

このたびは「フックマスター・Shunsai Pro（旬彩 Pro）」をお買い求めいただきありがとうございます。
ご使用前に必ず本書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
また、ご使用中に分からないことやトラブルが生じたときのために、お読みになった後は必ず本書を保管してください。

目次

PART 1	安全上のご注意	3
PART 2	各部名称	5
PART 3	本製品でできること	6
PART 4	使いかた	8
PART 5	お手入れ／保管のしかた	15
PART 6	こんなときは？	18
PART 7	製品の仕様	22



PART 1

安全上のご注意



ご使用前に必ずお読みください。







お使いになる人や、他の人への危害・財産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害や障害の程度を区分して、説明しています。

 警告	「死亡や重症」に結びつくおそれのあるものです。	 注意	「軽傷または財産の損害」が発生するおそれのあるものです。
---	-------------------------	---	------------------------------

お守りいただく内容を、以下の図記号で区分して説明しています。

	してはいけないことです。		必ず実行すべきことです。
---	--------------	---	--------------

 警告		
火災を防ぐために		電源プラグやコードを、傷つけたり、破損させたり、引っ張ったり、加工したりしない。 コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使用しない。 タコ足配線はしない。
		電源プラグにほこりが付着しているときはよく拭き取る。 異常・故障時には、ただちに使用を中止する。
ショートや故障を防ぐために		電源プラグやコードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 ※お買い上げの販売店または、山本電気お客様相談センターへご相談ください。 運転中にフタ蒸気口の中に、箸・スプーンなどを入れない。
		電源プラグは根元まで差し込む。 電源プラグに水滴が付着しているときはよく拭き取る。
感電やケガを防ぐために		本体を水につけたり、水をかけたりしない。
		ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
		分解したり、改造はしない。
		カッターの刃は鋭利なので、直接手を触れない。
		フタの蒸気口に顔や手を近づけない。
		フタの蒸気口をふきんなどでふさがない。
		調理終了直後の容器・フタ・カッター・かくはん羽根の金属部は、熱くなっているので手を触れない。
液体及び、材料を合計 800 ml 以上入れない。材料が噴き出すおそれがあります。(やけど注意) ※レシピを参照ください。		
子供や取り扱いに不慣れな方だけでのご使用や、乳幼児の手の届くところで使わない。		

⚠ 注意

火災を防ぐために	⊘	コードを本体に巻き付けたまま使用したり、コードを束ねたまま使用したりしない。異常（こげくさい、煙が出る、本体が熱くなるなど）を感じたときは、運転を中止し電源プラグを抜く。	
	!	使用時以外は、電源プラグを抜く。	
ショートや故障を防ぐために	⊘	液体の水位は、容器内面の MAX ライン (800 ml) を超えない。 ※付属のレシピブックを参照ください。	
		容器・フタ・カッター・かくはん羽根を電子レンジやオーブンなどで使用しない。	
		容器に液体や材料を入れないで、空回し運転をしない。	
		容器は、水の中につけ置き洗いをしない。	
		変形や破損など異常があるときは使用しない。	
	容器を火にかけたり、加熱したりしない。		
	!	電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。	
		フタを開けるときは、蒸気に注意する。	
		フタの蒸気口を壁や家具などから離して使用する。	
		本体・容器・フタに強い衝撃を与えない。	
		食器洗い乾燥機での洗浄はしない。	
感電やケガを防ぐために	⊘	不安定なところやテーブルの端などで使用しない。	
		運転中に移動させない。	
		本体の隙間や穴などにピン・針金・スプーン・フォークなどの金属を入れない。	
		調理直後のフタは熱くなっているので、注意する。	
		火気の近く、水のかかりやすいところ、カーペット・ビニール袋・ふきん・タオルの上では、使用しない。	
		調理材料を取り出すときは、レードル（おたま）・はし・ヘラなどで取り出す。	
		くり返し運転は定格時間ごとに、30 分以上間隔をあけて使用する。	
		火気の近く、室内の高いところ、直射日光の当たるところ、湿度の高いところには、置かない。	
		材料以外は入れて使用しない。	
		!	お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
			持ち運ぶときは必ず本体底を両手で持つ。
			煮込み2とじっくり煮込みモードのときは、付属の蒸気口パッキンをフタの蒸気口へ取り付ける。

⊘ 使用する場所についての注意

- 壁や家具等から離してご使用ください。製品後方（背面）にあるフタの蒸気口から蒸気が出ます。
- シミや変色のおそれのあるものの上で使用しないでください。フタの蒸気口から水滴が落ちる場合があります。
- 使用する場所については、周囲に物を置かないでください（下図参照）。ガスコンロ等火気の近くや蒸気や熱風等高温の出る製品及び場所からは、十分に離してください。製品が破損する恐れがあります。



