

家庭用

日本国内専用  
Use only in Japan

# コトコト煮込みシェフ ASC-22D

## 取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



### 目次

安全上のご注意	1 ~ 2
各部のなまえ	3
ご使用前に	4
内鍋 (陶器) についてのご注意	4
正しい使いかた	5 ~ 6
モードについて	7
お手入れのしかた	8
故障かな?と思ったら	8
別売品について	9
仕様	9
アフターサービスについて	10

このたびは、「コトコト煮込みシェフ」をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。  
正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。  
なお、この取扱説明書には保証書が付いています。  
お読みになられたあとも、大切に保管してください。

アルファックス・コイズミ株式会社

# 安全上のご注意

- \* ご使用前に、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、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、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」の2つに区分しています。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

誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの。

## 注意

誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの。

### 絵表示の一例



⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになられたあとは、お使いになる方がいつも見られるところに必ず保管してください。

## 警告



●他の目的／場所での使用や、専用（純正品）以外の部品を流用しない。  
本製品は、家庭用の電気調理器です。



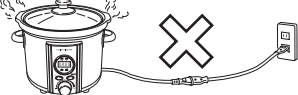
●交流100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因になります。



●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。  
感電・やけど・ケガの原因になります。



●定格15A以上のコンセントを単独で使う。  
他の器具と併用したり、延長コードを使うと、分岐コンセント部が異常発熱し、発火することがあります。



●使用中に異常が発生した場合には、直ちに電源を切って電源プラグをコンセントから抜く。  
修理はお買い上げの販売店または、アルファックス・コイズミ株式会社「お客様サービス窓口・修理受付」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・発火の原因になります。



分解禁止

●改造・分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。  
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または、アルファックス・コイズミ株式会社「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。



●電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は拭き取る。  
ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。

## ⚠ 警告



禁止

●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、高温部に近づけたりしない。火災・感電の原因になります。



ぬれ手禁止

●ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。  
スイッチを押さない  
感電やけがの原因になります。



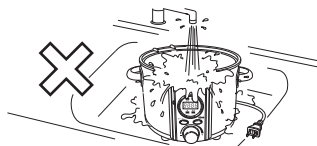
指示

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。  
感電・ショート・発火・発煙の原因になります。



禁止

●本体および電源プラグ／電源コードを水に漬けたり、水洗いしない。  
ショート・感電の原因になります。



## ⚠ 注意



指示

●電源プラグを抜くときは電源コードをもたず必ず電源プラグをもって引き抜く。  
感電・ショートの原因になることがあります。



●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。  
ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になることがあります。



指示

●耐熱性があり、平らで安定した場所に置く。  
ケガややけど、火災の原因になることがあります。



禁止

●調理／保温中は、覆ったり持運び（移動）しない。  
ケガややけど、火災の原因になることがあります。



指示

●火の気（熱源）や可燃物、壁や家具、電源を取るコンセント、水のかかる場所からは、十分に距離をとって使用する。  
ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になることがあります。



禁止

●缶詰やビン詰めのまま、加熱しない。  
ケガややけど、火災の原因になることがあります。



指示

●内鍋に材料を入れる際は、必ず容量を守る。  
吹きこぼれや空だきの原因になります。



禁止

●ふたの「つまみ」や本体の「取っ手」と「操作部」以外は、素手で触れない。  
調理／保温中および調理終了後もしばらくは熱いため、ケガややけどの原因になることがあります。



