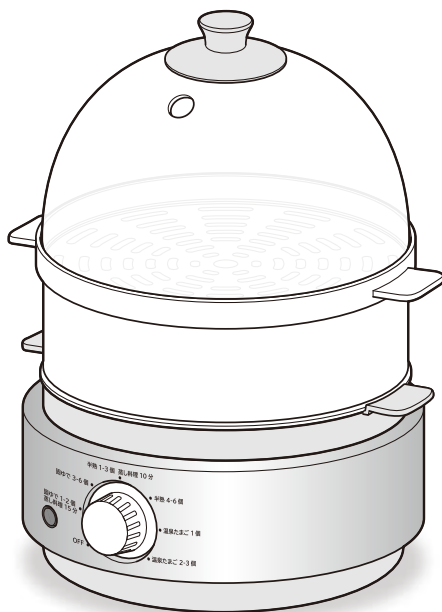


Cuisinart®

家庭用

クッキングスチーマー
CEC-20J

取扱説明書



※ イラストはイメージです

保証書付

このたびは、クッキングスチーマー CEC-20J をお買い上げいただき、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。お読みになった後は本機のそばなど、いつもお手元においてご使用ください。

本製品は一般家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や、取扱説明書の指示に反する使用については、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。

FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1～3
使用上のご注意	4
各部のなまえ	5
ご使用の前に	6
使い方（1段調理）	7～10
使い方（2段調理）	11～15
調理時間目安表	16
部品購入について	17
お手入れ	18～19
故障かな?と思ったら	20～21
保証とアフターサービス	22
仕様	裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

- ご使用になる前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようになっています。

警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容が表記されています。



注意（警告を含む）を示します。



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行していただく「強制」の内容です。

* 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。

発火したり、異常作動をしてけがをする恐れがあります。



本体を水につけたり、本体下部のヒーター部分に水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

感電の恐れがあります。



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

● コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。

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用しない。

感電・ショート・火災の原因になります。



本体およびふたや蒸気口付近など、蒸気が出るところに触ったり、顔や手などを近づけない。

特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。



使用後の水受けは非常に熱いので、触れない。

やけどの原因になります。



水受けには適正容量以上の水を入れない。

水がこぼれ、やけど・事故の原因になります。

子どもを含む補助が必要な人および取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがの原因になります。

交流100Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。



電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

● プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込む。

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

子どもが本製品で遊ばないようご注意ください。

思わぬ事故の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



空焚きをしない。

故障・火災の原因になります。

ふたが開いた状態で使わない。

けがややけど、故障の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。

火災の原因になります。

電子レンジ、オーブン、直火、IH調理機器等で使用しない。

破裂・火災・損傷の原因になります。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因になります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない。

他の電気機器の変色・変形・故障の原因になります。



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火することがあります。



お手入れは必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う。

感電ややけどをすることがあります。

● 持ち運びや取り外しも本体が冷えてから行ってください。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



