

マルチフードカッター

無料修理保証書

品番	PU-111
型番	TA-A01-07

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたします。お買いあげの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買いあげの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間	本体お買いあげ日より 1 年無料	お買いあげ日	令和 年 月 日
※お客様	お名前	住所	
	様	TEL	
※販売店	店名	住所	
	印	TEL	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
(イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
(ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
(ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
(ニ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店の記入の無い場合あるいは字句を書き換えられた場合。
(ホ) 本書のご提示がない場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので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。したがって、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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

※補修用性能部品は、製造打ち切り後5年間保有しています。

保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。
※修理・交換以外の業務や第三者に提供することはありません。

	修理実施日	修理内容	担当者
サービスメモ			

□この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。
この製品は、厳密な検査をいたしております。ご使用前に破損などがないか確認し、取扱説明書をよく読んでから、正しくお使いください。お読みになった後は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してください。

(中国製)

■輸入販売元

Tamahashi co.,Ltd.
株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6
TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252
URL <http://www.smile-king.co.jp>
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp



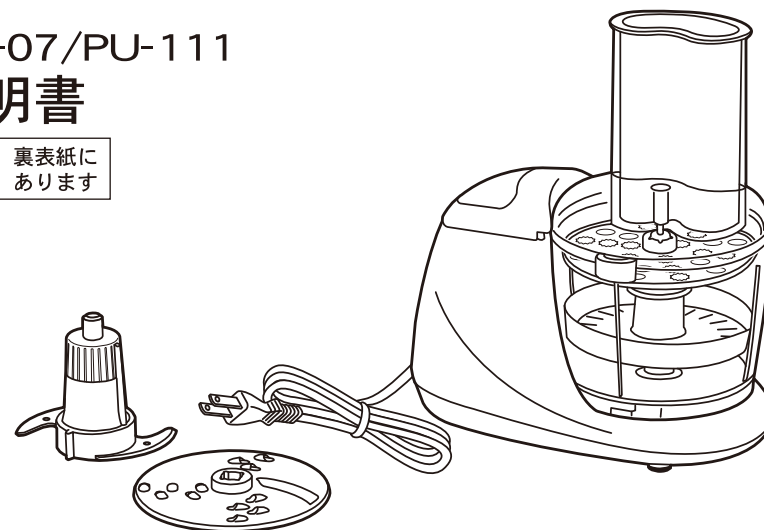
マルチフードカッター

一般家庭用（業務用として使用しないでください）

この商品は家庭で調理するために使うものです。使用の際にはこの取扱説明書をよく読んでから使用して下さい。不適切な取扱は事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書は必ず保管して下さい。

型番/品番 TA-A01-07/PU-111 取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります



仕様

品番	PU-111
品名	マルチフードカッター
型番	TA-A01-07
定格	AC100V-80W(50Hz/60Hz)
定格時間	2分以内 (2分以内作動後、1分以上休止)
コード	コードの長さ 約1.6m
外形寸法	約幅225×奥行123×高さ235mm
本体重量	約1,050g

もくじ

安全上のご注意	1～2
各部の名称	3
ご使用前に	3
本体のセット方法	3
フタを取り付ける	4
スライス・せん切り	4～5
みじん切り	6～7
おろし	7～8
お手入れ方法	9
修理を依頼される前の点検方法	9
アフターサービスについて	10

安全上のご注意

- ご使用の前にこの「安全上の注意」をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人への危険や損害を防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を示すために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害の発生する可能性が想定される」内容です。
-------------	--------------------------------------	-------------	--

※物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

	禁止図記号		指示図記号
	この絵表示は、してはいいけない「禁止」内容です。		この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。

