

THANKO

型番 :DNBRRCSWH

取扱説明書

version1.10.shi



安全上のご注意	2,3
内容品・各部名称	4
炊飯の準備	5
使用方法	6~8
お手入れ	9,10
故障かなと思ったら	11
サポートのご案内	12
仕様	13

このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前に
この取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

※重要 お読みになった後は、お手元に置いて保管してください。

家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

保証期間：購入日より12ヶ月

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産へ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。お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

●表示の説明



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。



禁止（してはいけない内容）を示します。



強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

- ・火災、感電、怪我などの事故を未然に防ぐために、「安全上のご注意」を必ず守ってください。
- ・ご使用前に、この「安全上のご注意」全てをよくお読みのうえ、正しく使用してください。
- ・お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ・他の人に貸し出す場合は、いっしょに取扱説明書もお渡しください。

警告



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない

感電・怪我の原因。



改造や分解をしない。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしない

火災・感電・怪我の原因。

修理は弊社サポートまでご相談ください。



子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで保管しない

やけど・感電・怪我の原因。



本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いはしない

ショート・感電・火災・故障の原因。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いておこなう

感電・発火・故障の原因。



電源プラグは根本まで確実に差し込む

感電・発火・故障の原因。



交流 100V 以外では使用しない

火災・感電・故障の原因。



電源プラグの刃および刃の取り付け面に付着したほこりはふき取る

火災・感電の原因。



本体のすき間などにピンや針金など金属物や異物を入れない

やけど・感電・怪我の原因。



電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用しない
また重い物を載せて使用しない

電源コードが破損し、火災・感電の原因。



電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因。



製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・怪我などの原因。

・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している

・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い

・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする

・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする

・本体が動作しない など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、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サポートセンターまでご連絡ください。



蒸気口に顔や手を近づけない

やけどの原因。特に乳幼児にはご注意ください。



電源プラグを舐めさせない

感電の原因。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



電源コードをコンセントから抜くときは電源コードを持たず先端差し込みプラグをもってひきぬく

ショート・発火の原因。



電源コードや電源プラグに蒸気をあてない

漏電・火災の原因。



お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因。



定期的にコンセントや電源プラグの点検を行う

コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。本体から電源コードがはずれていたり、電源プラグがはずれていたり破損している場合は特に危険です。