続けて使用するときは、本体が冷めるまで待つ。

使用するときは、本体を水平な場所に置く。

湯こぼれ・やけどの原因になります。

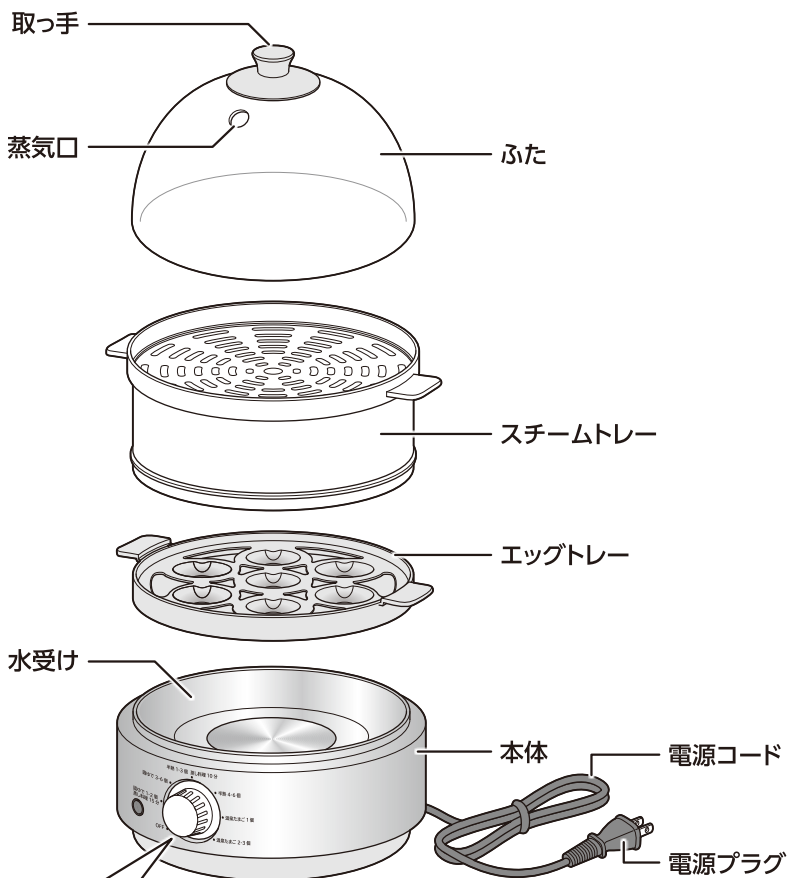
使用上のご注意

- 水受けの中には水以外のものを入れない。
故障の原因になります。
- 火気の近くでは使わない。
熱によって変形し、故障の原因になります。
- 本体の取り扱いについて
 - ・強い衝撃を与えないように取り扱いってください。
 - ・火の側に置かないでください。
 - ・冷えた本体に急に熱いものを入れたり、または熱せられた本体に急に冷たいものを入れたりすることは、避けてください。
 - ・横転させて水が流れ出さないよう注意してください。
 - ・本体をたわし、または磨き粉でみがかないでください。
- 本体およびふた（特に蒸気口）にふきんなどをかけて使用しない。
故障の原因になります。

知っておいていただきたいこと

- においについて
使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
- ミネラルウォーターやアルカリイオン水を使用した場合
水受け部分にカルシウム分が付着しやすくなります。こまめにお手入れすることを心がけてください。
- 卵以外の食材の蒸し調理をする場合
1段目または2段目で卵以外の食材の蒸し調理をする際、クッキングシートを敷いてから使用、または耐熱100℃以上の容器に入れて使用してください。

各部のなまえ



ダイヤル

半熟 1-3 個 蒸し料理 10 分

固ゆで 3-6 個

半熟 4-6 個

固ゆで 1-2 個 蒸し料理 15 分

温泉たまご 1 個

OFF

温泉たまご 2-3 個

運転ランプ

● アラームについて
アラームは、電源プラグを差したときに1回、調理モードが終了したときに3回鳴ります。

● 計量カップ

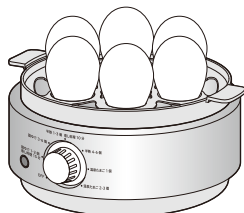


ご使用の前に

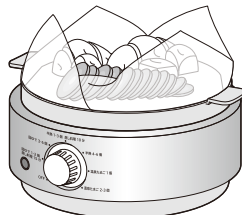
本製品の特徴

本製品は2段式です。ゆで卵が作れたり、卵以外の食材を蒸し調理することができます。

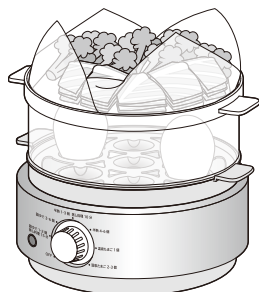
【1段調理】 ① 1段目で卵の調理



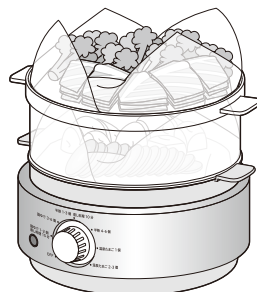
② 1段目で卵以外の食材の調理



【2段調理】 ③ 1段目で卵、2段目で卵以外の食材の調理

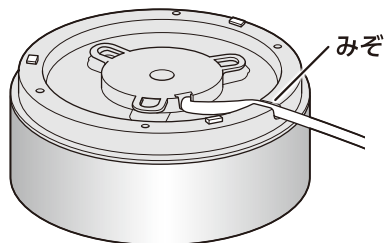


④ 2段両方で卵以外の食材の調理



初めてご使用になる前に

- 18ページの「お手入れ」を参照して、各部品の洗浄を行ってください。
- 電源コードは本体底部のみぞに通してください。
 - ・ 使用時は本体裏側に電源コードを巻き付けたままにせず、伸ばして使用してください。
 - ・ 本体が水平になるようにしてください。



⚠ 注意

使用時は、蒸気で損傷を受ける恐れのあるものから離れた場所に設置する。

※ 空焚き防止機能について

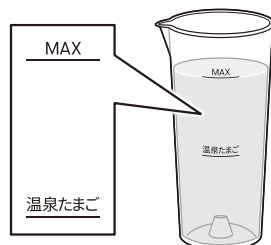
本製品は、水受けの水が蒸発してなくなったり、水が入っていないなどの異常を検知すると、安全のために自動停止して、運転ランプが消灯します。この時点ではアラームは鳴りません。再度、調理をする場合は、本体を冷ましてから使用してください。