⚠ 警告

 丸洗い禁止 水濡れ厳禁 ショート・感電の恐れがあります。	 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。
 接触禁止 ケガをする恐れがあります。	 接触禁止 ケガをする恐れがあります。また、金属製のものを使わないでください。
 回転中は指を入れない カッターの回転が止まるまでフタを開けたり、容器の中に指やスプーンなどを入れない。ケガや故障の原因になります。	 禁止 ケガの恐れがあります。
 おろしカッターは、大根おろし・すりおろし専用です。大根・りんご以外の食材は調理しない。ケガや故障の原因になります。	 禁止 フタや容器をはずしてロック受け部に細い棒などを入れない。スイッチが入り、カッターや回転軸が回転して危険です。
 濡れ手禁止 感電やケガをすることがあります。	 プラグを抜く 部品の取り付け・取りはずし、お手入れする時は、差込プラグをコンセントから抜く。ケガをする恐れがあります。
 禁止 不安定な場所や水、油のかかりやすい場所、火の近くなどで使用しない。ケガや故障の原因になります。	 禁止 強い衝撃を与えない。容器やフタに亀裂が生じた場合は使用しない。破損して感電やケガの原因になります。
 禁止 電源コードを破損させたり、加工(無理に曲げる、引っ張る、ねじる、束ねる、重い物を載せる、挟み込むなど)しないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。	 分解禁止 修理技術者以外の人、絶対に分解・修理・改造は行わない。発火したり、異常作動してケガをすることがあります。



愛情点検

長年ご使用のマルチフードカッターの点検を！

「修理を依頼される前の点検方法」の表を参考に処置した後、なお異常がある場合はただちに使用を中止してください。

故障や事故防止のため、必ず点検・修理を販売店にご相談ください。

保障とアフターサービス (必ずお読みください)

ご不明な点や修理に関するご相談は

□修理に関するご相談ならびにお取扱い・お手入れに関するご不明な点はお買い上げ販売店にご相談ください。

ご転居あるいはご贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理が依頼できない場合

■輸入販売元

Tamahashi co.,Ltd.

株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252

URL <http://www.smile-king.co.jp>

E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

[受付時間]

10:00～12:00

13:00～17:00

(土日・祝日は除く)

保証書 (一体)

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

—保証期間—

お買い上げ日より1ヶ年

補修用性能部品の保有期間

- 本製品の補修用性能部品を製造打ち切り後5年間保有しています。
- この期間は経済産業省の指導によるものです。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時は

■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/取扱説明書の記載内容により修理いたします。

■保証期間が過ぎている時は

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

本文中の絵表示は製品のイメージで、実際の形状と一部異なる場合があります。

お手入れ方法

- 必ず差込プラグをコンセントから抜いてください。
- 本体の丸洗いは絶対にしないでください。
- 洗剤は必ず食器用中性洗剤を使用してください。
- 金属タワシやみがき粉・ベンジン・シンナー、などは使用しないでください。

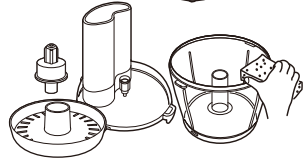
- 漂白剤をつかわないでください。樹脂部が変質します。
- 40℃以上のお湯を使って洗わないでください。樹脂部が変形します。
- 食器乾燥機・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。

本 体



- 水を含ませてよく絞ったやわらかい布で、汚れを拭き取ります。
- 汚れがひどいときは、やわらかい布にうすめた食器用中性洗剤を含ませ固く絞り、汚れをふき取った後、乾いた布で充分に拭き取ります。

容器・フタ プッシャー おろしトレー 回転軸



- やわらかいスポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗い、水気を充分に拭き取ります。

カッター(各種)



- つまみを持って食器用中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗い、水気を充分に拭き取り乾燥させます。
- カッターの内側に入り込んだ調理物は綿棒などを使って取り除きます。

