

# TOKAIZ

ver1.0



## 多機能エッグクッカー 取扱説明書

保証書在中

型番：TCE-MEC01



製品の取扱説明書は、製品改善のため不定期に更新される場合があります。正確な情報を確認するためには、QRコードをスキャンして最新の説明書を入手してください。

# 目次

ご挨拶	01
本書について	01
安全にお使いいただくために	02
はじめに	04
・同梱品の確認	04
・各部のなまえ	05
使用方法	06
・準備	06
・予約	08
・A 半熟卵	09
・B 温泉卵	09
・C 固ゆで卵	09
・D 茶碗蒸し	13
・E ヨーグルト	13
・F 手動調理	17
お手入れ	20
技術仕様	21
故障かなと思ったら	22
保証規定	23
保証書	24

## ご挨拶

この度はお買い上げいただきありがとうございます。ご使用の前に、必ずこの取扱説明書をお読みください。特に「安全にお使いいただくために」の項は必ずお読みになり、正しくご使用ください。またお読みになった後、この取扱説明書をいつでも見られる場所に保管してください。

本製品は日本国内用に設計されております。

## 本書について

- ・本書の内容については、将来予告なしに変更する場合があります。
- ・本書の内容については、万全を期して作成しておりますが、万一ご不審な点、誤り、記載もれなど、お気づきの点がございましたら弊社までご連絡ください。
- ・本書の著作権は株式会社万通商事が所有しております。本書の内容の一部または全部を無断で複写することは、個人としてご利用になる場合を除き、禁止します。また、無断転載は固くお断りします。

## 安全にお使いいただくために

- ご使用になる前に、この「安全にお使いいただくために」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。



### 警告

- 本製品の定格入力を満たす電源を使用してください。
- 付属の電源コードは本製品専用の電源コードとなり、他の機器では使用できません。
- 電源プラグは根元まで差し込んでください。
- 濡れた手で電源プラグに触らないでください。(事故の原因)
- 本製品付属以外の電源プラグを使用しないでください。(故障の原因)
- お手入れするときや長時間使用しない場合は必ず電源プラグを抜いてください。
- 水などの液体が本体内部に入った場合、機器を十分に乾燥させた後ご使用してください。(故障の原因)
- 水で濡れている場所・湿気の多い場所では、使用しないでください。(故障の原因)
- 製品プラスチック部分と塗装部分は性質上、長時間の日光直射によって劣化・色落ちが生じることがあります。
- 水平でない場所や不安定な場所では、使用しないでください。(事故の原因)
- 叩いたり落としたり、投げつけるなど強い衝撃を与えないでください。(事故の原因)
- 火気の近くや、高温な場所では、使用しないでください。(事故の原因)
- 衣類や布などを本体にかぶせないでください。(事故の原因)
- 本製品を分解 / 改造しないでください。(故障の原因)

- ・蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- ・小さなお子様だけで使用させたり、幼児の手の届く場所では使用しないでください。
- ・海外で使用しないでください。
- ・動作に異常が生じた場合は、すぐに使用を中止してください。
- ・本製品の本来の用途以外では、使用しないでください。



## ご注意

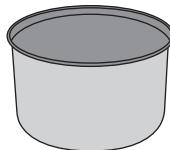
- ・水を入れずに使用しないでください。
- ・使用時は毎回必ず新しい常温の水を使ってください。水以外のものを入れないでください。
- ・水位表示以上の水を入れないでください。
- ・使用中は必ず蓋を閉めてください。水やお湯のつぎ足しをしないでください。
- ・使用中に蒸気口をふさがないでください。
- ・使用中に本体を移動させないでください。
- ・使用中または使用後しばらくは、本体を触らないでください。調理物を取り出す際は、布巾やミトンを使用して取り出してください。
- ・本体にお湯を入れたまま放置しないでください。
- ・連続で使用する際や、お手入れの際は、本体と蓋を冷やしてから行ってください。
- ・お手入れの際は、本体のプラグ差入口が濡れないようご注意してください。絶対に丸洗いしないでください。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機で洗浄または乾燥させないでください。
- ・長時間使用しない場合は各部を清掃し、十分乾かしてから保管してください。

