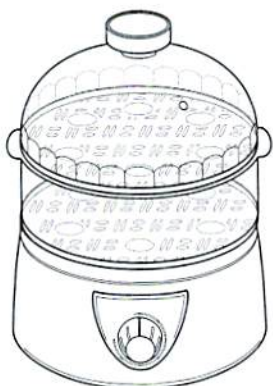


電気コンパクト
ベジタブルスチーマー(ホワイト)

CS3-060604

取扱説明書

保証書付



- この度は、ベジタブルスチーマーをお求め頂きまして、誠にありがとうございました。
- 製品を正しく安全にお使いいただく為に、ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになられてから使用してください。
- 不適切な取扱は事故につながります。
- また、お読みの後は、保証書として大切に保管してください。

仕 様

| | |
|--------|-------------------------|
| 製品名称 | 電気コンパクトベジタブルスチーマー(ホワイト) |
| 型式番号 | CS3-060604 |
| 電 源 | AC100V 50-60Hz |
| 消費電力 | 550W |
| 電源コード長 | 有効長 1.1m |
| 外形寸法 | 幅210×奥行230×高270mm |
| 重 量 | 1,240g |
| 生産国 | 中国 |


※製品の仕様等は改善改良の為、予告なく変更する場合があります。


も く じ

- 安全上のご注意・・・・・・・・・・ 1~2
- 各部の名称・・・・・・・・・・ 3
- 正しい使い方・・・・・・・・・・ 4~5
- お手入れ方法・・・・・・・・・・ 6
- 調理時間のポイント・・・・・・・・ 7
- 料理レシピ・・・・・・・・・・ 8~12
- 保証とアフターサービス・・・・ 13
- 無料修理保証書・・・・・・・・・・ 14

安全上のご注意

- ご使用になられる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、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。
- 絵表示についての意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 **警告** 誤った扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

 **注意** 誤った扱いをすると、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。

図記号の 説明



○は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。



●は、強制（必ずすること）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示します。

*傷害とは、治療に入院や長期の通院を要しない、けが・やけど・感電などを指します。

*物的損害とは、家屋・家財に関わる拡大損害を示します。

警告

必ずお守りください



定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用してください。他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

●延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。



使用中、電源プラグ/電源コードが異常に熱くなる時は、直ちに使用を中止してください。

●ショートや発火する恐れがありますので、弊社お客様相談センターまでご相談ください。



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。

●感電の原因になります。

お取り扱い



修理技術者以外の方は絶対に分解したり修理・改善は行わないでください。発火したり、異常作動してけがをすることがあります。

●修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。



水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。やけど・感電・けがをすることがあります。

水タンクには、適性容量以上に水を入れしないでください。やけど・感電・けがをすることがあります。

直火（ガス台など）や電気ヒーター、電磁調理プレートなどの上に乗せないでください。火災の原因になります。

電源・コード



電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。プラグにほこりがたまると、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、乾いた布で拭いてください。



電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。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。



コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。傷付けたり、加工したり、熱機具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を乗せたり、束ねたりしないでください。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、弊社お客様相談センターにご相談ください。

⚠ 注意

お取り扱い



不安定な場所や熱に弱い敷物の上やカーテン等可燃物の近くで使わないでください。火災の原因になります。

●じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使わないでください。

●ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わないでください。本体のプラスチック部分が熱で損傷することがあります。