電源コード 差込プラグ



- 乾いた布で拭きます。
差込プラグにほこりが付着している場合は拭き取ってください。

修理を依頼される前の点検方法

状 態	点 検	処 置
スイッチを押しても 作動しない	差込プラグがコンセントに確実に 差込まれていますか？	差込プラグをコンセントに 確実に差込んでください。
	本体と容器、フタが正しく取り付け られていますか？	フタを正しく取り付けください。 (4ページ参照)
カッターが回らない 振動が大きい	材料を大きすぎたり、入れすぎて いませんか？	差込プラグを抜いて材料を小さく したり、減らしてください。
	回転軸が曲がっていませんか？	お買い上げの販売店に、点検・修理を ご相談ください。
カッターの回転が遅くモータ ーがうるような音がする	食材がカッターに引っ掛かって いませんか？	カッターに引っ掛かった食材を取り 除いてください。
	固い材料や粘り気の強いものなど禁止し ている材料を使用していませんか？	禁止している材料は使わないでください。 モーターに負担がかかり故障の原因になります。
本体内部からにおい がする	2分以上連続して使用していませんか？	2分以内毎に必ず1分以上休ませてください。
	長時間使用していませんか？	本体が冷めるまで少し時間をおいて ください。
容器に色がついた	にんじんなどの色素で容器が変色しますが、人体には影響ありません。	
差込プラグが異常に 熱くなる	コンセントの差込みがゆるくなって いませんか？	ゆるくないコンセントを使用してくだ さい。
電源コードに触れると 通電しなかったりする	電源コードや差込プラグに傷がありま せんか？	電源コードが断線しかかっています。 ただちに使用を中止してください。
容器が外れない	容器の側面を持って回していませんか？	容器の上部分を持って、反時計まわりに、思い切 り回してください。(3ページ参照)つかみづらい 場合は家庭用のゴム手袋をつけて外してください。

⚠ 注意



火気に
近づけない

電源コードを火気などの高温部に
近づけない。

コードの被膜が溶けて絶縁不良に
なる恐れがあります。



禁止

電源コードや差込プラグが傷ん
だり、コンセントの差込みがゆるい
ときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。



ホコリを取る

差込プラグに、ホコリが付着して
いる場合は、よくふき取る。

火災の原因になります。



確実に差込む

差込プラグは、コンセントの奥
までしっかり差込む。
感電・ショート・発煙・発火の原因に
なります。



濡れ手禁止

手が濡れた状態でスイッチを押さ
ない。

感電の恐れがあります。



禁止

運転中の移動は絶対にしない。
ケガや故障の原因になります。



禁止

AC100V以外では使用しない。

火災や感電の原因になります。



禁止

移動する時は両手で本体を持つ。
落下してケガや破損の原因になります。



禁止

材料を規定以上入れない。

故障の原因になります。
量と下準備は(P・4～)参照



禁止

プッシャーを利用の際、必要以上
の力で押し込まない。
故障の原因になります。



禁止

シャフトや回転軸を指で押したり、
曲げたりしない。

故障、事故の原因になります。



禁止

調理材料を取り出すときは、
樹脂製のヘラなどで取り出す。
ケガの原因になります。



2分以内まで

2分以上の連続使用は絶対しない。
2分以内毎に必ず1分以上休ませる。
故障の原因になります。



禁止

40℃以上のお湯で容器やフタを洗
ったり、材料やお湯などを容器に
入れない。
容器やフタが変形する原因になります。



禁止

固いもの(コーヒー豆・大豆・煮干し
・冷凍食品・スジ肉など)に使わない。
カッターの刃や容器を傷めたり、故障の
原因になります。



禁止

粘り強いもの(とろろ芋・納豆など)
に使わない。
回転軸に粘り気が漏れて故障の原因に
なります。



プラグを
抜く

使用時以外は、差込プラグを
コンセントから抜く。

ケガややけど、絶縁劣化による
感電・漏電火災の原因になります。



プラグを
持って抜く

差込プラグを抜くときは、電源コードを
持たずに必ず差込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。



禁止

食器洗い機や食器乾燥機に入れて
乾燥させない。
容器やフタの変形の原因になります。



禁止

業務用として使用しないでください。
本製品に無理な負担がかかり、
火災・事故・故障の原因になります。



禁止

次のような場所では使用しない。
故障、感電やケガをする原因になります。

●乳幼児の手の届く所 ●不安定な場所 ●ぬれた場所
●油のかかる場所 ●直射日光のあたる場所
●直火(ガスコンロやストーブなど)や電気ヒーター
などの上や熱源の近く

