保証書

マイコン 温泉たまご&スープクックジャー 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。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型　名	TH-DE06	修理メモ
※お客様	お名前　電話番号	
	ご住所　〒	
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所・電話番号	
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ので、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造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、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) 車輌・船舶などに搭載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) 消耗品などの交換。
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.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●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。したがって、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　電話(06)6356-2451

愛情点検　長年ご使用の温泉たまご&スープクックジャーの点検を！

こんな症状はありませんか		ご使用中止	
	●ご使用中、コード・差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、緩みがある ●その他の異常や故障がある	▶	こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

TH-DE 型　N－Ⓕ

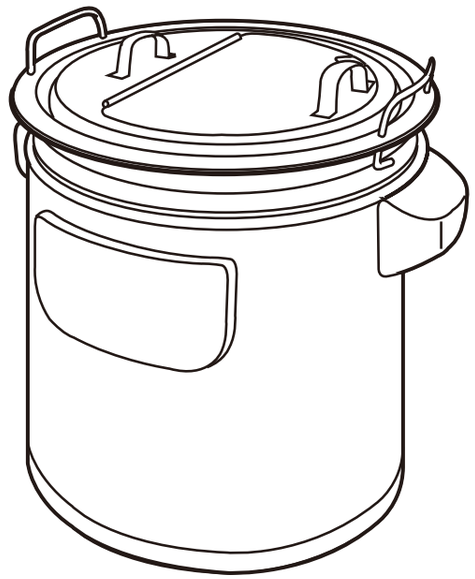
ZOJIRUSHI　業務用

マイコン 温泉たまご&スープクックジャー

型名 TH-DE06　取扱説明書

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す。
「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。



もくじ

安全上のご注意……1～3
各部のなまえ……4
使い方……5～11
お手入れ……12
アドバイスメモ……13～14
故障かなと思ったとき……15
仕様……16
アフターサービス……16
お客様ご相談窓口……16
保証書……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠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。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、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

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

禁　止

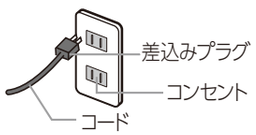
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

禁　止

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緩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

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、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

⚠警　告

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

差込みプラグは、刃（プラグの先端）及び刃の根元にほこりが付着している場合はよく拭く

火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると、発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>
- コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ビリビリと電気を感じる

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注　意

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部(本体・ふた・なべなど)に触れない

やけどの恐れがあります。
特に乳幼児には、触らせないようにご注意ください。

禁　止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

禁　止

専用なべ以外は使用しない

なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁　止

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・変形の原因になります。

禁　止

壁や家具の近くで使わない

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。

安全上のご注意 つづき

⚠ 注　意

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・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

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・火災の恐れがあります。

■取り扱いはていねいに

強い衝撃を与えたり持ち運び中に落としたりすると、けが・やけど・故障・変形の恐れがあります。

■やけどに注意する

- 使用中は本体・ふた・なべなどが高温になっていますのでご注意ください。
- ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
- 使用中は手がなべなどに当たらないようご注意ください。