金属のはしやスプーンを使用しない

炊飯釜が傷つくおそれ。



空焚きをしない

故障の原因。



水のかかるところや火気の近くで使用しない

漏電・火災の原因。



ガスコンロ、IH 調理器など他の調理器で使用しない

故障の原因。



平らで水平な場所で炊飯する

転倒しやけど、故障の原因。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない

やけど、火災の原因。



使用中に移動させない

落下などにより怪我の原因。



使用中・使用後しばらくはヒーターや炊飯釜などの高温部に触れない

やけど・怪我の原因。



炊飯なべからご飯を食べる際、移し替えの際は必ず電源を切って行う

やけどの原因。



プラスチックのスプーンなどは使用しない

釜の熱により変形などのおそれ。



炊飯後一度電源をOFFにした後、再度電源をONにしない

再び炊飯がはじまり、お米が焦げ発火の原因。



専用の炊飯なべ以外は使用しない

故障・やけど・火災の原因。



炊飯後は必ず保護キャップを取り付けて使用する

やけどの原因。



取扱説明書に記載以外の用途に使用しない

蒸気や内容物が吹き出しやけど・怪我の原因。



炊飯中に絶対に蓋を開けない

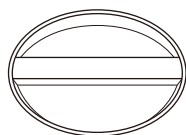
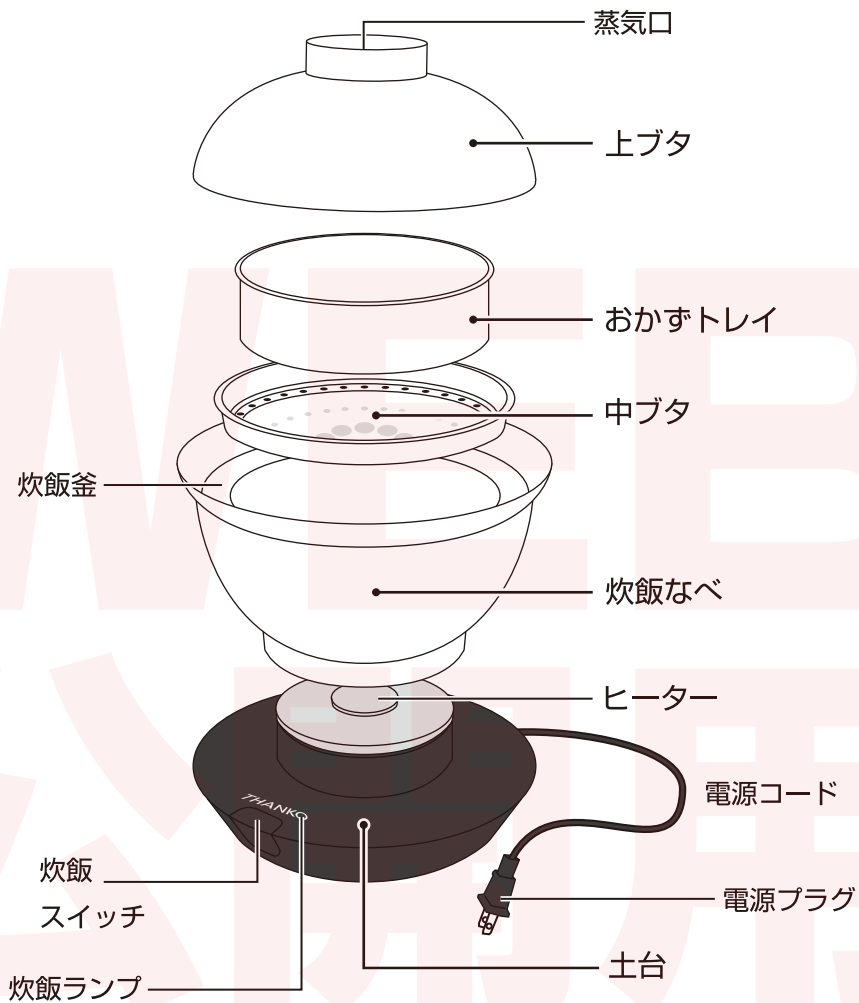
やけど・怪我の原因。



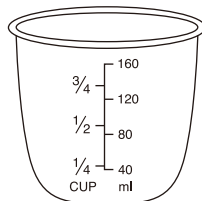
ヒーター部分に異物がついていないか確認してから炊飯する

故障・火災の原因。異物がついていた場合は必ず取り除いてから炊飯してください。

内容品・各部名称



保護キャップ



計量カップ

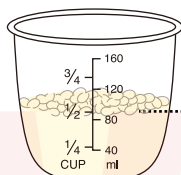
炊飯の準備

●早炊き 0.5 合炊飯の場合

米：75g（付属の計量カップ 1/2 杯）

水：100～120ml

お米の分量



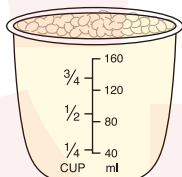
目盛りの【1/2】のところまで
入れてください。

●最大量 1 合炊飯の場合

米：150g（付属の計量カップすりきり 1 杯）

水：200～240ml

お米の分量



※水の量はあくまでも目安となります。

※炊飯時の水の量によって、お米の炊き上がりの固さが変わります。またお米の種類や無洗米などによっても炊き上がりが変わります。お好みの固さになるように水の量は調整してください。

1 お米をセットする

セットする前に、炊飯なべ裏側が水で濡れていたり水滴がついていないかを必ず確認してください。

①お好みの量のお米を研ぎ、炊飯釜に入れ、お米の量に合わせて適量の水を入れます。(P5 参照)



炊飯釜でお米を研がないでください。
炊飯釜に傷がつきます。



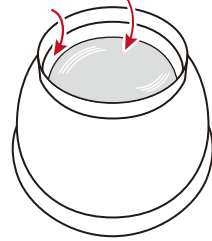
水の量は 5 ページを参考に、計量カップ
で量って入れてください。水の量が多い
と吹きこぼれの原因になります。