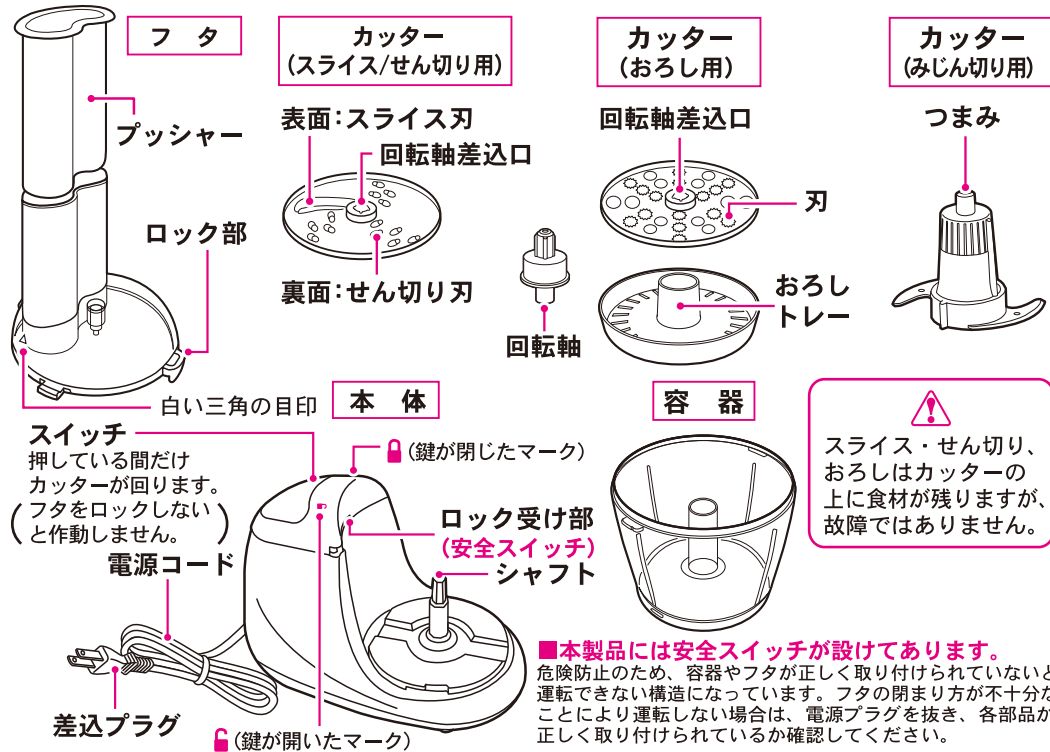


禁止

異常・故障時にはすぐに使用を中止してください。
火災、感電、ケガをする恐れがあります。

お買い上げの販売店または、当社に点検・修理を依頼してください。
《異常・故障例》●電源コードやプラグが異常に熱い。
●電源コードを折曲げると通電したりしなかったりする。
●いつもより異常に熱い、焦げ臭い。●触れるとビリビリ電気を感ずる。