■なべで油を使った調理をしない

なべの変形・油の発火の原因になります。

■なべの満量表示以上の水・材料を入れて調理しない

■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・故障の原因になります。

■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。

■本体を直火(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置かない

火災・故障の原因になります。

■空だきはしない

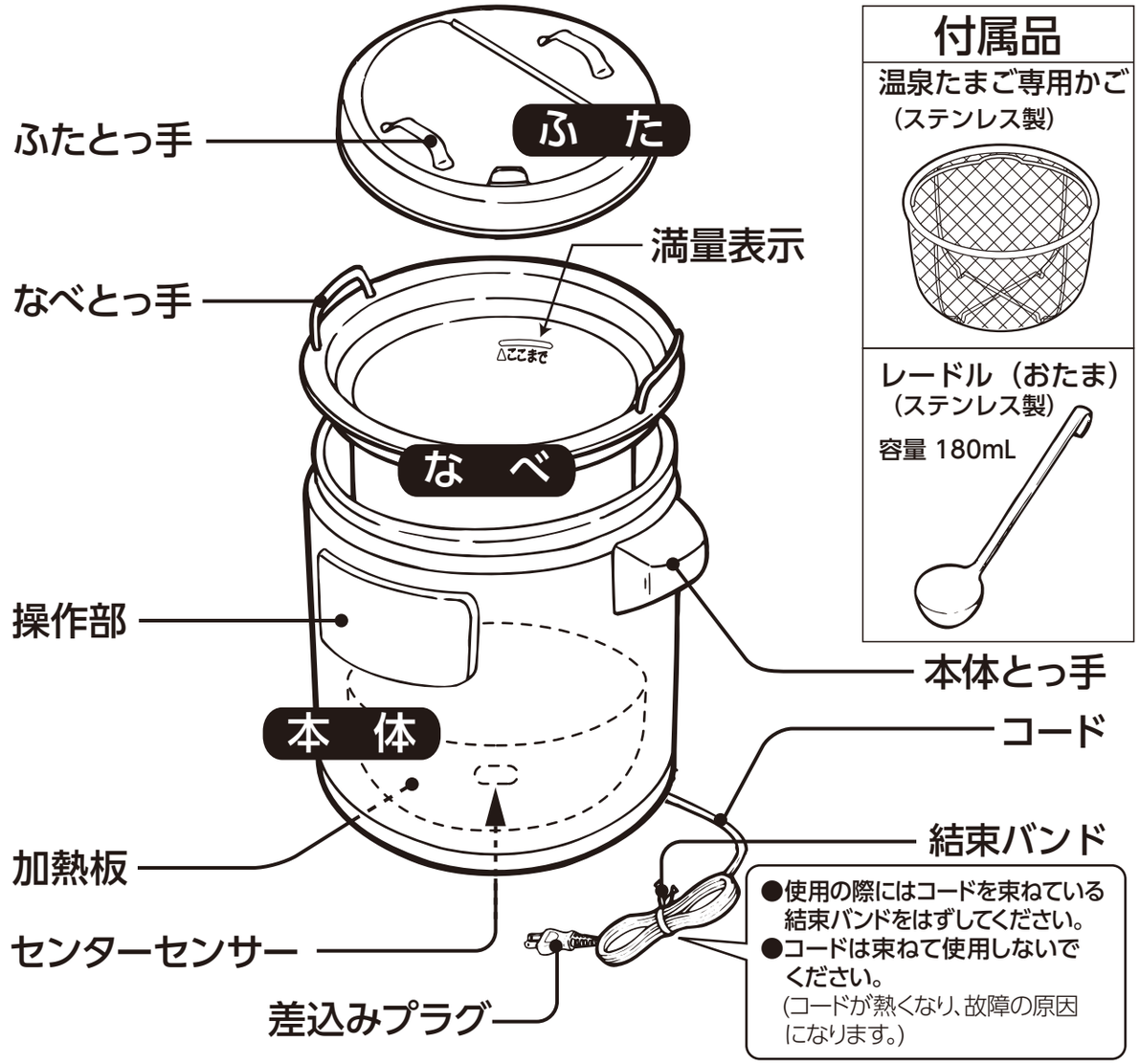
火災・故障の原因になります。

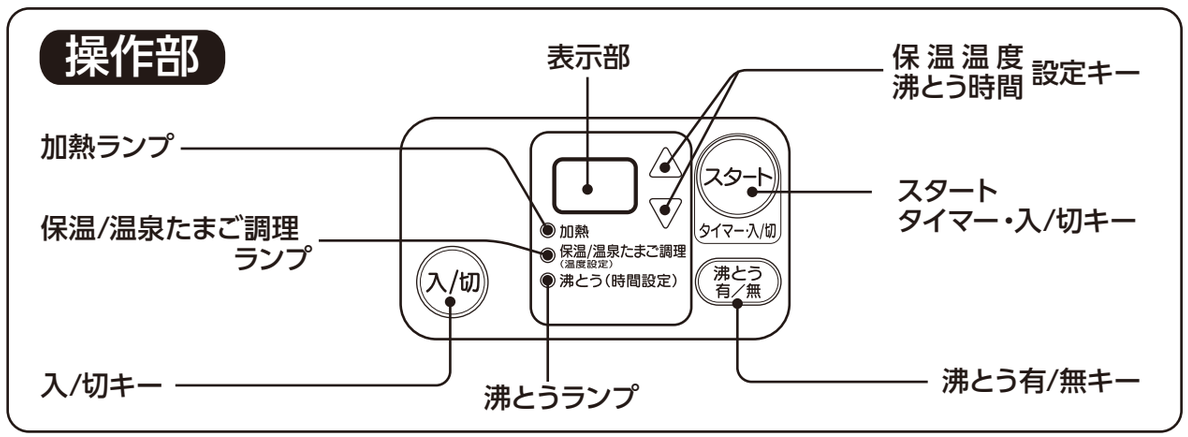
■なべは直接火にかけない

なべが転倒し、やけど・けがの恐れがあります。

■本製品の樹脂材料は、耐熱性、耐久性向上のため、特殊な材料を使用しています。
そのために、一部表面が白っぽく模様のように見える場合がありますが、異常ではありませんので安心してご使用ください。

