

象印マイコンスープジャー：8L 取扱説明書



鍋と炊飯器と鋳物コンロのレンタル専門店

上州物産 株式会社

〒379-2166

群馬県前橋市野中町369-2

TEL：027-289-6080

FAX：027-289-6166



鍋と炊飯器と鋳物コンロのレンタル専門店
ホームページへアクセスする場合はこちらの
QRコードを読み込んでください。



目次

1.安全上のご注意	1~2
2.各部のなまえ	3
3.使い方	4~6
4.アドバイスメモ	6
5.おかゆの作り方	7
6.お手入れ	8
7.故障かなと思った時	8
8.仕様	9
9.アフターサービス	10
10.お客様ご相談窓口	10
11.梱包方法	11~12
12.PPバンドの使用方法	13

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。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

必ず実施 実行しなければならない「指示」内容です。

警告



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。



ぬれた手で差し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。



交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

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。

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。



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、重いものを載せたり、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。



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。

差し込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の取付面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。

差し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。

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>

- コードや差し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ずる

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

●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。

⚠ 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

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。



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。

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。



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。

壁や家具の近くで使用しない
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。

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・火災の原因になります。

■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。

■取り扱いがていねいに
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・故障・変形の原因になります。

■本体の丸洗いや、本体となべの間に水を入れない
感電・故障の原因になります。

■やけどに注意する

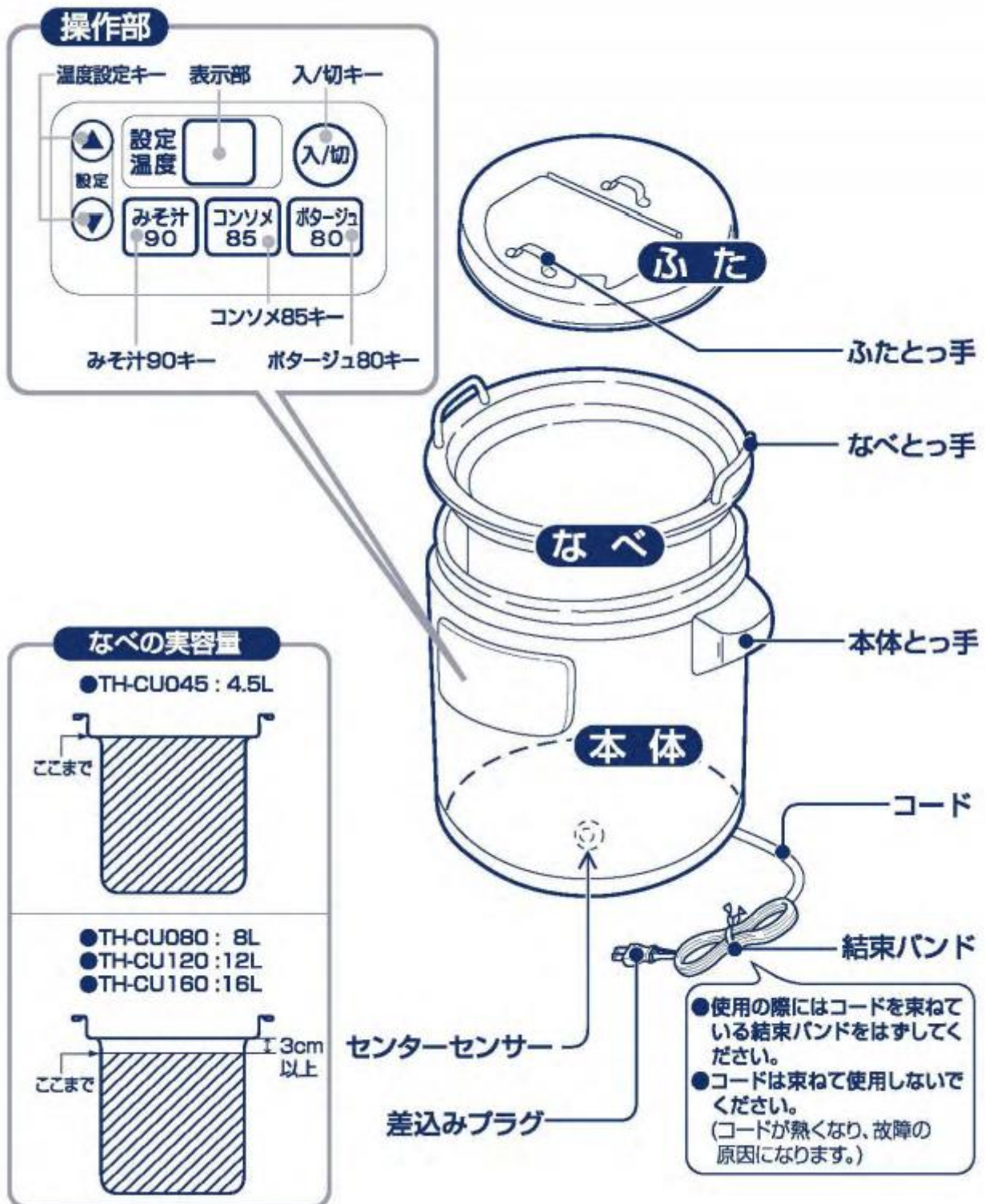
- 使用中は本体・ふた・なべなどが高温になっていますので、ご注意ください。
- ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
- 使用中は手がなべなどに当たらないようご注意ください。