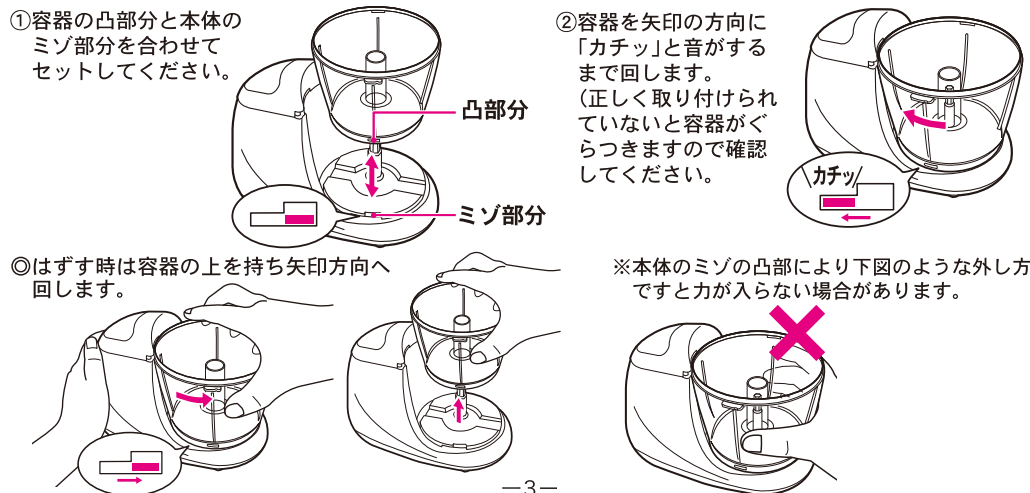
各部の名称



ご使用の前に

- 初めてご使用になる時は、本体以外の部品を洗ってください。(お手入れ方法P.9)
- 各部品は水気をよくふき取ってください。
- 本体を水平な場所に置いてください。

本体のセット方法



カッター	材 料	最大量	時間	下ごしらえ
おろし	りんご	カットしたりんご5個分(約)250g	約25秒	①縦方向に8等分にカットし ②図のようにさらに、芯の部分を取り除く。 3等分にカットします。 上から見た図 ※一回に投入できるりんごの量は投入口の約半分を目安にしてください。 りんごは品種によって果肉の固さが違います。必ず果肉の柔らかいりんごを使用してください。

「おろし」の使用方法

1.カッター(おろし)を取り付ける。

- ①3ページの「本体のセット方法」にしたがって本体に容器をセットします。
- ②容器中央にある本体のシャフトに、おろしトレイ、回転軸、おろしカッターを順に取付けます。

- おろしカッターは中央部をつまんでください。刃に触れないでください。
- おろしカッターの表裏を間違えないように注意してください。

- ③4ページの「フタを取り付ける」にしたがってフタをセットします。

2.投入口に材料を入れます

- 材料は投入口からはみ出さないようにしてください。
- 固い食材、粘り気の強い食材は入れないでください。
- 1回に投入できる大きさを超える食材は入れないでください。

3.通電して調理をします。

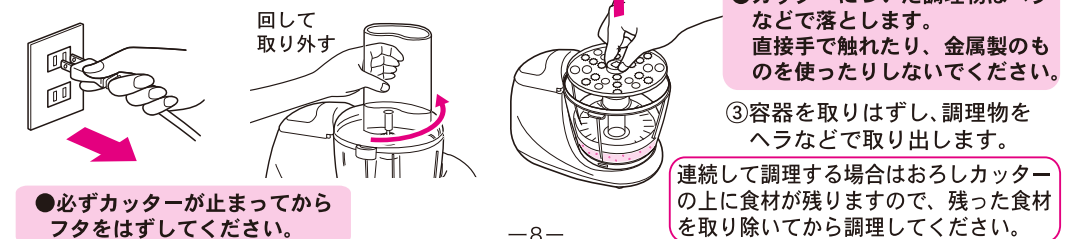
- ①差込プラグをコンセントに
- ②プッシャーで材料を押しながら、スイッチを押します。

- スイッチから手を離すと回転が止まります。
- 押す位置によりスイッチが入りませんので、ご注意ください。
- プッシャーは必要以上に力を入れず、軽く押し込んでください。