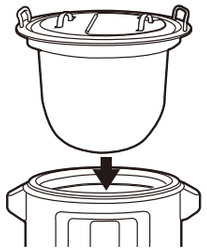
各部のなまえ





使い方（温泉たまごを調理する）

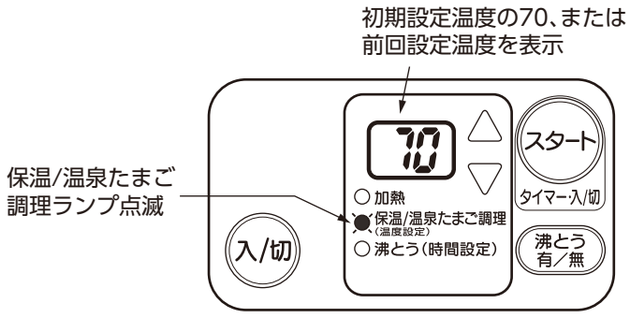
1. なべに水を入れ、ふたをして本体にセットする



※たまご35個（サイズL寸）の場合、満量表示（△ここまで）の⅔（約4L）です。

●後からたまごを入れるとその分、水かさが増すので加減して水を入れてください。
●なべの外側、本体内側についた水分や異物をふき取り本体に確実にセットしてください。
●なべを本体に入れる時は静かに入れてください。
●なべは直接火にかけないでください。

2. 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切キーを押す



●保温/温泉たまご調理ランプが点滅し、表示部に調理温度を5℃単位で表示します。

温泉たまごを調理する場合は70℃設定でご使用ください。

（調理温度を変更される場合は△▽キーを押して50℃～95℃まで5℃単位で設定できます。）

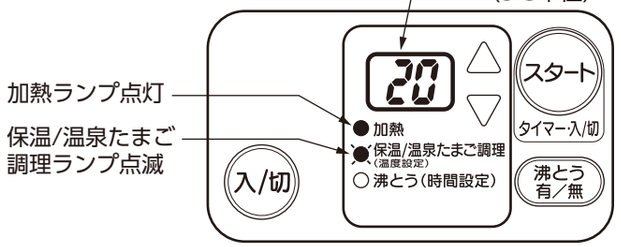
※「半熟たまご」「固ゆでたまご」を調理する場合はP13の「アドバイスメモ」を参照してください。

前回、沸とう機能をお使いの方は

沸とう有/無キーを押し、保温（温度設定）を選びます。

（工場出荷時は保温（温度設定）に設定されています。）

3. 水を加熱する

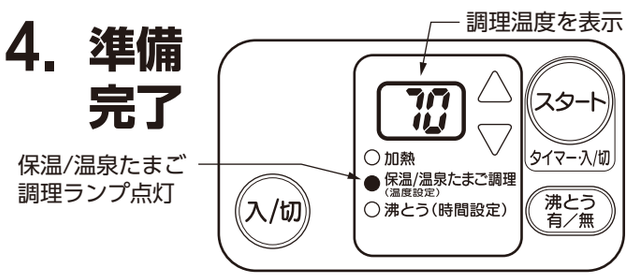


設定温度になるとブザーで報知します。 → **ピー×5回**

スタート キーを押します。

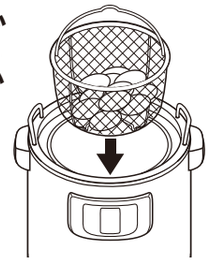
●現在温度を5℃単位で表示します。
●70℃まで約20分かかります。
（※水4L、室温20℃、水温20℃の場合）