使い方（1段調理）

1 計量カップに、MAX または温泉たまごの目盛りまで水を入れます。

- 計量カップの目盛りを目安に水を入れてください。
- 水の量は、以下の2通りになります。

MAX（約120ml）	固ゆで卵、半熟卵、卵以外の蒸し調理
温泉たまご（約55ml）	温泉卵



2 水受けに水を入れます。

本体を安定した平らな場所に置き、水をこぼさないように注意して入れてください。

- 調理時は、毎回新しい水を入れてください。
- 仕上がりに影響が出るため、お湯は入れないでください。



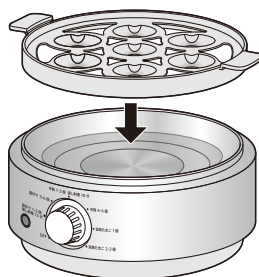
⚠ 注意

水受けに水を入れずに運転しない。

3 本体にエッグトレーをセットします。

⚠ 注意

1段目には必ずエッグトレーを使用する。

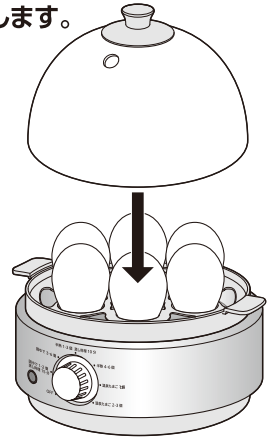


4

エッグトレーの上に、卵または食材を置いて、ふたをします。

<ゆで卵を調理する場合>

- 卵はとがった方を下にして置いてください。
- 新鮮な卵をお使いください。
- ひびが入っていない卵をお使いください。
- 半熟卵・温泉卵を調理するときは、冷蔵庫から取り出した冷たい卵をお使いください。
- 蒸気の循環をスムーズにするため、調理できる卵は6個までとなります。



<卵以外の食材を調理する場合>

以下の準備をしてから、調理を開始してください。

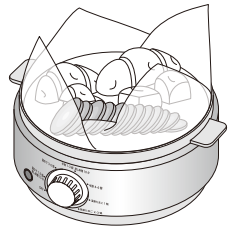
- エッグトレーの上にクッキングシートを敷いてから使用、または耐熱100℃以上の容器に食材を入れて使用してください。
- クッキングシートを使用するときは、エッグトレーからはみ出させず、ふたが閉まるようにお使いください。
- クッキングシートや容器を使用すると、食材の水分や油分の流れ落ちを防ぎます。

⚠ 注意

ふたがずれていたり、傾いたまま調理しない。蒸気が流れ出てやけどをする恐れがあります。

<クッキングシートの使い方>

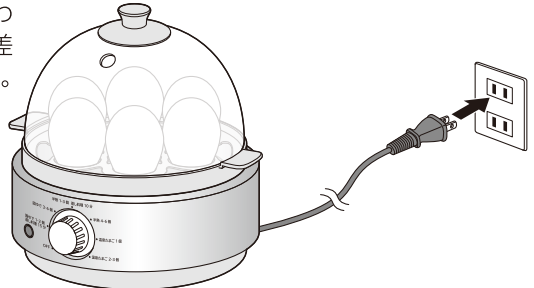
- クッキングシートで食材を覆うように包んで使用してください。
- 食材の水分や油分の流れ落ちを防ぐために使用してください。



5

電源プラグをコンセントに差し込みます。

ダイヤルを「OFF」の位置に合わせて、電源プラグをコンセントに差し込むと、アラームが1回鳴ります。



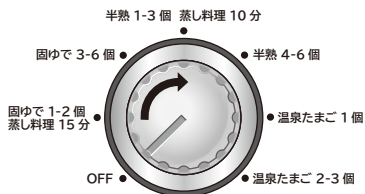
使い方 (1段調理) (続き)

6 ダイヤルを回して、調理を開始します。

ゆで加減や個数、食材に応じてダイヤルを回してください。

運転ランプが赤く点灯した後、調理が開始されます。

※ 運転ランプが点灯した後にダイヤルを回しても調理モードは変更されません。調理モードを変更する場合は、一度ダイヤルをOFFに戻して運転ランプが消灯してから、再度、調理モードを選択してください。



■ 調理の目安 (卵の場合)

ダイヤル表示	ゆで加減	個数	目安時間
固ゆで 1-2個 蒸し料理 15分	固ゆで卵	1～2個	約15分
固ゆで 3-6個		3～6個	約18分
半熟 1-3個 蒸し料理 10分	半熟卵	1～3個	約10分
半熟 4-6個		4～6個	約11分
温泉たまご 1個	温泉卵	1個	約29分
温泉たまご 2-3個		2～3個	約32分