注意 食材をおろすとき、必要以上の力でプッシャーを押し込まないでください。
2分以上の連続使用は絶対にしない。
2分以内毎に必ず1分以上休ませてください。

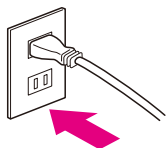
4.調理が終わったら

- ①差込プラグをコンセントから抜き、フタをはずします。
- ②カッターの樹脂部を持ってはずします。



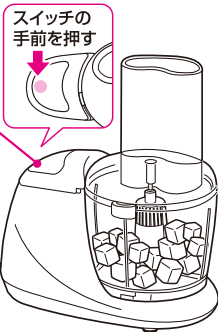
3.通電して調理をします。

①差込プラグをコンセントに差込みます。



②スイッチを押すとカッターが回転します。

スイッチ



- スイッチから手を離すと回転が止まります。
- 押す位置によりスイッチが入りませんので、ご注意ください。

注意 2分以上の連続使用は絶対にしない。
2分以内毎に必ず1分以上休ませてください。

●使っている内に、フタの位置が動いてしまう場合があります。ご注意ください。

こんなときは

カッターが回転しなかったり、途中で止まってしまった場合は……

- ①スイッチから手を離し、差込プラグをコンセントから抜きます。
- ②材料を小さく切り直すか、量を減らして再調理してください。

調理中に材料がカッターに巻きついたり、容器にはりついてしまった場合は……

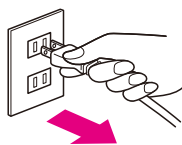
- ①スイッチから手を離し、差込プラグをコンセントから抜きます。
- ②材料をヘラ等で落とし、容器をゆすって材料をまとめ再調理してください。

みじん切りで固まりが残ってしまう場合は……

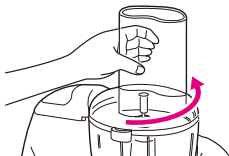
- ①スイッチを間欠押ししてください。(約1～2秒間隔で押す／離すをします。)

4.調理が終わったら

①差込プラグをコンセントから抜き、フタをはずします。

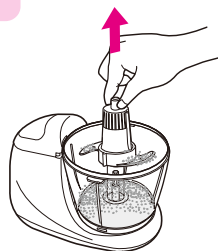


回して取り外す



②カッターのつまみを持ってはずします。

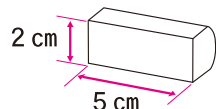
●カッターについた調理物はヘラなどで落とします。直接手で触れたり、金属製のものを使ったりしないでください。



③容器を取りはずし、調理物をヘラなどで取り出します。

おろし 材料の量と下準備

- 大根おろし・すりおろし専用です。他の食材は調理しないでください。
- おろしのときは、投入口に入る大きさに切ります。
- 材料を下記の分量より多く入れないでください。分量が多いとモーターに負担がかかり故障の原因になります。



カッター	材 料	最大量	時間	下 ご し ら え
おろし	大根	カットした大根5個分 (約)250g	約25秒	繊維の方向が横になるように、約2×5cmに切る 両端を切り5cm以下の長さに切って縦に2等分します 点線部を少し切ると投入口に入れやすくなります
焼さんまに大根おろしをそえる場合は、しぼった大根おろし約40gが目安になります。				

「スライス・せん切り」「みじん切り」「おろし」の使い方

各自使用方法にしたがってセットをしてください。

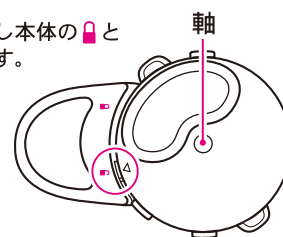
スライス・せん切り →4、5ページ **みじん切り** →6、7ページ **おろし** →7、8ページ

フタを取り付ける

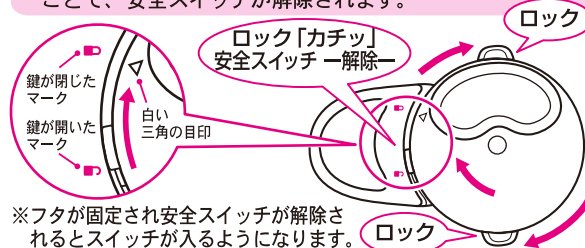
※フタが正しく取り付けられていないと、安全スイッチが働かずスイッチを押してもカッターが回転しません。