使用中はふたの蒸気穴から熱い蒸気が出ます。蒸気に触れないでください。やけどの原因になります。

使用中や使用後しばらくはふたや蒸し器、目皿が熱くなります。

●直接ふたや蒸し器、目皿に触れないでください。やけどの原因になります。

●触れるときは、鍋つかみを使用してください。

調理中はスチーマーを移動したり、持ち運ばないでください。やけどの原因になります。

水タンクに水が入っていないときは、タイマーをセットしないでください。故障の原因になります。

●水タンクに水が入っていることを確認して、タイマーを作動させてください。

水タンクには水以外のもの入れないでください。故障や汚れの原因になります。

お手入れは各部分が十分に冷えてから行ってください。熱いうちに高温部に触れると、やけどの原因になります。

●特に水タンク中央の加熱部は非常に高温になりますので、十分冷えるのを待ってお手入れをしてください。

本製品は一般家庭用です。通常のご使用以外の目的に使われたり、業務用としてお使いになるのはおやめください。

電源・コード



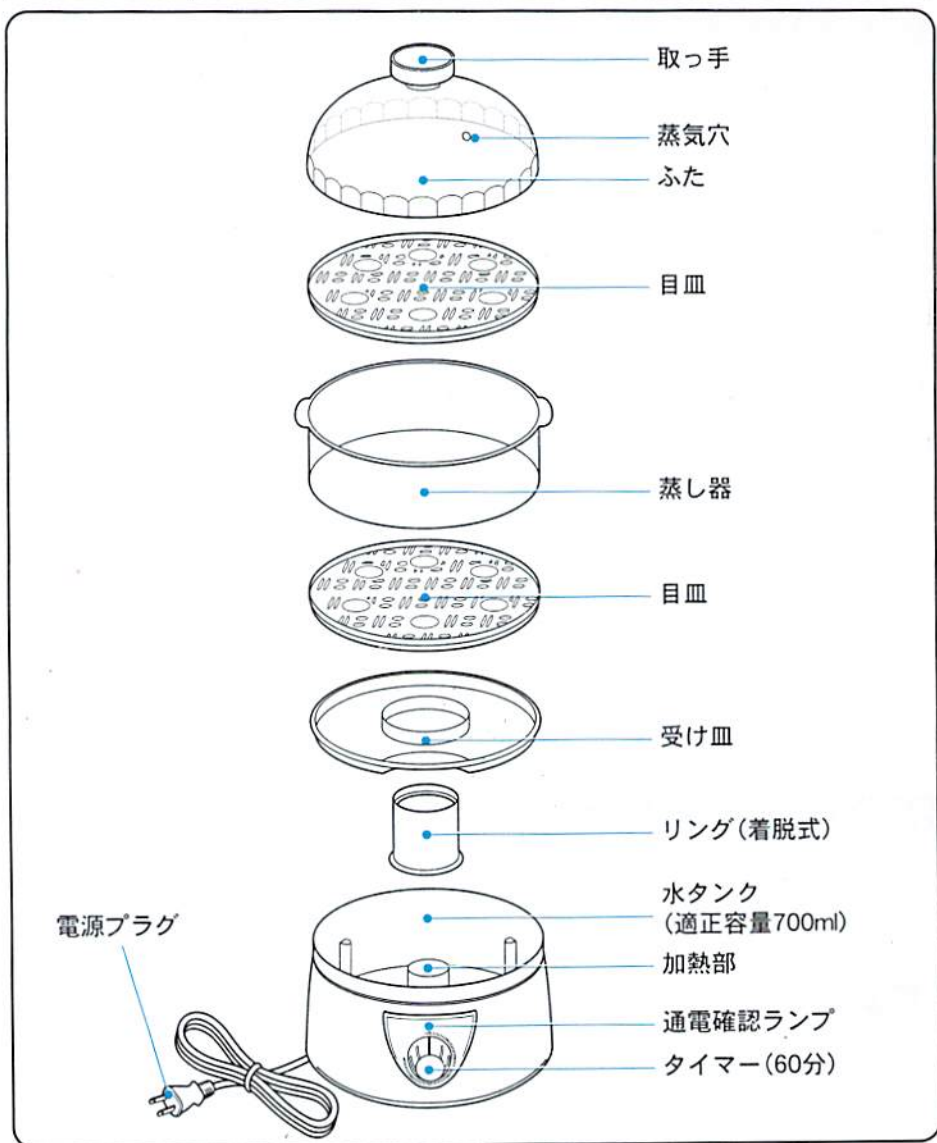
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



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いてください。感電やショートして発火することがあります。

各部名称

ご使用する前に下記の部品が揃っているか確認してください。



ご使用前に

本製品を初めてお使いになる際は、取り外しできるすべての部品や水タンクの内側を温水と洗剤で洗いよくすすいで完全に乾いてからご使用ください。

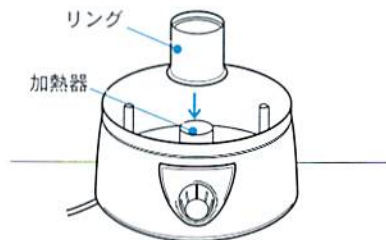
注意! 水タンクは絶対に水に浸さないでください。

正しい使い方

1. 設置方法

1. 蒸し器本体を安定した場所に設置します。
2. リングの太い方を下にして中央の加熱塔へ取り付けます。

注意! 蒸気で損傷を受ける恐れのあるものは本体付近には絶対に置かないでください。



2. 調理の準備

1. 水タンクに水を入れてください。
右記の図のようにして水タンクに直接水を注ぎます。

注意!

