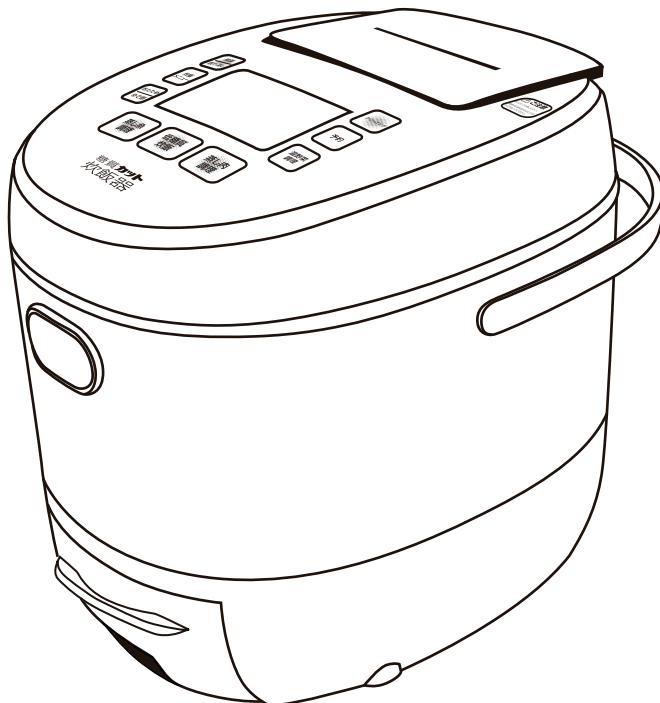


いつものご飯を低糖質に 糖質カット炊飯器

(家庭用)

取り扱い説明書



もくじ

安全上のご注意	1 ~ 2
サポートについて	2
低糖質炊飯について	3
各部の名称と働き	4
操作パネルについて	5
ご飯を炊く前の準備	6 ~ 7
ご飯の炊き方	8 ~ 9
アース線の取り付けについて	10
予約炊飯のしかた	11
蒸し魚 / 蒸し肉 / 温野菜調理について	12
その他機能について	13
蒸し料理の調理時間について	14
お手入れのしかた	15 ~ 17
仕様	18
こんな時は	19

安全上のご注意

ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に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明示するために、誤った取扱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、必ず守って下さい。

△ 警告

この表示を無視して、誤った取扱をすると
と、人が死亡又は重症を負う可能性が想
定される内容を示しています。

△ 注意

この表示を無視して、誤った取扱をすると、
人が障害を負う可能性及び物的損害のみの
発生が想定される内容を示しています。

△ 警告

火災・感電・けが・水漏れなどによる事故やけがを防ぐために



このマークは「しなければいけないこと」が記されています。具体的な内容はマーク右側の本文をお読みください。



このマークは「してはいけないこと」が記されています。具体的な内容はマーク右側の本文をお読みください。

電源や電源プラグ・コード



- 交流 100V 以外での使用やコンセント・配線器具の規格を超える使用はしない。
- 延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、コンセント部の異常発熱や火災の原因となります。

技術者以外の分解、修理の禁止



感電や異常動作の原因となりますので、
技術者以外の分解・修理・改造は絶対に
行わないで下さい。
故障と思われる場合には弊社サポートまで
ご連絡ください。

電源や電源プラグ・コード



- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- 定期的にプラグを乾いた布で拭く
(火災の原因)
- 定格 15A・交流 100V の単独コンセントを使う (他の器具と併用すると発熱による火災の原因)

傷んだ電源コードの使用禁止



電源コードや差し込み口が痛んだ電源
コードは利用しないでください。感電・
ショート・発火の原因となります。

ぬれた手で電源コードを抜き差ししない。



電源コードや差し込み口が痛んだ電源
コードは利用しないでください。感電・
ショート・発火の原因となります。

蒸気口に手や顔を近づけない



炊飯中や炊飯直後は蒸気出口から高温の
蒸気がでるため手や顔を近づけないでく
ださい。やけどの原因となります。

安全上のご注意

炊飯中は移動しないでください。



炊飯中はふたを開けたり本機を移動したりしないでください。やけどや故障の原因となります。

水をかけたり丸洗いしない

本機に水や油をかけたり丸洗いしないでください。故障の原因となります。

空焚きはしないでください。



やけどや故障の原因となります。

本製品は一般家庭用になります

本製品は一般家庭用です。業務用では使用しないでください。

サポートについて

動作しない、お買い上げ時から問題が発生しているなどの場合は、ご連絡不要にて対応させて頂きます。症状を記載したメモ、購入日が確認できる納品書、レシート、保証書などを商品一式を弊社サポートセンターまでご送付下さい。(お届け日より1週間以内の場合は、初期不良として送料着払いにてご送付下さい。)

