

マイコン スープジャー

型名 **TH-CS04**

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、大切に保管してください。

保証書併記



もくじ

安全上のご注意	1~4	アドバイスメモ	9
各部のなまえ・仕様	5	お手入れ	10
正しい使い方	6~7	修理を依頼される前に	10
おかゆの作り方	8	アフターサービスについて・保証書	裏表紙

アフターサービスについて

- 保証書の内容のご確認と保管のお願い。
必ず「販売店及びお買い上げ日」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。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
- 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を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、お近くの相談窓口にご連絡ください。
- 当社は、マイコンスープジャーの補修用性能部品を製造打切後、最低5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。
- 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又は、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。

マイコンスープジャー無料修理保証書 持ち込み修理

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もとづき、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をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

型名	TH-CS04		
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無	料
※お買い上げ日	平成	年	月 日
※お客様	ご芳名		
	ご住所		
	TEL	()	
※販売店	店名		
	住所	TEL ()	

※印欄に記入のない場合は無効になりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
(ロ)ご自分で不当な修理・調整・分解改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
(ハ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障及び損傷。
- 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換えられた場合。
(ホ)本書のご提示がない場合。

- 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、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 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、再発行しませんので大切に保管してください。

- 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。したがって、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又は、お問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 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。

修理メモ

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



安全上のご注意

ご使用前に

※ここに示した注意事項は、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。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ある内容を表わしています。

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ある内容を表わしています。

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」を示します。



⊘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」を示します。



●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管してください。

警告

●改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。



分解禁止



●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でください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。



禁止



●差込みプラグは、刃（プラグの先端）及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。

火災の原因となります。



ほこりを拭く



ほこり

●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

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



●水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



水ぬれ禁止

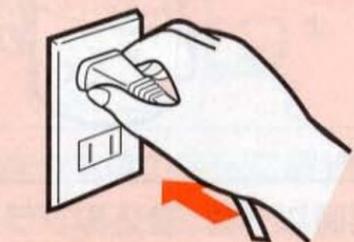


●差込みプラグはコンセントの奥までしっかりと差し込んでください。

ショート・感電・発煙・発火の恐れがあります。



プラグをしっかりと差し込む



●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。

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でください。

火災・感電の原因となります。



禁止



⚠ 注意

- 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いてください。
感電やショートして発火することがあります。



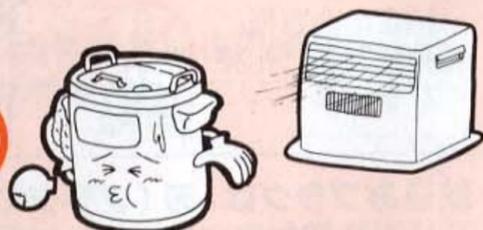
プラグを抜く



- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。
感電や漏電の原因になります。



禁止



- 専用なべ以外は使用しないでください。
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でください。
火災の原因となります。



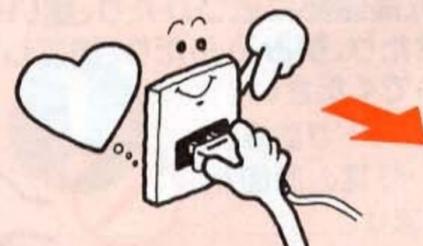
禁止



- 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。
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。

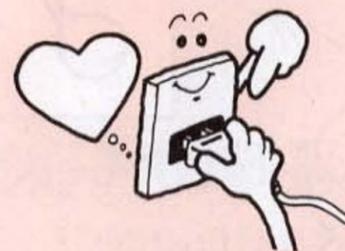


プラグを抜く



お願い

- 電源は正しく配線されたコンセントをご使用ください。
感電や火災の恐れがあります。



- タコ足配線はしないでください。
火災の原因になります。



- 取り扱いはていねいにしてください。
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、やけど、故障、変形の恐れがあります。