■なべの外側や本体の内側に異物がついたまま使用しない
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。

■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、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 **スープの保温**

●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 差し込みプラグをコンセントに差し込み、 入/切キーを押し、電源を「入」にする

①

②

設定温度 90

入/切 押す

●前回使用時の設定温度、または初期設定温度の70を表示します。

2 お好みの料理の温度に設定する

設定温度の目安(右表)を参照し、

みそ汁 90 キー、コンソメ 85 キー、ポタージュ 80 キーの
いずれかを選ぶ

みそ汁 90 押す

または

コンソメ 85 押す

または

ポタージュ 80 押す

■設定温度の目安

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

設定温度の調整

▲▼キーで70～90℃まで1℃刻みで
温度設定ができます。

- 1回押すごとに1℃刻みで切り替わります。
- 長押しすると切り替わるスピードが早くなります。

70 ↔ 71 ↔ 72 …… 88 ↔ 89 ↔ 90

▲ 設定

▼ 押す

設定温度 89

●温度表示は、設定温度です。
実際の温度とは異なる場合があります。

使い方 つづき

3 約30分間予熱する

付属のなべで調理する場合

ふたとなべを本体に取りつけない状態で予熱する

- 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。
- なべで炒め物および油を用いた調理をしないでください。
- スープは、なべの実容量以上入れないでください。

●IH調理器をご使用のときは、調理に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、本体に入れて予熱する



- なべは本体の中央になるように入れてください。
- 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。

4 スープを保温する

付属のなべで調理した場合

なべにふたをし、本体に入れて保温する

- なべは本体の中央になるように入れてください。
- 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。

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、ふたをして保温する

- スープは、なべの実容量以上入れないでください。

- 保温中は、こびりつき防止のため、時々かき混ぜてください。
- スープの残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

- ①ふたとっ手を持って開ける ②レードルなどでよそう



- 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

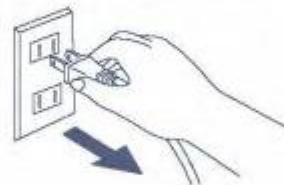
- ① 入/切 キーを押し、電源を「切」にする



表示が消えます。



- ② 差込みプラグをコンセントから抜く



アドバイスメモ

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。

■粘度の高いものは時々かき混ぜて！

■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
- おかゆの長時間保温
- 別なべで作ったおかゆの保温

なべへのこびりつき防止のために時々かき混ぜてください。

おかゆの作り方

この製品を使用して、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。

- 各サイズ、○印の分量のおかゆを作ることができます。
- 水はお好みに応じて調整してください。(下記の分量は全がゆの場合です。)

おかゆのできあがり量 (全がゆ)	米の量	水の量	サイズ			
			045	080	120	160
約10人分	2カップ(2合)	2.0L	○	○	○	○
約15人分	3カップ(3合)	2.7L	○	○	○	○
約20人分	4カップ(4合)	3.6L	—	○	○	○
約25人分	5カップ(5合)	4.5L	—	○	○	○
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差込みプラグをコンセントに差し込み、キーを押し、電源を「入」にする

②ふたとなべを本体に取りつけない状態で キーを押し、設定温度を にする

- 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分間予熱する

- やけどをしないようにご注意ください。



3 なべを直火またはIH調理器にかけ、沸とうさせる

なべにふたをして直火またはIH調理器にかけ、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 なべを本体に入れる