PART 2

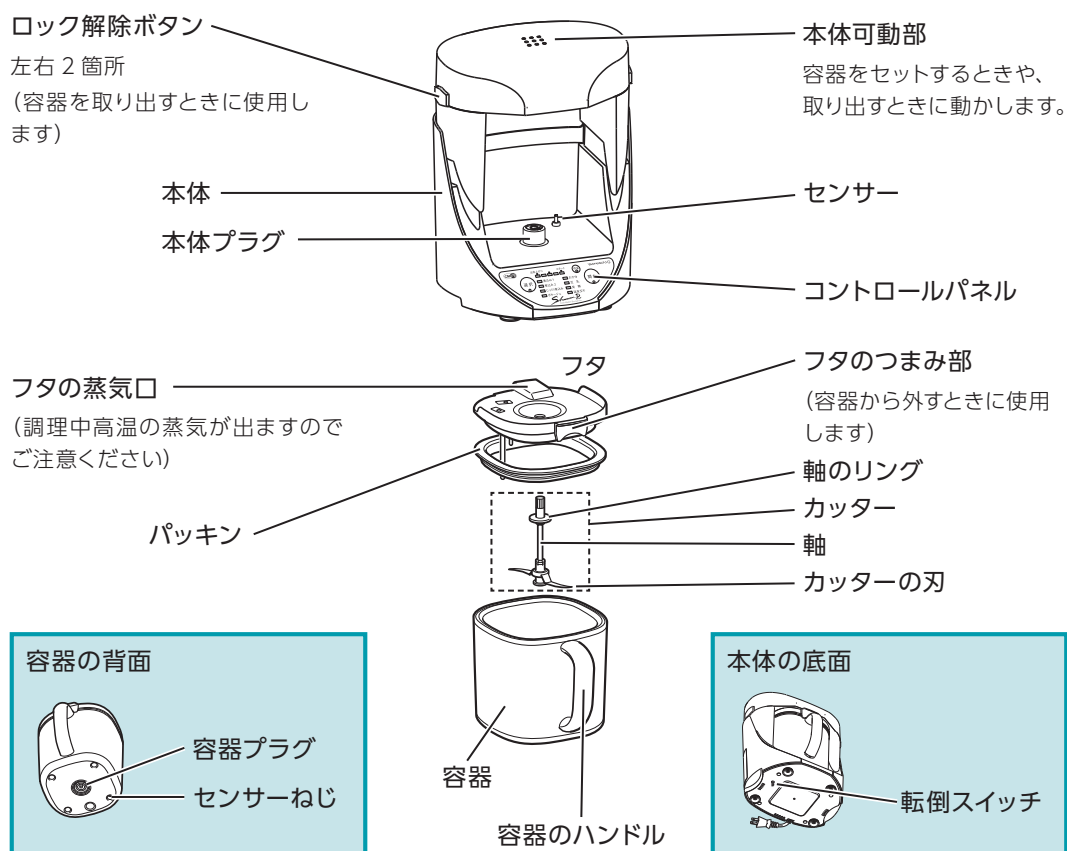
各部名称

本製品の部品や部位の名前です。部品がそろっていることを確認してください。



使用前に各部品を取り外して洗浄する場合は、先に本書の説明をよくお読みください。**お手入れ／保管のしかた▶ P.15**

本体



付属品

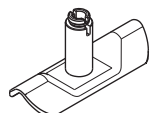
ざる
(豆乳をこすときに使用します)



蒸気口パッキン
(長時間調理の際に蒸気口から水滴が垂れるのを防ぎます)



羽根
(食材を切らずに調理するときに使用します)



取扱説明書



レシピブック



PART 3

本製品でできること

本製品は、次のようなお好みの調理ができるマイコン自動調理機です。

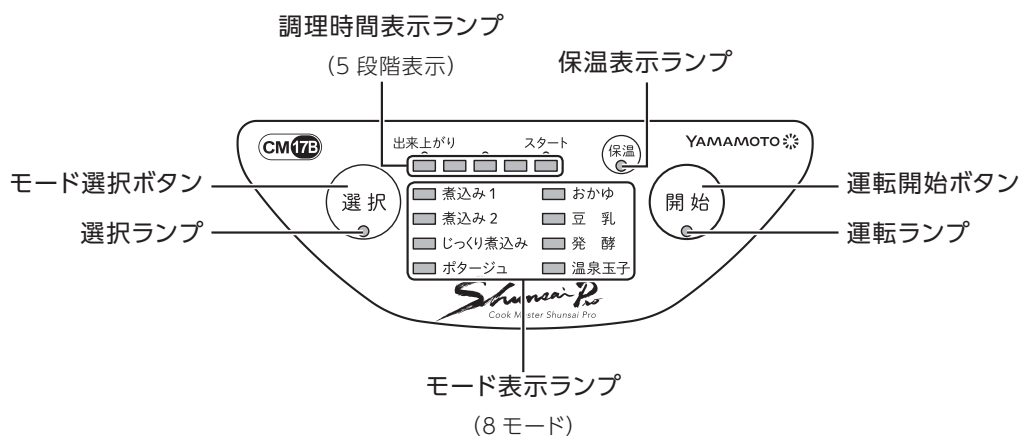
- 煮物やカレーなどを作る
- ぶり大根などやわらかい材料を崩さず作る
- 角煮など長時間煮込みやわらかく作る
- ポタージュ系のなめらかなスープなどを作る
- おかゆやリゾットを作る
- 大豆から豆乳を作る
- こうじから甘酒や塩こうじを作る
- 温泉玉子を作る

本製品は残った調理物を温めることはできません。他の容器に移して、電子レンジ等で温めてください。付属のレシピブックに記載されている水の規定量を必ずお守りください。



付属のレシピブックをご参照ください。

コントロールパネル



- 選択ランプ
 - ： 本体可動部をロックすると、点滅します。
 - 調理モードを選択すると、点灯に変わります。
 - 運転開始ボタンを押すと、消灯します。
- モード選択ボタン
 - ： 調理モードを選択します。
 - 選択ボタンを押すごとに、モード表示ランプが左上から右下へ順番に点灯します。
- 運転ランプ
 - ： 調理モード選択中は、点滅しています。
 - 運転開始ボタンを押すと、点灯へ変わります。
- 運転開始ボタン
 - ： ボタンを押すと、ブザーが鳴り運転を開始します。

●調理時間表示ランプ

：調理を開始すると、5個全てのランプが点灯します。
調理終了までの時間を5段階に区切り、時間の経過とともにランプが右側から順に消灯していきます。

[調理時間の目安]

< 煮込み 1 >	約 30 分 + 保温 30 分 (最大) ランプ 1 個の時間の目安 : 約 6 分
< 煮込み 2 >	約 1 時間 30 分 + 保温 30 分 (最大) ランプ 1 個の時間の目安 : 約 18 分
< じっくり煮込み >	約 4 時間 + 保温 30 分 (最大) ランプ 1 個の時間の目安 : 約 48 分
< ポタージュ >	約 20 分 + 保温 30 分 (最大) ランプ 1 個の時間の目安 : 約 4 分
< おかゆ >	約 30 分 ランプ 1 個の時間の目安 : 約 6 分
< 豆乳 >	約 20 分 + 保温 30 分 (最大) ランプ 1 個の時間の目安 : 約 4 分
< 発酵 >	約 8 時間 ランプ 1 個の時間の目安 : 約 1 時間 36 分
< 温泉玉子 >	約 40 分 ランプ 1 個の時間の目安 : 約 8 分

●モード表示ランプ

：現在選択されている調理モードを表示します。

○各モードについて

< 煮込み 1 >	強火力で、短時間の煮物調理をします。
< 煮込み 2 >	強火力で、長時間の煮物調理をします。
< じっくり煮込み >	長時間じっくり煮込み、煮物をやわらかく調理します。
< ポタージュ >	粒の残らないなめらかなスープを調理します。
< おかゆ >	米の甘みを引き出し、やわらかく調理します。
< 豆乳 >	大豆を加熱・粉砕して豆乳に調理します。
< 発酵 >	こうじ菌を活性化させ、発酵を促進します。
< 温泉玉子 >	適切な温度管理によって温泉玉子を調理します。

●保温表示ランプ

：調理が終了すると、ブザーが鳴り、自動で保温が開始され、保温表示ランプが点灯します。(保温のあるモードのみ)

保温時間は最大 30 分です。(煮込み 1、煮込み 2、じっくり煮込み、ポタージュ、豆乳)