- ①本体の▲とフタの▼を図のように合わせます。
- ②フタの軸をおろしカッターの回転軸差込口に入れます。
- ③フタを右に回し本体の▲と▼を合わせます。

※「カチッ」と音がするまで回します。



- ◎フタの容器ロック受け部が回り、容器ロック部を固定します。
- ◎フタのロック部が本体ロック受け部に固定されることで、安全スイッチが解除されます。

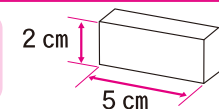


※フタが固定され安全スイッチが解除されるとスイッチが入ようになります。

スライス・せん切り

材料の量と下準備

- スライス・せん切りのときは、投入口に入る大きさに切ります。
- 材料を下記の分量より多く入れないでください。分量が多いとモーターに負担がかかり故障の原因になります。



カッター	材 料	量	下 ご し ら え
スライス せん切り	きゅうり	約80g	(スライス) 両端を切り、約8cmの長さに切る (せん切り) 両端を切り、約5cmの長さに切る
	にんじん	約80g	繊維の方向が横になるように、約2×5cmに切る 両端を切り5cm以下の長さに切って縦に2等分します 上下を切り平らにすると材料に力が均等にかかり切りやすくなります
	大根	約80g	繊維の方向が横になるように、約2×5cmに切る 両端を切り5cm以下の長さに切って縦に2等分します 点線部を少し切ると投入口に入れやすくなります

次のような材料には使えません。



禁止

固 い も の	粘りの強いもの	柔らかくこしがらないもの
・ハム・サラミソーセージ ・冷凍食品・氷・チーズ ・固い種があるもの(桃など) ・ごぼう・しょうが など	・長芋 ・じねんじょなどの山芋類	・葉の巻きがゆるいキャベツ(特に春の新キャベツ) ・ねぎ ・トマト など

- カッターの刃や容器を傷めたり、モーター故障の原因になります。
- シャフトに水気や粘り気が伝い漏れて、故障の原因になります。

「スライス・せん切り」の使用方法

1.本体に容器をセットし、カッターをセットします。

- ① 3 ページの「本体のセット方法」にしたがって本体の容器をセットします。
- ② 使用するカッター(スライス・せん切り)に回転軸を取り付け、本体シャフトに回転軸をしっかり差し込みます。

1.刃を選びます。

表面：スライス刃
回転軸差込口

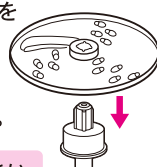


裏面：せん切り刃

2.刃回転軸にカッターを取付けます。

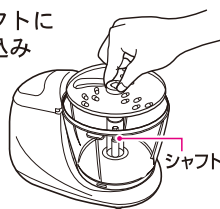
カッターの側面を持って取り付けます。

●刃に触れないでください。



3.本体のシャフトに回転軸を差込みます。

●必ず樹脂部を持ってください。



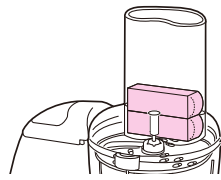
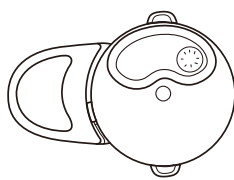
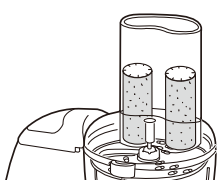
- ③ 4 ページの「フタを取り付ける」にしたがって容器にフタをセットします。

2.投入口に材料を入れます

●きゅうりなど細かい材料をスライスするときは、右側に寄せて入れます。(材料が倒れて斜め切りになるのを防ぎます。)

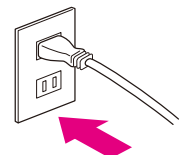
●にんじんなどをスライスするときは、重ねて入れることができます。

●せん切りのときは、一つずつ入れてください。



3.通電して調理をします

- ① 差込プラグをコンセントに差込みます。

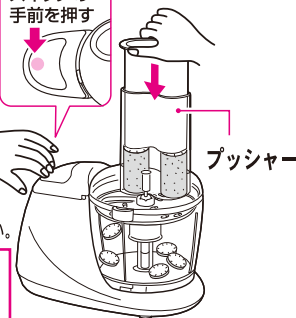


- ② プッシャーで材料を押しながら、スイッチを押します。

- スイッチから手を離すと回転が止まります。
- 押す位置によりスイッチが入りませんのでご注意ください。
- プッシャーは必要以上に力を入れず、軽く押し込んでください。
- カッターの上に食材が残ります。