プラグを抜く

●お手入れは、電源を切って電源プラグをコンセントから抜き、各部が完全に冷えてから行なう。  
ケガややけどの原因になることがあります。



禁止

●内鍋（陶器）を直火や電子レンジ・オーブン・IH調理器などにかけない。  
容器の割れ、ヒビの原因になります。



禁止

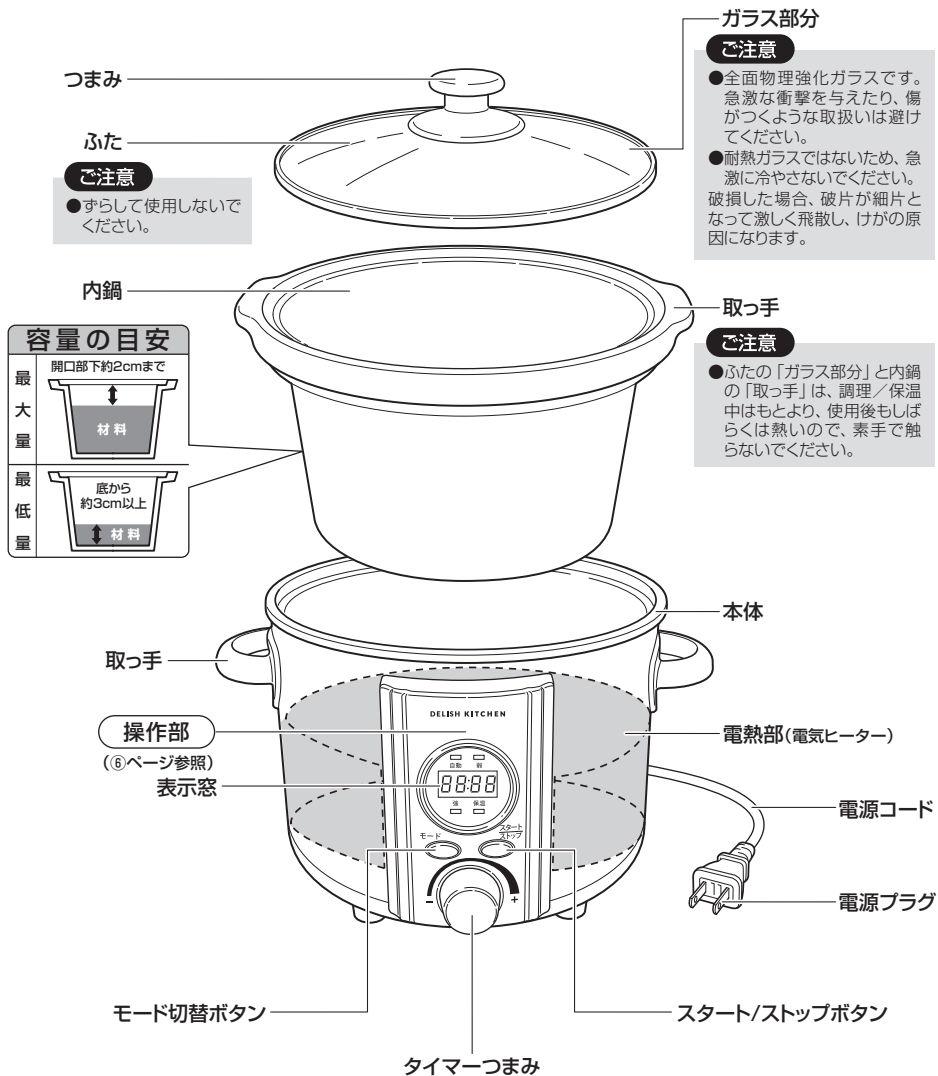
●揚げ物調理はしない。  
故障や火災の原因になることがあります。



禁止

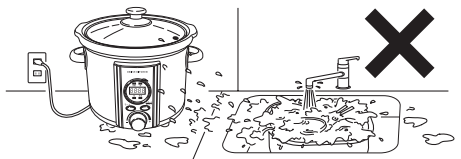
●電気カーペットやガラステーブル・テーブルクロスなどの上では使用しない。  
発火・発煙・破損の原因になります。

# 各部のなまえ



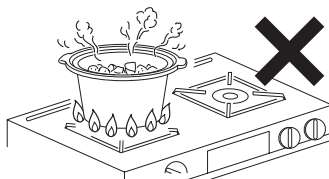
## ご使用の前に

- 本体内部および内鍋の外側／底面の水気や食材カス等は、拭き取ってください。
- 火の気（熱源）や水のかかる場所からは、十分に離してください。



## 内鍋（陶器）についてのご注意

- 内鍋（陶器）を直火や電子レンジ・オーブン・IH調理器などにかけない。  
容器の割れ、ヒビの原因になります。

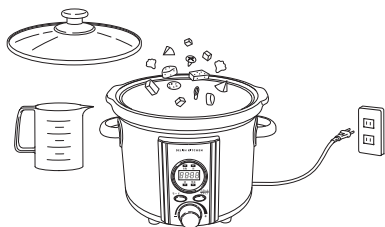


- 正しくご使用されている過程で、陶器の表面に細かいヒビが入ることがあります。これは陶器の「貫入」と呼ばれる特性であり、異常ではありません。ただし煮汁が染み出してしまう場合には、交換が必要です。新しい内鍋（陶器）のご注文は裏表紙に記載の「お客様サービス窓口・修理受付」までお問い合わせください。「別売品について」(⑨ページ) を参照してください。