- 水は毎回新しい水でご使用ください。
- 水タンクには水以外の液体は絶対に入れないでください。

2. リングが正しくセットされているか確認し受け皿を乗せ、目皿と蒸し器を水タンクの上にセットしてください。

適正容量700ml
※計量カップで計って入れて下さい。



3. 調理する

1. 素材を蒸し器に入れます。蒸し器は素材の大きさや、調理によって1段でも2段でもご使用できます。

注意! その際に目皿と蒸し器がしっかりセットされているか確認してから調理してください。2段目の蒸し器をセットする際も同様にセットします。

2. 大きな素材を調理する際は2段目の目皿を右記の図のようにはずしてセットしてください。
3. 素材を入れ終わりましたら蓋をのせて調理を開始してください。



目皿の付け方 取り外し方

蒸し器の目皿は、調理スペースを多くとるため、また大きな素材でも調理できるように取り外しが可能です。

4. タイマーを設定して、調理を開始してください。

- 電源プラグをコンセントに接続します。
- 素材に合わせた調理時間（調理時間表を参照）にタイマーを設定します。ランプの表示灯が点灯し、調理が始まります。

注意！ 水がなくなると、蒸気がでなくなり、調理を続けることができなくなりますので、ご注意ください。

5. 調理を終了する。

- 設定した調理時間が経過すると、自動的に停止します。このとき、タイマーが切れ、通電確認ランプが消えます。
- 指定時間前に停止させるときは、タイマーを0の位置まで回します。

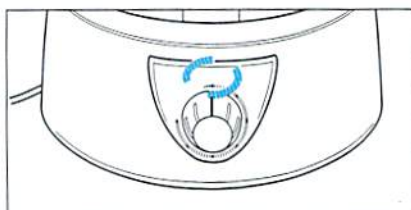
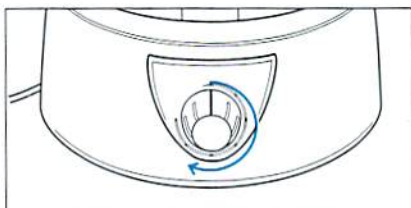
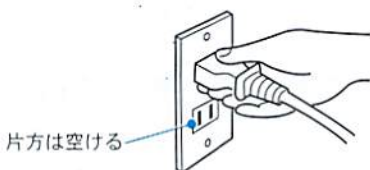
6. 蒸し器から素材を取り出す。

- 調理物をのせる皿を準備し、次の手順で素材を取り出します。

- ①取っ手を持って、ふたとります。
- ②蒸し器を持ち上げて、用意した皿の上に調理物を置きます。

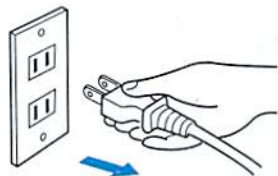
注意！

- 目皿やふたに触れるときは、鍋つかみを使用してください。
- 調理後の蒸し器や目皿は大変熱くなっておりますのでご注意ください。



4. 後片付け

1. 電源コードをコンセントから抜いてください。抜く際は電源プラグを持って抜いてください。
2. 本体や蒸し器など完全に冷めてから洗浄してください。



※洗い方などは6ページの「メンテナンス」をご覧ください。

お手入れ方法

1. メンテナンス

●水アカを落とす際は下記の通りの事を行ってください。

※10回前後の使用に1回の割合で水アカを落としてください。

①本体にリングを逆さまに取り付けます。
(太い方を上向きにします)