おかゆ、発酵、温泉玉子モードでの調理後は、保温されません。

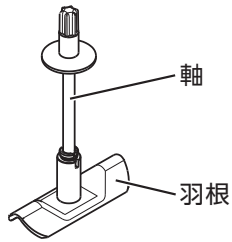
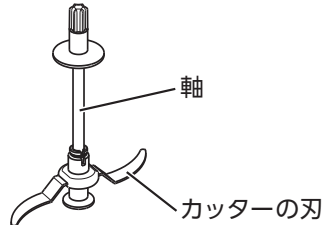
PART 4

使いかた

ここでは、調理メニューごとの使い方を説明します。



- ・ 軸にカッターの刃または羽根が取り付けられていることを確認してください。**カッターの刃及び羽根の取り付け方 ▶ P.16**
- ・ フタにパッキンが取り付けられていることを確認してください。**パッキンの取り付け ▶ P.17**
- ・ レシピブックに指定があるものを除いて、調理は必ず水から開始し、お湯は使わないでください。また、牛乳や油脂分の多いものは入れないでください。牛乳や生クリームは調理が終了した後に、味の調えとしてお使いください。
- ・ くりかえし使うときは、30分以上間隔をあけて使用してください。
- ・ 材料や液体の分量は、レシピブックを参考にしてください。
- ・ 本体をガタつきや凹凸の無い平面に設置してください。調理中に本体を持ち上げたり移動したりすると、本体底面にある転倒スイッチが作動して、運転が停止します。運転再開ができませんので、ご注意ください。**各部名称 ▶ P.5、使いかた ▶ P.8、エラーと対処方法 ▶ P.21**

調理の種類	使用する部品
煮込み 1	かくはん羽根 
煮込み 2	
じっくり煮込み	
おかゆ	
発酵	
温泉玉子	
ポタージュ	カッター 
豆乳	

下ごしらえ

- ・ 材料の芯・種・へたなどを取り除き、調理にあった大きさにカットしてください（レシピブック参照）。硬い材料や皮のある材料は、芯や皮が残ったりする場合があります。
- ・ 冷凍されている材料は、完全に解凍してからお使いください。

おかゆを作る場合

米はよく研いで 1 時間程度水に浸してください。浸した水は捨てて、使用しないでください。

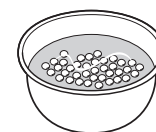
米を水に浸す



豆乳を作る場合

乾燥大豆は 10 ～ 12 時間程度水に浸してもどしてください。浸した水は捨てて、使用しないでください。もどす時間が足りないと、大豆を十分に砕くことができず、豆乳が薄くなってしまいます。

乾燥大豆を
10 ～ 12 時間
水に浸す



発酵モードを使用する前に

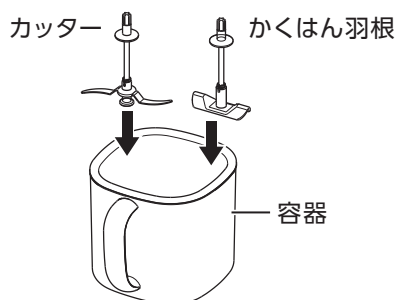
雑菌の混入を防ぐため、調理を開始する前に以下の方法で殺菌を行ってください。殺菌が不十分な場合、カビや雑菌が繁殖する原因になります。

<手順>

1. 食器用洗剤で、容器・フタ・パッキン・かくはん羽根・蒸気口パッキンを十分に洗浄し、汚れと洗剤をよく洗い流す。
※ 特にフタ・パッキン・かくはん羽根・蒸気口パッキンには、汚れが残りやすいため、ブラシなどを用いて念入りに洗浄してください。
2. 容器にかくはん羽根をセットして、内側の線まで水を入れてフタをし、本体にセットする。
3. <煮込み 1 モード> で運転を開始する。（水を沸騰させて殺菌します）
4. 終了したら、ハンドルを持って容器を持ち上げ、静かに手前に引き出す。
5. 容器からフタを取り外し、かくはん羽根を取り外さずにお湯だけを捨てる。
※ 箸などでかくはん羽根を押さえて、やけどにご注意してお湯を捨ててください。（殺菌したかくはん羽根を取り出してテーブル等に置くと、雑菌が付着します）
6. 容器にフタを戻して人肌程度に冷めるまで放置する。
7. 容器が冷めたら、材料を入れて本体へセットし、<発酵モード> を開始する。

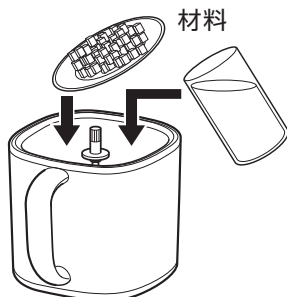
作り方

- 1 フタを取り外し、容器へカッターまたはかくはん羽根をセットする。



カッターまたはかくはん羽根を、容器内部の中心にある軸に差し込むように、セットします。

- 2 材料を容器へ入れる。



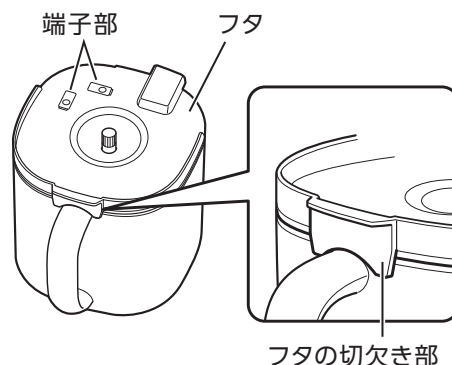
セットしたカッターまたはかくはん羽根を抜き取らずに、軸の周りに材料（材料・液体・調味料等）を入れます。



注意

- ・ 液体の水位は、容器内面の MAX ライン（800 ml）を目安に、超えないように入れてください。分量は、付属のレシピブックを参考にしてください。（レシピブックには、材料や液体が 800 ml を超えるレシピがありますが、このレシピについては問題ありません）
- ・ 液体の最低水位は、550ml 以上を目安に入れてください。（付属のレシピブックのメニューについては、問題ありません）
- ・ レシピブックの規程の水量より少ない場合は、カッターが破損する恐れがあります。
- ・ 液体の量が多すぎたり少なすぎたりしたときは、エラー表示になる場合があります。エラー表示と対処方法で対応してください。**エラー表示と対処方法 ▶ P.21**