取り扱い説明書記載内容と実際の操作方法に違いがある場合、新しいマニュアルを公開している場合がございます。

ダウンロードページをご確認下さい。

<http://www.thanko.jp/support/download.html>

ご質問などが多い内容については、Q&Aページに解決方法が記載されている場合がございます。合わせてご確認下さい。

<http://www.thanko.jp/support/qa.html>

■メールでのお問い合わせ

お客様の御名前、商品名、お問い合わせ内容を記載し、次のアドレスまでご連絡下さい。

support@thanko.jp

サンコーカスタマサポート(修理品の送付先)

〒101-0021 東京都千代田区外神田4-9-8 神田石川ビル 4F

TEL : 03-3526-4328 FAX : 03-3526-4329

(月～金 10:00-12:00, 13:00-18:00 土日祝日を除く)

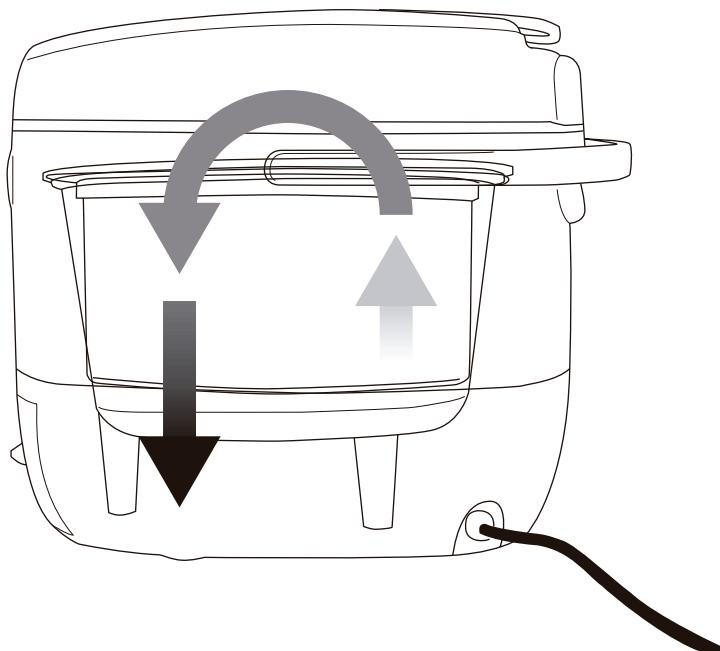
低糖質炊飯について

この度は弊社「いつものご飯を低糖質に 糖質カット炊飯器」をご購入
頂き誠にありがとうございます。

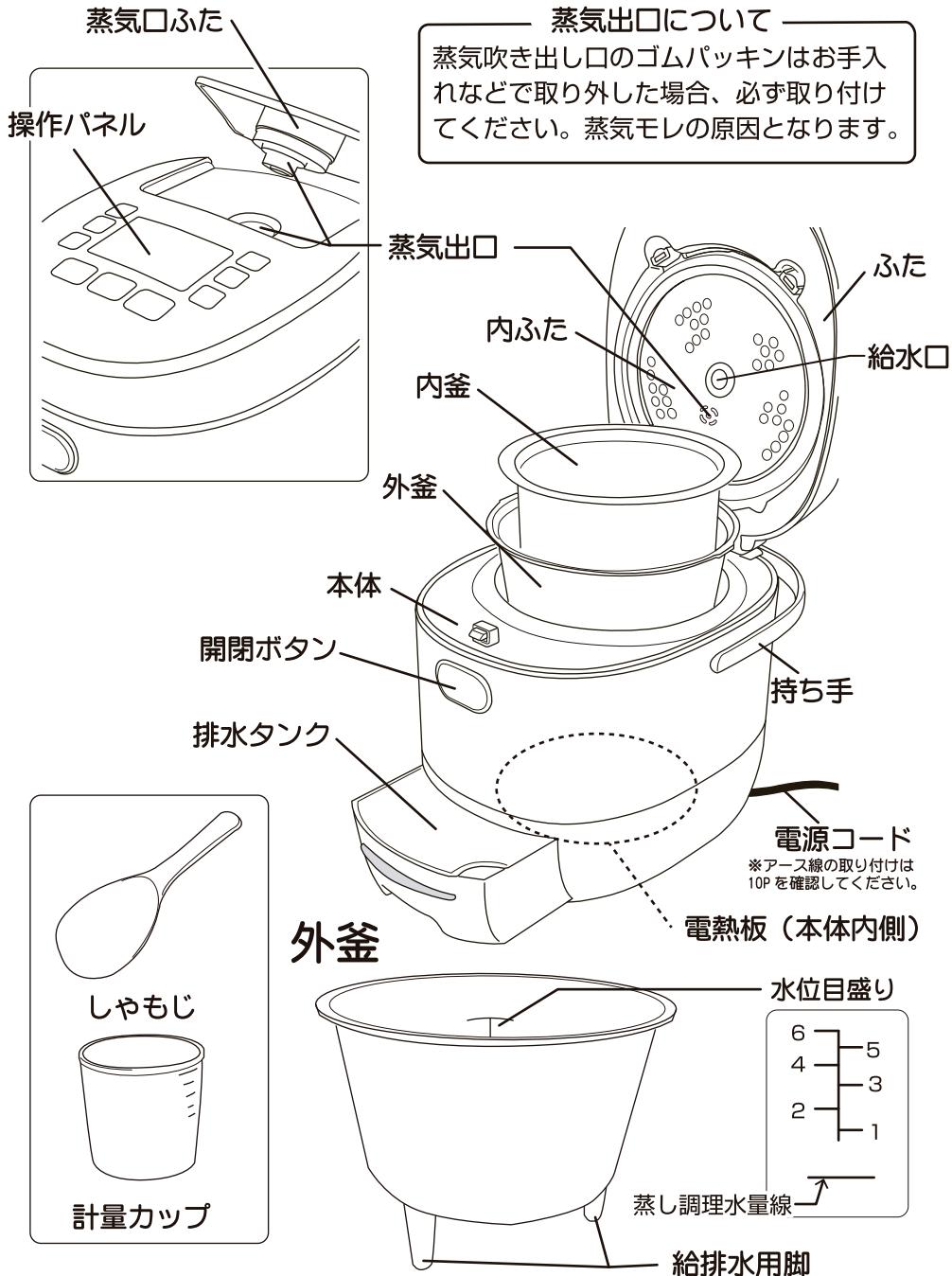
本製品は炊飯中の熱湯にお米の糖質成分が溶けだし、独自の排出機構を
使って炊飯中のお湯が排出されることで
普段お召し上がりのお米が「低糖質ご飯」として炊きあがります。

熱湯と発生する蒸気の二つを使いご飯を炊くことで糖質成分をカットし
ながら美味しくご飯が出来上がります。