●使っている内に、フタの位置が動いてしまう場合があります。ご注意ください。

スイッチの手前を押す

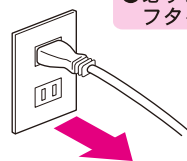


プッシャー

⚠ 注意 2分以上の連続使用は絶対にしない。
2分以内毎に必ず1分以上休ませてください。

4.調理が終わったら

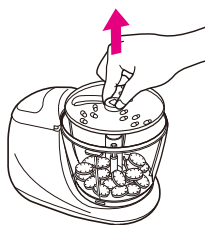
- ① 差込プラグをコンセントから抜き、フタをはずします。



●必ずカッターが止まってからフタをはずしてください。



- ② カッターの樹脂部を持ってはずします。



容器を取りはずし、調理物をヘラなどで落とします。直接手で触れたり、金属製の物を使わないでください。

みじん切り

材料の量と下準備

- 容器の深さの約半分を目安に材料を入れます。
- 材料を下記の分量より多く入れないでください。分量が多いとモーターに負担がかかり故障の原因になります。

※熱い材料は人肌程度(40℃以下)まで冷ましてください。

カッター	材 料	最 大 量	時 間	下ごしらえ
みじん切り	にんじん	(約) 140 g	(約) 15～30 秒	1～2 cm角に切る
	玉ねぎ	(約) 140 g	(約) 15～30 秒	1～2 cm角に切る
	キャベツ	(約) 50 g	12 秒	2～3 cm角に切る

※玉ねぎなどは、調理中に材料が浮き上がり容器に付着しやすいため、カッターが空回りしたらフタを開け、ヘラなどで落としてください。

調理時間や間欠押しの回数でみじん切りの粗さを調節をします。

粗いみじん切り

細かいみじん切り

短い ← 調理時間 → 長い
少ない ← 間欠押し → 多い

次のような材料には使えません。



禁止

固 い も の	粘りの強いもの	液 体	熱 い も の
・ コーヒー豆 ・ 煮干し ・ スジ肉 ・ 乾燥したパン ・ スルメ	・ 大豆 ・ 冷凍食品 ・ 干しいたけ ・ 棒だら ・ など	・ 長芋 ・ じゃねんじょなどの山芋類 ・ 納豆 ・ など	・ お湯 ・ スープ ・ ジュース ・ など
			40℃以上のもの

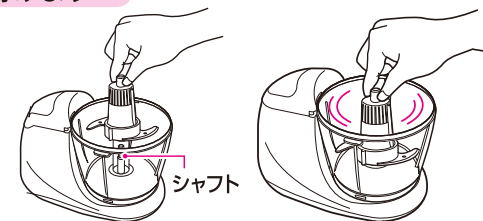
- カッターの刃や容器を傷めたり、モーター故障の原因になります。
- 回転軸に水気や粘り気が伝い漏れて、故障の原因になります。

「みじん切り」の使用方法

1.本体に容器をセットし、カッターを取り付けます

- ① 3 ページの「本体のセット方法」にしたがって本体の容器をセットします。
- ② カッター(みじん切り用)を取り付けます。

- カッターは必ずつまみを持って取り付けてください。その際、シャフトとかみあうように左右に軽く回します。



2.材料を入れフタをします。

- ① 下ごしらえした材料を容器に入れます。

- 材料は1回に調理できる最大量より多く入れないでください。
- 最大量より多い量を調理する場合は数回に分けてください。

- ② 4 ページの「フタを取り付ける」にしたがって容器にフタをセットします。