

仕様

サイズ	幅 240× 奥行 100× 高さ 80 (mm)
重量	817g (ケーブル含む)
電源	DC12V 9.2A (シガーソケットより給電)
定格消費電力	110W
電流ヒューズ	10A
最大炊飯容量	0.18L (1 合)
炊飯時間	0.5 合 約 25 分 / 1 合 約 40 分 (浸水・蒸らし時間除く)
素材	フタ：PC バッキン：シリコン 収納ポーチ：不織布 炊飯釜：アルミ / フッ素加工
ケーブル長	135cm
機能	保温機能 (温度センサー)、空焚き防止機能
付属品	炊飯釜、フタ、シガーケーブル、計量カップ、収納ポーチ、 予備つまみ、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測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。

※防水キャップは完全防水ではありませんので、本体をつけ置き (浸水) させないで下さい。

※内部に基盤が入っているため食洗機や乾燥機、電子レンジなどは使用しないで下さい。

※内釜と本体外装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。

※小さなお子様の手に届くところで保管しないでください。

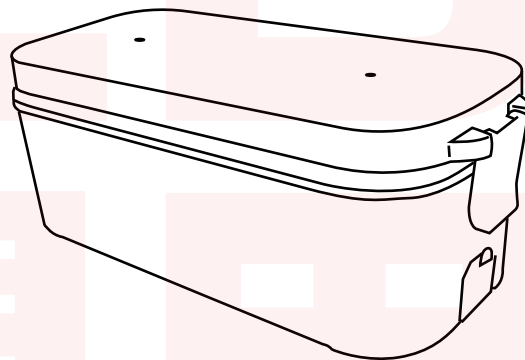
※製品仕様は改善のため予告なく変更する場合があります、そのため説明書記載の内容と異なる場合があります。

THANKO

型番 :TKLUN21W

取扱説明書

version1.0 y



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。
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あります。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、怪我等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。
- ・他の人に貸した場合は、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、プラグの抜き差しをしない**
感電・怪我のおそれ。
- 改造や分解をしない。修理技術者以外の人は分解したり、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。
- 側面の防水キャップを開けたまま水をかけない**
ショート・感電・火災の原因。
- 本体を水につけたまま放置しない**
ショート・感電・火災・故障の原因。
- お手入れの際は必ずシガーソケットから抜いておこなう**
感電・発火・故障の原因。
- シガーケーブルは根本まで確実に差し込む**
感電・発火・故障の原因。
- 電圧を安定させる為にエンジンを始動させながら使用する**
故障の原因。
- 純正シガーソケットから直接電源を取る**
感電・ショート・発煙・発火の原因。
- シガーソケット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。
- 底面のゴムキャップを外さない**
火災・感電・ショートの原因。
- シガーケーブルを傷つけたり、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、束ねて使用しないでください。また重い物を載せて使用しないでください**
電源コードが破損し、火災・感電の原因。
- シガーケーブルが傷んでいたり、シガーソケッ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・怪我等の原因。
・シガーケーブルや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
・シガーケーブルの一部や電源プラグがいつもより熱い
・シガーケーブル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。
- 炊飯中に絶対に蓋を開けない**
火傷・怪我の原因。
- 蒸気口に顔や手を近づけない**
火傷の原因。特に幼児にはご注意ください。
- 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火傷・怪我の原因。

サポートのご案内

お問い合わせ・修理をご希望をされる場合

support@thanko.jp に空メールをお送りください。自動返信でご案内いたします。

※自動返信が来ない場合

送信前に「@thanko.jp」のメールが受信できるよう設定の上でご確認ください。

QRコードを読み取り、空メールを送信できます。



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)
お問合せメールアドレス :support@thanko.jp

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
炊飯の時間がかかりすぎる	水の量が多かったりすると、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。 - 水の温度が高くありませんか？水温が高いと炊飯時間が短くなりお米が固くなります。
炊き上がりが柔らかすぎる	- 水の量を少し減らしてください。 - 水の温度が低くありませんか？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 - 固定フックがしっかりロックされているか確認してください