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



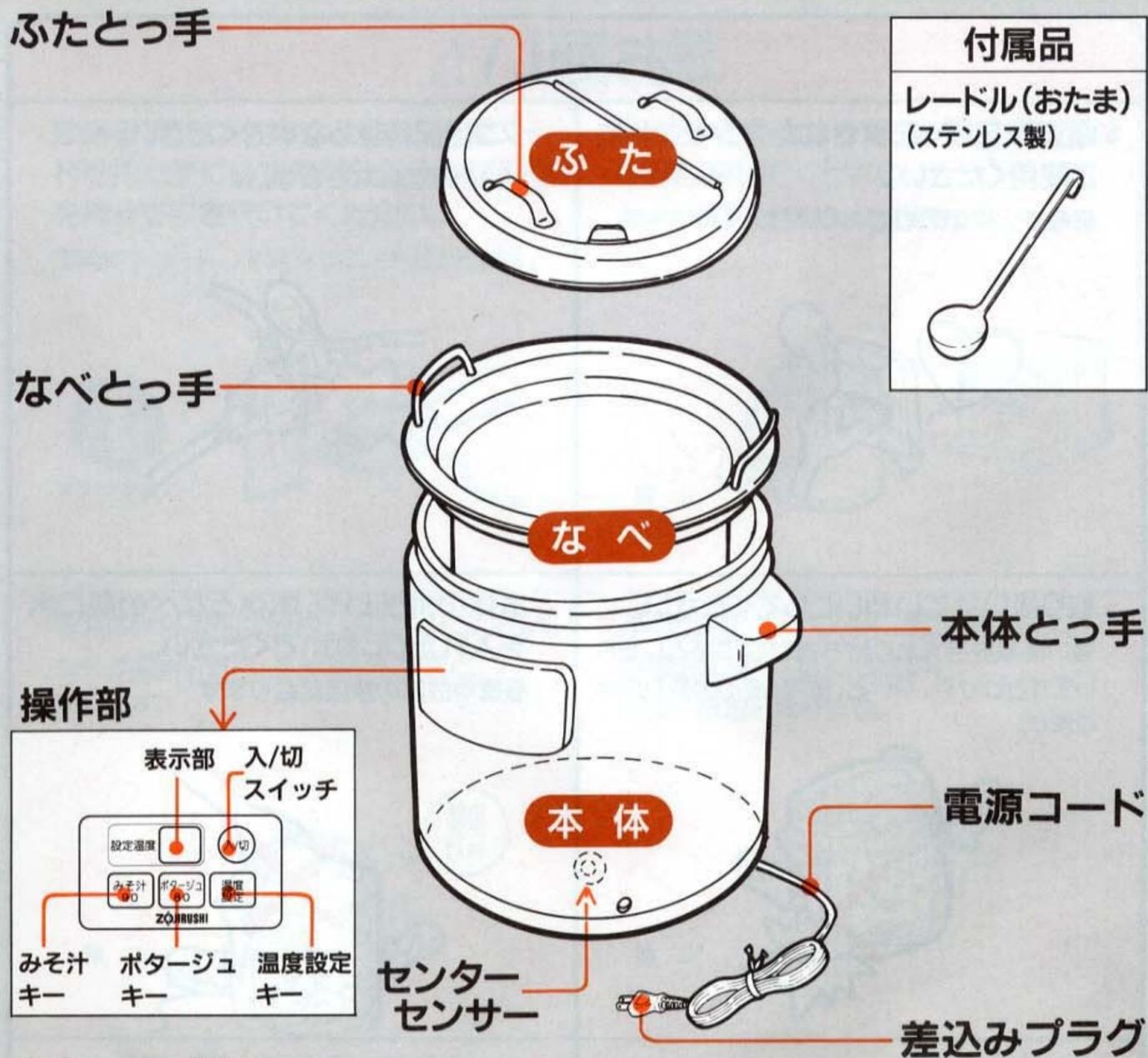
- やけどにご注意
保温中は本体・ふた・なべなどが高温になっています。



- なべの外側や本体の内側に異物が付いたまま使わないでください。
性能が落ちたり、故障する原因になります。



各部のなまえ



仕様

定 格	交流 100V 140W 50/60Hz共用
平均保温電力	103W
実 容 量	4.5L
電 源 コ ー ド	長さ1.4m
外形寸法(cm)	幅約31.5×奥行約26.0×高さ約35.0
質 量	約4.0kg

※平均保温電力は、室温20℃・実容量4.5L・設定温度90℃のときの数値。

正しい使い方 スープの保温

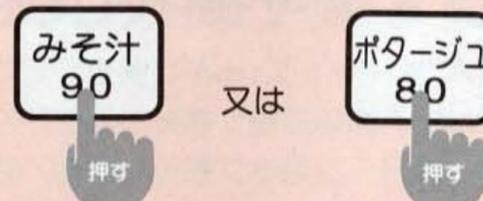
1 プラグを差し込み、スイッチを「入」にする



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

みそ汁キー又は、ポタージュキーで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度単位で変わります。
- 温度設定の目やすは「アドバイスメモ」(P.9)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ない状態で予熱します。

- 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。又、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。



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。

4 スープを保温する (保温中は、時々かきまぜてください。)

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及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。

なべで直火調理をした場合

ふたをとり、なべにスープを入れ、ふたを閉めて保温します。

- スープは、4.5L(実容量)以上入れないでください。(なべで直火調理をする場合も同様です。)
- スープの量が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

ふたとっ手を持って開けます。

付属のレードルでよそいます。

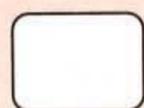


- ふたが熱くなっていますのでやけどに注意してください。
- ふたの開閉は、勢いよくしないでください。

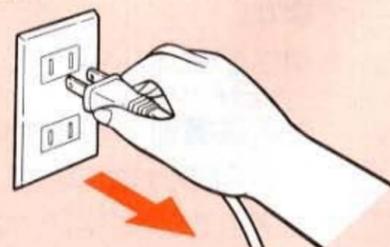
6 使用後

①スイッチを「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。



表示が消えます



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、1時間以上浸します。

※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)

お米の量と水の量

おかゆの出来上がり量	お米の量	水の量
約10人分	2カップ(2合)	1.8~2.0L
約15人分	3カップ(3合)	2.2~2.7L

2 約30分間予熱する

- ①プラグを差し込み、スイッチを「入」にする。
- 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。



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。

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、スープがさめやすくなります。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!

- さめたスープの保温やあたためなおし
- 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

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、固くしぼり汚れをふき取る。洗剤を使った後は水でしぼった布でふく。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 湯又は、水にひたし、スポンジで洗い、水気をふき取る。
レードル ● なべに食器類などを入れて一緒に洗わないでください。

赤さび状の斑点(もらいさび)がついたら……

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)又は、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。

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しぼり、ふき取る。はさまっている異物は、竹べらやはしなどで取りのぞく。

修理を依頼される前に

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 米・水の量をまちがえた ● 1時間以上の保温をした
おかゆが炊けてない	<ul style="list-style-type: none"> ● 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、型名と共に買い求めの販売店又は、別紙記載の相談窓口までご連絡ください。

愛情点検



長年ご使用のマイコンスープジャーの点検を!

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる。
● いつもより異常に熱くなったりこげくさいにおいがする。
● その他の異常や故障がある。

お願い

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。