# はじめに

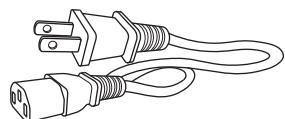
## 同梱品の確認



× 1



蒸しケース × 1



電源コード × 1



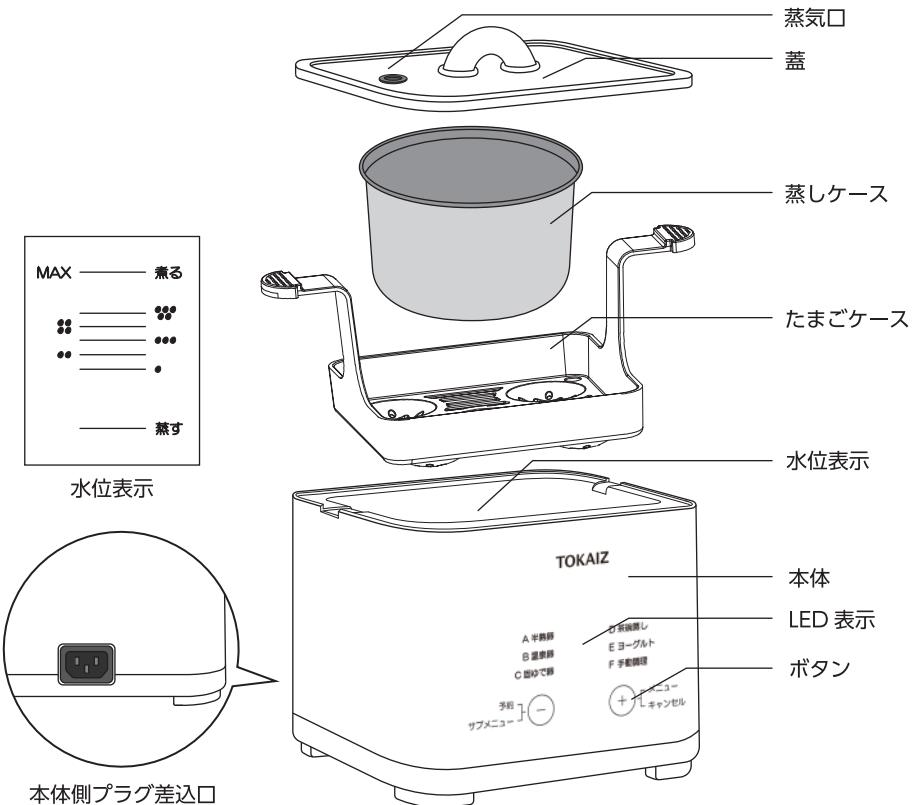
取扱説明書 & 保証書 × 1



レシピブック × 1

※万一足りなかった場合は販売店にご連絡ください。

## 各部のなまえ



# 使用方法

## 準備

本製品は出荷時、付属品が本体内に収納されています。ご使用の前に必ずすべての付属品を取り出してください。

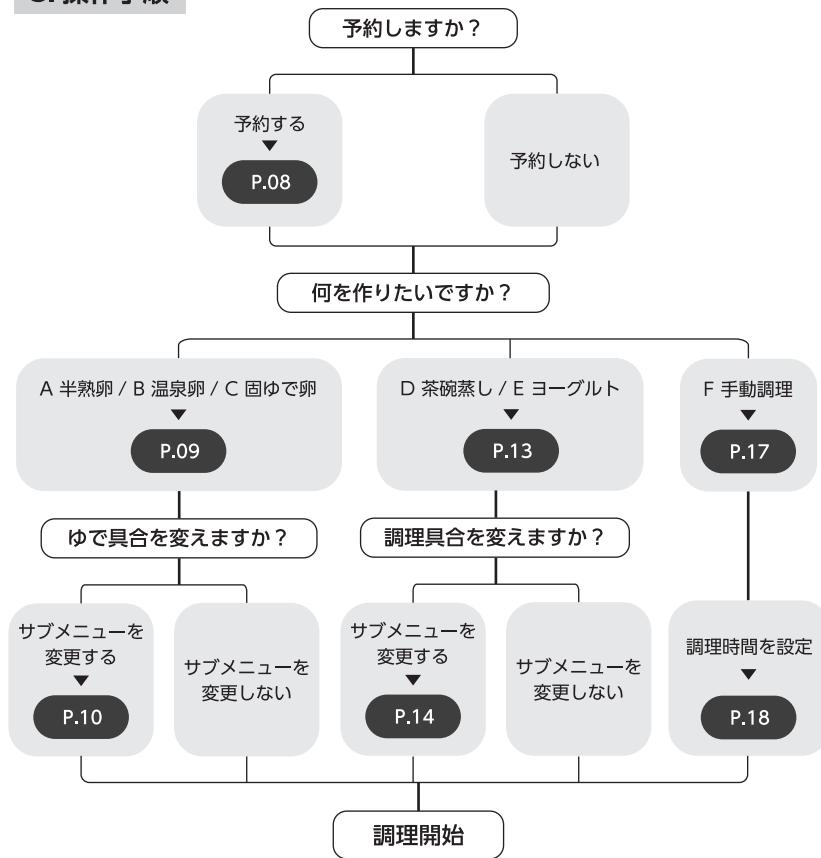
### 1. 各部を洗う

- ・ご使用前に、水で洗ったやわらかい布巾をよく絞り、本体内側を拭いてください。  
また、各ケースと蓋は台所用中性洗剤でよく洗ってください。
- ・本体のプラグ差込口が濡れないようご注意してください。絶対に丸洗いしないでください。

### 2. 電源コードを差し込む

- ・本製品付属以外の電源プラグを使用しないでください。
- ・片手で本体をしっかりとおさえて、電源コードの本体側プラグを本体の差込口に合わせて奥までしっかりと差し込み、コンセント側プラグをコンセントに差し込んでください。
- ・プラグを差し込むとブザー音が鳴り、LED表示が---になり、スタンバイ状態に入ります。

### 3. 操作手順



## 予約

本製品は予約設定機能を備えており、指定された時間後に自動的に調理を始めます。予約は最大 24 時間まで、0.5 時間刻みで設定することができます。

調理物を本体にセットした後、蓋をしてから予約を設定してください。



- ・スタンバイ状態中、左のボタンを押すと予約設定に入ります。
- ・右のボタンを 1 回押すと +0.5 時間、左のボタンを 1 回押すと -0.5 時間。
- ・予約したい時間の設定が完了したら、右のボタンを押すと次の操作に入れます。
- ・予約が設定されると、調理機は設定された時間になるまで自動的に待機します。
- ・予約設定完了した後、LED 表示で設定された時間までの残りの時間が表示されます。