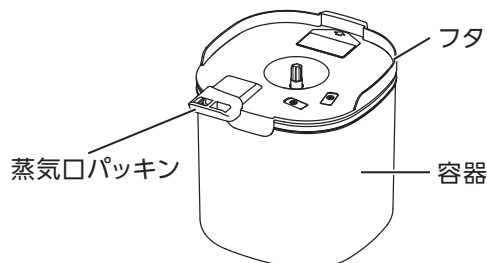
- 3 容器にフタをセットする。



フタの切欠き部を容器のハンドルに合わせて押し込みます。

<蒸気口パッキンの装着：煮込み 2・じっくり煮込み>

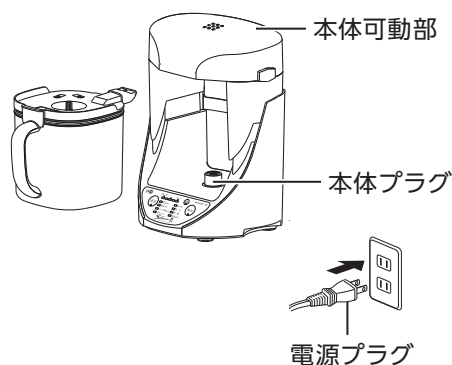
蒸気口からの水滴だれを防ぐため、フタに蒸気口パッキンを装着してください。装着の際は、図のようにパッキンの開口部が上向きになっている事を確認してください。（そのほかのモードについても、ご使用されて問題ありません）



注意

- ・ 容器とフタの間に隙間がないことを確認してください。隙間があると、吹きこぼれの原因になります。
- ・ フタ上部の端子部（四角の金属）に水滴や汚れが残っているときは、十分に取り除いてください。正常に動作しない場合があります。

4 容器を本体へセットし、電源プラグをコンセントに差し込む。



容器を本体の正面から入れ、本体プラグと容器プラグを合わせて、下方向に差し込みます。



注意

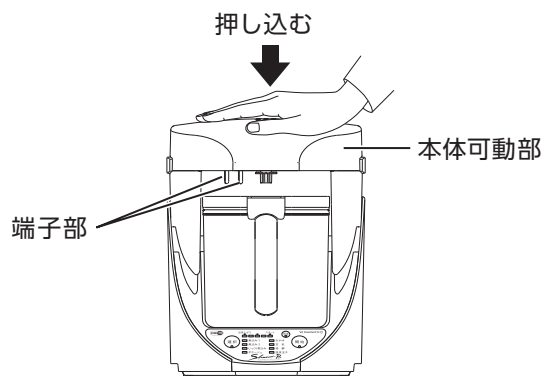
本体のプラグ、容器のプラグ、本体のセンサー、容器のセンサーねじ(穴)付近に材料や水滴が付着しているときは、取り除いてください。故障の原因になります。



注意

本体は、平面に置いて使用してください。調理中に本体を持ち上げると、本体底面の転倒スイッチが作動して調理が停止されますのでご注意ください。

5 本体可動部を「カチン」と音がするまで下に押し込み、本体をロックする。



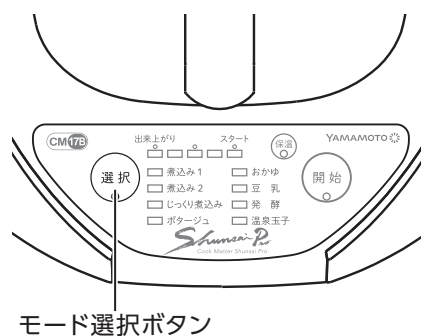
本体の可動部がロックされると、コントロールパネルの選択ランプが点滅します。本体の可動部を押し込めない場合は、容器を少し左右に動かしてから本体の可動部を押し込んでください。



注意

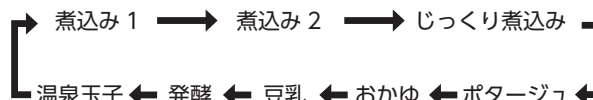
本体可動部の端子部(2本の金属)に材料や汚れが付着しているときは、十分に取り除いてください。正常に動作しない場合があります。

6 モード選択ボタンを複数回押して、調理モードを選択する。



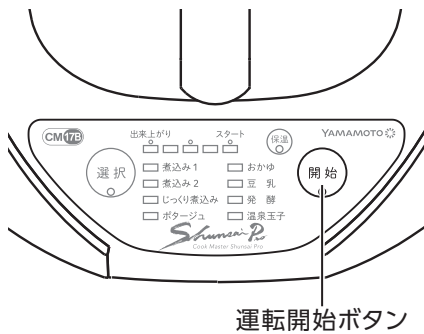
選択ボタンを押すたびに「ピー」というブザーが鳴り、モード表示ランプが左上から右下へ1つずつ順番に点灯します。

[選択]ボタンは、押すたびに次のように調理モードが変わります。



※前回の調理モードを記憶していますので、その調理モードが点灯します。

7 運転開始ボタンを押して、調理を開始する。



「ピー」というブザーが鳴り、選択ランプが消灯し、選択したモードでの調理が開始されます。
 カッターやかくはん羽根が回転する直前には、「ピピ」というブザーが鳴ります。

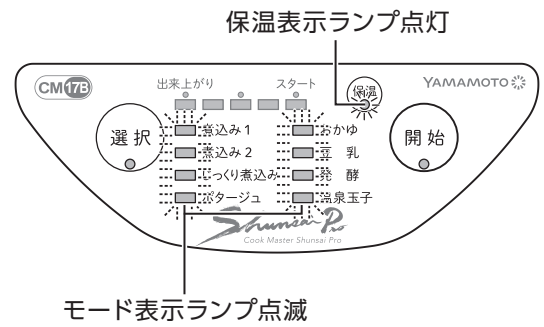


注意 フタの蒸気口から高温の蒸気や液体が噴き出るおそれがあります。顔や手を近づけないでください。



- 材料によっては、カッターやかくはん羽根が回転すると本体が振動しますが、異常ではありません。
- 間違ったモードで調理を開始してしまった場合は、本体左右2箇所の[ロック解除]ボタンを押し、本体可動部を上げてください。調理が停止されますので、その後再度本体可動部をロックして、正しい調理モードを選んで調理を開始してください。
- 調理中に[ロック解除]ボタンを押すと、調理は中断され運転が停止しますので、ご注意ください。
- 調理中に本体へ強い衝撃や振動が加わると、転倒スイッチが作動して調理が停止されることがありますので、ご注意ください。

8 「ピピピ」というブザー音が連続3回鳴り、調理が終了する。

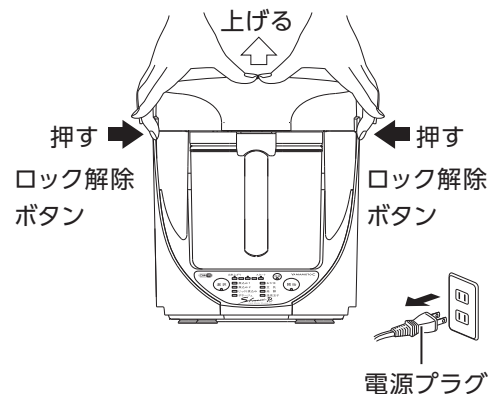


運転ランプが消灯し、モード表示ランプが点灯から点滅に変わり、調理が終了します。
 その後、煮込み1、煮込み2、じっくり煮込み、ポタージュ、豆乳モードでは保温表示ランプが点灯し、保温を開始します。