4. 準備完了



●加熱終了後は自動的に70℃で保温します。

5. ふたをはずし、たまごを入れた温泉たまご専用かごをなべに入れる



●生たまごは、温度差によるカラの割れを防ぐため、常温に戻してからご使用ください。

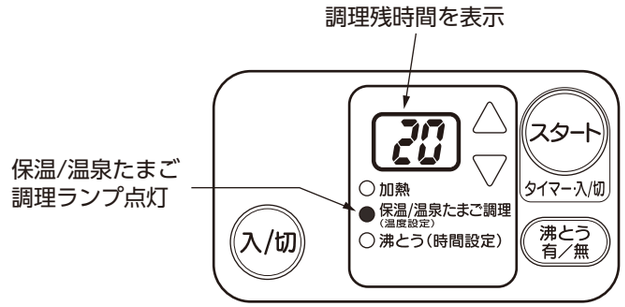
! かごをなべに入れる時は静かに入れてください。

! ふた、なべは熱くなっていますのでご注意ください。

! 蒸気にご注意ください。

6. ふたをなべにセットする

7. 調理



スタート キーを押します。

△▽キーを押して調理時間を設定します。
（時間は20分に設定されています）

温泉たまごを調理する場合は、たまごの数量や、お好みのかたさにより20～35分の範囲での設定をおすすめします。

●△▽キーは押しつづけると早送りができます。
●1～99分まで1分単位で設定できます。
●調理残時間を1分単位で表示します。
（残り1分になると秒表示します。）

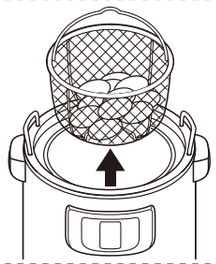
8. 調理終了

調理終了をブザーで報知します。 → **ピーピーピーピー…（連続）**

調理終了後は スタート キーを押しブザーを止めます。

● スタート キーを押さないとブザーは止まりません。

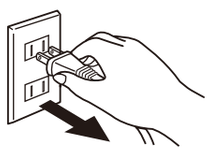
9. ふたをはずし、温泉たまご専用かごを取り出す



●調理終了後も、湯温は70℃で保温していますので、引き続き、手順5より調理ができます。

! ふた、かご、なべが熱くなっていますのでご注意ください。
また、蒸気にもご注意ください。

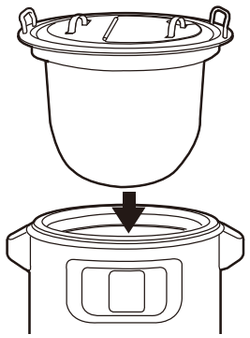
10. 使用後



① 入/切 キーを押します。
② 差込みプラグをコンセントから抜きます。

使い方（スープなどを設定温度まで加熱　し保温する）

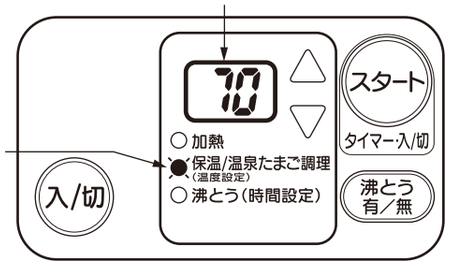
1. なべに調理物を入れ、ふたをして本体にセットする



●なべの満量表示以上に調理物を入れないでください。
●なべの外側、本体内側についた水分や異物をふき取り本体に確実にセットしてください。
●なべを本体に入れる時は静かに入れてください。
●なべは直接火にかけないでください。

2. 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す

初期設定温度の70、または前回設定温度を表示



保温/温泉たまご調理ランプ点滅

●保温/温泉たまご調理ランプが点滅し、表示部に保温温度を5℃単位で表示します。

前回、沸とう機能をお使いの方は

沸とう 有／無 キーを押し、保温（温度設定）を選びます。

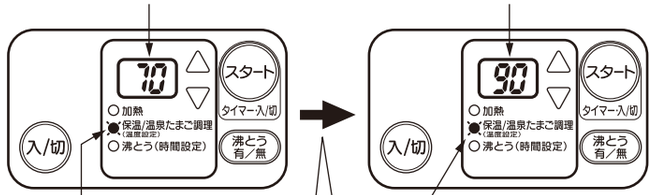
（工場出荷時は保温（温度設定）に設定されています。）

3. 料理や使い方に応じて保温温度を設定する

保温温度を90℃に設定する場合

初期設定温度の70、または前回設定温度を表示

設定した保温温度を表示



（設定前）　△キーを押す　（設定後）

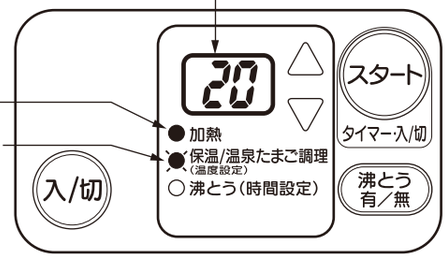
保温/温泉たまご調理ランプ点滅

△▽キーを押して保温温度を設定します。

●50℃～95℃まで5℃単位で設定できます。
●保温温度設定の目やすは「アドバイスメモ」(P13)を参照してください。
●工場出荷時は70℃に設定されています。
●次に使用する時には前の設定を記憶しています。
● 沸とう 有／無 キーは押すたびに、沸とう（時間設定）と保温（温度設定）が切り替わります。