②水タンクに水をリング外側8～9分目を目安に入れます。

③逆さにしたリングの中に酢を水タンクの水と同じ位置まで入れます。

※この際に水道水以外や、水アカ除去製品はご使用にならないでください。

④一晩(12時間程度を目安)漬け置きます。

※この際に水アカの臭いが出るので加熱は絶対にしないでください。

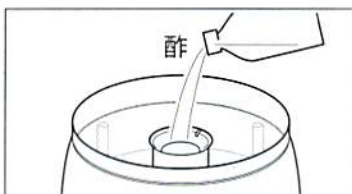
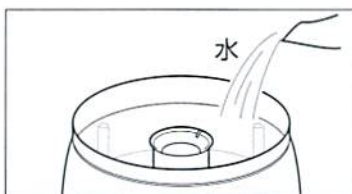
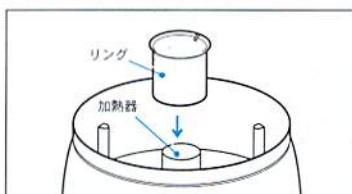
⑤最後にタンク内をぬるま湯で数回すすいでください。

●洗浄するときは…

①水タンクを空にして湿らせた布で拭いてください。

②他の取り外しできる部品は食器洗い機で洗浄できません。

③リングはご使用後必ず毎回洗ってください。



注意! 色の濃い素材での調理では受け皿やタンク内に素材の汁で染みがつくことがあります。異常や調理物には影響はございませんが、染みつきを防ぐためには調理後すみやかに受け皿、水タンク、リングを洗浄してください。
※研磨剤入りの洗浄用品は絶対に使用しないでください。

2. 故障かな!?と思ったら…まず下記の事項をご確認ください。

蒸気が出てこない…

- タイマーをセットしてありますか?
- タンクに水が入っていますか?

調理物の中まで熱が通らない…

- 調理物を多く入れていませんか?
- 調理物が重っていませんか?

通電しない…

- 電源コードが根本までしっかり差し込んでありますか?

3. 長期間使用しないときの保管

器具が汚れていないか、よく乾いているか確認してください。器具の各部が充分に冷えてから、ゴミ、ホコリが入らないように包装箱または袋に入れて、湿気の少ないところに保管してください。ときどき点検して、サビたりしないようにお手入れを行ってください。

調理時間のポイント

- 調理時間はおおよその目安です。
- 素材の量、大きさ、スペース、蒸し台上段下段、素材の置き方など多々の条件で調理時間は異なります。
- 素材によっては調理途中で裏返しにすると調理時間を短縮できます。
- 蒸し上がり時間が近づきましたら素材の状態を確認してください。お好みの状態になりましたら取り出してください。
- 蒸し台の上段下段を一緒にご使用になる場合は調理時間を長めにセットしてください。

※調理中、調理後は本体及び蒸し台、蓋、目皿は大変熱くなっており、熱が十分に冷めるまで絶対触れないでください。

※調理中、調理後、蒸気穴から高温の蒸気が出ていますので絶対蒸気穴には手をかざしたり、触れないでください。

| 品 目 | 目 安 量 | 蒸し時間 |
|-----------------|---------------|--------|
| ほうれん草 | 1束 | 11～14分 |
| キャベツ (ザク切り) | 1 / 3束 | 11～17分 |
| にんじん (薄切り) | 1本 (200g) | 12～14分 |
| じゃがいも | 4個 (1個200g) | 45～50分 |
| さつまいも | 2本 (1個250g) | 45～50分 |
| かぼちゃ (乱切り) | 1 / 4個 (340g) | 22～25分 |
| たまねぎ | 1個 (150g) | 13～17分 |
| 長ネギ (千切り) | 1本 | 5～7分 |
| ブロッコリー (小房に分ける) | 5～6房 | 12～16分 |
| いんげん | 約250g | 12～16分 |
| アスパラガス | 8本 (240g) | 12～16分 |
| とうもろこし | 2本 (300g) | 17～21分 |
| 枝豆 | 約250g | 14～17分 |
| なす | 4本 | 10～18分 |
| トマト | 2個 (430g) | 15～18分 |
| もやし | 1袋 (250g) | 6～8分 |
| たまご (半熟) | 6個 | 6～8分 |
| ゆでたまご | 6個 | 14～17分 |

※上記の時間、量はあくまでも目安です。お好みの量で蒸す場合は上記の時間を参考にしてください。
 ※上記品目の状態は生状態からの蒸し時間となります。(たまごは生の殻付き状態)