表示ルール： ①24 時間～1 時間の場合、0.5 時間ごとに表示が変わります。  
②30 分以内になった場合、30-24-18-12-6-0 分の表示のみに変わります。

- ・設定された時間になると、調理機は自動的に調理を始めます。

※予約設定を取り消したい場合は、右ボタンを 3 秒間長押しすると、スタンバイ状態に戻ります。

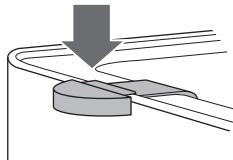
## A 半熟卵 / B 温泉卵 / C 固ゆで卵

### 1. 卵ケースに卵を並べる

- 卵は最大5個まで調理可能です。
- 本体に直接卵を入れないでください。

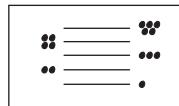
### 2. 卵ケースを本体にセットする

- 卵ケースの取っ手を本体の凹部分に合わせてセットしてください。
- 卵を落としたりしないよう、注意してセットしてください。



### 3. 水を入れる

- 常温の水以外は入れないでください。
- 卵の数に応じて、水位表示の線まで水を入れてください。
- 水を入れる際は蛇口から直接入れずに、カップなどを使ってください。
- 必ず卵をセットした後で水を入れてください。



### 4. 蓋をする

- 蓋を本体に合わせてしっかりと閉めてください。
- 蒸気口をふさがないでください。

## 5. 予約時間を設定

予約設定しない ▶ 6. に進んでください

- 左のボタンを押すと予約設定に入ります。
- 右のボタンを 1 回押すと +0.5 時間、左のボタンを 1 回押すと -0.5 時間。
- 予約したい時間の設定が完了したら、右のボタンを押すと次の操作に入ります。

※予約設定をキャンセルしたい場合、右ボタンを 3 秒間長押しすると、スタンバイ状態に戻ります。

※予約設定の詳細は、P.08 を参照してください。

## 6. メニューを選ぶ

 [メニュー キャンセル] ボタンを押すごとに LED 表示が A ~ F 順に切り替わります。

- 半熟卵を調理したい場合は、A を選んでください。
- 温泉卵を調理したい場合は、B を選んでください。
- 固ゆで卵を調理したい場合は、C を選んでください。

