

# 象印マイコンスープレックジャー：6L 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

緊急連絡先：080-5643-7181



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	1~3P
2.各部のなまえ	4P
3.使い方	5~9P
4.お手入れ	10P
5.アドバイスメモ	11~12P
6.故障かなと思った時	13P
7.仕様	14P
8.アフターサービス	14P
9.お客様ご相談窓口	14P
10.梱包方法	15~16P
11.PPバンドの使用方法	17P

## 再加熱の注意！


カレーやシチュー等とろみのある調理物の再加熱は、こげつきますので絶対にしないでください。保温中の調理物の温度を上げたいときは△キーを押して保温設定温度を上げてください。


# 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方は、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。



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。



ぬれ手禁止

**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。



禁止

**コードや差し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。



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

**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。



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。

## ⚠ 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

### 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

### 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

### 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。



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。

# 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。

■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。

■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すると、けが・やけど・故障・変形の恐れがあります。

■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。

■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。

■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。

■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。

■空だきはしない

火災・故障の原因になります。

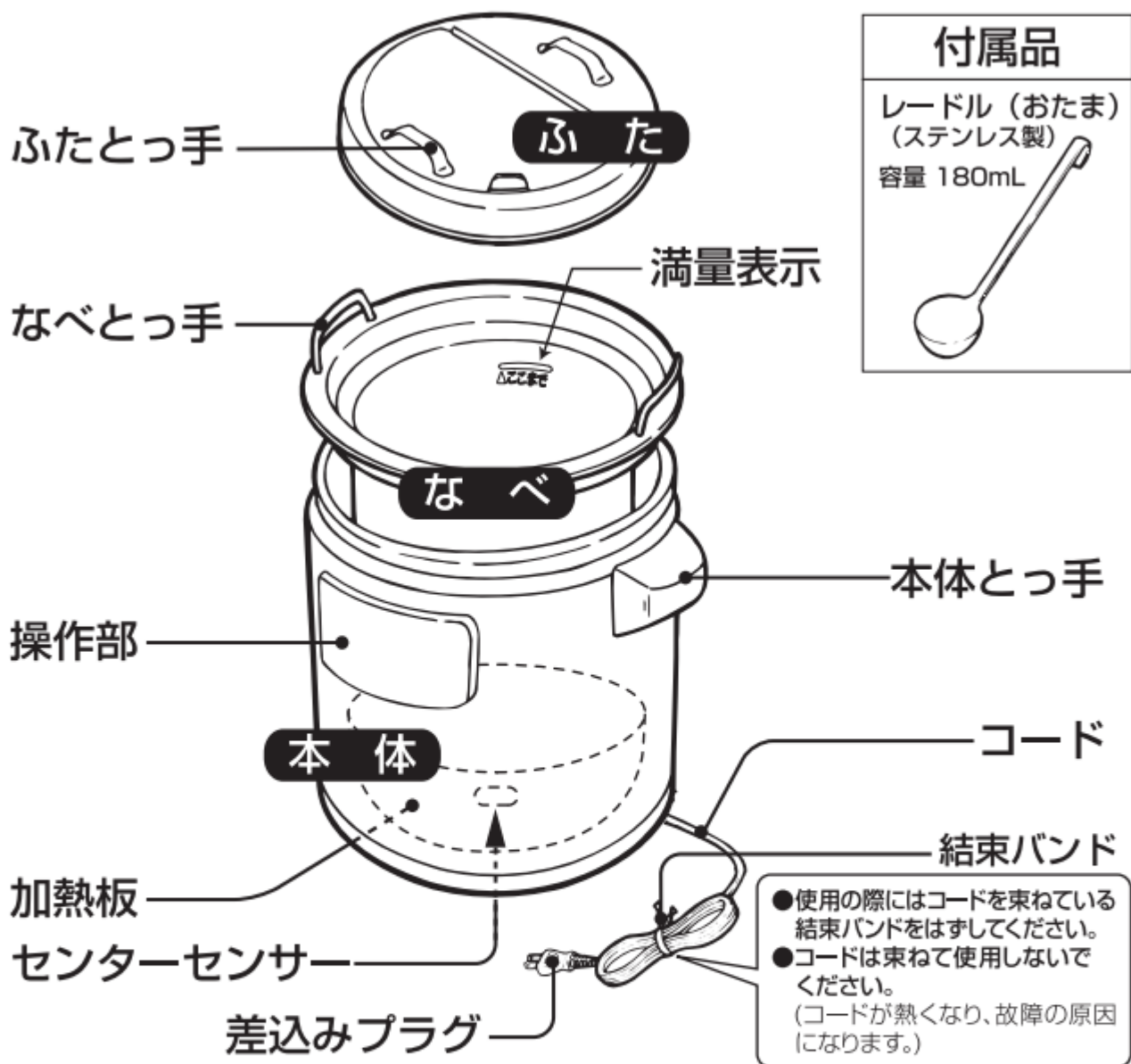
■なべの満量表示以上の水・材料を  
入れて調理しない

■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。

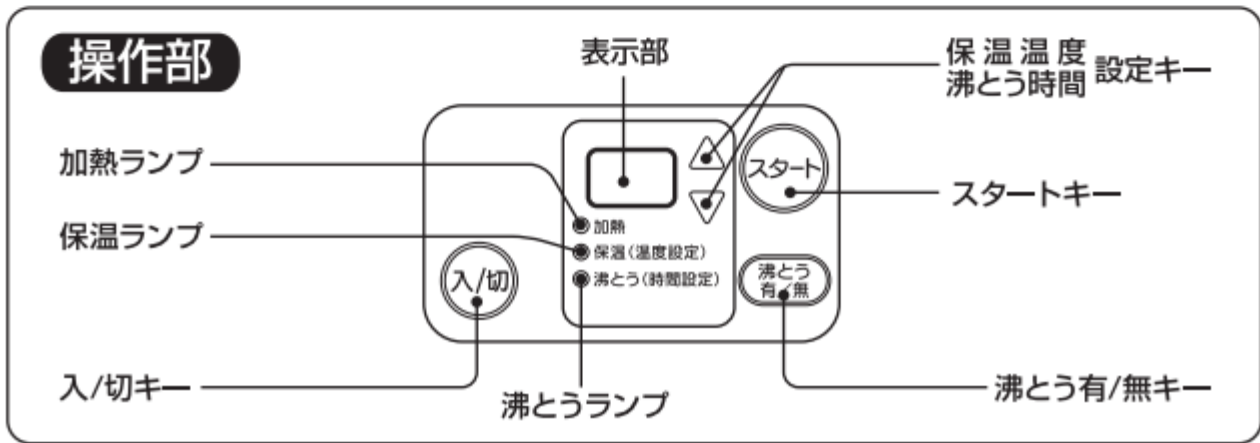
■本製品の樹脂材料は、耐熱性、耐久性向上のため、特殊な材料を使用しています。そのため、一部表面が白っぽく模様のように見える場合がありますが、異常ではありませんので安心してご使用ください。

# 各部のなまえ



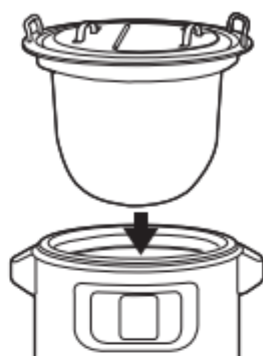
付属品
レードル (おたま) (ステンレス製) 容量 180mL


- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。  
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)



# 使い方 (スープなどを設定温度まで加熱)

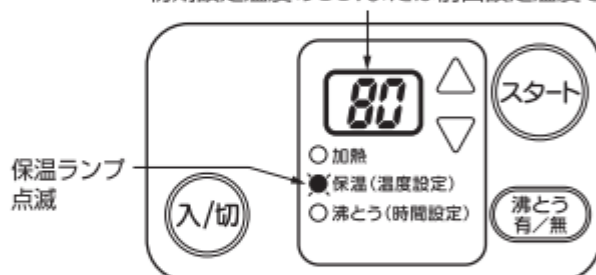
## 1. なべに調理物を入れ、ふたをして本体にセットする



- なべの満量表示以上に調理物を入れしないでください。
- 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80、または前回設定温度を表示