※ 卵以外の食材の蒸し調理については、レシピブックまたは調理目安表 (16ページ) を参照してください。

※ 半熟卵・温泉卵の仕上がりについて

本製品はLサイズの卵を基準にしております。MSサイズは少し固めに、LLサイズは少しやわらかめに仕上がります。

固ゆで卵: MSサイズ以下の小さな卵の場合、安全装置が作動し、途中で運転ランプが消灯して加熱を終了することがあります。その場合も、各ダイヤルの調理目安時間経過後にアラームが鳴って、電源が切れます。(6ページの「空焚き防止機能について」を参照してください)

👉 ポイント

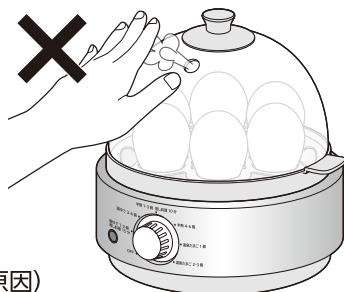
固めの半熟卵がお好みの場合は、調理完了後もふたをしたまま1～2分ぐらい置いて、余熱調理をしてください。

- 必要以上に加熱しないでください。(故障の原因)
- 本体を移動させないでください。(蒸気やお湯がこぼれてやけど・けがの原因)

⚠️ 警告

調理中や調理直後は以下の点に気をつける。

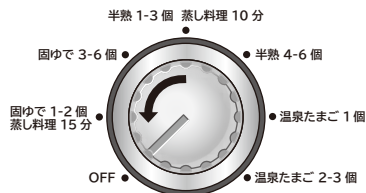
- 調理中は取っ手や本体など本製品に触れない。(やけど・けがの原因)
- 本体を抱きかかえたり、蒸気口の近くに手を近づけない。(やけど・けがの原因)
- 調理中は、本製品を転倒させないように注意する。(湯がこぼれてやけど・けがの原因) 特に小さなお子さまのいる環境では、十分にご注意ください。
- 蒸気口をふきんなどでふさがない。(湯が流れ出てやけど・けがの原因)
- 調理中はふたを開けない。(やけど・けがの原因)



調理が終了すると、アラームが3回鳴り、運転ランプが消灯して自動的に電源が切れます。

7 調理が終わったら、ダイヤルを「OFF」の位置に合わせた後、電源プラグをコンセントから抜きます。

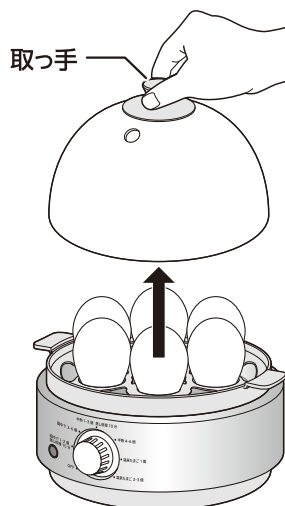
ダイヤルはゼンマイ式ではないため、自動では進みません。調理終了後は、手動で「OFF」の位置に戻してください。



8 ふたを外して、卵または食材を取り出します。

取り出した卵は冷水にさらして冷やすと、卵自体が持っている熱でゆで加減が進行したり、白身と皮がくっついて殻がむきにくくなるのを防ぎます。

- 本体が熱くなっていますので、ふたの取っ手以外には手を触れないでください。
- ふたを開けるときの、中から熱い蒸気が出ますので、顔を近づけないでください。
- 本体が熱いうちに、続けて調理しないでください。本体が熱いまま連続して調理をすると、卵や食材を加熱し過ぎたり、水受けの水がすべて蒸発して調理が途中で止まることがあります。
- 卵以外の食材を取り出すときは、クッキングシートなどにたまった水分や油分がこぼれないように気をつけて取り扱ってください。

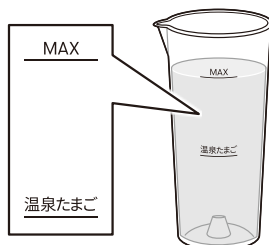


⚠ 注意

- 調理直後の卵は熱くなっているため、気をつけて取り扱う。やけどの恐れがあります。
- ふたを開けるときの、内側についた蒸気の水滴が垂れることがあるため気をつける。