## 7. サブメニューを選ぶ

ゆで具合を調整しない ▶ 8. に進んでください

ゆで具合を調整したい場合、 [ ] (-) ボタンを押すごとに LED 表示が A01-A03/ B01-B02/C01-C02 順に切り替わります。

※サブメニューの変更をキャンセルしたい場合、右のボタンを押すと、LED が B を表示し、6. に戻ります。

	サブメニュー	ゆで具合	調理時間の目安
半熟卵	A	白身のみ固まっている	水が 98° に加熱され、カウントダウン(3分)に入れます。
	A01	A より少々やわらかめ	水が 98° に加熱され、カウントダウン(2分半)に入れます。
	A02	A より少々固め	水が 98° に加熱され、カウントダウン(3分半)に入れます。
	A03	A より固め	水が 98° に加熱され、カウントダウン(4分)に入れます。
温泉卵	サブメニュー	ゆで具合	調理時間の目安
	B	白身と黄身が半分固まっている	水が 75° に加熱され、カウントダウン(9分)に入れます。
	B01	B より少々やわらかめ	水が 75° に加熱され、カウントダウン(8分30秒)に入れます。
	B02	B より少々固め	水が 75° に加熱され、カウントダウン(9分30秒)に入れます。
固ゆで卵	サブメニュー	ゆで具合	調理時間の目安
	C	白身と黄身が十分に固まっている	水が 98° に加熱され、カウントダウン(6分)に入れます。
	C01	C より少々やわらかめ	水が 98° に加熱され、カウントダウン(5分)に入れます。
	C02	C より少々固め	水が 98° に加熱され、カウントダウン(7分)に入れます。

※調理時間の目安は弊社測定値であり、水温・室温・食材の状態などにより異なることがあります。

## 8. 調理開始

- 5 秒間操作がない場合、自動的に調理を始めます。
- 加熱開始後、現在の水温が表示されます。水が一定温度に加熱された後、LED 表示がカウントダウンに切り替わります。

※調理開始後、調理を中止したい場合、 ボタンを 3 秒間長押しすると、加熱が停止し、スタンバイ状態に戻ります。

## 9. できあがり

- 加熱が終了し、表示 LED が OFF になり、ブザー音が鳴ります。10 秒後、ブザー音がもう一回鳴ります。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 蓋を取り外し、卵ケースの取っ手を持ち、卵ケースごと卵を取り出してください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)
- すぐ出来上がった卵を冷水に浸し冷ましてください。卵を取り出さずにそのまま放置すると、ゆで具合が変わる可能性があります。
- 本体や蓋が十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないよう片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。

## D 茶碗蒸し / E ヨーグルト

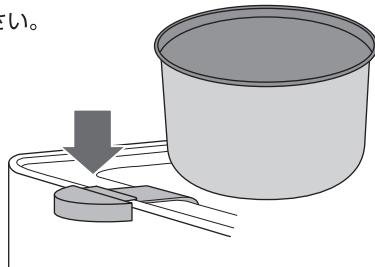
### 1. 水を入れる

- ・常温の水以外は入れないでください。
- ・水位表示の「蒸す」の水位線まで水を入れてください。
- ・水を入れる際は蛇口から直接入れずに、カップなどを使ってください。

—— 蒸す

### 2. 蒸しケースに食材を入れ、卵ケースに乗せて本体にセットする

- ・卵ケースの取っ手を本体の凹部分に合わせてセットしてください。
- ・蒸しケースを落としたりしないよう、注意してセットしてください。
- ・熱伝導の理由上、付属の蒸しケース以外は使用しないでください。
- ・本体に直接蒸しケースだけを入れないでください。



### 3. 蓋をする

- ・蓋を本体に合わせてしっかりと閉めてください。
- ・蒸気口をふさがないでください。

## 4. 予約時間を設定

予約設定しない ▶ 5. に進んでください

- 左のボタンを押すと予約設定に入ります。
- 右のボタンを 1 回押すと +0.5 時間、左のボタンを 1 回押すと -0.5 時間。
- 予約したい時間の設定が完了したら、右のボタンを押すと次の操作に入ります。