手間なく毎日のご飯が「低糖質ご飯」となる「いつものご飯を低糖質に
糖質カット炊飯器」をぜひご活用ください。



各部の名称と働き



※外釜を動かすと排水弁が移動する音がしますが、故障ではありません。

操作パネルについて

各ボタンの主な機能になります。各項目の横に記されたページに使い方などが記載されていますのでご確認ください。

時間表示

00:00 調理時間や予約時間が表示されます。

調理時間 予約時に「炊飯終了時間」が表示されます。

残り調理時間 調理中に「調理終了時間」が表示されます。

保温 / 取り消し

保温するときや設定の取り消しなどに利用します。
(P13)

保温
取り消し

炊飯時の お米の硬さ選択

お米の炊きあがりの硬さを選択できます。

(P8)

炊飯
メニュー

あたため / 蒸し料理

食材を温め直す時やその他蒸し料理などに利用します。

(P13)

あたため
蒸し料理

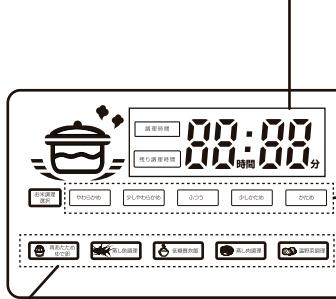
調理方法

選択した調理方法が表示されます。

蒸し魚
調理

低糖質
炊飯

蒸し肉
調理



炊飯種類表示

お米の炊きあがりの硬さが表示されます。

クリーニング

本体内部をクリーニングする時に利用します。

(P17)

予約

調理開始時間を予約する時に利用します。
(P11)

温野菜調理

調理方法 選択ボタン

さまざまな調理方法が選択できます。

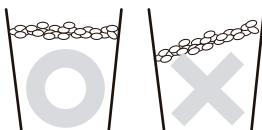
(P8,9,12)

