

故障かなと思ったら【土鍋炊き】

品番：JNEP40

このページでは土鍋炊きに関する故障かなと思ったらを掲載しています。

ご不明な点がございましたらご確認ください。

※土鍋の目止めについて

土鍋の目に見えないすき間を米のでんぷん質で固め、調理物のこびり付きや水漏れひび割れ、におい移りを防ぐためにおこなう前処理です。調理物のこびり付きを防ぐためにも定期的におこなってください。

電源が入らない、入ってもすぐ切れる。

- ・電源プラグが抜けている事はありませんか。電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。
- ・タイマー設定をご確認ください。
- ・電源プラグのホコリは定期的に清掃してください。絶縁不良になり、火災の原因になります。

炊いたご飯が硬い、柔らかい。

- ・お米の量は計量カップすり切りで計って下さい。

※無洗米を計る時は、規定量よりやや少なめにするか、市販の無洗米専用の計量カップをご使用ください。

- ・メニューに合った水の量を入れてください。
- ・お米の銘柄や新米・古米により炊き上がりが違いますので、水の量を調節してください。
- ・上ぶた・内ぶたは正しく取り付けてください。
- ・米を長時間水に浸し吸水させると柔らかくなりますので、米を研いだ後の時間を調節してください。
- ・炊飯する場所の標高が高いと炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらない場合があります。
- ・調理モードを正しく設定してください。

ご飯が焦げる。

- ・土鍋と本体の間に異物が付着している場合、異物を取り除き土鍋と本体内部のお手入れをしてください。
- ・ぬかが残らない様に洗米してください。無洗米でも水洗いする事によって焦げを防げます。
- ・炊き込みご飯を炊いている場合は調味料で焦げる場合があります。
- ・炊飯終了後は本体内の余熱でおこげができやすくなっているため、土鍋を取り出すことをおすすめします。なお、土鍋の底も熱くなっておりますので、必ず鍋敷きなどを敷いてください。

炊きむらが出来る、仕上がりが悪い。

- ・炊き上がり次第、ご飯をほぐし再度蒸らしてください。
- ・炊飯する場所の標高が高い場合温度が上がらず、うまく炊きあがらない場合があります。
- ・室温が低すぎる場合や水温が低すぎる場合は、うまく調理できない場合があります。

炊飯中吹きこぼれる。

- ・水が多い事はありませんか。水の量を正確に計ってください。
- ・洗米が不十分な場合、吹きこぼれることがあります。
- ・お粥をお粥以外のメニューで炊いている場合も吹きこぼれる事があります。
- ・上ぶた、内ぶたは必ず取り付けてください。

ご飯が変色する・臭う。

- ・炊きあがりから時間が経つと風味が落ちたり、乾燥・変色します、早めにお召し上がりになるか、ラップなどに包んで冷凍庫で保存することをおすすめ致します。
- ・洗米が不十分でぬかが残っているのも原因です。
- ・炊き込みご飯やスープを調理した後も原因になりますので内釜や内ぶたをよく洗ってください。
- ・アルカリイオン水や、ミネラルウォーター（硬水）も原因です。使用しないでください。

ご飯がべちゃっとしている。

- ・炊き上がり次第ご飯をほぐす様にしてください。
- ・米のでんぷんが多い場合は、白いまくができることがあります。無洗米などは表面にでんぷん質がついていることがありますので、軽く洗米してから炊飯をしてください。
- ・おかゆが糊状になっている。炊きあがりから時間が経ったり、長時間水に浸すと糊状になりますので、炊き上がった後早めにお召し上がりください。
- ・保温機能はございませんので、炊き上がり後は出来るだけ早めにお召し上がりください。

異音がする。

- ・土鍋と本体の間に水滴がついていると水をはじくような音がしますので、土鍋をセットする際に、水滴は拭き取ってください。
- ・使用中のカチカチという音は温度調節によるもので故障ではございません。
- ・炊飯・おかゆ・おこげモードの選択時は、炊飯量の設定をしていない状態が約15秒続くと「ピーピーピー」という警告音が鳴り続けます。炊飯量ボタンやモードボタンを押して選択を再開するか、取り消し/予約ボタンを長押し（約2秒）してください。