使い方（2段調理）

- 1 計量カップの目盛りMAX（約 120ml）まで水を入れます。



- 2 水受けに水を入れます。

本体を安定した平らな場所に置き、水をこぼさないように注意して入れてください。

- 調理時は、毎回新しい水を入れてください。
- 仕上がりに影響が出るため、お湯は入れないでください。



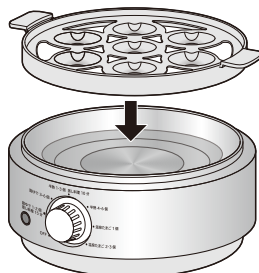
⚠ 注意

水受けに水を入れずに運転しない。

- 3 本体にエッグトレーをセットします。

⚠ 注意

- 1段目には必ずエッグトレーを使用する。
- スチームトレーは2段目以外で使用しない。

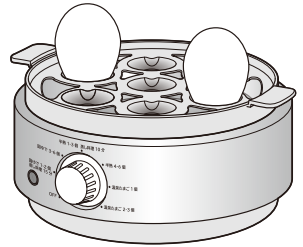


4

エッグトレイの上に、卵または食材を置きます。

<1段目でゆで卵を調理する場合>

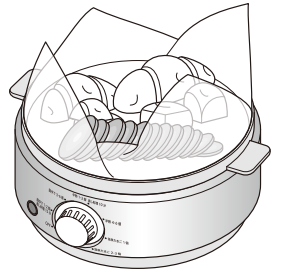
- 固ゆで卵、半熟卵の調理ができます。
- 卵はとがった方を下にして置いてください。
- 新鮮な卵をお使いください。
- ひびが入っていない卵をお使いください。
- 調理できる卵は、固ゆで2個、または半熟3個までとなります。



<1段目で卵以外の食材を調理する場合>

以下の準備をしてから、調理を開始してください。

- エッグトレイの上にクッキングシートを敷いてから使用、または耐熱100℃以上の容器に食材を入れて使用してください。
- クッキングシートを使用するときは、エッグトレイからはみ出させず、ふたが閉まるようにお使いください。
- クッキングシートや容器を使用すると、食材の水分や油分の流れ落ちを防ぎます。

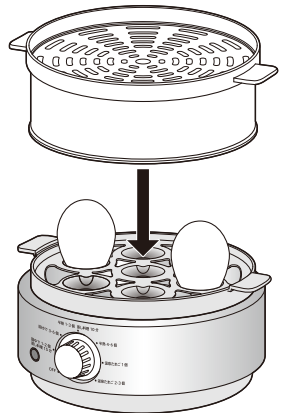


5

エッグトレイの上にスチームトレイをセットします。

! 注意

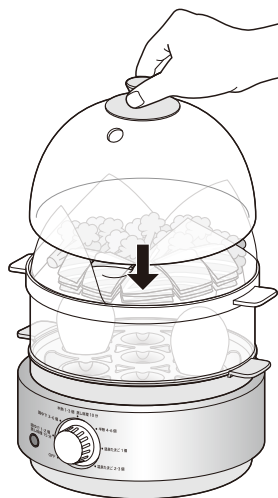
スチームトレイは2段目以外では使用しない。
必ず1段目にエッグトレイをセットし、その上にスチームトレイをセットしてください。



使い方（2段調理）（続き）

6 以下の準備をしてから、スチームトレーの上に食材を置き、ふたをします。

- スチームトレーの上にクッキングシートを敷いてから使用、または耐熱100℃以上の容器に食材を入れて使用してください。
- クッキングシートを使用するときは、スチームトレーからはみ出させず、ふたが閉まるようにお使いください。
- クッキングシートや容器を使用すると、食材の水分や油分の流れ落ちを防ぎます。
- 食材をつめこまず、ふたがしまるように配置してください。
- 卵は1段目（エッグトレー）で調理してください。

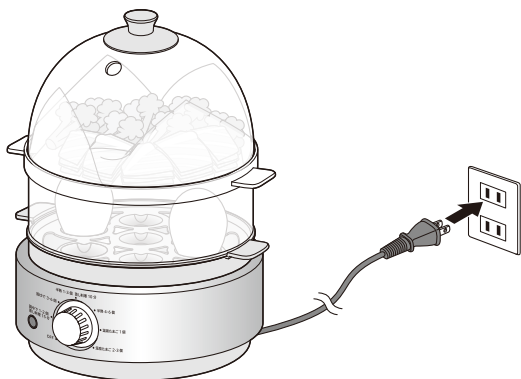


⚠ 注意

ふたがずれていたり、傾いたまま調理しない。
蒸気が流れ出てやけどをする恐れがあります。

7 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ダイヤルを「OFF」の位置に合わせて、電源プラグをコンセントに差し込むと、アラームが1回鳴ります。