4. 加熱する

現在温度を表示（5℃単位）



加熱ランプ点灯

保温/温泉たまご調理ランプ点滅

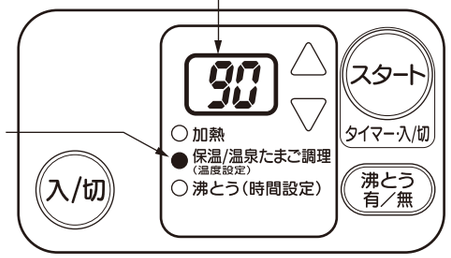
加熱終了をブザーで報知します。 → ピー×5回

スタート キーを押します。

●現在温度を5℃単位で表示します。
●50℃まで約15分、95℃まで約35分かかります。（※水6L、室温20℃、水温20℃の場合）
●加熱中は、保温温度の設定を変えることはできません。

5. 保温

設定温度を表示



保温/温泉たまご調理ランプ点灯

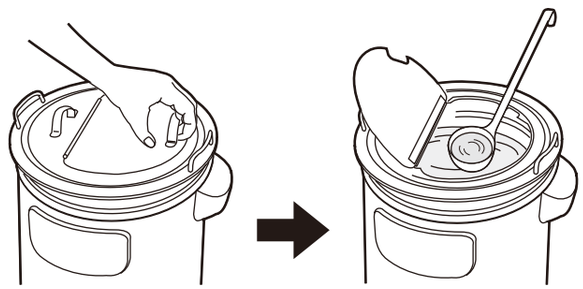
加熱終了後は自動的に保温に切り替わります。

●保温中は△▽キーで設定温度を変更できます。

！保温中に調理物のつぎたし・入れ替えをしたり、設定温度を上げたりするとヒーターが入り、焦げつく恐れがあるのでかき混ぜてください。

！冷めたスープ、みそ汁などのあたためなおしは突沸する恐れがあるのでかき混ぜてください。

6. スープなどをよそうときは



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。

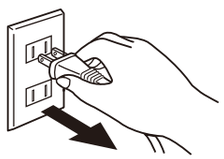
●調理物をよくかき混ぜてからよそってください。

！ふたやなべ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。

！ふたを開けるときには、蒸気に注意してください。

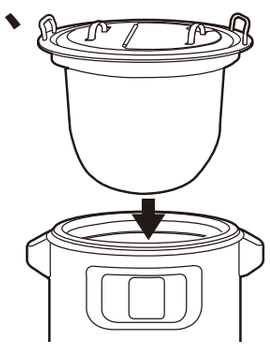
7. 使用後



① 入/切 キーを押します。
②差込みプラグをコンセントから抜きます。

使い方（沸とう調理・レトルトパックや冷凍　食品、真空調理品をボイルする）

1. なべに水を入れ、ふたをして本体にセットする



●材料分、水かさが増すので加減して水を入れてください。

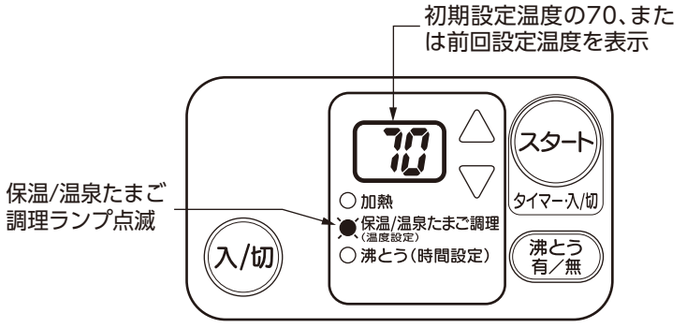
●なべの満量表示以上に水や材料を入れないでください。

●なべの外側、本体内側についた水分や異物をふき取り本体に確実にセットしてください。

●なべを本体に入れる時は静かに入れてください。

●なべは直接火にかけないでください。

2. 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す



●保温/温泉たまご調理ランプが点滅し、表示部に保温温度を5℃単位で表示します。