ご飯を炊く前の準備

- ご利用になる前に、必ず各部分をきれいに拭いてからご利用ください。
外釜、内釜、内ふた、しゃもじはきれいに洗ってからご利用ください。

① お米を正しく計量する

付属の計量カップの目盛りをめやすにお米を入れる。
この時お米が水平になるようにならしてください。



② お米を洗う

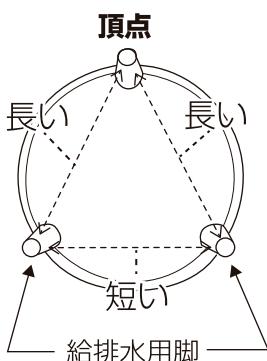
内釜と外釜二つを使い洗米できますがボールなど他の食器を利用して洗米できます。器具などを使わずに手で洗米してください。

- (1)はじめはたっぷりの水でお米を浸し、すぐに水を捨ててください。
- (2)お米を揉むようにして、お米をとぐ→水で流すを繰り返し、
水が透き通るくらいになるまで繰り返してください。

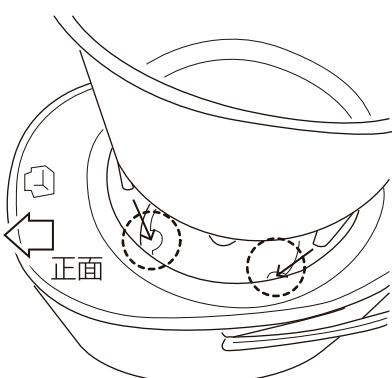
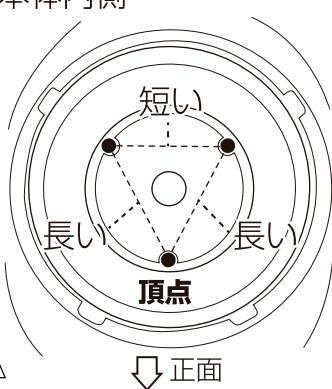
③ 本体に外釜を設置する

本体内側の底面にある穴と外釜の給排水用脚の位置を合わせて、設置します。外釜の給排水用脚は下図の様に二等辺三角形の位置に設置されていますので、**頂点の位置を合わせて**本体に差し込んでください。

外釜裏側



本体内側



ご飯を炊く前の準備 つづき

④ 外釜に水を入れる

本体に外釜を入れ水平な場所に置き、お米のカップ数に合わせて外釜の目盛りまで水を入れます。

※水加減を変えることでお米の硬さを調整できますが「炊飯メニュー ボタン」でも調整することができます。

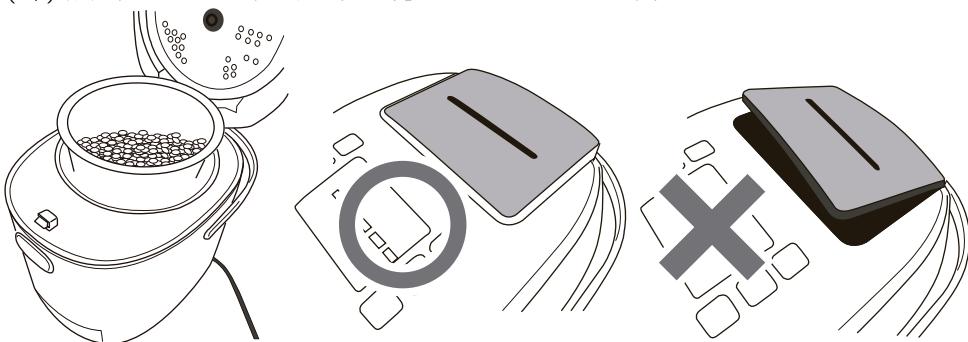
例) 3カップ（3合）のお米を炊く場合

外釜（黒いお釜）

※外釜を動かすと排水弁が移動する音がしますが、故障ではありません。

⑤ 内釜をセットする

- (1) 内ふたが取り付けられていることを確認し、内釜や外釜に米粒が無いか確認し、水滴などがあった場合には拭き取ってください。
- (2) といだお米が入った内釜をセットします。
- (3) 本体が水平に設置されているか確認して、ふたを力チッと音がするまで確実に閉めてください。
- (4) 蒸気口ふたが確実に取り付けられているか確認してください。