8

ダイヤルを回して、調理を開始します。

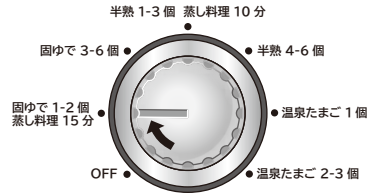
運転ランプが赤く点灯した後、調理が開始されます。

食材の種類や量によって「半熟1-3個 蒸し料理 10分」または「固ゆで1-2個 蒸し料理15分」を選びます。

レシピブックまたは調理目安表（16ページ）を参照してください。

※ 運転ランプが点灯した後にダイヤルを回しても調理モードは変更されません。調理モードを変更する場合は、一度ダイヤルをOFFに戻して運転ランプが消灯してから、再度、調理モードを選択してください。

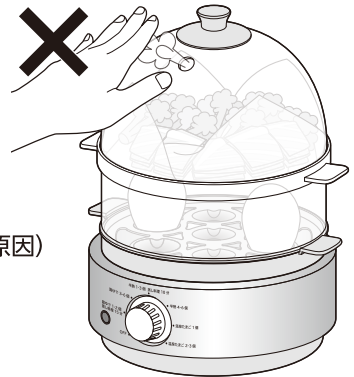
- 必要以上に加熱しないでください。（故障の原因）
- 食材や水が適量ではない場合、設定した調理時間に達する前に水受けの水がなくなり、空焚き防止機能が働いて電源が切れます。食材や水の適量をご確認ください。（11ページ、16ページ参照）
- 本体を移動させないでください。（蒸気やお湯がこぼれてやけど・けがの原因）



警告

調理中や調理直後は以下の点に気をつける。

- 調理中は取っ手や本体など本製品に触れない。（やけど・けがの原因）
- 本体を抱きかかえたり、蒸気口の近くに手を近づけない。（やけど・けがの原因）
- 調理中は、本製品を転倒させないように注意する。（湯がこぼれてやけど・けがの原因）特に小さなお子さまのいる環境では、十分にご注意ください。
- 蒸気口をふきんなどでふさがない。（湯が流れ出てやけど・けがの原因）
- 調理中はふたを開けない。（やけど・けがの原因）



使い方（2段調理）（続き）

調理が終了すると、アラームが3回鳴り、運転ランプが消灯して自動的に電源が切れます。

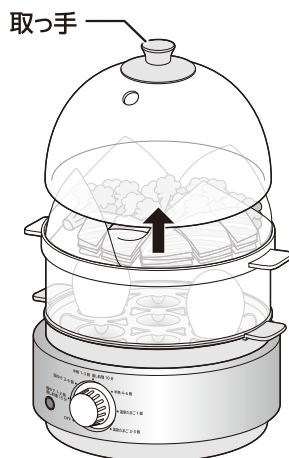
9 調理が終わったら、ダイヤルを「OFF」の位置に合わせた後、電源プラグをコンセントから抜きます。

ダイヤルはゼンマイ式ではないため、自動では進みません。調理終了後は、手動で「OFF」の位置に戻してください。



10 ふたを外して、卵や食材を取り出します。

- 本体が熱くなっていますので、ふたの取っ手以外には手を触れないでください。
- ふたを開けるときは、中から熱い蒸気が出ますので、顔を近づけないでください。
- 本体が熱いうちに、続けて調理しないでください。
- 卵以外の食材を取り出すときは、クッキングシートなどにたまった水分や油分がこぼれないように気をつけて取り扱ってください。



⚠ 注意

- 調理直後の卵は熱くなっているため、気をつけて取り扱う。やけどの恐れがあります。
- ふたを開けるときの、内側についた蒸気の水滴が垂れることがあるため気をつける。

調理時間目安表

以下の目安は、計量カップの目盛りMAXまで水を入れ、クッキングシートを使用して調理した場合の目安となります。

- クッキングシートの使い方は8ページを参照してください。
- 食材の大きさや量によって蒸し加減が異なりますので、様子を見ながら調整してください。
- 耐熱容器を使用した場合、食材の量や調理時間が変わりますので、蒸し加減を見ながら調整してください。