- 保温ランプが点滅し、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**

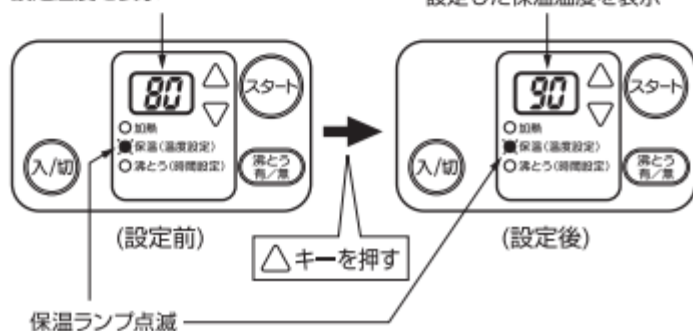
**沸とう有/無** キーを押し、保温 (温度設定) を選びます。

(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80、または前回設定温度を表示



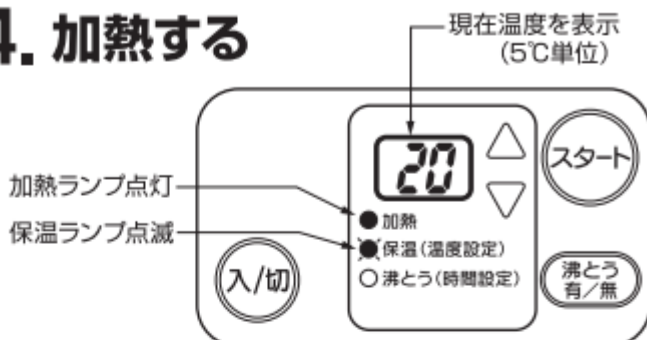
設定した保温温度を表示

**△▽**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」(P11)を参照してください。
- 工場出荷時は80℃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。

# し保温する)

## 4. 加熱する



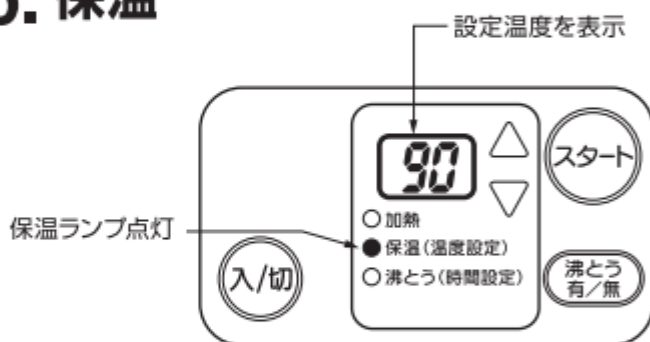
加熱終了をブザーで  
報知します。

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。

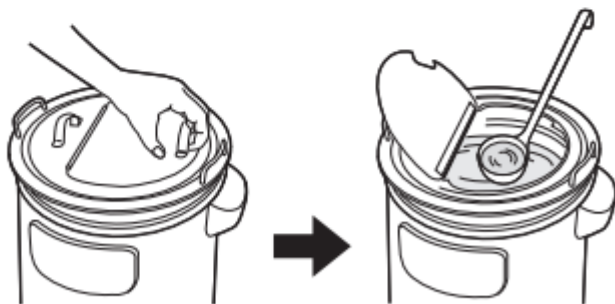
## 5. 保温



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。

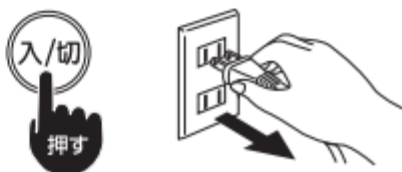
## 6. スープなどをよそうときは



- 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

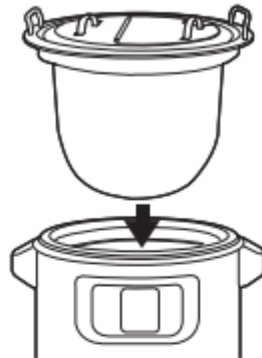


- ① 入/切 キーを押します。
- ② 差込みプラグをコンセントから抜きます。



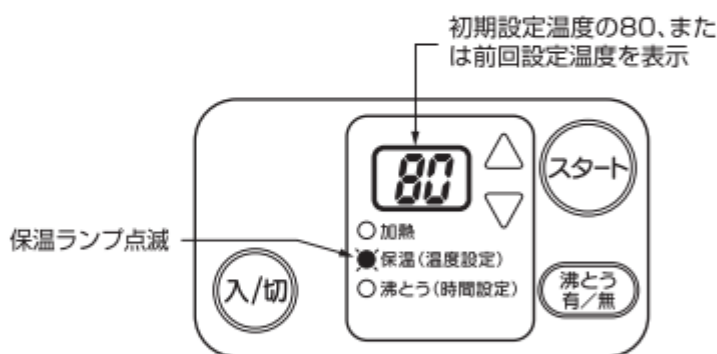
# 使い方 (沸とう調理・レトルトパックや冷凍)