⑥ 電源プラグをコンセントに差し込む

電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

アース線の使い方については 10 ページをご確認ください。

ご注意

コンセントの抜き差しは濡れた手で行わないでください。

ご飯の炊き方



各スイッチはタッチセンサー方式となります。
ゆっくりと指を押し付けるように操作してください。

① スイッチを押して「低糖質炊飯」を選択する

はじめに「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅（スタンバイ状態）になっているか確認してください。

赤く点滅している場合には「②へ進み スイッチを押してご飯の炊きあがりを選択する」に進んでください。

電源接続直後は「低糖質炊飯」が選択された状態になります。
「低糖質炊飯」が選択されているとボタンが赤く点滅します。

② スイッチを押してご飯の炊きあがりを選択する

「炊飯メニューボタン」を押すと、「やわらかめ」～「かため」までおご飯の炊きあがりを選択することができます。

③ スイッチを長押しして炊飯を開始する

「低糖質炊飯ボタン」が赤い点滅から点灯に変わり炊飯を開始します。

● 炊飯時間の目安

やわらかめ	少しやわらかめ	ふつう	少しかため	かため
約 40 分	約 37 分	約 35 分	約 33 分	約 30 分

※炊飯時間は水加減などでもかわりますので、目安となります。

※6合のお米の炊飯を基準にしています。

④ 炊飯終了

炊飯が終了してご飯が炊き上るとブザー音が4回なります。

しばらく（10分～15分）蒸らした後、しゃもじなどで良くほぐしてからお召し上がりください。

※炊飯が終了すると自動で保温動作に切り替わります。

保温動作は最大2時間となり2時間経過後、スタンバイ状態に戻りますので、早めにお召し上がりください。

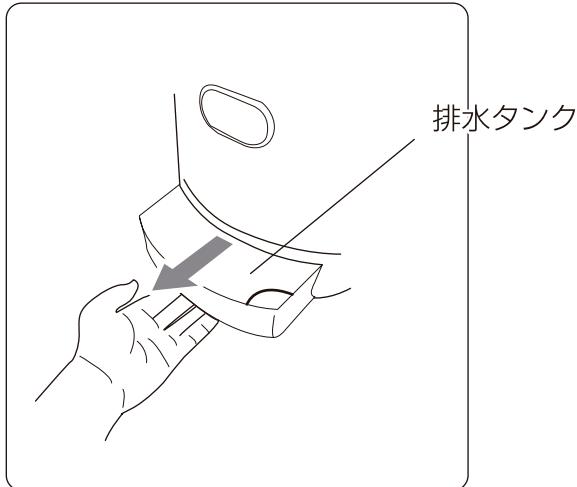


外釜を取り出す時は必ず**外釜の温度が下がっている事を確認してから取り出してください。火傷や故障の原因となります。**

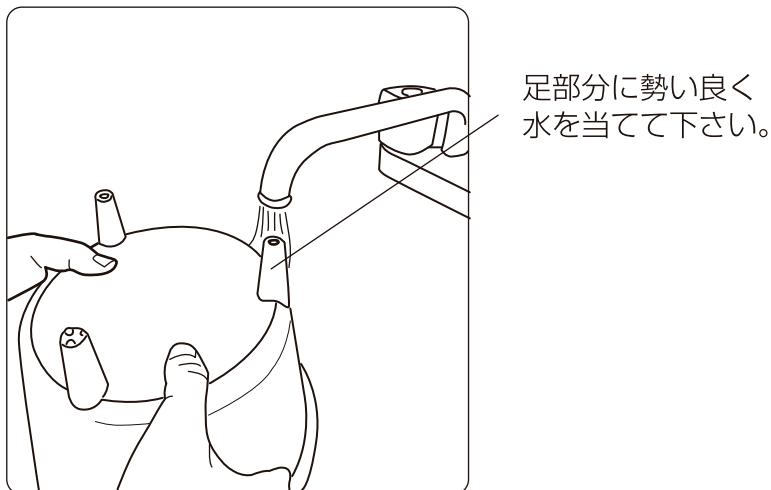
ご飯の炊き方 つづき

⑤ 炊飯終了後

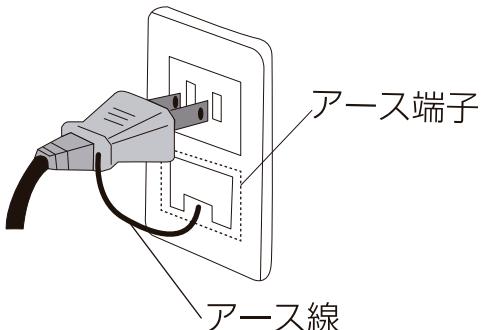
炊飯が終了すると排水タンクに炊飯に利用した水が溜まりますので、排水タンクを手前に引き出して捨ててください。