料理レシピ

茶碗蒸し (二人分)

昔ながらのシンプルな茶碗蒸し。
簡単で手軽に調理出来ます。

蒸し時間

使用段数

16～18分

1段

材 料

- たまご……………1個
- だし汁……………150cc
- 醤油……………小さじ1/2
- 塩……………小さじ1/4
- えび……………2尾(1人前 1尾)
- ぎんなん(むき身)……………2個(1人前 1個)
- かまぼこ……………2枚(1人前 1枚)
- たけのこ……………適量
- 三つ葉……………適量(お好み)
- ゆずの皮……………適量(お好み)

作り方

- (1)ボウルに卵を溶きほぐし、だし汁、醤油、塩を加えて混ぜ合わせて、ザルでこします。
- (2)えびは殻と背ワタを取り除きます。
- (3)器にえび、たけのこ、ぎんなん、かまぼこを入れ卵液を注ぎ16～18分蒸します。

※蒸す際にお好みで三つ葉、ゆずの皮(適量)を入れて調理します。

蒸しシュウマイ

これでわが家も中華街。
美味しい手作りシュウマイが出来上がり。

蒸し時間

使用段数

8～10分

1段

材 料

- 挽肉……………150g
- 長ネギ(みじん切り) ……50g
- しょうが(みじんぎり) ……150g
- 小えび……………16個
- 酒……………大さじ2杯
- 砂糖・塩・コショウ……………各少々
- 片栗粉……………少々
- シュウマイの皮……………16枚

作り方

- (1)シュウマイの皮と小えび以外の材料をボールに入れて練ります。
- (2)練った材料をシュウマイの皮に乗せ小えびを中心に寄せ包みます。
※小えびは予め殻と背ワタを取り除いてください。
- (3)包んだシュウマイを蒸し器に乗せ8～10分蒸します。
- (4)出来上がったら皿に乗せてお好みのタレでお召上がりください。

サーモン蒸し

サーモンの代表的な料理です。
お酒のつまみにどうぞ。

蒸し時間

使用段数

18～22分

1段

材 料

- サーモン……………2切れ
- しめじ……………1/2 束
- 長ネギ……………適量
- 塩……………少々
- 酒……………大さじ1
- レモン……………スライス1枚
- オリーブオイル……………適量

作り方

- (1)長ネギとしめじは食べやすい大きさに切ります。
- (2)アルミホイルを敷きオリーブオイルを薄く塗ります。手前付近に長ネギ、しめじ、サーモンの順に重ね、最後に塩少々と酒大さじ1杯を全体にかけレモンを乗せます。
- (3)アルミホイルを手前に重ねて全体を半分に折り、縁を折り込んで閉じます。
- (4)蒸し器にセットし18～22分蒸します。
- (5)出来上がりましたら皿に盛ってお召し上がりください。

あさりの酒蒸し

あさりをんにくと酒で旨味をのがさず蒸します。
さらにあさりの出汁も溶け出しスープも頂けます。

蒸し時間

使用段数

9分

1段

材 料

- あさり（殻付）……………300g
- 酒……………大さじ3杯
- コショウ……………少々
- オリーブオイル……………大さじ2杯
- 刻みパセリ……………適量
- んにく……………1片

作り方

- (1)あさりを塩水につけ砂抜きをし、よく洗ってください。
- (2)んにくは芯を取り除き薄切りにします。
- (3)耐熱のある皿にあさり、んにく、コショウ、パセリを入れ蒸し台にセットし、9分蒸します。
- (4)蒸し終わりましたら皿を取り出し、上からオリーブオイルをかけてお召し上がりください。

丸ごと蒸しトマト

トマト本来の甘みと具に詰まったいっぱいの栄養を手軽で簡単に調理でき、ご堪能頂けます。

蒸し時間

使用段数

12～14分

1段

材 料

- トマト……………4個
- かつお節……………適量（お好み）
- 塩……………適量（お好み）

作り方

- (1)トマトのヘタを取り除きます。
- (2)トマトに十字の切れ目を入れ耐熱のある皿に盛り蒸し器で3分弱蒸します。
- (3)蒸したトマトを冷水に入れ皮を剥きます。
- (4)皮を剥いたトマトを耐熱のある皿に盛り、蒸し器で更に12～14分蒸します。
- (5)蒸し終わりましたら蒸し器から取り出し、トマトに極少量の塩をかけ、かつお節を乗せてお召上がりください。

