



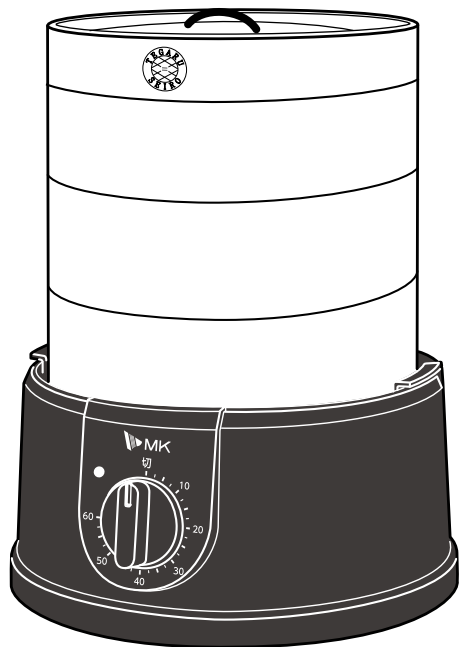
取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- 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大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1 ~ 2
使用上のお願い	2
各部のなまえと付属品	3
せいろをご使用前に	4
ご使用方法	5 ~ 7
お手入れのしかた	7 ~ 8
修理を依頼されるまえに	9
仕様	10
消耗品について	10
アフターサービスについて	10
保証書	裏表紙



安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示しています。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ります。



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ります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。

警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

- 交流 100V のコンセントを使う
交流 200V の電源で使うと感電・火災の原因になります。
- 電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む
感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

- 使用中に電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する
ショートによる火災の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショートによる火災の原因になります。
- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、感電・火災の原因になります。
- 電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電の原因になります。

事故を避けるために



禁止

- タコ足配線はしない
発熱による火災の原因になります。
- 小さなお子様や乳幼児、取り扱いが不慣れな方の手の届く場所で使わない
やけど・感電・けがの原因になります。
- 製品のすきまや穴に針金・ピンなどの異物を入れない
感電・ショートによる火災・けがの原因になります。
- 使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない
爆発・火災・発火の原因になります。
- せいろを電子レンジ・オーブンに入れて使用しない
破損・火災・けがの原因になります。
- 調理以外の目的で使用しない
思わぬ事故の原因になります。
- ベランダや庭などの屋外で使わない
感電・火災の原因になります。
- 蒸気が出ている部分をふさがない
破損・やけどの原因となります。

やけど・けがを防ぐために



接触禁止

- 調理中はせいろ、ふた付近に手や顔を近づけない
やけどの原因になります。

※特にお子様にはご注意ください

警告



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。

※修理は販売店にご相談ください。

注意



電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。
- 異常時は直ちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。
- 長期間使用しないときは、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因になることがあります。



必ず実施

- せいろのふたについている水滴をコンセントや電源コードに落とさないよう、ゆっくりとふたを開ける
感電・漏電・火災・故障の原因になることがあります。
- せいろから料理を取り出すときは、必ず耐熱性や防水性のあるミトンなどを使う。
やけどの原因になることがあります。
- 調理後に残ったお湯は冷めてから捨てる
やけどの原因になることがあります。