外釜の「給排水用脚」部分についても下図を参考に毎回清掃して下さい。
給排水用脚は2本ございます。どちらも清掃して下さい。
お米のでんぶん質が残っていると、排水弁が正しく動作しない場合がございます。

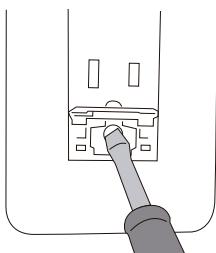


アース線の取り付けについて

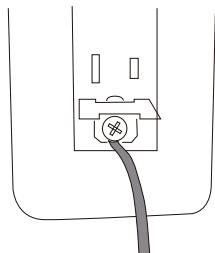


● アース線の取り付け例

※アース端子にはさまざまな形状がございます。取り付け方法が不明の場合にはお近くの電気工事店でご相談ください。



(1) マイナスドライバー等でアース端子のフタを開けアース線取付用のネジをゆるめます。



(2) ゆるめたネジにアース線をはさんでネジをしめます。
最後にアース端子のフタを閉めてください。

予約炊飯のしかた



各スイッチはタッチセンサー方式となります。
ゆっくりと指を押し付けるように操作してください。

① 炊飯メニュー スイッチを押してご飯の炊きあがりを選択する

はじめに「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅（スタンバイ状態）になっているか確認してください。スタンバイ状態で「炊飯メニュー」ボタンを押して、「やわらかめ」～「かため」までご飯の炊きあがりを選択することができます。

② 予約 スイッチを押して「炊飯終了時間」を選択する

スイッチを押すと30分ずつ数値が増えます。何度か 予約 を押して、炊飯完了したい時間に数値を合わせてください。

1時間後～24時間後まで予約できます。

※予約時間を間違えた場合には 取り消し を押して、一旦キャンセルし、はじめからやり直してください。

予約時間の例：現在時刻がPM1:00でPM6:00に炊きあがりを設定する場合

PM6:00は現時刻から5時間後なので、「予約ボタン」を10回押すと時計表示が **05:00** になります。これは「5時間後」に**炊飯が終了する**案内となります。

③ 低糖質炊飯 スイッチを長押しして予約炊飯を開始する

「低糖質炊飯ボタン」が赤い点滅から点灯に変わり予約炊飯を開始します。その後、炊飯終了時間に合わせて自動的に炊飯が開始されます。

！ 予約炊飯の設定が開始するとお釜の中の水が一旦排水タンクに溜まりますが再度利用しますので捨てないでください。

※お米が長時間水に浸かるのを防ぐため

※予約時間が1時間の場合には排水タンクに水が落ちることはあります。

！ 予約機能は「低糖質炊飯」のみでご利用頂けます。

蒸し魚 / 蒸し肉 / 温野菜調理について

蒸し魚調理について

蒸し魚
調理

スイッチを押して「蒸し魚調理」を選択する

電源接続直後は「低糖質炊飯」が選択された状態になります。
「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅してスタンバイ状態になっていることを確認してください。

「蒸し調理水量線」(4P 参照)まで水を入れてください。

スタンバイ状態で「蒸し魚調理ボタン」を長押しすると調理が始まります。

蒸し肉調理について

蒸し肉
調理

スイッチを押して「蒸し肉調理」を選択する

電源接続直後は「低糖質炊飯」が選択された状態になります。
「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅してスタンバイ状態になっていることを確認してください。

「蒸し調理水量線」(4P 参照)まで水を入れてください。

スタンバイ状態で「蒸し肉調理ボタン」を長押しすると調理が始まります。

蒸し野菜調理について

温野菜
調理

スイッチを押して「温野菜調理」を選択する

電源接続直後は「低糖質炊飯」が選択された状態になります。
「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅してスタンバイ状態になっていることを確認してください。

「蒸し調理水量線」(4P 参照)まで水を入れてください。

スタンバイ状態で「温野菜調理ボタン」を長押しすると調理が始まります。

各調理の調理内容について

- 蒸し魚調理・・・お湯が沸騰した後、約 8 分間蒸気がでます。
- 蒸し肉調理・・・お湯が沸騰した後、約 20 分間蒸気がでます。
- 温野菜調理・・・お湯が沸騰した後、約 25 分間蒸気がでます。