# 正しい使いかた

## ① 内鍋を本体にセットし、材料を入れます。

- 内鍋を本体にセットし、下ごしらえをした材料を入れ、ふたをしてください。
- 材料を入れる際は、容量をお守りください。入れすぎは、吹きこぼれの原因になります。
- 目視容量目安は内鍋の3～8分目です。



## ② 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れます。

- 電源プラグをコンセントに、直接差し込みます。根元まで、確実に差し込んでください。

## ③ 調理メニューに合わせ、モード切替ボタンで「自動」・「強」または「弱」に設定後、タイマーつまみでタイマーをセットし、スタートボタンを押します。

操作の詳細は「操作部の使いかた」(⑥ページ)を参照してください。

- 調理終了後、自動的に保温に移行します。保温の必要のないメニューはストップボタンを押してください。
- 調理中はふたを開けたり、ずらしたりしないでください。温度が下がり調理が完了しません。また、水分が蒸発して焦げることがあります。
- 付属のレシピブックの設定モード/時間は目安です。お好みに応じてモードやタイマー(調理時間)を調節してください。

※保温モードで調理をしないでください。腐食の原因になります。保温機能は調理後の保温延長にのみご使用ください。



### タイマー設定可能範囲

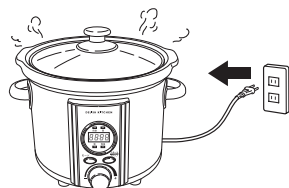
自動：3時間30分～10時間  
その他のモード：30分～10時間

### ご注意

- 吹きこぼれや空だきにご注意ください。
- 内鍋にお箸やお玉、しゃもじ等を入れたままにしないでください。

## ④ 電源プラグをコンセントから抜き、電源を切ります。(調理/保温終了)

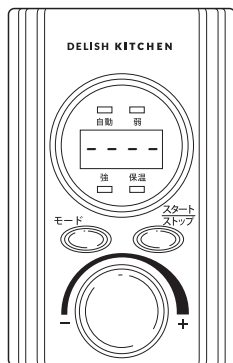
- 各部が冷えてからお手入れ(⑧ページ参照)をしてください。



## 操作部の使いかた

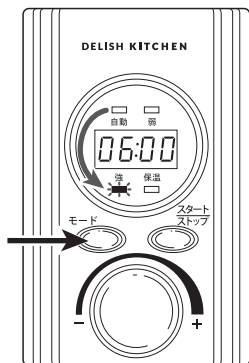
例) 骨つきチキンカレーの場合(「強」モードで4時間調理)

- ①電源プラグをコンセントへ差し込む



表示窓に“----”が点灯

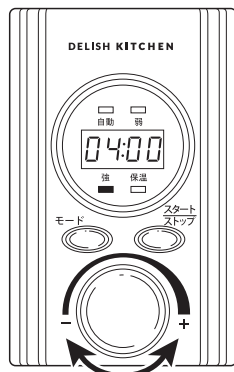
- ②モード切替ボタンで調理モードを選択



自動・強・弱・保温を選択、  
選択したモードのランプが点灯

例) 骨つきチキンカレーの場合  
は「強」に合わず

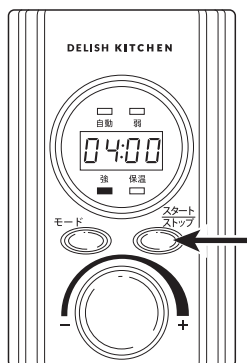
- ③タイマーつまみを回して  
タイマー設定



タイマーつまみを回し時間を設定  
(30分単位で設定可能)