禁止

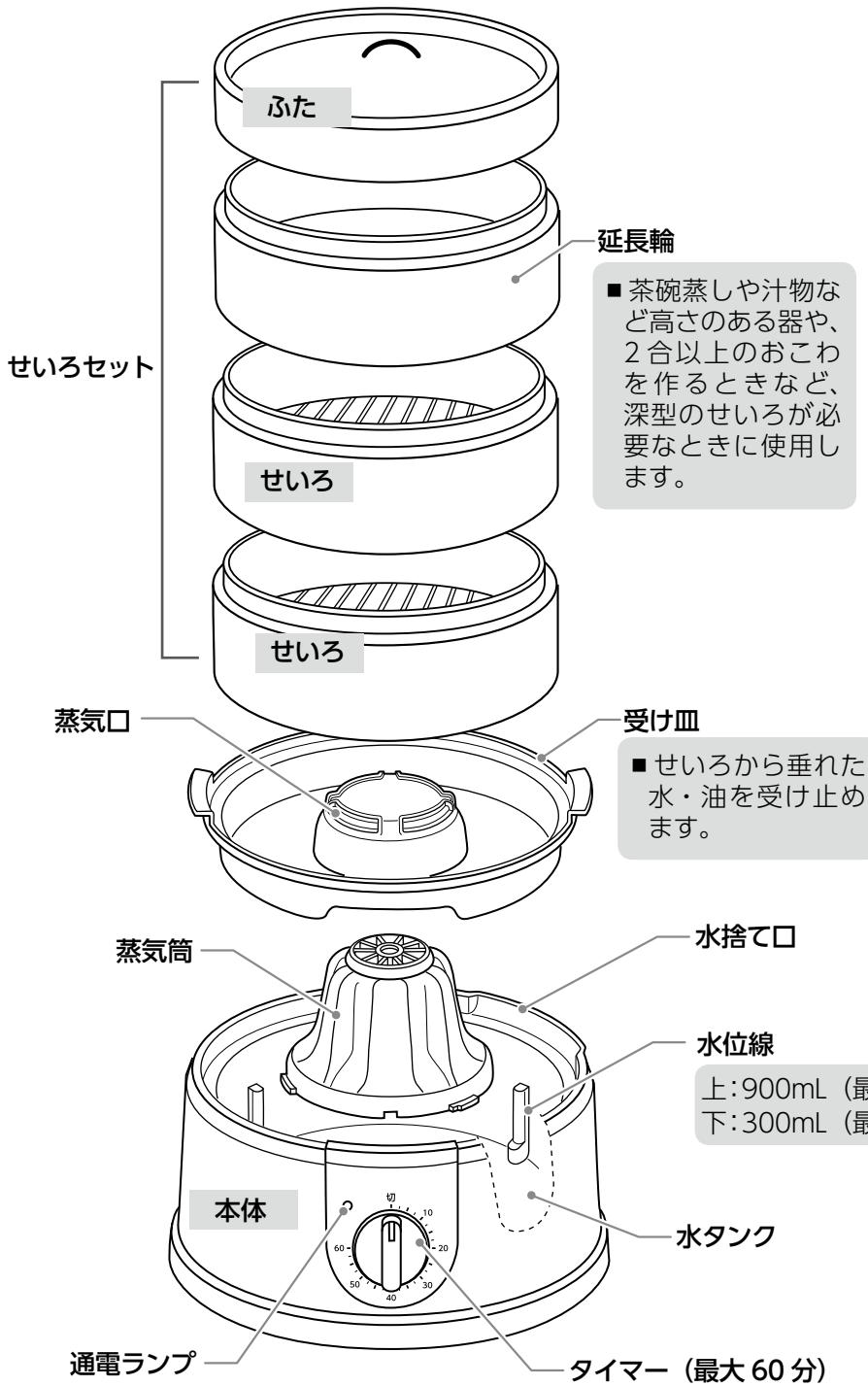
- 調理中に本体を移動させない
お湯があふれてやけどや、せいろが落下してけがの原因になることがあります。
- 水タンクに水以外の液体を入れない
故障・汚れの原因になることがあります。
- 調理中や調理直後は、蒸気に手をかざしたり、顔を近づけない。

- 不安定な場所やじゅうたん・ビニール袋・テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上で使わない
- 水タンクには規定以上（最大量：900mL）の水を入れない
やけど・感電・けがの原因になることがあります。

使用上のお願い

- 高温の場所や、火気の近くで使わない
変形・故障の原因になります。
- 各部品のお手入れに食器洗浄機や食器乾燥機を使わない
変形・変色する原因になります。
- 空だきはしない
故障の原因になります。

各部のなまえと付属品

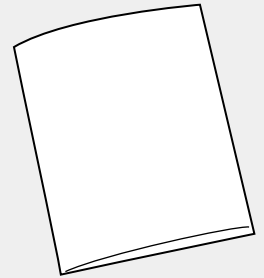


■ 茶碗蒸しや汁物など高さのある器や、2合以上のおこわを作るときなど、深型のせいろが必要なおきに使用します。

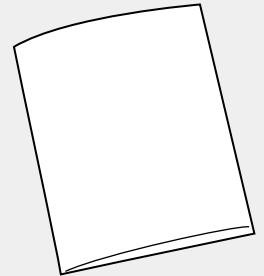
■ せいろから垂れた水・油を受け止めます。

■ 10分未満にセットするときは、タイマーを10分以上に回してから戻し、設定してください。

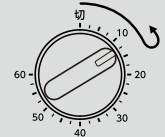
付属品



取扱説明書



レシピブック



せいろをご使用の前に

せいろについて知っておいていただきたいこと

付属のせいろは杉製です。(底やふたの一部は竹製)