## 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. 差し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。

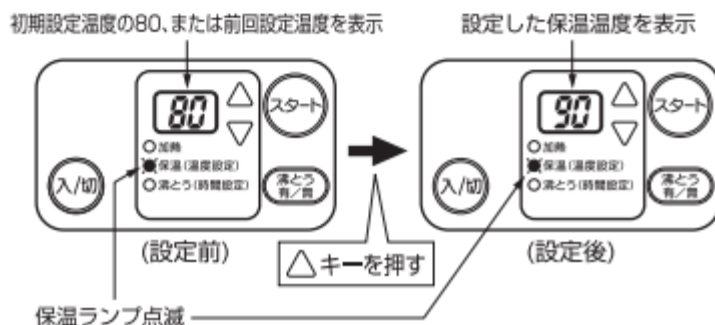
前回、沸とう機能をお使いの方は

**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



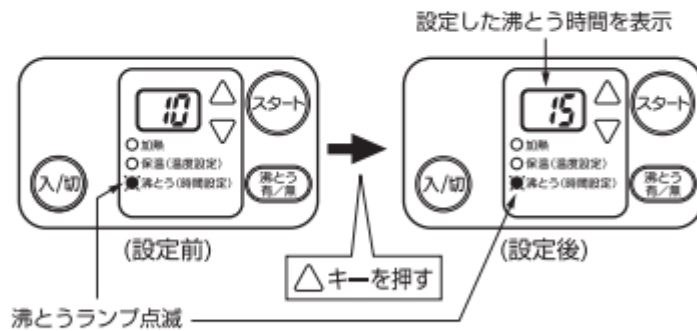
△▽ キーを押して保温温度を設定します。

- 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」(P11)を参照してください。
- 工場出荷時は80℃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。

# 食品、真空調理品をボイルする)

## 4. 料理や使い方に応じて、沸とう時間を設定する

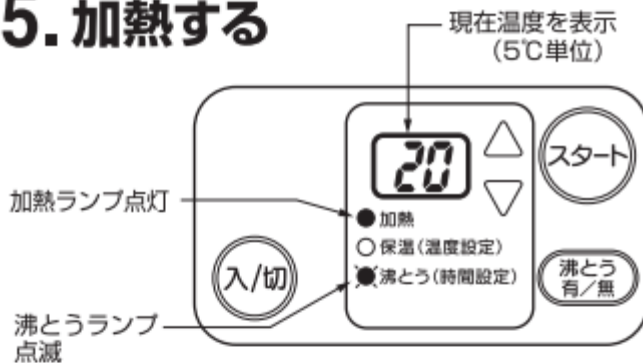
沸とう時間を15分に設定する場合



- 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。

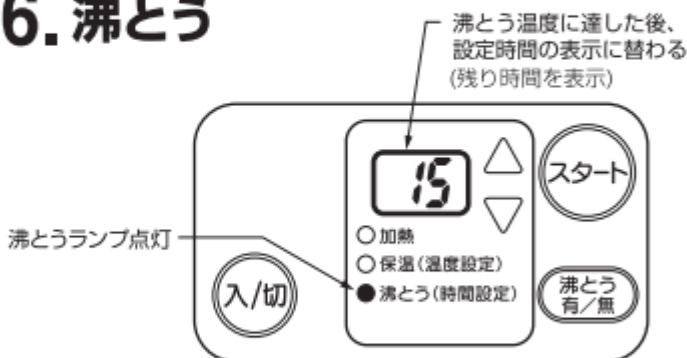
## 5. 加熱する



**スタート** 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。

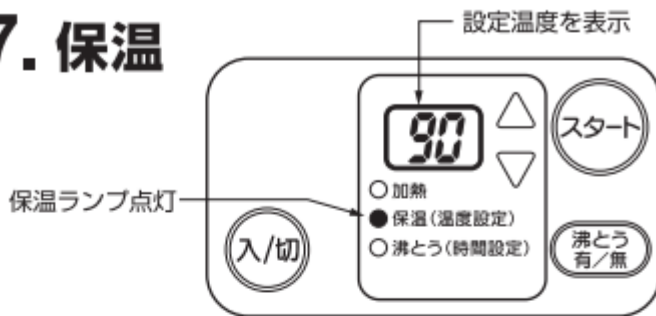
! 調理物の量が多いときはふきこぼれたり、飛び散ったりし、危険ですので十分注意してください。

! 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。

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

# 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。

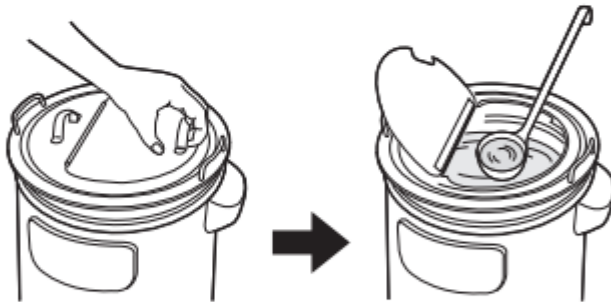
- 保温中も△▽キーで設定温度を変更できます。
- !保温中に調理物のつぎだし・入れ替えをしたり、設定温度を上げたりすると、ヒーターが入り、焦げつく恐れがあるのでかき混ぜてください。