②お米が均一になるように平らにしてください。

※均一でない場合炊きむらができる可能性があります。
この後 10 分ほど水に浸してから炊飯するとより一層
美味しく炊き上がります。

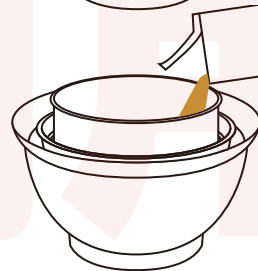
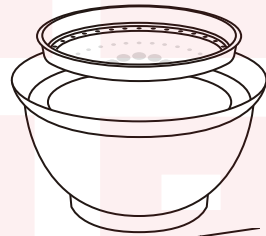
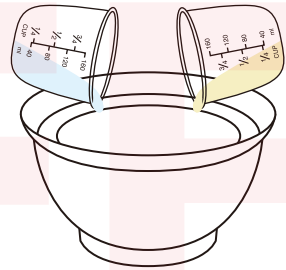
③中ブタを炊飯釜にかぶせます。

炊飯なべ裏側



水

洗ったお米



2 おかずの準備

炊飯のみの場合はおかずトレイを使用せずに③
の工程までですんでください。

①おかずトレイに野菜・レトルト食品・などの温
めたい物をいれます。

**レトルトを入れる場合、必ず封を開けて中身の
みを調理トレイに入れてください。**

②中ブタの真ん中におかずトレイをのせます。

蒸し料理も可能です。蒸したい食材をおかずトレイ
に入れてください。

③お米・おかずトレイを入れたら、上ブタをかぶ
せてください。

おかずトレイ最大容量：300ml

- ・おかずトレイを使って温め・蒸し料理以外の調理はできません。
- ・鶏肉など分厚い食材は中まで火が通らない場合があります。火が通り切っていない場合、別の容器に移して電子レンジ等で追加調理してください。
- ・上ブタ、おかずトレイ、中ブタ、炊飯釜の電子レンジ使用はできません。事故の原因となりますので絶対におやめください。

3 炊飯する

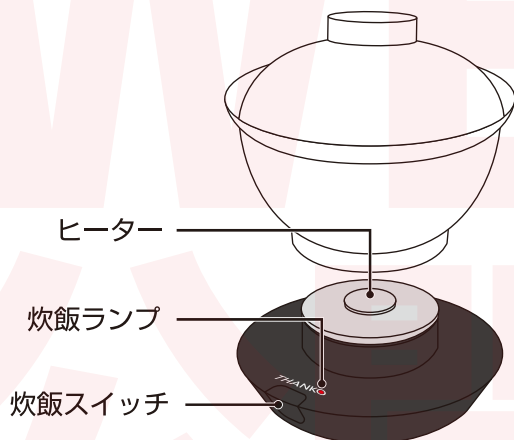
①土台の電源プラグをコンセントに差し込みます。

②土台に炊飯なべを置きます。

セットする前に、底に保護キャップがついていないか確認してください。また、ヒーター部分に異物がついていないか確認してください。

③炊飯スイッチをカチッと押しこむと、炊飯ランプが赤色に点灯し炊飯を開始します。

炊飯時、蒸気や吹きこぼれの可能性があるので、水に弱い物の近くや濡れたら困る場所で炊飯を行わないでください。



4 炊飯の終了

①炊飯が終わると押し込まれていた炊飯スイッチが戻り、炊飯ランプが消灯します。

炊飯時間の目安：0.5合 約 15分 / 1合 約 20分
(浸水・蒸らし時間除く、お米だけの炊飯時)