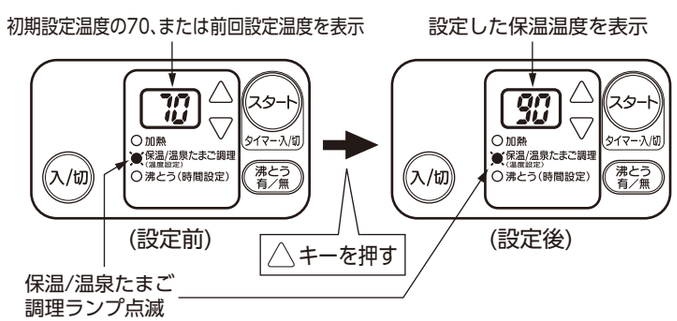
前回、沸とう機能をお使いの方は

沸とう 有／無 キーを押し、保温（温度設定）を選びます。

（工場出荷時は保温（温度設定）に設定されています。）

3. 料理や使い方に応じて保温温度を設定する

保温温度を90℃に設定する場合



△▽キーを押して保温温度を設定します。

●50℃～95℃まで5℃単位で設定できます。

●保温温度設定の目やすは「アドバイスメモ」（P13）を参照してください。

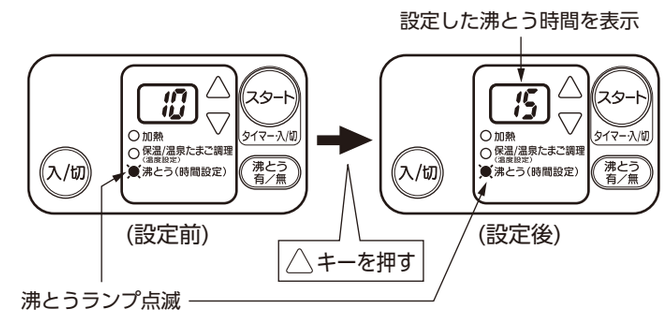
●工場出荷時は70℃に設定されています。

●次に使用する時には前の設定を記憶しています。

● 沸とう 有／無 キーを押すたびに、沸とう（時間設定）と保温（温度設定）が切り替わります。

4. 料理や使い方に応じて沸とう時間を設定する

沸とう時間を15分に設定する場合



①沸とう 有／無 キーを押し、沸とう（時間設定）を選びます。

②沸とうランプが点滅し、表示部に沸とう時間を表示します。

③△▽キーを押して沸とう時間を設定します。

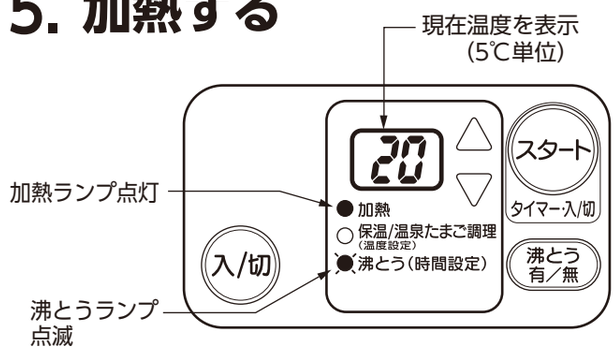
●1～99分まで設定できます。

●工場出荷時は10分に設定されています。

●次に使用する時には前の設定を記憶しています。

●△▽ キーは、押しつづけると早送りができます。

5. 加熱する



スタート タイマー入/切 キーを押します。

●現在温度を5℃単位で表示します。

●沸とうまで約40分かかります。（※水6L、室温20℃、水温20℃の場合）

●加熱中は、沸とう時間・保温温度の設定を変えることはできません。

6. 沸とう

沸とう開始をブザーで報知します。	ピー
沸とう終了をブザーで報知します。	ピー×5回

●沸とう温度に達したら、設定された時間、自動的に沸とうを続けます。

●沸とう中は △▽キーで時間設定を変更できます。

●沸とう中に沸とうを中止させたい場合は、入/切 キーを押してください。

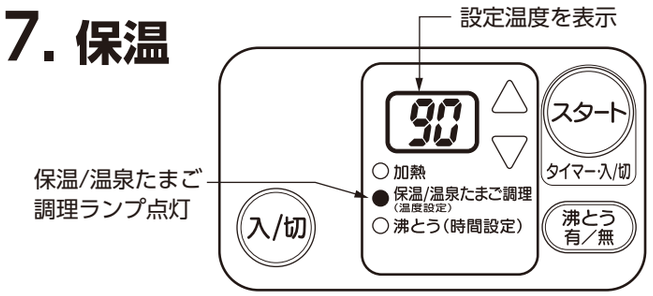
●設定時間の表示は残り1分を切ると秒単位で表示します。

！調理物の量が多いときはふきこぼれたり、飛び散ったりし、危険ですので十分注意してください。

！沸とう中にふたを開ける時には、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。
また蒸気にもご注意ください。