時刻設定出来ない。

- ・本製品は時刻表示・時刻を設定する機能はありません。
- ・本製品は設定した時間経過後に調理を開始するよう設定はできますが、時刻を設定しての

予約はできません。（午前6時に炊飯開始等の設定は不可）

エラー表示「E1」「E2」が表示されている。

※直ちに使用を中止してください。

電源プラグをコンセントから抜いて、ご購入店舗又は弊社サポートセンターまでご連絡ください。

故障や事故の原因となりますので以下の点ご注意ください。

※狭い場所で使用すると、加熱・火災の原因になります。風通しのよい、水などのかからない所に設置してご使用ください。

※蒸気が壁や家具に直接あたるような所には置かないでください。シミがついたり家具を傷めたりすることがあります。

※酸性・アルカリ性の洗剤、溶剤（シンナー・ベンジンなど）、みがき粉、金属たわしなどは使用しないでください。変形・変色・キズなどの原因になります。

※化学ぞうきんを使用する場合は、その注意書きに従ってください。

※お手入れは必ず冷めてからおこなってください。やけどの原因になります。

※本体の水洗いや丸洗いは、絶対にしないでください。内部に水が入り、故障の原因になります。

※食器洗い機・食器乾燥機は使用しないでください。変形・変色・破損の原因になります。

※土鍋の側面や底面の水気は拭き取ってから使用してください。故障の原因になります。

※一般的な金属製のものと比べて重くなっています。持ち運びや移動の際は必ず土鍋を両手で持つようにしてください。

※使用中に布巾などがかぶせないでください。吹きこぼれによるやけどや、本体が変形する原因になります。

※こびり付いたごはん粒などは取り除いてください。ふたなどがきちんと閉まらず、吹きこぼれたりおいしく炊けなかったり、故障の原因になります。

※ビニール製のテーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上では使用しないでください。敷物の変色・変形や、火災の原因になります。

土鍋を長くご使用いただくために

・土鍋は使用と共に消耗して破損することがあります。

※土鍋が破損したり紛失したりしてしまった場合は、販売店または弊社お客様サポートセンターまでご連絡の上、新しいものと交換してください。（有償）

※土鍋のヒビ割れや割れ、破損を防ぐため、以下のことを守ってください。

- ・空炊きしない。
- ・調理物を長時間入れたままにしない。
- ・土鍋の中で酢やアルカリ性のものを使用しない。
- ・金属製のヘラやスプーン、お玉などを使用しない。
- ・お手入れにスポンジ以外の硬いたわしなどを使用しない。

- ・食器など硬いものを入れない。
- ・食器洗い機、食器乾燥機は使用しない。
- ・強い衝撃（落とす、ぶつけるなど）を与えない。
- ・土鍋の外側、特に底部に水分を含んだまま加熱しない。
- ・熱い土鍋を急に冷たい所に置いたり水に浸けたりしない。
- ・土鍋を直火にかけたり、電子レンジなどの電熱調理器などで使わない。

※浸け置きはせず、手早く洗い、底面を上にして風通しのよい所で十分乾燥させてください。

目詰まりは、ご飯の変色やにおいの原因になります。

※米は土鍋で直接洗わないでください。土鍋の中で米を洗うと、底部に水分を含みやすくなったり、洗米時に、土鍋にキズをつけることがあります。

※土鍋の表面に細かなヒビが入ることがありますが、表面の釉薬（ゆうやく）に入る「貫入」（かんにゆう）と呼ばれるヒビです。ご使用には問題ありません。

※付属品は在庫があればご購入店舗または、弊社サポートセンターよりご購入が可能ですので、付属品ページで金額等ご確認の上お問い合わせください。

弊社から直接のお取り寄せの場合は、別途送料・代引き手数料をいただきます。

※上記記載の点をご確認いただいても、不具合が改善されない場合は故障の可能性がございますのでご購入店舗へお持ちいただくか、弊社サポートセンターへご連絡ください。

株式会社 アズマ サポートセンター

0120-00-8984 （平日10時から17時）