②炊飯が終わったら 5～10 分程蒸らします。

※本製品に保温機能はございません。



炊飯量やおかずの種類によって炊き上がり時間は異なります。特におかずを冷凍食品を使用した場合、時間がより掛かる可能性があります。

4 炊飯の終了（つづき）

③炊飯なべは大変熱くなっており、蒸気口から高温の蒸気が出ていますので、やけどに注意しながら鍋つかみや布巾などを使用して土台から炊飯なべを降ろしてください。

※炊飯後のヒーター部分は大変高温になっております。絶対に触れないでください。また、布等をかぶせないでください。

④やけど防止のため、必ず炊飯なべの底に保護キャップを取り付けてください。保護キャップを平らな面に置き、上から炊飯なべを押し当てて取り付けます。

⑤やけどに注意しながら上フタを外してください。

※上フタ内部には高温の水滴がついています。フタを外す前に軽く上フタを叩いて、あらかじめ水滴を落としてから外すのがおすすめです。また濡れたら困る場所や水に弱い物の近くで作業を行わないでください。

⑥おかずトレイ・中フタを外します。非常に高温になっていますので、鍋つかみや布巾などを使用してください。

中フタに残った重湯は傾けて、炊飯なべの炊飯釜内に戻し入れてください。

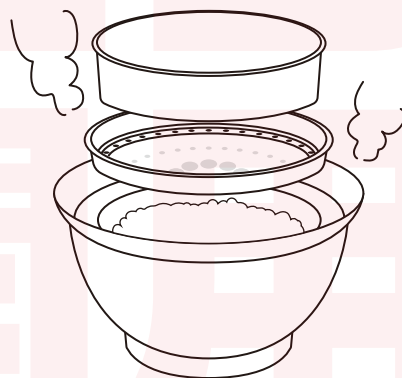


絶対に直接手で触れないでください。やけどの恐れがあります。



熱に弱いものの上におかずトレイを置かないでください。変形、破損の恐れがあります。

⑦炊飯なべのままお召し上がりいただけます。召し上がる際はご飯をよく混ぜてください。ご飯を保存する場合は、必ず別の容器に移し替えてください。



⚠ 警告



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いて行う

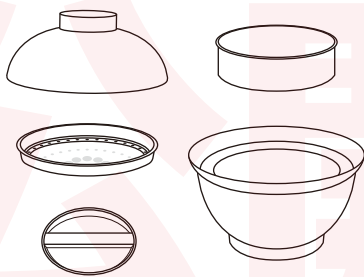
感電・発火・故障の原因

- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。(表面を傷つける原因)
- 洗剤は食器用洗剤(中性)を使ってください。
- スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわし、金属たわしは使わないでください。(表面を傷つける原因)

食器洗い乾燥機での洗浄・乾燥について

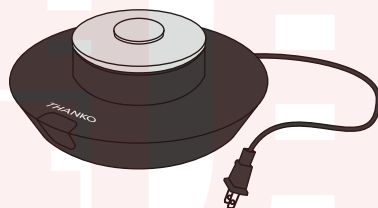
食器洗い乾燥機で洗浄・乾燥ができるものとできないものがあります。できないものは絶対に食器洗い乾燥機に入れないでください。故障の原因となります。

○ 食洗機で洗えるもの
(丸洗いできるもの)



上ブタ・おかずトレイ・中ブタ
炊飯なべ・保護キャップ

✕ 食洗機で洗えないもの



土台



弊社の食洗機「ラクア」(最大温度 75 度) で洗浄・乾燥テストしております。他社製
品で洗浄・乾燥する場合、説明書等で温度を確認の上ご使用ください。75 度以上で洗
浄・乾燥しないでください。



アルカリ性の食器洗い乾燥機専用洗剤の場合、フッ素コーティングが剥がれる可能
性があります。中性の食器洗い乾燥機専用洗剤をご使用ください。

お手入れ（つづき）



- ・炊飯なべは水につけ置きしないでください。故障の原因になります。
- ・必ずお手入れ前に、本体が冷めたことを確認してください。やけどのおそれがあります。

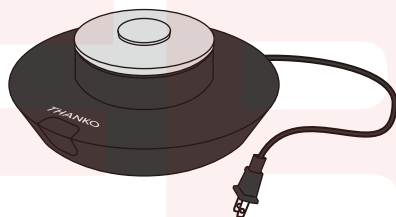
◆上ブタ・おかずトレイ・中ブタ・炊飯なべ・保護キャップ

やわらかいスポンジなどに台所用中性洗剤をつけて洗い、水でよく流してください。その後よく乾かしてください。



◆土台

固く絞った布巾で水拭きします。絶対に水洗い・丸洗いしないでください。



※本製品は食材を調理する器具です。常に清潔に保ってください。

故障かなと思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本説明書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