● 1段調理

食材	量	選択ダイヤル	メモ
じゃがいも	1個(100g)	半熟 1-3 個 蒸し料理 10分	ひと口大に切る。
にんじん	70g		厚さ 1cm 程度に切り、広げて置く。
さつまいも	100g		厚さ 1cm 程度に切り、広げて置く。
ブロッコリー	150g		小房に分ける。
かぼちゃ	200g		厚さ 1.5cm 程度に切る。
とうもろこし	1本(約230g)		長さ 3分の1 程度に切る。
枝豆	100g		-
きのご類 (エリンギ、しめじ等)	100g		小房に分ける。 加熱により食材から水分が出やすいため、クッキングシートまたは耐熱容器を必ず使用してください。
豚肉 薄切り	150g		加熱により食材から油分や水分が出やすいため、クッキングシートまたは耐熱容器を必ず使用してください。
鶏ささみ肉	2本 (1本あたり約70g)	固ゆで 1-2 個 蒸し料理 15分	加熱により食材から油分や水分が出やすいため、クッキングシートまたは耐熱容器を必ず使用してください。
肉まん(冷蔵)	1個		-
しゅうまい(冷蔵)	大粒6個	半熟 1-3 個 蒸し料理 10分	-
白身魚(タラ)	2切 (1切あたり約80g)		加熱により食材から水分が出やすいため、クッキングシートまたは耐熱容器を必ず使用してください。
あさり	200g		加熱により食材から水分が出やすいため、クッキングシートまたは耐熱容器を必ず使用してください。
冷凍ごはん	180g		厚さ 2cm 程度に冷凍する。 加熱時はラップを外し、クッキングシートまたは耐熱容器を使用してください。
冷蔵ごはん	180g		-

● 2段調理

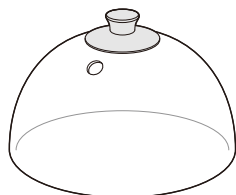
1 段目		2 段目		選択ダイヤル	メモ
食材	量	食材	量		
卵 仕上がり：固ゆで	2 個	野菜盛り合わせ (ブロッコリー、じゃがいも、さつまいも、いんげん、ヤングコーン)	150g	固ゆで 1-2 個 蒸し料理 15分	食材によって切り方は調整してください。 加熱により食材から水分が出やすいため、クッキングシートまたは耐熱容器を必ず使用してください。

部品購入について

※ 部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください。(22ページ参照)

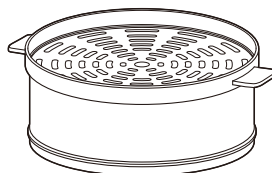
ふた

品番：CEC-20JLD



スチームトレイ

品番：CEC-20JST



エッグトレー

品番：CEC-20JET



計量カップ

品番：CEC-20JMC



お手入れ

使用後は、故障の原因となる臭いや汚れの付着を防ぐため、お手入れをしてください。

⚠ 注意

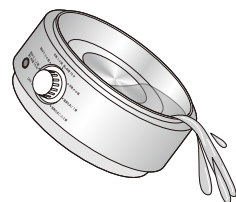
- 電源プラグをコンセントから抜き、本製品が冷めてからお手入れを行う。(感電・やけどの原因)
- 本体下部のヒーター部分に水をかけない、また本体を水につけない。(感電・故障の原因)

本体のお手入れ

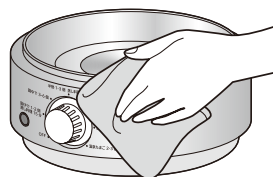
お手入れの前に

水受け内のお湯は、十分に冷めた後に排水してください。

- ダイヤルや電源コードに水がかからないようにしてください。



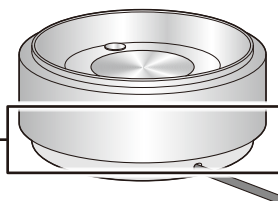
水を捨てた後、湿らせた清潔な布で拭いてください。



⚠ 注意

本体下部のヒーター部分に水をかけない、また水につけない。

ヒーター部分

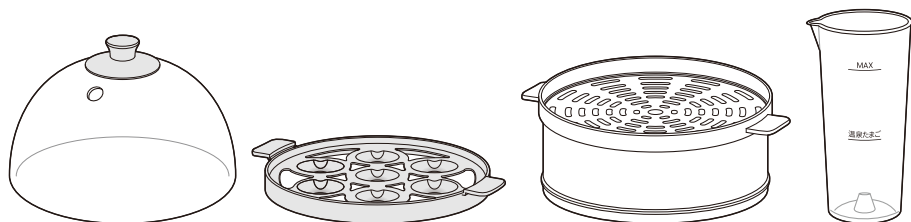


お手入れ (続き)