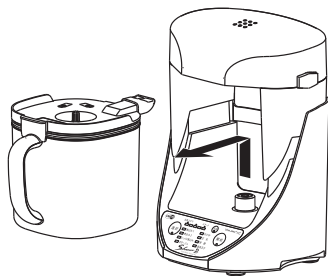
- 保温時間は最大30分です。(煮込み、じっくり煮込み、ポタージュ、煮魚、豆乳モードのみ)
 保温を中止するには、本体左右2箇所の[ロック解除]ボタンを押し、本体可動部を上げます。
- 保温開始から30分経過しますと、「ピピピ」とブザーが連続3回鳴り、保温表示ランプが消灯し、保温が終了します。
- 調理・保温終了後は、一定時間ごとにブザーとLED表示で調理終了をお知らせしますので、お早めに調理物を取り出してください。

9 本体のロックを解除し、電源プラグを抜く。



電源が切れ、保温が終了します。
 [ロック解除]ボタンは、本体の可動部が跳ね上がらないように、両手でしっかり押さえながら左右同時に押してください。

10 容器を持ち上げながら、静かに手前に引き出す。



本体のプラグを外したことを確認し、ハンドルを持って容器を持ち上げ、静かに手前に引き出します。



注意

- ・フタの蒸気口付近には手を触れないでください。また、調理終了後は容器が高温になりますので、やけどにご注意ください。
- ・容器は、平らな場所に置いてください。

11 フタを取り外す。



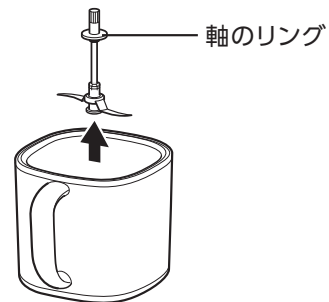
容器のハンドルをつかみ、その手の親指でフタのつまみ部をゆっくり押し上げます。その後、フタを容器からゆっくりはずします。



注意

- ・フタを素早く開けると、フタに着いた液体が飛び散り、やけどをするおそれがあります。
- ・フタを開けた際、フタに付着した高温の水滴が落ちることがあります。やけどにご注意ください。
- ・フタは高温になっていますので、お子様の手の触れないところに置いてください。

12 軸のリングの部分を持ってカッターまたはかくはん羽根を取り出す。



注意

でき上がり直後は、カッターまたはかくはん羽根が高温になっていますので、必ずリングの部分を持って取り出してください（やけどにご注意ください）。

13 調理物を取り出す。

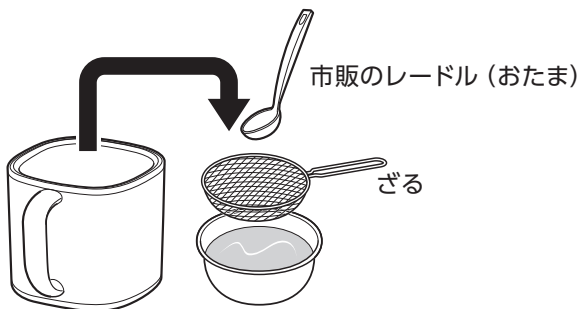


市販のレードル（おたま）などを使い、耐熱性のある器に移してお召し上がりください。



- ・市販のレードル（おたま）などを使い、容器の内面を傷つけないように取り出してください。
- ・調理物の量が少量になりましたら、やけどに注意して容器をゆっくり傾け、他の器に移してください。
- ・容器の内部は高温になっています。やけどにご注意ください。
- ・調理物を温め直す場合には、他の器をご使用ください。容器を直接火にかけたり、電子レンジやオーブンなどで加熱したりしないでください。
- ・本製品は残った調理物を温めることはできません。他の容器に移して、電子レンジ等で温めてください。
- ・残った調理物を再調理すると、容器底が焦げたり、焦げた臭いがします。また、異常温度保護装置が作動し使用できなくなります。

豆乳の場合



市販のレードル（おたま）などで調理物を取り出し、付属のざるを使用してこし、耐熱性のある器に移してお召し上がりください。

PART 5

お手入れ／保管のしかた

部品によっては、水洗いや、つけ置き洗いができないものがあります。洗う前に以下の表を確認してください。

本体／付属品のお手入れ

部品	水洗い	つけ置き洗	洗いかた
本体	×	×	・ よく絞ったやわらかいふきんで拭く。 ・ 汚れがひどい場合は、薄めた台所用洗剤（中性）をやわらかい布に浸して、よく絞って本体を拭いた後に乾いた布で拭き取る。
容器	○	×	容器内面はフッ素コーティング加工がされているので、薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う。容器の外郭（樹脂部）は、よく絞ったやわらかいふきんで拭く。
カッター	○	○	刃の部分は鋭利ですので、直接手を触れずに、薄めた台所用洗剤（中性）とブラシで洗う。
かくはん羽根	○	○	薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジやブラシで洗う。
パッキン	○	○	フタからはずして、薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う。
フタ／付属パーツ	○	○	薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジやブラシで洗う。



注意

お手入れの際は、以下の事項を必ず守ってください。けがやショート・感電や、製品が傷つく原因になります。

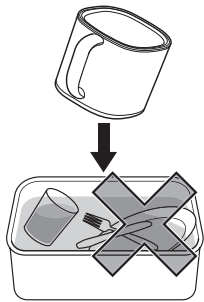
- ・ 電源プラグを抜いてから行う。
- ・ カッターの刃の部分に注意して行う。
- ・ 薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで行う。
- ・ スポンジのナイロン面（硬質）・金属たわし・たわし・化学雑巾を使用しない。
- ・ ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤を使用しない。
- ・ 40°以上のお湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥機は、使用しない。
- ・ 紫外線殺菌は、行わない。
- ・ 乾いたやわらかい布で、水分を拭き取り、十分に乾燥させる。



Memo

容器・フタ・カッター・かくはん羽根などの樹脂部品や、パッキン・蒸気口パッキンなどのゴム部品は、にんじん・かぼちゃ・葉菜類の色素が付着すると変色することがあります。洗浄しても完全に取れないことがあります。実用上は差支えありません。ご使用後はお早めにお手入れすると、変色を抑えることができます。

容器の洗浄



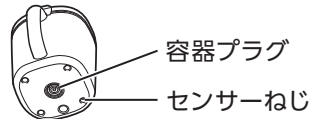
容器を水の中に入れない

薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジを使って、容器内面を洗ってください。容器の外郭（樹脂部）は、よく絞ったやわらかいふきんで拭いてください。