※予約設定をキャンセルしたい場合、右ボタンを 3 秒間長押しすると、スタンバイ状態に戻ります。

※予約設定の詳細は、P.08 を参照してください。

## 5. メニューを選ぶ

(+) メニュー キャンセル ボタンを押すごとに LED 表示が A ~ F 順に切り替わります。

- 茶碗蒸しを調理したい場合は、D を選んでください。
- ヨーグルトを調理したい場合は、E を選んでください。

## 6. サブメニューを選ぶ

調理具合を調整しない ▶ 7. に進んでください

調理具合を変更したい場合、 サブメニュー ] (-) ボタンを押すごとに LED 表示が D01-D02/ E01-E02 順に切り替わります。

※サブメニューの変更をキャンセルしたい場合、右のボタンを押すと、LED が B を表示し、5. に戻ります。

	サブメニュー	材料	蒸し具合	調理時間の目安
茶碗蒸し	D	M サイズ卵 1 個、 水約 150 mL (卵と水の比率は 1:2.5)	通常の茶碗蒸し	水が 98° に加熱され、 カウントダウン (21 分) に入ります。
	D01	S サイズ卵 1 個、 水約 100 mL (卵と水の比率は 1:2)	D より少々固め	水が 98° に加熱され、 カウントダウン (18 分) に入ります。
	D01	S サイズ卵 2 個、 水約 200 mL (卵と水の比率は 1:2)	D より少々固め	水が 98° に加熱され、 カウントダウン (18 分) に入ります。
	D02	M サイズ卵 1 個、 水約 180 mL (卵と水の比率は 1:3)	D より少々なめらか	水が 98° に加熱され、 カウントダウン (25 分) に入ります。

- ・白身のかたまりがないように溶きほぐしてください。
- ・水を卵液に入れて、しっかりと混ぜてください。
- ・卵を 2 個入れる場合、S サイズの卵がおすすめです。
- ・表記されたのは食材のない茶碗蒸しの材料と調理時間の目安です。食材や調味料を入れたい場合は、調理時間を調整してください。

	サブメニュー	材料	発酵具合	調理時間の目安
ヨーグルト	E	ヨーグルト大さじ 1 牛乳約 300 mL	通常のヨーグルト	水が 38° に加熱され、 カウントダウン (10 時間) に入ります。
	E01	ヨーグルト大さじ 1 牛乳約 300 mL	飲むヨーグルト	水が 38° に加熱され、 カウントダウン (8 時間) に入ります。
	E02	ヨーグルト大さじ 1 牛乳約 300 mL	E より少々酸っぱい	水が 38° に加熱され、 カウントダウン (12 時間) に入ります。

※調理時間の目安は弊社測定値であり、水温・室温・食材の状態などにより異なることがあります。

## 7. 調理開始

- ・5秒間操作がない場合、自動的に調理を始めます。
- ・加熱開始後、現在の水温が表示されます。水が一定温度に加熱された後、LED 表示がカウントダウンに切り替わります。

※調理開始後、調理を中止したい場合、 ボタンを3秒間長押しすると、加熱が停止し、スタンバイ状態に戻ります。

## 8. できあがり

- ・加熱が終了し、表示 LED が OFF になり、ブザー音が鳴ります。10秒後、ブザー音がもう一回鳴ります。
- ・電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・蓋を取り外し、卵ケースの取っ手を持ち、各ケースを取り出してください。蒸しケースを直接触らないでください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)
- ・調理が終了した料理を取り出さずにそのまま放置すると、調理具合が変わる可能性があります。
- ・本体や蓋が十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないよう片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。

## F 手動調理

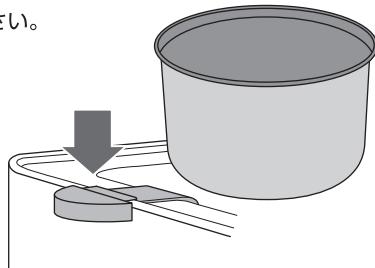
### 1. 水を入れる

- ・常温の水以外は入れないでください。
- ・水位表示の「蒸す」の水位線まで水を入れてください。
- ・水を入れる際は蛇口から直接入れずに、カップなどを使ってください。

—— 蒸す

### 2. 蒸しケースに食材を入れ、卵ケースに乗せて本体にセットする

- ・卵ケースの取っ手を本体の凹部分に合わせてセットしてください。
- ・蒸しケースを落としたりしないよう、注意してセットしてください。
- ・熱伝導の理由上、付属の蒸しケース以外は使用しないでください。
- ・本体に直接蒸しケースだけを入れないでください。