その他機能について

保温 / 取り消し

保温
取り消し

保温や操作を間違えた時に取り消しができます。

(1) 保温機能ご利用の場合

電源接続直後は「低糖質炊飯」が選択された状態になります。
「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅してスタンバイ状態になっていることを確認してください。
スタンバイ状態中に「保温 / 取り消し」ボタンを長押しするとそのまま保温状態になります。(もう一度長押しすると解除されます。)
※保温時間は最大2時間となります。

(2) 取り消し機能ご利用の場合

予約時間、炊飯メニューと調理方法を間違えて選択した場合、「保温 / 取り消し」ボタンを長押しするとスタンバイ状態にもどります。

あたため / 蒸し料理

あたため
蒸し料理

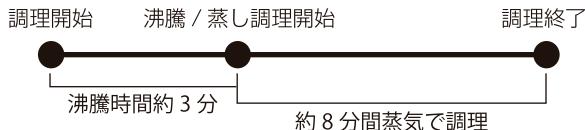
冷たいご飯を温めたり、その他蒸し料理ができます。

電源接続直後は「低糖質炊飯」が選択された状態になります。
「低糖質炊飯ボタン」が赤く点滅してスタンバイ状態になっていることを確認してください。
「蒸し調理水量線」(4P 参照)まで水を入れてください。
スタンバイ状態で「あたため / 蒸し料理ボタン」を長押しすると調理が始まります。
沸騰後、約8分間蒸気が出て食材を温め直します。

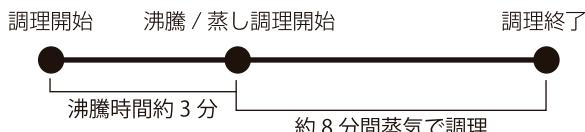
蒸し料理の調理時間について

それぞれの調理時間は下の図のようになっております。料理の参考としてご利用ください。

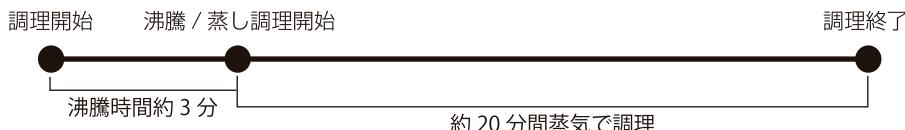
蒸し料理の調理時間



蒸し魚調理の調理時間



蒸し肉調理の調理時間



温野菜調理の調理時間



各調理方法は蒸気での調理時間以外に調理方法の違いはございません。
食材やお好みにより使い分けて調理してください。

お手入れのしかた

- お手入れを行う場合や移動する際にはかならず電源コードをコンセントから抜き、お釜や本体が冷えた事を確認してから行ってください。
- 炊飯器は食品に触れる調理器具ですので、お手入れをして清潔な状態を保った状態でご利用ください。



- ※ 本体の丸洗いは絶対に行わないでください。
- ※ 濡れた手で電源コードの抜き差しを行わないでください。
- ※ お手入れにはシンナー等の溶剤や磨き粉、たわしなど使用しないでください。傷や破損の原因となります。

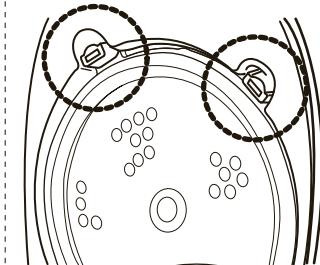
本体

- 汚れは水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼって拭き取ってください。本体の内側も同様に拭き取ってください。

内ふた・蒸気出口

- 本体から取り外した状態で台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗剤が残らないよう十分水洗いした後、やわらかい乾いた布で水分を拭き取ってから元に戻してください。

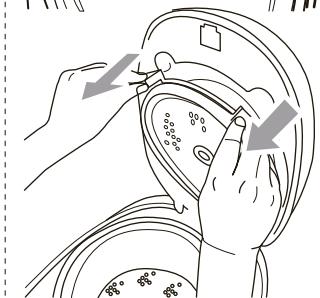
内ふたの外し方



点線で囲んだ部分を引っ張ると内ふたのロックが外れます。

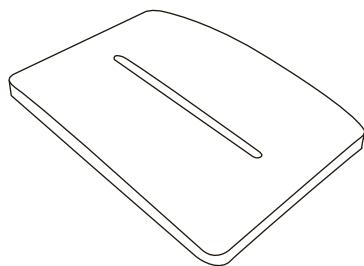
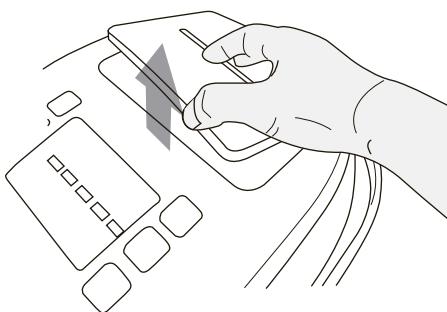
そのまま手前に引いて内ふたを外してください。