せいろは、天然素材のため蒸したときに竹や木の香りがします。

せいろは天然素材を無駄なく使用していますので、下記のような場合があります。

問題はありませので安心してお使いください。

- 天然素材のため、色合いの違いや木目の出方が異なります。
木の筋や節、黒いシミ、斑点などが見られる場合があります。
- 一つ一つ手作りをしているため、大きさや形、木目などが揃わないことがあります。
- 留め材の色合いや位置が不規則な場合があります。
- 繊維に沿った割れ、欠け、くぼみ、ささくれなどがあります。
- 天然素材の性質上、表面がざらついているものがあります。
- せいろを重ねたとき、位置によっては若干収まりのわるい箇所やゆがみ、すき間ができる箇所があります。
- 蒸したとき、竹や木の渋などにより受け皿に溜まる水分が茶色になる場合があります。
- 使用回数にかかわらず、蒸すときの蒸気や熱で伸縮し、色合いや形の変化があります。

初めてお使いになる前に

- 初めて使う前にせいろセットを空蒸して、殺菌をしてください。

①水タンクの下水位線まで水を入れます。(約 300mL)

②具材を入れないで、せいろや延長輪をかさね、ふたをした状態で 15 分ほど蒸します。
(P.5 ご使用方法参照)

③せいろを水で洗い流します。

④よく乾燥させてください。

⚠ 注意



必ず実施

- せいろセットや受け皿を取り外すときは必ずミトンなどを使う。

やけどの原因になることがあります。
特にお子様にはご注意ください。

使用前

- 付属のせいろか直径 21cm の市販のせいろを使用してください。
サイズが合わないせいろを使用すると、十分に蒸せない原因になります。
- せいろにはクッキングシートや蒸し布などを必ずしいて使用してください。

使用中

- せいろから食材があふれないようにしてください。
重ねたせいろがしっかりとハマらず、蒸気が逃げたり、せいろが倒れる原因になります。
- 調理後、残ったお湯が茶色になることがあります。
蒸したときに木の渋などが出てしまうことが原因です。異常ではありません。

使用后

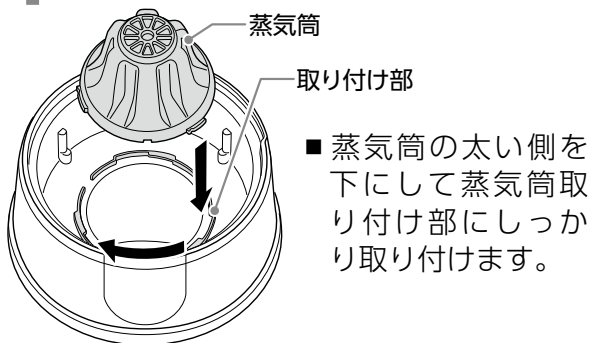
- 早めにお手入れしてください。
お手入れのしかたは P.7 ~ 8 をご参照ください。

