手入れ

差込みプラグをコンセントより抜き、製品が冷めてから始めてください。

本 体	湯で薄めた台所用洗剤を柔らかい布にふくませ、固く絞り汚れをふき取る 洗剤を使った後は水で絞った布でふく。最後に乾いた柔らかい布で水気をふき取る	●本体内部へは絶対に水が入らないようにしてください。
ふた なべ レードル	湯または、水にひたし、スポンジで洗い、水気をふき取る	●なべに食器類などを入れて一緒に洗わないでください。
電源コード 差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく	
センターセンサー	表面の汚れは、熱い湯を含ませたふきんを固く絞り、ふき取る はさまっている異物は、竹ペラやはしなどで取り除く	

なべに赤さび状の斑点(もらいさび)がいたら……

スポンジなどで汚れが落ちない場合は次の方法でお手入れをしてください。

- ① レモン(4等分)または、洗浄用クエン酸をなべに入れる
- ② 水を入れて直火で湯わかしし、約1時間保温する
- ③ 湯を捨ててナイロンたわしなどで汚れをこすり落とし、よくすすぐ

故障かなと思った思ったとき

修理を依頼される前に、この「取扱説明書」をよくお読みのうえ、次の点検をしてください。

症 状	原 因
スープが冷める	●スープの量が少なすぎた ●ふたをしなかった ●設定温度が低すぎた
スープが煮つまる	●長時間の保温をした ●設定温度が高すぎた
おかゆがのり状になる	●米・水の量を間違えた ●1時間以上の保温をした
おかゆが炊けていない	●本体をあらかじめ予熱しなかった ●なべを沸とうさせなかった

●いずれの場合にもあてはまらない場合は、型名とともに買い求めの販売店または、弊社のお客様相談窓口までご連絡ください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店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

3. 修理をお申しつけされるとき

《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、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■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。

お客様ご相談センター **0570-011874**

ナビダイヤル 市内通話料金を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

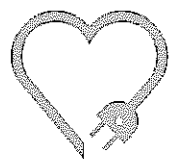
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

ホームページのご案内

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

愛情点検

長年ご使用のマイコンスーブジャーの点検を！



ご
あ
り
ま
せ
ん
状
況
は
か

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

ご
使
用
中
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日 年 月 日
■販売店名

☎