注意

容器は、水の中につけ置き洗いをしないでください。故障の原因になります。
容器プラグとセンサーねじへ水がかからないように注意してください。水が付着したときは、拭き取ってください。



カッターの刃及び羽根の取り付け・取り外しかた

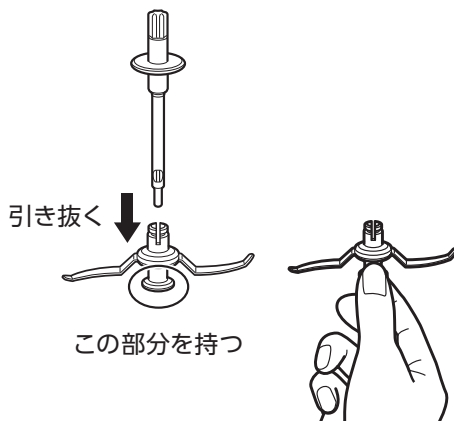


注意

カッターの刃は鋭利ですので、直接手を触れないでください。けがをするおそれがあります。

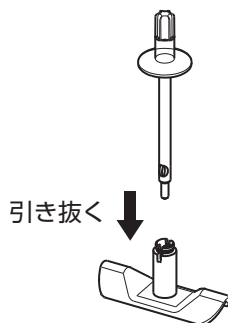
カッターの刃を取り外す

軸からカッターの刃を引き抜きます。その後、カッターの刃に注意してブラシ等で洗浄してください。



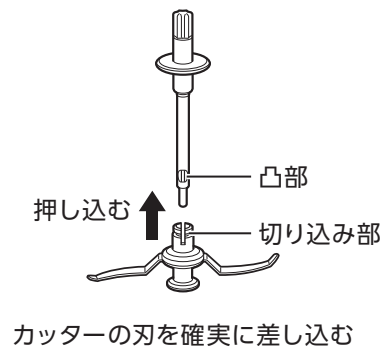
羽根を取り外す

軸から、羽根を引き抜きます。その後、ブラシ等で洗浄してください。



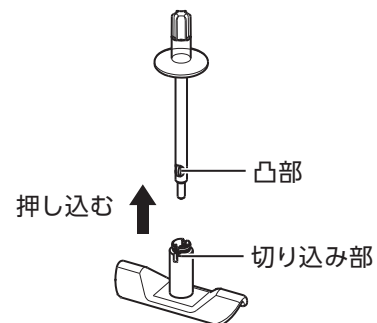
カッターの刃を取り付ける

軸の凸部と、カッターの刃の切り込み部を合わせて、「カチン」と音が出るまで押し込みます。



羽根を取り付ける

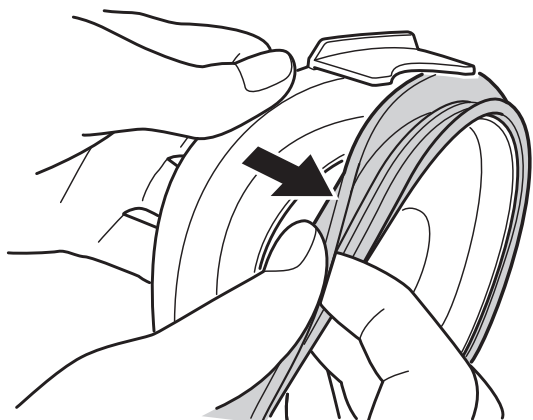
軸の凸部と、羽根の切り込み部を合わせて、「カチン」と音が出るまで押し込みます。



パッキンの取り付け・取り外しかた

パッキンを取り外す

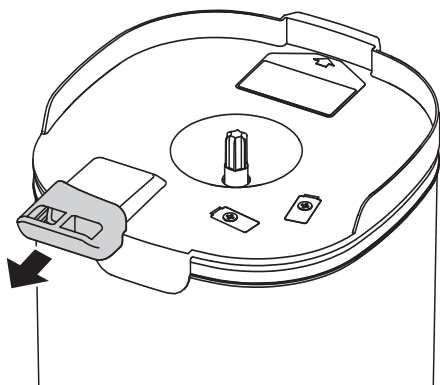
パッキンを少し広げながら、フタからはずします。その後、洗浄します。



蒸気口パッキンを取り外す

パッキンを少し広げながら、フタから引き抜きます。その後、洗浄します。

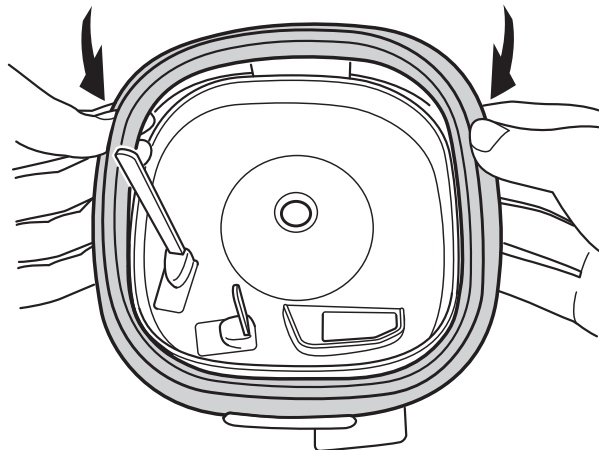
取り外す際には、内部に水滴や食材が付いていることがありますのでご注意ください。



パッキンを取り付ける

パッキンの形状とフタの形状を合わせて、押し込みます。

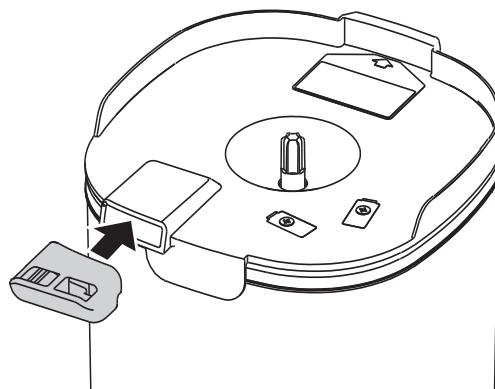
形状が合っていないと、材料が漏れる原因になります。



蒸気口パッキンを取り付ける

蒸気口パッキンの形状と蒸気口の形状を合わせて、パッキンの開口部が上向きになるように押し込みます。

形状が合っていなかったり、パッキンの開口部が下向きになっていると、調理中に水滴が垂れる原因になります。



パッキンが装着されないと、正常に動作しません。

注意

保管のしかた

以下のことに注意して保管してください。

- ・ お手入れ後は水分を十分に拭き取って完全に乾燥させてから保管してください。
- ・ カッターは常に容器に取り付けた状態で保管してください。羽根と蒸気口パッキンは、紛失しないように保管してください。
- ・ 製品は子供や幼児の手の届かないところに保管してください。