ご使用方法

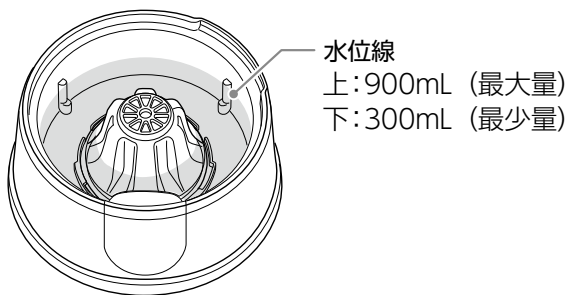
本体とせいろの準備

本体の準備

1 本体に蒸気筒を取り付ける

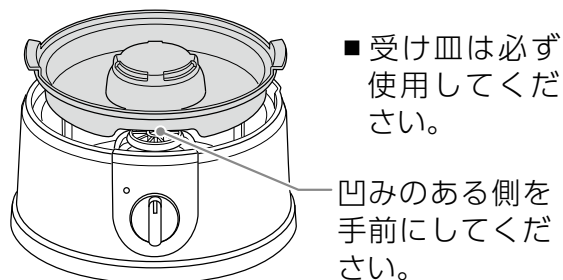


2 水タンクに水を入れる



- 水は水位線を超えて入れない。
- 水が少ないと空だきの原因になり、多いと沸騰したお湯が溢れる原因になります。
- 水タンクに水以外の液体を入れない。

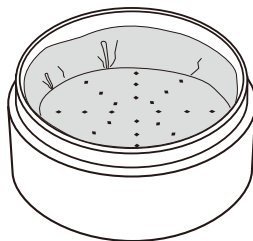
3 受け皿を本体に取り付ける



- しっかりと本体にはまっていることを確認してください。はまっていないとせいろが倒れたり、蒸気が逃げ、蒸せない原因になります。

せいろの準備

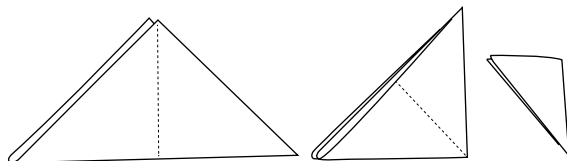
4 せいろにクッキングシートをしく



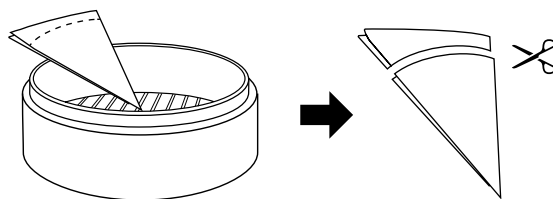
- せいろにクッキングシートをしくことで、食材のにおい移りやくっつき、肉汁などの染み込みを防ぐことができます。
- 蒸し布も使用できます。

クッキングシートの切り方

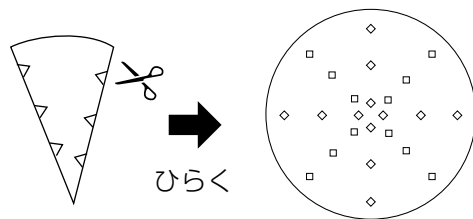
1. せいろが隠れる位の長さにカットし、三角形になるように3回折ります。



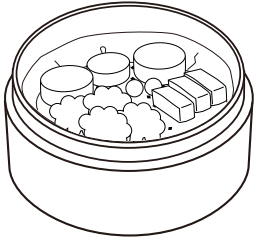
2. せいろの半径より少し大きめにあとをつけ、丸めに切ります。



3. 数カ所、蒸気を通すための穴を開けます。
※レシピによって、穴を開けない場合もあります。

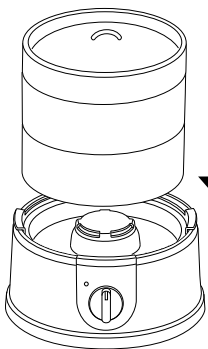


5 材料をせいろに入れる



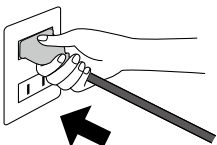
- 材料と材料の間に適度なすき間ができるように入れてください。詰めすぎると蒸気が通らず、十分に蒸せない原因になります。
- せいろがしっかりとハマるように、材料が多すぎないようにしてください。
重ねたせいろがハマらないと、蒸気が逃げたり、倒れる原因になります。

6 せいろを受け皿の上にセットする

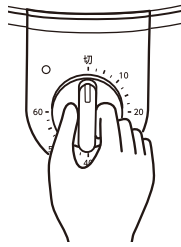


- せいろが受け皿にしっかりとハマっていることを確認してください。

7 電源プラグをコンセントに差し込む

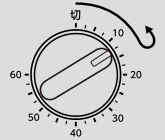


8 タイマーを回し、時間を設定する

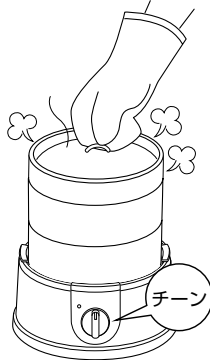


- 材料やレシピに合わせた蒸し時間に設定してください。

- 蒸し時間を 10 分未満にするときは、タイマーを 10 分以上に回してから戻し、設定してください。
- 蒸気が出るまで 2～4 分かかります。水の温度や量などで変わります。