棒々鶏（バンバンジー）

これぞ中華料理の定番。
ご家庭で簡単に棒々鶏が作れます。

蒸し時間

使用段数

18～20分

1段

材 料

- 鶏ささみ……………1枚
- きゅうり……………1本
- トマト……………1/2個
- 塩……………少々
- 酒……………少量
- ゴマだれ……………適量

作り方

- (1)あらかじめきゅうりは千切り、トマトは薄切りにしてください。
- (2)鶏肉は脂分を取り除き、鶏肉全体に塩、酒を少量かけて蒸し器で18～20分蒸します。
- (3)粗熱が取れたら鶏肉を食べやすい大きさに切ってください。
- (4)最後に皿に鶏肉、きゅうり、トマトを盛りつけてゴマだれを上からかけてお召上がりください。

簡単ベジタブルウイナー蒸し

新鮮な野菜とバリバリのウイナーの食感を卓上で楽しめます。

蒸し時間

15～18分

使用段数

2段

材 料

- キャベツ……………1/2個
- にんじん……………1/2本
- ブロッコリー……………200g
- アスパラガス……………10本
- ウイナー……………適量
- 塩……………適量

作り方

- (1)ウイナー以外の野菜を食べやすい大きさにして下段にセットします。(にんじんはヘタ、アスパラガスは根本を切り落としてください。)
- (2)ウイナーは切らずに上段にセットしてください。
- (3)蒸し終わりましたら皿に盛りつけます。
- (4)低カロリーで食べたい方はお好みで塩又はドレッシング類を少々かけて野菜の甘い味をご堪能ください。

蒸しプリン

温めても冷やしても美味しい。
おやつ定番！手作りプリンを召し上がれ。

蒸し時間

使用段数

13～15分

1段

材 料

- 卵……………4個
- 砂糖……………50g
- 牛乳……………300cc
- 生クリーム……………100cc
- バニラエッセンス……………少々

【キャラメルソース】

- グラニュー糖……………50g
- 水……………少々
- 熱湯……………50cc

作り方

- (1)プリン型にあらかじめバターを塗っておきます。
 - (2)牛乳を人肌に温めておきます。
※人肌とは指を入れて温かいと感じる程度です。
 - (3)小鍋に砂糖と水を加えて火にかけます。
 - (4)キャラメル色に焦げ目がついたら火からおろして、熱湯を注いでよく溶かしプリン型に注ぎます。
 - (5)人肌に温めた牛乳に砂糖を加えて溶かし、溶きほぐした卵に少しずつ加え裏ごしをします。
 - (6)生クリームとバニラエッセンスを加えて混ぜ型に流します。
 - (7)生地入りの型を蒸し器にセットし、13～15分蒸します。
- ※竹串で刺して生地がついてこなければ出来上がり。

さつまいもの蒸しパン

これでわが家もパン屋さん。
さつまいもの蒸しパンを簡単に作れます。

蒸し時間

使用段数

13～15分

1段

材 料

- さつまいも……………1/2個
- 小麦粉……………50g
- ベーキングパウダー……………小さじ1/4
- 砂糖……………30g

作り方

- (1)さつまいもは皮を剥きます。
- (2)小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖を混ぜ合わせふるいにかけます。
- (3)(1)と(2)をコップ1/4の水と混ぜ合わせ、アルミカップに流します。
- (4)アルミカップを蒸し器にセットし、13～15分蒸します。

保証とアフターサービス

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、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお客様ご相談係までご相談ください。

修理に関するお問合せ(お客様サービス係)

 **0256-64-3239**

お電話承り時間: 平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時

保証書(一体)

- 保証書は、この取扱説明書の最終ページ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上販売店から受け取っていただき、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

お買い上げの日から1年間

補修用性能部品の保有期間

- 本製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
- 補修用性能部品とは、その製品を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■保証期間中

製品に保証書を添えてお買い上げの販売店までご持参ください。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ときは

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有償修理させていただきます。当社「お客様ご相談係」にご相談ください。