オプション品のご案内

交換用の固定フック、シリコンセット（パッキン&つまみ）をご用意しております。弊社サイトにてご購入可能です。

固定フック



シリコンセット



安全上のご注意

必ずお守りください

△ 注意



シガーケーブルを抜くときはシガーケーブル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。



シガーケーブルや差し込み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・本体内部が冷えてから行う

火傷の原因。



定期的にシガーケーブルやソケットの点検を行う

ソケッ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。本体からシガーケーブルがはずれていたり、差し込み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。



本体を洗う際には防水キャップを必ず閉める

故障の原因。



シガーケーブルを束ねて使用しない

火災・ショートの原因。



金属のはしやスプーンを使用しない

内釜が傷つくおそれ。



走行中は使用しない。

接触不良による発熱、破損のおそれ。



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・使用後しばらくは内釜などの高温部に触れない

感電・怪我の原因。



付属のシガーケーブルを必ず使用する

故障・発火の原因。



炊飯器からご飯を食べる際、移し替える際は必ず電源を切って行う

火傷の原因。



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。



保温時に炊飯器内の温度が下がると（約60度以下）仕様上、再加熱が始まります。蓋を開ける前に必ずスイッチを切ってください。

火傷・火災の原因。



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。



増設ソケットやコンバーター電源などを介しての使用はしない

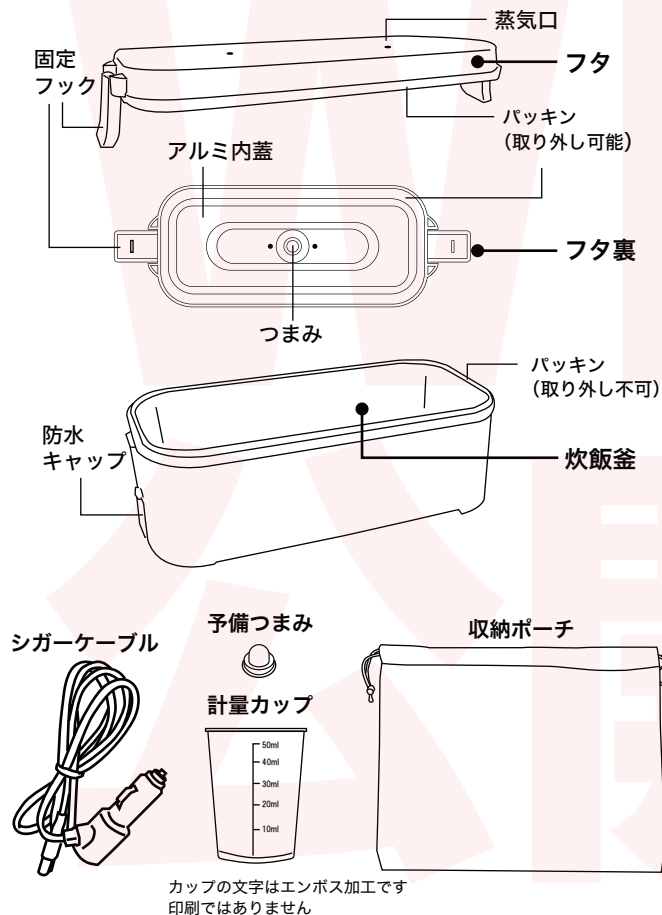
発熱・火災の原因。



水平な場所に設置して炊飯を行う。

ふきこぼれのおそれ。

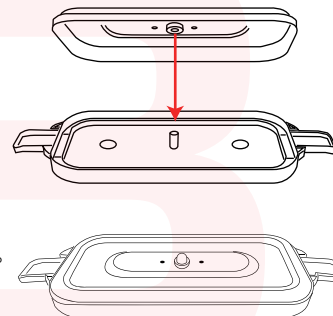
内容物・各部名称



お手入れ

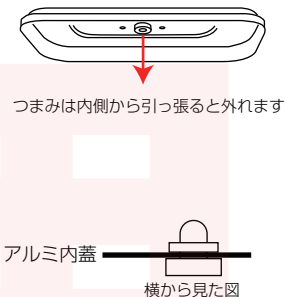
◆アルミ内蓋の戻し方

①プラスチックの外蓋にアルミ内蓋をはめ込んでください。アルミ内蓋の中央凹を、プラスチック外蓋中央の円柱状の凸に差し込みます。



◆つまみの取り付け方

アルミ内蓋のつまみが破れたりした場合は、予備のつまみを取りつけてください。
つまみは内側から引っ張ると外れます。取り付けの場合も内側から差し込みます。
右図のようにつまみの間の溝まで通してください。