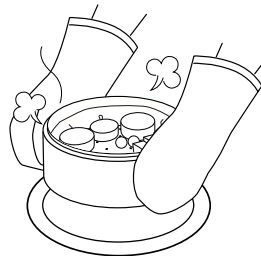


9 設定した時間になるとタイマーが鳴り、加熱が終了する



- ミトンなどを使い、ふたを開け、中の食材の状態を確認してください。
特に肉などはしっかりと火が通っているかよく確認してください。

10 せいろを本体から取り外す



- せいろをお皿に置きます。

⚠ 注意



必ず実施

- せいろセットや受け皿を取り外すときは必ずミトンなどを使う。
やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

11 電源プラグをコンセントから抜く

ご使用方法

追加蒸し・連続して使用するときは

- ①タイマーが「切」になっていることを確認し、せいろを本体から取り外し、受け皿にたまっているお湯を捨てます。
- ②水タンクの水量を確認し、水を追加してください。
- ③受け皿を本体に戻し、せいろをセットします。
- ④タイマーで時間を設定して調理を再開してください。

⚠ 注意



必ず実施

- せいろセットや受け皿を取り外したり、受け皿に残ったお湯を捨てる時は必ずミトンなどを使う。やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。
- 追加蒸し・連続使用するときには水を追加して使う。空だきの原因になることがあります。

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

お手入れするまえに

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 変形・変色の原因になるため、食器洗浄機は使わないでください。

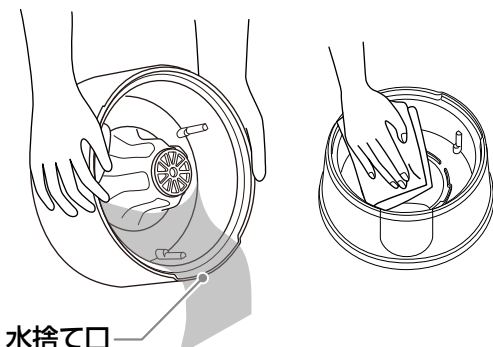
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体 ※必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

- お湯が冷めてから電源プラグ、タイマーに水がかからないよう十分に注意しながら、残った水を水捨て口から捨ててください。蒸気筒を外し、乾いた布で拭き乾燥させてください。



水捨て口

【水あかがたまってきたら】

- ①水タンクに約900mLの水を入れ、クエン酸15gを入れてかき混ぜます。
- ②電源プラグをコンセントに差し込み、タイマーを10分の位置に合わせます。
 - 受け皿、蒸気筒、せいろはセットしない。
 - 10分以上、時間設定をしないでください。
- ③タイマーが鳴ったら、電源プラグをコンセントから抜き、約1時間放置します。
- ④お湯を捨て、残っている汚れを拭き取り、再び水で十分にすすぎます。

受け皿・蒸気筒

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

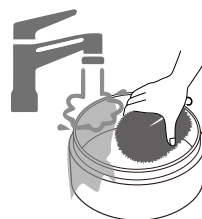
せいろ

■やさしく水洗いしてください。

汚れが少ない場合：お湯や水で湿らせた布で拭いてください。

油汚れなどがひどい場合：たわし（非金属製）やブラシなどで水洗いしてください。

食器用洗剤を使用したときはよくすすいでください。



■洗った後は風通しの良いところで十分に乾燥させてください。

このとき上下左右から風が通るようにしてください。

平らな場所にふせておくとカビが発生する可能性があります。

■せいろを乾燥させるときは直射日光を避ける。

せいろにひびが入る原因になります。

■せいろを水に浸さない。

割れやゆがみの原因になります。

■せいろに水分が残った状態での保管、湿気の多い場所、

ビニール袋へ入れての保管はしない。

カビ・ゆがみ・虫食いの原因になります。

[おすすめの保管方法]

■S字フックに吊るす、壁に立てかける。

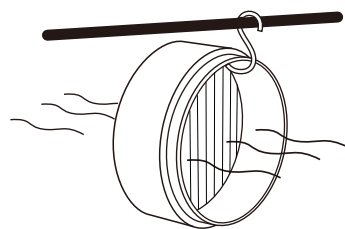
棚や引き出しの中に保管しないでください。

通気性が悪いためカビ・ゆがみ・虫食いの原因になります。

■しばらく使わないときは新聞紙に包む。

ビニール袋へ入れて保管しないでください。

通気性が悪いためカビ・ゆがみ・虫食いの原因になります。



[カビが生えてしまったときは]