使い方 つづき

7. 保温



沸とう終了後は自動的に保温に切り替わります。

●保温中も △▽ キーで設定温度を変更できます。

!保温中に調理物のつぎたし・入れ替えをしたり、設定温度を上げたりすると、ヒーターが入り、焦げつく恐れがあるのでかき混ぜてください。

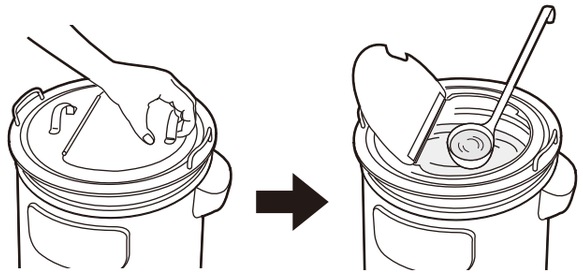
再加熱するときは

保温中に再加熱を行うときは スタート キーを押してください。

●再加熱が終了したら、沸とう終了をブザーで報知し保温に切り替わります。

!冷めたスープ、みそ汁などのあたためなおしは突沸する恐れがありますのでかき混ぜてください。

8. スープなどをよそうときは



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。

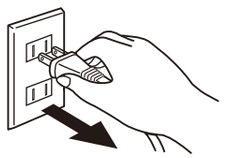
●調理物をよくかき混ぜてからよそってください。

!ふたやなべ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。

!ふたを開けるときには、蒸気に注意してください。

9. 使用後



① 入/切 キーを押します。
②差込みプラグをコンセントから抜きます。

こんな使い方はやめて!

①空だき
②炒めもの
③天ぷら、フライなどの揚げもの料理
④長時間の保温
(変質・変色の原因になります)
⑤ごはんの保温、あたため
⑥2L以下の長時間の沸とう
(水がなくなり空だきになる恐れがあります)
⑦1.5L以下の保温
(設定温度より低くなる可能性があります)
⑧おかゆの1時間以上の保温
⑨なべを直火にかける
⑩豆類を主に使った料理
(ふきこぼれて故障の原因になります)

お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。

●次のものは使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など (変色・割れ・劣化・腐食の原因)
- みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など (表面が傷つく原因)

●サンドペーパーは、加熱板以外に使用しないでください。
●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。
(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。 (変色の原因)
●お手入れをしたあとは、乾いた柔らかい布で水分をよくふき取ってください。

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。 本体内部には絶対に水が入らないようにしてください。
操作部	水気をよくしぼった布で、ふき取る
ふた なべ レードル 温泉たまご専用かご	湯または水に浸し、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。 ※なべについた水は、よくふき取ってください。水につけたままにすると、なべや加熱板の腐食の原因となります。 **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) または1Lにつき10gの洗浄用クエン酸を加えた水をなべに入れ、本体にセットする ②差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す ③ △▽ キーを押し、保温温度を95℃に設定する ④ 沸とう 有/無 キーを押し、沸とう(設定時間)を選ぶ ⑤ △▽ キーを押し、沸とう時間を5分に設定する ⑥ スタート キーを押し、加熱・沸とうを開始する ⑦沸とう終了後、1時間保温する ⑧湯を捨て、ナイロンたわし(通常のお手入れ時は使用不可)などで汚れをこすり落とし、よくすすぐ
コード 差込みプラグ	乾いた柔らかい布でふく
加熱板 センターセンサー	表面の汚れは、湯を含ませたふきんを固くしぼり、ふき取る(加熱板に異物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。また、はさまっている異物は、竹ベラやはしなどで取り除いてください。) 加熱板についた水は、腐食の原因になりますので必ずふき取ってください。

アドバイスメモ

保温温度設定の目やす

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

たまご調理の目やす

（水約4L、たまご35個（サイズL寸）の場合）

メニュー	温　度	時　間
温泉たまご	70℃	20分～35分
半熟たまご	95℃	10分～15分
固ゆでたまご	95℃	20分前後

※「半熟たまご」、「固ゆでたまご」を調理する場合は、P5の使い方（温泉たまごを調理する）を参考の上、温度設定と時間設定を変更してください。
時間設定はたまごの数量により異なります。

おいしく保温するひとくふう

ふたの開閉はスピーディーに！

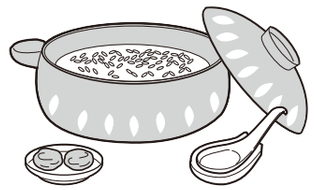
●ふたを開けたままや、閉め方が不十分ですと、調理物が冷めやすくなります。開閉時間はできるだけ短時間にしてください。

おかゆの作り方

材料（約20人前）
水……3.6L
米……4カップ(4合)

1 米を別の容器で洗い、水を切った後、なべに入れる
2 水を加え、ふたをして1時間以上浸す
3 なべを本体にセットする
4 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す
5 △▽ キーを押し、保温温度を95℃に設定する
6 沸とう 有/無 キーを押し、沸とう（時間設定）を選ぶ
7 △▽ キーを押し、沸とう時間を3分に設定する
8 スタート タイマー入/切 キーを押し、加熱を開始する。ふきこぼれる場合があるので、ふたを開ける
9 沸とう終了後、ふたを閉めて、そのまま95℃で約30分保温する（ときどきかき混ぜてください）
10 できあがり。そのまま保温する場合は、保温温度を85℃に下げる