症状	考えられる原因	処置
電源が入らない	電源プラグが正しく挿さっていない。	奥までしっかりと電源プラグを差し込んでください。
炊飯の時間がかかりすぎる	・水の量が多い。 ・おかずトレイに冷凍食品を入れている	水の量が多かったり、おかずトレイに冷凍食品を入れていると、通常よりも炊飯時間がかかります。
炊き上がりが固い	・水の量が少ない。 ・浸水時間が短い。 ・水の温度が高い。	・水の量を少し増やしてください。 ・炊飯前の浸水時間を長めにとってください。 ・水の温度を少し低くしてください。水温が高いと炊飯時間が短くなりお米が固くなります。
炊き上がりがやわらかすぎる	・水の量が多い。 ・水の温度が低い。	・水の量を少し減らしてください。 ・水の温度を少し高くしてください。水温が低いと炊飯時間が長くなりお米が柔らかくなります。
炊飯中吹きこぼれた	・水の量が多い。 ・お米の量が少ない。	・水の量を減らしてください。 ・フタがずれていないか確認してください。

サポートのご案内

お問い合わせ・修理をご希望される場合

<https://www.thanko.jp/smartphone/page59.html>

にアクセスして、サポートページよりご連絡ください。

QRコードを読み取ることで、アクセスすることもできます。



不具合品のご送付先

ご送付いただくだけでは対応ができない為、必ず空メールをお送りいただき、内容をご確認の上ご送付ください。

チバケン ナラシノシ アカネハマ
〒275-0024 千葉県習志野市茜浜 2-3-1
EL 内 サンコーサポート宛

TEL 03-3526-4328

(月～金 10:00～12:00 13:00～18:00 土日祝日を除く)

お問い合わせメールアドレス :support@thanko.jp

製品仕様

サイズ	炊飯なべ（上ブタ込み）：直径 180×高さ 148（mm） 土台のみ：直径 180×高さ 60（mm）
重量	炊飯なべ：約 630g（上ブタ、おかずトレイ、中ブタ含む） 土台のみ：約 420g
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	200W
炊飯釜容量	330ml
おかずトレイ容量	300ml
最大炊飯容量	0.18L（1合）
炊飯時間	0.5合 約 15分 / 1合 約 20分 （浸水・蒸らし時間除く）
材質	炊飯なべ：PP、シリコン、アルミフッ素コーティング 上ブタ・保護キャップ：PP おかずトレイ・中ブタ：スチールフッ素コーティング 土台：PP、PPS、アルミ、スチール
ケーブル長	約 1000 mm
安全装置	サーモスタット・温度ヒューズ・電流ヒューズ
付属品	上ブタ、おかずトレイ、中ブタ、炊飯なべ、土台、保護キャップ、計量カップ、日本語取扱説明書
保証期間	購入日より 12 カ月

※内容品に記載している以外の物は付属しません。

※お米を炊くときは、付属の軽量カップで水を規定量計ってご使用ください。水が多いと吹きこぼれる恐れがございます。

※炊飯なべ、上ブタ、おかずトレイ、中ブタ、保護キャップは電子レンジを使用しないで下さい。

※炊飯釜と炊飯なべは一体化しているため外すことは出来ません。

※本製品をご利用において生じる物品の破損 / 故障は、補償の対象外となります。

※分解しないでください。

※落としたり強い衝撃を与えないでください。

※高温 / 多湿 / 火気近くで保管、使用しないでください。

※小さなお子様の手が届くところで保管しないでください。

※製品仕様は改善のため予告なく変更する場合があります、そのため説明書記載の内容と異なる場合があります。

WEB 公開用

販売元 **THANKO**

〒101-0023 東京都千代田区神田松永町 19
秋葉原ビルディング 8F サンコー株式会社
TEL:03-3526-4328
FAX:03-3526-4329