■水洗いをし、それでも落ちないときは、熱湯をかける・水で薄めた酢の中に浸けるなどの方法で殺菌し、十分に乾燥させてください。

■シミのようについたカビは落とすことができません。

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
タイマーを回しても電源が入らない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーが OFF になっている) ■ 空だきになりませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込んでください ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーを ON にする) ■ 安全装置が作動しているため本体を 20 ～ 30 分ほど放置してから使用してください 	<p>P.6</p> <p>P.7</p>
蒸気が出てこない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 水タンクに水が入っていますか？ ■ タイマーが回されていますか？ ■ 電源プラグをコンセントに差し込んでいますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 水タンクに水を入れてください ■ タイマーを回してください ■ 電源プラグをコンセントに差し込んでください 	<p>P.5</p> <p>P.6</p> <p>P.6</p>
受け皿に多く水がたまる	<ul style="list-style-type: none"> ■ めれたせいろを使っていませんか？ ■ 水分や油が多い食材を調理していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ よく乾燥したせいろを使用してください。 ■ 途中で受け皿の水を捨ててください 	<p>P.8</p> <p>P.7</p>
食材が十分に蒸されない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 水タンクに十分な水が入っていますか？ ■ 受け皿が本体にきちんとはまっていますか？ ■ せいろが受け皿にきちんとはまっていますか？ ■ 食材の量が多すぎではありませんか？ ■ 電源プラグをコンセントに差し込んでいますか？ ■ 調理時間が短くありませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 水タンクに水を入れてください ■ 受け皿を本体にきちんとはめてください ■ せいろを受け皿にきちんとはめてください ■ せいろに入れる食材の量を減らし、食材と食材の間を適度にあげてください ■ 電源プラグをコンセントに差し込んでください ■ 蒸気が出るまでの時間 (2 ～ 4 分) を考慮してください ■ 必要に応じて、追加蒸しをしてください 	<p>P.5</p> <p>P.5</p> <p>P.6</p> <p>P.6</p> <p>P.6</p> <p>P.6</p> <p>P.7</p>
せいろがきちんとはまらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ せいろの上下が逆になっていませんか？ ■ せいろが大きくゆがんでいませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 正しい向きでせいろを重ねてください ■ 買い替えをご検討ください 	<p>P.3</p> <p>P.10</p>

仕様

型式	EM-215
電源	100V (50/60Hz)
タイマー時間	最大 60 分
定格消費電力	600W
安全装置	温度ヒューズ / サーモスタット
電源コード	約 1.2m
製品寸法	幅 254 × 奥行 273 × 高さ 116mm (せいろセット含まず)
質量	約 1.1kg (せいろセット含まず)
付属品	せいろセット・レシピブック・取扱説明書

消耗品について

消耗部品	こんなときは部品交換（有料）が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。	部品コード
■ ふた	■ 破損、変形した場合	EM-A062Z0
■ せいろ	■ 破損、変形した場合	EM-A060Z0
■ 延長輪	■ 破損、変形した場合	EM-A061Z0

アフターサービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- 保証期間経過後の修理については、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、お客様のご要望により有料で修理いたします。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

保証書

持込修理

製品名	電気せいろ	型式	EM-215
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	〒 TEL 住所 店名 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内(お買い上げ日から1年間)に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - 一般家庭用以外(たとえば業務用、店舗での使用、車両や船舶への搭載など)に使用された場合の故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがない場合。
 - 消耗部品(ふた・せいろ・延長輪)が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように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。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。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.10「アフターサービスについて」をご覧ください。
なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社(〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026-272-4111(代))にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状はありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状のときはコンセントから電源プラグを抜き、販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

■フリーダイヤル ☎0120-70-4040

■通常電話番号 026-272-4111 (代表)

■FAX 026-274-7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
(祝日および弊社休業日を除く)

エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

TEL 026-272-4111 (代)

FAX 026-274-7089 (代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011-881-7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022-258-3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03-3604-6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054-238-0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025-287-0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026-272-8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052-461-7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076-264-1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06-6386-5800
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087-868-6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082-871-7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092-612-1077