PART 6

こんなときは？

まず、以下の表を確認して対処してください。
改善しない場合、山本電気お客様相談センターまでお問い合わせください。

保証とアフターサービス▶裏表紙をご覧ください。

症状	ご確認ください	対処方法	参照
粉砕が粗い	材料が大きくありませんか？	レシピブックを参考に、正しい大きさにカットしてください。	-
	硬い材料ではありませんか？	硬い材料（にんじんなど）は小さめにカットしてください。	-
	かくはん羽根を装着していませんか？	[かくはん羽根]では食材を刻むことができません。[カッター刃]に付け替えてご使用ください。	P.16
音が大きい	硬い材料を使用していますか？	硬い材料を粉砕するとき、大きな音や振動が発生しますが異常ではありません。	-
	不安定な場所で使用していませんか？	平らで安定した場所でご使用ください。	-
泡や水滴が噴き出る	冷凍された材料を使用していませんか？	材料を解凍してからご使用ください。冷凍された材料を使用すると、設定時間内に沸騰しないため、温度が上昇せず大量の泡が発生する場合があります。	-
	あくの出る野菜を使用していませんか？	あくの出る野菜は、下ごしらえしてからご使用ください。	-
	大豆やお米を浸した水を使用していませんか？	浸した水は捨てて、新しい水をご使用ください。	-
	おかゆの場合、お米をよく研いでいますか？	お米をよく研ぎ、研いだ水は使用しないでください。	-
	正しい分量ですか？	水が少ないと泡が発生する場合があります。正しい分量でご使用ください。	P.10
	蒸気口パッキンを装着していますか？	煮込み2及びじっくり煮込みモードは調理時間が長く、蒸気がたまりやすいため、液だれ防止として蒸気口パッキンをご使用ください。	P.17
	容器が焦げる	調理メニューにあった調理モードを選んでいきますか？	調理メニューにあった調理モードを選んでください。
少ない水で使用していませんか？	水の量を増やしてください。水の量はレシピブックを参照してください。	P.10	
乳製品や脂肪分の多い材料を使用していませんか？	牛乳などの乳製品や脂肪分の多い材料は使用しないでください。調理後に味の調えとしてお使いください。	-	
正しい分量ですか？	水が少ないと、こげる場合があります。正しい分量でお使いください。	P.10	
残った調理物を再調理していませんか？	残った調理物を温めるときは、他の容器に移して、電子レンジなどで温めてください。	-	

症状	ご確認ください	対処方法	参照
電源が入らない	電源プラグは、コンセントに差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントへしっかりと差し込んでください。	-
	パッキンが装着されていますか？	パッキンを正しく装着してください。フタにパッキンが装着されていないと電源が入りません。	P.17
	容器をセットしていますか？	フタを装着した容器を本体にセットしてください。容器が正しくセットされていないと、電源が入りません。	P.10
	本体をガタつきや凹凸の無い平面に設置していますか？	本体底面の転倒スイッチが奥まで押し込まれていないと電源が入りません。本体を平面に設置しなおしてご使用ください。	P.11
可動部がロックできない	容器が正しくセットされていますか？	容器を正しくセットしてください。容器が傾いているときや、正しくプラグにセットされていないときは、可動部を押し下げてもロックされません。	P.11
	フタが傾いていませんか？	フタを正しくセットしてください。	P.10
調理できない	カッターまたはかくはん羽根が装着されていますか？	カッターまたはかくはん羽根を正しく装着してください。	P.16
	調理メニューにあった調理モードを選んでいきますか？	調理メニューにあった調理モードを選んでください。	P.11
	電源プラグはコンセントに差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントへしっかりと差し込んでください。	P.11
カッターまたはかくはん羽根が回らない	材料を入れすぎていませんか？	材料を減らしてください。	P.10
	材料が大きすぎませんか？	材料を小さく切り直してください。	-

調理が中断（停止）したとき

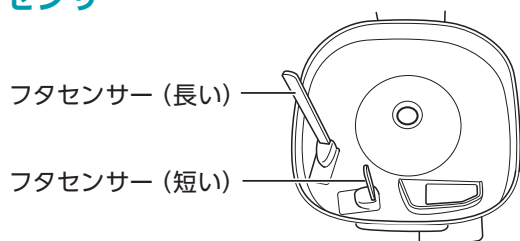
本製品は自動調理機ですので、調理が中断しましたら再調理運転はできません。[エラーと対処方法 ▶ P.21](#)

調理が中断するとき

- 通電がストップしたとき。(停電や電源プラグが抜けたとき)
- 転倒スイッチが作動したとき。(本体の転倒や本体を持ち上げたとき) [各部名称 ▶ P.5](#)、[使いかた ▶ P.8](#)
- 本体側面のロック解除ボタン (2箇所) を押して、本体可動部を上げたとき。 [各部名称 ▶ P.5](#)、[使いかた ▶ P.8](#)、[P.12](#)

調理を開始しましたら、本体を動かさない様にご注意ください。

フタセンサー



フタセンサー (長い)	材料及び液体が、決められた量を下回っているときに検知し、エラーになります。
フタセンサー (短い)	材料及び液体が、決められた量を超過しているときに検知し、エラーになります。

調理状態

調理状態	表示内容	ランプ										ブザー		
		選択 ○	煮込み 1	煮込み 2	じっくり 煮込み	ポター ージュ	おかゆ	豆乳	発酵	温泉 玉子	開始 ○		保温 ○	
煮込み 1	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中		点灯								点灯			ピー (1回)
	調理終了～保温開始		点滅									点灯		ピピピ (3回)
	保温終了		点滅											ピー (3回)
煮込み 2	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中			点灯							点灯			ピー (1回)
	調理終了～保温開始			点滅								点灯		ピピピ (3回)
	保温終了			点滅										ピー (3回)
じっくり 煮込み	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中				点灯						点灯			ピー (1回)
	調理終了～保温開始				点滅							点灯		ピピピ (3回)
	保温終了				点滅									ピー (3回)
ポター ージュ	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中					点灯					点灯			ピー (1回)
	調理終了～保温開始					点滅						点灯		ピピピ (3回)
	保温終了					点滅								ピー (3回)
おかゆ	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中							点灯				点灯		ピー (1回)
	終了							点滅						ピピピ (3回)
豆乳	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中							点灯			点灯			ピー (1回)
	調理終了～保温開始							点滅				点灯		ピピピ (3回)
	保温終了							点滅						ピー (3回)
発酵	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中								点灯		点灯			ピー (1回)
	終了								点滅					ピピピ (3回)
温泉 玉子	電源投入	点滅												
	調理開始～調理中									点灯	点灯			ピー (1回)
	終了									点滅				ピピピ (3回)