### 3. 蓋をする

- ・蓋を本体に合わせてしっかりと閉めてください。
- ・蒸気口をふさがないでください。

## 4. 予約時間を設定

予約設定しない ▶ 5. に進んでください

- 左のボタンを押すと予約設定に入ります。
- 右のボタンを 1 回押すと +0.5 時間、左のボタンを 1 回押すと -0.5 時間。
- 予約したい時間の設定が完了したら、右のボタンを押すと次の操作に入ります。

※予約設定をキャンセルしたい場合、右ボタンを 3 秒間長押しすると、スタンバイ状態に戻ります。

※予約設定の詳細は、P.08 を参照してください。

## 5. メニューを選ぶ



- 手動で調理したい場合は、F を選んでください。

## 6. 調理時間を設定



- 調理時間は 1~720 分（12 時間）まで 1 分刻みで自由に設定することができます。
- 右のボタンを押すと、時間設定に入ります。
  - 2 秒長押しすると、時間設定を早送りできます。（1 分刻み）
  - 5 秒長押しすると、時間設定を早送りできます。（10 分刻み）
  - 8 秒長押しすると、時間設定を早送りできます。（100 分刻み）
- 左のボタンを押すと、時間設定を短縮できます。（1 分刻み）

## 7. 調理開始

- ・時間設定の後、5秒間LED表示が点滅し、自動的に調理を始めます。
- ・加熱開始後、現在の水温が表示されます。水が98°に加熱された後、LED表示がカウントダウンに切り替わります。

※調理開始後、調理を中止したい場合、 メニュー キャンセル ボタンを3秒間長押しすると、加熱が停止し、スタンバイ状態に戻ります。

## 8. できあがり

- ・加熱が終了し、表示LEDがOFFになり、ブザー音が鳴ります。10秒後、ブザー音がもう一回鳴ります。
- ・電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・蓋を取り外し、卵ケースの取っ手を持ち、各ケースを取り出してください。蒸しケースを直接触らないでください。(必要な場合、布巾やミトンなどを使用してください。)
- ・調理が終了した料理を取り出さずにそのまま放置すると、調理具合が変わる可能性があります。
- ・本体や蓋が十分に冷めたことを確認し、水がこぼれないよう片手で本体をしっかりとおさえて、電源プラグを引き抜いてください。

## お手入れ



お手入れする際は、必ず電源プラグを抜いてから作業してください。

- ・やけど防止のため、本体が十分冷却した後に排水してください。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機で洗浄または乾燥させないでください。
- ・本体の外側や表面の上部は、よく絞った布巾で拭いてください。
- ・蓋や各ケースは台所用中性洗剤でよく洗い、水ですすぎ、完全に乾かしてください。
- ・使用後の水を捨てずに長期間放置すると、異臭が発生する可能性があります。
- ・ミネラルウォーターや水道水は、沸騰後にミネラル成分が付着しやすくなります。  
使用後はすぐに清掃し、汚れが取れない場合は食用酢やクエン酸で清掃してください。
- ・長期間使用しない場合は、自然乾燥させ、虫などの侵入を防ぐためにプラスチック袋などで密封して直射日光の当たらない場所で保管してください。

## 技術仕様

製 品 名	多機能エップクッカー
型 番	TCE-MEC01
定 格 電 源	AC100V 50/60Hz 3A
定 格 電 力	300W
電 源 コー ド 長 さ	約 0.8 m
本 体 サ イ ズ	182×155×162mm
本 体 質 量	約 875g (各ケース含む)

※技術仕様は弊社測定値であり、誤差が生じることがあります。

## 故障かなと思ったら

修理を依頼する前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、次の点検をしてください。それでも異常のある場合は、弊社または製品の販売店にご連絡ください。

### 1. 電源が入らない

- ・電源プラグが正しく接続されていない可能性があります。もう一度しっかりと接続してください。
- ・差込口の汚れによって電源が入らない可能性があります。清潔な布で差込口をきれいに拭いてください。

### 2. できあがりに差がある

- ・連続で使用していませんか？連続で使用すると、水温の調節がうまくいかず、できあがりに差が出る場合があります。
- ・調理中蓋を開けると水温が下がり、調理に支障がでる恐れがあります。