炊飯釜・フタを一つにまとめて保管してください。
収納ポーチに収める場合は、必ず本体が冷めた状態で入れてください。

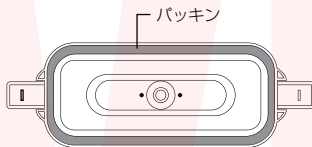
◆収納ポーチ

手洗いしてください。乾燥機・アイロンは使わないでください。

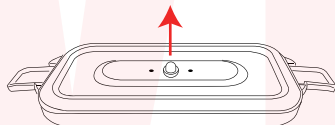
お手入れ

◆フタ・アルミ内蓋・パッキン

①アルミ内蓋まわりのパッキンを上に引っ張って外します。



②つまみを引っ張ると、アルミ内蓋がはずれます。

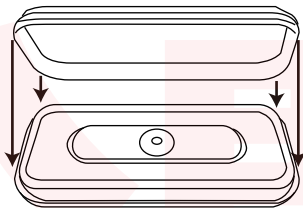


③食器用洗剤などをスポンジにつけて洗ってください。洗浄後は水分をふき取り、しっかり乾燥させてください。

水分が残るとカビなどの原因となります。

◆パッキンの戻し方

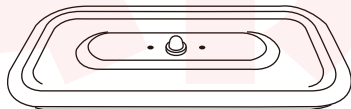
①アルミ内蓋の外側の溝にパッキンをはめ込んでください。(パッキンが3つに分かれている方をアルミ内蓋にはめこみます。)



②右図の断面図のようにパッキン2列がアルミ内蓋の溝にはまるようにしてください。



③ゆがみやすき間がないか確認してください。



炊飯の準備

●早炊き 0.5 合炊飯の場合

米：75g (付属の計量カップすりきり 1 杯半)

水：120～140ml

お米の分量



..... 目盛りの【30ml】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 3 杯)

水：250～300ml

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。

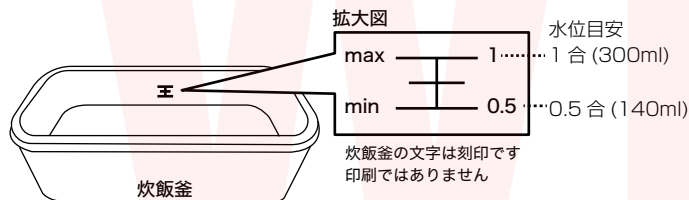
炊飯方法

1 お米をセットする

①お好みの量のお米を研ぎます。

※炊飯釜でお米を研がないでください。内釜に傷がつきます。

②研いだお米を炊飯釜にいれ、水を入れます。



水の量は 5 ページを参考に、計量カップで測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。



炊飯釜の目盛りは水位の目安となります。お好みに合わせて調整してください。

③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。

④フタを被せ、固定フックを倒します。フタが外れないか必ず確認してください。

フタをしっかりと炊飯釜に合わせ、フタを上から手で抑えながら固定フックがパキッと音が鳴るまで倒します。



お手入れ



- ・炊飯釜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。
- ・内部に基盤が入っているため、炊飯釜・パッキンは食洗機や乾燥機などは使用しないで下さい。
- ・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。火傷のおそれがあります。

◆炊飯釜

かならず**防水キャップを閉めて**から食器用洗剤などをスポンジにつけて洗ってください。※金たわしなどを使用すると釜が傷つく可能性がありますので使用しないでください。

洗浄後は水分をふき取りしっかり乾燥させてください。



※完全に乾燥するまで防水キャップははずさないでください。

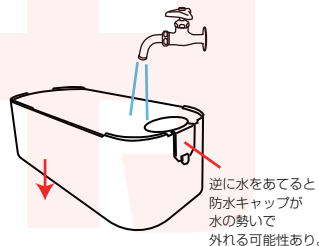


炊飯釜のパッキンは水分をしっかりとふき取ってください。

水分が残るとカビなどの原因となります。

※内釜と本体外装は一体化しているため外すことは出来ません。

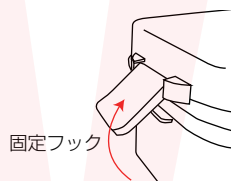
炊飯釜に水をかける時は、必ず**本体を下向き**にしてください。水流が強い場合、水流の強さで防水キャップが外れて、中に水が入る可能性があります。