例) 骨つきチキンカレーの場合  
は“04:00”に合わず

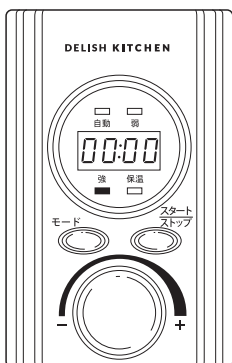
- ④スタートボタンを押す(調理開始)



表示窓の“:”が点滅  
表示窓に調理終了までの残り時間が  
1分単位で表示されます

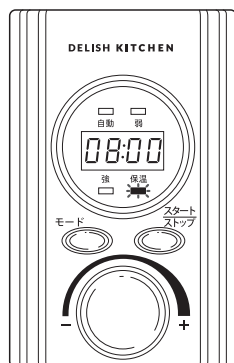
例) 骨つきチキンカレーの場合  
は“04:00”からスタート

- ⑤調理終了



表示窓が“00:00”になり  
【ピーツ】と5回電子音で  
調理の終了をお知らせします

- ⑥自動保温(最大8時間)



設定モードのランプが消え、  
保温ランプが点灯  
表示窓に保温の残り時間が  
1分単位で表示されます  
その後、8時間で自動OFFになります

※途中で調理をやめたい時、保温を中止したい時はストップボタンを押してください。



保温モードで調理をしないでください。腐食の原因になります。  
保温機能は調理後の保温延長にのみご使用ください。

# モードについて

モードのなまえ	モードの説明
自動 (調理開始～ 最高温度まで※: 180W その後: 70W) <small>※ご使用の環境や食材・ 分量により異なります。</small>	最高温度に達した後、温度を徐々に下げて調理します。 料理は温度が下がるときに味が染みるので、おいしく仕上がります。 調理後は自動的に保温に切り替わります。(最大8時間)
強 (180W)	最高温度に達した後、温度をキープしたまま調理します。 熱の通りが遅い食材を使用するときや、少しでも早く仕上げたいときにおすすめです。 調理後は自動的に保温に切り替わります。(最大8時間)
弱 (110W)	時間をかけて、徐々に温度を上げていきます。 よりじっくり料理を仕上げます。 調理後は自動的に保温に切り替わります。(最大8時間)
保温 (70W)	設定した調理時間経過後、自動的に保温に切り替わります。(最大8時間) また、最大8時間の保温が終了した後、保温を継続したい場合、さらに30分～10時間保温の延長が可能です。「操作部の使いかた」(⑥ページ)を参照してください。 ただし、長時間の保温は、においや変色・腐食の原因になりますのでご注意ください。 ※保温モードで調理をしないでください。腐食の原因になります。 保温機能は調理後の保温延長にのみご使用ください。

- 長時間の保温は、においや変色・腐食の原因になります。  
ご使用の環境や食材・分量に合わせ、お客様ご自身で調節してください。



# お手入れのしかた



- ・必ず電源プラグをコンセントから抜き、各部が完全に冷えてから行ってください。
- ・ご使用後は、毎回お手入れをしてください。
- ・本体・内鍋には金たわしなどは、使用しないでください。

## ふた / 内鍋のお手入れ

- ふたと内鍋は水洗いができます。
- 中性洗剤とスポンジで水洗いしてください。
- 内鍋の内側に付着した汚れは、歯ブラシなどで落としてください。

## 本体のお手入れ

- 本体の水洗いは絶対にしないでください。
- 中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めに絞って、本体の汚れを拭いてください。
- シンナーやベンジン、みがき粉などは使用しないでください。変色・サビ・傷の原因になります。

# 故障かな?と思ったら

こんなときは?	確認してください!!
表示窓が点灯しない	・コンセントから電源プラグが抜けていませんか? →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。
本体から煙やおいが出る	・調理中は煙(蒸気)が出ることがあります。また使いはじめは、製品の生産時に必要な油分が熱せられることにより、煙やおいが出ることがあります。 ご使用上問題はございません。
使用中に「カチカチ」といった音がする	・ヒーターの熱膨張によるものです。 ご使用上問題はございません。
内鍋(陶器)の底面のざらつきが気になる	・サンドペーパーなどを使って軽くこすってください。 ざらつきが軽減されます。
調理が上手にできない (吹きこぼれる・焦げる 生煮え・煮えすぎ)	・調理容量を守っていますか? →調理容量目安は内鍋の3～8分目(底から約3cm以上～開口部下約2cm)までです。 ・調理中にふたを開けたり、ずらしたりしていませんか? →調理中はふたを開けたり、ずらしたりしないでください。 温度が下がり調理が完了しません。また、水分が蒸発して焦げることがあります。 ・モードやタイマー(調理時間)の設定は適切ですか? →ご使用の環境や食材・分量に合わせ、お客様ご自身で調節してください。