もとに戻すときはロックが「カチッ」と音がするまで押し込んでください。



お手入れのしかた つづき

蒸気出口の外し方



本体から蒸気出口を外してお手入れしてください。

フッ素加工について

外釜の内側は「フッ素加工」が施されています。フッ素加工を保護するために次の事にご注意ください。

- (1) 金属製のたわし・ブラシなどはフッ素加工が傷つき剥がれる原因となりますので使用しないでください。
- (2) ご使用後はなるべく早くお手入れをして直射日光に当たらない場所で保管してください。

お手入れのしかた つづき

内部のクリーニングについて

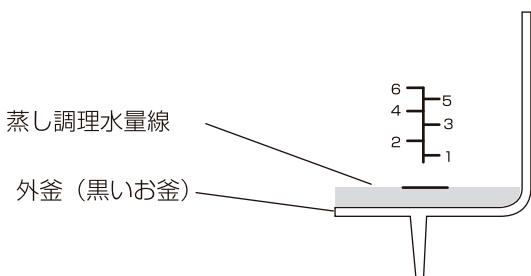
- !
美味しいごはんを炊くために、一週間に一度は本体内部をクリーニングしてください。

① クリーニングの準備

本機のクリーニング機能は外釜にためた水を利用します。そのため、クリーニングをする前に外釜をよく清掃してから本機のクリーニングを行ってください。

② 外釜を本体にセットして、クリーニング用の水を入れる

本体に外釜をセットして「蒸し調理水量線」まで水を入れて、外釜を本体にセットしてください。



③ クリーニングを長押ししてクリーニングを開始する

クリーニングが終了するとブザー音でお知らせしますので、排水タンクにたまった水を捨ててください。

仕様

電源	AC 100V (50/60MHz両対応)
定格消費電力（炊飯時）	860W
炊飯方式	蒸気炊飯式
炊飯容量	1～6合
製品寸法	280×400×330mm
炊飯メニュー	お米（硬さ5種類）、蒸し料理（魚・肉）
質量（電源コード含む）	6.9kg
電源コード	103cm
内容物	本体、計量カップ、しゃもじ、日本語取扱説明書
保証期間	1年間

製品保証書

ご購入年月日		年 月 日				
ご購入者住所及び氏名	住所	〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> - <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>				
	氏名	販売店名 必ず店名印をおしてください				
	電話				—	—
	e-mail				@	

こんな時は

Q：操作パネルに「E0」と表示されて動きません。

A：排水タンクが正しく取り付け出来ていません。奥までしっかりと差し込んで下さい。正しく取り付けられ、しばらくすると「---」表示になります。改善しない場合には弊社サポートまでご連絡下さい。

Q：操作パネルに「E8」と表示されて動きません。

A：外釜が正しく取り付けられていません。正しく取り付けられ、しばらくすると「---」表示になります。改善しない場合には弊社サポートまでご連絡下さい。

Q：操作パネルに「E--」が表示されて動きません。（--には数字が表示されます。）

A：弊社サポートまでご連絡下さい。

Q：炊き上がったお米がお粥のようになってしまいます。

A：内釜の穴より小さいお米（無洗米など）を利用していませんか？内釜から抜け落ちたお米が給排水用脚につまり、正しく炊けない場合がございます。内釜の穴より大きいお米をご利用下さい。

A：外釜の給排水用脚の弁が詰まっていますか？正しく給排水用の穴を清掃しないと、排水用の弁が詰まって正しく排水できません。

弁が正常に動作していると外釜を軽く振った時に「カラカラ」と弁の動く音がします。その状態を確認してから再度炊飯して下さい。

販売元  **THANKO**

〒101-0021 東京都千代田区外神田 4-9-8
神田石川ビル4F サンコー株式会社

TEL : 03-3526-4328
FAX : 03-3526-4329