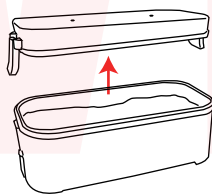
逆に水をあてると防水キャップが水の勢いで外れる可能性があります。

炊飯方法

④炊飯器本体が高温の場合があるので、注意しながら固定フックを外します。



⑤フタを外します。高温の水蒸気が出る場合がありますので、十分注意してください。



フタ内部には高温の水滴が付いています。フタを外す前に軽くフタを叩いて、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炊飯を行わないでください。

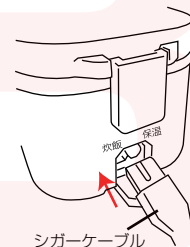
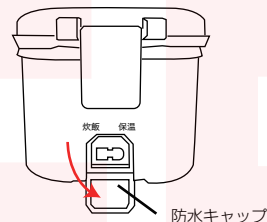
⑥召し上がる際には、ごはんをよく混ぜてください。ごはんを保存する場合は、必ず別の容器に移し替えてください。**絶対に炊飯釜ごと冷蔵庫・冷凍庫に入れないでください。故障の原因になります。**

炊飯方法

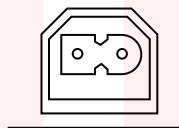
2 炊飯の開始

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。

①防水キャップを外し、付属の電源コードを差し込みます。



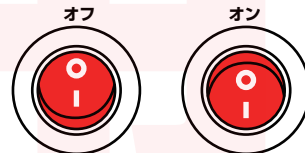
炊飯 保温



ケーブルの向きに注意してください。□が左になります。

※ケーブルは根本まで入りません。

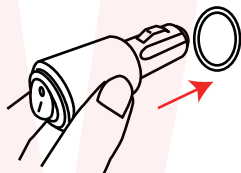
②シガーケーブルのスイッチがオンの場合はオフにします。



●がオフ ーがオンになります。

炊飯方法

③車のシガーソケットにシガーケーブルをしっかりと差し込みます。



本製品を車両等で使用する場合には純正シガーソケットから直接電源を取ってください。



増設ソケットやコンバーター電源などを介しての使用はしないで下さい。



電圧を安定させる為にエンジンを始動させながら使用して下さい。



走行中は使用しないでください。(走行振動などでシガーソケットが抜けてきて接触不良による発熱、破損が起きる可能性があります。)

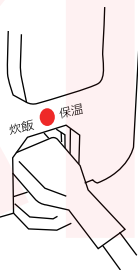


水平な場所に設置して炊飯してください。ふきこぼれる可能性があります。

④スイッチをオンにすると LED ランプが赤点灯し炊飯が始まります。



LED ランプ
点灯

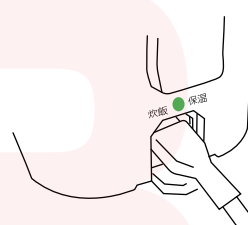


炊飯方法

3 炊飯の終了

①炊飯が終わると保温になり、炊飯器の LED ランプが緑点灯に変わります。

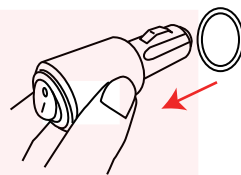
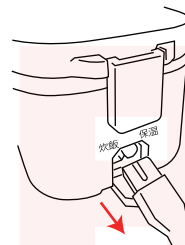
※スイッチの LED ランプは赤点灯のままです。



※水温、お米の種類により炊飯時間は異なります。

②炊飯が終わった後 5 ～ 10 分程度蒸らしします。

③電源スイッチをオフにして、シガーケーブルを抜きます。



長時間保温のまま放置し、炊飯釜内の温度が下がる(約 60 度以下)と製品仕様上、再度炊飯が始まります。フタを開けるなど炊飯釜内の温度が下がる状態で放置しないでください。



一度電源をオフにすると、再保温はできません。