### 3. カウントダウン中、加熱が断続的に行われる。

- ・水温を保つため加熱が断続的に行われる場合があります。故障ではありません。

## 保証規定

- 保証期間内に正常な使用状態でご使用の場合に限り品質を保証しております。万一保証期間内で故障がありました場合は、弊社所定の方法で無償修理いたします。
- 次のような場合は保証期間内でも保証対象外になります。
  1. 異常電圧による故障及び損傷。
  2. 故障の原因が取扱い上の不注意による場合。
  3. 故障の原因がお客様による輸送・移動中の衝撃による場合。
  4. 天変地異、ならびに公害や異常電圧、その他の外部要因による故障及び損傷の場合。
  5. 譲渡や中古販売、オークション、転売などでご購入された場合。
- お客様ご自身による改造、修理またはシステムプログラムの編集などの場合は、保証対象外となります。
- 本製品の故障、またはその使用によって生じた直接、間接の損害については弊社はその責を負わないものとします。
- 弊社は、いかなる場合でもご購入者様の逸失利益、弁護士費用、その他の損害を賠償しないものとします。

# 保証書

多機能エッグクッカー

保証期間：本体6ヶ月間

型番：TCE-MEC01

お名前

ふりがな

様

ご住所

電話番号

〒 - -

お買い上げ年月日

注文番号

年 月 日

◎お問い合わせ先

**株式会社万通商事**

住 所：〒273-0011 千葉県船橋市湊町 3-11-7

お問合せ電話番号：**0120-090-627**

受付時間：平日：10時～19時 / 祝日：10時～17時  
(土・日・年末年始・弊社休業日を除く)

ホームページ：[www.tokaiz.jp](http://www.tokaiz.jp)

本書は日本国内においてのみ有効です。

THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN JAPAN.

※本取扱説明書の内容は、予告なしに変更になる場合があります。

TOKAIZ

## ＼ EGG COOKER ／

# うまく仕上げるコツ



ゆで具合が思ってたのと違う

- 卵のサイズにより、同じメニューでもでき上がりに差が出る場合がございます。小さい卵の場合には、より時間の短いメニューを選んで試してみてください。
- ゆで卵の数が異なる場合、水を注ぐ量も異なります。卵をゆでる際には、必ず卵の個数に対応する水位表示線を超えないように水を注いでください。水を入れすぎると、ゆで具合が変わってしまう恐れがあります。
- でき上がったたまごはすぐに取り出し、水で冷やしてください。そのまま放置するとゆで具合がかわってしまう恐れがあります。

殻がむきにくく…

- でき上がったたまごはすぐに氷水に入れて冷やすと殻がむきやすくなります。
- 卵のとがっていない側にピンやたまご穴あけ器を使用して穴をあけると、むきやすくなります。（必ず穴を開いた側を上にしてゆで卵ケースにセットしてください。）

裏面に続きます



半熟卵や温泉卵を作る場合、卵のサイズや重さによって、卵メーカーのおすすめ調理モードが異なります。

下記は、卵のサイズや重さに基づいたおすすめの調理モードです。

※卵黄が液状に近い状態にしたい場合は、より時間が短いモードを選んでください。

この場合でも、卵がやや過熟になると、水位表示線よりも少なめに水を注ぐことをおすすめします。

### 半熟卵

SS サイズ 40g 以上  
46g 未満

S サイズ 46g 以上  
52g 未満

MS サイズ 52g 以上  
58g 未満

M サイズ 58g 以上  
64g 未満

L サイズ 64g 以上  
70g 未満

LL サイズ 70g 以上  
76g 未満

手動調理  
恒温状態で  
2分間の  
カウントダウンを  
行います。

AOI モード  
恒温状態で  
2分30秒間の  
カウントダウンを  
行います。

A モード  
恒温状態で  
3分間の  
カウントダウンを  
行います。

### 温泉卵

SS サイズ 40g 以上  
46g 未満

S サイズ 46g 以上  
52g 未満

MS サイズ 52g 以上  
58g 未満

M サイズ 58g 以上  
64g 未満

L サイズ 64g 以上  
70g 未満

LL サイズ 70g 以上  
76g 未満

BOI モード  
恒温状態で  
9分間の  
カウントダウンを  
行います。

B モード  
恒温状態で  
10分間の  
カウントダウンを  
行います。