5 約40分～60分後、おかゆのできあがり

できあがりましたら、かき混ぜてください。

- おかゆの作り方は一応の目安です。できあがりは季節・水温・米の種類によって変わります。お好みに応じて水の量・浸し時間・調理時間を調整してください。

6 おかゆを保温する

そのまま保温する場合は、設定温度を に変更します。

- おかゆを保温すると、しだいにのり状になりますので、お早めにお召し上がりください。

お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、製品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)
- 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	①湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る ②洗剤を使った後は水で絞った布でふく ③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。
ふ た な べ	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。
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、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、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		

故障かなと思ったとき

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	処 置
スープが冷める	スープの量が少ない	スープの量を増やしてください。
	ふたをしていない	ふたをしてください。
	設定温度が低い	設定温度を上げてください。
スープが煮つまる	長時間保温している	長時間の保温はしないでください。
	設定温度が高い	設定温度を下げてください。
おかゆがのり状になる	米・水の量を間違えている	正しい量にしてください。
	長時間保温している	お早めにお召し上がりください。
おかゆが炊けていない	本体を予熱していない	予熱を行ってください。
	なべを沸とうさせていない	沸とうさせてください。

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

仕 様

型 名	TH-CU045	TH-CU080
電 源	交流100V 50/60Hz	
消 費 電 力	140W	210W
平均保温電力	103W	125W
実 容 量	4.5L	8.0L
コードの長さ	1.4m	
外形寸法(約cm)	幅31.5×奥行26×高さ35	幅36.5×奥行31.5×高さ37.5
質 量	約4.1kg	約5.5kg

型 名	TH-CU120	TH-CU160
電 源	交流100V 50/60Hz	
消 費 電 力	240W	280W
平均保温電力	170W	190W
実 容 量	12L	16L
コードの長さ	1.4m	
外形寸法(約cm)	幅46×奥行39.5×高さ35.5	幅46×奥行39.5×高さ40.5
質 量	約7.0kg	約8.0kg

- 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、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 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

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、製品の型名および部品名をご確認のうえ、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P.11参照)

品 名	型 名	
スープジャー用 ステンレスなべ (ふたつき)	TH-CU045用	TH-N045
	TH-CU080用	TH-N080
	TH-CU120用	TH-N120
	TH-CU160用	TH-N160

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. 修理を依頼される時

＜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・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  **0120-345135**
フリーダイヤル
※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「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」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/>

返却時の梱包手順

①		<p>※お願い</p> <p>鍋に残った食材は処分して頂き、かるく水洗いをしてください。水がない場合は新聞紙などで簡単に拭き取ってください。</p> <p>材料が残っていると腐ってしまいますのでご協力をお願いします。</p> <p>お届け時に商品が梱包されていた箱を準備してください。</p> <p>※箱の下にPPバンドを敷いておくと、スムーズに梱包を行えます。</p>
②		<ul style="list-style-type: none">• 箱の底の発泡スチロールに合わせて、スープジャーを箱に入れてください。
③		<ul style="list-style-type: none">• スープジャーの取っ手を、箱の角に合わせて入れると、箱の底の発砲スチロールと合います。
④		<ul style="list-style-type: none">• 本体の中にレードルを入れてください。

⑤		<ul style="list-style-type: none"> • スープジャーの上から発泡スチロールをかぶせてください。
⑥		<ul style="list-style-type: none"> • 取扱説明書を箱に入れてください。
⑦		<ul style="list-style-type: none"> • PPバンドをとめてください。 <p>PPバンドのとめ方は取り扱い説明書最終ページにある「梱包時PPバンドの使用方法」にてご確認ください。</p>
<p>▼返却用の伝票を指定の位置に貼り付けてください。 返却用伝票は弊社にてご用意させていただきます。 梱包の箱に貼り付けてあります。</p> <div data-bbox="229 1464 922 1630" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>お届け時の伝票の下にある赤い伝票が返却用の伝票です。</p> </div>		

梱包時PPバンドの使用法

①



輪をつくる。

②



つくった輪をストッパーに通す。

③



1本の足を輪の中に折りたたむ。

④



バンドを矢印の方向に引っ張る。

⑤



荷物に回したもう片方のバンドも同様に通す。

⑥



ひもを両端に引っ張り、しっかり締める。