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



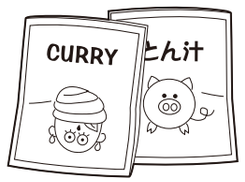
レトルトパックの加熱

1 なべに水を入れ本体にセットする
※レトルトパックを入れた状態でなべの満量表示以上にならない様にあらかじめご注意ください。
2 差込みプラグをコンセントに差し込み、入/切 キーを押す
3 △▽キーを押し、保温温度を95℃に設定する
4 沸とう 有/無 キーを押し、沸とう(時間設定)を選ぶ
5 △▽キーを押し、沸とう時間をその食品に応じて設定する
6 スタート タイマー入/切 キーを押し、加熱を開始する
7 沸とう開始のブザーがなれば、レトルトパックを入れる
8 沸とう終了のブザーがなれば、レトルトパックを取り出す
9 続けて加熱する場合は、そのまま95℃で保温する

2回目以降は

10 レトルトパックを入れて、スタート タイマー入/切 キーを押す
11 沸とう終了のブザーがなれば、レトルトパックを取り出す
12 そのまま95℃で保温する

※レトルトパックの量が多すぎると、湯温が下がるため十分にあたたまらない場合があります。量が多い場合は、沸とう時間を長めに設定してください。



故障かなと思ったとき

症　　状	原　　因
キー操作ができない 加熱できない	●差込みプラグがはずれていませんか？ ●なべが入っていますか？ →なべを本体に入れて、(入/切)キーを押してください。
加熱中、「パチ」「パチ」と 音がする	●なべの外側・加熱板に水がついた状態で加熱されている音です。 →(入/切)キーを押し、冷めてから水気をふき取ってください。 ※水気がついた状態で使用されますとサビや腐食の原因になります。
停電が起こったら	●停電前の状態を記憶していませんので、再度、操作をやり直してください。
調理物が冷める	●調理物の量が少なすぎた ●ふたをしなかった ●設定温度が低すぎた
調理物が煮つまる	●長時間の保温をした ●設定温度が高すぎた ●沸とう時間が長すぎた
使用中、「カチッ」「カチッ」と音がする	●本体内部が熱くなっている音です。異常ではありません。
保温になっているが、調理物が 加熱されていない	●なべが確実に本体にセットされていない ●なべ・加熱板・センターセンサーに異物がついている
加熱中、「ゴト」「ゴト」と音がする	●湯が沸とうする時の音です。異常ではありません。
電源コードが熱くなる	●使用中は電源コードが熱くなる場合がありますが、異常ではありません。

こんな表示をしたときは

症　　状	原　　因
″00″ 表示になる	●使用中になべを本体から出しませんでしたか。 ●なべがセットされていますか。 →なべを正しくセットしてください。
″HH″ 表示になる	●空だきになっていませんか。 →(入/切)キーを押し、なべ・本体が冷めてから使用してください。 ●なべ・加熱板・センターセンサーに異物がありませんか。 →(入/切)キーを押し、本体が冷めてからなべ・加熱板・センターセンサーの異物を取り除いてください。 ●なべが確実にセットされていますか。 →(入/切)キーを押し、本体が冷めてからなべを確実にセットしてください。 ●カレーやシチューなど、とろみのある調理物の再加熱をしていませんか。 →底面が焦げついていますので調理物を別の容器に入れ替え、なべの焦げを洗い落としてください。 ※本体が完全に冷めるまで使用できないことがあります。
″F1″ ″F2″ ″−−″の表示になる	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●いずれの場合にもあてはまらない場合は、型名と共にお買い上げの販売店またはお客様ご相談窓口までご連絡ください。

仕　様

型　　名	TH-DE06
電　　源	交流100V　50/60Hz
消費電力	980W
平均保温電力	152W
実容量	6.0L
コードの長さ	1.4m
外形寸法（約cm）	幅36.5×奥行31.5×高さ38.5
質　　量	約6.5kg

●平均保温電力は、室温20℃・実容量6.0L・設定温度95℃のときの数値です。
●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

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、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(P.15参照)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

≪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、ご要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。

■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。

ホームページのご案内
象印マホービン　お客様サポートサイト
https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/

お客様ご相談センター　フリーダイヤル 携帯OK **0120-345135**

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「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。
〒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」の個人情報は、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、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

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

☎