- 以上のことを調べていただき、なお異常のあるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。

# 別売品について

別売品のお求めは、お買い上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」にお問い合わせください。

名 称	価格 (税抜)
内鍋 (陶器)	2,000円
ふた	800円

●上記価格は税抜価格です。別途消費税がかかります。また、別途送料・代金引換手数料がかかります。

# 仕様

電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	180W
安 全 装 置	温度ヒューズ：192℃
外 形 寸 法	約280(幅)×250(奥行)×250(高さ)mm
内 鍋 (陶 器) 寸 法	底部内径：約140mm 上部内径：約190mm 深さ：約100mm(開口部下)
煮 込 み 容 量	約0.6L～1.7L
目 視 容 量 目 安	内鍋の3～8分目まで
タ イ マ ー	最大 10時間
質 量	約3.4kg
コ ー ド 長	約 1.3m
付 属 品	レシピブック
生 産 国	中国

●この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

# アフターサービスについて

## 1. 保証書

- 保証書は、本書の裏面に添付されています。（※本書から切り離さないでください）
- 保証書はお買い上げの販売店で「お買い上げ日」と「販売店」欄の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。


## 2. 修理を依頼されるとき

- 保証期間内  
商品に本書（保証書）を添えて、お買い上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」にご連絡ください。保証の記載内容により、無料で修理いたします。
- 保証期間が過ぎている  
お買い上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。修理によって使用できる場合には、お客様のご要望により、有料で修理いたします。

## 3. 補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 「コトコト煮込みシェフ」の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

## 4. 長年愛用された製品の点検（★長年で使用のコトコト煮込みシェフの点検を！）

愛情点検	ご使用の際に、この様な症状がありませんか？	
	<ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグや電源コードが異常に熱い。</li><li>●電源コードに深いキズや変形がある。</li><li>●コゲくさい臭いがする。</li><li>●その他の異常、故障がある。</li></ul>	<p>一つでも該当する場合には→</p> <p>故障や事故防止のため、電源を切って電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。</p>

以上、アフターサービスについてのご不明の点がございましたら、お買い上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」までお問い合わせください。

## 個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は、当社個人情報保護方針に基づき、適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行ないません。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談/お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のためにアルファックス・コイズミ株式会社および関係会社で上記の個人情報を利用することがあります。

〈業務委託の場合〉

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに、適切な管理/監督をいたします。

## 【保証・無料修理規定】

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合、無料修理致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。
3. ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、アルファックス・コイズミ株式会社にお問い合わせください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。
5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
6. 出張修理は行っておりません。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
8. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

- ※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保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ※保証期間経過後の修理につきましては、お買い上げの販売店、または、アルファックス・コイズミ株式会社にお問い合わせください。

## コトコト煮込みシェフ ASC-22D 保証書

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げの日から、下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼してください。

品名／型番	コトコト煮込みシェフ / ASC-22D		
お買い上げ年月日 *	年	月	日
無料修理 保証期間	対象部分	期間（お買い上げ日より）	
	本体	1年	
お客様様	お名前 *		
	ご住所 *		
	TEL ( )		
	* 販売店		

\*印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

販売店の皆様へのご願い

必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。

## お客様サービス窓口・修理受付

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

【お客様サービス窓口】 ☎ **048-718-3336** 〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190  
電話受付時間：平日9:00～17:00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

※修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」に事前にご連絡ください。  
※弊社への直接の返品はお受けしておりませんので、あらかじめご了承ください。返品につきましては、お買い上げの販売店にご相談ください。

アルファックス・コイズミ株式会社  
<https://www.alphax.jp/>