### 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。

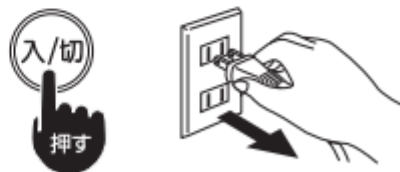
## 8. スープなどをよそうときは



- 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
- ⑥ 2L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)
- ⑦ 1.5L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	<p>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。</p> <p><b>赤さび状の斑点(もらいさび)がいたら...</b></p> <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>② 差込みプラグをコンセントに差し込み、<b>入/切</b>キーを押す</li> <li>③ <b>△▽</b>キーを押し、保温温度を95℃に設定する</li> <li>④ <b>沸とう</b>キーを押し、沸とう(設定時間)を選ぶ</li> <li>⑤ <b>△▽</b>キーを押し、沸とう時間を5分に設定する</li> <li>⑥ <b>スタート</b>キーを押し、加熱・沸とうを開始する</li> <li>⑦ 沸とう終了後、1時間保温する</li> <li>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</li> </ol>
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、竹べら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

## 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、  
キーを押す
- 5  キーを押し、保温温度を95℃に設定する
- 6 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 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**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**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。



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。

# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●差込みプラグがはずれていませんか？</li> <li>●なべが入っていますか？ →なべを本体に入れて、<b>入切</b> キーを押してください。</li> </ul>
加熱中、「パチ」「パチ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。 →<b>入切</b> キーを押し、冷めてから水気をふき取ってください。</li> <li>※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。</li> </ul>
停電が起こったら	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
調理物が冷める	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理物の量が少なすぎた</li> <li>●ふたをしなかった</li> <li>●設定温度が低すぎた</li> </ul>
調理物が煮つまる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長時間の保温をした</li> <li>●設定温度が高すぎた</li> <li>●沸とう時間が長すぎた</li> </ul>
使用中、「カチッ」「カチッ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体内部が熱くなっている音です。異常ではありません。</li> </ul>
保温になっているが、調理物が加熱されていない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべが確実に本体にセットされていない</li> <li>●なべ・加熱板・センターセンサーに異物がついている</li> </ul>
加熱中、「ゴト」「ゴト」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●湯が沸とうする時の音です。異常ではありません。</li> </ul>
電源コードが熱くなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>

## こんな表示をしたときは

症 状	原 因
"00."表示になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中になべを本体から出しましたか。</li> <li>●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。</li> </ul>
"HH."表示になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●空だきになっていませんか。 →<b>入切</b> キーを押し、なべ・本体が冷めてから使用してください。</li> <li>●なべ・加熱板・センターセンサーに異物はありませんか。 →<b>入切</b> 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。</li> <li>●なべが確実にセットされていますか。 →<b>入切</b> 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。</li> <li>●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、なべの焦げを洗いおとしてください。</li> <li>※本体が完全に冷めるまで使用できないことがあります。</li> </ul>
"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-DW06
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。

### 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/>

お客様  
 ご相談センター  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「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



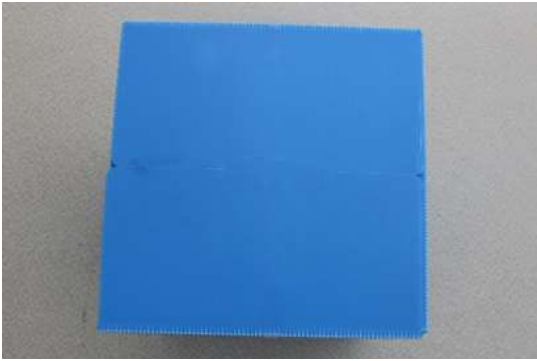
お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただきます場合がございますのでご了承ください。



# 【象印マイコンスープクックジャー：6L】

## 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"><li>• 箱の底の発泡スチロールに合わせて、スープクックジャーを箱に入れてください。</li></ul>
③		<ul style="list-style-type: none"><li>• スープクックジャーの取っ手を、箱の角に合わせて入れると、箱の底の発泡スチロールと合います。</li></ul>
④		<ul style="list-style-type: none"><li>• スープクックジャーの上から発泡スチロールをかぶせてください。</li></ul>

⑤		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 発砲スチロールの上にレードルを置いてください。</li> </ul>
⑥		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 取扱説明書を箱に入れてください。</li> </ul>
⑦		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 箱のふたを閉じてください。</li> </ul>
<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="268 1608 959 1771" style="border: 1px solid black; padding: 10px; display: inline-block;"> <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>		