ふた、エッグトレー、スチームトレー、計量カップのお手入れ

台所用洗剤で洗って、水ですすいでください。

- 洗浄後、すべての部品を乾かしてください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。



水あか・汚れの除去方法

水受け内に水あかや汚れがたまると、白や茶色の付着物が見られます。その場合は、以下の手順でお手入れをしてください。

- ① 水受けに、計量カップの目盛りMAX (約120ml) までの水と、クエン酸を約小さじ1 (約3g) 入れてかき混ぜます。
- ② 本体にエッグトレーを乗せてふたをして、電源プラグをコンセントに差し込みます。
- ③ ダイヤルを「半熟1-3個 蒸し料理10分」の位置に合わせて加熱します。
- ④ 10分後に終了のアラームが3回鳴って加熱が停止したら、ダイヤルをOFFの位置に戻して電源プラグをコンセントから抜き、そのまま1時間放置します。
- ⑤ 水受け内のお湯を捨てます。
- ⑥ 再度、水受けに計量カップの目盛りMAX (約120ml) までの水を入れます。
- ⑦ 水受けに水のみを入れた状態で、再度ダイヤルを「半熟1-3個 蒸し料理10分」の位置に合わせて同様に運転します。
- ⑧ 本体が十分に冷めた後に水受け内のお湯を捨て、乾いた布で水分を拭き取ります。
- ⑨ エッグトレーとふたを水ですすぎます。

汚れがひどい場合は、再度、同じ手順を行ってください。

故障かな?と思ったら

お問い合わせや修理を依頼される前にご確認ください。

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、修理ご相談窓口にご相談ください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原因	対処のしかた
電源が入らない	電源プラグが抜けている。	電源プラグをコンセントに差し込んでください。 電源プラグを差すと、アラームが1回鳴ります。
電源プラグをコンセントに差し込むと、運転ランプが点滅し続けて、調理を開始しない	温度センサーが故障している。	このままでは使用できません。 修理ご相談窓口（22ページ参照）にお問い合わせください。
ダイヤルの目盛りが進まない、OFFの位置に自動で戻らない	ダイヤルはゼンマイ式ではないため、自動では動きません。	ダイヤルは自動で「OFF」の位置に戻りません。運転終了後は、手動で「OFF」の位置に戻してください。
ダイヤルを回しても運転ランプが点灯しない	前回の使用時にダイヤルをOFFに戻していなかった。	ダイヤルを一度OFFに戻してから、再度回してください。
蒸気が出てこない	水を入れていない。	適量の水を入れてください。 (7、11ページ参照)
	空焚き防止機能が働いている。 (6ページ参照)	ダイヤルを「OFF」の位置に戻し、本体が完全に冷めてから適量の水を入れて調理を再開してください。 (7、11ページ参照)
	ダイヤルの設定をしていない。	ダイヤルを設定し、運転ランプが赤く点灯しているか確認してください。
調理物の中まで熱が通らない	ふたがしまっていない。	エッグトレー、スチームトレーが正しくセットされ、ふたがしまっていることを確認してください。
	食材を入れすぎている。	食材を入れすぎているか確認してください。
	水が少ない。	水の適量をご確認ください。 (7、11ページ参照)

故障かな?と思ったら (続き)

こんなとき	原因	対処のしかた
ヒーター表面 (水受け) が変色している	水あか、汚れがたまっている。	お手入れの方法をご確認ください。 (18ページ参照) 卵以外の食材を調理する場合、エッグトレーやスチームトレーの上にクッキングシートを敷いてから使用、または耐熱100℃以上の容器に食材を入れて使用すると、食材の水分や油分による汚れを防ぎます。
アラームが鳴っている	調理が終了したお知らせ	調理が終了したら、終了のアラームが3回鳴ります。
設定通りの固さでゆで卵が調理されない	常温の卵を使用している。 ※ 固ゆで卵を除く。	冷蔵庫から取り出した直後の冷たい卵を使用してください。 ※ 固ゆで卵を除く。
	調理後すぐにゆで卵を冷水にさらしていない。 ※ 固ゆで卵を除く。	調理後はゆで卵を冷水にさらして冷ましてください。そのままにしておくと、ゆで卵自体が持っている熱で、ゆで加減が進行します。
	お湯を使用している。	常温の水を使用してください。
	水が適量ではない。	ゆで卵の種類に合わせて、計量カップの目盛りMAXまたは「温泉たまご」まで水を入れてください。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのことと保管してください。

保証期間：お買い上げ日から

本体1年間 ※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低5年間保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
品名	クッキングスチーマー
品番	CEC-20J
お買い上げ日	年 月 日
故障の原因	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

故障・修理などのご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター



0120-137-240

受付時間：9:30～18:00

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

使い方・部品・保証などの製品に関するご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係



0120-191-270

受付時間：9:00～17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕様

品名：クッキングスチーマー

品番：CEC-20J

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	400W
外形寸法	1 段時：約 幅 195mm ×奥行 190mm ×高さ 180mm 2 段時：約 幅 195mm ×奥行 190mm ×高さ 240mm
質量	1 段時：約 620g 2 段時：約 700g
コードの長さ	約 1.5m (有効長)
付属品	エッグトレイ、スチームトレイ、ふた、計量カップ

- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



長年ご使用のクッキングスチーマーの点検を！

こんな症状はありませんか？

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-CEC20J-01-2305