エラー表示と対処方法

ランプ（点滅）とブザー（断続音：ピーピーピー）でお知らせします。

ランプ										エラー表示
選択 ●	煮込み1	煮込み2	じっくり 煮込み	ポタージュ	おかゆ	豆乳	発酵	温泉玉子	開始 ●	
点滅	点滅								点滅	E1
点滅		点滅							点滅	E2
点滅			点滅						点滅	E3
点滅				点滅					点滅	E4
点滅					点滅				点滅	E5
点滅						点滅			点滅	E6
点滅							点滅		点滅	E7

エラー表示	エラー発生原因	対処方法
E1	容器内の材料または、水量が決められた量を超えています。	材料及び水量を確認し、決められた量にしてください。 また、材料及び液体を減らしてください。
	材料が片寄っています。	材料を平らにならしてください。
	フタセンサー（短い）に材料または、液体が接触しています。	材料及び液体を、フタセンサー（短い）に接触しないように、量を調節してください。
E2	容器が本体にセットされていません。	容器にパッキン付きのフタを装着し、本体へセットしてください。
E3	容器内の材料または、水量が決められた量を下回っています。	材料及び水量を確認し、決められた量にしてください。 また、材料及び液体を増やしてください。
	材料が入っていません。	材料を入れてください。
	フタセンサー（長い）に材料または、液体が接触していません。	材料及び液体を、フタセンサー（長い）に接触するように、量を調節してください。
E4	製品の温度が規定温度を超えています。（連続して使用すると発生します）	製品の温度が冷めるまでお待ちください。（約30分間以上） その後再スタートしてください。
E5	製品へ規定以上の負荷がかかっています。（過負荷状態）	材料及び水量を確認し、決められた量・決められた材料の大きさにしてください。
E6	容器内の温度が高温になっています。（異常過熱状態）	容器に決められた量の水が入っているかご確認ください。
		調理物を再調理していないかご確認ください。
E7	本体可動部をロックしたあと、操作がされていません。	容器内の材料を確認し、再度本体可動部をロックし直してください。
	調理中に通電がストップしました。（転倒スイッチ作動やコンセント外れ等）	容器から調理物を取り除き、本体及び容器が冷めてから、新しい材料を入れて調理し直してください。 こんなときは? ▶ P.19

上記の対処をしても改善できない場合や、上記以外エラー表示が出た場合には、ご使用をただちに中止し、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、山本電気お客様相談センターへご相談ください。

PART 7

製品の仕様

品番	YE-CM17B-WH
電源	交流 100 V 50-60 Hz 共通
消費電力	800 W
定格時間 (最大調理時間) * ¹	8 時間
大きさ * ²	容量 : 800 ml
	幅 : 25.2 cm
	奥行き : 21.4 cm
	高さ : 30 cm ※本体上昇時 : 33.3 cm
質量 * ²	3.5kg
コードの長さ * ²	1.4m

* 1 調理メニューによって異なります。

* 2 おおよその数値です。

クックマスター・Shunsai Pro 保証書

製品名 YE-CM17B-WH	製造ロット番号: (本体側面記載)
お名前	
ご住所 〒	
TEL ()	
お買上げ日 年 月 日	保証期間 お買上げ日より本体 1 年間
販売店名	

見本

山本電気株式会社 〒 962-0818 福島県須賀川市和田道 116 TEL(0248)73-0835

お客様の 個人情報の利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更する場合があります。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本製品貼付ラベルなどの注意書きに基づき正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理とさせていただきます。
修理の際には、製品とともに本書を当社指定の修理品送付先までお送りください。
尚、当社指定以外の部品を用いた改造による故障・損傷につきましては、保証対象外となります。
2. 次の場合には保証期間内でも有料となります。
 - (1) 本書のご提示がない場合
 - (2) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、字句を書き換えられた場合
 - (3) 使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
 - (4) お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
 - (5) 火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、異常電圧など不慮の事故による故障および損傷
3. 本製品が不当に修理や改造された場合は、修理をお引受けできない場合があります。
4. 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 本保証書は、再発行致しませんので、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。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権限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等についてご不明な場合は、お買上げの販売店または山本電気お客様相談センターにお問い合わせください。

保証とアフターサービス

保証について

- ・ 本製品に同梱の保証書は、無料修理規定に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
- ・ 証書は再発行しませんので、販売店・ご購入日などの記入事項をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- ・ 保証期間は、お買い上げいただいた日から1年間です。

保証期間内に修理を依頼されるとき

「PART6 こんなときは？」をお確かめいただき、山本電気お客様相談センターにご連絡ください。

保証書の記載内容に応じて、責任を持って修理させていただきます。

その際、以下をご連絡ください。

住所、氏名、電話番号、製品名、購入日、故障内容（詳しく）

保証期間を過ぎてから修理を依頼されるとき

山本電気お客様相談センターに、まずご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理いたします。

ただし、補修用の性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。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。

アフターサービス、その他について ご不明な点があるとき

山本電気お客様相談センター

 0570-014958

受付時間 9:00～18:00（年末年始を除く）

修理品送付先：山本電気株式会社
〒962-0818 福島県須賀川市和田道 116
TEL 0248-73-0835
受付時間 8:00～17:00

発売元：山本電気株式会社

カスタマー登録

YAMAMOTO の商品をお買い上げ・ご利用ありがとうございます。

商品をお楽しみいただくために、カスタマー登録をおすすめします。

カスタマー登録の方法は以下のとおりです。

登録方法

ご登録・詳細は下記 WEB サイトからアクセスしてください。

http://www.ydk.jp/support/contact_signup.php



登録するときに必要なもの

「登録コード」と「製造ロット番号」が必要です。

登録コード：YE-CM17B-WH

製造番号：（本体側面記載）7桁の数字

※登録にあたっては上記 WEB サイト記載の注意事項をご確認ください。

消耗部品について

カッター、パッキン、容器は消耗品です。ご使用にともない傷んでいきます。

消耗部品については、お買い上げの販売店または、最寄の取扱店にお問い合わせください。

山本電気製品の消耗部品・オプション品がお近くの販売店で入手困難な場合には、通信販売も承ります。

山本電気お客様相談センターにお問い合わせください。

愛情点検

長年ご使用のクックマスター・Shunsai Pro の点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 時々運転しないことがある。
- 製品が異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- 製品に触るとビリビリと電気を感じる。
- 運転中に異常な音がする。
- 製品が変形したり、割れ・水漏れ・がたつきがある。
- その他異常や故障がある。

ご使用を中止し、故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION

山本電気株式会社 〒962-0818 福島県須賀川市和田道 116

<http://www.ydk.jp/>

